

CE

Bartscher

GASHERDE MIT ELEKTROBACKOFEN

GAS STOVE WITH ELECTRIC OVEN

FOURNEAU À GAZ AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

CUCINA A GAS CON FORNO ELETTRICO

COCINA A GAS CON HORNO ELÉCTRICO

FOGÕES A GÁS COM FORNO ELÉTRICO

GASFORNUIS MET ELEKTRISCHE OVEN

KUCHNIA GAZOWA Z PIEKARNIKIEM

ELEKTRYCZNYM

2952271 / FAE92M00

2952481 / FAE93M00



DE

GB

FR

IT

ES

PT

NL

PL

INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS-
UND WARTUNGSANWEISUNGEN

INSTALLATION, OPERATING
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

MANUEL D'INSTALLATION,
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUALE DI INSTALLAZIONE,
USO E MANUTENZIONE

MANUAL DE INSTALACIÓN,
USO Y MANTENIMIENTO

MANUAL DE INSTALAÇÃO,
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE,
GEBRUIK EN ONDERHOUD

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI,
UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI



Rev.-Nr.: 01-2017

DE TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

GB TECHNICAL CHANGES RESERVED!

FR SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS TECHNIQUES !

IT CI RISERVIAMO LA POSSIBILITÀ DI INTRODURRE MODIFICHE TECNICHE!

ES ¡SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR MODIFICACIONES TÉCNICAS!

PT SUJEITO A ALTERAÇÕES TÉCNICAS!

NL TECHNISCHE WIJZIGINGEN VOORBEHOUDEN!

PL WPROWADZANIE ZMIAN TECHNICZNYCH ZASTRZEŻONE!

1. SOMMAIRE

1. SOMMAIRE	1
2. INDEX.....	2
3. SÉCURITÉ.....	3
4. RÈGLES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	4
4.1. Recommandations générales	4
4.2. Description de l'appareil.....	4
4.3. Dispositif de sécurité	5
4.4. Plaque signalétique.....	5
4.5. Remplacement des composants (technicien de service).....	6
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT.....	6
5.1. Description de la commande.....	6
5.2. Allumage des brûleurs à gaz.....	7
5.3. Mise en marche et arrêt du four	7
5.4. Conseils d'utilisation de l'appareil	8
6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	8
6.1. Conseils de nettoyage et d'entretien.....	8
6.2. Entretien correct (technicien de service).....	8
6.3. Nettoyage de la plaque cuisson	9
6.4. Nettoyage du four.....	9
7. DYSFONCTIONNEMENTS.....	10
8. INSTALLATION	11
8.1. Emballage et déballage.....	11
8.2. Installation (technicien de service)	11
8.3. Évacuation des produits de combustion	12
8.4. Montage de l'appareil en série	12
8.5. Raccordement du gaz (technicien de service).....	12
8.6. Branchement à l'alimentation électrique (technicien de service).....	13
8.7. Réarmement pour un autre type de gaz (technicien de service)	13
8.8. Contrôle (technicien de service).....	13
9. RÉGLAGES (technicien de service).....	14
9.1. Réglage minimal de la vanne du brûleur de la plaque chauffante.....	14
9.2. Remplacement de la buse et réglage de l'alimentation en air primaire des brûleurs à gaz ..	15
9.3. Remplacement de la buse de la flamme d'allumage du brûleur à gaz	15
10. VALORISATION DE L'APPAREIL	16
ANNEXES.....	I

2. INDEX

A

Allumage des brûleurs à gaz 7

B

Branchement à l'alimentation électrique 13

C

Conseils d'utilisation de l'appareil 8
Conseils de nettoyage et d'entretien 8
Contrôle 14

D

Description de l'appareil 4
Description de la commande 6
Déemballage 11
Dispositif de sécurité 5
DYSFONCTIONNEMENTS 10

E

Emballage 11
Entretien correct 8
Évacuation des produits de combustion. 12

F

Four - thermostat de sécurité 5

I

Installation 11

M

Mise en marche et arrêt du four 7
Montage de l'appareil en série 12

N

Nettoyage de la plaque cuisson 9
Nettoyage du four 9

P

Plaque signalétique 5

R

Raccordement du gaz 12
Réarmement pour un autre type de gaz 13
Recommandations générales 4
Réglage de l'alimentation en air primaire des brûleurs à gaz 15
Réglage minimal de la vanne du brûleur de la plaque chauffante. 14
RÉGLAGES 14
Remplacement de la buse 15
Remplacement de la buse de la flamme d'allumage du brûleur à gaz 15
Remplacement des composants 6

S

SÉCURITÉ 3

V

VALORISATION DE L'APPAREIL 16

3. SÉCURITÉ



Avant l'utilisation de l'appareil, lire attentivement les recommandations et les avertissements contenus dans le présent manuel.

Le manuel comprend les informations essentielles relatives à la sécurité d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Conserver le manuel pour le consulter en cas de besoin.

Le fabricant a apporté le plus grand soin à la conception et à la fabrication du produit, afin d'éviter tout risque pour la sécurité et la santé des personnes lors de l'exploitation de l'appareil.

Lire attentivement les recommandations comprises dans le présent manuel et les indications placées directement sur l'appareil. Suivre notamment toutes les consignes de sécurité.

Ne pas intervenir sur les dispositifs de sécurité installés ni ne les retirer. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé.

Il est recommandé de réaliser quelques essais afin de connaître la disposition et les fonctions principales des éléments de commande, notamment ceux qui servent à allumer et éteindre l'appareil.

L'appareil est conçu pour être utilisé selon sa destination prévue ; un tout autre usage est considéré comme une utilisation non conforme.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages matériels ou aux personnes causés par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.

Seul un personnel qualifié est autorisé à réaliser les travaux d'entretien qui nécessitent des qualifications techniques définies ou des capacités spécialisées.

Pour garantir l'hygiène et protéger les produits alimentaires contre la contamination, tous les éléments en contact direct ou indirect avec les produits alimentaires et toutes les zones contiguës doivent être soigneusement nettoyés. Pour ce faire, utiliser uniquement des produits de nettoyage destinés au contact avec les produits alimentaires et éviter l'utilisation de produits inflammables ou nuisibles à la santé.



Après chaque utilisation, s'assurer que tous les brûleurs et tous les éléments de commande sont éteints et les conduites d'alimentation en électricité et en gaz sont débranchées.



Lors de l'installation, du réglage et du branchement de l'appareil à l'électricité et au gaz, prendre les précautions nécessaires (Chapitre 8 « **INSTALLATION** »).



En cas d'une non-utilisation prolongée de l'appareil, débrancher tous les câbles d'alimentation et nettoyer soigneusement tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'appareil (Chapitre 6 « **NETTOYAGE ET MAINTENANCE** »).



Ne pas nettoyer l'appareil directement sous un jet d'eau.

4. RÈGLES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

4.1. Recommandations générales

Le présent manuel a été rédigé par le fabricant pour fournir au personnel agréé les informations nécessaires à l'exploitation de l'appareil.

Il est recommandé de lire attentivement ces informations et de les suivre.

Prendre connaissance des informations comprises dans le présent document permet d'éviter les risques pour la santé et la sécurité des personnes.

Conserver le présent manuel tout au long de la période d'utilisation de l'appareil, le garder dans un endroit facilement accessible permettant de consulter le manuel rapidement.

Pour souligner les informations importantes ou attirer l'attention sur les données cruciales, des symboles spéciaux ont été utilisés. Leur signification est présentée ci-dessous :

Avertissement



Indique des consignes de sécurité importantes. Suivre les procédures correctes afin d'éviter tout risque pour la santé et la sécurité des personnes ainsi que les dommages matériels.

Attention

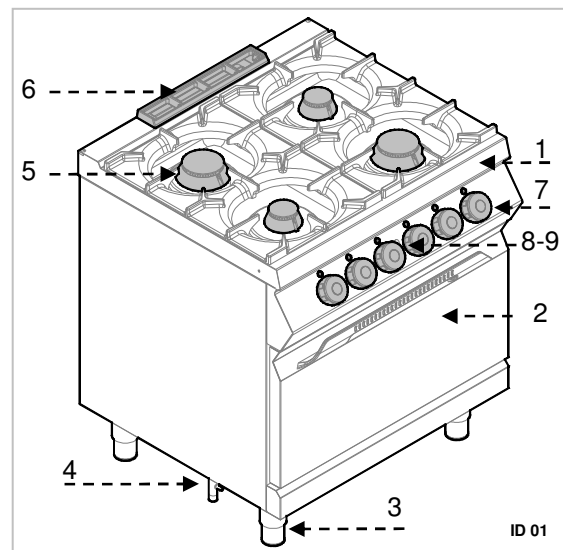


Indique les informations techniques importantes qui ne peuvent être négligées.

4.2. Description de l'appareil

LE FOURNEAU A GAZ AVEC FOUR ELECTRIQUE, appelé ci-après appareil, est conçu et fabriqué pour une utilisation en milieu gastronomique professionnel. Il est destiné à la cuisson de produits alimentaires.

- 1) Plaque de cuisson
- 2) Four
- 3) Pieds réglables
- 4) Raccordement du gaz
- 5) Brûleur à gaz : en fonte émaillée, différentes puissances selon le diamètre.
- 6) Extracteur des fumées du four.
- 7) Régulateurs du brûleur à gaz : ils règlent l'alimentation des brûleurs en gaz
- 8) Régulateur du thermostat des du four : il règle la température du four électrique.
- 9) Interrupteur du four : il allume et éteint les éléments chauffants du four.



4.3. Dispositif de sécurité

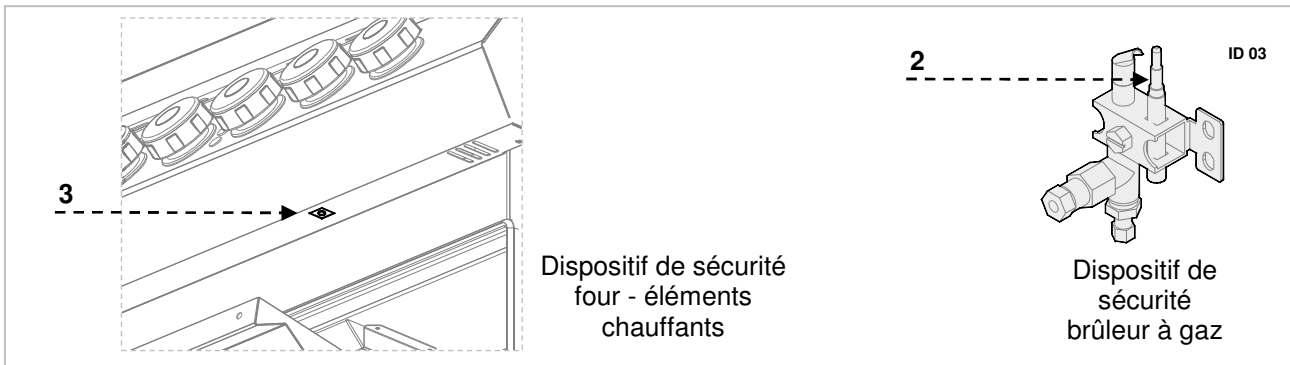
L'appareil dispose des dispositifs de sécurité. Le dessin présente la disposition des dispositifs.

1. **Robinet de gaz** : ouverture et fermeture de l'alimentation en gaz.
2. **Thermocouple de sécurité** : il bloque l'arrivée du gaz, si la flamme s'éteint.

3. **Four - thermostat de sécurité**: il bloque l'alimentation électrique du four en cas de surchauffe.



Vérifier chaque jour que les dispositifs de sécurité sont bien installés et fonctionnent correctement.



FR

4.4. Plaque signalétique

La plaque signalétique présentée sur le dessin est fixée directement sur l'appareil. Sur la plaque signalétique sont indiquées toutes les consignes et informations nécessaires pour la sécurité d'exploitation.

- 1) Code EAN
- 2) N° de série
- 3) Code-No. / n° du modèle/ n° du certificat CE
- 4) Catégorie de l'appareil / type de construction
- 5) Puissance de raccordement / Consommation de gaz
- 6) Réglages par défaut pour le type de gaz donné
- 7) Charge thermique
- 8) Puissance de raccordement : Puissance / Fréquence / Tension d'alimentation
- 9) Date de production
- 10) Déclaration de conformité CE
- 11) Symbole DEEE

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Straße 28
 D- 33154 Salzkotten
 Tel.: 01805 971197

3 -> Art.-No.: Bartscher / supplier PIN: CE- _____
 4 -> Catégorie _____ building type: _____
 5 -> Connected value _____ kg/h: _____
 6 -> adjusted to gas type _____ mbar
 7 -> thermal load Qn _____ kW (Hi)
 8 -> connected load _____ V~ _____ Hz _____ kW
 9 -> Production date: MM/YYYY

4 015613 525860

11081682

CE test number 11

10

4.5. Remplacement des composants (technicien de service)



Avant de remplacer un composant, enclencher tous les dispositifs de sécurité.

Avant tout, fermer le robinet de gaz et empêcher l'accès à l'appareil qui, en cas de mise en marche, peut provoquer des situations imprévues dangereuses pour la sécurité et la santé des personnes.

Remplacer les composants usés par des pièces de rechange originales, le cas échéant.



Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes ou aux composants, dus à l'utilisation de pièces de rechange non originales et à l'intervention sur l'appareil sans l'autorisation du fabricant, qui ont pu modifier les exigences de sécurité.

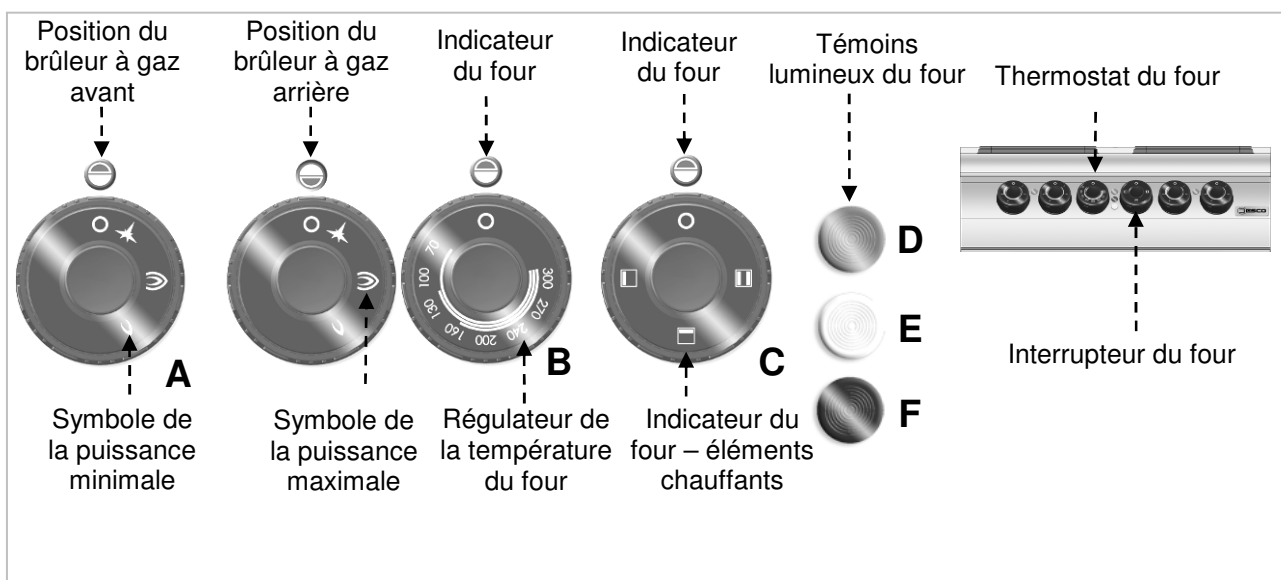
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

5.1. Description de la commande.

Les éléments de commande pour les fonctions les plus importantes se trouvent sur le panneau de commande de l'appareil.

- A) Régulateur du brûleur à gaz :** pour allumer, éteindre et régler le brûleur à gaz donné.
- B) Régulateur du thermostat des du four :** il règle la température du four électrique

- C) Interrupteur du four :** allume l'élément chauffant supérieur, inférieur ou les deux.
- D) Témoin vert de contrôle :** il indique l'alimentation de l'appareil
- E) Témoin blanc :** il indique le réchauffement du four
- F) Témoin rouge :** il indique l'enclenchement des thermostats de sécurité.



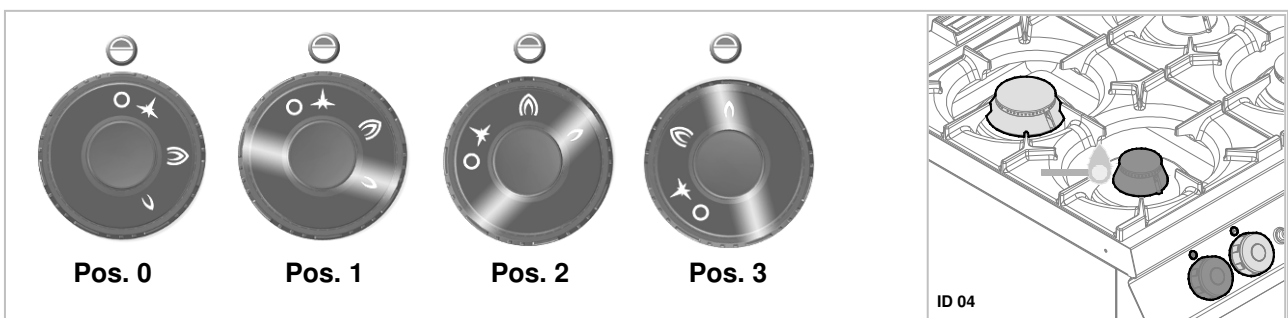
5.2. Allumage des brûleurs à gaz

ALLUMAGE

- A)** Appuyer sur le bouton régulateur du brûleur choisi et le tourner à gauche pour allumer la flamme d'allumage (**position 1**). Utiliser une allumette pour allumer la flamme.
- B)** Maintenir le bouton régulateur pressé pendant environ 10 secondes pour chauffer l'élément thermique ; relâcher ensuite le bouton régulateur.
- C)** Pour allumer le brûleur à gaz, tourner le bouton du régulateur à gauche (**position 2**).
- D)** Régler la puissance du brûleur à gaz (**position 3**).

ARRÊT

- A)** Pour éteindre le brûleur à gaz, tourner le bouton du régulateur à droite (position 1).
- B)** Pour éteindre la flamme d'allumage, tourner le bouton régulateur à droite (position 0).

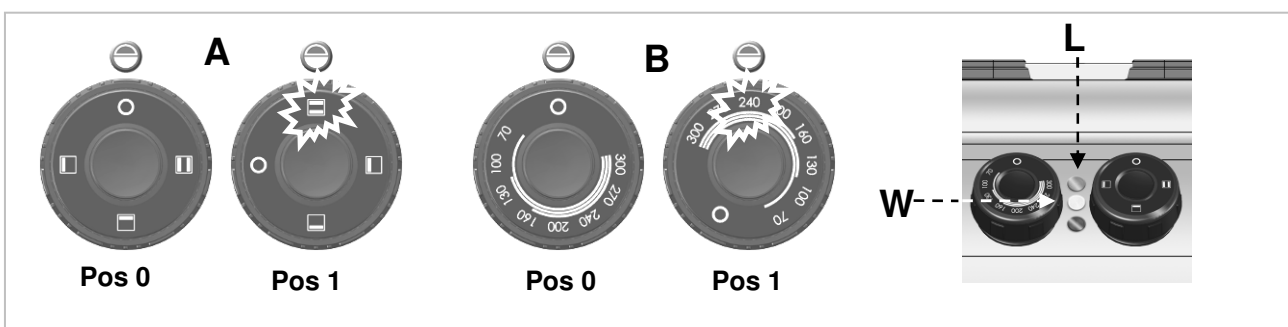


FR

5.3. Mise en marche et arrêt du four

- A)** Enclencher le sectionneur automatique pour assurer le raccordement à l'alimentation électrique.
- B)** Tourner l'interrupteur du four **A** pour allumer les éléments chauffants du four. Le témoin vert de contrôle (**L**) s'allume.
- C)** Tourner le thermostat du four et le régler sur une température entre 70 °C et 300 °C.
Si les serpentins du four sont allumés, le témoin blanc de contrôle (**W**) est allumé.
- Lorsque le four atteint la température réglée, le témoin blanc s'éteint.
- D)** Tourner l'interrupteur du four (**A**) pour allumer ou éteindre les éléments chauffants supérieur, inférieur ou les deux.
- E)** Pour éteindre le four, tourner l'interrupteur du four (**A**) sur la position **0**. Tourner ensuite le thermostat (**B**) sur la position **0**.
- F)** S'il y a défaillance, le témoin rouge est allumé.

Température °C	70	100	130	160	200	240	270	300
Durée en minutes	1' 30"	3'	4' 30'	6'	8'	11'	14'	17'



5.4. Conseils d'utilisation de l'appareil

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période de temps, suivre les consignes suivantes :

1. Fermer la vanne d'arrêt du gaz ;
2. Nettoyer soigneusement l'appareil et les surfaces voisines ;
3. Appliquer de la vaseline alimentaire sur les surfaces en acier inoxydable.
4. Réaliser tous les travaux d'entretien ;
5. Ne pas couvrir l'appareil, laisser les chambres de cuisson ouvertes.

Pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre les conseils suivants :

- Utiliser uniquement les accessoires indiqués par le fabricant ;
- S'assurer que le fond du four est correctement placé.
- Avant l'utilisation, chauffer le four ;



Ne pas utiliser le four avec la porte partiellement ouverte.



Pour dorer la surface du produit alimentaire, le placer sur la grille supérieure et allumer l'élément chauffant supérieur.

- Toujours maintenir la propreté de l'appareil et des surfaces voisines.
- Utiliser uniquement des produits de nettoyage destinés à l'utilisation dans le secteur alimentaire.

Faire effectuer régulièrement par un personnel spécialisé les travaux de maintenance suivants :

- Contrôle de la pression et de l'étanchéité de l'installation de gaz
- Contrôle de la fonctionnalité des éléments thermiques
- Contrôle du fonctionnement correct du conduit d'échappement et nettoyage éventuel
- Contrôle et graissage év. des robinets de gaz

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

6.1. Conseils de nettoyage et d'entretien



Avant de commencer les travaux de maintenance, allumer tous les dispositifs de sécurité installés. Éteindre l'alimentation en énergie électrique à l'aide du sectionneur automatique.

Avant tout, fermer le robinet de gaz et empêcher l'accès aux appareils qui, en cas de mise en marche, peuvent provoquer des situations imprévues dangereuses pour la santé des personnes.

6.2. Entretien correct (technicien de service)

L'entretien correct inclut le nettoyage quotidien de toutes les pièces de l'appareil qui entrent en contact avec les produits alimentaires et l'entretien régulier du brûleur et des buses.

Un entretien soigneux assure la meilleure performance, une durée de vie plus longue et un fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

Ne jamais laver l'appareil au jet d'eau ou au jet d'eau sous pression.

Pour le nettoyage de l'acier inoxydable, ne pas utiliser de la paille de fer ni de brosse en fer ou racloir en fer, car ils peuvent laisser sur la surface de l'appareil des particules de fer qui, suite à l'oxydation, entraînent la formation de rouille.

Pour retirer les résidus séchés, utiliser un racloir en bois ou en plastique ou bien une éponge de nettoyage souple.

En cas d'une non-utilisation prolongée de l'appareil, appliquer sur toutes les surfaces en acier inoxydable de l'huile de vaseline.



Ne pas utiliser des produits de nettoyage qui pourraient contenir des substances dangereuses ou nuisibles à la santé (solvants, essence, etc.).

Contrôler régulièrement le fonctionnement correct des thermostats de sécurité et des dispositifs électriques.

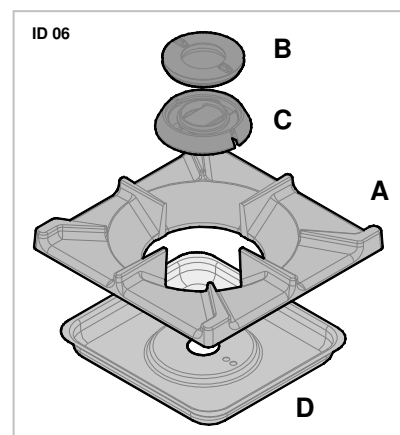
6.3. Nettoyage de la plaque cuisson

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

- Retirer les grilles supports des brûleurs à gaz (**A**).
- Retirer le distributeur de flammes **B**.
- Nettoyer soigneusement le corps du brûleur (**C**) et le distributeur de flammes (**B**).
- Nettoyer soigneusement la cuve **D**, en utilisant un chiffon doux et produit nettoyant neutre.
- Sécher soigneusement les surfaces nettoyées et placer de nouveau les éléments.



Protéger l'intérieur du brûleur à gaz contre la pénétration de l'eau et de la saleté, pour éviter un fonctionnement incorrect du brûleur et l'obstruction des buses.



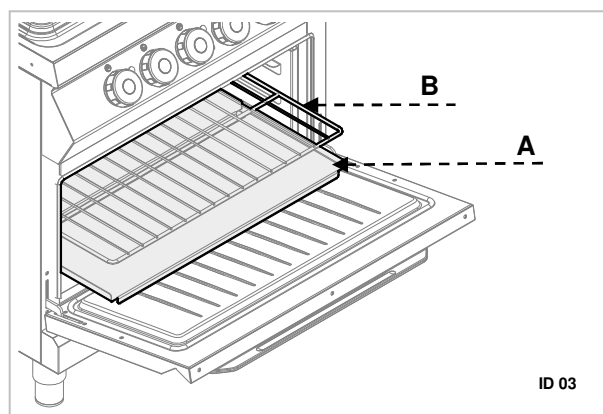
6.4. Nettoyage du four

Lorsque le four est froid, retirer le fond et les grilles.

Après le nettoyage, allumer le four lorsqu'il est encore vide pour éviter la corrosion.

Suivre la procédure décrite ci-dessous:







- Retirer du four le fond (**A**) et la grille (**B**) et les nettoyer soigneusement.
- Éliminer les brûlures éventuelles qui peuvent perturber le fonctionnement correct du four.
- Sécher soigneusement les surfaces nettoyées et placer de nouveau les éléments.



7. DYSFONCTIONNEMENTS

Les informations ci-dessous permettent de reconnaître et d'éliminer les défauts de fonctionnement éventuels qui peuvent apparaître lors de l'utilisation de l'appareil.

Certaines de ces défaillances peuvent être éliminées par l'utilisateur lui-même, les autres exigent un savoir spécialisé. Seul un personnel qualifié peut éliminer ce type de défauts.

Problème	Cause	Solution
Odeur de gaz.	Il s'échappe parfois au moment de l'extinction de la flamme.	Fermer le robinet de gaz et aérer la pièce.
La flamme d'allumage ne s'allume pas.	L'allumage à étincelle ne fonctionne pas.	Vérifier le fonctionnement des dispositifs d'allumage. Allumer la flamme manuellement.
	De l'air dans les conduits suite à un arrêt prolongé.	
La flamme d'allumage s'éteint constamment.	L'élément thermique n'est pas assez chaud.	Prolonger le temps d'allumage.
La flamme est jaune.	Le brûleur est sale ou humide.	Nettoyer le brûleur et le laisser sécher.  Si le problème persiste, contacter le service après-vente.
Rotation difficile du régulateur du brûleur.	Défaillance du robinet de gaz	 Contactez le service après-vente.
Les éléments chauffants du four ne fonctionnent pas.	Le raccordement électrique n'est pas correct.	Vérifier le branchement du câble d'alimentation.  Contactez le service après-vente.
	Enclenchement du thermostat de sécurité.	Attendre que le four refroidisse. Redémarrer le thermostat de sécurité. Si le thermostat de sécurité s'enclenche de nouveau après le redémarrage,  contactez le service après-vente.
	Interrupteur du four endommagé.	Remplacer la pièce  Contactez le service après-vente.
Le four n'atteint pas la température réglée.	Thermostat de fonctionnement endommagé.	Remplacer la pièce  Contactez le service après-vente.
Le témoin rouge s'allume.	Enclenchement du thermostat de sécurité.	Attendre que le four refroidisse. Redémarrer le thermostat de sécurité.

8. INSTALLATION

8.1. Emballage et déemballage

Lors du déchargement et de l'installation de l'appareil suivre les informations fournies par le fabricant et celles qui se trouvent directement sur l'emballage et dans le présent manuel.

Pour soulever et transporter l'appareil, utiliser un chariot de manutention ou élévateur ; veiller à disposer les charge d'une manière uniforme pour éviter le risque de basculement des emballages (éviter des basculements excessifs !).



En utilisant un élévateur, faire attention aux câbles électriques et d'alimentation en gaz et à la position des pieds.

L'emballage est constitué d'un carton et d'une palette en bois. Sur l'emballage en carton, une série de symboles est imprimée qui, conformément aux lois internationales, indiquent les normes qui doivent être respectées lors du chargement et du déchargement ainsi que lors du transport et du stockage de l'appareil.



Lors de la réception de la marchandise, vérifier si l'emballage est complet et s'il n'a pas subi de dommages lors du transport.

Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés à la société de transport. Déemballer l'appareil le plus vite possible pour vérifier s'il n'est pas endommagé.

Ne pas découper l'emballage en carton à l'aide d'un outil tranchant. Cela peut endommager la tôle inox se trouvant à l'intérieur.

Retirer l'emballage en carton en le tirant vers le haut.

Une fois l'appareil déemballé, vérifier si le contenu est conforme à la commande.

En cas de non-conformité, contacter immédiatement le distributeur.



Ne pas conserver les emballages (sachets nylon, polystyrène, attaches ...) à la portée des enfants.

Retirer la couche de protection en PVC des surfaces intérieures et extérieures. Si cela est possible, n'utiliser aucun outil en métal pour le faire.

FR

8.2. Installation (technicien de service)

Toutes les étapes de l'installation doivent être bien analysées.

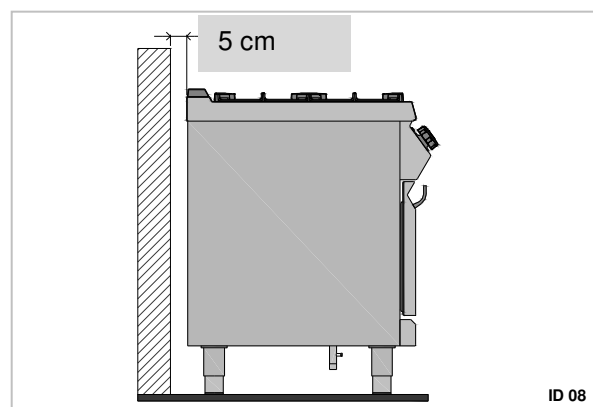
L'emplacement de l'appareil doit disposer de tous les raccordements d'alimentation et d'une évacuation pour les résidus de production. L'emplacement de l'appareil doit être également bien éclairé et respecter toutes les exigences d'hygiène et sanitaires conformément aux normes en vigueur.

Installer l'appareil à une distance minimale de 5 cm de la paroi, si la paroi n'est pas résistante à une température minimale de 150 °C.



Les appareils équipés d'un four doivent être installés à une distance minimale de 50 cm des parois.

Placer l'appareil en position horizontale en réglant la hauteur des pieds.



ID 08



Les murs, les parois, les placards de cuisine, tous les éléments à proximité desquels l'appareil est installé doivent être fabriqués en matériaux ininflammables ou couverts d'un matériau ininflammable.

L'installation d'alimentation en gaz et celle de la pièce où l'appareil se trouve doivent être conformes aux dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (règlement du 12 juillet 96 et UNI-CIG 87/23).

Pour assurer une combustion correcte du gaz dans les brûleurs, une quantité d'air suffisante doit être acheminée c.-à-d. environ 2 mètres cube par heure pour chaque kW de puissance installée.

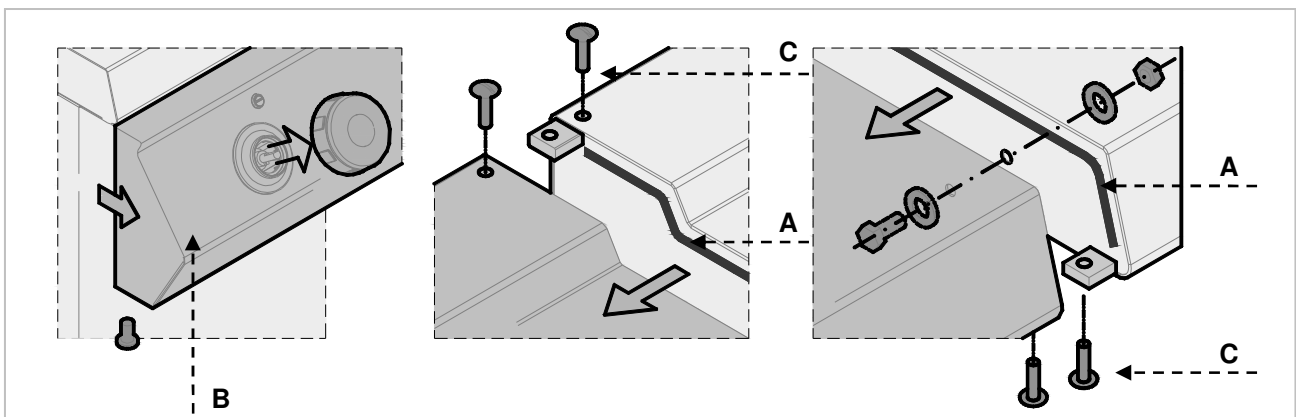
8.3. Évacuation des produits de combustion

Les produits de combustion de la cuisinière doivent être constamment évacués à l'aide d'extracteurs raccordés aux conduites d'évacuation ou aux cheminées ou bien évacuant les produits de combustion directement à l'extérieur. Si aucun extracteur ne peut être installé, un ventilateur peut être utilisé pour évacuer l'air directement à l'extérieur.

Le ventilateur doit être raccordé de façon à ce que le verrouillage du ventilateur aspirant entraîne en même temps la coupure d'arrivée de gaz.

Les cuisinières de type « A » ne nécessitent pas de raccordement à l'installation d'évacuation, elles prévoient l'utilisation d'un extracteur évacuant les produits de combustion à l'extérieur.

8.4. Montage de l'appareil en série



Pour monter l'appareil en série (juxtaposition) suivre la procédure suivante :

1. Démontez le panneau de commande et retirez, si cela est nécessaire, le cadre en fonte de la conduite.

2. Utiliser une bande étanche (A) sur les côtés adjacents.
3. Tirer l'appareil vers soi et le positionner en position horizontale (en réglant les pieds).
4. Assembler les appareils à l'aide d'attaches.

8.5. Raccordement du gaz (technicien de service)

Le raccordement du gaz doit être effectué conformément aux lois en vigueur.

Avant de raccorder l'appareil, vérifiez les données techniques, le type de gaz, la pression de travail et le flux indiqués sur la plaque signalétique.

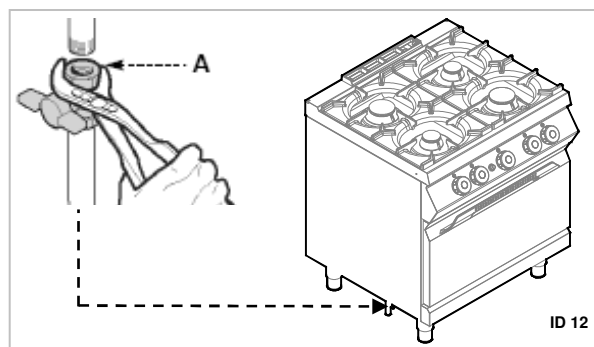
Le raccordement se fait par la connexion du tuyau de raccordement de l'appareil avec le tuyau de l'installation de gaz. Monter un robinet d'arrêt sur le raccord permettant de couper l'arrivée du gaz en cas de besoin.

Si l'installation de gaz présente des variations considérables de la pression, il est conseillé d'utiliser un régulateur de pression.

Vérifier si le raccordement ne présente pas de fuites.



En recherchant les fuites de gaz, n'utiliser jamais de flammes nues !



8.6. Branchement à l'alimentation électrique (technicien de service)

Seul un personnel agréé et qualifié peut procéder au branchement de l'appareil à l'alimentation électrique, tout en respectant les lois en vigueur et en utilisant un matériel adapté et conforme aux normes.

Les appareils sont adaptés au raccordement suivant :

380-415 V 3N 50-60 Hz

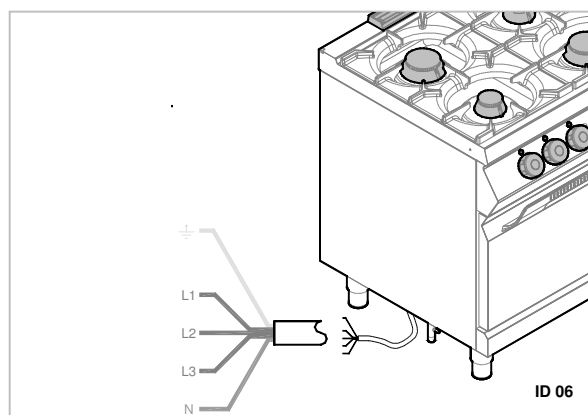
Lors de l'installation, lire les données sur la plaque signalétique et les tableau des appareils.



Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer qu'il est raccordé préalablement à un sectionneur de tous les pôles, dont l'écart entre les contacts est d'au moins 3 mm.

Pour raccorder correctement l'appareil, suivre les recommandations suivantes.

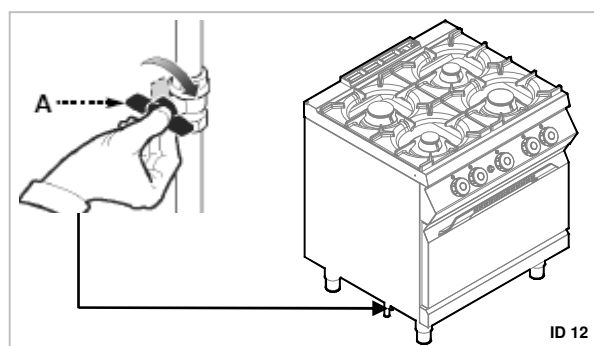
Brancher le sectionneur au câble d'alimentation de l'appareil, comme présenté sur le dessin et le schéma électrique (voir les annexes).



8.7. Réarmement pour un autre type de gaz (technicien de service)

L'appareil a été contrôlé par le fabricant pour le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. Si un autre type de gaz est utilisé, suivre les consignes ci-dessous.

1. Fermer le robinet de gaz (A).
2. Remplacer les buses des brûleurs à gaz (voir le chapitre correspondant).
3. Remplacer les buses des flammes d'allumage de la cuisinière (voir le chapitre correspondant).
4. Régler la valeur minimale sur les robinets de gaz des brûleurs (voir le chapitre correspondant).
5. Retirer l'étiquette se trouvant sur la plaque signalétique et placer une nouvelle qui indique le gaz utilisé (position 6 de la plaque signalétique).



8.8. Contrôle (technicien de service)

Avant de mettre en marche l'appareil, contrôler l'installation pour évaluer les conditions d'exploitation de chaque sous-ensemble et relever les défauts éventuels.

Pour vérifier la **plaque de cuisson**, il est conseillé de réaliser les contrôles suivants :

1. Ouvrir le robinet de gaz et vérifier l'étanchéité des raccords ;
2. Vérifier l'allumage et le brûlage corrects des brûleurs à gaz ;
3. Vérifier et régler, si cela est nécessaire, la pression du gaz et le flux du gaz en positions Max. et Min. (voir le chapitre donné)

4. Vérifier si le thermostat de sécurité fonctionne correctement.
5. Vérifier si les raccordements de gaz ne fuient pas.

Pour vérifier le **four électrique**, il est conseillé de réaliser les contrôles suivants :

1. Vérifier si la tension d'alimentation est la même que celle de l'appareil.
2. Allumer le sectionneur automatique pour vérifier le raccordement électrique.
3. Vérifier si les dispositifs de sécurité fonctionnent correctement.

9. RÉGLAGES (technicien de service)



Avant le réglage, enclencher tous les dispositifs de sécurité présents dans l'appareil.

Avant tout, fermer le robinet de gaz et empêcher l'accès aux appareils qui, en cas de mise en marche, peuvent provoquer des situations imprévues dangereuses pour la santé des personnes.

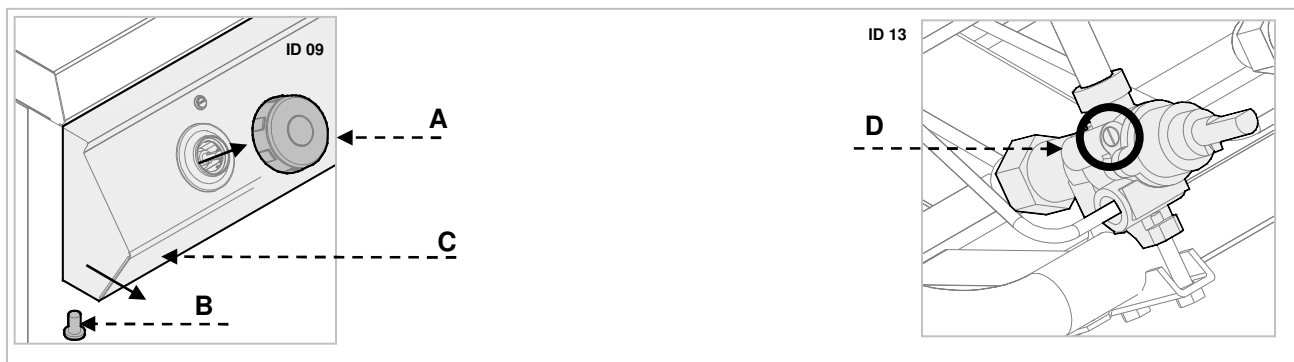
9.1. Réglage minimal de la vanne du brûleur de la plaque chauffante

Ces réglages sont nécessaires seulement si le type de gaz raccordé est différent du gaz utilisé et contrôlé en usine, après le raccordement du gaz. Avant de procéder au réglage, vérifier si la pression de gaz correspond à la valeur de pression nominale (voir le tableau dans les annexes).

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

1. Fermer la vanne d'arrêt du gaz.

2. Tirer le bouton de réglage (A).
3. Dévisser les vis B et retirer le panneau de commande (C).
4. Retirer la buse D et la remplacer par une buse utilisée pour le type de gaz donné (voir les annexes). Après le réglage, sécuriser la vis.
5. Enfin, remonter le panneau de commande (C) et le bouton du régulateur (A).

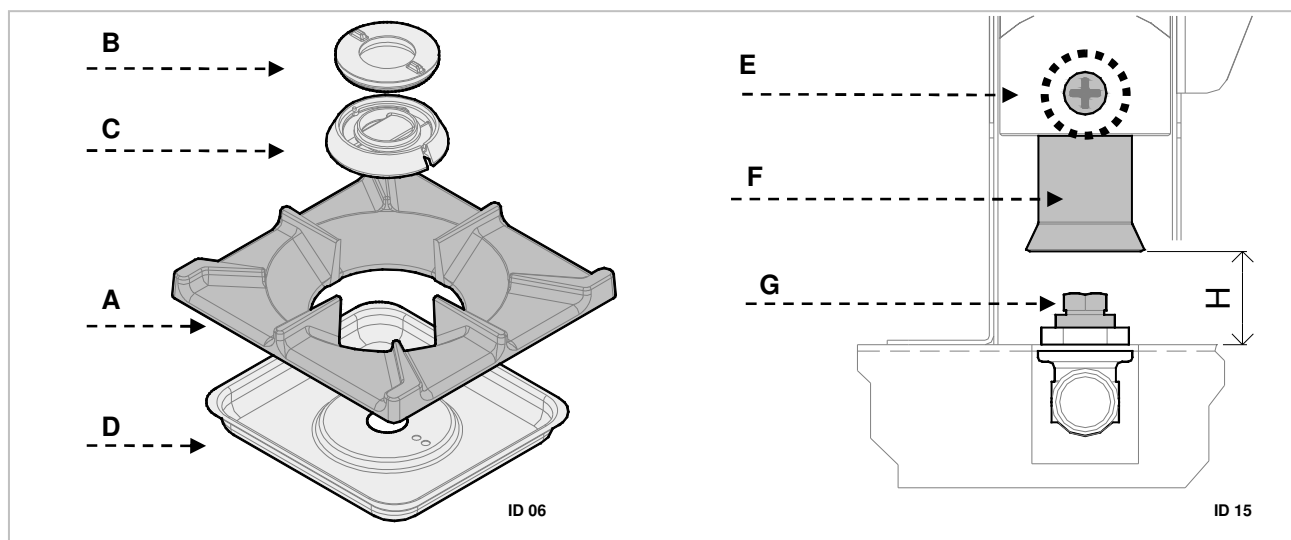


9.2. Remplacement de la buse et réglage de l'alimentation en air primaire des brûleurs à gaz

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

- Fermer la vanne d'arrêt du gaz.
- Retirer les grilles supports des brûleurs à gaz (A).
- Retirer le distributeur de flammes (B) et le corps du brûleur (C).
- Retirer les cuves (D).

- Dévisser légèrement la vis E et placer le tube de Venturi (F).
- En cas de besoin, remplacer la buse (G) par une buse utilisée pour le type de gaz donné (voir les annexes).
- Visser la vis E et retourner enfin aux réglages initiaux.



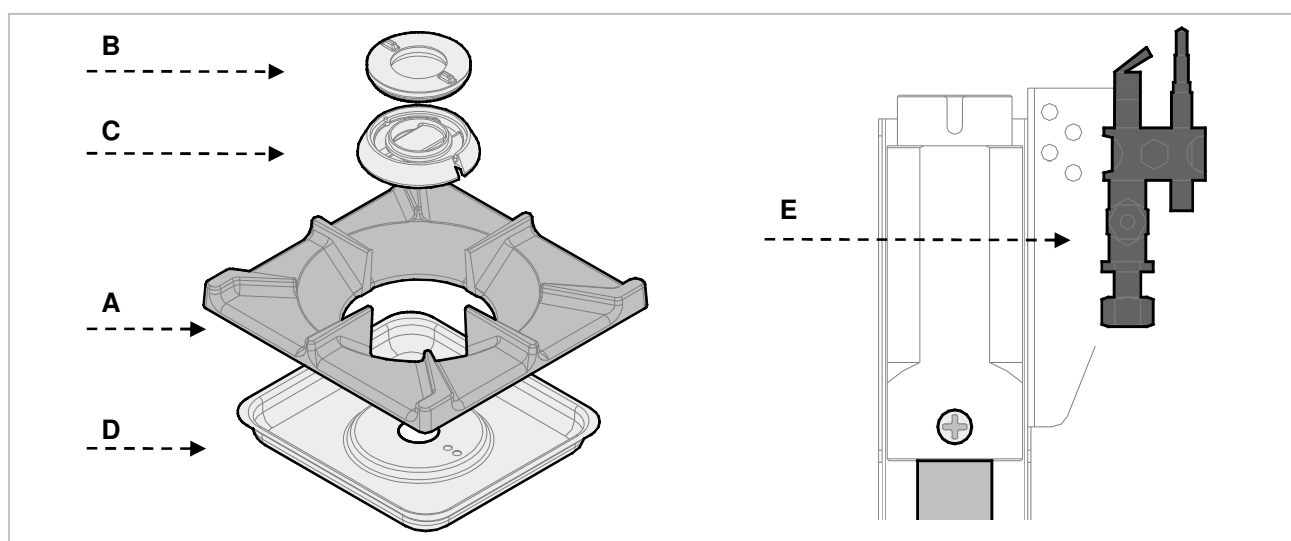
FR

9.3. Remplacement de la buse de la flamme d'allumage du brûleur à gaz


Suivre la procédure décrite ci-dessous:


- Fermer la vanne d'arrêt du gaz
- Retirer les grilles supports des brûleurs à gaz (A).
- Retirer les distributeurs de flammes (B) et les corps du brûleur (C).

- Retirer les cuves (D).
- Remplacer les buses de la flamme d'allumage du brûleur à gaz (E).
- Retourner aux réglages initiaux.




10. VALORISATION DE L'APPAREIL

 L'appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE, DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

 **En recyclant ce produit conformément aux lois, vous contribuez à préserver l'environnement et la santé humaine.**



Le symbole  sur le produit ou dans la documentation jointe indique que ce produit ne peut pas être considéré comme un déchet ménager, mais doit être transmis à un point de collecte d'appareils électriques et électroniques pour qu'il soit recyclé.

Respecter les lois locales en matière de valorisation des déchets.

Les informations plus détaillées concernant le traitement, l'utilisation et le recyclage du produit sont disponibles auprès des autorités locales compétentes, du service chargé des questions de recyclage ou chez le distributeur du produit.

ANLAGEN

ATTACHMENTS

ANNEXES

ALLEGATI

ANEXOS

ANEXOS

BIJLAGEN

ZAŁĄCZNIKI

Modelle	Brenner			ΣQ_n	Gasverbrauch			
Model	Burner				Gas consumption			
Modèle	Brûleur				Consommation de gaz			
Modello	Bruciatore				Consumo gas			
Modelo	Queimador				Consumo de gas			
Modelo	Queimador				Consumo de gás			
Model	Brander				Gasverbruik			
Model	Palnik				Zużycie gazu			
	Ø 75	Ø 105	Ø 130		G20	G25	G30	G31
	3,5 kW	5 kW	8 kW	kW	m ³ /h	m ³ /h	kg/h	kg/h

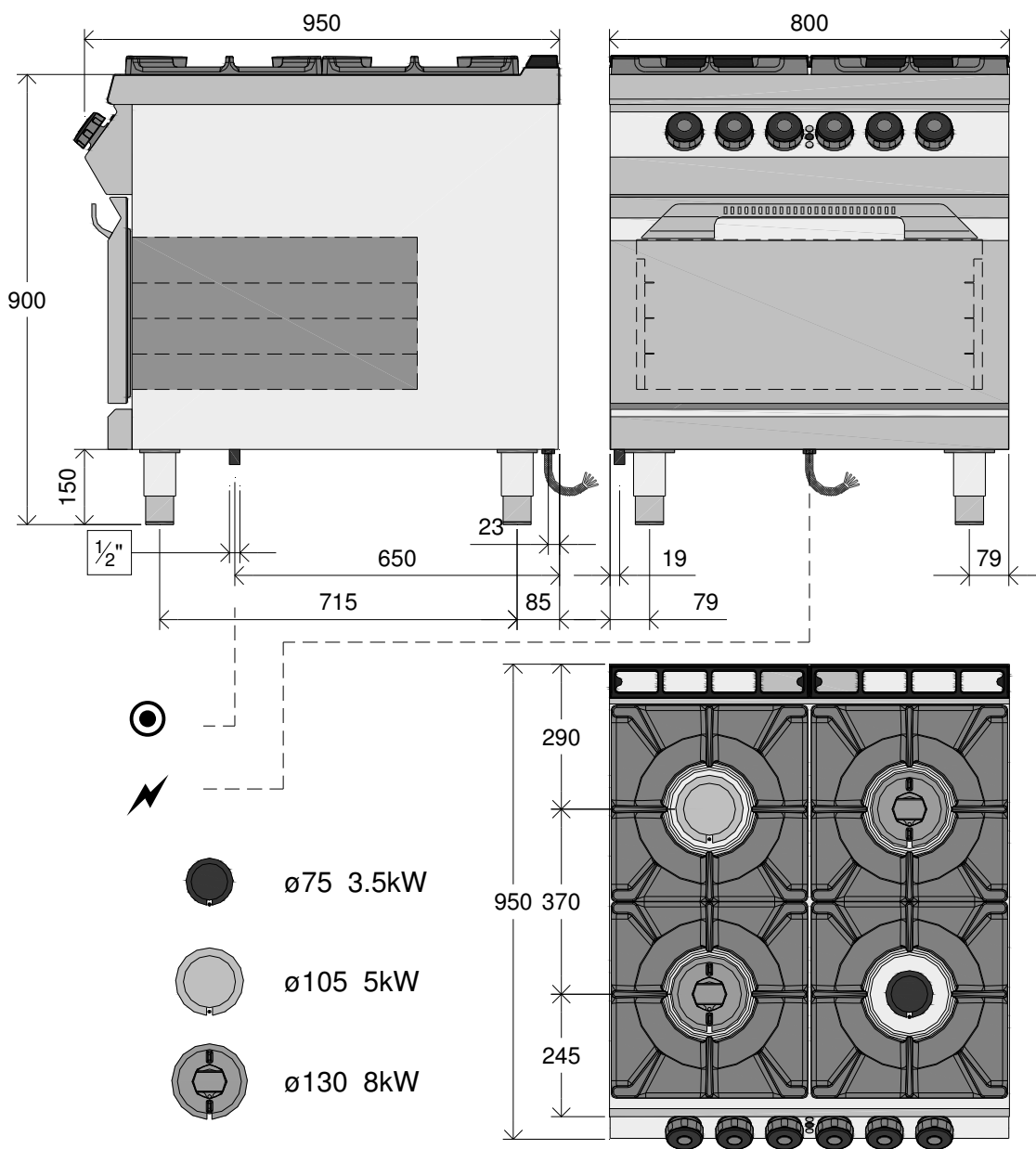
FAE92M00	1	1	2	24,5	2,59	3,02	1,93	1,90
FAE93M00	1	2	3	37,5	3,97	4,62	2,96	2,91

Modelle	Backofen	Leistung	Daten zu Elektrik		
Model	Oven	Power	Electrical connection		
Modèle	Four	Puissance	Raccordement électrique		
Modello	Forno	Potenza	Dati relativi all'impianto elettrico		
Modelo	Horno	Potencia	Datos de instalación eléctrica		
Modelo	Forno	Potência	Dados para a instalação elétrica		
Model	Oven	Vermogen	Gegevens van de elektrische installatie		
Model	Piekarnik	Moc	Dane dot. instalacji elektrycznej		
	5,6 kW	kW	V	Hz	A

FAE92M00	1	5,6	400V 3NAC	50-60	14,5
FAE93M00	1	5,6	400V 3NAC	50-60	14,5

FAE92M00

**ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS -
 SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES -
 PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA**



FAE93M00

**ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS -
SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES -
PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA**

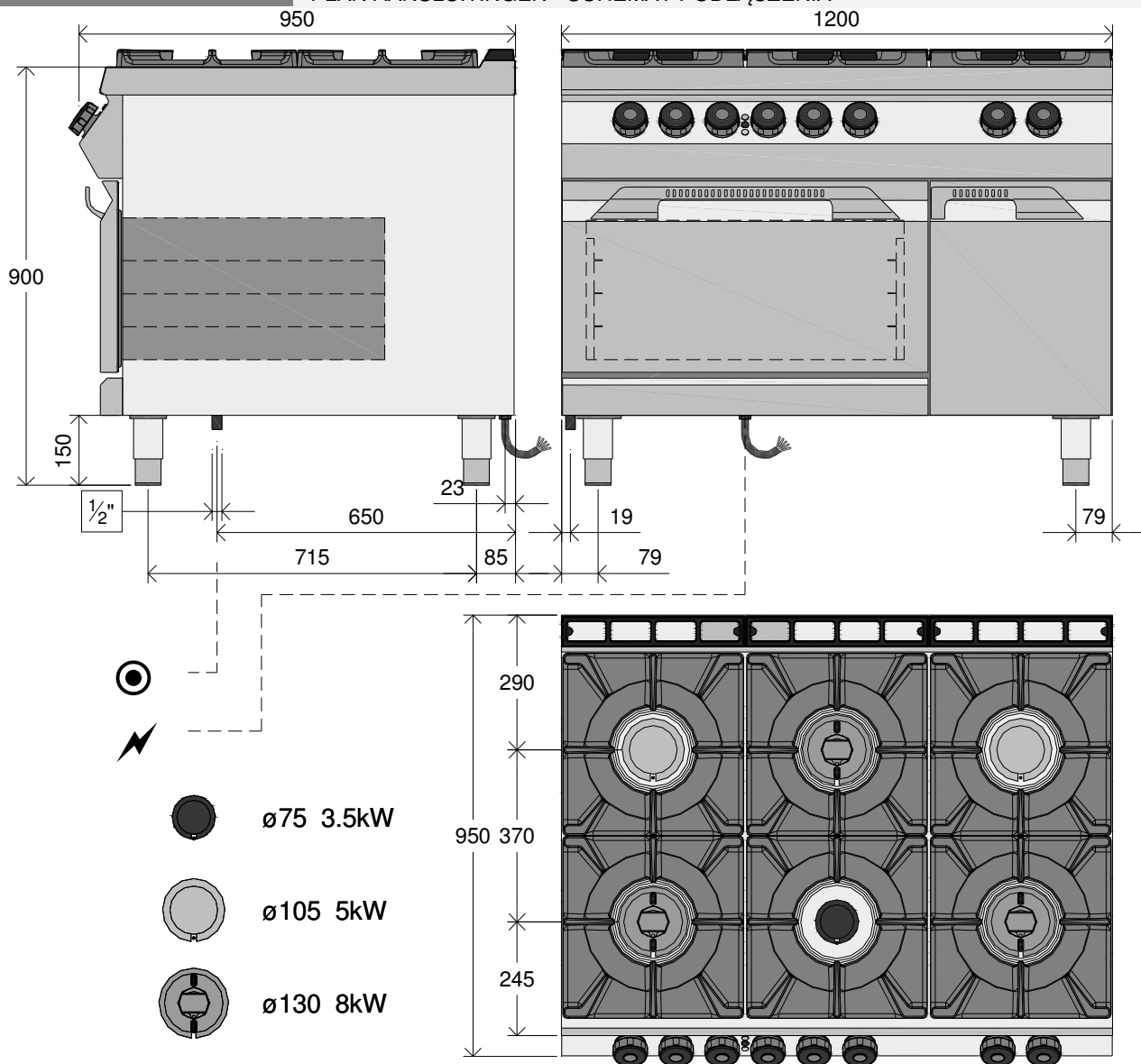


Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori
 - Tabla: Toberas del quemador - Tabela: Bicos para quemadores - Tabel: mondstukken voor de brander -
 Tabela: Dysze palnika

3,5 kW

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	l ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	3,5	1	80	40	21	8
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
		G25	25	3,5	1	150	Reg	Reg	8
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
CH	II2H3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
	II2H3B/P	G30/G31	50	3,5	1	80	40	21	8
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
CY	II2H3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
CZ	II2H3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	3,5	1	80	40	21	8
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
		G25	20	3,5	1	160	Reg	Reg	8
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
		G25	25	3,5	1	150	Reg	Reg	8
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
GR	II2H3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8

Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori
 - Tabla: Toberas del quemador – Tabela: Bicos para quemadores - Tabel: mondstukken voor de brander - 3,5 kW
 Tabela: Dysze palnika

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
IS	I3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
IT	II2H3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
LU	I2E	G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
MT	I3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G25	25	3,5	1	150	Reg	Reg	8
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
PT	II2H3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
RO	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
	II2E3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
	II2L3B/P	G30/31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G25	20	3,5	1	160	Reg	Reg	8
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
SI	II2H3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
TR	II2H3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8

①	Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj
②	Kategorie - Category - Catégorie - Categoria - Categoria - Categoria - Categoria - Categoria
③	Brennerdüse - Burner nozzles - Buse du brûleur - Ugello del bruciatore - Tobera del quemador - Bico de quemador - Mondstuk van de brander - Dysza palnika
④	Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de réglage minimum - Vite minimo - Tomillo de regulacion del minimo - Parafuso de ajuste mínima – Schroef de minimale instelling - Śruby do minimalne ustawienie
⑤	Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzles - Buse du brûleur d'allumage - Ugello del bruciatore di accensione - Tobera del quemador de encendido - Bico de quemador piloto - Mondstuk van de ontstekingsbrander - Dysza palnika zapłonowego
⑥	Primärluft Regelung - Adjusting primary air - Réglage de l'air primaire - Regolazione aria primaria - Ajuste de aire primario - Configuração de ar primário - Instelling van de primaire lucht - Ustawienie powietrza pierwotnego

Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori
 - Tabla: Toberas del quemador – Tabela: Bicos para queimadores - Tabel: mondstukken voor de brander -
 Tabela: Dysze palnika

5 kW

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	5	1,3	100	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
		G25	25	5	1,3	175	Reg	Reg	Aperto/Open
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
CH	II2H3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
	II2H3B/P	G30/G31	50	5	1,3	100	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
CY	II2H3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
CZ	II2H3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	5	1,3	100	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
		G25	20	5	1,3	180	Reg	Reg	Aperto/Open
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
		G25	25	5	1,3	175	Reg	Reg	Aperto/Open
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
GR	II2H3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open

Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori
 - Tabla: Toberas del quemador - Tabela: Bicos para queimadores - Tabel: mondstukken voor de brander - 5 kW
 Tabela: Dysze palnika

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
IS	I3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
IT	II2H3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
LU	I2E	G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
MT	I3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G25	25	5	1,3	175	Reg	Reg	Aperto/Open
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
PT	II2H3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
RO	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
	II2E3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
	II2L3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G25	20	5	1,3	180	Reg	Reg	Aperto/Open
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
SI	II2H3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
TR	II2H3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open

- ① Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj
 ② Kategorie - Category - Catégorie - Categoria - Categoria - Categoria - Categoria - Categoria
 ③ Brennerdüse - Burner nozzles - Buse du brûleur - Ugello del bruciatore - Tobera del quemador - Bico de quemador - Mondstuk van de brander - Dysza palnika
 ④ Kleinsteilschraube - Minimum adjusting screw - Vis de réglage minimum - Vite minimo - Tomillo de regulacion del minimo - Parafuso de ajuste mínima - Schroef de minimale instelling - Śruby do minimalne ustawienie
 ⑤ Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzles - Buse du brûleur d'allumage - Ugello del bruciatore di accensione - Tobera del quemador de encendido - Bico de quemador piloto - Mondstuk van de ontstekingsbrander - Dysza palnika zapłonowego
 ⑥ Primärluft Regelung - Adjusting primary air - Réglage de l'air primaire - Regolazione aria primaria - Ajuste de aire primario - Configuração de ar primário - Instelling van de primaire lucht - Ustawienie powietrza pierwotnego

Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori
 - Tabla: Toberas del quemador – Tabela: Bicos para queimadores - Tabel: mondstukken voor de brander - 8 kW
 Tabela: Dysze palnika

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	8	2,8	125	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
		G25	25	8	2,8	220	Reg	Reg	8
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
CH	II2H3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
	II2H3B/P	G30/G31	50	8	2,8	125	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
CY	II2H3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
CZ	II2H3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	8	2,8	125	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
		G25	20	8	2,8	230	Reg	Reg	8
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
		G25	25	8	2,8	220	Reg	Reg	8
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
GR	II2H3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8

Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori
 - Tabla: Toberas del quemador - Tabela: Bicos para queimadores - Tabel: mondstukken voor de brander - 8 kW
 Tabela: Dysze palnika

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
IS	I3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
IT	II2H3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
LU	I2E	G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
MT	I3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G25	25	8	2,8	220	Reg	Reg	8
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
PT	II2H3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
RO	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
	II2E3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
	II2L3B/P	G30/31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G25	20	8	2,8	230	Reg	Reg	8
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
SI	II2H3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
TR	II2H3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8

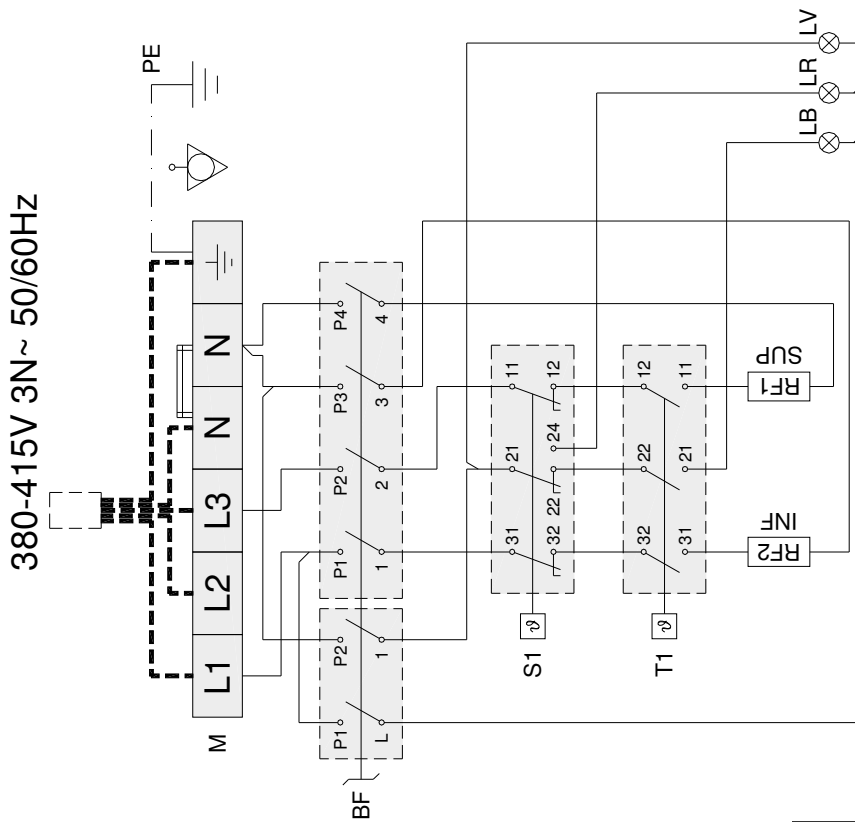
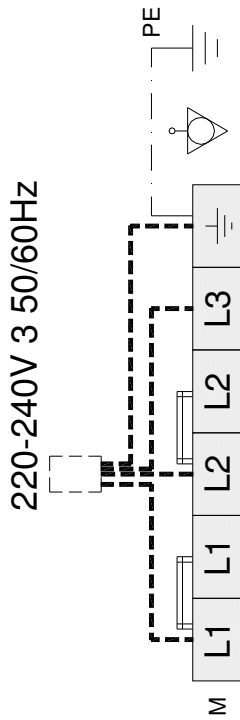
①	Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj
②	Kategorie - Category - Catégorie - Categoria - Categoria - Categoria - Categoria - Categoria
③	Brennerdüse - Burner nozzles - Buse du brûleur - Ugello del bruciatore - Tobera del quemador - Bico de quemador - Mondstuk van de brander - Dysza palnika
④	Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de réglage minimum - Vite minimo - Tomillo de regulacion del minimo - Parafuso de ajuste mínima - Schroef de minimale instelling - Śruby do minimalne ustawienie
⑤	Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzles - Buse du brûleur d'allumage - Ugello del bruciatore di accensione - Tobera del quemador de encendido - Bico de quemador piloto - Mondstuk van de ontstekingsbrander - Dysza palnika zapłonowego
⑥	Primärluft Regelung - Adjusting primary air - Réglage de l'air primaire - Regolazione aria primaria - Ajuste de aire primario - Configuração de ar primário - Instelling van de primaire lucht - Ustawienie powietrza pierwotnego

Tabelle der Gas-Eigenschaften - Table of gas characteristics - Tableau des propriétés du gaz - Tabella: caratteristiche di gas - Tabla de propiedades del gas - Tabela de propriedades de gás - Tabel van gaseigenschappen - Tabela własności gazu						
Familie Group Famille Tipi Familia Família Famili Rodzina	Gastypen Group Type de gaz Tipi di gas Tipos de gas Tipos de gás Gastypes Rodzaje gazu	Wobbeindex Wobbe index Indice de Wobbe Indice di Wobbe Índice de Wobbe Índice de Wobbe Wobbe-index Liczba Wobbe-go	Unterer Heizwert Net calorific value Pouvoir calorifique inférieur Potere calorifico min Valor inferior de combustión Valor calorífico mais baixo Onderste verbrandingswaarde Dolna wartość opałowa			
			MJ/m ³	Kcal/m ³	MJ/m ³	Kcal/m ³
II	G20	45,67	8129	34,02		
	G25	37,38	6989	29,25		
III	G30	80,58			10908	45,65
	G31	70,69			11073	46,34

Tabelle der Gasdrücke - Table of gas pressure - Tableau des pressions - Tabella pressioni di gas -
Tabla de presión del gas - Tabela de pressão de gás - Tabel van gasdruk - Tabela ciśnienia gazu

Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj	G20 mbar			G25 mbar			G30 mbar			G31 mbar		
	②	①	③	②	①	③	②	①	③	②	①	③
IT-GB-IE-PT-CH GR-ES-CZ	17	20	25	-	-	-	20	30	35	25	37	45
FR-BE	17	20	25	20	25	30	20	28	35	25	37	45
LU	17	20	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	17	20	25	17	20	25	42,5	50	57,5	42,5	50	57,5
AT-CH	17	20	25	-	-	-	42,5	50	57,5	42,5	50	57,5
DK-SE-FI-CZ-SI LV-LT-EE-SK	17	20	25	-	-	-	25	30	35	25	30	35
NL	-	-	-	20	25	30	25	30	35	25	30	35
NO	-	-	-	-	-	-	25	30	35	25	30	35
HU	-	-	-	-	-	-	20	30	35	20	30	35
CY	-	-	-	-	-	-	20	28-30	35	25	37	45
MT	-	-	-	-	-	-	28	30	35	28	30	35
PL	17,5	20	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-

- ① Nenndruck - Rate pressure - Pression nominale - Pressione nominale - Presión nominal - Pressão nominal - Nominale druk - Ciśnienie nominalne
- ② Mindestdruck - Minimum pressure - Pression minimale - Pressione minima - Presión mínima - Pressão mínima - Minimumdruck - Ciśnienie minimalne
- ③ Höchstdruck - Maximum pressure - Pression maximale - Pressione massima - Presión máxima - Pressão máxima - Maximumdruck - Ciśnienie maksymalne



	2/1	3/1
ALIMENTAZIONE FEED	380-415V 3N~ 50/60Hz 220-240V 3 50/60Hz	
M=MORSETTIERA TERMINAL	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V	
BF = COMMUTATORE FORNO OVEN SWITCH	49.44215.700+49.21015.705 0.1.2.3 POS. 16A 250V T150	
S1 = LIMITATORE DI TEMPERATURA TEMPERATURE LIMITING THERMOSTAT	EGO 55.32574.110 T=360°C -25K20(4)A 400V	
T1 = TERMOSTATO THERMOSTAT	EGO 55.34052.811 16A 250V T150 [60°C - 295°C]	
LV = LAMPADA VERDE GREEN LIGHT	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads	
LR = LAMPADA ROSSA RED LIGHT	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads	
LB = LAMPADA BIANCA WHITE LIGHT	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads	
RF1 = RESISTENZE SUPER. FORNO OVEN HEATER	3300 watt (1x) 1800 watt (2x) 230V 14.5 A 230V 8+8 A	
RF2 = RESISTENZE INFER. FORNO OVEN HEATER	2300 watt (1x) 1800 watt (2x) 230V 10.5 A 230V 8+8 A	
CABLAGGIO CABLE	CAVO H05SJ-K Section 1.5 mm²	
CABLAGGIO LAMPADE LIGHT CABLE	CAVO H05SJ-K Section 0.75 mm²	

DE

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMS-
VORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG
VERVIELFÄLTIGT UND/ODER IN JEGLICHER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN!

GB

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR
DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHORISATION OF THE PROPRIETOR!

FR

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC
INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT
SANS NOTRE AUTORISATION!

IT

A TERMINI DI LEGGE È RISERVATA LA PROPRIETÀ DI QUESTO MANUALE CON DIVIETO DI
RIPRODURLO E/O DISTRIBUIRLO IN QUALSIASI FORMA SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE!

ES

DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE
MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER
FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN!

PT

A PROPRIEDADE DESTE MANUAL É RESERVADA POR LEI, SENDO PROIBIDA A SUA
REPRODUÇÃO E/OU DISTRIBUIÇÃO EM QUALQUER FORMA SEM A NOSSA AUTORIZAÇÃO!

NL

DE FABRIKANT BEHOUDT ZICH HET RECHT VOOR OM DE KENMERKEN VAN DE
TOESTELLEN DIE IN DEZE PUBLICATIE WORDEN VOORGESTELD TE WIJZIGEN ZONDER
VOORAF TE VERWITTIGEN!

PL

ZGODNIE Z PRZEPISAMI PRAWNYMI NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST NASZĄ WŁASNOŚCIĄ
I Z TEGO POWODU NIE MOŻE BYĆ BEZ NASZEJ ZGODY POWIELANA I / LUB PRZEKAZYWANA
W JAKEJKOLWIEK FORMIE OSOBOM TRZECIM!