

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE**  
**INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS**  
**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN**  
**INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN**  
**INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO**

## **PIANI DI COTTURA GAS SERIE MINIMA**

*SECONDO NORMA: EN 437 e EN 203 parte 1 e 2 Categoria II per Gas Metano e G.P.L.*

## **GAS COOKTOPS MINIMA SERIES**

*ACCORDING TO: EN 437 and EN 203 part 1 and 2 Cat. II for Natural gas and L.P.G.*

## **TABLES DE CUISSON AU GAZ SERIE MINIMA**

*CONFORME AUX NORMES: EN 437 et EN 203 1ère et 2ème partie pour Gaz Méthane et G.P.L.*

## **GASKOCHFELDER SERIE MINIMA**

*NACH: EN 437 und EN 203 Teil 1 und 2 Kategorie II für Erdgas und Flüssiggas*

## **ENCIMERAS GAS SERIE MINIMA**

*SEGÚN: EN 437 y EN 203 parte 1 y 2. Categoría II: Metano y G.P.L.*

**G2S6**

**G4S6**

**G6S6**



<b>ITALIANO</b> .....	<i>pagina</i>	2 - 9
<b>ENGLISH</b> .....	<i>page</i>	10 - 17
<b>FRANÇAIS</b> .....	<i>page</i>	18 - 25
<b>DEUTSCH</b> .....	<i>Seite</i>	26 - 33
<b>ESPAÑOL</b> .....	<i>página</i>	34 - 40

## INDICE

CAPITOLO	DESCRIZIONE	PAGINA
	Avvertenze generali .....	3
<b>1.</b>	<b>Dati tecnici</b> .....	<b>4</b>
1.1	Tabella 1: Piani di cottura a gas serie Minima Cat. II (Gas metano e G.P.L.) .....	4
1.2	Caratteristiche tecniche .....	4
1.2.1	Piano di cottura .....	4
<b>2.</b>	<b>Istruzioni per l'installazione</b> .....	<b>5</b>
2.1	Informazioni riguardanti i piani di cottura a gas serie minima .....	5
2.2	Installazione .....	6
2.2.1	Leggi, norme e direttive tecniche .....	6
2.2.2	Luogo d'installazione .....	6
2.2.3	Posizionamento .....	6
2.2.4	Montaggio apparecchiature top su base armadiata .....	6
2.3	Collegamento all'impianto del gas .....	7
2.3.1	Scarico dei prodotti di combustione sotto una cappa di aspirazione. Apparecchio del tipo: A1 .....	7
2.4	Come ottenere la portata termica nominale .....	7
2.4.1	Controllo della pressione a monte (Pe) .....	7
2.4.2	Controllo della portata termica "generale" .....	7
2.4.3	Regolazione della portata termica minima .....	7
2.4.4	Controllo per il funzionamento a gas liquido .....	8
2.5	Controllo del funzionamento .....	8
2.6	Introduzione dell'utente .....	8
<b>3.</b>	<b>Trasformazione per funzionamento ad altro tipo di gas</b> .....	<b>8</b>
3.1	Piano di cottura .....	8
3.1.1	Sostituzione ugello bruciatore di placca .....	8
3.1.2	Sostituzione vite del minimo "by pass" .....	8
<b>4.</b>	<b>Istruzioni per l'utente</b> .....	<b>8</b>
4.1	Accensione bruciatore di placca (piano di cottura) .....	8
<b>5.</b>	<b>Sostituzione dei componenti piu' importanti</b> .....	<b>9</b>
5.1	Sostituzione dei componenti .....	9
<b>6.</b>	<b>Manutenzione e pulizia</b> .....	<b>9</b>
	TABELLA II: GAS, PRESSIONE E CATEGORIE NEI VARI PAESI. SECONDO EN 437 - EN 203-1-2 ....	42
	DATI TECNICI .....	43
	SCHEMI DI INSTALLAZIONE .....	55

## **AVVERTENZE GENERALI**

- **Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.**
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas ed elettrica.
- Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra, può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.
- L'installazione su zoccolo in muratura è vietata.

**In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.**

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO, IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA. SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE SI RITENGONO UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

## 1.1 TABELLA 1: PIANI DI COTTURA A GAS SERIE MINIMA CAT. II (GAS METANO E G.P.L.)

MODELLO		G2S6	G4S6	G6S6
Dimensioni	Tipo	A	A	A
Larghezza	mm	400	600	1000
Profondità	mm	600	600	600
Altezza	mm	290	290	290
Altezza massima	mm	480	480	480
Attacco gas	"A"	G1/2"	G1/2"	G1/2"
N° Bruciatori e Portata termica				
Rapido	2,7 kW	1	2	3
Tripla corona	3,15 kW	1	2	3
Portata termica nominale totale	kW	5,8	11,6	17,4
Consumo gas (15 °C)				
G.P.L. G 30/31	g/h	461 - 455	922 - 910	1383 - 1365
Metano H-G 20	m³/h	0,619	1,238	1,857
Metano L-G 25	m³/h	0,720	1,440	2,16
Assorbimento	kW	-	-	-
Peso netto	kg	22	28	35

## 1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

## STRUTTURA

Struttura portante in acciaio inox AISI 304, pannellatura e basamento in acciaio inox, montata su piedini regolabili in altezza.

## 1.2.1 PIANO DI COTTURA

**PIANO LAVORO** in acciaio inox AISI 304 a tenuta stagna.

**GRIGLIE** in fusione di ghisa porcellanata per alte temperature (RAL).

**BRUCIATORI** in alluminio, spartifiamma in acciaio a fiamma stabilizzata, accensione diretta con termocoppia di sicurezza, ugelli fissi per i diversi tipi di gas.

**RUBINETTI** in ottone stampato, dotati di valvola di sicurezza con termocoppia per l'interruzione automatica del gas in caso di spegnimento accidentale del pilota. Regolazione tra portata minima e massima.

**MANOPOLE RUBINETTI** in materiale atermico.

L'installazione e l'eventuale trasformazione per l'uso di altri tipi di gas, deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

Vedere tabelle dati tecnici: 1.1.

#### AVVERTENZE:

Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 80°C e deve essere incombustibile.

Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.

Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori.

Qualora l'apparecchiatura venga installata singolarmente si consiglia di fissarla per rendere più sicura la sua stabilità.

### 2.1 INFORMAZIONI RIGUARDANTI I PIANI DI COTTURA A GAS SERIE MINIMA

Questo libretto è valido per i nostri Piani di cottura serie Minima del tipo A1 Categoria II (Gas naturale e Liquido G.P.L.). Vedere tabella 1.1.

La targhetta secondo le norme

EN437 e EN 203-1-2

si trova sul retro ed all'interno.

Esempio targhetta Italia:

Cat. II 2H3+

Pe = Pressione a monte

Pi = Pressione all'ugello

		Mod.	
		Serial N° DR	
V	Hz	kW	Type Tipo
Cat.	IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL
Pn (mbar)	II2H3+	II2H3+	II2E3P
	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37
			FR - BE
			NL
			MT-CY
			AT-CH
			II2E+3+
			II2L3P
			I3B/P
			II2H3B/P
			20,25,29/37
			25,37,50
			30
			20,50
			LU
			NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK
			DE
			AL-IS-DK-FI-SE-BG
			LV
			II2E3P
			II2H3B/P
			II2ELL3B/P
			II 2H3B/P
			I2H
			20,37,50
			20,30
			20,20,50
			20,30
			20
$\Sigma Q_{n(Hi)}$		kW	G20
			m³/h
			G30
			Kg/h
			G25
			m³/h
			G31
			Kg/h

	Mod.	SN°		Pin.N°
RE 16238T4 ITALY				
Made by		Hz	kW	Type
Cat.	II2HS3B/P			
Pn (mbar)	25,25,30/30			
$\Sigma Q_{n(Hi)}$		kW	G 20	
			m³/h	
			G 30	
			Kg/h	
			G 25.1	
			m³/h	
			G 31	
			Kg/h	

## 2.2 INSTALLAZIONE

### 2.2.1 LEGGI, NORME E DIRETTIVE TECNICHE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:

- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente erogatore del gas, dal quale bisogna farsi rilasciare il nullaosta prima dell'installazione.
- Norme «Installazione impianti a gas».
- Norme «Installazione impianti elettrici».
- La regolamentazione dell'ente erogatore energia elettrica.
- Norme igieniche.

### 2.2.2 LUOGO D'INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione. Questo apparecchio richiede una aspirazione di almeno  $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW P.T.}$  (Portata Termica).
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza UNI - CIG 8723, legge N° 46 del 5-3-'90 e D.M. N° 74 del 12.04.96

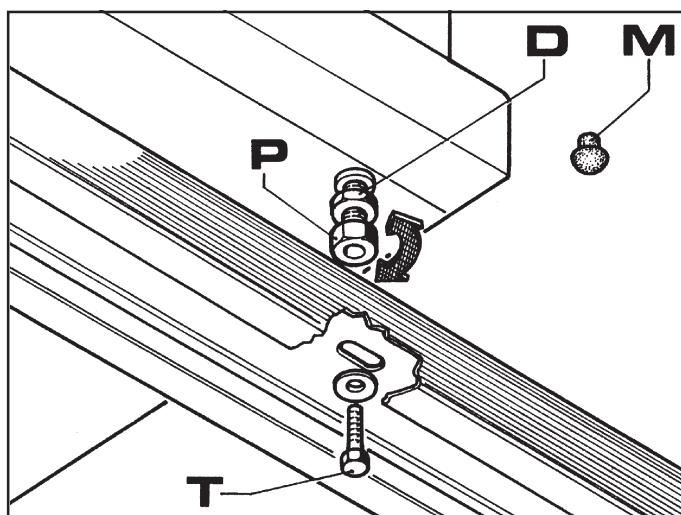
### 2.2.3 POSIZIONAMENTO

- Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della nostra stessa gamma.
- Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.
- La distanza dalla pareti laterali deve essere minimo di 10 cm., nel caso in cui la distanza fosse inferiore o il materiale delle pareti o del pavimento fossero infiammabili, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

### 2.2.4 MONTAGGIO APPARECCHIATURE TOP SU BASE ARMADIATA

Svitare e togliere i due piedini anteriori (P) dell'apparecchiatura da porre sulla base armadiata, appoggiarla poi su questa facendo in modo che i due piedini posteriori (N) vadano ad incastrarsi nell'angolo della base come illustrato in figura.

Appoggiare completamente l'apparecchiatura e fissarla avvitando i due piedini anteriori (P) passando attraverso i fori predisposti sulla base per il fissaggio dell'apparecchiatura.



### 2.3 COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

- L'apparecchio deve essere alimentato con gas avente le caratteristiche e la pressione riportata in Tabella II.
- La pressione del gas si misura alla presa di pressione iniziale con i bruciatori accesi (vedere Fig. 1 e art. 2.4.1).
- L'apparecchiatura è collaudata e predisposta per funzionare a gas metano H G20 - 20 mbar.
- \* **N.B. Se la pressione in rete varia più del +10% della pressione nominale, viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.**
- L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato con tubazione metallica di adeguata sezione e deve essere inserito a monte un rubinetto di intercettazione omologato.
- Dopo l'allacciamento alla rete del gas, controllare che non esistano perdite nei punti di raccordo con bolle di sapone.

#### 2.3.1 SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE SOTTO UNA CAPP A DIASPIRAZIONE.

##### APPARECCHIO DEL TIPO: A1

L'apparecchiatura a gas va sistemata sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve avere le caratteristiche conformi alle Norme. Questo apparecchio necessita di almeno  $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW P.T.}$  (P.T. = Portata Termica).

Controllare l'aerazione della cucina; deve essere secondo le norme in vigore.

### 2.4 COME OTTENERE LA PORTATA TERMICA NOMINALE

Controllare se l'apparecchio è predisposto per il tipo di gas, pressione e categoria che corrisponde con il gas disponibile in rete.

Indicazione riportata sull'imballo e/o targhetta sull'apparecchio.

Se l'apparecchio è predisposto per un altro tipo di gas e pressione, occorre prima fare una trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas.

Vedere la Tabella II per l'ugello, vite del minimo (by-pass), e la pressione all'ugello del bruciatore principale.

N.B. I nomi degli ugelli «2H» e «3+» sono visibili nella parte sinistra della Tabella II.

2H = G 20 - 20 mbar

3+ = G 30 - 29 mbar e/o G 31 - 37 mbar una coppia di gas e pressione. Nel nostro settore abbiamo quasi sempre a che fare con G 31 - 37 mbar!

Nella Tabella II sono riportati i tipi di gas e pressione per tutti i bruciatori e i relativi ugelli, la vite del minimo (by-pass), la pressione massima e minima all'ugello, la portata termica massima e minima e il consumo gas in l/h (15°C) o in g/h in caso di G.P.L. Attenzione: Se la pressione «dinamica» del gas a monte dell'apparecchio è inferiore alla pressione minima della Tabella II, l'allacciamento è proibito; in più l'installatore deve comunicare all'azienda del gas che la pressione in rete è troppo bassa. N.B. Se la pressione varia più del +10% della pressione nominale p.e. per G 20 • 22 mbar viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.

Se la pressione in rete è oltre la pressione massima della Tabella II p.e. per G 20 • 25 mbar avvertire l'azienda del gas.

Controllare se la pressione in entrata ed all'ugello corrisponde con i valori riportati nella Tabella II.

#### 2.4.1 CONTROLLO DELLA PRESSIONE A MONTE (PE) FIG. 1

La pressione viene misurata con un manometro  $0 \div 80 \text{ mbar}$  (Precisione almeno 0,1 mbar).

La presa di pressione Fig. 1 si trova sulla rampa gas G 1/2" dietro il cruscotto; svitare la vite (A) della presa di pressione (B), attaccare la gomma al silicone nel manometro, accendere il bruciatore e rilevare la pressione «dinamica» a monte.

Rimontare la vite (A) con rondella di tenuta gas (C), controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

#### 2.4.2 CONTROLLO DELLA PORTATA TERMICA "GENERALE"

Una eventuale trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas (vedere Cap. 4) deve essere eseguita da un installatore o assistente autorizzato. La portata termica da controllare può essere:

- la portata termica nominale riportata sulla targhetta
- la portata termica massima in posizione massima
- la portata termica minima in posizione minima.

Controllare prima di tutto se l'apparecchio è già predisposto per il gas e la pressione distribuita in rete, in caso di trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas controllare bene la marcatura sugli ugelli, la vite del minimo e by-pass con le Tabelle II Iniettori.

#### 2.4.3 REGOLAZIONE DELLA PORTATA TERMICA MINIMA

La portata termica minimo giusto, viene ottenuta con la vite del minimo by-pass «calibrata» avvitata a fondo secondo la Tabella II Iniettori.

Accendere il bruciatore come descritto nel Cap. 6 «Istruzioni per l'utente» in posizione massima (🔥), girare dopo circa 5 minuti di preriscaldamento la manopola in posizione minima (🔧).

Per la 2ª e la 3ª Famiglia la vite del minimo by-pass va avvitata fino in fondo rubinetto (Fig. 2 pos. 2).

#### **2.4.4 CONTROLLO PER IL FUNZIONAMENTO A GAS LIQUIDO**

Controllare se gli ugelli montati corrispondono con l'indicazione delle Tabelle II Iniettori.

Verificare se la pressione in entrata corrisponde con le indicazioni della Tabella II.

Controllare se l'impianto a gas G.P.L. ha due regolatori di pressione di sufficiente capacità e se la capacità di evaporazione dell'impianto può essere considerata sufficiente.

Vedere anche la pubblicazione «Norme di installazione e caratteristiche di Impianti a gas G.P.L.».

#### **2.5 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO**

- Mettere l'apparecchio in funzione secondo le istruzioni d'uso.
- Controllare che non ci siano delle perdite di gas secondo le normative locali.
- Controllare l'accensione e l'interaccensione del bruciatore pilota e bruciatore principale.
- Verificare lo scarico regolare dei gas della combustione.
- Incollare una targhetta adesiva sulla targhetta della apparecchiatura per quale gas e pressione l'apparecchio è stato regolato.

#### **2.6 INTRODUZIONE DELL'UTENTE**

Spiegare il funzionamento e l'uso della Cucina all'utente utilizzando il libretto istruzioni e illustrare eventuali cambiamenti. Lasciare il libretto istruzioni in mano all'utente e spiegare che lo deve utilizzare per ulteriori consultazioni.

### **3. TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO AD ALTRO TIPO DI GAS**

#### **3.1 PIANO DI COTTURA**



- Togliere le griglie, spartifiamme e il corpo bruciatore.

##### **3.1.1 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE DI PLACCA**

Sostituire l'ugello (Fig. 2 pos. 10) del bruciatore (chiave del 8) con quello corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alle Tabelle II Iniettori.

##### **3.1.2 SOSTITUZIONE VITE DEL MINIMO "BY PASS"**

- Sostituire la vite della portata termica minima, by-pass (Fig. 2 pos. 2) con quella corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alla Tabella II Iniettori.



La portata termica in posizione di minimo deve essere circa 30% della portata termica nominale. Quando si gira la manopola veloce dalla posizione massima (  ) alla posizione minima (  ) il bruciatore non deve spegnersi o ritornare.

Terminata la sostituzione degli ugelli, applicare sopra alla targhetta esistente quella data in dotazione alla macchina indicante il nuovo tipo di gas.

### **4.**

### **ISTRUZIONI PER L'UTENTE**

#### **4.1 ACCENSIONE BRUCIATORE DI PLACCA (PIANO DI COTTURA)**

- Per accendere il pilota di placca, premere la manopola (Fig. 4) ruotandola verso sinistra fino al simbolo (  ) raggiunta la posizione premere l'accenditore piezoelettrico (T fig. 3) sino all'avvenuta accensione. Per spegnere i bruciatori, portare la manopola in posizione (  ).



L'apparecchio deve essere controllato almeno 2 volte all'anno. Sono da controllare il bruciatore, l'accensione, interaccensione, l'impostazione del massimo e del minimo.

### 5.1 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Da effettuarsi solo da un "Centro Assistenza Autorizzato"!!.

Per poter cambiare i seguenti componenti si deve per prima cosa:

- chiudere il rubinetto gas in entrata;
- togliere la manopole;
- smontare il frontalino;
- eventualmente togliere le griglie, gli spartifiamma e i bruciatori.

Adesso si possono sostituire i componenti più importanti.

#### A) Termocoppia bruciatore piano lavoro (Fig. 2)

- Svitare le 4 viti (Fig. 2 pos. 4)
- Svitare il dado 3 e liberare il supporto bruciatore
- Svitare il dado 8 e liberare la termocoppia 9
- Staccare il filo della termocoppia dal rubinetto gas (Fig. 1 pos. 3)
- Montare una nuova termocoppia seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

#### B) Rubinetto gas (Fig. 1)

- Smontare la termocoppia (3)
- Svitare il dado (5) del tubo alimentazione bruciatore
- Svitare la vite (7) che tiene con la briglia (6) bloccato alla rampa (M)
- Smontare la guarnizione (4)
- Rimontare un nuovo rubinetto gas seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

#### C) Accenditore piezoelettrico bruciatori

E' molto semplice smontare l'accenditore dal cruscotto;

- staccare il cavo dell'alta tensione;
- svitare il dado con una chiave del 25;
- montare l'accenditore nuovo seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

- Pulire giornalmente la parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.

#### PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Anche i particolari in acciaio inox debbono essere puliti con acqua saponata e poi asciugati con un panno morbido.
- La lucentezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica, con detergente liquido, un prodotto reperibile ovunque

#### PARTI SMALTATE

- Per mantenere a lungo la lucentezza delle parti smaltate, è necessario pulirle frequentemente con acqua saponata tiepida. Non permettere che l'aceto, il caffè, il latte, l'acqua salina, il succo di limone e di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto con la superficie smaltata.

# INDEX

CHAPTER	DESCRIPTION	PAGE
	General notices .....	11
<b>1.</b>	<b>Technical data .....</b>	<b>12</b>
1.1	Table I: Gas cooktops Minima series, Category II (Natural gas and L.P.G.) .....	12
1.2	Technical characteristics .....	12
1.2.1	Cooktop .....	12
<b>2.</b>	<b>Installation instructions .....</b>	<b>13</b>
2.1	Information about gas cooktops minima series .....	13
2.2	Installation .....	14
2.2.1	Laws, regulations and technical directives to be complied with .....	14
2.2.2	Installation place .....	14
2.2.3	Positioning .....	14
2.2.4	Assembly of top equipment on counterbasis .....	14
2.3	Gas system connection .....	15
2.3.1	Discharge of exhaust flue products under a draft hood. Type A1 unit. ....	15
2.4	How to achieve the nominal thermal capacity .....	15
2.4.1	Incoming pressure check (Pe) .....	15
2.4.2	Checking the “general” thermal capacity .....	15
2.4.3	Adjusting the minimum thermal capacity .....	15
2.4.4	Liquid gas operation control .....	15
2.5	Operation control .....	16
2.6	Introduction to users .....	16
<b>3.</b>	<b>Transformation to operate with other gas type .....</b>	<b>16</b>
3.1	Cooktop .....	16
3.1.1	Replacing the worktop burner nozzle .....	16
3.1.2	Replacing the idle screw; bypass .....	16
<b>4.</b>	<b>Instruction for the user .....</b>	<b>16</b>
4.1	Igniting the pilot burner (cooktop) .....	16
<b>5.</b>	<b>Replacing important components .....</b>	<b>17</b>
5.1	Replacing components .....	17
<b>6.</b>	<b>Maintenance and cleaning .....</b>	<b>17</b>
	TABLE II: GAS, PRESSURE AND CLASSES IN DIFFERENT COUNTRIES. AS PER	
	EN 437 EN 203-1-2 .....	42
	TECHNICAL DATA .....	43
	INSTALLATION DIAGRAMS .....	55

## GENERAL NOTICES

- **Carefully read the instructions contained in the present booklet as they supply important information relating to safe installation, use and maintenance.**
- Keep this booklet with care, for any further consultation by the various operators.
- Having removed the packing, make sure the unit is in good order and in case of doubt, do not use the unit, but call on skilled personnel.
- Before connecting the unit, make sure the data appearing on the label correspond to those of the main gas supply.
- This unit must only be destined to the use it was expressly built for; any other use must be deemed improper and therefore dangerous.
- The unit must be used only by a person trained for its operation.
- For any repairs, please call exclusively a technical service centre authorised by the manufacturer, and ask for original spare parts only.
- The non-compliance of the above can compromise unit safety.
- Do not wash the unit with direct or high-pressure water jets.
- Do not obstruct openings or draft grids or heat vents.
- Machines installation on elevated floors without feet is forbidden.

**In case of non-compliance with the indications contained in the present manual, both on the user's part and on the installing technician's part, the Manufacturer declines any responsibility, and any possible accident or fault caused by the above mentioned non-compliances will not be imputable to the Manufacturer.**

The Manufacturer declines any responsibility for any imprecisions appearing on the present booklet, ascribable to transcription or printing errors. Furthermore, the Manufacturer reserves the right to make any modifications to the product deemed useful or necessary, without prejudicing its essential characteristics.

1.1 TABLE I: GAS COOKTOPS MINIMA SERIES, CATEGORY II (NATURAL GAS AND L.P.G.)

MODEL		G2S6	G4S6	G6S6
External dimensions	Type	A	A	A
Width	mm	400	600	1000
Depth	mm	600	600	600
Height	mm	290	290	290
Maximum height	mm	480	480	480
Gas connection	"A"	G1/2"	G1/2"	G1/2"
Burners No. and Thermal capacity				
Small	2,7 kW	1	2	3
Medium	3,15 kW	1	2	3
Total nominal thermal capacity	kW	5,8	11,6	17,4
Gas consumption (15 °C)				
L.P.G. G30/G31	g/h	461 - 455	922 - 910	1383 - 1365
Natural gas H-G20	m³/h	0,619	1,238	1,857
Natural gas L-G 25	m³/h	0,720	1,440	2,16
Absorption	kW	-	-	-
Net weight	kg	22	28	35

## 1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

## STRUCTURE

Stainless steel frame AISI 304, stainless steel panels and base mounted on height-adjustable feet.

## 1.2.1 COOKTOP

**TOP** in stainless steel AISI 304 seal tight.

**GRILLS** in porcelained cast iron, high-temperature resistant.

**ALUMINIUM BURNERS**, stainless steel flame spreader with stabilised flame, direct ignition with safety thermocouple, fixed noozles for the different types of gaz.

**GAS COCKS** in pressed brass, supplied with safety valve and thermocouple for automatic interruption of gas flow in case of accidental pilot extinguishment.

**CONTROL KNOBS** in heat-insulated material.

**Installation and any transformation for using other types of gas, must be performed by qualified technicians according to the law in force.**

See technical data tables: 1.1.

#### WARNINGS:

Should the unit be installed against a wall, the latter must be heat resistant to temperatures of 80°C and must be fireproof. Before proceeding with the installation, remove the protective plastic film from the relevant parts, eliminating any adhesive residues with an appropriate cleaning product suitable for stainless steel.

Install the unit in a horizontal position; its correct levelling will be achieved by rotating the adjustable feet.

If the unit is installed by itself, it is advisable to fasten it to make its stability safer.

### 2.1 INFORMATION ABOUT GAS COOKTOPS MINIMA SERIES

This manual applies to our Gas Cooktops Minima Series, Type A1 Category II (Natural Gas and L.P.G.).

See table 1.1.

The label according to EN437 and EN203-1-2 regulations, is located:

a) on the Top units, at back or inside.

Example for Italy label:

Category II 2H3+

Pe = Incoming Pressure

Pi = Nozzle Pressure

		Mod.																						
		Serial N° DR																						
V	Hz	kW	Type Tipo																					
<table border="1"> <tr> <td>IT-GR-GB-ES-IE</td> <td>PT</td> <td>PL</td> <td>FR - BE</td> <td>NL</td> <td>MT-CY</td> <td>AT-CH</td> </tr> <tr> <td>Cat. II2H3+</td> <td>II2H3+</td> <td>II2E3P</td> <td>II2E+3+</td> <td>II2L3P</td> <td>I3B/P</td> <td>II2H3B/P</td> </tr> <tr> <td>Pn (mbar) 20,29/37</td> <td>20,29/37,50/67</td> <td>20,37</td> <td>20/25,29/37</td> <td>25,37,50</td> <td>30</td> <td>20,50</td> </tr> </table>				IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH	Cat. II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P	Pn (mbar) 20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50
IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH																		
Cat. II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P																		
Pn (mbar) 20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50																		
<table border="1"> <tr> <td>LU</td> <td>NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK</td> <td>DE</td> <td>AL-IS-DK-FI-SE-BG LV</td> </tr> <tr> <td>Cat. II2E3P</td> <td>II2H3B/P</td> <td>II2ELL3B/P</td> <td>II 2H3B/P</td> </tr> <tr> <td>Pn (mbar) 20,37,50</td> <td>20,30</td> <td>20,20,50</td> <td>20,30</td> </tr> </table>				LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG LV	Cat. II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	Pn (mbar) 20,37,50	20,30	20,20,50	20,30									
LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG LV																					
Cat. II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P																					
Pn (mbar) 20,37,50	20,30	20,20,50	20,30																					
$\Sigma Qn_{(Hi)}$	kW	G20	m³/h																					
		G25	m³/h																					
		G30	Kg/h																					
		G31	Kg/h																					

	Mod.	SN°		Pin.N°
REA 1623874 ITALY				
Made by		Hz	kW	Type
	<b>HU</b>			
Cat.	II2HS3B/P			
Pn (mbar)	25,25,30/30			
$\Sigma Qn_{(Hi)}$	kW	G 20	m³/h	G 30
		G 25.1	m³/h	G 31
			Kg/h	Kg/h

## 2.2 INSTALLATION

### 2.2.1 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES TO BE COMPLIED WITH

The following indications should be observed during installation:

- Accident and fire regulations in force
- Prescriptions by the Gas Supply Company, which should issue an authorisation before installation.
- Instructions for the “Installation of gas equipment”
- Instructions for the “Installation of electrical equipment”
- Prescriptions by the Electrical Supply Company
- Hygienic regulations.

### 2.2.2 INSTALLATION PLACE

- The unit should be installed in adequately ventilated places. (This unit requires a draft of at least 2cu.m/hr 1 kW T.C. (Thermal Capacity)).
- Install the equipment in compliance with the safety rules applicable in the country where the equipment is installed.

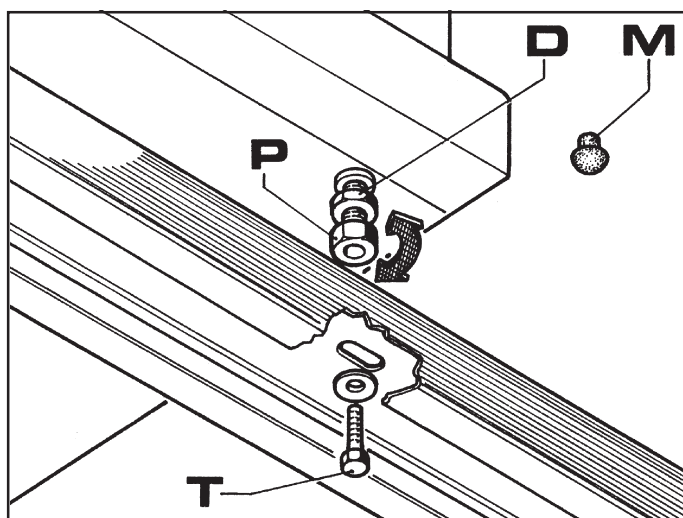
### 2.2.3 POSITIONING

- The various units may be installed individually or together with other units of our range.
- This unit is not suitable for encasing.
- The distance between side walls must be a minimum of 10cm; should the distance be less or the wall or floor material be flammable, it is essential to use a thermal insulator.

### 2.2.4 ASSEMBLY OF TOP EQUIPMENT ON COUNTERBASIS

Unscrew and take away the two frontal foot (P) from the equipment, which is to be located on the counter, place it on this so that the 2 back foot (N) fit in the corner of the base as represented in the picture.

Place the equipment completely and fix it screwing the 2 frontal foot (P) through out the base's holes for the fixing of it.



## 2.3 GAS SYSTEM CONNECTION

- The unit should be supplied with gas having the characteristics and the pressure shown on Table II.
- The gas pressure is measured at the initial pressure outlet with the burner on (see Fig. 1 and Art. 2.5.1).
- The unit is tested and fitted to operate with natural gas H G20 - 20mbar.
- \* **N.B. Should the supply pressure vary more than +10% of the nominal pressure, it is advisable to install a pressure regulator ahead of the unit to guarantee the nominal pressure.**
- Gas supply connection should be performed by means of metal piping of an appropriate cross section and an approved shutoff cock should be fitted at source.
- Having connected the gas supply, you should make sure no leaks exist at the joints by checking with bubble soap.

### 2.3.1 DISCHARGE OF EXHAUST FLUE PRODUCTS UNDER A DRAFT HOOD. TYPE A1 UNIT.

The gas unit should be installed under a draft hood whose system ought to have characteristics complying with Regulations. (This unit requires a draft of at least 2cu.m/hr 1 kW T.C. (T.C.= Thermal Capacity)).  
Check kitchen aeration: it should be in compliance with law in force.

## 2.4 HOW TO ACHIEVE THE NOMINAL THERMAL CAPACITY

Check whether the unit is fitted for the gas type, pressure and category corresponding with the main gas supply.  
Indication shown on packing and/or the label of the unit.

If the unit is fitted for another gas type or pressure, you need to first effect a change over to the other gas type.

See Table II for the nozzle, the idle screw (bypass), the primary air regulation, (X mm), the pilot nozzle and the nozzle pressure for the main burner.

N.B. The names of nozzles "2H" and "3+" are shown on the left side of Table II.

2H= G20 - 20mbar

3+= G30 29mbar and/or G31 - 37mbar coupled gas and pressure. In our sector, we almost always have to deal with G31 - 37mbar!  
Table II shows the types of gas and pressure for all burners and respective nozzles, the X mm distance for the adjustment of primary air (see Fig. 3), the idle screw (bypass), the pilot nozzle, the maximum and minimum pressure at nozzle, the maximum and minimum thermal capacity, and the gas consumption in l/hr (15°C) or in g/hr in the case of L.P.G.

Attention: If the incoming gas' "dynamic" pressure to the unit is lower than the minimum pressure on Table II, connection is prohibited; furthermore, the fitter should notify the gas Company that the supply pressure is too low.

N.B. Should the pressure vary more to than +10% of the nominal pressure, e.g. for G20 • 22mbar, it is advisable to mount a pressure regulator ahead of the unit in order to guarantee the nominal pressure.

Should the supply pressure exceed the maximum pressure on Table II, e.g. for G20 • 25mbar, notify the gas Company.

Make sure the inlet and nozzle pressures agrees with the values shown on Table II.

### 2.4.1 INCOMING PRESSURE CHECK (PE) FIG. 1

Pressure is measured with a manometer 0 ÷ 80mbar (precision at least 0.1mbar).

The pressure socket Fig. 1 is located on the G 1/2" gas ramp behind the panel; undo the screw (A) of the pressure socket (B), attach the silicone rubber to the manometer, ignite the burner (Fig. 3 position 4) and take the incoming "dynamic" pressure. Fasten the screw (A) back with a gas washer (C), check gas sealing with bubble soap.

### 2.4.2 CHECKING THE "GENERAL" THERMAL CAPACITY



Any transformation for another type of gas (see Ch. 4) should be performed by an authorised fitter or assistant. The thermal capacity to be checked could be:

- the nominal thermal capacity shown on the data label
- the maximum thermal capacity in the maximum position
- the minimum thermal capacity in the minimum position.

First of all, check whether the unity is already fitted for gas main and pressure; in case of transformation for operating with other gas type, carefully check the nozzles markings, the idle screw and bypass referring to the Table II Injectors.

### 2.4.3 ADJUSTING THE MINIMUM THERMAL CAPACITY

The right minimum for thermal capacity is achieved by means of the "calibrated" bypass idle screw firmly tightened in accordance with Table II Injectors.

Ignite the burner according to Chapter 6 "Instructions to Users" in the maximum position ; after approx. 5 minutes of pre-heating, turn knob to the minimum position .

### 2.4.4 LIQUID GAS OPERATION CONTROL

Check whether the fitted nozzles comply with the indications on Table II.

Check whether the incoming pressure complies with the indications on Table II.

Make sure that the L.P.G. gas system has two pressure regulators of suitable capacity and that the evaporation capacity is sufficient. See also the publication "Installation Regulations and Characteristics of L.P.G. Systems".

## 2.5 OPERATION CONTROL

- Start the unit in accordance with the use instructions.
- Make sure there are no leaks following the local procedures.
- Check the ignition and interignition of the pilot burner and the main burner.
- Make sure the flue gases are discharged regularly.
- Write on a sticker, to be glued to the unit label, for what gas and pressure the unit has been calibrated

## 2.6 INTRODUCTION TO USERS

Explain the operation and use to the user by consulting the manual, and illustrate any changes.  
Leave the manual in the user's hands and explain the he/she should use it for further reference.

# 3. TRANSFORMATION TO OPERATE WITH OTHER GAS TYPE

## 3.1 COOKTOP



- Remove the grills, the flame-spreader and the burning assembly.

### 3.1.1 REPLACING THE WORKTOP BURNER NOZZLE

Using a size-12 spanner, replace the burner nozzle (Fig.2 position 10) with one corresponding to the type of gas selected, following Table II Injectors.

### 3.1.2 REPLACING THE IDLE SCREW; BYPASS



- Replace the minimum thermal capacity screw, bypass (Fig. 2 position 2) with one corresponding to the gas type chosen, and complying with Table II Injectors.

The thermal capacity in the minimum position should be approx. 30% of the nominal thermal capacity. When you turn the fast knob from the maximum position (  ) to the minimum position (  ), the burner should not go off nor return.

After replacing the nozzles, apply on the existing label the one supplied with the machine indicating the new type of gas.

# 4. INSTRUCTION FOR THE USER

## 4.1 IGNITING THE PILOT BURNER (COOKTOP)

- To ignite the plaque pilot, press the knob (Fig. 4) turning it to the left to reach the symbol (  ); having reached this position, press the piezoelectric igniter (T Fig. 3). To shut off the burners completely, bring the knob to position (  ).



The unit should be checked at least twice a year. You must check the burners, the ignition, the interignition, the maximum and minimum settings.

### 5.1 REPLACING COMPONENTS

To be performed exclusively by an “**Authorised Service Centre**”!

In order to replace these components, it is important to first do the following:

- Shut off the gas supply inlet valve;
- Remove the knobs;
- Disassemble the front panel;
- Possibly remove the grills, the flame-spreaders and the burners.

Now you can replace the more important components.

#### A) Worktop burner thermocouple (Fig. 3)

- unscrew the nut (7) with a size-8 spanner
- unscrew the nut (Fig. 2 position 3) with a size-9 spanner
- install a new thermocouple of the same type, following the opposite assembling order.

#### B) Worktop burner cock (Fig. 2)

- unscrew the nut (3) with a size-9 spanner;
- disassemble all the gas connections (4-5-6);
- install the new cock following the reverse order of assembling;
- Pay attention to the bypass! Replace or invert the bypass idle screw.

**N.B.:** Check for gas leaks with bubble soap: sealing must be perfect.

#### C) Plate piezoelectric igniter

It is very easy to disassemble the igniter from the oven dashguard:

- detach the high-voltage wire;
- unscrew the nut with a size-25 spanner;
- install the new piezoelectric igniter, following the opposite assembling order.

- Clean the stainless steel parts daily with soapy lukewarm water, then rinse well and dry thoroughly.
- Absolutely avoid to clean the stainless steel with common steel-wool, or common steel brushes and scrapers, as they may discard ferrous particles which, on depositing, cause rust spots. You may, if you like, use stainless steel-wool passed on following the butter-finish direction.
- Should the unit remain unused for long periods, heavily rub all the steel surfaces with a cloth slightly wetted with vaseline oil, in order to cover them with a protective film. Periodically ventilate the premises.

### IMPORTANT

After using detergents, rinse the plate and switch it on for a few seconds to let it dry. Periodically cover it with a film of oil or similar product for protection.

This way the plate will always be just as new.

### STAINLESS STEEL PARTS

- The stainless steel parts too must be cleaned with soapy water and then dried with a soft cloth.
- The bright polish is kept by periodical wiping with liquid (POLISH), a product easily available.

# SOMMAIRE

CHAPITRE	DESCRIPTION	PAGE
	Regles generales .....	19
<b>1.</b>	<b>Donnees techniques .....</b>	<b>20</b>
1.1	Tableau 1 : Tables de cuisson au gaz serie Minima Categorie I (Gaz methane et G.P.L.) .....	20
1.2	Caracteristiques techniques .....	20
1.2.1	Table de cuisson .....	20
<b>2.</b>	<b>Instructions puor l'installation .....</b>	<b>21</b>
2.1	Plaquette d'identification de la table de cuisson au gaz serie Minima .....	21
2.2	Installation .....	22
2.2.1	Legislation a respecter .....	22
2.2.2	Lieu d'installation .....	22
2.2.3	Mise en place .....	22
2.2.4	Montage de l'équipement à top sur armoire .....	22
2.3	Raccordement a l'installation du gaz .....	23
2.3.1	Evacuation des produits de combustion par une hotte d'aspiration. Appareil de type A1 .....	23
2.4	Comment obtenir un debit thermique nominal .....	23
2.4.1	Controle de la pression en amont (Pe) .....	23
2.4.2	Controle du debit thermique "general" .....	23
2.4.3	Reglage du debit thermique minimum .....	23
2.4.4	Controle pour le fonctionnement au gaz liquide .....	24
2.5	Controle du fonctionnement .....	24
2.6	Informations de l'usager .....	24
<b>3.</b>	<b>Adaptation pour fonctionner a un autre type de gaz .....</b>	<b>24</b>
3.1	Table de cuisson .....	24
3.1.1	Changement du gicleur du bruleur de la table de cuisson .....	24
3.1.2	Changement de la vis de minimum by-pass .....	24
<b>4.</b>	<b>Instructions pour l'utilisateur .....</b>	<b>24</b>
4.1	Allumage du bruleur du plan de cuisson .....	24
<b>5.</b>	<b>Changement des composants plus importants .....</b>	<b>25</b>
5.1	Changement des composants .....	25
<b>6.</b>	<b>Entretien et nettoyage .....</b>	<b>25</b>
	TABELLE II: PRESSIONS ET CATÉGORIES DANS LES DIFFÉRENTS PAYS. SELON LES NORMES	
	EN 437 - EN 203-1-2-GAS .....	42
	DONNEES TECHNIQUES .....	43
	SCHEMAS D'INSTALLATION .....	55

## **REGLES GENERALES**

- **Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.**
- Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez-en l'intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à un personnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les informations reportées sur la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.
- Cet appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage est considéré impropre et donc dangereux.
- L'appareil ne doit être utilisé que par une personne formée à son usage et ayant pris connaissance du contenu de cette notice.
- Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le Fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne dirigez jamais de jets d'eau à haute pression sur l'appareil pour le laver.
- N'obstruez jamais les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.
- L'installation sur plinthe en maçonnerie est interdite.

**En cas de non respect des instructions contenues dans cette notice, aussi bien de la part de l'utilisateur que de l'installateur, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens dérivants de ce non respect.**

Le Fabricant décline toute responsabilité sur les conséquences imputables à d'éventuelles inexactitudes dues à des erreurs de transcription ou d'impression. Le Fabricant se réserve aussi le droit d'apporter toutes les modifications qu'il retiendra utiles ou nécessaires sur les produits sans en altérer les caractéristiques principales.

### 1.1 TABLEAU 1 : TABLES DE CUISSON AU GAZ SERIE MINIMA CATEGORIE I (GAZ METHANE ET G.P.L.)

MODEL		G2S6	G4S6	G6S6
Dimensions esternes	Type	A	A	A
Largeur	mm	400	600	1000
Profondeur	mm	600	600	600
Hauteur	mm	290	290	290
Hauteur maximum	mm	480	480	480
Raccordement gaz	"A"	G1/2"	G1/2"	G1/2"
Qté brûleur et débit thermique nominal				
Petit	2,7 kW	1	2	3
Moyen	3,15 kW	1	2	3
Débit thermique nominal total	kW	5,8	11,6	17,4
Consommation gaz (15 °C)				
G.P.L. G 30/31	g/h	461 - 455	922 - 910	1383 - 1365
Méthane H-G 20	m³/h	0,619	1,238	1,857
Méthane L-G 25	m³/h	0,720	1,440	2,16
Absorption	kW	-	-	-
Poids net	kg	22	28	35

### 1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

#### STRUCTURE

La structure portante est en acier Inox AISI 304 montée sur des pieds réglables en hauteur, les panneaux et la base sont en acier Inox.

#### 1.2.1 TABLE DE CUISSON

**TABLE DE CUISSON** en acier Inox AISI 304 étanche.

**GRILLES** en fonte vitrifiée adaptée aux hautes températures (RAL).

**BRULEUR** en aluminium, chapeaux en acier avec flamme stabilisée, allumage direct avec thermocouple de sécurité, gicleurs fixes pour les différents types de gaz.

**ROBINETS** en laiton estampé, équipés de vanne de sécurité avec thermocouple pour l'interruption automatique du gaz en cas d'extinction accidentelle de la veilleuse. Réglage de la flamme entre minimum et maximum.

Les **MANETTES DES ROBINETS** sont en matériau athermique.

**L'installation et la transformation éventuelle pour l'utilisation avec d'autres types de gaz doit être exécutée par un installateur qualifié en conformité avec la législation en vigueur.**

Reportez-vous aux tableaux des données techniques 1.1.

### ATTENTION !

Si l'appareil est installé contre un mur, il faut que ce dernier puisse résister à une température de 80° et qu'il soit en matériau incombustible.

Enlevez d'abord la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.

Installez l'appareil horizontalement et contrôlez son horizontalité. Réglez éventuellement en agissant sur les pieds réglables. Si l'appareil est installé seul, il est conseillé de l'ancrer au sol pour garantir sa stabilité.

## 2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION DE LA TABLE DE CUISSON AU GAZ SERIE MINIMA

Cette notice concerne la Table de Cuisson de la série Minima des type A1 Catégorie II (Gaz naturel et Liquide G.P.L.). Reportez-vous aux tableaux des données techniques 1.1.


Conformément aux normes EN437 et EN 203-1-2 1ère, la plaquette d'identification se trouve: à l'arrière ou à l'intérieur.

Exemple de la plaquette italienne : Cat. II 2H3+

Pe = pression en amont

Pi = pression au gicleur

<b>CE</b>		Mod.		Serial N° DR			
V	Hz	kW	Type	Tipo			
IT-GR-GB-ES-IE		PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P
Pn (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50
LU		NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK		DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG		LV
Cat.	II2E3P	II2H3B/P		II2ELL3B/P	II 2H3B/P		I2H
Pn (mbar)	20,37,50	20,30		20,20,50	20,30		20
$\Sigma Q_n$ (Hi)	kW	G20	m³/h	G30	Kg/h		
		G25	m³/h	G31	Kg/h		

	Mod.	SN°	<b>CE</b>	Pin.N°	
<b>Made by</b>		Hz	kW	Type	
<b>HU</b>					
Cat.	II2HS3B/P				
Pn (mbar)	25,25,30/30				
$\Sigma Q_n$ (Hi)	kW	G 20	m³/h	G 30	Kg/h
		G 25.1	m³/h	G 31	Kg/h

## 2.2 INSTALLATION

### 2.2.1 LEGISLATION A RESPECTER

La législation suivante est à respecter :

- Lois sur la prévention des accidents de travail et des risques d'incendie.
- Réglementation de la compagnie distributrice de gaz, qui devra délivrer une autorisation d'installation.
- Normes sur les "Installations au gaz".
- Normes sur les "Installations électriques".
- Réglementation de la compagnie distributrice d'électricité.
- Normes d'hygiène.

### 2.2.2 LIEU D'INSTALLATION

- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré car il requiert une aspiration d'au moins  $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW}$  Débit thermique.
- L'appareil doit être installé conformément à la législation en matière de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.

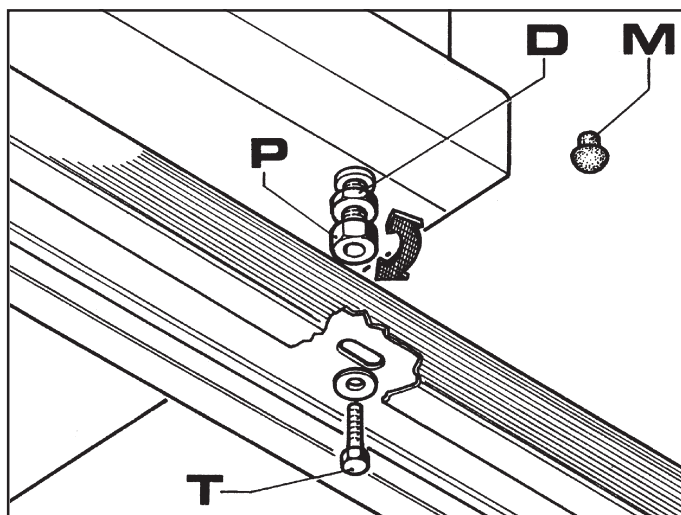
### 2.2.3 MISE EN PLACE

- Cet appareil peut être installé seul ou assemblé à d'autres de la même gamme.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré.
- Vous devez respecter une distance minimum de 10 cm des cloisons. Si cette distance est inférieure ou si le matériau des cloisons ou du plancher est inflammable, il est indispensable de prévoir une isolation thermique.

### 2.2.4 MONTAGE DE L'ÉQUIPÉMENT À TOP SUR ARMOIRE

Dévisser et enlever les deux pieds antérieurs (P) de l'appareil, qui sera placé sur l'armoire, placer le même sur l'armoire en façon que les deux pieds postérieurs (N) s'emboîtent dans le coin de la base armoire comme en figure.

Placer complètement l'appareil et le fixer en vissant les deux pieds antérieurs (P) à travers les deux trous qui sont sur la base armoire. Les deux trous sont en effet préparés sur cette base pour le fixage de l'appareil.



## 2.3 RACCORDEMENT A L'INSTALLATION DU GAZ

- L'appareil doit être alimenté avec du gaz ayant les caractéristiques et la pression reportée au tableau II.
  - La pression du gaz se mesure à la prise de pression initiale avec le brûleur allumé (cfr. Fig 1 et paragraphe 2.4.1).
  - L'appareil a été testé et prédisposé pour fonctionner avec du gaz Méthane HG 20 à 20 mbar.
- \* N.B. Si la pression de réseau varie de plus de + 10 % de la pression nominale, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.**
- Le raccordement au réseau du gaz doit s'effectuer avec des tuyaux métalliques d'une section adéquate et il faudra introduire en amont un robinet d'arrêt homologué.
  - Après le raccordement au réseau du gaz, contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites dans les raccords avec de l'eau savonneuse.

### 2.3.1 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION PAR UNE HOTTE D'ASPIRATION APPAREIL DE TYPE A1

L'appareil au gaz doit être installé sous une hotte d'aspiration conforme aux normes car il requiert une aspiration d'au moins 2 m<sup>3</sup>/h • kW Débit thermique.

L'aération du local où l'appareil est installé doit être conforme aux normes en vigueur.

## 2.4 COMMENT OBTENIR UN DEBIT THERMIQUE NOMINAL

Contrôlez si l'appareil est prédisposé pour le type de gaz, et si sa pression et sa catégorie correspondent au gaz disponible en réseau. L'indication est reportée sur l'emballage et/ou sur la plaquette d'identification de l'appareil.

Si l'appareil est prédisposé pour un autre type de gaz et de pression, vous devez d'abord le transformer pour qu'il puisse fonctionner avec un autre type de gaz.

Reportez-vous au tableau II pour les gicleurs, vis de réglage du minimum (by-pass), réglage de l'air primaire, (X mm), le gicleur de la veilleuse et la pression au gicleur du brûleur principal.

N.B. Les noms des gicleurs "2H" et "3+" sont visibles sur la gauche du tableau II.

2H = G20 à 20 mbar

3+ = G30 à 29 mbar et/ou G 31 à 37 mbar un couple de gaz à pression.

Dans notre secteur il s'agit presque toujours de G31 - 37 mbar.

Le tableau II reporte les types de gaz et la pression pour chaque brûleur et le gicleur correspondant, la distance X mm du réglage de l'air primaire, la vis de réglage du minimum (by-pass), le gicleur de la veilleuse et la pression maximum et minimum au gicleur, le débit thermique maximum et minimum et la consommation de gaz en l/h (15°C) ou en g/h en cas de G.P.L.

Attention ! Si la pression "dynamique" du gaz en amont de l'appareil est inférieure à la pression minimum du Tableau II, le raccordement est interdit. En plus, l'installateur doit communiquer à la compagnie du gaz que la pression de réseau est trop faible.

Note : Si la pression de réseau varie de plus de 10% de la pression nominale, par exemple pour G20 • 22 mbar, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.

Si la pression de réseau dépasse la pression maximum du tableau II, par exemple pour G20 • 25 mbar, prévenez la compagnie du gaz. Contrôlez si la pression en entrée et au gicleur correspond aux valeurs reportées dans le tableau II.

### 2.4.1 CONTROLE DE LA PRESSION EN AMONT (PE) FIG. 1

La pression est mesurée avec un manomètre de 0 à 80 mbar (précision 0,1 mbar au moins).

Le raccord de pression Fig. 1 se trouve sur la rampe de gaz G1/2" derrière le tableau de commande. Dévissez la vis (A) de la prise de pression (B). Montez le tuyau en caoutchouc siliconé dans le manomètre. Allumez le brûleur (Fig. 3 poste 4) et relevez la pression "dynamique" en amont.

Monter la vis (A) avec la rondelle d'étanchéité gaz (C).

Remontez la vis (A) avec une rondelle d'étanchéité gaz et contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

### 2.4.2 CONTROLE DU DEBIT THERMIQUE "GENERAL"

Une transformation éventuelle pour le fonctionnement avec un autre type de gaz (voir Chapitre 4) doit être exécutée par un installateur ou un assistant autorisé. Le débit thermique à contrôler peut être :

- le débit thermique nominal reporté sur la plaquette
- le débit thermique maximum en position maximum
- le débit thermique minimum en position minimum.

Contrôlez avant tout que l'appareil est déjà prédisposé pour le gaz et la pression distribués dans le réseau. En cas de transformation pour le fonctionnement avec un autre type de gaz, contrôlez bien le marquage des gicleurs, la vis du minimum avec les indications reportées dans le Tableau II.

### 2.4.3 REGLAGE DU DEBIT THERMIQUE MINIMUM

Le juste débit thermique minimum s'obtient en vissant à fond la vis de réglage du minimum by-pass "calibrée" selon le tableau II.

Allumez le brûleur comme indiqué dans le chapitre 6 "Instructions pour l'utilisateur" en position maximum (🔥), après 15 minutes de préchauffage, tournez le bouton en position de minimum (🔥).

Le four doit être préchauffé pendant 20 minutes au moins, pour ce faire tournez la manette en face de la position 8 puis en face de la position 1.

Contrôlez la pression au gicleur et le débit thermique minimum.

Pour la 2ème et la 3ème famille la vis de minimum (by-pass) doit être vissée à fond (fig. 2 poste 1), thermostat (Fig. 5 poste 11).

### 2.4.4 CONTROLE POUR LE FONCTIONNEMENT AU GAZ LIQUIDE

Contrôlez que les gicleurs montés correspondent aux indications du tableau II.

Vérifiez si la pression en entrée correspond aux indications du tableau II.

Contrôlez que l'installation au gaz G.P.L. a deux régulateurs de pression de capacité suffisante et si la capacité d'évaporation est suffisante. Consultez aussi la publication "Normes d'installation et caractéristiques des Installations au gaz G.P.L."

## 2.5 CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

- Mettez l'appareil en route en suivant le mode d'emploi.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.
- Contrôlez l'allumage de la veilleuse et du brûleur principal.
- Vérifiez que les gaz de combustion s'évacuent normalement.
- Notez sur une étiquette adhésive que vous appliquerez ensuite à côté de la plaquette d'identification, à quel gaz et à quelle pression l'appareil a été réglé.

## 2.6 INFORMATIONS DE L'USAGER

Expliquez le fonctionnement et l'emploi de l'appareil à l'utilisateur en utilisant cette notice et en lui illustrant les éventuels changements apportés. Remettez lui un exemplaire en lui expliquant de la ranger dans un endroit sûr et de la consulter en cas de besoin.

## 3. ADAPTATION POUR FONCTIONNER A UN AUTRE TYPE DE GAZ

### 3.1 TABLE DE CUISSON

- Enlevez les grilles, le chapeau et le corps du brûleur.

#### 3.1.1 CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRULEUR DE LA TABLE DE CUISSON

A l'aide d'une clé de 12, dévissez le gicleur (fig. 2 poste 10) du support et remplacez-le par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II.

#### 3.1.2 CHANGEMENT DE LA VIS DE MINIMUM BY-PASS

- Changez la vis du débit thermique minimum, by-pass (Fig. 2 poste 1) et remplacez-la par une autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II.

Le débit thermique en position de minimum doit être égal à 30% environ du débit thermique nominal. En tournant rapidement la manette de la position maximum (🔥) à la position minimum (🔥), le brûleur ne doit pas s'éteindre..

Après avoir changé les buses, appliquez sur l'étiquette existante, celle fournie en dotation avec la machine et indiquant le nouveau type de gaz.

## 4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

### 4.1 ALLUMAGE DU BRULEUR DU PLAN DE CUISSON

- Pour allumer le brûleur du plan de cuisson, appuyez sur la manette (Fig. 4) et tournez-la à gauche sur le symbole (🔥). Appuyez à fond l'allumer piézo-électrique (T Fig. 3). Pour éteindre complètement les brûleurs, positionnez la manette sur (○).



L'appareil doit être contrôlé tous les 6 mois. Il faut en particulier vérifier le brûleur, l'allumage, le réglage du minimum et du maximum, le bon fonctionnement de la hotte anti-refoulement et coupe tirage (Type B 11) ainsi que l'entrée de l'air.

### 5.1 CHANGEMENT DES COMPOSANTS

Attention ! Pour les réparations s'adresser seulement à un centre de service après-vente agréé.

Avant d'effectuer toute opération de réparation, il faut d'abord :

- fermer l'arrivée du gaz
- enlever les manettes
- démonter la façade
- enlever éventuellement les grilles, les chapons de brûleurs et les brûleurs.

Vous pouvez à présent procéder à la réparation des composants plus importants :

#### A) Thermocouple brûleur plan de travail (Fig. 3)

- à l'aide d'une clé de 8, dévissez la vis (7),
- avec une clé de 9, dévissez l'écrou (Fig. 2 pos. 3).
- montez le nouveau thermocouple, et remontez le tout en sens inverse.

#### B) Robinet brûleur plan de travail

- avec un clé de 9, dévissez l'écrou (3),
- démontez toutes les fixations du gaz (4,5,6)
- montez le nouveau robinet, et remontez le tout en sens inverse.
- attention au by-pass ! Remplacez ou inversez la vis de minimum by-pass

**N.B.:** Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites de gaz en faisant un test avec de l'eau savonneuse

#### C) Allumeur piézo-électrique de la plaque

Son démontage est très simple, il suffit de :

- dévissez l'écrou avec une clé de 25,
- montez un nouvel allumeur et revissez l'écrou.

- Nettoyez tous les jours les éléments en acier Inox avec de l'eau tiède et savonneuse. Rincez abondamment et séchez soigneusement.
- Ne nettoyez jamais les éléments en acier Inox avec des éponges abrasives ou des racleurs en acier car ils abîmeraient la plaque et provoqueraient, à la longue, son oxydation.
- Avant toute période d'inactivité prolongée, passez un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur tous les éléments en acier Inox, de façon à étaler un film de protection. Aérez périodiquement le local.

### IMPORTANT

Après l'utilisation de détergents, rincez la plaque et laissez-la sécher en l'allumant quelques instants. Etalez périodiquement un léger voile d'huile pour la protéger.

La plaque sera toujours comme neuve.

### ELEMENTS EN ACIER INOXYDABLE

- Les éléments en acier Inox doivent eux aussi être nettoyés avec de l'eau savonneuse et séchés avec un chiffon doux.
- La brillance est maintenue en appliquant périodiquement du POLISH liquide, un produit que l'on trouve partout dans le commerce.

# INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL	BESCHREIBUNG	SEITE
	Allgemeine Hinweise .....	27
<b>1.</b>	<b>Technische Daten .....</b>	<b>28</b>
1.1	Tabelle I: Gaskochstellen Serie Minima Kategorie II (Methan Und Flüssiggas) .....	28
1.2	Technische Eigenschaften .....	28
1.2.1	Kochfeld .....	28
<b>2.</b>	<b>Installationsanleitungen .....</b>	<b>29</b>
2.1	Informationen Über Die Gaskochfelder Serie Minima .....	29
2.2	Installation .....	30
2.2.1	Einzuhaltende Gesetze, Normen Und Technische Richtlinien .....	30
2.2.2	Installationsort .....	30
2.2.3	Aufstellung .....	30
2.2.4	Montage Der Topausrüstung Auf Basisschraenken .....	30
2.3	Anschluss An Die Gasanlage .....	31
2.3.1	Abgasung In Eine Rauchhaube. Gerät Typ: A1 .....	31
2.4	Erreichen Der Nennwärmeleistung .....	31
2.4.1	Kontrolle Des Vordruckes (Pe) .....	31
2.4.2	Einstellung Der "Allgemeinen" Wärmeleistung .....	31
2.4.3	Einstellung Der Mindestwärmeleistung .....	31
2.4.4	Kontrolle Für Den Betrieb Mit Flüssiggas .....	32
2.5	Betriebskontrolle .....	32
2.6	Vorbereitung Des Verwenders .....	32
<b>3.</b>	<b>Umrüstung Für Den Betrieb Mit Einer Anderen Gasart .....</b>	<b>32</b>
3.1	Kochfeld .....	32
3.1.1	Austauschen Der Kochfeld-brennerdüse .....	32
3.1.2	Austauschen Der Kleinststellungs-einstellschraube: By-pass .....	32
<b>4.</b>	<b>Anweisungen An Den Verwender .....</b>	<b>32</b>
4.1	Anzünden Des Kochfeldbrenners .....	32
<b>5.</b>	<b>Austauschen Der Wichtigsten Bestandteile .....</b>	<b>33</b>
5.1	Austauschen Der Bestandteile .....	33
<b>6.</b>	<b>Wartung Und Reinigung .....</b>	<b>33</b>
	TABLEAU II : GAZ, DRUCK UND KATEGORIEN IN DEN VERSCHIEDENEN LÄNDERN. NACH EN 437 - EN 203-1-2 .....	42
	TECNISHE DATE .....	43
	INSTALLATIONSPLÄNE .....	55

## **ALLGEMEINE HINWEISE**

- **Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muß daher aufmerksam durchgelesen werden.**
- Dieses Handbuch muß für ein späteres Nachschlagen der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Nach dem Entfernen der Verpackung muß das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden; verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Vor dem Geräteanschluß sicherstellen, daß die Schilddaten den Werten des Gasversorgungsnetzes entsprechen.
- Dieses Gerät darf nur für den Verwendungszweck benutzt werden, für den es eigens entwickelt wurde. Jede andersartige Verwendung muß als zweckfremd und somit gefährlich betrachtet werden.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dessen Umgang vertraut sind.
- Reparaturen dürfen ausschließlich in vom Hersteller zugelassenen technischen Betreuungsstellen durchgeführt werden. Originalersatzteile verlangen!
- Vorschriftswidrigkeiten können die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen!
- Beim Waschen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslaß dürfen nicht verstopft werden.
- Sockel installation verboten.

**Bei Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften durch den Verwender oder den Installationstechniker lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab und haftet somit nicht für eventuelle Unfälle oder Störungen, die auf ein solches Verhalten zurückführbar sein sollten.**

Der Hersteller haftet in keiner Weise für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten durch Abschrifts- oder Druckfehler. Er behält sich außerdem das Recht vor, als vorteilhaft oder notwendig befundene Produktänderungen ohne Beeinträchtigung der wesentlichen Produkteigenschaften vorzunehmen.

## 1.1 TABELLE I: GASKOCHSTELLEN SERIE MINIMA KATEGORIE II (METHAN UND FLÜSSIGGAS)

MODELL		G2S6	G4S6	G6S6
Außenmaße	Typ	A	A	A
Breite	mm	400	600	1000
Tiefe	mm	600	600	600
Höhe	mm	290	290	290
Gesamthöhe	mm	480	480	480
Gasanschluß	"A"	G1/2"	G1/2"	G1/2"
Brenneranz. und Wärmeleistung				
Klein	2,7 kW	1	2	3
Mittel	3,15 kW	1	2	3
Gesamt-Nennwärmeleistung	kW	5,8	11,6	17,4
Gasverbrauch (15 °C)				
Flüssiggas G30/G31	g/h	461 - 455	922 - 910	1383 - 1365
Methan H-G20	m³/h	0,619	1,238	1,857
Methan L-G 25	m³/h	0,720	1,440	2,16
Aufnahme	kW	-	-	-
Nettogewicht	kg	22	28	35

## 1.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

## STRUKTUR

Tragestruktur aus Inox-Stahl AISI 304, Tafelung und Untergestell aus Inox-Stahl, auf höhenverstellbaren Füßen.

## 1.2.1 KOCHFELD

**ARBEITSFLÄCHE** aus undurchlässigem Inox-Stahl AISI 304.

**ROSTE** aus gehärtetem Gußeisen für hohe Temperaturen (RAL).

**BRENNER** aus Aluminium, Stahlflammentrenner mit Flammenhaltung, direkte Zuendung durch Sicherheitsthermostelement, fixierte Düsen für die verschiedenen Gasarten.

**HÄHNE** aus gedrucktem Messing, mit Sicherheitsventil und Thermoelement zur automatischen Gasabstellung bei unabsichtlichem Erlöschen der Leitflamme. Einstellung der Mindest- und Höchstfördermenge.

**HAHNGRIFFE** aus athermischem Material.

Die Installation und die eventuelle Umrüstung für die Verwendung anderer Gasarten muß in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

Siehe Tabelle der technischen Daten 1.1.

#### HINWEISE:

Wenn das Gerät gegen eine Wand installiert wird, so muß die Wand einer Temperatur von 80°C standhalten und feuerfest sein.

Vor der Installation ist der Plastikschutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Klebereste mit einem für Inoxstahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.

Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der Nivellierungsfüße eben stellen.

Wenn das Gerät alleine installiert wird, ist es zugunsten seiner Stabilität empfehlenswert, es zu befestigen.

### 2.1 INFORMATIONEN ÜBER DIE GASKOCHFELDER SERIE MINIMA

Diese Anleitung gilt für unsere Gaskochfelder Serie Minima Typ A1 Kategorie II (Erdgas und Flüssiggas).

Siehe Tabelle 1.1.

Das Schild nach EN-Norm 203-1-2 befindet sich:

a) bei den Top-Geräten (zum Aufsetzen)

auf der Rückseite oder im Innern.


Beispiel Italien-Schild:

Kat. II 2H3+

Pe = Vordruck

Pi = Druck an der Düse

<b>CE</b>		Mod.	
		Serial N° DR	
<b>V</b>	<b>Hz</b>	<b>kW</b>	Type
			Tipo
	IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL
	FR - BE	NL	MT-CY
	AT-CH		
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E3P
Pn (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37
	20/25,29/37	25,37,50	30
	20,50		
	LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE
	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV	
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P
Pn (mbar)	20,37,50	20,30	20,20,50
		20,30	20
$\Sigma Q_{n(Hi)}$		kW	G20
			m³/h
			G30
			Kg/h
			G25
			m³/h
			G31
			Kg/h

	Mod.	SN°	<b>CE</b>	Pin.N°
RE A 16238T4 ITALY				
Made by		<b>Hz</b>	<b>kW</b>	
				Type
		<b>HU</b>		
Cat.	II2HS3B/P			
Pn (mbar)	25,25,30/30			
$\Sigma Q_{n(Hi)}$		kW	G 20	m³/h
			G 30	Kg/h
			G 25.1	m³/h
			G 31	Kg/h

## 2.2 INSTALLATION

### 2.2.1 EINZUHALTENDE GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften.
- Die Bestimmungen der Gaslieferstelle, bei welcher vor der Installation die entsprechende Unbedenklichkeitserklärung anzufordern ist.
- Die Normen "Installation von Gasanlagen".
- Die Normen "Installation von Elektroanlagen".
- Die Bestimmung der Stromlieferstelle.
- Die Hygienenormen.

### 2.2.2 INSTALLATIONSORT

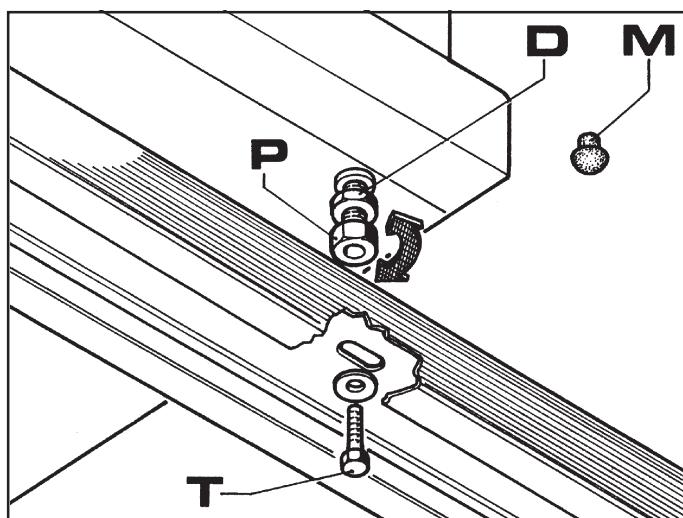
- Das Gerät muß in einem ausreichend durchlüftetem Raum installiert werden. (Dieses Gerät bedarf einer Absaugkraft von mindestens  $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW}$  Wärmeleistung).
- Bei der Installation dieses Gerätes sind die Sicherheitsvorschriften des Landes einzuhalten, in dem das Gerät aufgestellt wird.

### 2.2.3 AUFSTELLUNG

- Die einzelnen Geräte können alleine aufgestellt werden, oder aber in der Kombination mit anderen Geräten unserer Produkteserie
- Diese Gerät eignet sich nicht für den Schrankeinbau.
- Der von den Seitenwänden einzuhaltende Mindestabstand beträgt 10 cm; bei geringeren Abständen oder wenn das Wand- bzw. Bodenmaterial nicht feuerfest ist, muß unbedingt ein Wärmeschutzstoff aufgebracht werden.

### 2.2.4 MONTAGE DER TOPAUSRÜSTUNG AUF BASISSCHRAENKEN

Die zwei vorderen Fuesse (P) von Geraet ausdrehen und wegnehmen, es auf den Basisschrank auflegen, so dass die zwei hinteren Fuesse (N) in die Ecke der Basis, wie im Bild dargestellt, eindringen. Das Geraet voellig auflegen und es durch die Verschraubung der zwei vorderen Fuesse, mittels der dazu auf der Basis vorbereiteten Loecher, fixieren.



## 2.3 ANSCHLUSS AN DIE GASANLAGE

- Das Gerät ist mit einem Gas mit den in der Tabelle II enthaltenen Eigenschaften und Druckwerten zu versorgen.
- Den Gasdruck mißt man bei eingeschaltetem Brenner an der Anfangsdruckentnahme (siehe Abb. 1 und Art. 2.5.1).
- Das Gerät ist für den Betrieb mit Methangas H G20-20 mb geprüft und voreingestellt.
- \* **MERKE: Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes, empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.**
- Der Anschluß an das Gasversorgungsnetz muß mit einem Metallrohr mit einem angemessenen Durchmesser erfolgen, wobei ein typengeprüfter Sperrhahn vorgeschaltet werden muß.
- Nach stattgefundenem Anschluß an das Gasversorgungsnetz mit Seifenblasen kontrollieren, daß an den Anschlußstellen keine Leckagen bestehen.

### 2.3.1 ABGASUNG IN EINE RAUCHHAUBE. GERÄT TYP: A1

Das Gasgerät muß unter einer Rauchhaube mit normengerechten Anlageneigenschaften aufgestellt werden. (Dieses Gerät bedarf einer Absaugkraft von mindestens 2 m<sup>3</sup>/h • kW Wärmeleistung).

Die Küchendurchlüftung kontrollieren: sie muß den geltenden Normen entsprechen.

## 2.4 ERREICHEN DER NENNWÄRMELEISTUNG

Kontrollieren Sie, ob das Gerät für die den Gasnetzwerten entsprechende Gasart, Druck und Kategorie voreingestellt ist. Diese Angaben befinden sich auf der Verpackung und/oder auf dem Geräteschild.

Wenn das Gerät für eine andere Gas- und Druckart voreingestellt ist, muß vorher eine Umrüstung für den Betrieb mit einer anderen Gasart stattfinden.

Siehe hierzu Tabelle II für die Düse, die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die Primärlufteinstellung (Xmm), die Leitflammdüse und den Druck an der Düse des Hauptbrenners.

**MERKE:** Die Namen der Düsen "2H" und "3+" sind auf der linken Seite der Tabelle II ersichtlich.

2H = G 20 - 20 mb

3+ = G 30 - 29 mb und/oder G 31 - 37 mb, eine Gas/Druck-Paarung. In unserem Bereich handelt es sich fast immer um G 31 - 37 mb!

Die Tabelle II zeigt die Gas- und Druckarten für alle Brenner und die entsprechenden Düsen, den Abstand Xmm der Primärlufteinstellung (siehe Abb. 3), die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die Leitflammdüse, den Höchst- und Mindestdruck an der Düse, die Höchst- und Mindestwärmeleistung und den Gasverbrauch in l/h (15°C) oder in g/h im Falle von Flüssiggas.

Achtung: Wenn der "dynamische" Vordruck des Gases am Gerät geringer ist als der Mindestdruck laut Tabelle II, darf der Anschluß nicht erfolgen: der Installateur muß der Gaslieferstelle außerdem mitteilen, daß der Netzdruck zu schwach ist.

Merke: Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes (z.B. bei G 20 \_ 22 mb), empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.

Wenn der Netzdruck den Höchstdruck der Tabelle II überschreitet (z.B. bei G 20 \_ 25 mb), die Gaslieferstelle verständigen. Kontrollieren, ob der Eingangsdruck und der Druck an der Düse mit den Werten laut Tabelle II übereinstimmen.

### 2.4.1 KONTROLLE DES VORDRUCKES (PE) ABB. 1

Der Druck wird mit einem Manometer 0÷80 mb (Genauigkeit mindestens 0,1 mb) gemessen.

Die Druckentnahmestelle Abb. 1 befindet sich auf der Gasrampe G 1/2" hinter dem Schaltbrett; die Schraube (A) der Druckentnahmestelle (B) losschrauben, den Silikongummischlauch im Manometer anschließen, den Brenner anzünden (Abb. 3 Pos. 4) und den "dynamischen" Vordruck ermitteln.

Die Schraube (A) mit einem Gasdichtring (C) wieder montieren und die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

### 2.4.2 EINSTELLUNG DER "ALLGEMEINEN" WÄRMELEISTUNG



Die eventuelle Umrüstung auf eine andere Gasart muß durch einen befugten Installateur oder eine berechnete Dienststelle erfolgen. Folgende Wärmeleistungen können zu kontrollieren sein:

- die Nennwärmeleistung auf dem Schild
- die Spitzenwärmeleistung in der Höchststellung
- die Mindestwärmeleistung in der Kleinststellung.

Zu allererst kontrollieren, ob das Gerät bereits zur Aufnahme der im Gasnetz verfügbaren Gasart vorbereitet ist und im Falle der Notwendigkeit einer Umrüstung die Markierung auf den Düsen, sowie auch die Kleinststellungs-Einstellschraube und By-Pass gut mit der Tabelle II Einspritzdüsen vergleichen.

### 2.4.3 EINSTELLUNG DER MINDESTWÄRMELEISTUNG

Die Wärmeleistung der richtigen Kleinststufe erzielt man mittels der "kalibrierten" Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die laut Tabelle II Einspritzdüsen ganz eingeschraubt werden muß.

Den Brenner laut Kap. 6 "Anweisungen an den Verwender" in der Höchststufe  anzünden und nach etwa 5 Minuten Vorwärmzeit den Drehknopf auf die Kleinststufe  drehen.

Der Backofen muß mindestens 20 Minuten lang mit dem Drehknopf auf Stellung 8 vorgewärmt werden und danach ist der Knopf auf 1 zu drehen.

Den Druck an der Düse und die Mindestwärmeleistung überprüfen.

Bei der 2. und 3. Familie muß die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass) ganz in den Hahn (Abb. 2 Pos. 1) und in den Thermostat (Abb. 5 Pos. 11) eingeschraubt werden.

#### **2.4.4 KONTROLLE FÜR DEN BETRIEB MIT FLÜSSIGGAS**

Kontrollieren, ob die montierten Düsen mit den Werten in den Tabellen II übereinstimmen.

Überprüfen, ob der Eingangsdruck mit den Werten in der Tabelle II übereinstimmt.

Kontrollieren, ob die Flüssiggasanlage zwei Druckregler mit ausreichender Kapazität besitzt und ob die Verdampfungskapazität als ausreichend betrachtet werden kann.

Siehe auch die Herausgabe "Installationsnormen und Eigenschaften der Flüssiggasanlagen".

#### **2.5 BETRIEBSKONTROLLE**

- Das Gerät laut Gebrauchsanleitungen in Betrieb setzen.
- In Übereinstimmung mit den örtlich geltenden Normen kontrollieren, daß keine Gasleckagen vorhanden sind.
- Kontrollieren, daß der Leitflammenbrenner und der Hauptbrenner jeweils anzünden und zwischenzünden.
- Überprüfen, daß die Abgase ordnungsgemäß abgelassen werden.
- Auf einem Klebeschild notieren, auf welches Gas und welchen Druck das Gerät eingestellt wurde und das Klebeschild dann auf dem Geräteschild aufkleben.

#### **2.6 VORBEREITUNG DES VERWENDERS**

Dem Verwender müssen unter Verwendung des Anleitungshandbuches der Betrieb und der Gebrauch des Gerätes sowie eventuelle Änderungen erklärt werden.

Das Anleitungshandbuch im Besitz des Verwenders lassen und ihm erklären, daß er es für späteres Nachschlagen verwenden muß.

### **3. UMRÜSTUNG FÜR DEN BETRIEB MIT EINER ANDEREN GASART**

#### **3.1 KOCHFELD**



- Die Roste, Flammentrenner und den Brennerkörper abnehmen.

##### **3.1.1 AUSTAUSCHEN DER KOCHFELD-BRENNERDÜSE**

Die Düse (Abb. 2 Pos. 10) des Brenners mit der für die gewählte Gasart geeigneten Düse austauschen (12er-Schlüssel) und dabei die Tabelle II Einspritzdüsen befolgen.

##### **3.1.2 AUSTAUSCHEN DER KLEINSTELLUNGS-EINSTELLSCHRAUBE: BY-PASS**



- Die Einstellschraube der Mindestwärmeleistung By-Pass (Abb. 2 Pos. 1) mit der für die gewählte Gasart geeigneten Schraube ersetzen, unter Einhaltung der Tabelle II Einspritzdüsen.

In der Kleinstellung muß die Wärmeleistung etwa 30% der Nennwärmeleistung betragen. Beim schnellen Drehen des Knopfes von der Höchststellung  auf die Kleinstellung  darf der Brenner nicht erlöschen oder rückschlagen.

Nachdem die Düsen ausgewechselt wurden, auf das vorhandene Etikett das der Maschine mitgelieferte Etikette mit der neuen Gasart anbringen."

### **4. ANWEISUNGEN AN DEN VERWENDER**

#### **4.1 ANZÜNDEN DES KOCHFELDBRENNERS**

- Zum Anzünden der Kochfeldleitflamme den Drehknopf (Abb. 7) bis auf das Symbol  nach links drehen, auf dieser Stellung stark auf ihn drücken und die Piezozünder der Platte (T Fig. 3). Sollen die Brenner ganz gelöscht werden, den Knopf auf  drehen.



Das Gerät muß mindestens zweimal pro Jahr kontrolliert werden. Zu kontrollieren sind: die Brenner, die Zündung, die Zwischenzündung, die Einstellung der Kleinst- und Höchststufe. Außerdem muß die Funktionstüchtigkeit der Wind- und Zugunterbrechungsschutzhaube (Typ B<sub>11</sub>) und die Zuluft kontrolliert werden.

### 5.1 AUSTAUSCHEN DER BESTANDTEILE

Durchführung nur durch befugte technische Betreuungsstellen!

Vor dem Austauschen nachfolgender Bestandteile:

- den vorgeschalteten Gashahn zudrehen;
- die Drehknöpfe abnehmen;
- das Stirnbrett abmontieren;
- eventuell die Roste, Flammentrenner und Brenner abnehmen.

Nun können die wichtigsten Bestandteile ersetzt werden.

#### A) Thermoelement des Kochfeldes (Abb. 3)

- die Mutter (7) mit einem 8er-Schlüssel abmontieren;
- die Mutter (Abb. 2 Pos. 3) mit einem 9er-Schlüssel abmontieren;
- ein neues Thermoelement der gleichen Art in der umgekehrten Folge wieder montieren.

#### B) Brennerhahn des Kochfeldes (Abb. 2)

- die Mutter (3) mit einem 9er-Schlüssel abmontieren;
- alle Gasanschlüsse (4-5-6) abmontieren;
- in der umgekehrten Reihenfolge einen neuen Hahn montieren;
- Vorsicht auf das By-Pass! Die Einstellschraube der Kleinststellung By-Pass ersetzen oder umkehren.

**WICHTIG:** Mit Seifenblasen kontrollieren, daß keine Undichtigkeiten das Austreten von Gas erlauben. Der Anschluß muß absolut dicht sein! C) Piezozünder des Platte

Der Zünder kann ganz leicht vom Backofenschaltbrett abmontiert werden:

- das Hochspannungskabel abtrennen;
- die Mutter mit einem 25er-Schlüssel losschrauben;
- den neuen Zünder in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

- Die Teile aus Inox-Stahl täglich mit lauwarmem Seifenwasser säubern, reichlich nachspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Die Inox-Stahlteile dürfen absolut nicht mit herkömmlichen Metallwollen, Bürsten oder Stahlschabern geputzt werden, weil sich dadurch Eisenteilchen ablagern könnten, die verrosten und auf dem Gerät Roststellen bilden könnten. Eventuell kann Stahlwolle verwendet werden, die in die selbe Richtung der Oberflächensatinierung gewischt werden muß.
- Wenn das Gerät eine längere Zeit lang nicht verwendet wird, ein leicht in Vaselineöl getunktes Tuch energisch über die gesamten Stahloberflächen wischen und so einen Schutzfilm auftragen. Den Raum von Zeit zu Zeit durchlüften.

### WICHTIG

Nach Verwendung von Reinigungsmitteln muß die Platte nachgespült und zum Trocknen einige Sekunden lang angeheizt werden. Von Zeit zu Zeit einen Ölfilm oder einen gleichwertigen Schutzfilm auftragen.

So bleibt die Platte immer wie neu erhalten.

### TEILE AUS ROSTFREIEM STAHL

- Auch die Teile aus rostfreiem Stahl müssen mit Seifenwasser gewaschen und mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden. Der Glanz bleibt erhalten, wenn sie ab und zu mit einem flüssigen Poliermittel (POLISH - überall im Handel erhältlich) abgewischt werden.

CAPÍTULO	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
	Advertencias generales .....	35
<b>1.</b>	<b>Datos técnicos .....</b>	<b>36</b>
1.1	Tabla 1: Encimeras a gas serie Mínima, Categoría II (Gas metano y GPL) .....	36
1.2	Características técnicas .....	36
1.2.1	Cocina .....	36
<b>2.</b>	<b>Instrucciones para la instalación .....</b>	<b>37</b>
2.1	Informaciones sobre las planchas a gas serie Mínima .....	37
2.2	Instalación .....	38
2.2.1	Ley, normas y directivas técnicas a respetar .....	38
2.2.2	Lugar de instalación .....	38
2.2.3	Ubicación .....	38
2.2.4	Montaje de los equipos tope sobre la base de escaparate .....	38
2.3	Conexión de la instalación del gas .....	39
2.3.1	Descarga de los productos de combustión bajo una campana de aspiración. Aparato de tipo: A1 ..	39
2.4	Cómo obtener la capacidad térmica nominal .....	39
2.4.1	Control de la presión anterior al aparato (Pe) .....	39
2.4.2	Control de la capacidad térmica “general” .....	39
2.4.3	Regulación de la capacidad térmica mínima .....	39
2.4.4	Control para el funcionamiento a gas líquido .....	40
2.5	Control del funcionamiento .....	40
2.6	Introducción del usuario .....	40
<b>3.</b>	<b>Transformación para el funcionamiento con otro tipo de gas .....</b>	<b>40</b>
3.1	Planchas de cocción .....	40
3.1.1	Sustitución del inyector del quemador de la mesa de trabajo .....	40
3.1.2	Sustitución del tornillo del mínimo; by pass .....	40
<b>4.</b>	<b>Instrucciones para el usuario .....</b>	<b>40</b>
4.1	Encendido quemador de placa (cocina) .....	40
<b>5.</b>	<b>Sustitución de los componentes más importantes .....</b>	<b>41</b>
5.1	Sustitución de los componentes .....	41
<b>6.</b>	<b>Mantenimiento y limpieza .....</b>	<b>41</b>
	 TABLA II: GAS, PRESIÓN Y CATEGORÍAS EN LOS DIFERENTES PAÍSES. SEGÚN	
	EN 437 - EN 203-1-2 .....	42
	DATOS TÉCNICO .....	43
	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN .....	55

## **ADVERTENCIAS GENERALES**

- **Leer atentamente las observaciones contenidas en el presente manual ya que suministran importantes indicaciones respecto a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.**
- Conservar con cuidado el presente manual para cualquier consulta posterior de los distintos operadores
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse que el aparato esté íntegro y en caso de dudas, no utilizar el mismo y dirigirse a personal profesionalmente experto.
- Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan con los de la red de suministro del gas.
- Este aparato tiene que ser destinado solamente para el uso para el cual ha sido expresamente concebido.
- El aparato debe ser utilizado sólo por la persona adiestrada para el uso del mismo.
- Para eventuales reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y pedir el empleo de repuestos originales.
- La falta de respeto de todo lo antes expuesto puede poner en peligro la seguridad del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua y a alta presión.
- No obstruir las aberturas ni ranuras de aspiración o de eliminación del calor.
- Instalación sobre zócalo de mampostería prohibida.

**En caso de falta de observación de las normas contenidas en el presente manual, tanto por parte del usuario como por parte del técnico de la instalación, la empresa Fabricante declina toda responsabilidad y cualquier eventual accidente o anomalía causado por tal falta de observación.**

La casa fabricante declina toda responsabilidad por posibles inexactitudes contenidas en el presente manual, imputables a errores de transcripción o imprenta. Se reserva además el derecho de aportar al producto las modificaciones que se consideren útiles o necesarias sin perjuicio de las características esenciales.

1.1 TABLA 1: ENCIMERAS A GAS SERIE MINIMA, CATEGORÍA II (GAS METANO Y GPL)

MODELO		G2S6	G4S6	G6S6
Dimensiones exteriores	Tipo	A	A	A
Anchura	mm	400	600	1000
Profundidad	mm	600	600	600
Altura	mm	290	290	290
Altura máxima	mm	480	480	480
Toma del gas	"A"	G1/2"	G1/2"	G1/2"
Nº Quemadores y Capacidad térmica				
Rápido	2,7 kW	1	2	3
Tripla corona	3,15 kW	1	2	3
Capacidad térmica nom. total	kW	5,8	11,6	17,4
Consumo de gas (15 °C)				
G.P.L. G 30/31	g/h	461 - 455	922 - 910	1383 - 1365
Metano H-G 20	m³/h	0,619	1,238	1,857
Metano L-G 25	m³/h	0,720	1,440	2,16
Consumo	kW	-	-	-
Peso neto	kg	22	28	35

## 1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**ESTRUCTURA**

Estructura portante de acero inoxidable AISI 304, paneles y estructura de acero inoxidable, montados sobre patas de altura regulable.

## 1.2.1 COCINA

**MESA DE TRABAJO** de acero inoxidable AISI 304 hermética.

**PARRILLAS** de fundición porcelanada para altas temperaturas (RAL).

**QUEMADORES** de aluminio, rompe-llamas de acero con llama estabilizada, encendido directo con termocopla de seguridad. Inyectores fijos para diferentes tipos de gases.

**GRIFOS** de latón estampado, con válvulas de seguridad con termopar para la interrupción automática del paso del gas en caso de que la llama piloto se apague accidentalmente. Regulación entre el mínimo y el máximo.

**MANIVELAS GRIFOS** de material atómico.

La instalación y la eventual transformación para el uso con otros tipos de gas tiene que ser efectuada por personas expertas, según las normas en vigor.

(Véanse las tablas de datos técnicos 2.1 y 3.4.0/1.

#### OBSERVACIONES:

En caso de que el aparato se instale contra una pared, esta última tiene que resistir a los valores de temperatura de 80°C y debe ser incombustible.

Antes de efectuar la instalación, quitar el revestimiento de la película de protección plástica, eliminando los eventuales residuos adhesivos con un producto apto para la limpieza del acero inoxidable.

Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras.

En caso de que el aparato se instale solo se aconseja fijarlo para hacer más segura su estabilidad.

### 2.1 INFORMACIONES SOBRE LAS PLANCHAS A GAS SERIE MINIMA

El presente manual es válido para nuestras planchas serie Minima tipo A1 Categoría II (Gas natural y Líquido G.P.L). Véase tabla 1.1.

La etiqueta según las normas EN437 y EN 203-1-2 se encuentra: en la parte trasera o en el interior.


Ejemplo de placa Italia:

Cat. II 2H3+

Pe = Presión anterior al aparato

Pi = Presión en el inyector

<b>CE</b>		Mod.																						
		Serial N° DR																						
V	Hz	kW	Type Tipo																					
<table border="1"> <tr> <td>IT-GR-GB-ES-IE</td> <td>PT</td> <td>PL</td> <td>FR - BE</td> <td>NL</td> <td>MT-CY</td> <td>AT-CH</td> </tr> <tr> <td>Cat. II2H3+</td> <td>II2H3+</td> <td>II2E3P</td> <td>II2E+3+</td> <td>II2L3P</td> <td>I3B/P</td> <td>II2H3B/P</td> </tr> <tr> <td>Pn (mbar) 20,29/37</td> <td>20,29/37,50/67</td> <td>20,37</td> <td>20/25,29/37</td> <td>25,37,50</td> <td>30</td> <td>20,50</td> </tr> </table>				IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH	Cat. II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P	Pn (mbar) 20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50
IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH																		
Cat. II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P																		
Pn (mbar) 20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50																		
<table border="1"> <tr> <td>LU</td> <td>NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK</td> <td>DE</td> <td>AL-IS-DK-FI-SE-BG</td> <td>LV</td> </tr> <tr> <td>Cat. II2E3P</td> <td>II2H3B/P</td> <td>II2ELL3B/P</td> <td>II 2H3B/P</td> <td>I2H</td> </tr> <tr> <td>Pn (mbar) 20,37,50</td> <td>20,30</td> <td>20,20,50</td> <td>20,30</td> <td>20</td> </tr> </table>				LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV	Cat. II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	I2H	Pn (mbar) 20,37,50	20,30	20,20,50	20,30	20						
LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV																				
Cat. II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	I2H																				
Pn (mbar) 20,37,50	20,30	20,20,50	20,30	20																				
$\Sigma Q_{n(Hi)}$	kW	G20	m³/h	G30	Kg/h																			
		G25	m³/h	G31	Kg/h																			

	Mod.	SN°	<b>CE</b>	Pin.N°
Made by				
		Hz	kW	Type
<b>HU</b>				
Cat.	II2HS3B/P			
Pn (mbar)	25,25,30/30			
$\Sigma Q_{n(Hi)}$	kW	G 20	m³/h	G 30
		G 25.1	m³/h	G 31
			Kg/h	Kg/h

## 2.2 INSTALACIÓN

### 2.2.1 LEY, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS A RESPETAR

Para la instalación hay que respetar las siguientes normas:

- Medidas vigentes contra accidentes e incendios
- Los reglamentos de la compañía de suministro del gas, el cual tiene que dar su aprobación antes de la instalación de la cocina.
- Normas “Instalación de equipos a gas”
- Normas “Instalación equipos eléctricos”
- La reglamentación de la compañía de suministro de energía eléctrica.
- Normas higiénicas.

### 2.2.2 LUGAR DE INSTALACIÓN

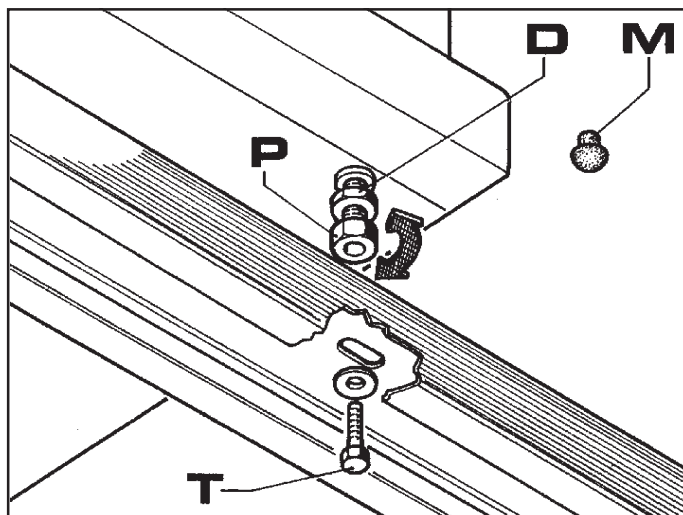
- El aparato debe ser instalado en locales con suficiente aireación (Este aparato requiere una aspiración de por lo menos  $2 \text{ m}^3/\text{h} * \text{Kw C.T}$  (Capacidad Térmica).
- Instalar el aparato respetando las normas de seguridad vigentes en la nación en que se instala el mismo.

### 2.2.3 UBICACIÓN

- Los distintos aparatos pueden instalarse solos o pueden ser combinados con otros aparatos o equipos de nuestra gama.
- Este aparato no es apto para ser empotrado.
- La distancia de las paredes laterales debe ser como mínimo de 10 cm. en caso de que la distancia fuera inferior o el material de las paredes o del suelo fueran inflamables, es indispensable aplicar un aislamiento térmico.

### 2.2.4 MONTAJE DE LOS EQUIPOS TOPE SOBRE LA BASE DE ESCAPARATE

Destornilla y quitar los dos pies anteriores (P) del aparato a colocar sobre el escapeate, apoyarla luego sobre ésta de manera tal que los dos pies posteriores (N) se encajen en el angulo de la base como se indice en la ilustración. Apoyar completamente el aparato y fijarlo atornillando los dos pies anteriores (P) pasando através de los agujeros predispuestos sobre la base para fijar el aparato.



## 2.3 CONEXIÓN DE LA INSTALACIÓN DEL GAS

- El aparato tiene que ser alimentado con un gas que tenga las características y la presión indicadas en la tabla II.
  - La presión del gas se mide en la toma de presión inicial con el quemador encendido (véase la Fig. 1 y art. 2.4.1).
  - El aparato ha sido probado y predispuesto para funcionar a gas metano H G20 - 20 mbar.
- \* Nota. Si la presión de la red varía más del 10% de la presión nominal se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.**
- La conexión con la red de gas tiene que ser efectuada con tubos metálicos de sección adecuada y tiene que ser colocado antes un grifo de intercepción homologado.
  - Después de la conexión con la red del gas, controlar que no haya pérdidas en los puntos de empalme, con burbujas de jabón.

### 2.3.1 DESCARGA DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN BAJO UNA CAMPANA DE ASPIRACIÓN. APARATO DE TIPO: A1

El aparato a gas tiene que ser instalado debajo de una campana de aspiración cuya instalación tiene que realizarse en el respeto de las Normas. (Para este aparato debe ser de por lo menos 2 m<sup>3</sup>/h\* Kw C.T (Capacidad Térmica). Controlar la aireación de la cocina: debe ser según las normas vigentes.

## 2.4 CÓMO OBTENER LA CAPACIDAD TÉRMICA NOMINAL

Controlar si el aparato está predispuesto para el tipo de gas, presión y categoría correspondientes al gas de la red de suministro.

Esta indicación se encuentra en el embalaje y/o etiqueta del aparato.

Si el aparato está predispuesto para otro tipo de gas y presión, primero hay que hacer una transformación para el funcionamiento con otro tipo de gas.

Véase la Tabla II para los inyectores, tornillo de mínimo (by-pass), regulación del aire de entrada, (X mm), el inyector del piloto y la presión del inyector del quemador principal.

Nota. Los nombres de los inyectores “2H” y “3+” se ven en la parte izquierda de la Tabla II.

2H = G 20 - 20 mbar

3 + = G 30 - 29 mbar y/o G 31 - 37 mbar una cupla de gas y presión. En nuestro sector casi siempre se trata de G 31 - 37 mbar! En la Tabla II se encuentran los principales tipos de gas y presión para cada quemador y los inyectores correspondientes, la distancia X mm. de la regulación del aire de entrada (véase la Fig. 3) el tornillo de mínimo (by-pass), el inyector del piloto, la presión máxima y mínima en el inyector, la capacidad térmica máxima y mínima y el consumo gas en l/h. (15°C) o en g/h en caso de G.P.L.

Atención: está prohibida la conexión si la presión “dinámica” del gas anterior al aparato es inferior a la presión mínima de la Tabla II; además el instalador debe comunicar a la empresa de suministro del gas que la presión de la red es demasiado baja.

Nota. Si la presión varía del + 10% de la presión nominal, por ejemplo para G20 • 22mbar se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.

Si la presión de la red es superior a la presión máxima de la Tabla II, por ejemplo para G 20 • 25 mbar advertir a la empresa de suministro del gas. Controlar si la presión que entra y en el inyector corresponde a los valores indicados en la Tabla II.

### 2.4.1 CONTROL DE LA PRESIÓN ANTERIOR AL APARATO (PE) FIG. 1

La presión se mide con un manómetro 0 • 80 mbar (Presión de por lo menos 0,1 mbar).

La toma de presión Fig. 1 se encuentra en la conexión del gas G 1” detrás del tablero: desatornillar el tornillo (A) de la toma de presión (B), conectar la manguera de siliconas en el manómetro, encender el quemador y medir la presión “dinámica” anterior al aparato.

Colocar el tornillo (A) con arandela de estanqueidad del gas (C), controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón. Controlar si la presión que entra y en el inyector corresponde a los valores indicados en la Tabla II.

### 2.4.2 CONTROL DE LA CAPACIDAD TÉRMICA “GENERAL”



Una eventual transformación a otro tipo de gas (véase Cap. 4) tiene que ser realizada por un instalador o asistente autorizado. La capacidad térmica a controlar puede ser:

- la capacidad térmica nominal indicada en la placa
- la capacidad térmica máxima en posición máxima
- la capacidad térmica mínima en posición mínima

Controlar antes que nada si el aparato está predispuesto para el gas y la presión distribuida en la red, en caso de transformación para el funcionamiento a otro tipo de gas, controlar muy bien la marcación sobre los inyectores, el tornillo de mínimo y by-pass con las Tablas II Inyectores Cap. 3.4.0.

### 2.4.3 REGULACIÓN DE LA CAPACIDAD TÉRMICA MÍNIMA

El mínimo justo de la capacidad térmica mínima se obtiene con el tornillo del mínimo by-pass “calibrado”, apretado hasta el fondo según la Tabla II, Inyectores 3.4.0

Encender el quemador como se describe en el Cap. 6 “Instrucciones para el usuario” en la posición mínima () , girar después de unos 15 minutos de precalentamiento la manivela, colocándola en la posición de mínimo () .

El horno se calienta por lo menos 20 minutos poniendo el mando del termostato en la posición 8, luego girar el mando hasta la posición 1.

Controlar la presión en el inyector y la capacidad térmica mínima.

Para la 2a. y la 3a. Familia el tornillo del mínimo by-pass se atornilla hasta el fondo del grifo (Fig. 2 pos. 1) termostato (Fig. 5 pos. 11).

#### **2.4.4 CONTROL PARA EL FUNCIONAMIENTO A GAS LÍQUIDO**

Controlar si los inyectores montados corresponden con los de la indicación de la Tabla II Cap. 3.4.0/4.

Verificar si la presión en la entrada corresponde con las indicaciones de la Tabla II.

Controlar si la instalación a gas G.P.L. tiene dos reguladores de presión de capacidad suficiente y si la capacidad de evaporación puede ser considerada suficiente.

Véase también la publicación “Normas de instalación y características de Instalaciones de gas G.P.L.”

#### **2.5 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO**

- Poner el aparato en funcionamiento según las instrucciones para el uso.
- Controlar que no haya pérdidas de gas según las normas locales.
- Controlar el encendido y la interceptación del quemador piloto y el quemador principal.
- Controlar que la descarga de los gases de combustión sea normal.
- Escribir una etiqueta adhesiva, que se pega sobre la placa del aparato, para indicar para qué tipo de gas y presión ha sido regulado.

#### **2.6 INTRODUCCIÓN DEL USUARIO**

Explicar el funcionamiento y el empleo al usuario utilizando el manual de instrucciones e ilustrar eventuales cambio.

Dejar el manual de instrucciones en manos del usuario y explicar que lo tiene que utilizar para ulteriores consultas.

### **3. TRANSFORMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTRO TIPO DE GAS**

#### **3.1 PLANCHAS DE COCCIÓN**

- Quitar las parrillas, el partidador de llama y el cuerpo del quemador.



##### **3.1.1 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR DE LA MESA DE TRABAJO**

Sustituir el inyector (Fig. 2 pos. 10) del quemador (llave del 12) con el correspondiente para el tipo de gas escogido ateniéndose a la Tabla II Inyectores Cap. 3.4.0 y 3.4.0/1.

##### **3.1.2 SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DEL MÍNIMO; BY PASS**

- Sustituir el tornillo de la capacidad térmica mínima, by-pass (Fig. 2 pos. 2) con el correspondiente para el tipo de gas escogido, ateniéndose a la Tabla II Inyectores Cap. 3.4.0 y 3.4.0/1.

La capacidad térmica en la posición de mínimo tiene que ser un 30% aproximadamente de la capacidad térmica nominal.



Cuando se gira la manivela veloz desde la posición máxima () a la posición mínima () el quemador no tiene que apagarse.

Una vez completada la sustitución de las boquillas, aplíquese sobre la etiqueta existente la que acompaña a la máquina, en la que se indica el nuevo tipo de gas.

### **4.**

### **INTRUCCIONES PARA EL USUARIO**

#### **4.1 ENCENDIDO QUEMADOR DE PLACA (COCINA)**

- Para encender el piloto de la cocina, apretar la manivela (Fig. 4) girándola hacia la izquierda hasta el símbolo () , ya en la posición apretar a fondo y l'encendedor piezo eléctrico. Para apagar completamente los quemadores, poner la manivela en la posición () .



El aparato tiene que ser controlado por lo menos 2 veces por año. Hay que controlar los quemadores, el encendido, el interencendido, la regulación del máximo y del mínimo.

### 5.1 SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES

Tiene que ser efectuada sólo en un “Centro de Asistencia Autorizado” !!!

Para poder cambiar los siguientes componentes en primer lugar hay que:

- cerrar el grifo de gas en entrada;
- cerrar las manivelas;
- desmontar parte delantera;
- si fuera necesario quitar las parrillas, los partidores de llamas y los quemadores.

Entonces se pueden sustituir los componentes más importantes.

#### A) Termocopla del quemador plan de trabajo (Ilustración 2)

- Destornillar los 4 tornillos (Ilustración 2, posición 4)
- Destornillar la tuerca 3 y quitar la plataforma del quemador.
- Destornillar la tuerca 3 y quitar la termocopla 9.
- Soltar el hilo de la termocopla de la válvula del gas (Ilustración 1, posición 3).
- Montar una termocopla nueva siguiendo la secuencia de desmontaje pero invertida.

#### B) Válvula del gas (ilustración 1)

- Desmontare la termocopla (3).
- Destornillar la tuerca (5) del tubo de alimentación que llega al quemador.
- Destornillar el tornillo (7) que sujeta la brida (6) tensada a la rampa (M).
- Desmontar la guarnición (4).
- Volver a montar la válvula del gas siguiendo la secuencia de desmontaje pero invertida.

#### C) Encendedor piezo eléctrico placa

Es muy sencillo desmontar el encendedor del tablero del horno;

- desconectar el cable de alta tensión;
- desenroscar la tuerca con una llave del 25;
- montar el encendedor nuevo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

- Limpiar diariamente las partes de acero inoxidable con agua tibia enjabonada, luego enjuagar abundantemente y secar con cuidado.
- Evitar absolutamente limpiar el acero inoxidable con una esponja metálica, cepillos o rascadores de acero común ya que pueden depositar partículas ferrosas que al oxidarse causan problemas de herrumbre. Puede usarse en todo caso lana de acero inoxidable pasada en el sentido del satinado.
- En caso de que el aparato no sea utilizado durante largos períodos, pasar enérgicamente sobre toda la superficie de acero un paño apenas embebido con aceite de vaselina a fin de extender un velo de protección. Airear periódicamente los ambientes.

#### PLANCHA

- Limpiar con frecuencia la plancha usando un trapo húmedo, luego hacerla funcionar algunos minutos, colocando los mandos en el máximo a fin de que se seque en el menor tiempo posible. Al final lubricarla con una ligera capa de aceite de vaselina.

#### IMPORTANTE

Después del empleo de detergentes, enjuagar la plancha y encendiéndola algunos instantes, dejarla secar. Periódicamente extender una ligera capa de aceite u otro producto apto para la protección.

La plancha estará siempre como nueva.

#### PARTES DE ACERO INOXIDABLE

- También las piezas de acero inoxidable hay que limpiarlas con agua enjabonada y luego secarlas con un trapo suave. El brillo se mantiene haciendo esta operación periódicamente, con (POLISH) líquido, un producto que se encuentra en todas partes.

**TABELLA II: GAS, PRESSIONE E CATEGORIE NEI VARI PAESI. SECONDO EN 437 - EN 203-1-2**  
**TABLE II: GAS, PRESSURE AND CLASSES IN DIFFERENT COUNTRIES. AS PER EN 437 EN 203-1-2**  
**TABELLE II: PRESSIONS ET CATEGORIES DANS LES DIFFERENTS PAYS. SELON LES NORMES EN 437 - EN 203-1-2-GAS**  
**TABELE II: GAZ, DRUCK UND KATEGORIEN IN DEN VERSCHIEDENEN LÄNDERN. NACH EN 437 - EN 203-1-2**  
**TABLA II: GAS, PRESIÓN Y CATEGORÍAS EN LOS DIFERENTES PAÍSES. SEGÚN EN 437 - EN 203-1-2**

CAT.	GAS		GAS PRESSIONE - PRESSURE - PRESSION DRUCK - PRESIONE			PAESE E CATEGORIA DELL'APPARECCHIO - COUNTRY AND CATEGORY OF THE EQUIPMENT - PAYS ET CATEGORIE DU FOUR - LAND UND GERÄTEKATEGORIE - PAÍS Y CATEGORÍA DEL APARATO															
Iniettore Injector Injecteur Einspreitzöse Inyector	Sigla del gas Gas acronymy Sigle du gaz Gaskennzeichen Sigla del gas	Nom.	Min.	Max.	POLONIA	ALEMANIA	LUXE.	FRANCIA BELGICA	AUSTRIA SUIZA	DANIMARCA FINLANDIA SUECIA IRLANDIA ALBANIA BULGARIA	ITALIA ESPAÑA IRLANDA GRECIA INGHILTERRA	PORTUGAL	HOLANDA	ESTONIA LITUANIA SLOVACCHIA SLOVENIA CROAZIA ROMANIA REP. CECI MACEDONIA	MALTA CIPRO	LATVIA	HUNGRIA				
					POLEN	DEUTSCH.	LUXEM.	FRANKREICH BELGIEN	ÖSTERREICH SCHWEIZ	DÄNEMARK FINLAND SCHWEDEN ISLAND ALBANEN BULGARIEN	ITALIEN SPANIEN IRLAND GRIECHEN. ENGLAND	PORTUGAL	HOLLAND	ESTLAND LITAUEN SLOWAKEI NORWEGEN SLOVENIEN TÜRKEI KROATIEN RUMÄNIEN REPUBLIK MACEDONIEN	MALTA ZYPERN	LETTLAND	UNGARN				
					POLOGNE	ALLEMAGNE	LUXEM.	FRANCE BELGIQUE	AUTRICHE SUISSE	DANEMARK FINLAND SUEDE ISLANDE ALBANIE BULGARIE	ITALIE ESPAGNE IRLANDE GRECE ANGLETERRE	PORTUGAL	HOLLANDE	ESTONIE LITUANIE SLOVAQUIE NORVEGE SLOVENIE TURQUIE CROATIE ROUMANIE REPUBLIQUE MACEDOINE	MALTE CHYPRE	LETTONIE	HONGRIE				
					POLAND	GERMANY	LUXEM.	FRANCE BELGIUM	AUSTRIA SWITZERLAND	DENMARK FINLAND SWEDEN ICELAND ALBANIA BULGARIA	ITALY SPAIN IRELAND GREECE UNITED KINGDOM	PORTUGAL	NETHERLANDS	ESTONIA LITHUANIA SLOVAKIA NORWAY SLOVENIA TURKEY CROATIA ROMANIA REPUBLIC MACEDONIA	MALTA CYPRUS	LATVIA	HUNGARY				
					POLONIA	GERMANIA	LUXEM.	FRANCIA BELGIO	AUSTRIA SVEZZERA	DANIMARCA FINLANDIA SVEZIA ISLANDIA ALBANIA BULGARIA	ITALIA SPAGNA IRLANDA GRECIA INGHILTERRA	PORTOGALLO	OLANDA	ESTONIA LITUANIA SLOVACCHIA NORVEGIA SLOVENIA TURCHIA CROAZIA ROMANIA REP. CECI MACEDONIA	MALTA CIPRO	LETTONIA	UNGHERIA				
2H	G20	20	17	25					II2H3B/P	II2H3B/P	II2H3+	II2H3+		II2H3B/P			I2H				
2H (HU)	G20	25	18	33													II2HS3B/P				
2E	G20	20	17	25	II2E3P	II2ELL3B/P	II2E3P														
2L	G25	25	20	30									II2L3P								
2L	G25	25	20	30																	
2LL	G25	20	18	25		II2ELL3B/P															
2S (HU)	G25.1	25	20	33													II2HS3B/P				
2E+	*G20 *G25	20 25	17 17	23 30				II2E+3+													
3B/P	*G30 *G31	28 29 30	25	35						II2H3B/P				II2H3B/P	I3B/P		II2HS3B/P				
3B/P	*G30 *G31	50	42,5	57,5		II2ELL3B/P			II2H3B/P												
3+	*G30 *G31	29 37	20 25	35 45				II2E+3+			II2H3+	II2H3+									
3+	*G30 *G31	50 67	42,5 50	57,5 80								II2H3+									
3P	*G31	30	25	35									II2L3P								
3P	*G31	37	25	35	II2E3P		II2E3P						II2L3P								
3P	*G31	50	42,5	57,5			II2E3P						II2L3P								

\*: Regolatore di pressione escluso - \*: Pressure regulator excluded - \*: Régulateur de pression exclus - \*: Druckregler ausgeschlossen - \*: Regulador de presión deshabilitado

**TIPO INSTALLAZIONE - TIPE OF INSTALLATION - TIPE D'INSTALLATION - TIPE DER INSTALLATION - TIPE DE LA INSTALACIÓN**

AT	Austria	II2H3B/P	20,50/50
BE	belgium	II2E+3+	20/25,29/37
BG	Bulgaria	II2H3B/P	20,30/30
CH	Switzerland	II2H3B/P	20,50/50
CY	Cipro	I3B/P	30/30
HR	Croazia	II2H3B/P	20,30/30
CZ	Czech Republic	II2H3B/P	20,30/30
DE	Germany	II2ELL3B/P	20/20,50/50
DK	Denmark	II2H3B/P	20,30/30
EE	Estonia	II2H3B/P	20,30/30
ES	Spain	II2H3+	20;29/37
FI	Finland	II2H3B/P	20,30/30
FR	France	II2E+3+	20/25,29/37
GB	United Kingdom	II2H3+	20,29/37
GR	Greece	II2H3+	20,29/37
IE	Ireland	II2H3+	20,29/37
HU	Hungary	II2HS3B/P	25,25,30/30
IS	Iceland	II2H3B/P	20,30/30
IT	Italy	II2H3+	20,29/37
LT	Lituania	II2H3B/P	20,30/30
LV	Lettonia	I2H	20
LU	Luxemburg	II2E3P	20,37,50
MT	Malta	I3B/P	30/30
NL	Netherlands	II2L3P	25,37,50
NO	Norway	II2H3B/P	20,30/30
PL	Polonia	II2E3P	20,37
PT	Portugal	II2H3+	20,29/37,50/67
RO	Romania	II2H3B/P	29,30/30
SE	Sweden	II2H3B/P	20,30/30
SI	Slovenia	II2H3B/P	20,30/30
SK	Slovacchia	II2H3B/P	20,30/30
TR	Turchia	II2H3B/P	20,30/30
MK	Macedonia	II2H3B/P	20,30/30
AL	Albania	II2H3B/P	20,30/30

# DATI TECNICI – TECHNICAL DATA – DONNEES TECHNIQUES TECNISHE DATE – DATOS TÉCNICO

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAI					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli-Models,Modèles,-modelle-modelos : G2S6,G4S6,G6S6					
Bruciatori,Brûleur,Burner,Brenners,Quemador			2,7Kw	3,15Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		2,7	3,15	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,286	0,333	
	G30/31	Kg/h	0,213/0,210	0,248/0,245	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		115Y	135T	
R.D.A.-X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			63	85	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,65	1,2	
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		-	-	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 28-30/37		84	93	
R.D.A.-X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			44	58	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,7	1,15	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 28-30/37		-	-	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	
IT – IE – GR – GB – ES- PT	II2H3+	p(mbar)	20	28-30/37	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

2,7Kw : Bruciatore piccolo ; Small burner ; Petit bruleur; Kleinen brenners ; Quemador pequeno

3,15Kw: Bruciatore tripla corona ; Triple burner crown ; Brûleur triple couronne ; Dreifaches kronesbrenner;

Quemador triple corona

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli-Models,Modèles,-modelle-modelos : G2S6,G4S6,G6S6					
Bruciatori,Brûleur,Burner,Brenners,Quemador			2,7Kw	3,15Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		2,7	3,15	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,286	0,333	
	G30/31	Kg/h	0,213/0,184	0,248/0,215	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		115Y	135T	
R.D.A. Xmm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			63	85	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,65	1,2	
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		-	-	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 50/50		73S	74F4	
R.D.A. Xmm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			38	50	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,5	0,8	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 50/50		-	-	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	
AT-CH	II2H3B/P	p(mbar)	20	50/50	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

2,7Kw : Bruciatore piccolo ; Small burner ; Petit bruleur ; Kleinen brenners ; Quemador pequeno

3,15Kw : Bruciatore tripla corona ; Triple borner crown ; Brûleur triple couronne ; Dreifaches kronesbrenner;

Quemador tripla corona

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli-Models,Modèles,-modelle-modelos : G2S6,G4S6,G6S6					
Bruciatori,Brûleur,Burner,Brenners,Quemador			2,7Kw	3,15Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		2,7	3,15	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,286	0,333	
	G25	m³/h	0,332	0,388	
	G30/31	Kg/h	0,213/0,210	0,248/0,245	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20 – G25 mbar 25		115Y	135T	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			63	85	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,65	1,2	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20 – G25 mbar 25		-	-	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 28-30/37		84	93	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			44	58	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,7	1,15	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 28-30/37		-	-	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20/G25	G30/G31	
BE – FR	II2E+3+	p(mbar)	20/25	28-30/37	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

2,7Kw : Bruciatore piccolo ; Small burner ; Petit bruleur ; Kleinen brenners ; Quemador pequeno

3,15Kw : Bruciatore tripla corona ; Triple burner crown ; Brûleur triple couronne ; Dreifaches kronesbrenner;

Quemador triple corona

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli-Models,Modèles,-modelle-modelos : G2S6,G4S6,G6S6					
Bruciatori,Brûleur,Burner,Brenners,Quemador			2,7Kw	3,15Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		2,7	3,15	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,286	0,333	
	G30/G31	Kg/h	0,213/0,184	0,248/0,215	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		115Y	135T	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			63	85	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,65	1,2	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		-	-	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 30/30		84	93	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			44	58	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,7	1,15	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 30/30		-	-	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	
NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK-AL-IS-DK-FI-SE-BG	II2H3B/P	p(mbar)	20	30/30	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;  
Regulación de la entrada del aire

2,7Kw : Bruciatore piccolo ; Small burner ; Petit bruleur ; Kleinen brenners ; Quemador pequeno

3,15Kw : Bruciatore tripla corona ; Triple borner crown ; Brûleur triple couronne ; Dreifaches kronesbrenner;  
Quemador triple corona

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli-Models,Modèles,-modelle-mod					
Bruciatori,Brûleur,Burner,Brenners,Quemador			2,7Kw	3,15Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		2,7	3,15	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,286	0,333	
	G25	m³/h	0,332	0,387	
	G30/31	Kg/h	0,212/0,184	0,248/0,214	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		115Y	135T	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			63	85	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,65	1,2	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto			-	-	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25 mbar 20		133F3	145F3	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			65	95	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,57	1,4	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25 mbar 20		-	-	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 50/50		73S	74F4	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			38	50	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,8	1,5	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 50/50		-	-	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G25	G30/G31
DE	II2ELL/3B/P	p(mbar)	20	20	50/50

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

2,7Kw : Bruciatore piccolo ; Small burner ; Petit bruleur ; Kleinen brenners ; Quemador pequeno

3,15Kw : Bruciatore tripla corona ; Triple burner crown ; Brûleur triple couronne ; Dreifaches kronesbrenner;

Quemador triple corona

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Données techniques – Technische data – Datostécnicos					
Modelli-Models,Modèles,-modelle-modelos : G2S6,G4S6,G6S6					
Bruciatori,Brûleur,Burner,Brenners,Quemador			2,7Kw	3,15Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		2,7	3,15	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas					
	G25	m³/h	431	739	
	G31	Kg/h	0,21	0,245	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25 mbar 25		121F2	135T	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			63	85	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,6	1,2	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25 mbar 25		-	-	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		84	93	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			44	58R	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,7	1,15	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		-	-	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 50		77S	77F4	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			38	50	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,62	1,3	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 50		-	-	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G25	G31	G31
NL	II2L3P	p(mbar)	25	37	50

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;  
Regulación de la entrada del aire

2,7Kw : Bruciatore piccolo ; Small burner ; Petit bruleur ; Kleinen brenners ; Quemador pequeno

3,15Kw : Bruc.tripla corona ; Triple burner crown ; Brûleur triple couronne ; Dreifaches kronesbrenner ;  
Quemador triple corona



TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli-Models,Modèles,-modelle-modelos : G2S6,G4S6,G6S6					
Bruciatori,Brûleur,Burner,Brenners,Quemador			2,7Kw	3,15Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		2,7	3,15	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,286	0,333	
	G31	Kg/h	0,21	0,245	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		115Y	135T	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			63	85	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,65	1,2	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		-	-	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		84	93	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			44	58	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,7	1,15	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		-	-	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 50		77S	77F4	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			38	50	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,62	1,3	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 50		-	-	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G31	G31
LU	II2E3P	p(mbar)	20	37	50

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire

2,7Kw : Bruciatore piccolo ; Small burner ; Petit bruleur ; Kleinen brenners ; Quemador pequeno

3,15Kw : Bruciatore tripla corona ; Triple burner crown ; Brûleur triple couronne ; Dreifaches kronesbrenner ; Quemador tripla corona

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli-Models,Modèles,-modelle-modelos : G2S6,G4S6,G6S6					
Bruciatori,Brûleur,Burner,Brenners,Quemador			2,7Kw	3,15Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		2,7	3,15	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,286	0,333	
	G31	Kg/h	0,21	0,245	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		115Y	135T	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			63	85	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,65	1,2	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		-	-	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		84	93	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			44	58	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,7	1,15	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		-	-	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G31	
PL	II2E3P	p(mbar)	20	37	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;  
Regulación de la entrada del aire

2,7Kw : Bruciatore piccolo ; Small burner ; Petit bruleur ; Kleinen brenners ; Quemador pequeno

3,15Kw : Bruciatore tripla corona ; Triple borner crown ; Brûleur triple couronne ; Dreifaches kronesbrenner;  
Quemador triple corona

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Données techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli-Models,Modèles,-modelle-modelos : G2S6,G4S6,G6S6					
Bruciatori,Brûleur,Burner,Brenners,Quemador			2,7Kw	3,15Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		2,7	3,15	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,286	0,333	
	G30/G31	Kg/h	0,213/0,210	0,248/0,245	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		115Y	135T	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			63	85	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,65	1,2	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		-	-	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar 28-30/37		84	93	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			44	58	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,7	1,15	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar 28-30/37		-	-	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar 50/67		73S	74F4	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			38	50	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,8	1,5	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar 50/67		-	-	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	G30/G31
PT	II2H3+	p(mbar)	20	28-30/37	50/67

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

2,7Kw : Bruciatore piccolo ; Small burner ; Petit bruleur ; Kleinen brenners ; Quemador pequeno

3,15Kw : Bruciatore tripla corona ; Triple borner crown ; Brûleur triple couronne ; Dreifaches kronesbrenner;

Quemador triple corona

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli-Models,Modèles,-modelle-modelos : G2S6,G4S6,G6S6					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			2,7Kw	3,15Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		2,7	3,15	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas					
	G30/G31	Kg/h	0,213/0,184	0,248/0,215	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar30/30		84	93	
R.D.A. Xmm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			44	58	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,7	1	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30-G31 mbar30/30		-	-	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ		G30/G31	
MT-CY	I3B/P	p(mbar)		30/30	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire

2,7Kw : Bruc.piccolo ; Small burner ; Petit bruleur ; Kleinen brenners ; Quemador pequeno

3,15Kw : Bruciatore tripla corona ; Triple borner crown ; Brûleur triple couronne ; Dreifaches kronesbrenner; Quemador triple corona

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli-Models,Modèles,-modelle-modelos : G2S6,G4S6,G6S6					
Bruciatori,Brûleur,Burner,Brenners,Quemador			2,7Kw	3,15Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		2,7	3,15	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,286	0,333	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		115Y	135T	
R.D.A. Xmm			-	-	
BY PASS Ø-1/100mm			63	85	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,65	1,2	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		-	-	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20		
LV	I2H	p(mbar)	20		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

2,7Kw : Bruciatore piccolo ; Small burner ; Petit bruleur ; Kleinen brenners ; Quemador pequeno

3,15Kw : Bruc.tripla corona ; Triple borner crown ; Brûleur triple couronne ; Dreifaches kronesbrenner;  
Quemador triple corona

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli-Models,Modèles,-modelle-modelos : G2S6,G4S6,G6S6					
Bruciatori,Brûleur,Burner,Brenners,Quemador			2,7Kw	3,10Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		2,7	3,1	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,286	0,328	
	G30/G31	Kg/h	0,213/0,184	0,244/0,211	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 25		110Y	115Y	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			58	95	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,6	1,3	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 25		-	-	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25.1 mbar 25		125F2	142F3	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			65	99	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,55	1,2	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25.1 mbar 25		-	-	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 30/30		84	93	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			44	58	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,7	1,15	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 30/30		-	-	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G25.1	G30/G31
HU	II2HS3B/P	p(mbar)	25	25	30/30

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

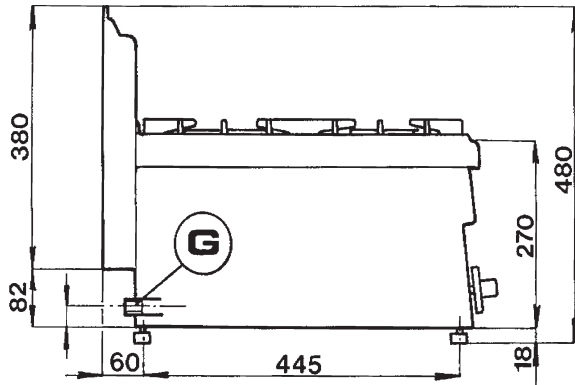
2,7Kw : Bruciatore piccolo ; Small burner ; Petit bruleur ; Kleinen brenners ; Quemador pequeno

3,15Kw : Bruciatore tripla corona ; Triple borner crown ; Brûleur triple couronne ; Dreifaches kronesbrenner;

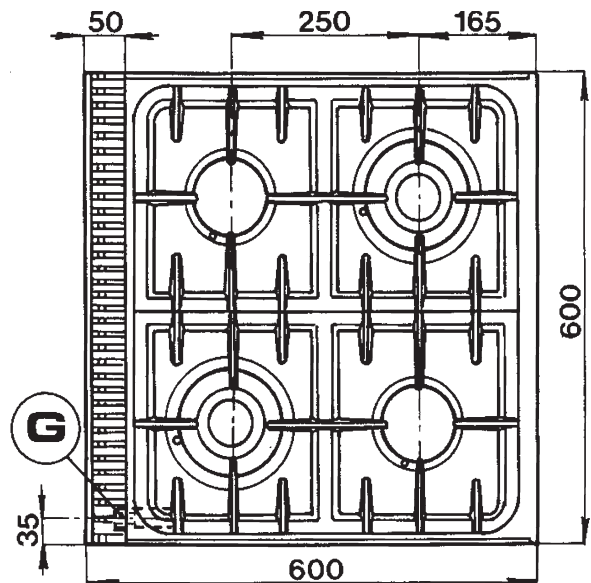
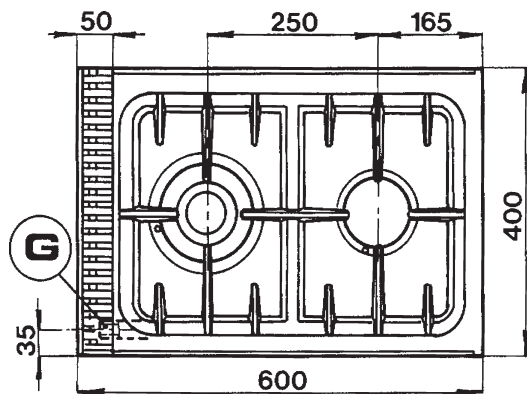
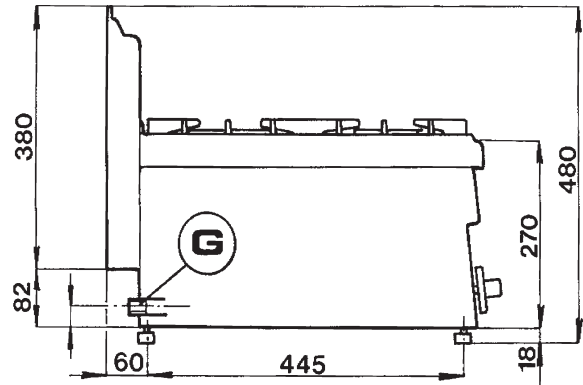
Quemador triple corona

**SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAMS**  
**SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE**  
**ESQUEMAS DE INSTALACIÓN**

**G2S6**



**G4S6**



G) Attacco gas G 1/2"  
 Gas Connection G 1/2"  
 Raccord gaz G 1/2"  
 Gasanschluß G 1/2"  
 Toma de gas G 1/2"

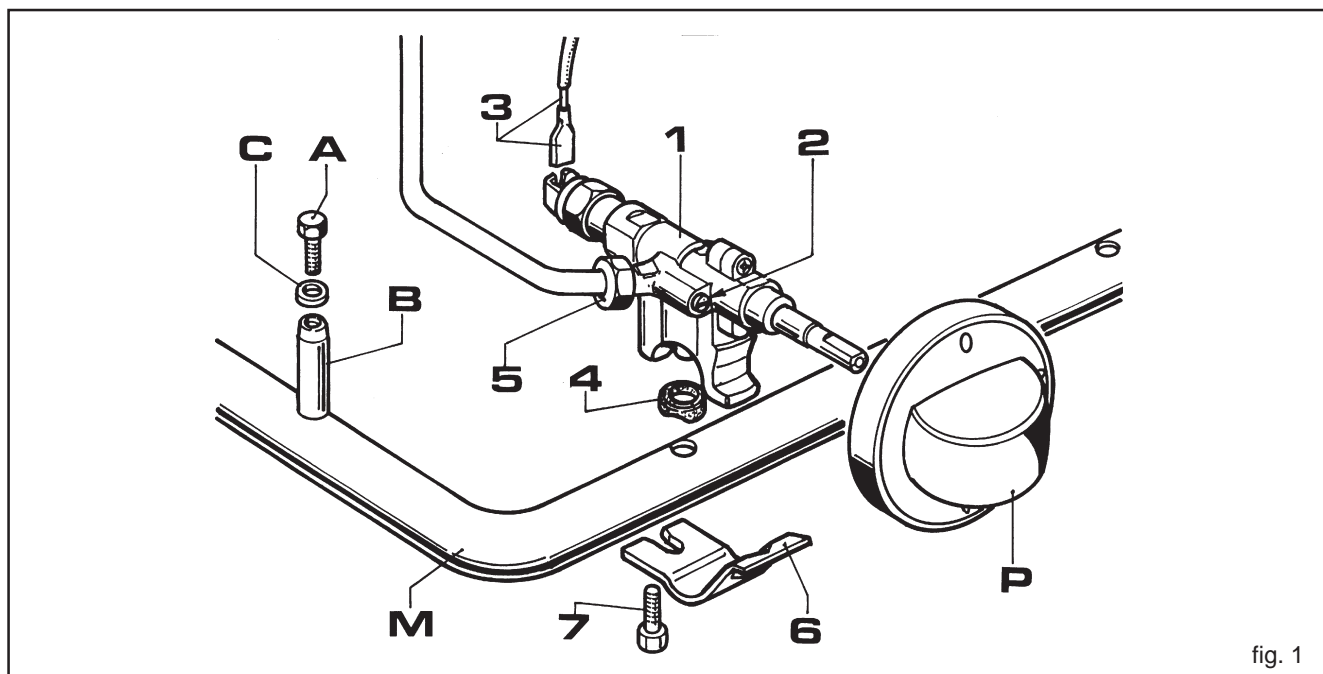


fig. 1

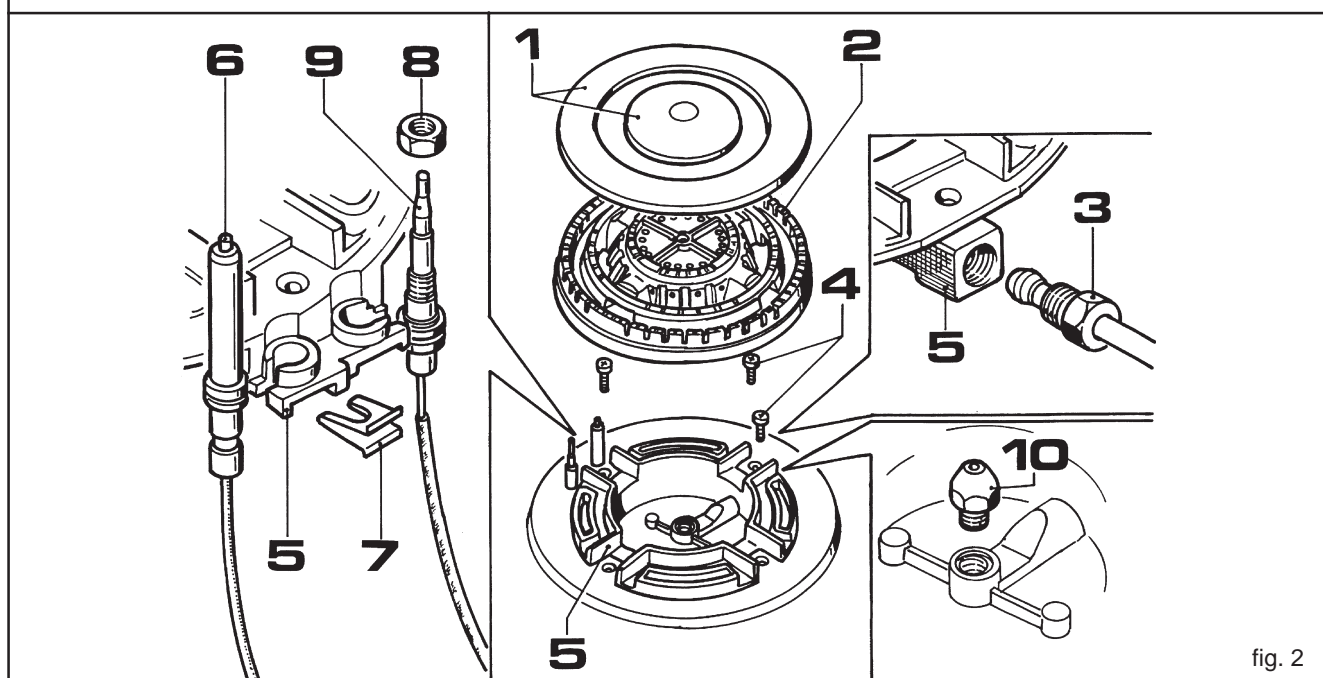


fig. 2

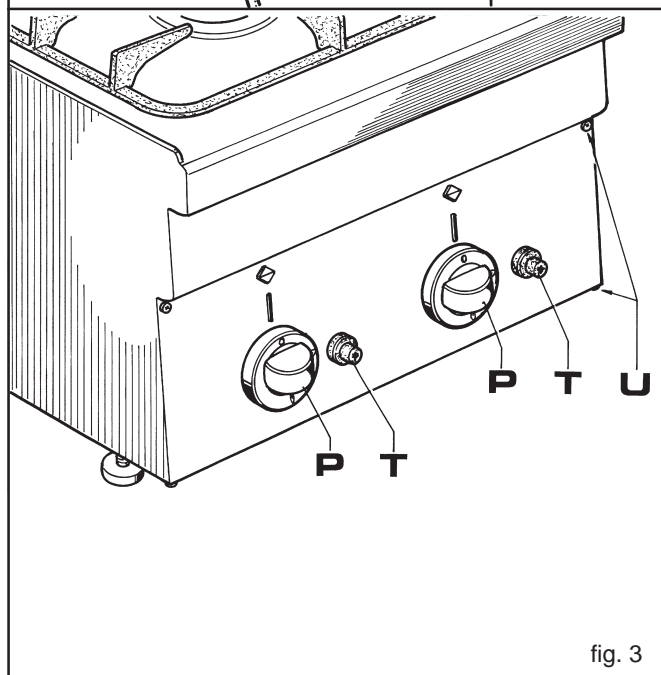


fig. 3

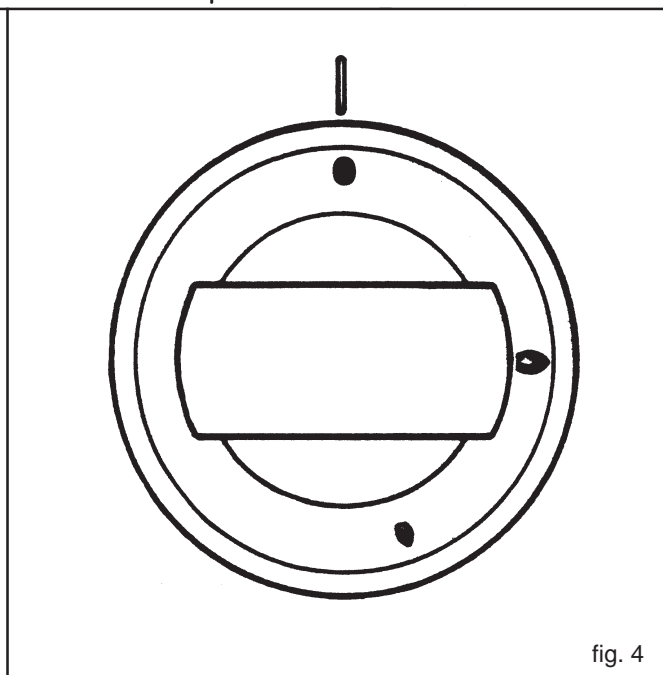


fig. 4



Numero / Number KIP-052275/01 Sostituisce / Replaces 26/03/2009  
Emesso / Issued 21/09/2009 Scopo / Scope Directive 90/396/EEC  
Rapporto / Report 163305  
NIP/ PIN 0694BL3305

## CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

**Kiwa Gastec dichiara che i prodotti**

*Kiwa Gastec hereby declares that the products*

**apparecchiature per ristorazione alimentate a gas, tipo**  
*gas heated catering equipment heating boilers, type*

Marchio / trade mark: **MBM**

Serie / series: **MINIMA**

Modelli / models:

GFT46L	GFT66LC	G6S6	GF66
GFT46LC	GFT66R	G4SF6	GBM46
GFT106L	GFT66RC	G4SFE6	GBM66
GFT106LC	GFT66LRC	G6SF6	GC66
GFT46R	GFT106LR	G6SFA6	GBR6
GFT46RC	GFT106LRC	G6SFE6	GPL46
GFT66L	G2S6	G6SFEA6	GPL46P
GFT66LR	G4S6	GF46	GPL86
			GPL86P

costruite da / made by **EUROTEC S.r.l.**  
Milano, Italia

soddisfano i requisiti riportati nella  
*meets the essential requirements as described in the*

**Direttiva Apparecchi a Gas (90/396/CEE)**

*Directive on appliances burning gaseous fuels (90/396/EEC)*

I suddetti prodotti sono stati approvati per  
*Mentioned products have been approved for*

Tipi di apparecchi / appliance type : A<sub>1</sub>

Paesi e categorie apparecchi / Countries and appliance categories

AT	II <sub>2H3B/P</sub>	BE	II <sub>2E+3+</sub>	CH	II <sub>2H3B/P</sub>	DE	II <sub>2ELL3B/P</sub>
DK	II <sub>2H3B/P</sub>	ES	II <sub>2H3+</sub>	FI	II <sub>2H3B/P</sub>	FR	II <sub>2E+3+</sub>
GB	II <sub>2H3+</sub>	GR	II <sub>2H3+</sub>	IE	II <sub>2H3+</sub>	IS	II <sub>2H3B/P</sub>
IT	II <sub>2H3+</sub>	LU	II <sub>2E3P</sub>	PT	II <sub>2H3+</sub>	NL	II <sub>2L3P</sub>
NO	II <sub>2H3B/P</sub>	SE	II <sub>2H3B/P</sub>	AL	II <sub>2H3B/P</sub>	BG	II <sub>2H3B/P</sub>
CY	I <sub>3B/P</sub>	CZ	II <sub>2H3B/P</sub>	EE	II <sub>2H3B/P</sub>	HR	II <sub>2H3B/P</sub>
LT	II <sub>2H3B/P</sub>	LV	I <sub>2H</sub>	MK	II <sub>2H3B/P</sub>	MT	I <sub>3B/P</sub>
PL	II <sub>2E3P</sub>	RO	II <sub>2H3B/P</sub>	SI	II <sub>2H3B/P</sub>	SK	II <sub>2H3B/P</sub>
TR	II <sub>2H3B/P</sub>	HU	II <sub>2HS3B/P</sub>				

**Kiwa Italia S.p.a.**

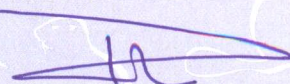
Sede Legale:  
Via Angelo Maj, 12  
20135 Milano

Sede Amministrativa e operativa:  
Via Treviso, 32/34  
31020 San Vendemiano (TV)

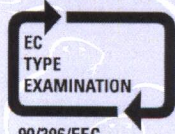
[www.1kiwa.com](http://www.1kiwa.com)

**GASTEC**

Kiwa Gastec



Ing. R. Karel  
Director Product Certification

**kiwa**  
Approved  
EC Directive  
  
90/396/EEC  
**GASTEC**

**CE**  
**0694**



**I****INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

**AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.**

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

**GB****USER INFORMATION**

**Pursuant to the 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE Directives concerning the reduction in the utilisation of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal.**

The symbol of the crossed rubbish skip on the equipment or on the package indicates that the product must be separated from other waste at the end of its useful life.

The differentiated collection of this equipment is organised and managed by the producer. The user who intends to get rid of this equipment shall contact the producer and follow the system that the latter has used in order to collect the equipment separately at the end of its life.

The proper differentiated collection in order to start the following recycling, treatment and disposal of the disused equipment in compliance with the environment helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favours the reutilisation and/or recycling of the materials forming the equipment.

The unauthorised disposal of the product by the holder implies applying administrative penalties provided by the regulations in force.

**F****INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT**

**Conformément aux Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.**

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte différenciée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. Le client souhaitant se débarrasser de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée afin de permettre la collecte séparée de l'appareil arrivé en fin de vie.

La collecte différenciée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

**D****INFORMATION FÜR DIE BENUTZER**

**IM SINNE der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung der Abfälle.**

Das auf dem Gerät oder auf der Packung vorhandene Symbol eines gekreuzten Müllcontainers weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich von diesem Gerät befreien will, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer eingeführt hat.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recycling, zur Behandlung und zur umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negativen Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Produktentsorgung durch den Besitzer führt zur Auferlegung der von den einschlägigen Normvorschriften vorgesehenen Verwaltungsanktionen.

**E****INFORMACIÓN A LOS USUARIOS**

**Según las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión de los residuos.**

El símbolo del contenedor tachado que aparece en los aparatos o en los envases, indica que el producto, al final de su vida útil debe recogerse separado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato una vez llegado el fin de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá, pues, ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior reciclaje, tratamiento y desguace ambientalmente compatible del aparato contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales de que está compuesto el aparato. El desguace abusivo del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.