

CE

Bartscher

GASHERDE MIT GASBACKOFEN

GAS STOVE WITH GAS OVEN

FOURNEAU À GAZ AVEC FOUR À GAZ

CUCINA A GAS CON FORNO A GAS

COCINA A GAS CON HORNO A GAS

FOGÕES A GÁS COM FORNO A GÁS

GASFORNUIS MET GASOVEN

KUCHNIA GAZOWA Z PIEKARNIKIEM
GAZOWYM

2951131 / FA092M00
2951121 / FA093M00
2952171 / FAG92M00
2952291 / FAG93M00



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 de la plaque à gaz.....	7
5.3. Allumage des brûleurs 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 déemballage.....	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. Réarmement pour un autre type de gaz (technicien de service)	13
8.7. Contrôle (technicien de service).....	13
9. RÉGLAGES (technicien de service).....	13
9.1. Réglage minimal de la vanne du brûleur de la plaque chauffante.....	14
9.2. Réglage minimal de la vanne du brûleur du four	14
9.3. Remplacement de la buse et réglage de l'alimentation en air primaire des brûleurs à gaz ..	15
9.4. Remplacement de la buse de la flamme d'allumage des brûleurs de la plaque à gaz.....	15
9.5. Remplacement de la buse et réglage de l'arrivée d'air primaire des brûleurs du four	16
9.6. Remplacement de la buse de la flamme d'allumage des brûleurs du four.....	16
10. VALORISATION DE L'APPAREIL	17
ANNEXES.....	I

2. INDEX

A

Allumage des brûleurs de la plaque à gaz 7
Allumage des brûleurs du four 7
Arrivée d'air primaire des brûleurs du four 16

C

Conseils d'utilisation de l'appareil 8
Conseils de nettoyage et d'entretien 8
Contrôle 13

D

Description de l'appareil 4
Description de la commande 6
Déballage 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

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
Réglage minimal de la vanne du brûleur du four 14
RÉGLAGES 13
Remplacement de la buse 15
Remplacement de la buse de la flamme d'allumage des brûleurs de la plaque à gaz 15
Remplacement de la buse de la flamme d'allumage des brûleurs du four 16
Remplacement de la buse des brûleurs du four 16
Remplacement des composants 6

S

SÉCURITÉ 3

V

VALORISATION DE L'APPAREIL 17

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 en gaz sont débranchés.



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

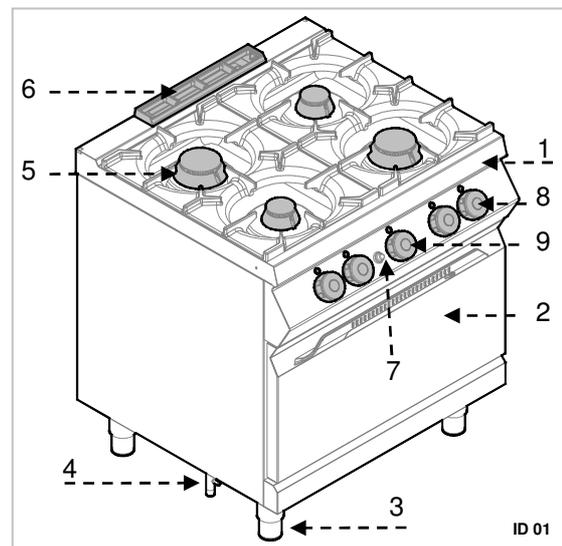


Indique les informations techniques importantes qui ne peuvent être négligées.

4.2. Description de l'appareil

LA FOURNEAU À GAZ AVEC FOUR À GAZ, appelée ci-après appareil, est conçue et fabriquée pour un usage professionnel dans la gastronomie. Elle est destinée à la préparation de produits alimentaires.

- 1) Plaque de cuisson
- 2) Four
- 3) Pieds réglables
- 4) Raccordement du gaz
- 5) Brûleur à gaz : en fonte émaillée, puissances différentes selon le diamètre.
- 6) Extracteur des fumées du four
- 7) Allumage piézoélectrique du brûleur du four à gaz
- 8) Régulateurs du brûleur à gaz : ils règlent l'arrivée du gaz des brûleurs de la plaque à gaz
- 9) Régulateur de la température du four : il règle l'arrivée du gaz du brûleur du four

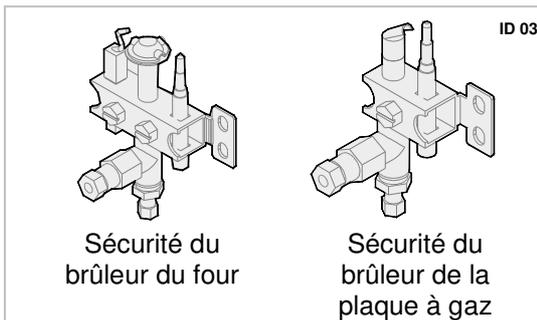


ID 01

4.3. Dispositif de sécurité

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

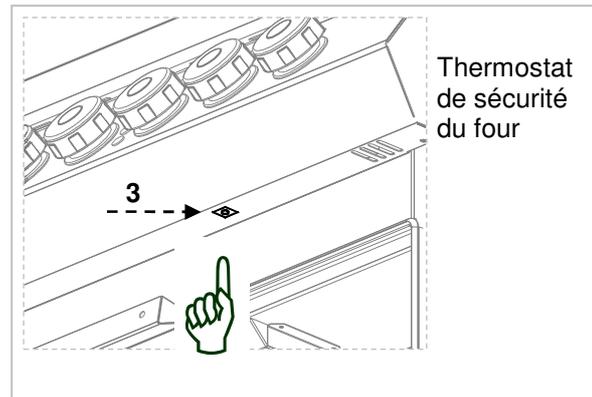
1. **Robinet de gaz** : ouverture et fermeture de l'alimentation en gaz.
2. **Thermocouple de sécurité** : il bloque l'arrivée du gaz, si la flamme s'éteint.



3. **Four-thermostat de sécurité**: en cas de surchauffe, l'arrivée du gaz du four est fermée.



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

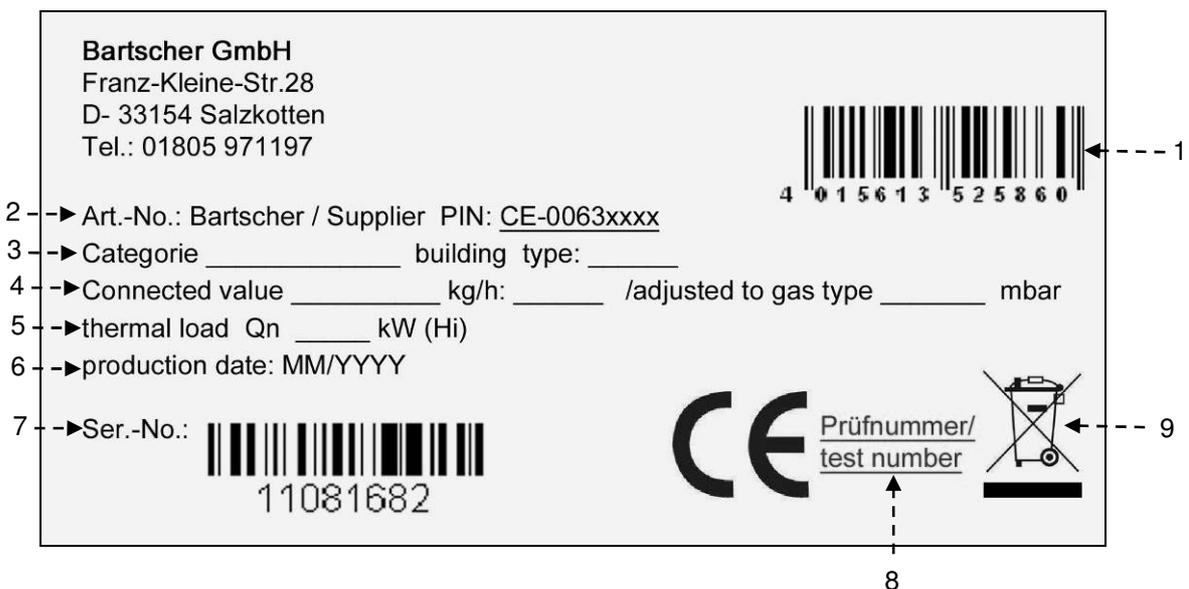


FR

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



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

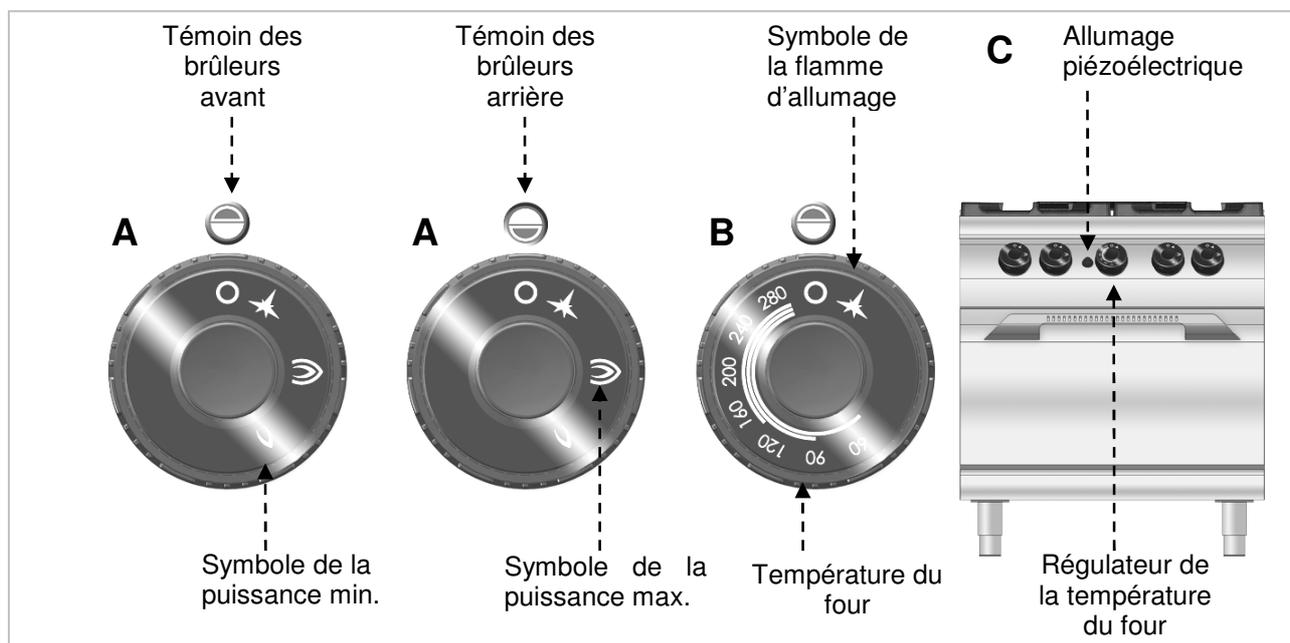
5.1. Description de la commande.

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

A) Régulateur du brûleur de la plaque à gaz : pour allumer, éteindre et régler le brûleur correspondant de la plaque à gaz.

B) Régulateur du brûleur du four : pour allumer, éteindre et régler le brûleur du four.

C) Allumage piézoélectrique : il sert à allumer la flamme d'allumage du brûleur du four.



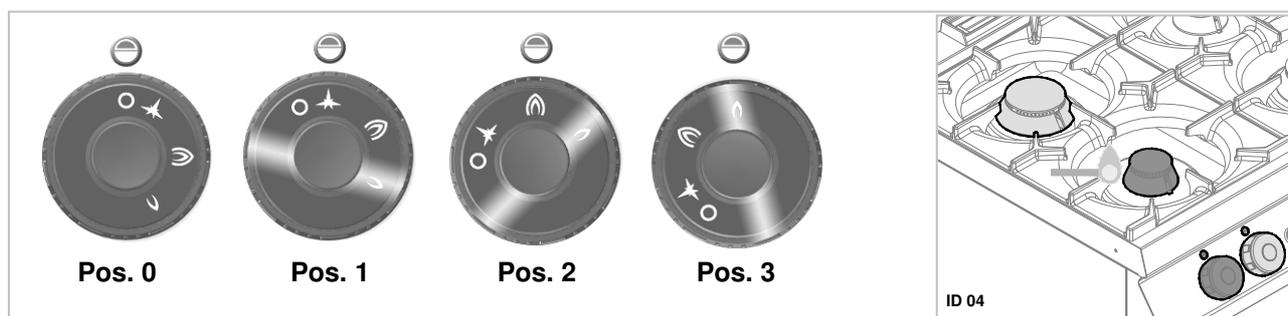
5.2. Allumage des brûleurs de la plaque à gaz

ALLUMAGE

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

ARRÊT

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



5.3. Allumage des brûleurs du four

- A) Appuyer sur le régulateur et le tourner à gauche, en même temps, presser plusieurs fois l'allumage piézoélectrique (C) pour allumer la flamme d'allumage (position 1). Maintenir le régulateur pressé pendant environ 10 secondes pour chauffer l'élément thermique.
- Indication : La flamme d'allumage peut être également allumée manuellement à l'aide d'une allumette à travers le couvercle dans le fond du four.**
- B) Tourner le régulateur à gauche, le régler entre 60 °C et 280 °C et attendre que le four se réchauffe (**position 2**).

Température °C	60	90	120	160	200	240	280	300
Durée en minutes	3	6	9	12	15	18	22	26



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 cuire des aliments dans le four, utiliser les glissières supérieures.

- 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.

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.

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.).

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.

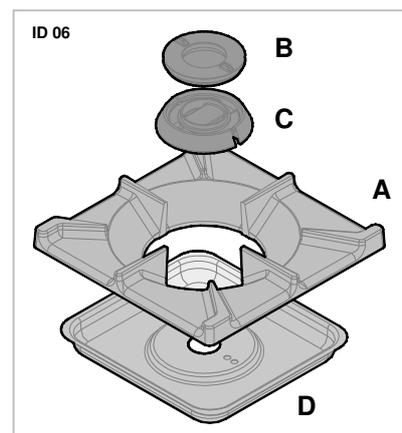
6.3. Nettoyage de la plaque cuisson

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

- Retirer les grilles supports des brûleurs de la plaque 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.



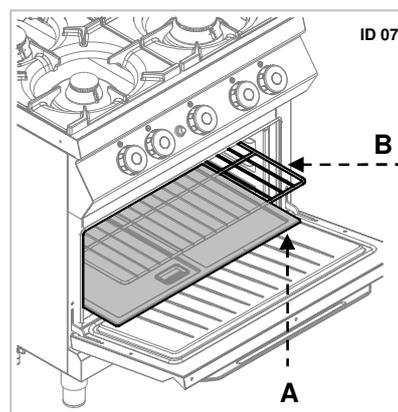
6.4. Nettoyage du four

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 d'allumage brûle mais le brûleur ne s'allume pas.		Vérifier le fonctionnement correct du thermostat. Contrôler la sécurité correspondante.  Si le problème persiste, contacter le service après-vente.
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.
Le four n'atteint pas la température réglée.	Thermostat de fonctionnement endommagé.	Remplacer la pièce.  Contactez le service après-vente.
	Enclenchement du thermostat de sécurité.	Attendre que le four refroidisse. Remettre à zéro le thermostat de sécurité.

8. INSTALLATION

8.1. Emballage et déballage

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 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. Déballer 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 déballé, 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 raccords 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.

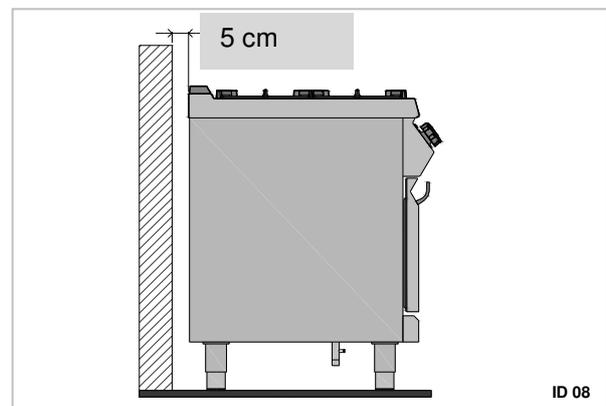


Les appareils équipés d'un four doivent être installés à une distance minimale de 50 cm des parois.

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



Pour garantir un fonctionnement correct d l'appareil, il peut être installé et utilisé uniquement dans une pièce bien aérée.



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.

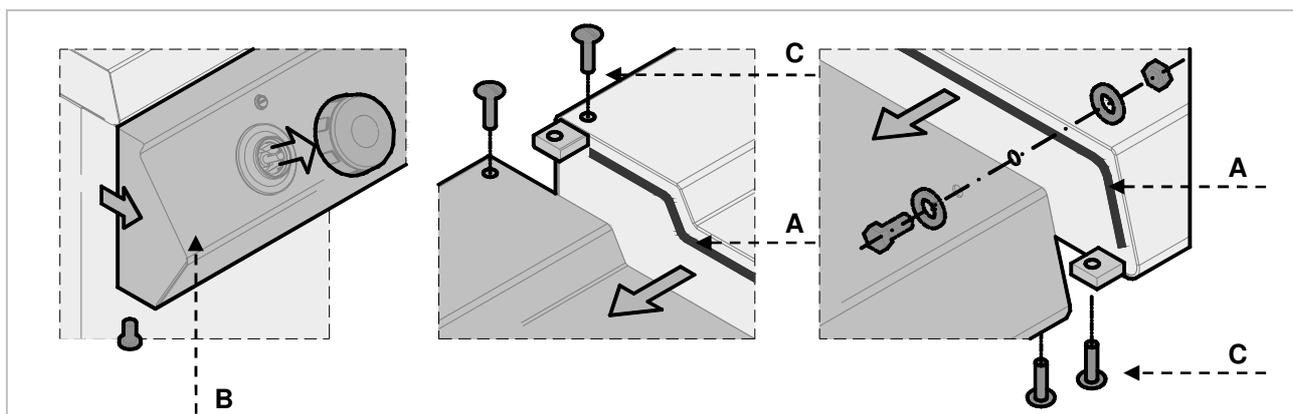
8.3. Évacuation des produits de combustion

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. Utilisez une bande étanche (A) sur les côtés adjacents.
3. Tirez l'appareil vers soi et le positionner en position horizontale (en réglant les pieds).
4. Assemblez 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.

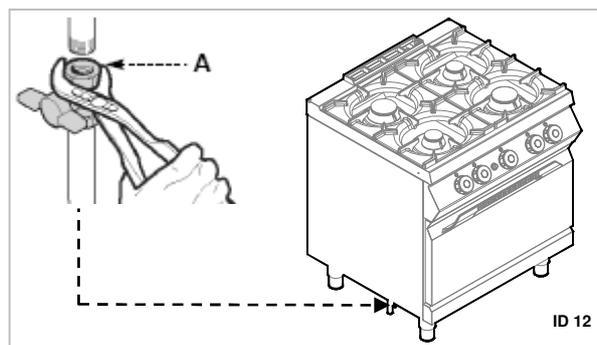
Le raccordement se fait par la connexion du tuyau de raccordement de l'appareil avec le tuyau de l'installation de gaz. Montez un robinet d'arrêt sur le raccord permettant de couper l'arrivée du gaz en cas de besoin.

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 !

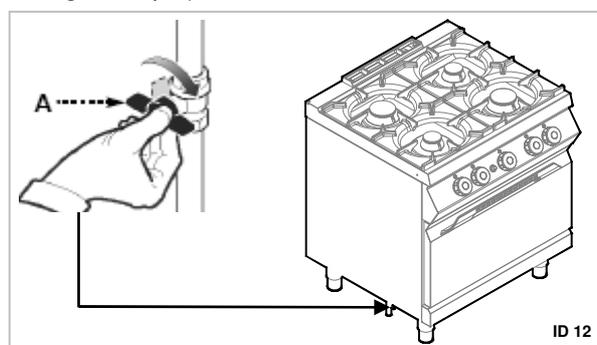


8.6. Réarmement pour un autre type de gaz (technicien de service)

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 9.3).
3. Remplacer les buses des flammes d'allumage de la cuisinière (voir le chapitre 9.4).
4. Régler la valeur minimale sur les robinets de gaz des brûleurs (voir le chapitre 9.1).

5. Retirer l'étiquette se trouvant sur la plaque signalétique et placer une nouvelle qui indique le gaz utilisé (**position 4** de la plaque signalétique).



FR

8.7. 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 9.1)
4. Vérifier si le thermostat de sécurité fonctionne correctement.
5. Vérifier si les raccordements de gaz ne fuient pas.

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.

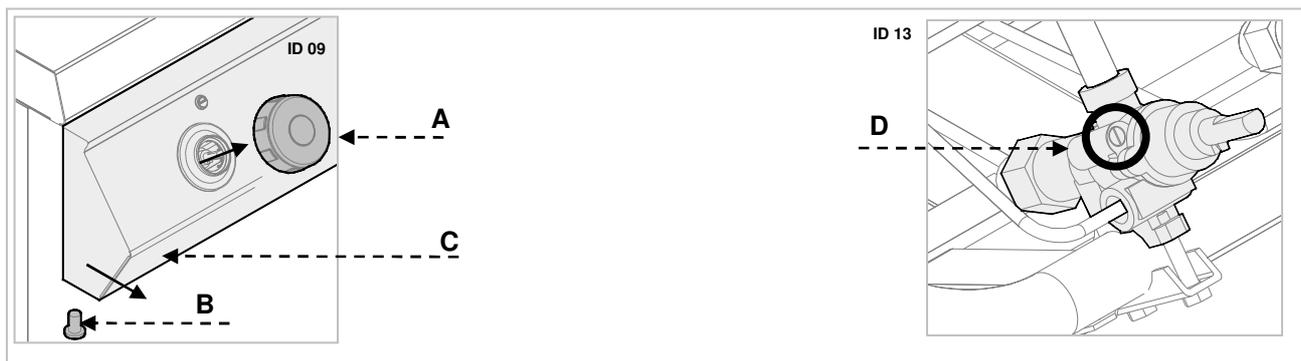
9.1. Réglage minimal de la vanne du brûleur de la plaque chauffante

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 le réglage, vérifier si la pression du gaz correspond aux valeurs de la pression nominales (voir le tableau dans les annexes).

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

1. Fermer la vanne d'arrêt du gaz.
2. Tirer le bouton du régulateur (A).

3. Dévisser les vis B et retirer le panneau de commande (C).
4. Déplacer doucement le bouton de la position (7), dans le sens des aiguilles d'une montre, vers la position de débit minimal (D) (juste devant le blocage). Tourner la vis (D) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, pour augmenter le débit. Après le réglage, sécuriser la vis.
5. Enfin, remonter le panneau de commande (C) et le bouton du régulateur (A).



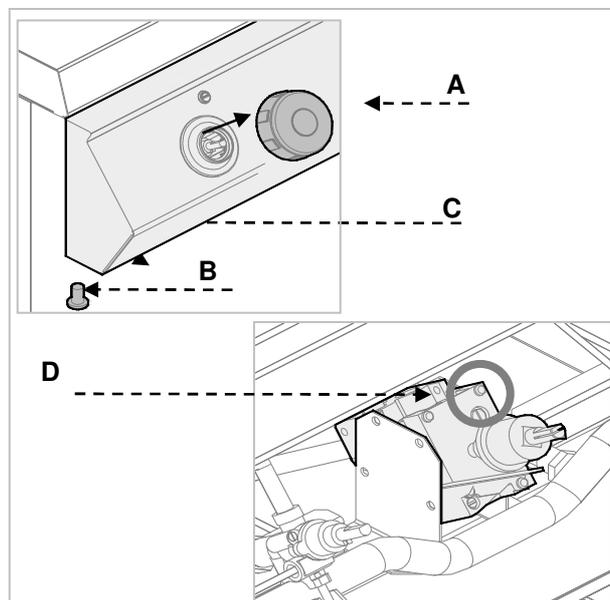
9.2. Réglage minimal de la vanne du brûleur du four

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 le réglage, vérifier si la pression du gaz correspond aux valeurs de la pression nominales (voir le tableau dans les annexes).

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

1. Fermer la vanne d'arrêt du gaz.
2. Tirer le bouton du régulateur (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).



i Après toutes les opérations de calibrage et de réglage, vérifier l'étanchéité au gaz et le fonctionnement correct de l'appareil.

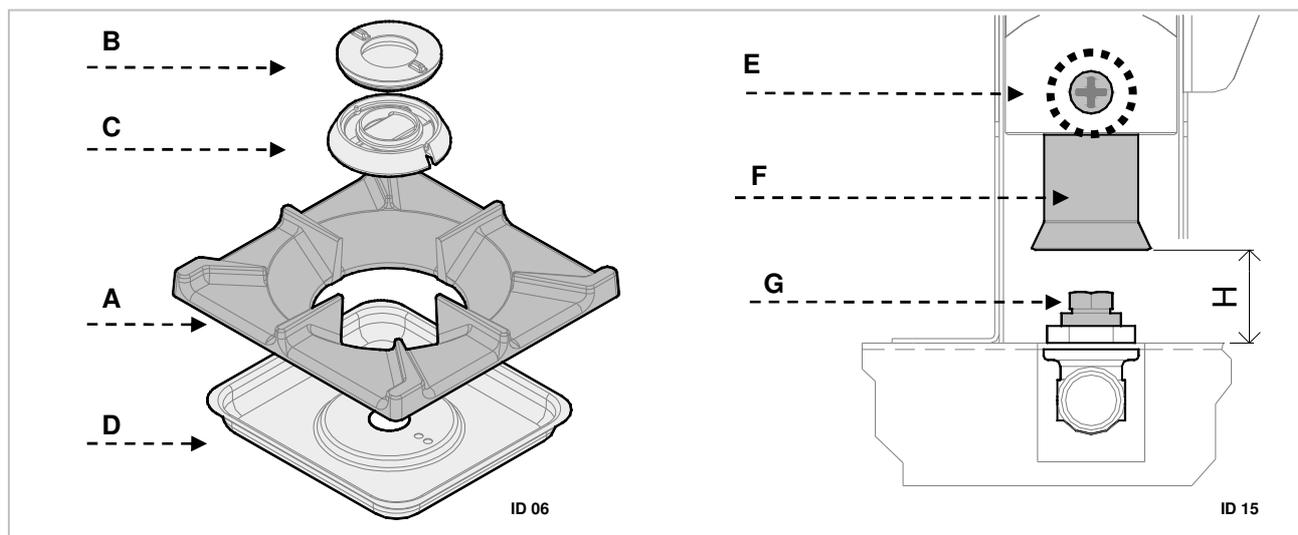
S'assurer que la flamme est stable avec la pression de sortie minimale et maximale.

Une fois les opérations de réglage terminées, placer l'étiquette de scellement et/ou sceller les vis de réglage.

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

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

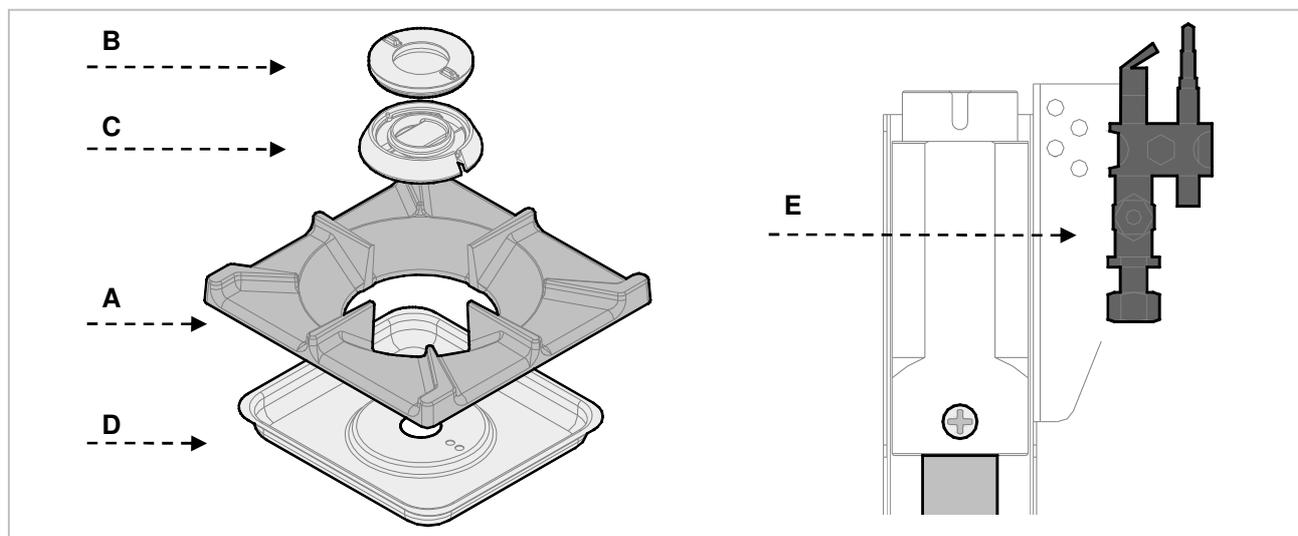
- Fermer la vanne d'arrêt du gaz.
- Retirer les grilles supports des brûleurs à gaz (A).
- Retirer le distributeur de flammes (B) et le corps du brûleur (C).
- Retirer les cuves (D).
- Dévisser légèrement la vis (E) et placer le tube de Venturi (F).
- En cas de besoin, remplacer la buse (G) par une buse utilisée pour le type de gaz donné (voir les annexes).
- Visser la vis (E) et retourner enfin aux réglages initiaux.



9.4. Remplacement de la buse de la flamme d'allumage des brûleurs de la plaque à gaz

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

- Fermer la vanne d'arrêt du gaz.
- Retirer les grilles supports des brûleurs de la plaque à gaz (A).
- Retirer le distributeur de flammes (B) et le corps du brûleur (C).
- Retirer les cuves (D).
- Retirer la buse de la flamme d'allumage des brûleurs de la plaque à gaz (E).
- Retourner aux réglages initiaux.

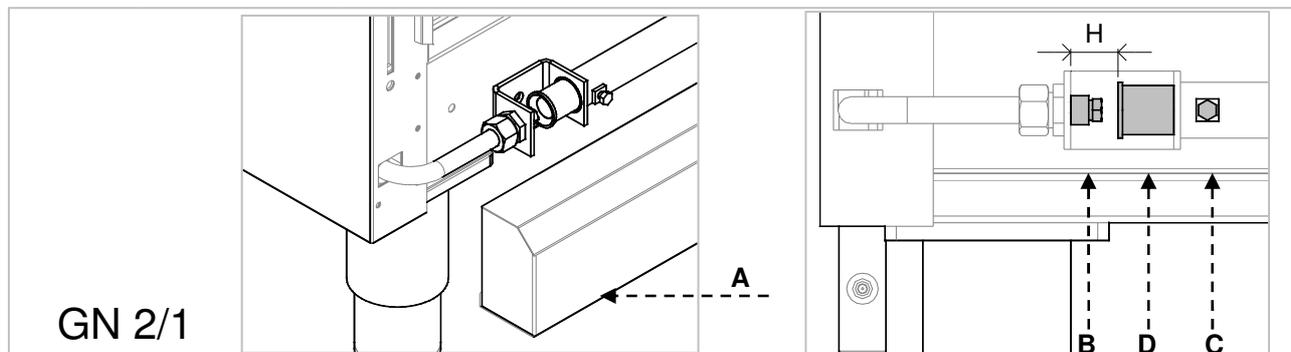


9.5. Remplacement de la buse et réglage de l'arrivée d'air primaire des brûleurs du four

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

- Fermer la vanne d'arrêt du gaz.
- Retirer le panneau inférieur du four (A).
- Si cela est nécessaire, remplacer la buse (B) par une buse utilisée pour le type de gaz donné (voir les annexes).

- Dévisser légèrement la vis (C) et placer le tube de Venturi (D).
- Visser la vis (C) et enfin retourner aux réglages initiaux.

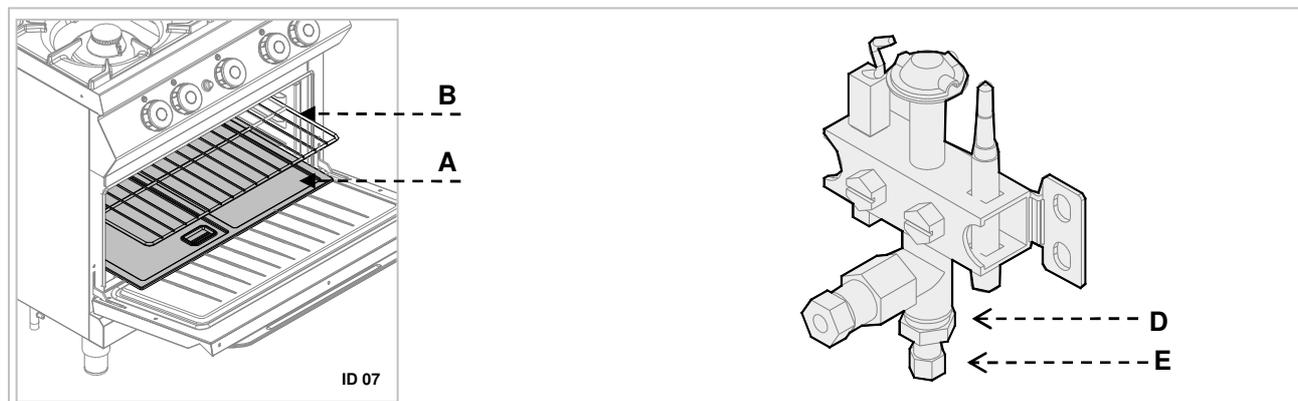


9.6. Remplacement de la buse de la flamme d'allumage des brûleurs du four

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

- Fermer la vanne d'arrêt du gaz.
- Retirer du four le fond (A) et la grille (B).
- La flamme d'allumage est associée à un brûleur.
- Dévisser l'écrou (D).

- Retirer la buse (E) et la remplacer par une buse utilisée pour le type de gaz donné (voir les tableaux joints).
- Visser de nouveau l'écrou et 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

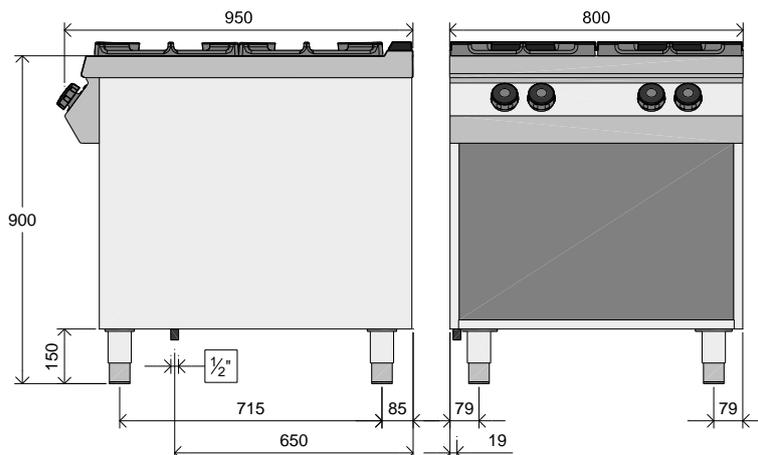
BIJLAGEN

ZAŁĄCZNIKI

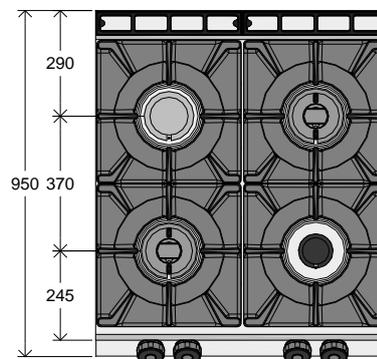
Modelle	Brenner			Backofen	ΣQ_n	Gasverbrauch			
Model	Burner			Oven		Gas consumption			
Modèle	Brûleur			Four		Consommation de gaz			
Modello	Bruciatore			Forno		Consumo gas			
Modelo	Quemador			Horno		Consumo de gas			
Modelo	Queimador			Forno		Consumo de gás			
Model	Brander			Oven		Gasverbruik			
Model	Palnik			Piekarnik		Zużycie gazu			
	Ø 75	Ø 105	Ø 130			G20	G25	G30	G31
	3,5 kW	5 kW	8 kW	8 KW	kW	m³/h	m³/h	kg/h	kg/h
FA092M00	1	1	2		24,5	2,59	3,02	1,93	1,90
FA093M00	1	2	3		37,5	3,97	4,62	2,96	2,91
FAG92M00	1	1	2	1	32,5	3,44	4,00	2,56	2,52
FAG93M00	1	2	3	1	45,5	4,81	5,60	3,59	3,53

FA092M00

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



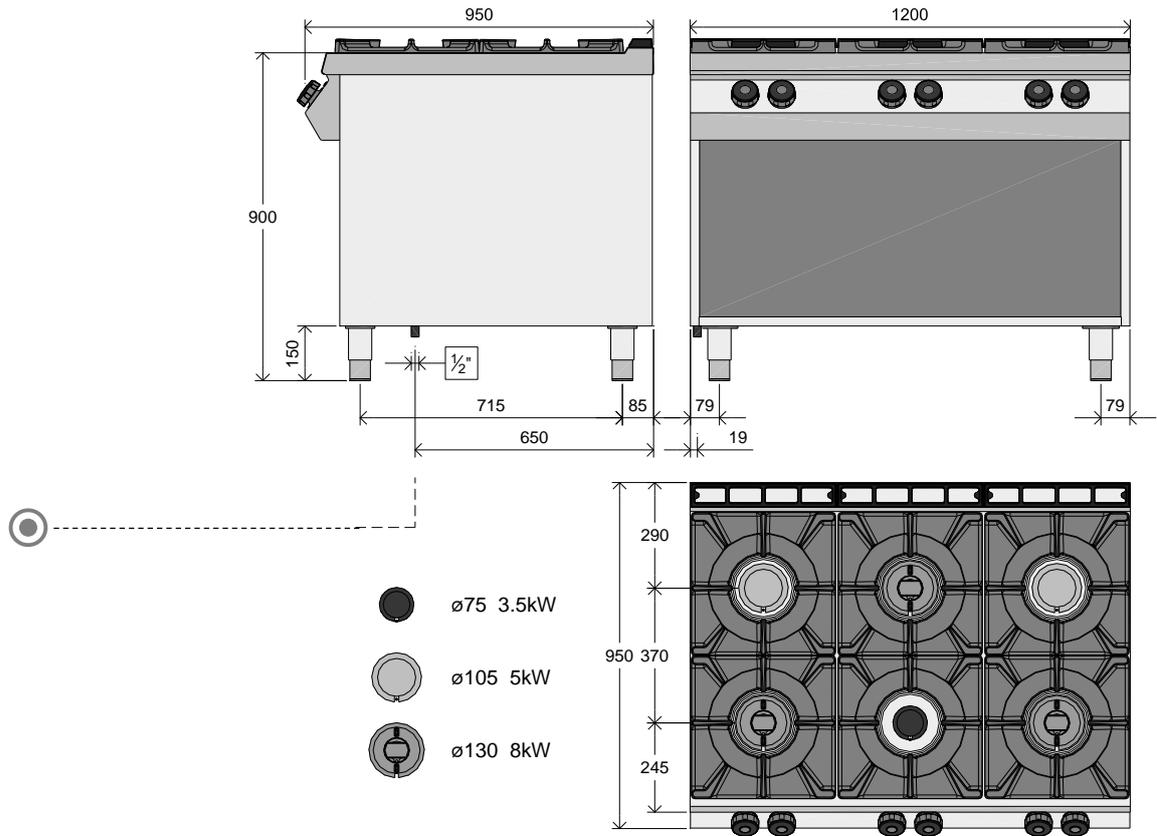
-  ø75 3.5kW
-  ø105 5kW
-  ø130 8kW



	Gasanschluss	R 1/2" UNI ISO 7/1 24,5 kW
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexiòn Gas	
	Ligação de gás	
	Gasaansluiting	
Przyłącze gazu		

FA093M00

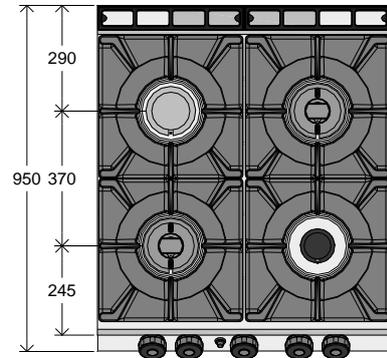
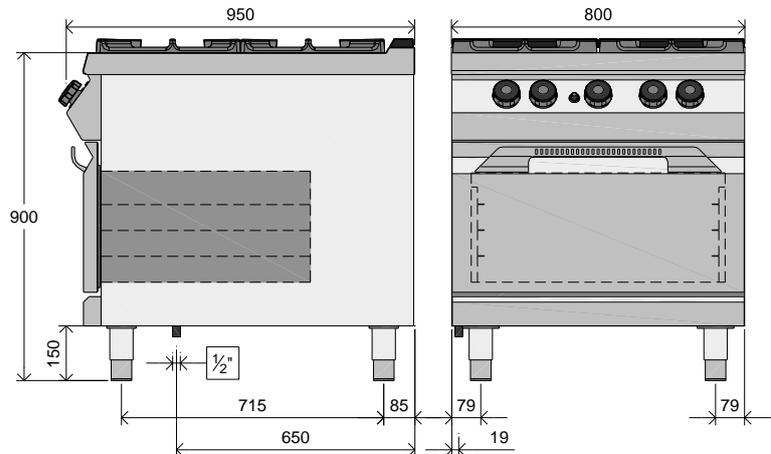
**ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS -
 SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES -
 PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA**



	Gasanschluss	R 1/2" UNI ISO 7/1	
	Gas Input		
	Raccordement du gaz		
	Allacciamento gas		
	Conexiòn Gas		
	Ligação de gás		37,5 kW
	Gasaansluiting		
Przyłącze gazu			

FAG92M00

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



	Gasanschluss	R 1/2" UNI ISO 7/1 32,5 kW
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexiòn Gas	
	Ligação de gás	
	Gasaansluiting	
	Przyłącze gazu	

Tabelle: Düsen für Gasherdbrenner - Table: nozzles gas stove burner - Tableau : buses du brûleurs à gaz -
 Tabella: ugelli dei bruciatori ai fornelli - Tabla: Toberas del quemador de gas – Tabela: Bicos para quemador
 de gás - Tabel: sproeiers van de gasbranders - Tabela: Dysze palników gazowych **3,5 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	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 Gasherdbrenner - Table: nozzles gas stove burner - Tableau : buses du brûleurs à gaz -
 Tabella: ugelli dei bruciatori ai fornelli - Tabla: Toberas del quemador de gas - Tabela: Bicos para queimador
 de gás - Tabel: sproeiers van de gasbranders - Tabela: Dysze palników gazowych 3,5 kW

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 queimador - Sproeier 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 queimador piloto - Sproeier 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 Gasherdbrenner - Table: nozzles gas stove burner - Tableau : buses du brûleurs à gaz -
 Tabella: ugelli dei bruciatori ai fornelli - Tabla: Toberas del quemador de gas - Tabela: Bicos para queimador
 de gás - Tabel: sproeiers van de gasbranders - Tabela: Dysze palników gazowych

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 Gasherdbrenner - Table: nozzles gas stove burner - Tableau : buses du brûleurs à gaz -
 Tabella: ugelli dei bruciatori ai fornelli - Tabla: Toberas del quemador de gas – Tabela: Bicos para quemador
 de gás - Tabel: sproeiers van de gasbranders - Tabela: Dysze palników gazowych **5 kW**

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
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	G30/31	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 - Sproeier 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 - Sproeier 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 Gasherdbrenner - Table: nozzles gas stove burner - Tableau : buses du brûleurs à gaz -
 Tabella: ugelli dei bruciatori ai fornelli - Tabla: Toberas del quemador de gas - Tabela: Bicos para queimador
 de gás - Tabel: sproeiers van de gasbranders - Tabela: Dysze palników gazowych **8 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	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 Gasherdbrenner - Table: nozzles gas stove burner - Tableau : buses du brûleurs à gaz - Tabella: ugelli dei bruciatori ai fornelli - Tabla: Toberas del quemador de gas - Tabela: Bicos para queimador de gás - Tabel: sproeiers van de gasbranders - Tabela: Dysze palników gazowych **8 kW**

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 - Sproeier 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 - Sproeier 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 Backofenbrenner 2/1 - Table: nozzles gas oven burner 2/1 - Tableau : Buses du brûleur à gaz du four 2/1 - Tabella: ugelli dei bruciatori del forno 2/1 - Tabla: Toberas del quemador de gas del horno 2/1 - Tabela: Bicos para queimador de gás do forno 2/1 - Tabel: sproeier voor de gasbrander van de oven 2/1 - Tabela: Dysze palnika piekarnika gazowego 2/1 8 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	8	3	125	Reg	24	8
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
		G25	25	8	3	220	Reg	24	7
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
CH	II2H3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
	II2H3B/P	G30/G31	50	8	3	125	Reg	24	8
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
CY	II2H3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
CZ	II2H3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	8	3	125	Reg	24	8
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
		G25	20	8	3	230	Reg	24	7
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
		G25	25	8	3	220	Reg	24	7
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
GR	II2H3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9

Tabelle: Düsen für Backofenbrenner 2/1 - Table: nozzles gas oven burner 2/1 - Tableau : Buses du brûleur à gaz du four 2/1 - Tabella: ugelli dei bruciatori del forno 2/1 - Tabla: Toberas del quemador de gas del horno 2/1 - Tabela: Bicos para queimador de gás do forno 2/1 - Tabel: sproeier voor de gasbrander van de oven 2/1 - Tabela: Dysze palnika piekarnika gazowego 2/1 8 kW

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	3	145	Reg	24	11
IT	II2H3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
LU	I2E	G20	20	8	3	205	Reg	24	9
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
MT	I3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G25	25	8	3	220	Reg	24	7
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
PT	II2H3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
RO	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
	II2E3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
	II2L3B/P	G30/31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G25	20	8	3	230	Reg	24	7
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
SI	II2H3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
TR	II2H3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9

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 - Sproeier 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 Wobbego	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	MJ/kg
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

DE

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMS-
VORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG
VERVIELFÄLTIGT UND/ODER IN JEDLICHER 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!