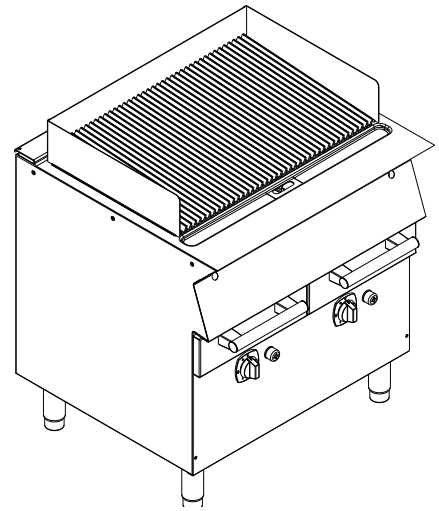


NordCap®

ZANUSSI
PROFESSIONAL



Grill

N7E / N9E

DE Installations- und Betriebsanleitung



59589FL01 - 2018.02

Vorwort



Die Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung (im Folgenden Anleitung genannt) liefert dem Benutzer nützliche Informationen für eine korrekte und sichere Bedienung des Kühlgeräts (im Folgenden einfach "Produkt" oder "Gerät" genannt).

Die folgende Beschreibung soll keine langwierige Aufzählung von Hinweisen und Warnungen sein, sondern eine Reihe von hilfreichen Anweisungen liefern, um die Geräteleistung in jeder Hinsicht zu optimieren und um Bedienfehler zu vermeiden, die zu Personen-, Tier- und Sachschäden führen können.

Es ist sehr wichtig, dass alle Personen, die mit Transport, Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Geräts betraut sind, diese Anleitung zunächst aufmerksam lesen, um falsche Bedienungsschritte oder Fehler zu vermeiden, durch die das Gerät beschädigt werden kann oder die eine Unfallgefahr für die Personen darstellen können. Der Benutzer muss regelmäßig über die einschlägigen Sicherheitsvorschriften informiert werden. Es ist weiterhin wichtig, das für den Umgang mit dem Gerät autorisierte Personal in den Gebrauch und die Wartung des Geräts einzuweisen und über technische Weiterentwicklungen zu informieren.

Die Anleitung muss dem Personal stets zur Verfügung stehen und daher am Arbeitsplatz an einem leicht zugänglichen Ort sorgfältig aufbewahrt werden, damit sie bei Bedarf jederzeit zu Rate gezogen werden kann.

Falls nach der Lektüre dieser Anleitung noch Zweifel oder Unsicherheit hinsichtlich des Gerätegebrauchs bestehen sollten, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder die autorisierte Kundendienststelle. Dort hilft man Ihnen gerne, das Gerät optimal zu nutzen. Bei der Gerätebenutzung sind immer die einschlägigen Bestimmungen hinsichtlich Sicherheit, Arbeitshygiene und Umweltschutz einzuhalten. Es ist daher Aufgabe des Benutzers, dafür zu sorgen, dass das Gerät immer unter optimalen Sicherheitsbedingungen sowohl für Personen wie auch für Tiere und Sachen eingesetzt wird.



WICHTIGE HINWEISE

- Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für sämtliche unter Missachtung der in der Anleitung aufgeführten Anweisungen durchgeführten Vorgänge ab.
- Der Hersteller behält sich vor, die in der vorliegenden Veröffentlichung genannten Geräte ohne Vorankündigung zu ändern.
- Die Vervielfältigung der vorliegenden Anleitung ist auch auszugsweise untersagt.
- Diese Anleitung ist auch im elektronischen Format erhältlich:
 - Kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder zuständigen Kundendienst.
 - Laden Sie die neueste und aktuellste Anleitung von der Website herunter.
- Die Anleitung stets in Gerätenähe an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahren. Das Bedien- und Wartungspersonal des Geräts muss die Anleitung jederzeit problemlos zu Rate ziehen können.

Inhalt

A	SICHERHEITSHINWEISE	5
A.1	Allgemeine Hinweise	5
A.2	Persönliche Schutzausrüstung	6
A.3	Allgemeine Sicherheit	6
A.4	Allgemeine Sicherheitsvorschriften	7
A.5	In der Nähe des Geräts anzubringende Sicherheitshinweise	10
A.6	Transport, Handling und Lagerung	10
A.7	Installation und Montage	11
A.8	Stromanschluss	11
A.9	Platzbedarf um das Gerät	12
A.10	AUFSTELLUNG	12
A.11	Vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler	13
A.12	Reinigung und Wartung des Geräts	14
A.13	Kundendienst	15
A.14	Entsorgung des Geräts	15
B	TECHNISCHE DATEN	16
B.1	Position des Typenschildes	16
B.2	Kenndaten des Geräts und des Herstellers	16
B.3	Technische Daten zu Gas-/Elektrogeräten – N7E	17
B.4	Technische Daten Gas-/Elektrogeräte – N9E	17
C	ALLGEMEINE HINWEISE	17
C.1	Australia	17
C.2	Einleitung	17
C.3	Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen	17
C.4	Abnahmeprüfung	18
C.5	Urheberrechte	18
C.6	Aufbewahrung der Anleitung	18
C.7	Zielgruppe der Anleitung	18
C.8	Definitionen	18
C.9	Haftung	18
D	NORMALER GERÄTEGEBRAUCH	18
D.1	Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts	18
D.2	Eigenschaften des Wartungspersonals	19
D.3	Bedienpersonal des Geräts	19
E	INSTALLATION UND MONTAGE	19
E.1	Einleitung	19
E.2	Vom Kunden durchzuführende Vorbereitungen	19
E.3	Entsorgen der Verpackung	19
E.4	Verbinden von Geräten	19
E.4.1	Befestigung am Boden (je nach Gerät und/oder Modell)	20
E.4.2	Installation auf Trägern für Brücken- oder Überhanglösungen oder auf Zementsockel (je nach Gerät und/oder Modell)	20
E.4.3	Abdichten von Fugen zwischen Geräten	20
E.5	Gas-, Strom- und Wasseranschlüsse (falls je nach Gerät und/oder Modell vorhanden)	20
E.6	Anschluss an die Gasversorgung	20
E.6.1	Einleitung	20
E.6.2	Rauchabführung	20
E.6.3	Vor dem Anschluss	20
E.6.4	Anschließen	20
E.6.5	Gasdruckregler	21
E.6.6	Umstellen auf eine andere Gasart	21
E.7	Vorschriften für Gasgeräte	21
E.7.1	Überprüfung des Anschlussdrucks (alle Modelle)	21
E.7.2	Primärluftkontrolle	21
E.7.3	Austauschen der Hauptbrennerdüse	21
E.7.4	Austauschen der Zündbrennerdüse	21
E.7.5	Austauschen der Schraube für kleinste Flamme	22
E.8	Vor dem Abschluss der Installationsarbeiten	22
E.9	Austauschen der Einstellfeder des Druckreglers (nur für Australien)	22
E.10	Stromanschluss	22
E.10.1	Elektrogeräte	22
E.10.2	So greifen Sie auf die Klemmenleiste "M" zu	22
E.11	Netzkabel	23
E.12	Leitungsschutzschalter	23
E.13	Erdung und Potenzialausgleich	23
E.14	Sicherheitsthermostat	23
F	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	24
F.1	Bedienung des Grills	24
F.2	Gasmodelle (Stand-/Tischgerät Lavastein)	24
F.2.1	Ein- und Ausschalten	24
F.2.2	Ausschalten	24
F.3	Elektromodelle (Stand-/Tischgeräte)	24
F.4	Gebrauch der Fettlade	25

G	REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS.....	25
G.1	Routinewartung.....	25
	G.1.1 Informationen zur Wartung.....	25
	G.1.2 Reinigung des Geräts und des Zubehörs.....	25
	G.1.3 Außenteile.....	25
	G.1.4 Sonstige Oberflächen.....	25
	G.1.5 Innenteile (einmal jährlich).....	27
	G.1.6 Gerätestillegung.....	27
G.2	Betriebsstörungen und Ursachen.....	27
G.3	Wartung und Wartungsplan.....	28
G.4	Außerordentliche Wartung.....	29
G.5	Kontakt für Wartung (nur für Australien).....	29
H	ENTSORGUNG DES GERÄTS.....	29
H.1	Entsorgung.....	29
H.2	Zerlegen des Geräts.....	29

A SICHERHEITSHINWEISE

A.1 Allgemeine Hinweise

Für einen sicheren Gebrauch des Geräts und ein korrektes Verständnis der Anleitung ist eine gute Kenntnis der in dem Dokument verwendeten Begriffe und Symbole erforderlich. Zur Kennzeichnung und zum unmittelbaren Verständnis der verschiedenen Gefahren werden in der Anleitung die folgenden Symbole verwendet:



WARNUNG

Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Arbeitspersonals.



WARNUNG

Stromschlaggefahr - gefährliche Spannung.



VORSICHT

Risiko von Schäden am Gerät oder Spülgut.



WICHTIGE HINWEISE

Wichtige Anweisungen oder Informationen zum Produkt



Lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch des Geräts durch.








Informationen und Erklärungen

- Ausschließlich Fachpersonal ist für die Arbeit mit dem Gerät autorisiert.
- Dieses Gerät darf nicht von Minderjährigen oder anderen Personen benutzt werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen die nötige Erfahrung und die Kenntnisse zum Gebrauch des Geräts fehlen.
 - Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
 - Halten Sie alle Verpackungsmaterialien und Reinigungsmittel von Kindern fern.
 - Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät sollten von Kindern, wenn überhaupt, nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Bewahren Sie keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter mit brennbaren Treibgasen in diesem Gerät oder in dessen Nähe auf.
- Die "CE"-Kennzeichnung der Maschine nicht entfernen, ändern oder unlesbar machen.
- Geben Sie bei allen Rückfragen beim Hersteller immer die Kenndaten auf dem Typenschild ("CE"-Kennzeichnung) an (zum Beispiel bei Ersatzteilbestellungen usw.).
- Bei Verschrottung der Maschine muss die "CE"-Kennzeichnung vernichtet werden.

A.2 Persönliche Schutzausrüstung

Tabelle mit Überblick über die Persönliche Schutzausrüstung (PSA), die während der Lebensdauer des Geräts in verschiedenen Phasen zu verwenden ist.

Phase	Schutzkleidung 	Sicherheits- schuhe 	Schutzhand- schuhe 	Augenschutz 	Kopfschutz 
Transport	—	●	○	—	○
Handling	—	●	○	—	—
Entfernen der Verpackung	—	●	○	—	—
Installation	—	●	○	—	—
Normaler Gerätegebrauch	●	●	● ¹	—	—
Einstellungen	○	●	—	—	—
Normale Reinigung	○	●	○	○	—
Außerordentliche Reinigung	○	●	○	○	—
Wartung	○	●	○	—	—
Demontage	○	●	○	○	—
Entsorgung	○	●	○	○	—
Legende					
●	PSA VORGESEHEN				
○	PSA BEREITHALTEN ODER BEI BEDARF ZU TRAGEN				
—	PSA NICHT VORGESEHEN				

1. Die Handschuhe müssen für normalen Gerätegebrauch hitzebeständig sein und die Hände bei Kontakt mit heißen Lebensmitteln oder heißen Geräteteilen und beim Herausnehmen heißer Teile aus dem Gerät schützen. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung können das Fachpersonal, geschulte Mitarbeiter und das Bedienpersonal (bei manchen Modellen) chemischer Gefährdung und eventuellen Gesundheitsschäden ausgesetzt sein.

A.3 Allgemeine Sicherheit

- Die Geräte sind mit elektrischen und/oder mechanischen Sicherheitsvorrichtungen ausgerüstet, die dem Schutz der Arbeiter und der Geräte dienen. Der Hersteller warnt daher den Benutzer, diese Vorrichtungen zu entfernen oder eigenmächtig zu ändern. Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch eigenmächtige Änderungen oder die Umgehung der Schutzvorrichtungen verursacht sind.
- Es ist in jedem Fall untersagt, das Gerät ohne Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen in Betrieb zu setzen oder dieselben zu verändern oder zu umgehen.
- Die mit dem Gerät gelieferten Teile dürfen auf keinen Fall verändert werden.
- Einige Abbildungen der Anleitung zeigen das Gerät oder Teile davon ohne oder mit abgenommenen Schutzvorrichtungen. Dies dient nur zum besseren Verständnis des Textes. Es ist in jedem Fall untersagt, das Gerät ohne oder mit deaktivierten Schutzvorrichtungen zu betreiben.

- Es ist verboten, die am Gerät angebrachten Sicherheitsschilder, Gefahrensymbole und Gebotszeichen zu entfernen, zu ändern oder unlesbar zu machen.
- Beim Luftaustausch ist die notwendige Menge Luft für die Verbrennung von 2 m³/h pro kW sowie das Wohlergehen des Küchenpersonals zu berücksichtigen.
- Bei unzureichender Belüftung besteht Erstickungsgefahr. Blockieren Sie nicht das Belüftungssystem des Raums, in dem das Gerät aufgestellt wurde. Blockieren Sie nicht die Belüftungsöffnungen oder Lüftungskanäle dieses oder anderer Geräte.
- Bringen Sie die Notfallnummern an einem sichtbaren Ort an.
- Der gemessene Schallpegel "A" liegt bei maximal 70 dB ("A").
- Bei Fehlfunktionen oder Störungen ist das Gerät abzuschalten.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte, auch nicht in verdünnter Form (wie Natronbleichlauge, Chlorwasserstoff oder Salzsäure usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Stahlteile keine metallenen Gegenstände (Drahtbürsten oder Scheuerschwämme wie Scotch Brite-Schwämme).
- Vermeiden Sie, dass die Kunststoffteile mit Öl oder Fett in Kontakt kommen. Lassen Sie auf dem Gerät keine Krusten aus Schmutz, Fett, Speiseresten oder anderem entstehen.
- Verwenden Sie zur Gerätereinigung weder Sprühwasser noch Dampf.
- Verwenden oder lagern Sie kein Benzin, keine entzündlichen Flüssigkeiten oder Gegenstände und keine Flüssigkeiten, die verdampfen könnten, in der Nähe dieses oder anderer Küchengeräte.
- Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe dieses Geräts, während es in Betrieb ist.
- Prüfen Sie auf keinen Fall mit offener Flamme auf Dichtigkeit.

A.4 Allgemeine Sicherheitsvorschriften

Gebrauchs- und Wartungsanweisungen

- Beim Gerätegebrauch bestehen vor allem Gefährdungen mechanischer, elektrischer oder thermischer Natur. Die Gefährdungen sind soweit wie möglich beseitigt worden:
 - direkt durch geeignete Lösungen im Design des Geräts.
 - indirekt durch Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen.
- Bei der Wartung bestehen jedoch einige Restrisiken, die nicht beseitigt werden können und für die bestimmte Verhaltensweisen und Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen sind.

- Es ist verboten, an sich bewegenden Geräteteilen Kontrollen, Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten vorzunehmen. Das Verbot muss allen Arbeitern durch deutlich sichtbare Hinweisschilder zur Kenntnis gebracht werden.
- Für den effizienten und störungsfreien Gerätebetrieb muss das Gerät regelmäßig entsprechend den Anweisungen der vorliegenden Anleitung gewartet werden.
- Achten Sie darauf, regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen und die Isolierung der elektrischen Leitungen zu überprüfen, die bei Beschädigung zu ersetzen sind.
- Außerordentliche Wartungsarbeiten des Geräts dürfen nur durch qualifizierte Techniker ausgeführt werden, die mit persönlicher Schutzausrüstung (Sicherheitsschuhen, Handschuhen, Augenschutz, Schutzkleidung usw.) und geeigneten Geräten, Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.
- Es ist in jedem Fall untersagt, das Gerät ohne Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen in Betrieb zu setzen oder dieselben zu verändern oder zu umgehen.
- Ziehen Sie vor allen Eingriffen am Gerät immer die Betriebsanleitung zu Rate, die die korrekten Verfahren angibt und wichtige Sicherheitshinweise enthält.

Restrisiken

- Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, sind auf dem Gerät gekennzeichnet. Die vorliegende Anleitung informiert die Bediener über die vorhandenen Restrisiken und führt die zu verwendende persönliche Schutzausrüstung ausführlich an. Lassen Sie bei der Installation des Geräts ausreichend Freiräume, um die Risiken möglichst gering zu halten.

Zur Aufrechterhaltung dieser Bedingungen muss der Bereich um das Gerät:

- immer frei von Hindernissen (wie Leitern, Werkzeugen, Behältern, Kartons usw.) sein
- sauber und trocken sein
- gut beleuchtet sein

Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken des Geräts aufgeführt: Diese Situationen sind unzulässig und unbedingt zu vermeiden.

Restrisiken	Beschreibung der Restgefährdung
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.
Verbrennung/ Abschürfungen (z. B. Heizelemente)	Der Bediener kann absichtlich oder unabsichtlich einige Innenteile des Geräts ohne Schutzhandschuhe anfassen.
Stromschlag	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben
Plötzliches Schließen von Deckel/Tür/Ofentür (falls je nach Gerätetyp vorhanden)	Das Bedienpersonal könnte plötzlich und absichtlich den Deckel, die Tür bzw. die Ofentür (falls je nach Gerätetyp vorhanden) schließen.
Kippgefahr von Lasten	Beim Versetzen des Geräts oder der verpackten Geräte mithilfe ungeeigneter Hubmittel oder bei falscher Lastverteilung





Mechanische Sicherheitsmerkmale, Gefahren



- Das Gerät weist keine scharfkantigen Oberflächen oder hervorstehenden Elemente auf. Die Schutzvorrichtungen für die beweglichen oder Strom führenden Teile sind mit Schrauben am Gerätegehäuse befestigt, um einen versehentlichen Zugriff zu verhindern.

Schutzvorrichtungen des Geräts

- Das Gerät ist mit folgenden Schutzverkleidungen ausgestattet:
 - fest eingebaute Schutzverkleidungen (z. B. Gehäuse, Abdeckungen, Seitenverkleidungen usw.), die am Gerät und/oder Rahmen mit Schrauben oder Schnellverschlüssen befestigt sind und nur mit Werkzeugen geöffnet oder entfernt werden können;

A.5 In der Nähe des Geräts anzubringende Sicherheitshinweise

Verbot	Bedeutung
	Verbot, Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen
	Verbot, Brände mit Wasser zu löschen (auf Elektrobauteilen angebracht)
	Den Bereich um das Gerät sauber und frei von brennbaren Materialien halten. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.
	Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, um das Entstehen gefährlicher Mischungen unverbrannter Gase am Aufstellungsort zu vermeiden.

Gefahr	Bedeutung
	Verbrennungsgefahr
	Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung (auf Elektrobauteilen mit Spannungsangabe angebracht)

Außerbetriebnahme

- Machen Sie vor der Außerbetriebnahme das Gerät unbrauchbar, indem Sie die Netzkabel abtrennen.

A.6 Transport, Handling und Lagerung

- Aufgrund der Geräteabmessungen ist es möglich, die Geräte beim Transport, Handling und Einlagern übereinander zu stapeln, sofern die Angaben auf dem Aufkleber auf der Verpackung beachtet werden.
- Halten Sie sich während des Be- und Entladens nicht unter schwebenden Lasten auf. Unbefugten ist der Zugang zum Arbeitsbereich untersagt.
- Das Gerätegewicht allein reicht nicht aus, um das Gerät im Gleichgewicht zu halten.
- Es ist verboten, das Gerät an den abnehmbaren oder an nicht ausreichend haltbaren Teilen wie Schutzabdeckungen, Kabelführungen, pneumatischen Bauteilen usw. anzuheben.

- Während des Transports darf das Gerät weder geschoben noch gezogen werden, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Das Personal, das für den Transport, das Handling und die Lagerung des Geräts zuständig ist, muss in den Gebrauch von Hubmitteln und die Verwendung der für die auszuführende Arbeit geeigneten persönlichen Schutzausrüstung (z. B. Schutzkleidung, Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe und Schutzhelme) hinreichend geschult und eingewiesen sein.
- Vor dem Entfernen der Transportsicherungen ist sicherzustellen, dass die Stabilität der Geräteteile nicht von den Transportsicherungen abhängt und dass die Ladung beim Entfernen der Transportsicherungen nicht vom Fahrzeug herunterfällt. Stellen Sie vor dem Entladen der Geräteteile sicher, dass alle Transportsicherungen entfernt worden sind.
- Die Aufstellung, die Montage und der Abbau des Geräts dürfen nur von Fachkräften ausgeführt werden.

A.7 Installation und Montage

- Die genannten Tätigkeiten müssen gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften, und zwar sowohl hinsichtlich der verwendeten Hilfsmittel als auch hinsichtlich der Durchführung, von Fachleuten (siehe D.1 *Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts*) ausgeführt werden.
- Der Stecker, falls vorhanden, muss auch nach der Aufstellung des Geräts am Installationsort zugänglich sein.
- Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten das Gerät immer von der Stromversorgung trennen.

A.8 Stromanschluss

Vor dem Anschluss überprüfen, ob Netzspannung und -frequenz mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

- Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von Fachkräften ausgeführt werden.
- Der Netzanschluss muss gemäß den geltenden Bestimmungen und Vorschriften des Landes ausgeführt werden, in dem das Gerät aufgestellt wird.
- Ein eventuell beschädigtes Netzkabel darf zur Vermeidung von ernsthaften Risiken nur vom Service & Support-Kundendienst oder einer Fachkraft ausgewechselt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass zwischen dem Netzkabel des Geräts und dem Stromnetz ein Schutzschalter installiert ist. Die Werte für maximale Kontaktöffnung und Leckstrom müssen den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.

A.9 Platzbedarf um das Gerät

- Um das Gerät ist ausreichend Platz (für Reparaturen, Wartung usw.) zu lassen.
- Die Breite der Durchgänge für das Servicepersonal muss mindestens 200 mm betragen.
- Die Breite ist zu erhöhen, falls die Durchgänge für die Durchfahrt anderer Geräte und/oder Mittel benutzt werden oder als Fluchtwege für den Arbeitsplatz dienen.

A.10 AUFSTELLUNG

- Bei der Installation des Geräts sämtliche für diesen Arbeitsgang vorgesehenen Sicherheitsmaßnahmen treffen, einschließlich der Vorkehrungen zur Brandverhütung.
- Das Gerät vorsichtig handhaben, um Beschädigungen desselben oder Gefährdungen von Personen zu vermeiden. Für das Handling und die Aufstellung eine Palette benutzen.
- Aus dem Installationsplan gehen die Geräteabmessungen und die Position der Anschlüsse (Gas, Strom, Wasser) hervor. Vor Ort kontrollieren, dass alle erforderlichen Anschlüsse verfügbar und einsatzbereit sind.
- Halten Sie korrosive Stoffe (Chlor usw.) aus dem Bereich fern, in dem das Gerät aufgestellt ist. Falls dies nicht gewährleistet werden kann, muss die gesamte Edelstahloberfläche mit einem mit Vaselineöl benetzten Tuch abgerieben werden, um einen Schutzfilm aus Vaselineöl aufzutragen. Der Hersteller haftet nicht für Korrosion aufgrund äußerer Einflüsse.
- Das Gerät kann ausschließlich einzeln oder gemeinsam mit anderen Geräten derselben Produktlinie installiert werden.
- Die Geräte sind nicht zum Einbau vorgesehen. Halten Sie bei der Aufstellung seitlich vom Gerät einen Abstand von mindestens 100 mm und dahinter von 100 mm ein oder lassen Sie mindestens ausreichend Platz für spätere Service- oder Wartungsarbeiten.
- Flächen, bei denen der oben genannte Abstand zum Gerät nicht eingehalten wird, sind von diesem auf geeignete Weise zu isolieren.
- Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 200 mm von Wänden aus brennbarem Material auf. Keine entzündlichen Materialien oder Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts aufbewahren oder benutzen.
- Nach der Aufstellung die Nivellierung des Geräts überprüfen und ggf. korrigieren. Eine falsche Nivellierung kann den Betrieb des Geräts beeinträchtigen.
- Schutzhandschuhe anziehen und die Verpackung wie folgt entfernen:

- Entfernen Sie die Schutzfolie und achten Sie darauf, die Geräteoberflächen nicht mit der eventuell verwendeten Schere oder mit Klingen zu zerkratzen.
 - Nehmen Sie die obere Abdeckung (Karton), die Schutzecken aus Polystyrol und die vertikalen Schutzvorrichtungen ab.
 - Bei Geräten mit Edelstahlgehäuse die Schutzfolie sehr langsam abziehen, ohne sie zu zerreißen, um zu vermeiden, dass Klebstoffreste zurückbleiben.
 - Eventuelle Klebstoffreste sind ggf. mit einem nicht korrosiven Lösungsmittel zu entfernen, die betreffende Stelle danach abspülen und sorgfältig abtrocknen.
 - Geben Sie Paraffinöl auf ein Tuch und reiben Sie alle Edelstahlflächen kraftvoll damit ab, sodass sich ein Schutzfilm bildet.
- Permanenter Anschluss: Die in Aus-Stellung verriegelbare Vorrichtung muss auch nach der Aufstellung des Geräts am Installationsort zugänglich sein.

A.11 Vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler

Als Bedienfehler ist jeder Gerätegebrauch anzusehen, der von den Anweisungen in der vorliegenden Anleitung abweicht. Während des Gerätebetriebs ist die Ausführung anderer Arbeiten oder Tätigkeiten unzulässig, da diese die Sicherheit der Bediener gefährden und Geräteschäden verursachen können. Als vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler sind anzusehen:

- Unterlassen der regelmäßigen Wartung, Reinigung und Kontrolle des Geräts;
- Änderungen am Aufbau oder der Funktionslogik;
- Änderungen an den Schutzverkleidungen oder Sicherheitsvorrichtungen;
- Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung durch Bediener, Fachkräfte und Wartungspersonal;
- Benutzung ungeeigneter Hilfsmittel (z. B. Verwendung von ungeeigneten Ausrüstungen, Leitern);
- die Lagerung von brennbarem, feuergefährlichem oder anderem Material in Gerätenähe, das nicht mit der Nutzung kompatibel ist und für die Arbeit nicht benötigt wird;
- falsche Installation des Geräts;
- Einführen von Gegenständen oder Dingen in das Gerät, die mit der Nutzung nicht kompatibel sind und zu Geräte- oder Personenschäden führen oder die Umwelt schädigen können;
- auf das Gerät steigen;

- Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen zum Gerät;
- sonstige Verhaltensweisen, die zu Risiken führen, die vom Hersteller nicht beseitigt werden können.
- Alle oben angeführten Verhaltensweisen sind untersagt!

Normaler Gerätegebrauch

- Bei Auftreten einer größeren Störung (zum Beispiel: Kurzschluss, Lösen von Kabeln auf der Klemmenleiste, Motorausfall, Abnutzung der Kabelisolierungen, Gasgeruch infolge eines etwaigen Lecks usw.) muss der Bediener des Geräts:
 - das Gerät sofort abschalten und von der Strom-, Gas- und Wasserversorgung trennen.

A.12 Reinigung und Wartung des Geräts

- Vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten jeder Art das Gerät von der elektrischen Stromversorgung trennen und gegebenenfalls den Netzstecker behutsam ziehen.
- Während der Wartungsarbeiten müssen das Netzkabel und der Stecker für den Techniker, der die Arbeit ausführt, immer sichtbar sein.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen oder barfuß berühren.
- Es ist untersagt, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.
- Für Eingriffe an hohen Geräteteilen muss eine Sicherheitsleiter mit geeigneter Schutzvorrichtung verwendet werden (je nach Gerätetyp).
- Geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden (Schutzhandschuhe). Unter *“A.2 Persönliche Schutzausrüstung“* finden Sie Informationen zu geeigneter persönlicher Schutzausrüstung.

Routinewartung

- Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Das Gerät nicht mit Wasserstrahlen reinigen.

Vorsichtsmaßnahmen bei längeren Wartungsabständen

- Wartungs- und Kontrollarbeiten am Gerät und seine Überholung dürfen nur von geschulten Fachkräften oder Mitarbeitern des Service & Support-Kundendienstes ausgeführt werden, die mit angemessener persönlicher Schutzausrüstung (Sicherheitsschuhen und Handschuhen) und geeigneten Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.
- Alle Arbeiten an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von einem Elektrotechniker oder vom Service & Support-Kundendienst ausgeführt werden.

- Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten müssen stets zuerst die Bedingungen für die Gerätesicherheit erfüllt werden.
- Die Zuständigkeiten für die verschiedenen ordentlichen und außerordentlichen Wartungseingriffe beachten. Die Missachtung der Warnhinweise kann zur Gefährdung des Personals führen.

Vorbeugende Wartung

- Vorbeugende Wartung reduziert Ausfallzeiten und sorgt für einen möglichst effizienten Gerätebetrieb. Der Service & Support-Kundendienst kann Sie dazu beraten, welcher Wartungsplan je nach Nutzungshäufigkeit und Alter der Geräte am besten geeignet ist.

Reparaturen und außerordentliche Wartung

- Reparaturen und außerordentliche Wartung müssen von geschulten Fachkräften durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Betriebsstörungen oder Schäden, die durch Arbeiten nicht autorisierter Techniker verursacht werden, und die Originalherstellergarantie erlischt.

Ersatzteile und Zubehör

- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör und/oder Originalersatzteile. Bei Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder Nicht-Originalzubehör erlischt die Originalherstellergarantie und das Gerät entspricht unter Umständen nicht mehr den einschlägigen Sicherheitsnormen.

A.13 Kundendienst

- Nur Originalersatzteile können die Sicherheitsstandards des Geräts gewährleisten.
- Nur von einem von Electrolux anerkannten Kundendiensttechniker ausgeführte Reparaturarbeiten werden von der Garantie abgedeckt.

A.14 Entsorgung des Geräts

- Die Demontearbeiten müssen durch Fachpersonal durchgeführt werden.
- Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von Fachkräften an der spannungslosen Anlage ausgeführt werden.
- Das Gerät vor der Entsorgung durch Entfernen des Stromkabels und jeglicher Schließvorrichtung unbrauchbar machen, um zu verhindern, dass jemand im Geräteinnern eingeschlossen werden kann.

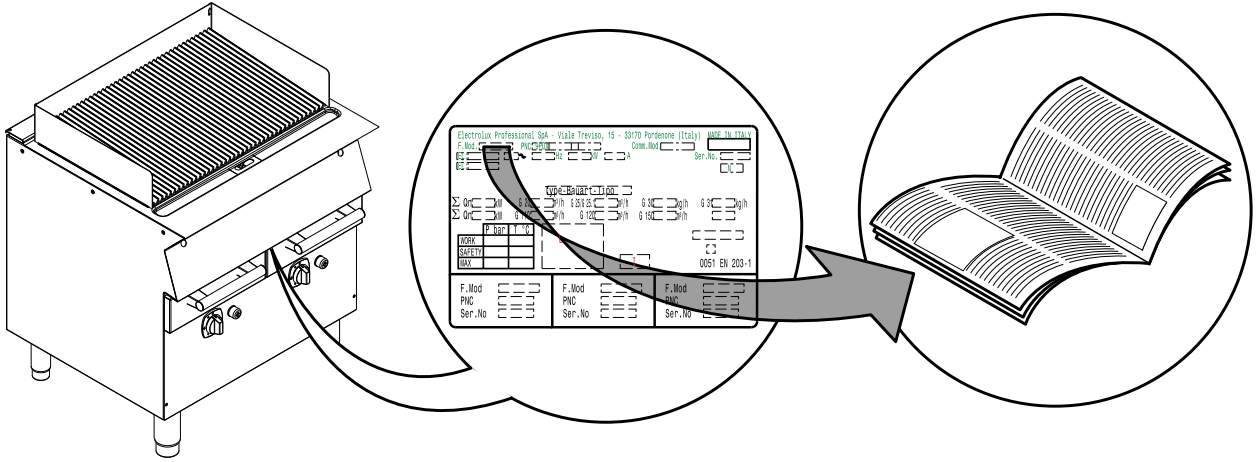
B TECHNISCHE DATEN

B.1 Position des Typenschildes



WICHTIGE HINWEISE

Diese Bedienungsanleitung bezieht sich auf verschiedene Geräte. Der Typ des gekauften Geräts ist auf dem Schild unter der Bedienblende angegeben (siehe folgende Abbildung).



WICHTIGE HINWEISE

Bei der Installation des Gerätes sicherstellen, dass die elektrischen Anschlusswerte mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

B.2 Kenndaten des Geräts und des Herstellers

Die Abbildung zeigt ein Beispiel des an der Maschine angebrachten Typenschildes:

GASGERÄTE

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) MADE IN ITALY		
F.Mod. <input type="text"/>	PNC <input type="text"/>	
EL <input type="text"/> Hz <input type="text"/> kW <input type="text"/> A <input type="text"/>	Comm.Mod. <input type="text"/>	
EL <input type="text"/>	Ser.No. <input type="text"/>	
Type-Bauart-Tipo <input type="text"/>		
Σ Qn <input type="text"/> kW G 20 <input type="text"/> m ³ /h G 25/G 25 <input type="text"/> m ³ /h G 30 <input type="text"/> kg/h G 3 <input type="text"/> kg/h		
Σ Qn <input type="text"/> kW G 110 <input type="text"/> m ³ /h G 120 <input type="text"/> m ³ /h G 150 <input type="text"/> m ³ /h		
WORK <input type="text"/>	P bar <input type="text"/> T °C <input type="text"/>	
SAFETY <input type="text"/>	L <input type="text"/>	
MAX <input type="text"/>	I <input type="text"/>	
0051 EN 203-1		
F.Mod. <input type="text"/>	F.Mod. <input type="text"/>	F.Mod. <input type="text"/>
PNC <input type="text"/>	PNC <input type="text"/>	PNC <input type="text"/>
Ser.No. <input type="text"/>	Ser.No. <input type="text"/>	Ser.No. <input type="text"/>

ELEKTROGERÄTE

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) MADE IN ITALY		
F.Mod. <input type="text"/>	PNC <input type="text"/>	
EL <input type="text"/> Hz <input type="text"/> kW <input type="text"/> A <input type="text"/>	Comm.Mod. <input type="text"/>	
EL <input type="text"/>	Ser.No. <input type="text"/>	
Type <input type="text"/>		
WORK <input type="text"/>	P bar <input type="text"/> T °C <input type="text"/>	
SAFETY <input type="text"/>	L <input type="text"/>	
MAX <input type="text"/>	I <input type="text"/>	
F.Mod. <input type="text"/>	F.Mod. <input type="text"/>	F.Mod. <input type="text"/>
PNC <input type="text"/>	PNC <input type="text"/>	PNC <input type="text"/>
Ser.No. <input type="text"/>	Ser.No. <input type="text"/>	Ser.No. <input type="text"/>

Das Typenschild enthält die Kenndaten und die technischen Daten des Geräts. Im Folgenden wird die Bedeutung der verschiedenen aufgeführten Daten erläutert:

F.Mod.	Herstellerbezeichnung des Produktes
Comm.Model	Handelsbezeichnung
PNC	Produktionscode
Ser.Nr.	Seriennummer
Type	Bauart
El	Anschlussspannung + Phase
Hz	Netzfrequenz
kW	Maximale Leistungsaufnahme
A	Stromaufnahme
Power unit El.	Leistung
I	Schutz gegen Staub und Wasser
CE	CE-Kennzeichnung
AB	Zertifizierungsnummer Gassicherheit
N	Zertifizierungsgruppe
0051	Benannte Stelle
EN 203-1	EU-Norm
L	IMQ-/GS-Logo
Cat	Gasart

B.3 Technische Daten zu Gas-/Elektrogeräten – N7E

Technische Daten		MODELLE									
		+7GRGDGCFU	+7JJASBAMCA	+7GRGHGCFU	+7JJASBAMEA	+7GREDGCFU	+7GREHGCFU	+7GRDLC00	+7GRGHL00	+7GREDGSO	+7GREDGSO
		400 mm	400 mm	800 mm	800 mm	400 mm	800 mm	400 mm	800 mm	400 mm	800 mm
Brenner	Anzahl	1	1	2	2	-	-	1	2	-	-
BS/P-Anschluss ISO 7/1	∅	1/2	3/4	1/2	3/4	-	-	1/2	1/2	-	-
Nennwärmeleistung (Min/Max)	kW	4/8	4/8	8/16	8/16	-	-	3/7	6/14	-	-
Bautyp		A1	A1	A1	A1	-	-	A1	A1	-	-
Versorgungsspannung	V	-	-	-	-	380-400	380-400	-	-	380-400	380-400
Phasen	Anzahl	-	-	-	-	3N	3N	-	-	3N	3N
Frequenz	Hz	-	-	-	-	50/60	50/60	-	-	50/60	50/60
Max. elektrische Leistung	kW	-	-	-	-	5,4 - 6	10,8 - 12	-	-	3,6 - 4	7,2 - 8
Querschnitt Netzkabel ¹	mm ²	-	-	-	-	2,5	4	-	-	2,5	4

1. Empfohlenes Minimum.

B.4 Technische Daten Gas-/Elektrogeräte – N9E

Technische Daten		MODELLE					
		+9GRGDGCFU	+9GRGHGCFU	+9GREDGCFU	+9GRTDGCFU	+9GREGCFU	+9GREH_GCFU
		400 mm	800 mm	400 mm	800 mm	400 mm	800 mm
BS/P-Anschluss ISO 7/1	∅	3/4	3/4	3/4	3/4	-	-
Brenner	Nr.	1	2	1	2	-	-
Nennwärmeleistung (Min/Max)	kW	4,5/10	9/20	4,5/10	9/20	-	-
Bautyp		A1	A1	A1	A1	-	-
Versorgungsspannung	V	-	-	-	-	380 – 400	380 – 400
Phasen	Anzahl	-	-	-	-	3+N	3+N
Frequenz	Hz	-	-	-	-	50/60	50/60
Max. elektrische Leistung	kW	-	-	-	-	6,8 - 7,5	13,5 - 15
Querschnitt Netzkabel ¹	mm ²	-	-	-	-	1,5	2,5

1. Empfohlenes Minimum.

C ALLGEMEINE HINWEISE



WARNUNG

Siehe "Sicherheitshinweise".

beitragen), Erklärungen der in der Anleitung verwendeten Begriffe sowie eine Reihe nützlicher Informationen für den Benutzer des Geräts.

C.1 Australia

This appliance shall be installed only by authorised persons and in accordance with the manufacturer's installation instructions, local gas fitting regulations, municipal building codes, electrical wiring regulations, local water supply regulations, AS5601-gas installation, health authorities and any other statutory regulations.

C.2 Einleitung

Nachstehend folgen einige Informationen über den zulässigen Gebrauch und die Abnahmeprüfung des Geräts, die Beschreibung der verwendeten Symbole (die die Warnhinweise kennzeichnen und zu ihrem unmittelbaren Verständnis

C.3 Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen

Dieses Gerät wurde für das Garen von Speisen entwickelt. Es ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Dieses Gerät darf nicht von Minderjährigen und/oder anderen Personen benutzt werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen die nötige Erfahrung und die Kenntnisse zum Gebrauch des Geräts fehlen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät sollten von Kindern, wenn überhaupt, nur unter Aufsicht durchgeführt werden.



VORSICHT

Das Gerät ist nicht für die Installation im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen ausgesetzt sind (Regen, direkte Sonneneinstrahlung usw.).

C.4 Abnahmeprüfung

Unsere Geräte sind auf hohe Leistung und Effizienz ausgelegt und wurden in Labortests dementsprechend optimiert.

Die bestandenen Tests (Sichtkontrolle, elektrische/Gas-Abnahmeprüfung und Funktionsprüfung) werden durch die jeweiligen Anlagen garantiert und bescheinigt.

C.5 Urheberrechte

Die vorliegende Anleitung ist ausschließlich als Unterlage für den Bediener bestimmt und darf nur mit der Genehmigung von Electrolux Professional SpA an Dritte weitergegeben werden.

C.6 Aufbewahrung der Anleitung

Die Anleitung muss unversehrt während der gesamten Lebenszeit des Geräts bis zu dessen Entsorgung aufbewahrt werden. Bei Abtretung, Verkauf, Vermietung, Gebrauchsgewährung oder Leasing des Geräts muss die Anleitung dasselbe immer begleiten.

C.7 Zielgruppe der Anleitung

Die Anleitung richtet sich an:

- das für Transport und Handling zuständige Personal;
- das für die Installation und Inbetriebnahme zuständige Personal;
- den Arbeitgeber der Maschinenbenutzer und den Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz;
- Bediener des Geräts im normalen Betrieb;
- Fachkräfte – den Service & Support-Kundendienst (siehe Wartungshandbuch).

C.8 Definitionen

Im Folgenden werden die wichtigsten Begriffe dieser Anleitung erklärt. Lesen Sie bitte diesen Abschnitt zum besseren Verständnis der Anleitung aufmerksam durch.

Bediener	Person, die mit der Installation, Einstellung, Bedienung, Wartung, Reinigung, Reparatur und dem Transport des Geräts betraut ist.
Hersteller	Electrolux Professional SpA oder jede von Electrolux Professional SpA zugelassene Kundendienststelle.
Bediener des Geräts	Person, die für die übertragenen Aufgaben ausgebildet und geschult und über die mit dem normalen Gerätegebrauch verbundenen Risiken informiert ist.
Service & Support-Kundendienst oder Fachkräfte	Vom Hersteller ausgebildete/geschulte Fachkraft, die aufgrund ihrer beruflichen Ausbildung, Erfahrung, ihrer spezifischen Schulung und Kenntnisse der Unfallverhütungsvorschriften in der Lage ist, die an dem Gerät auszuführenden Eingriffe zu bewerten und alle damit verbundenen Risiken zu erkennen und zu vermeiden. Ihre beruflichen Kenntnisse schließen Mechanik, Elektrotechnik und Elektronik ein.

Gefahr	Gefahrenquelle möglicher Verletzungen oder Gesundheitsschäden.
Gefährliche Situation	Alle Situationen, in denen das Personal einer oder mehreren Gefahren ausgesetzt ist.
Risiko	Kombination wahrscheinlicher und möglicher ernsthafter Verletzungen oder Gesundheitsschäden in einer gefährlichen Situation.
Schutzvorrichtungen	Sicherheitsmaßnahmen, die in der Anwendung spezifischer technischer Mittel (Schutzverkleidungen und Sicherheitsvorrichtungen) zum Schutz des Personals vor Gefahren bestehen.
Schutzverkleidung	Eine spezifische Gerätekomponente, die mithilfe einer physischen Barriere den Bediener schützt.
Sicherheitsvorrichtung	Eine (von der Schutzverkleidung verschiedene) Vorrichtung, die die Gefährdungen beseitigt oder reduziert; sie kann einzeln oder in Verbindung mit einer Schutzverkleidung eingesetzt werden.
Kunde	Person, die das Gerät erworben hat und/oder betreibt und benutzt (z. B. Firma, Unternehmer, Unternehmen).
Stromschlag	Versehentlich auf den menschlichen Körper übertragene elektrische Ladung.

C.9 Haftung

Der Hersteller haftet nicht für Schäden und Betriebsstörungen, die verursacht werden durch:

- Missachtung der Anweisungen dieser Anleitung;
- Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen und Verwendung von Ersatzteilen, die nicht im Ersatzteilkatalog aufgeführt sind (der Einbau und die Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder Nicht-Originalzubehör können den Gerätebetrieb beeinträchtigen und führen zum Erlöschen der Originalherstellergarantie);
- durch andere Personen als Fachkräfte durchgeführte Arbeiten;
- ungenehmigte Änderungen oder Eingriffe
- fehlende, mangelnde oder unzureichende Wartung;
- Unsachgemäßen Gerätegebrauch;
- Außergewöhnliche unvorhersehbare Umstände;
- Benutzung des Geräts durch ungeschultes und nicht ausgebildetes Personal;
- Nichtbeachtung der im Einsatzland des Geräts geltenden Vorschriften hinsichtlich der Sicherheit, Hygiene und Gesundheit am Arbeitsplatz.

Weiterhin wird jede Haftung für Schäden abgelehnt, die durch Umrüstungen und eigenmächtige Änderungen seitens des Benutzers oder des Kunden verursacht sind.

Die Verantwortung für die Auswahl der geeigneten persönlichen Schutzausrüstung für das Personal liegt beim Arbeitgeber oder beim Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz oder beim Kundendiensttechniker entsprechend den gültigen Bestimmungen im Einsatzland des Geräts.

Electrolux Professional SpA lehnt jegliche Haftung für eventuelle Ungenauigkeiten in der Anleitung ab, die auf Druck- oder Übersetzungsfehler zurückzuführen sind.

Eventuelle Zusätze und Nachträge zur Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung, die der Kunde vom Hersteller erhält, bilden einen wesentlichen Bestandteil der Anleitung und müssen zusammen mit derselben aufbewahrt werden.

D NORMALER GERÄTEGEBRAUCH

D.1 Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts

Der Kunde muss dafür sorgen, dass das Bedienpersonal auf geeignete Weise geschult wird, über die erforderlichen

Kenntnisse für die Ausübung der übertragenen Aufgaben verfügt und die notwendigen Maßnahmen für die eigene Sicherheit und die Sicherheit anderer Personen ergreift.

Der Kunde muss sich vergewissern, dass das eigene Personal die erteilten Anweisungen verstanden hat, insbesondere die

Anweisungen hinsichtlich der Sicherheit und Hygiene am Arbeitsplatz während des Gerätebetriebs.

D.2 Eigenschaften des Wartungspersonals

Es liegt beim Kunden, sicherzustellen, dass die Personen, die mit den verschiedenen Aufgaben betraut sind, über die folgenden Voraussetzungen verfügen:

- dass sie die Anleitung gelesen und verstanden haben;
- dass sie ausreichend informiert und für ihre Aufgaben geschult sind, um dieselben in voller Sicherheit ausüben zu können;
- dass sie alle spezifischen Informationen für den korrekten Gerätegebrauch erhalten haben.

D.3 Bedienpersonal des Geräts

Muss folgende Mindestvoraussetzungen erfüllen:

- Technische Kenntnisse und spezifische Erfahrung in der Gerätebedienung;

- Ausreichende Allgemeinbildung und technische Kenntnisse, um die Anleitung zu lesen, den Inhalt zu verstehen und die Zeichnungen, Sicherheitszeichen und Piktogramme korrekt zu interpretieren;
- Ausreichende Kenntnisse für die sichere Ausführung der in der Anleitung aufgeführten Eingriffe seines Aufgabenbereichs;
- Kenntnis der Hygiene- und Unfallverhütungsvorschriften.

Bei Auftreten einer größeren Störung (zum Beispiel: Kurzschluss, Lösen von Kabeln auf der Klemmenleiste, Motorausfall, Abnutzung der Kabelisolierungen usw.) muss der Bediener des Geräts:

- das Gerät sofort abschalten und von der Strom-, Gas- und Wasserversorgung trennen.

E INSTALLATION UND MONTAGE

E.1 Einleitung

Zur Gewährleistung des korrekten Betriebs des Geräts und seines Gebrauchs unter sicheren Bedingungen müssen folgende Anweisungen dieses Abschnitts gewissenhaft befolgt werden.



VORSICHT

Vor dem Transport des Geräts sicherstellen, dass die Hubleistung des verwendeten Hubmittels dem Gewicht des Geräts angemessen ist.

E.2 Vom Kunden durchzuführende Vorbereitungen

Folgende Aufgaben und Vorbereitungen obliegen dem Kunden:

- Vorrüstung eines hochempfindlichen thermomagnetischen Schutzschalters mit manueller Rückstellung.
- In Aus-Stellung verriegelbare Vorrichtung für den Anschluss an das Stromnetz.
- Überprüfung der Ebenheit des Gerätestandorts.
- Jedem einzelnen Gerät muss ein schnellschließendes Absperrventil vorgeschaltet werden (je nach Modell). Installieren Sie das Ventil an einer gut zugänglichen Stelle.
- Schlagen Sie Informationen zum elektrischen Anschluss im Abschnitt E.10.1 *Elektrogeräte* nach.

E.3 Entsorgen der Verpackung

Bei der Entsorgung der Verpackung die geltenden Vorschriften des Landes beachten, in dem das Gerät verwendet wird. Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich.

Sie können gefahrlos gelagert, wiederverwertet oder in Müllverbrennungsanlagen verbrannt werden. Die Kunststoffteile, die wiederverwertet werden können, sind auf folgende Weise gekennzeichnet:



PE

Polyethylen

- Folien-Umverpackung
- Beutel mit Anleitungen



PP

Polypropylen

- Verpackungsbänder



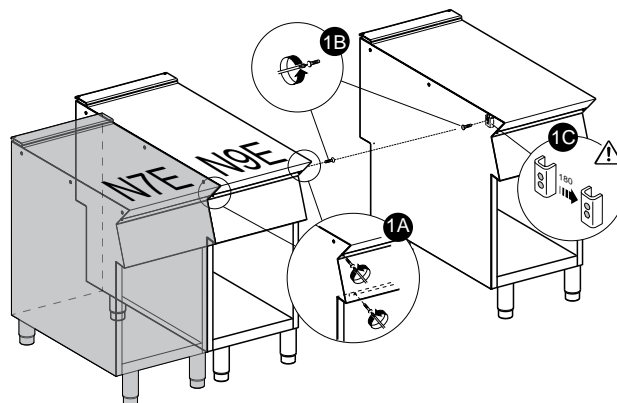
PS

PS-Hartschaum

- Schutzdecken

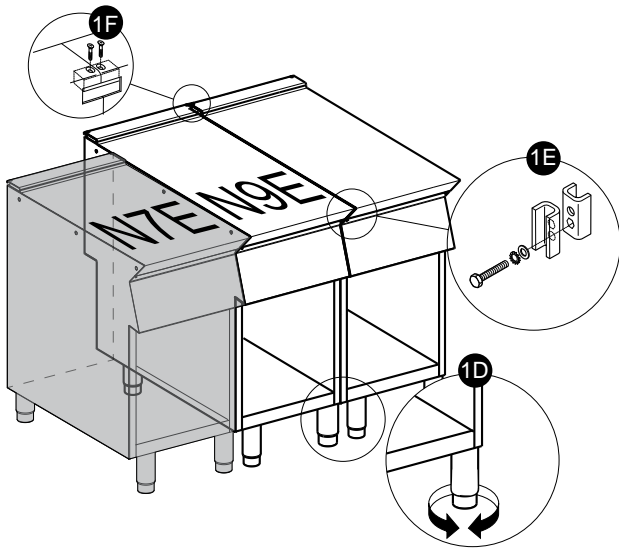
E.4 Verbinden von Geräten

1. Die Bedienblenden der Geräte durch Ausdrehen der 4 Befestigungsschrauben abnehmen (Abb. 1A).
2. Von den beiden zu verbindenden Seitenwänden die Befestigungsschraube entfernen, die der Bedienblende am nächsten ist (Abb. 1B).
3. Die Geräte aneinander stellen und durch Drehen der Stellfüße nivellieren, bis die Oberkanten bündig abschließen (Abb. 1D).
4. Eines der beiden Plättchen im Inneren der Geräte um 180°C umdrehen (Abb. 1C).



5. Vom Innern der Bedienblende desselben Geräts aus die beiden Geräte an der Vorderseite verbinden, indem eine M5x40-Sechskantschraube (mitgeliefert) in den gegenüberliegenden Einsatz geschraubt wird (Abb. 1E).
6. An der Rückseite der Geräte das mitgelieferte Verbindungsplättchen in die Seitenaufnahmen der Rückwände einsetzen.

7. Das Plättchen mit den beiden mitgelieferten M5-Senkschrauben befestigen (Abb. 1F).



E.4.1 Befestigung am Boden (je nach Gerät und/oder Modell)

Einzeln installierte, ein halbes Modul breite Standgeräte müssen entsprechend den dem Zubehör beiliegenden Anweisungen am Boden befestigt werden, andernfalls besteht Kippgefahr (F206136).

E.4.2 Installation auf Trägern für Brücken- oder Überhanglösungen oder auf Zementsockel (je nach Gerät und/oder Modell)

Befolgen Sie genauestens die dem entsprechenden Zubehör beiliegenden Anweisungen. Die dem gewählten Produkt beiliegenden Anweisungen befolgen.

E.4.3 Abdichten von Fugen zwischen Geräten

Die Packungshinweise der Dichtmasse (Sonderzubehör) beachten.

E.5 Gas-, Strom- und Wasseranschlüsse (falls je nach Gerät und/oder Modell vorhanden)

- Alle Installations- und Wartungsarbeiten an Gas-, Strom- und/oder Wasseranlagen (sofern vorhanden) dürfen ausschließlich durch das Versorgungsunternehmen oder einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.
- Die Art des gekauften Geräts anhand der Daten auf dem Typenschild feststellen.
- Auf den Installationsplänen die Art und die Anordnung der für dieses Gerät vorgesehenen Verbrauchereingänge überprüfen.

E.6 Anschluss an die Gasversorgung

E.6.1 Einleitung



VORSICHT

Dieses Gerät ist für den Betrieb mit G20-Gas mit 20 mbar vorgerüstet und zugelassen.

Für die Umstellung auf eine andere Gasart siehe die Anweisungen im Abschnitt E.6.6 *Umstellen auf eine andere Gasart* in diesem Kapitel.

E.6.2 Rauchabführung

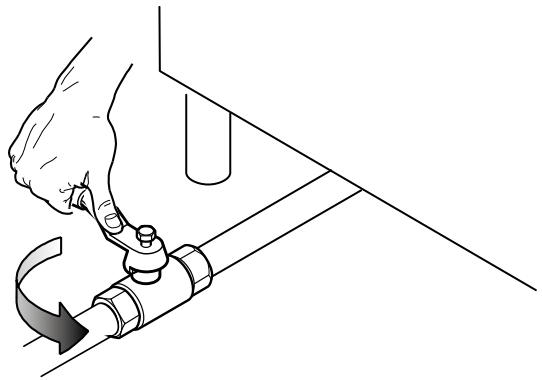
- Geräte des Typs "A1" müssen unter einer Abzugshaube aufgestellt werden, um den Abzug von Kochdünsten und Rauch zu gewährleisten.

(für den australischen Standard nicht relevant).

AUSTRALIEN: Die Belüftung muss australischen Bauvorschriften entsprechen und Dunstabzugshauben müssen AS/NZS1668.1 und AS 1668.2 entsprechen.

E.6.3 Vor dem Anschluss

1. Überprüfen Sie, ob das Gerät für den Betrieb mit der am Installationsort vorhandenen Gasart vorgerüstet ist. Sollte dies nicht der Fall sein, befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt E.6.6 *Umstellen auf eine andere Gasart* in diesem Kapitel.
2. Jedem einzelnen Gerät muss ein schnellschließender/s Absperrhahn/-ventil vorgeschaltet werden.
3. Installieren Sie den Hahn bzw. das Ventil an einer gut zugänglichen Stelle.



4. Reinigen Sie die Anschlussleitungen von Staub, Schmutz und Fremdkörpern, die die Gaszufuhr behindern könnten. Die Gasversorgungsleitung muss einen ausreichenden Gasdurchsatz für den einwandfreien Betrieb aller ans Gasnetz angeschlossenen Geräte gewährleisten. Eine unzureichende Gasversorgung beeinträchtigt den Betrieb der angeschlossenen Geräte.



WICHTIGE HINWEISE

Eine falsche Nivellierung kann die Verbrennung beeinflussen und den Betrieb des Geräts beeinträchtigen.

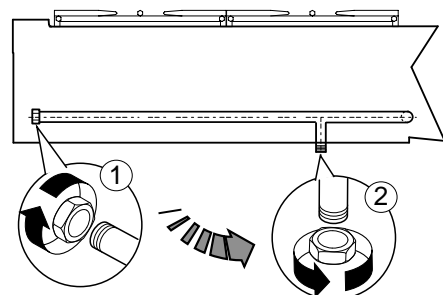
E.6.4 Anschließen

Standgeräte

1. Auf dem Installationsdiagramm ist die Position des Gasanschlusses an der Geräteunterseite angegeben.
2. Falls vorhanden, vor dem Anschluss an die Gasleitung die Plastikschutzkappe von der Gasarmatur des Geräts entfernen.

Tischgeräte

1. Auf dem Installationsdiagramm ist die Position des Gasanschlusses an der Geräteunterseite angegeben.
2. Falls vorhanden, vor dem Anschluss an die Gasleitung die Plastikschutzkappe von der Gasarmatur des Geräts entfernen.
3. Bei den Tischgeräten kann der Gasanschluss auch über den hinteren Anschluss erfolgen:
 - a. Anschluss an der Rückseite des Geräts vornehmen.
 - b. Metallverschluss am hinteren Anschluss abschrauben.
 - c. Auf den unteren Anschluss schrauben und fest anziehen.



Nach erfolgter Installation die Dichtigkeit der Verbindungsstellen mit Seifenwasserlösung nachweisen.



HINWEIS!

Nur für Australien: Beim Gasanschluss handelt es sich um ein 3/4-BSP-Außengewinde.

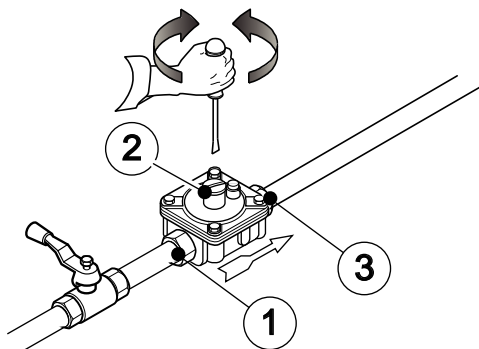
E.6.5 Gasdruckregler

Die Gasversorgungsleitung muss einen ausreichenden Querschnitt aufweisen, um den für den einwandfreien Betrieb aller ans Netz angeschlossener Geräte notwendigen Gasdurchsatz zu gewährleisten.

Falls der Gasdruck den angegebenen Wert übersteigt oder (aufgrund von Schwankungen) schwer regelbar ist, muss vor dem Gerät und in leicht zugänglicher Position ein Gasdruckregler (Bestellnr. des Zubehörs 927225) installiert werden. Der Druckregler sollte nach Möglichkeit horizontal eingebaut werden, um einen korrekten Ausgangsdruck zu gewährleisten.

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Gasanschluss bauseitig |
| 2 | Druckregler |
| 3 | Gasanschluss Geräteseite |

Der Pfeil auf dem Regler gibt die Gasströmungsrichtung an.



Für Australien: Justieren Sie den Druck am Messnippel mit den Brennern auf maximaler Stufe (siehe Anhang, Tabelle "B").

E.6.6 Umstellen auf eine andere Gasart

Düsentabelle "B" (siehe Anhang) gibt den Düsentyp an, durch den die vom Hersteller installierten Düsen ersetzt werden können (die Nummer ist auf dem Düsenkörper eingraviert).

Führen Sie nach der Installation unbedingt alle folgenden Prüfungen durch:

1. Brennerdüse(n) ordnungsgemäß ausgetauscht
2. Korrekte Einstellung Primärluft zu Brenner(n)
3. Zündbrennerdüse(n) ordnungsgemäß ausgetauscht
4. Schraube(n) für kleinste Flamme ordnungsgemäß ausgetauscht
5. Korrekte Einstellung Zündbrenner, sofern notwendig
6. Korrekte Einstellung Anschlussdruck (siehe Tabelle zu technischen Daten/Düsen)
7. Aufkleber (mitgeliefert) mit Angabe des verwendeten Gastyps angebracht

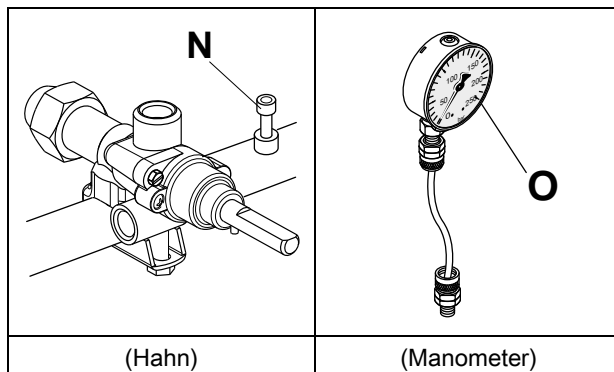
E.7 Vorschriften für Gasgeräte

E.7.1 Überprüfung des Anschlussdrucks (alle Modelle)

1. Anhand des Typenschildes überprüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart geeignet ist (bei Nichteignung siehe die Anweisungen im Abschnitt E.6.6 *Umstellen auf eine andere Gasart* in diesem Kapitel).
Der Anschlussdruck muss bei in Betrieb befindlichem Gerät mit einem Druckmesser (min. 0,1 mbar) gemessen werden.
2. Entfernen Sie die untere Abdeckung.
3. Entfernen Sie die Dichtschraube "N" vom Druckanschluss.
4. Schließen Sie das Manometer "O" an.

5. Vergleichen Sie den auf dem Manometer angezeigten Wert mit dem in Tabelle "B" angegebenen Wert (siehe Anhang).

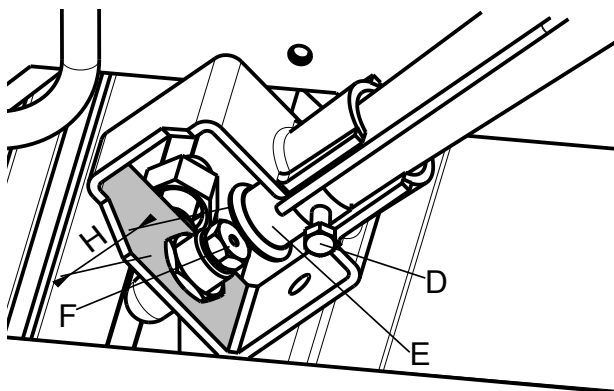
Liegt der auf dem Manometer angezeigte Druckwert außerhalb des in Tabelle "B" (siehe Anhang) angegebenen Wertebereichs, darf das Gerät nicht eingeschaltet werden. Wenden Sie sich an das Gasversorgungsunternehmen.



E.7.2 Primärluftkontrolle

Die Primärluft ist korrekt eingestellt, wenn sich die Flamme bei kaltem Brenner nicht ablöst und es bei heißem Brenner nicht zu einem Flammenrückschlag kommt.

1. Die Schraube "D" ausdrehen.
2. Den Luftring "E" auf den Abstand "H" gemäß Tabelle "B" (siehe Anhang) einstellen.
3. Schraube "D" wieder zudrehen und mit Lack versiegeln.

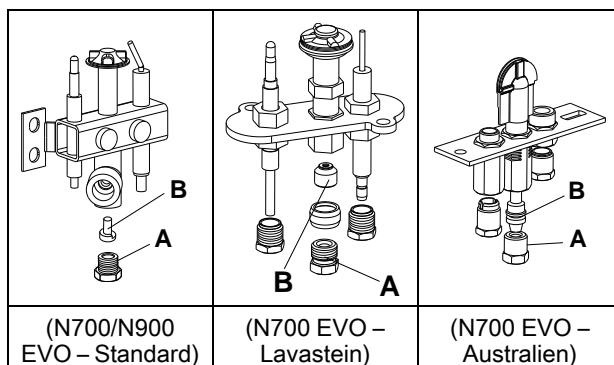


E.7.3 Austauschen der Hauptbrennerdüse

1. Die Düse "F" ausdrehen (siehe vorherige Abbildung).
2. Die Düse "F" durch eine für die Gasart passende Düse ersetzen; siehe diesbezüglich die Angaben in Tabelle "B" (siehe Anhang).
Der Düsendurchmesser ist in hundertstel Millimetern auf dem Düsenkörper angegeben.
3. Die Düse "F" wieder bis zum Anschlag einschrauben.

E.7.4 Austauschen der Zündbrennerdüse

1. Die Schraubverbindung "A" ausdrehen.



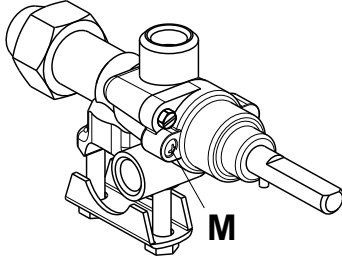
- Die Düse "B" durch eine für die Gasart passende Düse ersetzen (Tabelle "B", Anhang).

Die Kennziffer der Düse ist auf dem Düsenkörper angegeben.

- Die Schraubverbindung "A" wieder festdrehen.

E.7.5 Austauschen der Schraube für kleinste Flamme

- Die Schraube für die kleinste Flamme "M" aus dem Hahn drehen.
- Durch eine für die Gasart passende Schraube ersetzen (Tabelle "B", siehe Anhang).
- Bis zum Anschlag eindrehen.



E.8 Vor dem Abschluss der Installationsarbeiten

- Alle Anschlüsse mit einer Seifenwasserlösung auf eventuelle Gaslecks prüfen.
- KEINE offenen Flammen bei der Gasdichtheitsprüfung verwenden.
- Alle Brenner einzeln und zusammen einschalten, um die Funktionstüchtigkeit der Gasventile, der Ringe und der Zündung zu kontrollieren.
- Den Flammenregler für jeden Brenner und alle Brenner zusammen auf die niedrigste Leistungsstufe stellen.
- Der Installateur muss nach Abschluss der Arbeiten dem Benutzer den korrekten Gebrauch des Geräts erklären.

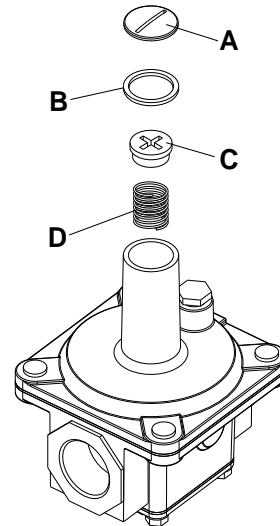
Sollte das Gerät nach der Überprüfung nicht korrekt funktionieren, den lokalen Service & Support-Kundendienst verständigen.

E.9 Austauschen der Einstellfeder des Druckreglers (nur für Australien)

Zum Ersetzen der Feder "D" des Druckreglers durch eine für den in Tabelle "B" angegebenen Gasdruck geeignete Feder (siehe Anhang) gehen Sie folgendermaßen vor:

- Die Dichtkappe "A", die Dichtkappendichtung "B", die Einstellschraube "C" und die Feder "D" entfernen (siehe Abbildung).
- Die neue Feder (blaue Farbe = Propangas; silberne Farbe = Erdgas) einsetzen und die Einstellschraube wieder anbringen.
- Einen Druckmesser an den Druckmessnippel des Geräts anschließen (siehe Abschnitt E.7.1 *Überprüfung des Anschlussdrucks (alle Modelle)*).
- Die Brenner des Geräts zünden, um den Gasverbrauch zu maximieren.
- Die Einstellschraube justieren, bis der Druckmesser den Arbeitsdruck zeigt (siehe Abschnitt E.6.5 *Gasdruckregler*).
- Die Dichtkappe und die Dichtung wieder anbringen und fest zuschrauben.
- Den Druckmesser trennen und den Messnippel schließen.

- Vor dem Betrieb den Gasdruckregler auf Gaslecks prüfen.



E.10 Stromanschluss

E.10.1 Elektrogeräte



WARNUNG

Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von Fachkräften ausgeführt werden.

Vor dem Anschluss muss Folgendes sichergestellt werden:

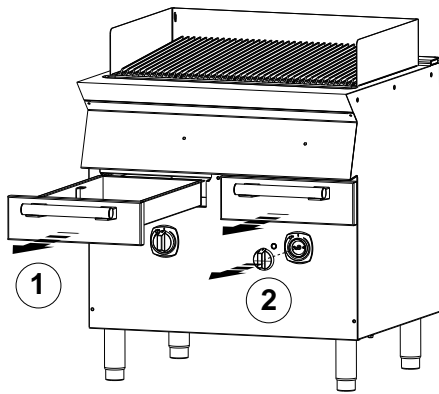
- Netzspannung und -frequenz müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- Eine effiziente Erdung muss gegeben sein.
- Die elektrische Anlage muss für die effektive Strombelastung vorgerüstet und ausgelegt sein und die Anlage muss fachgerecht entsprechend den Sicherheitsvorschriften des Aufstellungslandes des Geräts ausgeführt sein.
- Zwischen Netzkabel und Stromnetz ist ein auf die am Typenschild angegebene Stromaufnahme ausgelegter Fehlerstrom-Leitungsschutzschalter zu installieren, der den einschlägigen Bestimmungen entspricht und dessen Kontaktöffnungsweite eine vollständige Trennung vom Stromnetz entsprechend Überspannungskategorie III gewährleistet.

Für die richtige Bemessung des Schalters die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Stromaufnahme berücksichtigen.

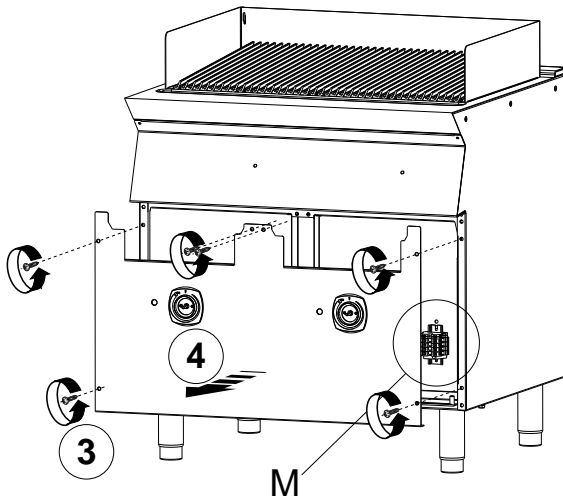
E.10.2 So greifen Sie auf die Klemmenleiste "M" zu Standgeräte

- Die Schubladen entfernen (1).

- Die Schubladen und Bedienknöpfe entfernen (2).

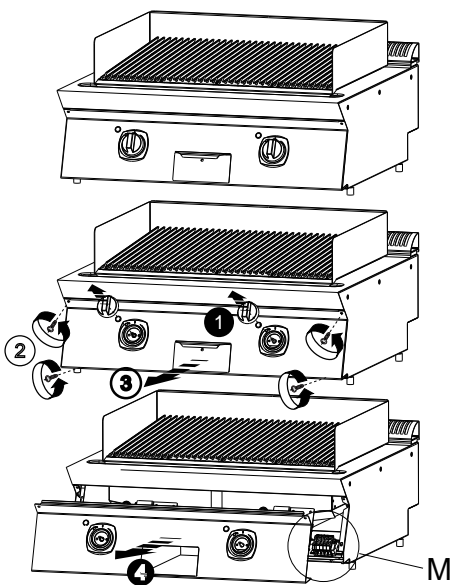


- Die Befestigungsschrauben lösen (3).
- Die vordere Abdeckung abnehmen (4).



Tischgeräte

- Die Bedienknöpfe entfernen (1).



- Die Befestigungsschrauben ausdrehen (3).
- Die vordere Abdeckung (4) wie in der Abbildung dargestellt abnehmen.



WICHTIGE HINWEISE

Bei Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

E.11 Netzkabel

Sofern nicht anders angegeben, werden unsere Geräte ohne Netzkabel ausgeliefert.

Der Installateur muss ein flexibles Kabel, das mindestens Kabeltyp H07RN-F mit Gummiisolierung entspricht, verwenden.

Das am Gerät außen vorbei laufende Kabel muss mit einem Metall- oder Hartplastikrohr geschützt werden.



WARNUNG

Ein eventuell beschädigtes Netzkabel darf zur Vermeidung von ernsthaften Risiken nur vom Kundendienst oder einer Fachkraft ausgewechselt werden.



WARNUNG

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden oder Unfälle, die auf die Missachtung der vorliegenden Anweisungen oder der im jeweiligen Verwendungsland geltenden elektrischen Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.

E.12 Leitungsschutzschalter

Vergewissern Sie sich, dass zwischen dem Netzkabel des Geräts und dem Stromnetz ein Schutzschalter installiert ist.

Die Werte für maximale Kontaktöffnung und Leckstrom müssen den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.

E.13 Erdung und Potenzialausgleich

Das Gerät an einen Erdungsleiter anschließen und danach mittels der Schraube unter dem Rahmen rechts vorne in einen Potenzialausgleich einbinden.

Die Schraube ist mit dem Symbol  gekennzeichnet.

E.14 Sicherheitsthermostat

Die Geräte sind mit einem Sicherheitsthermostaten (zum Schutz vor Übertemperatur) ausgestattet, der bei Überschreitung eines voreingestellten Temperaturwerts automatisch anspricht und die Gasversorgung (Gasgeräte) bzw. die Stromversorgung (Elektrogeräte) unterbricht.



WICHTIGE HINWEISE

Der Sicherheitsthermostat muss von einem qualifizierten Fachmann zurückgesetzt werden. Wenden Sie sich dazu an den Kundendienst.



WICHTIGE HINWEISE

Ein Sicherheitsthermostat mit "Zwangsführung" (bei manchen Gerätetypen laut Norm vorgeschrieben) unterbricht den Gerätebetrieb (Heizen), auch wenn das Kapillarröhrchen durchtrennt wird.

Ein ähnlicher Effekt, allerdings ohne Beschädigung des Sicherheitsthermostats, kann auftreten, wenn die Temperatur des Gerätegehäuses unter -10 °C fällt: In diesem Fall muss der Sicherheitsthermostat bei der Installation des Geräts, also vor dem Netzanschluss, zurückgesetzt werden.



WICHTIGE HINWEISE

Trennen Sie Geräte mit elektrischer Heizung unbedingt vom Stromnetz, bevor Sie den Sicherheitsthermostaten zurücksetzen. Wird das Gerät nicht vom Stromnetz getrennt, kann der Sicherheitsthermostat beschädigt werden und für ungeschulte Personen besteht Stromschlaggefahr.

Bei Manipulation des Sicherheitsthermostats erlischt die Originalherstellergarantie.

F ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

F.1 Bedienung des Grills

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen

- Das Gerät ist auf gewerbliche Zwecke ausgelegt und muss von hierfür geschultem Personal benutzt werden.
- Das Gerät nicht über längere Zeit in leerem Zustand und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen.
Das Gerät nach Möglichkeit vor dem Gebrauch vorheizen.
- Das Gerät ist zum direkten Braten von Speisen (Hamburger, Koteletts, Eier, Würstchen, Fisch, Gemüse usw.) auf der Bratplatte bestimmt.
Ein anderer als der angegebene Gebrauch ist unsachgemäß.
- Täglich vor der Inbetriebnahme den Fettauffangbehälter entleeren (bei Bedarf mehrmals täglich).
- Der Grill darf nicht zum Erhitzen von Kochgeschirr verwendet werden.

F.2 Gasmodelle (Stand-/Tischgerät Lavastein)

N7E – N9E

- **Grill 400 mm:** Er besteht aus einer einzigen Kochzone mit Temperaturregelung über ein Gasventil.
- **Grill 800 mm:** Er besteht aus zwei Kochzonen (linke und rechte Seite), die jeweils von einem Gasventil geregelt werden.

F.2.1 Ein- und Ausschalten

Der Bedienknopf "A" jedes Brenners hat folgende 4 Positionen:

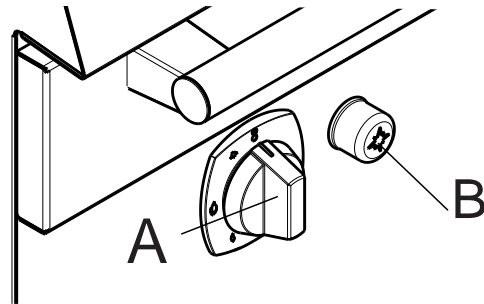
●	Aus
★	Zündung Zündbrenner
🔥	Größte Flamme
🔥	Kleinste Flamme

Zünden des Zündbrenners

- Den Bedienknopf "A" drücken und von der Position ● (ausgeschaltet) auf die Position ★ (Zündung Zündbrenner) drehen.
- Den Bedienknopf "A" bis zum Anschlag drücken und gleichzeitig wiederholt den Knopf der Piezozündung "B" drücken, um die Pilotflamme zu zünden.
- Die erfolgte Zündung durch die Öffnungen in der Bedienblende überprüfen.
Beim Loslassen des Bedienknopfs "A" darf die Flamme nicht erlöschen; andernfalls den Vorgang wiederholen.

Zündung des Hauptbrenners

- Den Bedienknopf "A" von der Position ★ (Zündung Zündbrenner) auf die Position 🔥 (größte Flamme) drehen.



- Für die kleinste Flamme den Bedienknopf "A" in die Position 🔥 (kleinste Flamme) drehen.

F.2.2 Ausschalten

Ausschalten des Hauptbrenners

- Den Bedienknopf "A" drücken und von der Position 🔥 (größte Flamme) oder 🔥 (kleinste Flamme) auf die Position ★ (Zündung Zündbrenner) drehen.

Ausschalten der Zündflamme

- Den Bedienknopf "A" drücken und auf Position ● (ausgeschaltet) drehen.
- Am Ende des Arbeitstages den dem Gerät vorgeschalteten Hauptgashahn schließen.

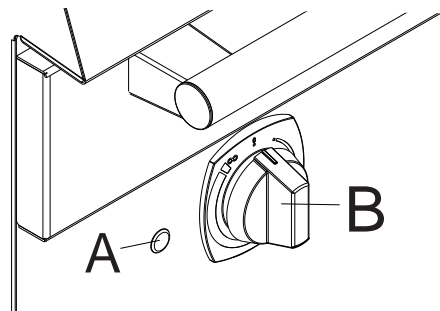
F.3 Elektromodelle (Stand-/Tischgeräte)

N7E – N9E

Einschalten

1. Schalten Sie den dem Gerät vorgeschalteten Schalter ein.

2. Drehen Sie den Energieregler "B" im Uhrzeigersinn. Der Position des Reglers entsprechen unterschiedliche Leistungsgrade, von mindestens 10 % (Position "1" auf dem Reglerring) bis zur maximalen Position «unendlich» (Position "9" auf dem Reglerring).



Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe "A" zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.

Ausschalten

1. Drehen Sie den Energieregler "B" im Uhrzeigersinn auf die Position "O" (Rücksetzposition).
2. Leuchtet die grüne Kontrolllampe, auch nachdem der Knopf "B" auf die Position "O" gestellt wurde, schalten Sie dem Gerät vorgeschalteten Schalter aus und fordern Sie umgehend den Kundendienst an.

F.4 Gebrauch der Fettlade

Es empfiehlt sich, 2-3 cm Wasser in jede der Fettladen einzufüllen, um die Reinigung am Ende des Arbeitstages zu erleichtern und ein besseres Garergebnis zu erhalten.

G REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS

G.1 Routinewartung

G.1.1 Informationen zur Wartung

Die normalen Wartungsarbeiten können auch von ungeschulten Kräften unter Befolgung der nachstehenden Anweisungen ausgeführt werden.



HINWEIS!

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für sämtliche Eingriffe an dem Gerät ab, die unter Missachtung der in der Anleitung aufgeführten Anweisungen durchgeführt werden.

G.1.2 Reinigung des Geräts und des Zubehörs

Vor der Anwendung sind die Innenteile und das Zubehör mit lauwarmem Wasser und neutraler Seife oder mit Produkten zu reinigen, die zu mehr als 90 % biologisch abbaubar sind (um die Einleitung von Schadstoffen in die Umwelt zu minimieren); anschließend nachspülen und sorgfältig trocken reiben.



WICHTIGE HINWEISE

Keine Reinigungsmittel auf Lösungsbasis (z. B. Trichloräthylen) oder Scheuerpulver verwenden.

G.1.3 Außenteile

SATINIERTER STAHL OBERFLÄCHEN (täglich)

- Sämtliche Stahloberflächen reinigen: Frischer Schmutz kann leicht und mühelos entfernt werden.
- Entfernen Sie Schmutz, Fett und Speisereste von den ausgekühlten Stahloberflächen. Verwenden Sie dazu Seifenwasser mit oder ohne zusätzliches Reinigungsmittel und einen Tuch oder Schwamm.
Alle gereinigten Oberflächen anschließend sorgfältig trocken reiben.
- Bei Schmutz-, Fett- oder Speiseresteverkrustungen mit einem Tuch oder Schwamm gemäß der Richtung der Satinierung reiben und diesen oft ausspülen:
Kreisförmiges Reiben und die auf dem Tuch bzw. Schwamm verbleibenden Schmutzreste könnten die Satinierung beschädigen.
- Eisengegenstände könnten den Stahl zerkratzen oder beschädigen: Zerkratzte Oberflächen verschmutzen leichter und sind stärker korrosionsgefährdet.
- Gegebenenfalls muss die Satinierung wieder hergestellt werden.

HITZEGESCHWÄRZTE OBERFLÄCHEN (wenn nötig)

- Auf Oberflächen, die hohen Temperaturen ausgesetzt sind, können sich dunkle Flecken bilden.
Diese stellen keinen Schaden dar und können gemäß den Anweisungen des vorangegangenen Abschnitts entfernt werden.

G.1.4 Sonstige Oberflächen

Oberflächen aus Weichstahl oder Gusseisen (täglich)

- Schmutz mit einem feuchten Tuch oder bei Verkrustungen mit dem in der Liste angegebenen Zubehör (im Lieferumfang enthalten oder Sonderzubehör) entfernen.
- Das Gerät nach der Reinigung einschalten, damit die Oberfläche rasch trocknet, und diese anschließend mit einer dünnen Schicht Speiseöl einfetten.

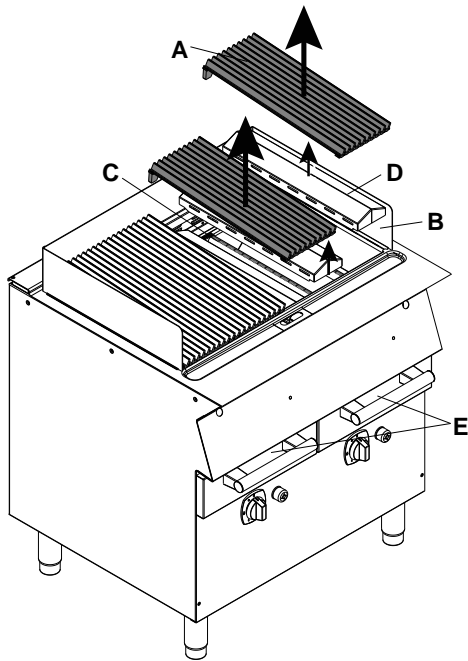
Becken und Auffangschubladen (auch mehrmals täglich)

- Fett, Öl, Lebensmittelreste usw. aus Schalen, Schubladen und Fettaufangbehältern im Allgemeinen entfernen.
- Alle diese Behälter müssen stets am Ende des Arbeitstages gereinigt werden.
Die Behälter während des Betriebs entleeren, wenn sie nahezu voll sind.

Gasmodelle

Grill als Standgerät, Reinigung Brenner

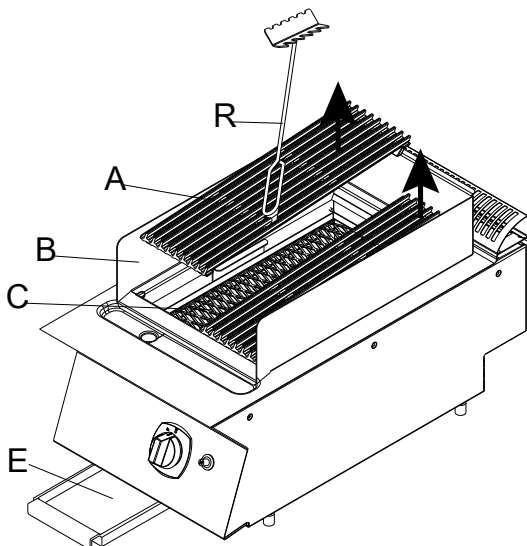
1. Den Grillrost "A" mithilfe des mitgelieferten Schabers anheben und gemeinsam mit dem Spritzschutz "B" abnehmen.



2. Die Abdeckung "D" im hinteren Bereich leicht anheben und aus den vorderen Führungsstiften herausziehen.
3. Den Brenner im Bereich der Flamme und entlang der Schlitze des Flammenschutzes von Staub und Verkrustungen reinigen und dabei darauf achten, die Flammenaustrittsöffnungen nicht zu vergrößern.
4. Die Lamellen der Brennkammer, die das Fett in die Schublade "E" leiten, mit einem Schaber oder ähnlichen Werkzeug reinigen und anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen.
Bei diesem Vorgang darauf achten, nicht die Zündgruppe des Zündbrenners zu beschädigen.
5. Die Abdeckung "D" wieder einbauen und darauf achten, dass die beiden vorderen Stifte wieder korrekt in ihre Aufnahmen eingesetzt werden.

Lavastein-Grill als Tischgerät, Reinigung Brenner

1. Den Grillrost "A" mithilfe des mitgelieferten Schabers sowie den Spritzschutz "B" anheben.



2. Die Lavastein-Schicht vom Rost "C" herunternehmen.

3. Den Rost entfernen und mit einer Bürste von eventuellen Verkrustungen und Staubablagerungen während des Betriebs reinigen.
4. Den Brenner "D" im hinteren Bereich leicht anheben und aus den vorderen Führungsstiften herausziehen.
5. Den Brenner im Bereich der Flamme und entlang der Schlitze des Flammenschutzes von Staub und Verkrustungen reinigen und dabei darauf achten, die Flammenaustrittsöffnungen nicht zu vergrößern.
6. Die Lamellen der Brennkammer, die das Fett in die Schublade "E" leiten, mit einem Schaber oder ähnlichen Werkzeug reinigen und anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen.
Bei diesem Vorgang darauf achten, nicht die Zündgruppe des Zündbrenners zu beschädigen.
7. Den Brenner "D" wieder einbauen und darauf achten, dass die beiden vorderen Stifte korrekt in ihre Aufnahmen eingesetzt werden.
Dann die Rückseite nach unten drücken, bis der vertikale Führungsstift in seine Aufnahme einrastet.
8. Den Rost "C" wieder einsetzen.
9. Den Spritzschutz "B" wieder am Gerät anbringen.
10. Die Lavasteine gleichmäßig auf dem Rost "C" verteilen.
Bei einem Austausch der Lavasteine sollten alle alten Steine entsorgt und durch eine neue Packung ersetzt werden, da die Menge jeder Packung genau auf den Betrieb des Gerätes abgestimmt ist.
11. Zum Abschluss den Grillrost "A" wieder einsetzen; dabei auf die Größe der Lavastücke achten, die nicht den Grillrost berühren dürfen.

Elektromodelle

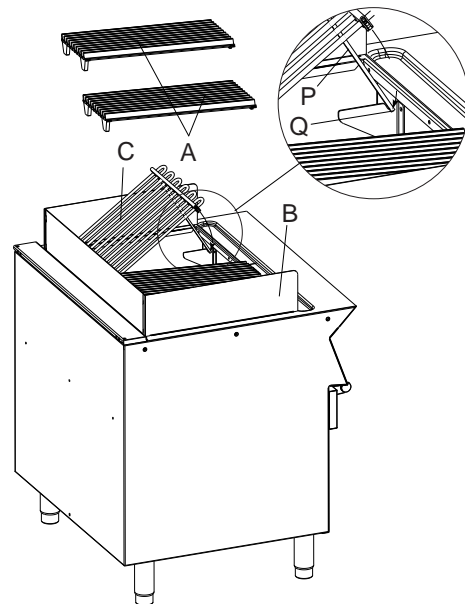


VORSICHT

Prüfen Sie vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten, ob die Heizelemente abgekühlt sind; vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten jeder Art stets die Stromversorgung unterbrechen.

Standgeräte

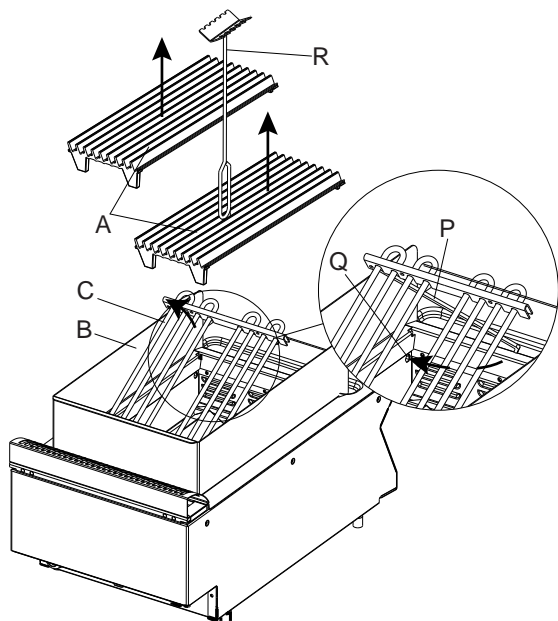
1. Den Grillrost "A" mithilfe des mitgelieferten Schabers sowie den Spritzschutz B anheben.



2. Die Heizelemente "C" anheben, die Strebe "P" zur Abstützung um 90 °C drehen und in die Raste der Halterung "Q" legen.
3. Die Innenflächen des Grills mit einem Schwamm oder einer Bürste reinigen.

Tischgerätemodelle

1. Den Grillrost "A" mithilfe des mitgelieferten Schabers "R" sowie den Spritzschutz "B" anheben.

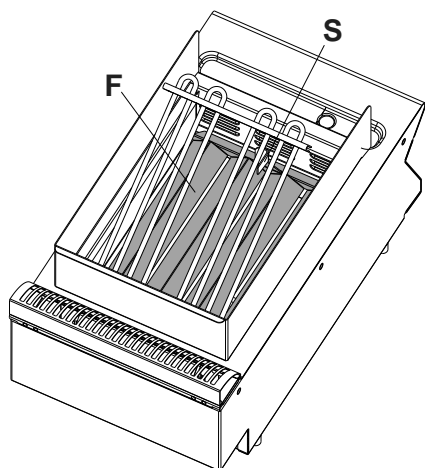


2. Die Heizelemente "C" anheben, die Strebe "P" zur Abstützung um 90°C drehen und den Bolzen in die Bohrung "Q" einsetzen.
3. Den Bodeneinsatz "F" entnehmen und die Innenflächen des Grills mit einem Schwamm oder einer Bürste reinigen.



HINWEIS!

Der Bodeneinsatz kann im Geschirrspüler gereinigt werden; es ist darauf zu achten, dass er nach der Reinigung so eingesetzt wird, dass die Heizelemente auf der Halterung "S" aufliegen.



G.2 Betriebsstörungen und Ursachen

Sämtliche Wartungskomponenten sind nach Abnahme der Bedienblende und der Frontblende von der Vorderseite des Geräts zugänglich.



WARNUNG

Vor dem Öffnen des Geräts das Gerät von der Stromversorgung trennen.



WICHTIGE HINWEISE

Auf keinen Fall die Heizelemente reinigen; auf Grund der elektrischen Bauteile kein Wasser im Innern des Grills verwenden.

G.1.5 Innenteile (einmal jährlich)



WICHTIGE HINWEISE

Diese Arbeitsgänge dürfen ausschließlich von Fachkräften vorgenommen werden.

- Überprüfen Sie den Zustand der internen Bauteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzablagerungen aus dem Geräteinneren.
- Überprüfen und reinigen Sie das Ablaufsystem.



WICHTIGE HINWEISE

Unter bestimmten Umständen (z. B. intensive Nutzung des Geräts, salzhaltige Umgebungen usw.) wird empfohlen, die o. a. Reinigungsarbeiten häufiger vorzunehmen.

G.1.6 Gerätestilllegung

Ergreifen Sie bei einer längeren Außerbetriebnahme des Geräts die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Hauptventile oder -schalter.
- Geben Sie Paraffinöl auf ein Tuch und reiben Sie alle Edelstahlflächen kraftvoll damit ab, sodass sich ein Schutzfilm bildet.
- Lüften Sie die Räume regelmäßig.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor einer neuerlichen Verwendung.
- Bei Elektrogeräten: Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es bei niedrigster Temperatur mindestens 45 Minuten lang eingeschaltet. So kann Feuchtigkeit von den Heizelementen verdunsten, ohne dass die Elemente beschädigt werden.

Betriebsstörung	Mögliche Ursachen:
Keine Zündung des Zündbrenners.	<ul style="list-style-type: none"> • Ungenügender Druck in den Gasleitungen. • Die Düse ist verstopft. • Das Gasventil ist defekt.
Der Zündbrenner erlischt nach Loslassen des Bedienknopfs für die Zündung.	<ul style="list-style-type: none"> • Unzureichende Erhitzung des Thermoelements durch den Zündbrenner. • Das Thermoelement ist defekt. • Der Bedienknopf des Gasventils wird nicht lang genug gedrückt. • Ungenügender Gasdruck am Ventil. • Das Gasventil ist defekt.
Der Zündbrenner ist noch eingeschaltet, aber der Hauptbrenner zündet nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Druckverlust in der Gasleitung. • Die Düse ist verstopft oder das Gasventil ist defekt. • Die Gasaustrittsöffnungen des Brenners sind verstopft.
FEHLFUNKTIONEN: Folgendes sind Fehlfunktionen, die unter Umständen eine Wartung oder Reparatur erfordern:	<ul style="list-style-type: none"> • Die Brenner zünden unvollständig. • Die Brennerflammen haben gelbe Spitzen. • Die Brenner brennen nicht dauerhaft, sondern fallen aus. • Die Gasventile lassen sich nur schwer bedienen. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst vor Ort.

Zum Einbau die Ausbauanweisungen in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

G.3 Wartung und Wartungsplan

Sämtliche Teile, die einer Wartung bedürfen, sind von der Gerätevorder- oder -rückseite zugänglich.

Regelmäßige Wartungsmaßnahmen

- Wartungs- und Kontrollarbeiten am Gerät und seine Überholung dürfen nur von geschulten Technikern oder Mitarbeitern des Service & Support-Kundendienstes ausgeführt werden, die mit angemessener persönlicher Schutzausrüstung (Sicherheitschuhen und Handschuhen) und geeigneten Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.
- Alle Arbeiten an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von einem Elektrotechniker oder vom Service & Support-Kundendienst ausgeführt werden.
- Zur Gewährleistung einer konstant hohen Geräteleistung sollten die Überprüfungen mit der in der Tabelle angegebenen Häufigkeit ausgeführt werden:

Wartungs-, Inspektions-, Kontroll- und Reinigungsarbeiten	Häufigkeit	Haftung
Rutinereinigung <ul style="list-style-type: none"> • Allgemeine Reinigung des Geräts und des umgebenden Bereichs. 	Täglich	Bediener
Mechanische Schutzvorrichtungen <ul style="list-style-type: none"> • Zustandskontrolle, Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile. 	Jährlich	Kundendienst
<ul style="list-style-type: none"> • Kontrolle Überprüfen des mechanischen Teils auf Beschädigungen oder Verformungen, Anzugsmoment der Schrauben: Überprüfung von Lesbarkeit und Zustand der Aufschriften, Aufkleber und Piktogramme und eventuelle Wiederherstellung. 	Jährlich	Kundendienst
Gerätestruktur <ul style="list-style-type: none"> • Anzugsmoment der Hauptverschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme usw.) des Geräts. 	Jährlich	Kundendienst
<ul style="list-style-type: none"> • Sicherheitszeichen Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitsschilder. 	Jährlich	Kundendienst
<ul style="list-style-type: none"> • Schalttafel Zustandskontrolle der Elektrokomponenten der Schalttafel. Kontrolle der Kabel zwischen der Schalttafel und den Geräteelementen. 	Jährlich	Kundendienst
<ul style="list-style-type: none"> • Elektrisches Anschlusskabel und Steckdose Zustandskontrolle des Anschlusskabels (ggf. ersetzen) und der Steckdose. 	Jährlich	Kundendienst
<ul style="list-style-type: none"> • Außerordentliche Wartung des Geräts Alle Gasbauteile überprüfen (falls vorhanden). 	Jährlich	Kundendienst
Generalüberholung des Geräts <ul style="list-style-type: none"> • Kontrolle aller Bauteile, der elektrischen Anlage und Leitungen, Überprüfung auf Korrosion, ... 	Alle 10 Jahre ¹	Kundendienst

1. Das Gerät wurde für eine Lebensdauer von ca. 10 Jahren geplant und gebaut. Nach Ablauf dieser Zeit (ab Inbetriebnahme des Geräts) ist eine Generalüberholung des Geräts fällig. Einige Beispiele für auszuführende Kontrollen sind nachstehend angeführt.

- Überprüfung auf oxidierte Teile oder Elektrokomponenten; bei Bedarf ersetzen und den Anfangszustand wiederherstellen;

- Überprüfung der Struktur und insbesondere der Schweißnähte;
- Überprüfung und Austausch der Bolzen und/oder Schrauben und Überprüfung auf eventuelle gelockerte Teile;
- Kontrolle der elektrischen und elektronischen Anlage;
- Überprüfungen und Funktionskontrollen der Sicherheitsvorrichtungen;
- Zustandskontrolle der vorhandenen Schutzvorrichtungen.



HINWEIS!

Es wird außerdem empfohlen, mit dem Service & Support-Kundendienst einen Vertrag für vorbeugende regelmäßige Wartungsarbeiten abzuschließen.

Demontage

- Alle Demontearbeiten müssen bei abgeschaltetem und kaltem und von der elektrischen Versorgung getrenntem Gerät ausgeführt werden.
- Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von Elektrikern an der spannungslosen Anlage ausgeführt werden.
- Zur Ausführung dieser Arbeiten ist das Tragen von Schutzkleidung, Sicherheitsschuhen und Schutzhandschuhen vorgeschrieben.
- Bei den Demontearbeiten und dem Transport der verschiedenen Teile ist eine minimale Bodenhöhe einzuhalten.

G.4 Außerordentliche Wartung



HINWEIS!

Die außerplanmäßige Wartung darf nur von Fachkräften ausgeführt werden, die bei Bedarf ein Servicehandbuch beim Hersteller anfordern können.

- Electrolux - Tom Stoddart Pty Ltd — 39 Forest Way, Karawatha QLD 4117 — Tel. 1-300-307-289
- Zanussi - JL Lennard Pty Ltd — 42 Giffard Street, Silverwater NSW 2128 — Tel. 1-800-777-440
- Diamond - Semak Food Service Equipment — 18, 87-91 Hallam South Road, Hallam VIC 3803 — Tel. 03 9796 4583

G.5 Kontakt für Wartung (nur für Australien)

Wenden Sie sich bei Fragen zum Kundendienst und zu Ersatzteilen bitte an:

H ENTSORGUNG DES GERÄTS

H.1 Entsorgung

Am Ende seiner Lebensdauer ist das Gerät umweltgerecht zu entsorgen. Die Türen müssen vor der Entsorgung des Gerätes abgebaut werden.

Eine Zwischenlagerung von Sondermüll ist bis zur endgültigen Entsorgung und/oder dauerhaften Lagerung zulässig. Auf jeden Fall müssen die im Verwendungsland diesbezüglich geltenden Gesetze eingehalten werden.

H.2 Zerlegen des Geräts

Vor der Entsorgung des Geräts muss sein Zustand sorgfältig überprüft und bewertet werden, ob tragende Teile während der Demontage nachgeben oder brechen könnten.

Bei der Entsorgung der Geräteteile müssen diese je nach ihrer Zusammensetzung sortenrein getrennt werden (z. B. Metalle, Öle, Fette, Kunststoff, Gummi usw.).

In verschiedenen Ländern gelten unterschiedliche Gesetze, daher sind die gesetzlichen und behördlichen Vorschriften des Landes zu beachten, in dem die Entsorgung erfolgt.

Im Allgemeinen ist das Gerät an spezialisierten Sammel- und Entsorgungsstellen abzugeben.

Bei der Demontage des Geräts die Bestandteile je nach ihrer chemischen Zusammensetzung zusammenfassen, wobei darauf zu achten ist, dass sich im Kompressor Schmieröl und Kältemittel befinden, die aufgefangen und wiederverwertet werden können, und dass es sich bei den Bestandteilen des Kühlbereichs um Sondermüll handelt.



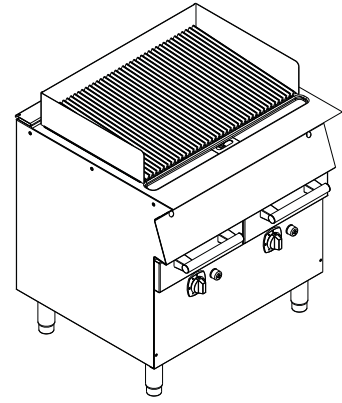
Das Symbol auf dem Gerät weist darauf hin, dass dieses nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern zum Schutz der Umwelt und Gesundheit entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden muss. Wenden Sie sich für weitere Informationen zum Recycling des Produkts an die lokale Vertretung oder den Fachhändler des Geräts, an den Service & Support-Kundendienst oder die lokale für die Abfallentsorgung zuständige Behörde.



HINWEIS!

Bei der Entsorgung des Geräts müssen alle Kennzeichnungen, die vorliegende Anleitung und sonstige Gerätedokumente vernichtet werden.

GAS GRILL
 GRIGLIA A GAS
 GRILLE À GAZ
 GAS - GRILLGERÄT
 GRILL GAS
 PARRILLA DE GAS
 GRELHA A GÁS
 ΓΚΡΙΑ ΑΕΡΙΟΥ
 GASDRIVEN GRILLHÄLL
 PARILA KAASU
 GRILL TIL GAS
 GASSRIST
 PLYNOVÝ GRILOVACÍ ROŠT
 PLYNOVÝ ROŠT
 GRILL GAZOWY
 GÁZÜZEMŰ GRILL
 GAZLI IZGARA
 GAASIGRILL
 DUJINIS GRILIS
 GÂZES GRILS
 PLINSKI ŽAR
 GASGRILL
 ΓΚΡΙΑ ΑΕΡΙΟΥ
 БРАСНЕНА НА ГАЗ
 GRÄTAR GAZ
 شواية غاز





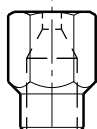

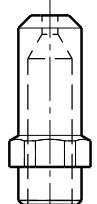

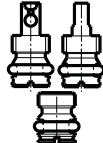

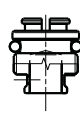

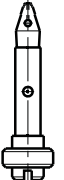
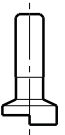

N7E/N9E

GB - IE - AU APPENDIX: Table B - Gas pressure/nozzle technical data
IT APPENDICE: Tabella B - Pressione gas/dati tecnici ugelli
FR - BE - LU APPENDICE : Tableau B - Pression du gaz/caractéristiques techniques des buses
DE - AT - CH ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/technische Daten der Düsen
NL - BE BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens sproeiers
ES APÉNDICE: Tabla B - Presión del gas/datos técnicos de las boquillas
PT APÉNDICE: Tabela B - Pressão do gás/dados técnicos dos bicos
GR ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπεκ
SE BILAGA: Tabell B - Gastryck/Tekniska data för dysor
FI LIITE: Taulukko B - Kaasun paine/suuttimien tekniset tiedot
DK APPENDIKS: Tabel B - Gastryk/tekniske specifikationer for dyser
NO TILLEGG: Tabell B - Gasstrykk/tekniske data dyser
CZ PŘÍLOHA: Tabulka B - Tlak plynu/technické údaje trysek
SK PRÍLOHA: Tabuľka B - Tlak plynu/technické údaje o dýzach
PL ZAŁĄCZNIK: Tabela B - Ciśnienie gazu / dane techniczne dysz
HU MELLÉKLET: B. táblázat - Gáznyomás/fűvóka műszaki adatai
TR **EK: Tablo B - Gaz bas ıncı / ayar uçları teknik verileri**
EE LISA: TABEL B – Tehnilised andmed gaasi rõhu ja düüsi kohta
LT PRIEDAS: lentelė B - dujų slėgio / purkštukų techniniai duomenys
LV PIELIKUMS: Tabula B - Gāzes spiediens/tehniskie uzgađu dati
SL DODATEK: Tabela B - tlak plina / tehnični podatki o šobah
IS - MT VIÐBÆTIR: Tafla B - Gas þrýstingur/tæknilegar upplýsingar um gasstúta (spíssa)
CY ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπεκ
BG ПРИЛОЖЕНИЕ: Таблица В - Налягане на газта/технически данни на дюзите
RO ANEXĂ: Tabelul B - Presiune gaz/date tehnice duze
AR الملحق: الجدول ب - البيانات الفنية للفوهات/ ضغط الغاز



59589FL01 - 2018 02

GB-IE-AU - TYPES OF NOZZLE/MINIMUM SCREWS / **IT** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **FR-BE-LU** - TYPES DE BUSE/VIS DE VALEUR MINI / **DE- AT-CH** - DÜSENTYPEN/KLEINSTELLSCHRAUBEN / **BE-NL** - TYPES SPROEIER/MINIMUMSCHROEVEN / **ES** - TIPOS DE BOQUILLA/TORNILLOS DE MÍNIMO / **PT** - TIPOS DE BICO/PARAFUSOS DE MÍNIMO / **GR-CY** - ΤΥΠΟΙ ΜΠΕΚ/ΒΙΔΩΝ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ / **SE** - TYP AV DYSA/SPARLÅGESKRUV / **FI** - SUUTTIMIEN/MINIMIRUUVIEN TYYPIT / **DK** - TYPER AF DYSE/MINIMUMSKRUEER / **NO** - TYPE DYSE/MINIMUMSSKRUEER / **CZ** - TYPY TRYSEK/ŠROUBY PRO MINIMUM / **SK** - DRUHY DÝDRUHY DÝZ/SKRUTKY MINIMA / **PL** - TYPY DYSZ/ŚRUB MINIMALNYCH / **HU** - FÚVÓKÁTÍPUSOK/MINIMUM CSAVAROK / **TR** - MEME/MİNİMUM AYAR VIDALARI TİPLERİ / **EE** - DÜÜSIDE TÜÜBID / MIINIMUMLEEGI KRUVID / **LT** - ANTGALIO TIPAI / MAŽIAUSIO NUSTATYMO VARŽTAI / **LV** - SPRAUSLU VEIDI/MAZĀKĀS LIESMAS SKRŪVES / **SL** - VRSTE ŠOB/VIJAKI MINIMUMA / **IS-MT** - TEGUNDIR AF STÚT/SKRÚFUR MINNST / **BG** - ТИПОВЕ ДЮЗИ/ВИНТОВЕ ЗА МИНИМУМ / **RO** - TIPURI DE DUZE/ŞURUBURI PENTRU MINIM / **AR** - أنواع مسامير الفوهة/اللمب الأندى

				GB-IE-AU - Main burner nozzle / IT - Ugello bruciatore principale / FR-BE-LU - Buse du brûleur principal / DE-AT-CH - Düse des Hauptbrenners / BE-NL - Sproeier van de hoofdbrander / ES - Boquilla del quemador principal / PT - bico do queimador principal / GR-CY - μπεκ κύριου καυστήρα / SE - Huvudbrännarens dysa / FI - Pääpolttimen suuttimen / DK - Hovedbrænderens dyse / NO - Dyse på hoved-brenner / CZ - Tryska hlavního hořáku / SK - Hlavná dýza horáka / PL - Dysza głównego palnika / HU - Fő égőfej fűvókája / TR - Ana brülör memesi / EE - Põhipõleti düüs / LT - Pagrindinis degiklio antgalis / LV - Pamatdegļa sprausla / SL - Šoba glavnega gorilnika / IS-MT - Aðal brennslustútur / BG - Дюза на главната горелка / RO - Duză pentru arzătorul principal / AR - فوهة الشعلة الرئيسية
				GB-IE-AU - Oven main burner nozzle / IT - Ugello bruciatore principale forno / FR-BE-LU - Buse du brûleur principal (four) / DE-AT-CH - Düse des Hauptbrenners ofens / BE-NL - Sproeier van de hoofdbrander (heteluchtoven) / ES - Boquilla del quemador principal del horno / PT - Bico do queimador principal (forno) / GR-CY - μπεκ κύριου καυστήρα φούρνου / SE - Ugnens huvudbrännare / FI - Pääpolttimen suuttimen / DK - Ovnens hovedbrænderens dyse / NO - Dyse på hoved-brenner (ovnen) / CZ - Tryska hlavního hořáku trouby / SK - Hlavná dýza horáka rúry / PL - Dysza głównego palnika piekarnika / HU - Fő sütőégőfej fűvókája / TR - Fırın ana brülör memesi / EE - Ahju põhipõleti düüs / LT - Orkaitės pagrindinis degiklio antgalis / LV - Krāsns pamatdegļa sprausla / SL - Šoba glavnega gorilnika v pečici / IS-MT - Brennslustútur ofns / BG - Дюза на главната горелка на печта / RO - Duză pentru arzătorul principal al cuptorului / AR - فوهة الشعلة الرئيسية للفرن
				GB-IE-AU - Minimum flame screw / IT - Vite di minimo / FR-BE-LU - Vis de minimum / DE-AT-CH - Schraube der Mindestregelung / BE-NL - Schroef van het minimum / ES - Tornillo de mínimo / PT - Parafuso do mínimo / GR-CY - Βίδα ελάχιστου / SE - Sparlågeskruv / FI - Minimiruuvi / DK - Minimumskruer / NO - Dyse på hoved-brenner (ovnen) / CZ - Šroub minimálního plamene / SK - Skrutka minimálneho plameňa / PL - Śruba płomienia minimalnego / HU - Minimum láng csavarja / TR - Minimum alev vidası / EE - Miinimumleegi kruvi / LT - Mažiausios liepsnos varžtas / LV - Mazākās liesmas skrūve / SL - Vijak za najmanjši plamen / IS-MT - Logskrúfa minnst / BG - Винт за минимален пламък / RO - Şurub pentru flacăra minimă / AR - مسمار اللهب الأندى
				GB-IE-AU - Pilot burner nozzle / IT - Ugello bruciatore pilota / FR-BE-LU - Buse du brûleur principal / DE-AT-CH - Düse des Pilotbrenners / BE-NL - Sproeier van de waakvlambrander / ES - Boquilla del quemador piloto / PT - Buse du brûleur veilleuse gaz / GR-CY - μπεκ καυστήρα ανάφλεξης / SE - Pilotbrännarens dysa / FI - Pilotpoltin / DK - Hovedbrænderens dyse / NO - Dyse på pilotbrenneren / CZ - Tryska pilotního hořáku / SK - Pilotná dýza horáka / PL - Dysza palnika pilotowego / HU - Gyújtóláng fűvókája / TR - Pilot brülör memesi / EE - Pilotpõleti düüs / LT - Pagalbinis degiklio antgalis / LV - Iedegļa sprausla / SL - Šoba vžigalnega gorilnika / IS-MT - Sílogastútur / BG - Дюза на контролната горелка / RO - Duză pentru arzătorul-pilot / AR - فوهة الشعلة الدليلية

GB-IE. GREAT BRITAIN - IRELAND (category II2H3+)

TABLE B - Gas pressure and nozzle data

GAS TYPE			G20									G30/G31								
			Nominal			Min.			Max.			Nominal			Min.			Max.		
GAS PRESSURE		(mbar)	20			17			25			28-30/37			20/25			35/45		
MODELS	Ø (mm)	kW	Aerator		MAX nozzle		MIN nozzle		Pilot		TYPE	Aerator		MAX nozzle		MIN nozzle		Pilot		TYPE
			mm	Stamp.	mm	Stamp.	mm	Stamp.	TYPE	no.		TYPE	mm	Stamp.	mm	Stamp.	TYPE	no.	TYPE	
Freestanding grill 700	-	8-16	14	2,05	205	1	1,60	160	8	35	10	16	1,35	135	1	0,95	95	8	25	10
Top grill 700	-	7-14	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9
Top grill 900	-	-	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10	20	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10
Lower heating power (Hi)			34.02 Mj/m3									45.65 Mj/Kg (Gas G30)								
Total gas consumption (with lower heating power (Hi) at 15°C and 1013mbar)																				
+7GRGDGCFU		Kw 8	0,85 m3/h									0,63 Kg/h								
+7GRGHGCFU		Kw 16	1,69 m3/h									1,26 Kg/h								
+7GRGDL00		Kw 7	0,74 m3/h									0,55 Kg/h								
+7GRGHLC00		Kw 14	1,48 m3/h									1,10 Kg/h								
+9GRGDGCFU		Kw 10	1,06 m3/h									0,79 Kg/h								
+9GRGHGCFU		Kw 20	2,12 m3/h									1,58 Kg/h								
+9GRTDGCFU		Kw 10	-									-								
+9GRTHGCFU		Kw 20	-									-								

AU. AUSTRALIA (category II2H3+)

TABLE B - Gas pressure and nozzle data

GAS TYPE			Natural gas									LPG								
			Nominal			Min.			Max.			Nominal			Min.			Max.		
TEST POINT PRESSURE		(KPa)	1			-			-			2,65			-			-		
MODELS	Ø (mm)	MJ/h	Aerator		MAX nozzle		MIN nozzle		Pilot		TYPE	Aerator		MAX nozzle		MIN nozzle		Pilot		TYPE
			mm	Stamp.	mm	Stamp.	mm	Stamp.	TYPE	no.		TYPE	mm	Stamp.	mm	Stamp.	TYPE	no.	TYPE	
GRILL 700	-	31,5	14	2,45	245	1	1,60	160	4	29,2	12	16	1,55	155	1	1,05	105	4	24	12
GRILL 900	-	36	20	2,65	265	1	2,20	220	4	35	10	25	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10
Total gas consumption																				
Models	+7JJASBAMCA		31,5 MJ/h																	
	+7JJASBAMEA		63,0 MJ/h																	
	+9GRGDGCFU		36,0 MJ/h																	
	+9GRGHGCFU		72,0 MJ/h																	

IT. ITALIA (categoria II2H3+)

TABELLA B - Pressione gas e dati ugelli

TIPO GAS		G20										G30/G31										
		Nominale		Minima			Massima					Nominale		Minima			Massima					
PRESSIONE GAS	(mbar)	20		17			25					28-30/37		20/25			35/45					
MODELLI	Ø (mm)	kW	Aereatore		Ugello MAX		TIPO	Ugello MIN		TIPO	Pilota n°	TIPO	Aereatore		Ugello MAX		TIPO	Ugello MIN		TIPO	Pilota n°	TIPO
			mm	mm	Stamp.	mm		Stamp.	mm				mm	Stamp.	mm	mm		Stamp.	mm			
Monoblocco 700	-	8-16	14	2,05	205	1	1,60	160	8	35	10	16	1,35	135	1	0,95	95	8	25	10		
Top 700	-	7-14	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9		
Griglia 900	-	-	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10	20	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10		
Potere calorifico inferiore (Hi)			34.02 Mj/m3										45.65 Mj/Kg (Gas G30)									
Consumo gas complessivo (con potere calorifico inferiore (Hi) a 15°C e 1013mbar)																						
+7GRGDGCFU	Kw 8	0,85 m3/h										0,63 Kg/h										
+7GRGHGCFU	Kw 16	1,69 m3/h										1,26 Kg/h										
+7GRDLC00	Kw 7	0,74 m3/h										0,55 Kg/h										
+7GRGHL00	Kw 14	1,48 m3/h										1,10 Kg/h										
+9GRGDGCFU	Kw 10	1,06 m3/h										0,79 Kg/h										
+9GRGHGCFU	Kw 20	2,12 m3/h										1,58 Kg/h										
+9GRTDGCPU	Kw 10	-										-										
+9GRTHGCFU	Kw 20	-										-										

FR-BE FRANCE (category II2E+3+)

TABLEAU B - Pression du gaz et caractéristiques des buses																				
TYPE DE GAZ			G20									G30/G31								
			Nominale			Minimum			Maximum			Nominale			Minimum			Maximum		
PRESSION DU GAZ		(mbars)	20/25			17/20			25/30			28-30/37			20/25			35/45		
MODÈLES	Ø (mm)	kW	Aérateur mm	Buse MAX		TYPE	Buse MIN		TYPE	Veilleuse gaz N°	TYPE	Aérateur mm	Buse MAX		TYPE	Buse MIN		TYPE	Veilleuse gaz N°	TYPE
				mm	Estamp.		mm	Estamp.					mm	Estamp.		mm	Estamp.			
Rangement 700	-	8-16	14	2,05	205	1	1,60	160	8	35	10	16	1,35	135	1	0,95	95	8	25	10
Top 700	-	7-14	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9
Grille 900	-	-	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10	20	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10
Pouvoir calorifique inférieur (Hi)			34.02 MJ/m ³									45.65 MJ/Kg (Gaz G30)								
Consommation totale de gaz (avec un pouvoir calorifique inférieur (Hi) à 15°C et 1013 mbars)																				
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,85 m ³ /h									0,63 Kg/h								
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,69 m ³ /h									1,26 Kg/h								
+7GRGDLC00	Kw 7		0,74 m ³ /h									0,55 Kg/h								
+7GRGHLC00	Kw 14		1,48 m ³ /h									1,10 Kg/h								
+9GRGDGCFU	Kw 10		1,06 m ³ /h									0,79 Kg/h								
+9GRGHGCFU	Kw 20		2,12 m ³ /h									1,58 Kg/h								
+9GRTDGCFU	Kw 10		-									-								
+9GRTHGCFU	Kw 20		-									-								

TABLEAU B - Pression du gaz et caractéristiques des buses																				
TYPE DE GAZ			G25																	
			Nominale			Minimum			Maximum											
PRESSION DU GAZ		(mbars)	20/25			17/20			25/30											
MODÈLES	Ø (mm)	kW	Aérateur mm	Buse MAX		TYPE	Buse MIN		TYPE	Veilleuse gaz N°	TYPE	Aérateur mm	Buse MAX		TYPE	Buse MIN		TYPE	Veilleuse gaz N°	TYPE
				mm	Estamp.		mm	Estamp.					mm	Estamp.						
Rangement 700	-	8-16	12	2,15	215	1	1,60	160	8	35	10	12	2,15	215	1	1,60	160	8	35	10
Top 700	-	7-14	14	2,05	205	1	1,40	140	4	41	9	14	2,05	205	1	1,40	140	4	41	9
Grille 900	-	-	14	2,50	250	1	1,80	180	4	35	10	14	2,50	250	1	1,80	180	4	35	10
Pouvoir calorifique inférieur (Hi)			29,25 MJ/m ³																	
Consommation totale de gaz (avec un pouvoir calorifique inférieur (Hi) à 15°C et 1013 mbars)																				
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,98 m ³ /h																	
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,97 m ³ /h																	
+7GRGDLC00	Kw 7		0,86 m ³ /h																	
+7GRGHLC00	Kw 14		1,72 m ³ /h																	
+9GRGDGCFU	Kw 10		1,23 m ³ /h																	
+9GRGHGCFU	Kw 20		2,46 m ³ /h																	
+9GRTDGCFU	Kw 10		-																	
+9GRTHGCFU	Kw 20		-																	

DE. GERMANY (category II2ELL3B/P)

TABELLE B - Gasdruck und Daten der Düsen																				
GASART			G20									G30/G31								
			Nenndruck			Mindestdruck			Höchstdruck			Nenndruck			Mindestdruck			Höchstdruck		
GASDRUCK		(mbar)	20			18			25			50			47,5			57,5		
MODELLE	Ø (mm)	kW	Luftring mm	Düse MAX		TYP	Düse MIN		TYP	Zünd- flamme Anz.	TYP	Luftring mm	Düse MAX		TYP	Düse MIN		TYP	Zünd- flamme Anz.	TYP
				mm	Stempel		mm	Stempel					mm	Stempel		mm	Stempel			
Möbel 700	-	8-16	14	2,05	205	1	1,60	160	8	35	10	14	1,15	115	1	0,80	80	8	25	10
Kochplatte 700	-	7-14	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9	13	1,20	120	1	0,80	80	4	25	9
Grillgerät 900	-	-	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10	16	1,40	140	1	0,95	95	4	25	10
Unterer Heizwert (Hi)			34,02 MJ/m ³									45,65 MJ/Kg (Gas G30)								
Gesamtgasverbrauch (mit unterem Heizwert (Hi) bei 15°C und 1013mbar)																				
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,85 m ³ /h									0,63 Kg/h								
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,69 m ³ /h									1,26 Kg/h								
+7GRDLC00	Kw 7		0,74 m ³ /h									0,55 Kg/h								
+7GRGHLC00	Kw 14		1,48 m ³ /h									1,10 Kg/h								
+9GRGDGCFU	Kw 10		1,06 m ³ /h									0,79 Kg/h								
+9GRGHGCFU	Kw 20		2,12 m ³ /h									1,58 Kg/h								
+9GRTDGCFU	Kw 10		-									-								
+9GRTHGCFU	Kw 20		-									-								

TABELLE B - Gasdruck und Daten der Düsen																				
GASART			G25																	
			Nenndruck			Mindestdruck			Höchstdruck											
GASDRUCK		(mbar)	20			18			25											
MODELLE	Ø (mm)	kW	Luftring mm	Düse MAX		TYP	Düse MIN		TYP	Zünd- flamme Anz.	TYP	Luftring mm	Düse MAX		TYP	Düse MIN		TYP	Zünd- flamme Anz.	TYP
				mm	Stempel		mm	Stempel					mm	Stempel		mm	Stempel			
Möbel 700	-	8-16	12	2,30	230	1	1,60	160	8	35	10									
Kochplatte 700	-	7-14	14	2,20	220	1	1,40	140	4	41	9									
Grillgerät 900	-	-	13	2,65	265	1	1,80	180	4	35	10									
Unterer Heizwert (Hi)			29,25 MJ/m ³																	
Gesamtgasverbrauch (mit unterem Heizwert (Hi) bei 15°C und 1013mbar)																				
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,98 m ³ /h																	
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,97 m ³ /h																	
+7GRDLC00	Kw 7		0,86 m ³ /h																	
+7GRGHLC00	Kw 14		1,72 m ³ /h																	
+9GRGDGCFU	Kw 10		1,23 m ³ /h																	
+9GRGHGCFU	Kw 20		2,46 m ³ /h																	
+9GRTDGCFU	Kw 10		-																	
+9GRTHGCFU	Kw 20		-																	

NL. THE NETHERLANDS (category II2L3B/P)

TABEL B - Gasdruk en gegevens sproeiers

SOORT GAS		G25										G30/G31										
		Nominaal			Minimaal			Maximaal				Nominaal		Minimaal			Maximaal					
GASDRUK		(mbar)	25			20			30				30		25			35				
MODELLEN	Ø (mm)	kW	Beluchter		Sproeier MAX		TYPE	Sproeier MIN		TYPE	Waakvlam- brander	TYPE	Beluchter		Sproeier MAX		TYPE	Sproeier MIN		TYPE	Waakvlam- brander	TYPE
			mm	mm	Opdruk	mm		Opdruk	mm				Opdruk	mm	mm	Opdruk		mm	mm			
Kast 700	-	8-16	12	2,15	215	1	1,60	160	8	35	10	16	1,40	140	1	1,05	105	8	25	10		
Top 700	-	7-14	14	2,05	205	1	1,40	140	4	41	9	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9		
Grill 900	-	-	14	2,50	250	1	1,80	180	4	35	10	20	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10		
Verwarmingswaarde van minder (Hi) dan			29,25 Mj/m3										45.65 Mj/Kg (Gas G30)									
Totaal gasverbruik (met een verwarmingswaarde van minder (Hi) dan 15°C en 1013mbar)																						
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,98 m3/h										0,63 Kg/h									
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,97 m3/h										1,26 Kg/h									
+7GRGDLC00	Kw 7		0,74 m3/h										0,55 Kg/h									
+7GRGHLC00	Kw 14		1,48 m3/h										1,10 Kg/h									
+9GRGDGCFU	Kw 10		1,23 m3/h										0,79 Kg/h									
+9GRGHGCFU	Kw 20		2,46 m3/h										1,58 Kg/h									
+9GRTDGCFCU	Kw 10		-										-									
+9GRTHGCFU	Kw 20		-										-									

ES. SPAIN (categoría II2H3+)

TABLA B - Presión del gas y datos de las boquillas

TIPO DE GAS		G20										G30/G31										
		Nominal			Mínima			Máxima				Nominal		Mínima			Máxima					
PRESIÓN DEL GAS		(mbar)	20			17			25				28-30/37		20/25			35/45				
MODELOS	Ø (mm)	kW	Aireador		Boquilla MÁX		TIPO	Boquilla MÍN		TIPO	Piloto	TIPO	Aireador		Boquilla MÁX		TIPO	Boquilla MÍN		TIPO	Piloto	TIPO
			mm	mm	Grabado	mm		mm	Grabado				mm	mm	Grabado	mm		mm	Grabado			
Compartimientos 700	-	8-16	14	2,05	205	1	1,60	160	8	35	10	16	1,35	135	1	0,95	95	8	25	10		
Top 700	-	7-14	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9		
Parrilla 900	-	-	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10	20	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10		
Poder calorífico inferior (Hi)			34.02 Mj/m3										45.65 Mj/Kg (Gas G30)									
Consumo total de gas (con poder calorífico inferior (Hi) a 15°C y 1013mbar)																						
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,85 m3/h										0,63 Kg/h									
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,69 m3/h										1,26 Kg/h									
+7GRGDLC00	Kw 7		0,74 m3/h										0,55 Kg/h									
+7GRGHLC00	Kw 14		1,48 m3/h										1,10 Kg/h									
+9GRGDGCFU	Kw 10		1,06 m3/h										0,79 Kg/h									
+9GRGHGCFU	Kw 20		2,12 m3/h										1,58 Kg/h									
+9GRTDGCFCU	Kw 10		-										-									
+9GRTHGCFU	Kw 20		-										-									

NL.THE NETHERLANDS (category II2EK3B/P)

TABEL B - Gasdruk en gegevens sproeiers																				
SOORT GAS			G20									G25.3								
			Nominaal			Minimaal			Maximaal			Nominaal			Minimaal			Maximaal		
GASDRUK		(mbar)	20			17			25			25			20			30		
MODELLEN	Ø (mm)	kW	Beluchter mm	Sproeier MAX		TYPE	Sproeier MIN		TYPE	Waakvlam- brander n°	TYPE	Beluchter mm	Sproeier MAX		TYPE	Sproeier MIN		TYPE	Waakvlam- brander n°	TYPE
				mm	Opdruk		mm	Opdruk					mm	Opdruk		mm	Opdruk			
Kast 700	-	8-16	14	2,05	205	1	1,60	160	8	35	10	12	2,10	210	1	1,60	160	8	35	10
Top 700	-	7-14	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9
Grill 900	-	-	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10
Verwarmingswaarde van minder (Hi) dan			34,02 Mj/m3									29,92 Mj/m3								
Totaal gasverbruik (met een verwarmingswaarde van minder (Hi) dan 15°C en 1013mbar)																				
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,85 m3/h									0,96 m3/h								
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,69 m3/h									1,92 m3/h								
+7GRGDLC00	Kw 7		0,74 m3/h									0,64 m3/h								
+7GRGHLC00	Kw 14		1,48 m3/h									1,68 m3/h								
+9GRGDGCFU	Kw 10		1,06 m3/h									1,20 m3/h								
+9GRGHGCFU	Kw 20		2,12 m3/h									2,40 m3/h								
+9GRTDGCFU	Kw 10		-									-								
+9GRTHGCFU	Kw 20		-									-								

TABEL B - Gasdruk en gegevens sproeiers																				
SOORT GAS			G30/G31																	
			Nominaal			Minimaal			Maximaal											
GASDRUK		(mbar)	30			25			35											
MODELLEN	Ø (mm)	kW	Beluchter mm	Sproeier MAX		TYPE	Sproeier MIN		TYPE	Waakvlam- brander n°	TYPE	Beluchter mm	Sproeier MAX		TYPE	Sproeier MIN		TYPE	Waakvlam- brander n°	TYPE
				mm	Opdruk		mm	Opdruk					mm	Opdruk		mm	Opdruk			
Kast 700	-	8-16	16	1,40	140	1	1,05	105	8	25	10	16	1,40	140	1	1,05	105	8	25	10
Top 700	-	7-14	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9
Grill 900	-	-	20	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10	20	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10
Verwarmingswaarde van minder (Hi) dan			45.65 Mj/Kg (Gas G30)																	
Totaal gasverbruik (met een verwarmingswaarde van minder (Hi) dan 15°C en 1013mbar)																				
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,63 Kg/h																	
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,26 Kg/h																	
+7GRGDLC00	Kw 7		0,55 Kg/h																	
+7GRGHLC00	Kw 14		1,10 Kg/h																	
+9GRGDGCFU	Kw 10		0,79 Kg/h																	
+9GRGHGCFU	Kw 20		1,58 Kg/h																	
+9GRTDGCFU	Kw 10		-																	
+9GRTHGCFU	Kw 20		-																	

PT. PORTUGAL (category II2H3+)

TABELA B - Pressão do gás e dados dos bicos																				
TIPO DE GÁS			G20									G30/G31								
			Nominal			Mínima			Máxima			Nominal			Mínima			Máxima		
PRESSÃO DO GÁS		(mbar)	20			17			25			28-30/37			20/25			35/45		
MODELOS	Ø (mm)	kW	Ventilador	Bico MÁX		TIPO	Bico MÍN		TIPO	Piloto	TIPO	Ventilador	Bico MÁX		TIPO	Bico MÍN		TIPO	Piloto	TIPO
			mm	mm	Grav.		mm	Grav.				mm	Grav.	mm		mm	Grav.			
Monobloque 700	-	8-16	14	2,05	205	1	1,60	160	8	35	10	16	1,35	135	1	0,95	95	8	25	10
Top 700	-	7-14	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9
Grelha 900	-	-	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10	20	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10
Poder calorífico inferior (Hi)			34.02 Mj/m ³									45.65 Mj/Kg (Gás G30)								
Consumo de gás total (com poder calorífico inferior (Hi) a 15°C e 1013 mbar)																				
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,85 m ³ /h									0,63 Kg/h								
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,69 m ³ /h									1,26 Kg/h								
+7GRDLC00	Kw 7		0,74 m ³ /h									0,55 Kg/h								
+7GRGHL00	Kw 14		1,48 m ³ /h									1,10 Kg/h								
+9GRGDGCFU	Kw 10		1,06 m ³ /h									0,79 Kg/h								
+9GRGHGCFU	Kw 20		2,12 m ³ /h									1,58 Kg/h								
+9GRTD GCFU	Kw 10		-									-								
+9GRTHGCFU	Kw 20		-									-								

GR. GREECE (category II2H3+)

ΠΙΝΑΚΑΣ Β - Πίεση αερίου και χαρακτηριστικά των μπεκ																				
ΤΥΠΟΣ ΑΕΡΙΟΥ			G20									G30/G31								
			Ονομαστική			Ελάχιστη			Μέγιστη			Ονομαστική			Ελάχιστη			Μέγιστη		
ΠΙΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ		(mbar)	20			17			25			28-30/37			20/25			35/45		
ΜΟΝΤΕΛΑ	Ø (mm)	kW	Στόμιο αέρα	Μπεκ ΜΕΓ		ΤΥΠΟΣ	Μπεκ ΕΛΑΧ		ΤΥΠΟΣ	Καυστήρας ανάφλεξης αριθ	ΤΥΠΟΣ	Στόμιο αέρα	Μπεκ ΜΕΓ		ΤΥΠΟΣ	Μπεκ ΕΛΑΧ		ΤΥΠΟΣ	Καυστήρας ανάφλεξης αριθ	ΤΥΠΟΣ
			mm	mm	Ενδειξη		mm	Ενδειξη				mm	Ενδειξη	mm		mm	Ενδειξη			
μονοσυμπαγής 700	-	8-16	14	2,05	205	1	1,60	160	8	35	10	16	1,35	135	1	0,95	95	8	25	10
Top 700	-	7-14	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9
ΓΚΡΙΑ 900	-	-	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10	20	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10
Κατώτερη θερμαντική ισχύς (Hi)			34.02 Mj/m ³									45.65 Mj/Kg (Gas G30)								
Συνολική κατανάλωση αερίου (με κατώτερη θερμαντική ισχύ (Hi) στους 15°C και 1013mbar)																				
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,85 m ³ /h									0,63 Kg/h								
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,69 m ³ /h									1,26 Kg/h								
+7GRDLC00	Kw 7		0,74 m ³ /h									0,55 Kg/h								
+7GRGHL00	Kw 14		1,48 m ³ /h									1,10 Kg/h								
+9GRGDGCFU	Kw 10		1,06 m ³ /h									0,79 Kg/h								
+9GRGHGCFU	Kw 20		2,12 m ³ /h									1,58 Kg/h								
+9GRTD GCFU	Kw 10		-									-								
+9GRTHGCFU	Kw 20		-									-								

SE. SWEDEN (category II2H3B/P)

TABELL B - Gastryck och dysdata																				
Typ av GAS			G20									G30/G31								
			Nominell			Min.			Max.			Nominell			Min.			Max.		
GASTRYCK		(mbar)	20			17			25			30			25			35		
MODELLER	Ø (mm)	kW	Lufttil- blander	Dyse MAKS.		TYP	Dyse MIN.		TYP	Pilot- brännare	TYP	Lufttil- blander	Dyse MAKS.		TYP	Dyse MIN.		TYP	Pilot- brännare	TYP
			mm	mm	Trykt		mm	Trykt				mm	Trykt	mm		Trykt	mm			
Möbel 700	-	8-16	14	2,05	205	1	1,60	160	8	35	10	16	1,35	135	1	0,95	95	8	25	10
Topp 700	-	7-14	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9
Grillhäll 900	-	-	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10	20	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10
Lägsta värmeeffekt (Hi)			34,02 Mj/m ³									45,65 Mj/Kg (Gas G30)								
Total gasförbrukning (Beräknad med lägsta värmeeffekt (Hi) 15°C och 1013mbar)																				
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,85 m ³ /h									0,63 kg/h								
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,69 m ³ /h									1,26 kg/h								
+7GRDLC00	Kw 7		0,74 m ³ /h									0,55 kg/h								
+7GRGHL00	Kw 14		1,48 m ³ /h									1,10 kg/h								
+9GRGDGCFU	Kw 10		1,06 m ³ /h									0,79 Kg/h								
+9GRGHGCFU	Kw 20		2,12 m ³ /h									1,58 Kg/h								
+9GRTDGCFCU	Kw 10		-									-								
+9GRTHGCFU	Kw 20		-									-								

TABELL B - Gastryck och dysdata																				
Typ av GAS			G110									G120								
			Nominell			Min.			Max.			Nominell			Min.			Max.		
GASTRYCK		(mbar)	8			6			15			30			25			35		
MODELLER	Ø (mm)	kW	Lufttil- blander	Dyse MAKS.		TYP	Dyse MIN.		TYP	Pilot- brännare	TYP	Lufttil- blander	Dyse MAKS.		TYP	Dyse MIN.		TYP	Pilot- brännare	TYP
			mm	mm	Trykt		mm	Trykt				mm	Trykt	mm		Trykt	mm			
Möbel 700	-	8-16	13	4,60	460	1	Reg	Reg	-	70	10	13	4,20	420	1	Reg	Reg	-	70	10
Topp 700	-	7-14	10	4,00	400	1	Reg	Reg	-	75	9	10	3,60	360	1	Reg	Reg	-	75	9
Grillhäll 900	-	-	14	5,40	540	1	Reguleret	Reguleret	-	70	10	14	4,70	470	1	Reguleret	Reguleret	-	70	10
Lägsta värmeeffekt (Hi)			13,95 Mj/m ³									15,68 Mj/Kg (Gas G30)								
Samlet gasforbrug (med mindste värmeeffekt (Hi) ved 15°C og 1013 mbar)																				
+7GRGDGCFU	Kw 8		2,06 m ³ /h									-								
+7GRGHGCFU	Kw 16		4,13 m ³ /h									-								
+7GRDLC00	Kw 7		1,80 m ³ /h									-								
+7GRGHL00	Kw 14		3,60 m ³ /h									-								
+9GRGDGCFU	Kw 10		-									-								
+9GRGHGCFU	Kw 20		-									-								
+9GRTDGCFCU	Kw 10		2,58 m ³ /h									2,29 m ³ /h								
+9GRTHGCFU	Kw 20		5,16 m ³ /h									4,59 m ³ /h								

FI. FINLAND (category II2H3B/P)

TAULUKKO B - Kaasun paine ja suuttimien tiedot																						
KAASUTYYPPI			G20									G30/G31										
			Nimellinen			Minimi			Maksimi			Nimellinen			Minimi			Maksimi				
KAASUN PAINE		(mbar)	20			17			25			28-30/37			20/25			35/45				
MALLIT	Ø (mm)	kW	Tuuletin		Suutin MAX		TYYPPI	Suutin MIN		TYYPPI	Sytytysliekki nro	TYYPPI	Tuuletin		Suutin MAX		TYYPPI	Suutin MIN		TYYPPI	Sytytysliekki nro	TYYPPI
			mm	mm	Merk.	mm		Merk.	mm				mm	Merk.	mm	mm		Merk.	mm			
Jalustalla 700	-	8-16	14	2,05	205	1	1,60	160	8	35	10	16	1,35	135	1	0,95	95	8	25	10		
Pöytämalli 700	-	7-14	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9		
Grilli 900	-	-	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10	20	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10		
Alin lämmönkehityskyky (Hi)			34.02 MJ/m3									45.65 MJ/Kg (Gas G30)										
Kaasun kokonaiskulutus (alin lämmönkehityskyky (Hi) lämpötilassa 15°C ja 1013 mbar)																						
+7GRDGCFCU	Kw 8		0,85 m3/h									0,63 Kg/h										
+7GRGHGFCU	Kw 16		1,69 m3/h									1,26 Kg/h										
+7GRDLC00	Kw 7		0,74 m3/h									0,55 Kg/h										
+7GRGHL00	Kw 14		1,48 m3/h									1,10 Kg/h										
+9GRDGCFCU	Kw 10		1,06 m3/h									0,79 Kg/h										
+9GRGHGFCU	Kw 20		2,12 m3/h									1,58 Kg/h										
+9GRTDGCFCU	Kw 10		-									-										
+9GRTHGFCU	Kw 20		-									-										

DK. DENMARK (category II2H3B/P)

TABEL B - Gastryk og tekniske specifikationer for dyser																				
GASTYPE			G20									G30/G31								
			Nominelt			Minimum			Maksimum			Nominelt			Minimum			Maksimum		
GASTRYK		(mbar)	20			17			25			30			25			35		
MODELLER	Ø (mm)	kW	lufttil- blander	Dyse MAKS.	TYPE	Dyse MIN.		TYPE	Tænd- flamme	TYPE	lufttil- blander	Dyse MAKS.	TYPE	Dyse MIN.		TYPE	Tænd- flamme	TYPE		
			mm	mm Trykt		mm	Trykt		Antal		mm	mm Trykt		mm	Trykt		Antal			
Monoblok 700	-	8-16	14	2,05	205	1	1,60	160	8	35	10	16	1,35	135	1	0,95	95	8	25	10
Top 700	-	7-14	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9
Grill 900	-	-	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10	20	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10
Mindste varmeeffekt (Hi)			34,02 Mj/m ³									45,65 Mj/Kg (Gas G30)								
Samlet gasforbrug (med mindste varmeeffekt (Hi) ved 15°C og 1013 mbar)																				
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,85 m ³ /h									0,63 kg/h								
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,69 m ³ /h									1,26 kg/h								
+7GRGDLC00	Kw 7		0,74 m ³ /h									0,55 kg/h								
+7GRGHL00	Kw 14		1,48 m ³ /h									1,10 kg/h								
+9GRGDGCFU	Kw 10		1,06 m ³ /h									0,79 Kg/h								
+9GRGHGCFU	Kw 20		2,12 m ³ /h									1,58 Kg/h								
+9GRTDGCPU	Kw 10		-									-								
+9GRTHGCFU	Kw 20		-									-								

TABEL B - Gastryk og tekniske specifikationer for dyser																				
GASTYPE			G110									G120								
			Nominelt			Minimum			Maksimum			Nominelt			Minimum			Maksimum		
GASTRYK		(mbar)	8			6			15			30			25			35		
MODELLER	Ø (mm)	kW	lufttil- blander	Dyse MAKS.	TYPE	Dyse MIN.		TYPE	Tænd- flamme	TYPE	lufttil- blander	Dyse MAKS.	TYPE	Dyse MIN.		TYPE	Tænd- flamme	TYPE		
			mm	mm Trykt		mm	Trykt		Antal		mm	mm Trykt		mm	Trykt		Antal			
Monoblok 700	-	8-16	13	4,60	460	1	Reg	Reg	-	70	10	13	4,20	420	1	Reg	Reg	-	70	10
Top 700	-	7-14	10	4,00	400	1	Reg	Reg	-	75	9	10	3,60	360	1	Reg	Reg	-	75	9
Grill 900	-	-	14	5,40	540	1	Reguleret	-	70	10	14	4,70	470	1	Reguleret	-	70	10		
Mindste varmeeffekt (Hi)			13,95 Mj/m ³									15,68 Mj/Kg (Gas G30)								
Samlet gasforbrug (med mindste varmeeffekt (Hi) ved 15°C og 1013 mbar)																				
+7GRGDGCFU	Kw 8		2,06 m ³ /h									-								
+7GRGHGCFU	Kw 16		4,13 m ³ /h									-								
+7GRGDLC00	Kw 7		1,80 m ³ /h									-								
+7GRGHL00	Kw 14		3,60 m ³ /h									-								
+9GRGDGCFU	Kw 10		-									-								
+9GRGHGCFU	Kw 20		-									-								
+9GRTDGCPU	Kw 10		2,58 m ³ /h									2,29 m ³ /h								
+9GRTHGCFU	Kw 20		5,16 m ³ /h									4,59 m ³ /h								

NO. NORWAY (category II2H3B/P)

TABELL B - Gasstrykk og dysedata																			
GASSTYPER			G20									G30/G31							
			Nominell			Minimum			Maksimum			Nominell			Minimum			Maksimum	
GASSTRYKK		(mbar)	20			17			25			28-30/37			20/25			35/45	
MODELLER	Ø (mm)	kW	Lufttilblander mm	MAKS dyse mm Stempel.	TYPEN	MIN dyse mm Stempel.	TYPEN	Tenner nr.	TYPEN	Lufttilblander mm	MAKS dyse mm Stempel.	TYPEN	MIN dyse mm Stempel.	TYPEN	Tenner nr.	TYPEN			
Monoblokk 700	-	8-16	14	2,05 205	1	1,60 160	8	35	10	16	1,35 135	1	0,95 95	8	25	10			
Topp 700	-	7-14	14	2,00 200	1	1,40 140	4	41	9	15	1,35 135	1	0,95 95	4	25	9			
Gassrist 900	-	-	14	2,35 235	1	1,80 180	4	35	10	20	1,60 160	1	1,10 110	4	25	10			
Minste varmeeffekt (Hi)			34,02 Mj/m ³									45,65 Mj/Kg (Gas G30)							
Totalt gassforbruk (med minste varmeeffekt (Hi) på 15°C og 1013mbar)																			
+7GRGDGCFU	Kw 8	0,85 m ³ /h									0,63 Kg/h								
+7GRGHGCFU	Kw 16	1,69 m ³ /h									1,26 Kg/h								
+7GRDLC00	Kw 7	0,74 m ³ /h									0,55 Kg/h								
+7GRGHLC00	Kw 14	1,48 m ³ /h									1,10 Kg/h								
+9GRGDGCFU	Kw 10	1,06 m ³ /h									0,79 Kg/h								
+9GRGHGCFU	Kw 20	2,12 m ³ /h									1,58 Kg/h								
+9GRTDGCFU	Kw 10	-									-								
+9GRTHGCFU	Kw 20	-									-								

CZ. CZECH REPUBLIC (category II2H3B/P)

TABULKA B - Tlak plynu a údaje trysek																			
DRUH PLYNU			G20									G30/G31							
			Jmenovitý			Minimální			Maximální			Jmenovitý			Minimální			Maximální	
TLAK PLYNU		(mbar)	20			17			25			28-30/37			20/25			35/45	
MODELY	Ø (mm)	kW	Větrák mm	Tryska MAX mm Vytlač.	VRSTA	Tryska MIN mm Vytlač.	VRSTA	Pilot č.	VRSTA	Větrák mm	Tryska MAX mm Vytlač.	VRSTA	Tryska MIN mm Vytlač.	VRSTA	Pilot č.	VRSTA			
MONOBLOK 700	-	8-16	14	2,05 205	1	1,60 160	8	35	10	16	1,35 135	1	0,95 95	8	25	10			
TOP 700	-	7-14	14	2,00 200	1	1,40 140	4	41	9	15	1,35 135	1	0,95 95	4	25	9			
GRILOVACÍ ROŠT 900	-	-	14	2,35 235	1	1,80 180	4	35	10	20	1,60 160	1	1,10 110	4	25	10			
Teplný výkon dolní (Hi)			34,02 Mj/m ³									45,65 Mj/Kg (Gas G30)							
Celková spotřeba plynu (s dolním tepelným výkonem (Hi) při 15°C a 1013 mbar)																			
+7GRGDGCFU	Kw 8	0,85 m ³ /h									0,63 Kg/h								
+7GRGHGCFU	Kw 16	1,69 m ³ /h									1,26 Kg/h								
+7GRDLC00	Kw 7	0,74 m ³ /h									0,55 Kg/h								
+7GRGHLC00	Kw 14	1,48 m ³ /h									1,10 Kg/h								
+9GRGDGCFU	Kw 10	1,06 m ³ /h									0,79 Kg/h								
+9GRGHGCFU	Kw 20	2,12 m ³ /h									1,58 Kg/h								
+9GRTDGCFU	Kw 10	-									-								
+9GRTHGCFU	Kw 20	-									-								

SK. SLOVAKIA (category II2H3B/P)

TABUĽKA B - Tlak plynu a údaje o dýzach																						
DRUH PLYNU			G20									G30/G31										
			Menovitý			Minimálny			Maximálny			Menovitý			Minimálny			Maximálny				
TLAK PLYNU		(mbar)	20			17			25			28-30/37			20/25			35/45				
MODELY	Ø (mm)	kW	Aerátor		Dýza MAX		DRUH	Dýza MIN		DRUH	Pilotná	DRUH	Aerátor		Dýza MAX		DRUH	Dýza MIN		DRUH	Pilotná	DRUH
			mm	mm	Značka	mm		Značka	mm				Značka	mm	mm	Značka		mm	Značka			
MONOBLOK 700	-	8-16	14	2,05	205	1	1,60	160	8	35	10	16	1,35	135	1	0,95	95	8	25	10		
TOP 700	-	7-14	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9		
GRILOVACÍ ROŠT 900	-	-	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10	20	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10		
Teplný výkon dolný (Hi)			34,02 MJ/m ³									45,65 MJ/Kg (Gas G30)										
Celková spotreba plynu (s dolným tepelným výkonom (Hi) při 15°C a 1013 mbar)																						
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,85 m ³ /h									0,63 Kg/h										
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,69 m ³ /h									1,26 Kg/h										
+7GRDLC00	Kw 7		0,74 m ³ /h									0,55 Kg/h										
+7GRGHL00	Kw 14		1,48 m ³ /h									1,10 Kg/h										
+9GRGDGCFU	Kw 10		1,06 m ³ /h									0,79 Kg/h										
+9GRGHGCFU	Kw 20		2,12 m ³ /h									1,58 Kg/h										
+9GRTDGCFU	Kw 10		-									-										
+9GRTHGCFU	Kw 20		-									-										

PL. POLAND (category II2E3B/P)

TABELA B - Ciśnienie gazu oraz dane dysz																						
TYP GAZU			G20									G30/G31										
			Nominalne			Minimalne			Maksymalne			Nominalne			Minimalne			Maksymalne				
CIŚNIENIE GAZU		(mbar)	20			17			25			36			30			50				
MODELE	Ø (mm)	kW	Aerator		Dysza MAX		TYP	Dysza MIN		TYP	Pilot	TYP	Aerator		Dysza MAX		TYP	Dysza MIN		TYP	Pilot	TYP
			mm	mm	Ozn.	mm		Ozn.	mm				mm	Ozn.	mm	mm		Ozn.	mm			
Szafkowy 700	-	8-16	14	2,05	205	1	1,60	160	8	35	10	16	1,25	125	1	0,95	95	8	25	10		
Nastawny 700	-	7-14	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9	15	1,30	130	1	0,95	95	4	25	9		
Grill 900	-	-	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10	16	1,50	150	1	1,10	110	4	25	10		
Dolna wartość opałowa (Hi)			34,02 MJ/m ³									45,65 MJ/Kg (Gas G30)										
Łączny pobór gazu (o dolnej wartości opałowej (Hi) przy 15°C i 1013mbar)																						
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,85 m ³ /h									0,63 Kg/h										
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,69 m ³ /h									1,26 Kg/h										
+7GRDLC00	Kw 7		0,74 m ³ /h									0,55 Kg/h										
+7GRGHL00	Kw 14		1,48 m ³ /h									1,10 Kg/h										
+9GRGDGCFU	Kw 10		1,06 m ³ /h									0,79 Kg/h										
+9GRGHGCFU	Kw 20		2,12 m ³ /h									1,58 Kg/h										
+9GRTDGCFU	Kw 10		-									-										
+9GRTHGCFU	Kw 20		-									-										

HU. HUNGARY (category II2HS3B/P)

B. TÁBLÁZAT - Gáznyomás és fúvókaadatok																						
GÁZFAJTA			G20									G30/G31										
			Névleges			Minimum			Maximum			Névleges			Minimum			Maximum				
GÁZNYOMÁS		(mbar)	25			20			30			30			25			35				
TÍPUSOK	Ø (mm)	kW	Levegőztető		Fúvóka MAX		FAJTA	Fúvóka MIN		FAJTA	Gyújtóláng szám	FAJTA	Levegőztető		Fúvóka MAX		FAJTA	Fúvóka MIN		FAJTA	Gyújtóláng szám	FAJTA
			mm	mm	Nyomt.	mm		Nyomt.	mm				Nyomt.	mm	mm	Nyomt.		mm	Nyomt.			
Monoblokk 700	-	8-16	14	1,95	195	1	1,60	160	8	35	10	16	1,35	135	1	0,95	95	8	25	10		
Felső 700	-	7-14	14	1,85	185	1	1,40	140	4	41	9	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9		
Grill 900	-	-	14	2,20	220	1	1,80	180	4	35	10	20	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10		
Alsó hőteljesítmény (Hi)			34,02 MJ/m ³									45,65 MJ/Kg (Gas G30)										
Összesített gázfogyasztás (15°C és 1013 mbar melletti alsó hőértéknél (Hi))																						
+7GRGDGCFU	Kw 8	0,85 m ³ /h									0,63 Kg/h											
+7GRGHGCFU	Kw 16	1,69 m ³ /h									1,26 Kg/h											
+7GRDLC00	Kw 7	0,74 m ³ /h									0,55 Kg/h											
+7GRHLC00	Kw 14	1,48 m ³ /h									1,10 Kg/h											
+9GRGDGCFU	Kw 10	1,06 m ³ /h									0,79 Kg/h											
+9GRGHGCFU	Kw 20	2,12 m ³ /h									1,58 Kg/h											
+9GRTDGCPU	Kw 10	-									-											
+9GRTHGCFU	Kw 20	-									-											

B. TÁBLÁZAT - Gáznyomás és fúvókaadatok																						
GÁZFAJTA			G25,1																			
			Névleges			Minimum			Maximum													
GÁZNYOMÁS		(mbar)	25			20			30													
TÍPUSOK	Ø (mm)	kW	Levegőztető		Fúvóka MAX		FAJTA	Fúvóka MIN		FAJTA	Gyújtóláng szám	FAJTA										
			mm	mm	Nyomt.	mm		Nyomt.														
Monoblokk 700	-	8-16	12	2,20	220	1	1,60	160	8	35	10											
Felső 700	-	7-14	14	2,15	215	1	1,40	140	4	41	9											
Grill 900	-	-	13	2,50	260	1	1,80	180	4	35	10											
Alsó hőteljesítmény (Hi)			29,30 MJ/m ³																			
Összesített gázfogyasztás (15°C és 1013 mbar melletti alsó hőértéknél (Hi))																						
+7GRGDGCFU	Kw 8	0,98 m ³ /h																				
+7GRGHGCFU	Kw 16	1,97 m ³ /h																				
+7GRDLC00	Kw 7	0,86 m ³ /h																				
+7GRHLC00	Kw 14	1,72 m ³ /h																				
+9GRGDGCFU	Kw 10	1,23 m ³ /h																				
+9GRGHGCFU	Kw 20	2,46 m ³ /h																				
+9GRTDGCPU	Kw 10	-																				
+9GRTHGCFU	Kw 20	-																				

TR.TURKEY (category II2H3B/P)

TABLO B - Gaz basıncı ve ayar uçları verileri

GAZ TİPİ		G20										G30/G31								
		Nominal		Minimum			Maksimum					Nominal		Minimum			Maksimum			
GAZ BASINCI		(mbar)	20		17			25					30		25			35		
MODELLER	Ø (mm)	kW	Havalan-dýrýcý	Ayar ucu MAKS.	BIRAZ	Ayar ucu MÝN.	BIRAZ	Pilot sayýsý	BIRAZ	Havalan-dýrýcý	Ayar ucu MAKS.	BIRAZ	Ayar ucu MÝN.	BIRAZ	Pilot sayýsý	BIRAZ				
			mm	mm Bas.		mm Bas.				mm	mm Bas.		mm Bas.							
Kabin 700	-	8-16	14	2,05	205	1	1,60	160	8	35	10	16	1,35	135	1	0,95	95	8	25	10
Tezgah-üstü 700	-	7-14	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9
Izgara 900	-	-	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10	20	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10
Alt ısıtma değeri (Hi)			34.02 Mj/m3										45.65 Mj/Kg (Gaz G30)							
Toplam gaz tüketimi (alt ısıtma değeri (Hi) 15°C ve 1013mbar durumunda)																				
+7GRGDGCFU	Kw 8	0,85 m3/h										0,63 Kg/h								
+7GRGHGCFU	Kw 16	1,69 m3/h										1,26 Kg/h								
+7GRGDLC00	Kw 7	0,74 m3/h										0,55 Kg/h								
+7GRGHLC00	Kw 14	1,48 m3/h										1,10 Kg/h								
+9GRGDGCFU	Kw 10	1,06 m3/h										0,79 Kg/h								
+9GRGHGCFU	Kw 20	2,12 m3/h										1,58 Kg/h								
+9GRTDGCFU	Kw 10	-										-								
+9GRTHGCFU	Kw 20	-										-								

BE. BELGIUM (category II2E+3+)

TABLEAU B - Pression du gaz et caractéristiques des buses																								
TYPE DE GAZ			G20									G30/G31												
			Nominale			Minimum			Maximum			Nominale			Minimum			Maximum						
PRESSION DU GAZ		(mbars)	20/25			17/20			25/30			28-30/37			20/25			35/45						
MODÈLES	Ø (mm)	kW	Beluchter		Sproeier MAX		SOORT	Sproeier MIN		SOORT	Waakvlam- brander		SOORT	Beluchter		Sproeier MAX		SOORT	Sproeier MIN		SOORT	Waakvlam- brander		SOORT
			mm	mm	Opdruk	mm		Opdruk	mm		Opdruk	n°		mm	mm	Opdruk	mm		Opdruk	n°				
Rangement 700	-	8-16	14	2,05	205	1	1,60	160	8	35	10	16	1,35	135	1	0,95	95	8	25	10				
Top 700	-	7-14	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9				
Grill 900	-	-	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10	20	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10				
Pouvoir calorifique inférieur (Hi)			34.02 Mj/m3									45.65 Mj/Kg (Gas G30)												
Consommation totale de gaz (avec un pouvoir calorifique inférieur (Hi) à 15°C et 1013 mbars)																								
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,85 m3/h									0,63 Kg/h												
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,69 m3/h									1,26 Kg/h												
+7GRGDLC00	Kw 7		0,74 m3/h									0,55 Kg/h												
+7GRGHLC00	Kw 14		1,48 m3/h									1,10 Kg/h												
+9GRGDGCFU	Kw 10		1,06 m3/h									0,79 Kg/h												
+9GRGHGCFU	Kw 20		2,12 m3/h									1,58 Kg/h												
+9GRTDGCFU	Kw 10		-									-												
+9GRTHGCFU	Kw 20		-									-												

TABLEAU B - Pression du gaz et caractéristiques des buses													
TYPE DE GAZ			G25										
			Nominale			Minimum			Maximum				
PRESSION DU GAZ		(mbars)	20/25			17/20			25/30				
MODÈLES	Ø (mm)	kW	Beluchter		Sproeier MAX		SOORT	Sproeier MIN		SOORT	Waakvlam- brander		SOORT
			mm	mm	Opdruk	mm		Opdruk	mm		Opdruk	n°	
Rangement 700	-	8-16	12	2,15	215	1	1,60	160	8	35	10		
Top 700	-	7-14	14	2,05	205	1	1,40	140	4	41	9		
Grill 900	-	-	14	2,50	250	1	1,80	180	4	35	10		
Pouvoir calorifique inférieur (Hi)			29,25 Mj/m3										
Consommation totale de gaz (avec un pouvoir calorifique inférieur (Hi) à 15°C et 1013 mbars)													
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,98 m3/h										
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,97 m3/h										
+7GRGDLC00	Kw 7		0,86 m3/h										
+7GRGHLC00	Kw 14		1,72 m3/h										
+9GRGDGCFU	Kw 10		1,23 m3/h										
+9GRGHGCFU	Kw 20		2,46 m3/h										
+9GRTDGCFU	Kw 10		-										
+9GRTHGCFU	Kw 20		-										

AT-CH. AUSTRIA - SWITZERLAND (category II2H3B/P)

TABELLE B - Gasdruck und Daten der Düsen																					
GASART			G20									G30/G31									
			Nennndruck			Mindestdruck			Höchstndruck			Nennndruck			Mindestdruck			Höchstndruck			
GASDRUCK		(mbar)	20			17			25			50			42,5			57,5			
MODELLE	Ø (mm)	kW	Luftring	Düse MAX		TYP	Düse MIN		TYP	Zündflamme	TYP	Luftring	Düse MAX		TYP	Düse MIN		TYP	Zündflamme	TYP	
			mm	mm	Stempel		mm	Stempel		Anz.		mm	mm	Stempel		mm	mm		Stempel		Anz.
Möbel 700	-	8-16	14	2,05	205	1	1,60	160	8	35	10	14	1,15	115	1	0,80	80	8	25	10	
Kochplatte 700	-	7-14	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9	13	1,20	120	1	0,80	80	4	25	9	
Grillgerät 900	-	-	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10	16	1,40	140	1	0,95	95	4	25	10	
Unterer Heizwert (Hi)			34.02 MJ/m ³									45.65 MJ/Kg (Gas G30)									
Gesamtgasverbrauch (mit unterem Heizwert (Hi) bei 15°C und 1013mbar)																					
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,85 m ³ /h									0,63 Kg/h									
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,69 m ³ /h									1,26 Kg/h									
+7GRDLC00	Kw 7		0,74 m ³ /h									0,55 Kg/h									
+7GRGHL00	Kw 14		1,48 m ³ /h									1,10 Kg/h									
+9GRGDGCFU	Kw 10		1,06 m ³ /h									0,79 Kg/h									
+9GRGHGCFU	Kw 20		2,12 m ³ /h									1,58 Kg/h									
+9GRTDGCFCU	Kw 10		-									-									
+9GRTHGCFU	Kw 20		-									-									

EE. ESTONIA (category II2H3B/P)

TABEL B - Andmed gaasi rõhu ja düüsi kohta																					
GAASI TÜÜP			G20									G30/G31									
			Nominaal			Min.			Maks.			Nominaal			Min.			Maks.			
GAASI RÕHK		(mbaar)	20			17			25			28-30/37			20/25			35/45			
MUDELID	Ø (mm)	kW	Õhustaja	MAKS. düüs		TÜÜP	MIN. düüs		TÜÜP	Süüteleek	TÜÜP	Õhustaja	MAKS. düüs		TÜÜP	MIN. düüs		TÜÜP	Süüteleek	TÜÜP	
			mm	mm	Tempel		mm	Tempel		nr.		mm	mm	Tempel		mm	mm		Tempel		nr.
Jalgadel grill 700	-	8-16	14	2,05	205	1	1,60	160	8	35	10	16	1,35	135	1	0,95	95	8	25	10	
Grillplaat 700	-	7-14	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9	
Gaasigrill 900	-	-	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10	20	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10	
Alumine kütteväärtus (Hi)			34.02 MJ/m ³									45.65 MJ/Kg (Gas G30)									
Gaasitarbimine kokku (alumise kütteväärtuse (Hi) 15°C ja 1013mbari juures)																					
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,85 m ³ /h									0,63 Kg/h									
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,69 m ³ /h									1,26 Kg/h									
+7GRDLC00	Kw 7		0,74 m ³ /h									0,55 Kg/h									
+7GRGHL00	Kw 14		1,48 m ³ /h									1,10 Kg/h									
+9GRGDGCFU	Kw 10		1,06 m ³ /h									0,79 Kg/h									
+9GRGHGCFU	Kw 20		2,12 m ³ /h									1,58 Kg/h									
+9GRTDGCFCU	Kw 10		-									-									
+9GRTHGCFU	Kw 20		-									-									

LT. LITHUANIA (category II2H3B/P)

Lentele B - duomenys apie dujų slėgi ir purkštukus																					
DUJŲ TIPAS			G20									G30/G31									
			Nominalus			Min.			Maks.			Nominalus			Min.			Maks.			
DUJŲ SLĖGIS		(milibarai)	20			17			25			28-30/37			20/25			35/45			
MODELIAI	Ø (mm)	kW	Aeratorius	MAKS. purkštukas		Rūšis	MIN. purkštukas		Rūšis	Pagalbinis voptukas		Rūšis	Aeratorius	MAKS. purkštukas		Rūšis	MIN. purkštukas		Rūšis	Pagalbinis voptukas	
			mm	mm	spaudas		mm	spaudas		mm	nr.		mm	mm	spaudas		mm	spaudas		mm	nr.
Spintelė 700	-	8-16	14	2,05	205	1	1,60	160	8	35	10	16	1,35	135	1	0,95	95	8	25	10	
Stalviršis 700	-	7-14	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9	
Grilis 900	-	-	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10	20	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10	
Mažesne kaitinimo galia (Hi)			34.02 Mj/m3									45.65 Mj/Kg (Gas G30)									
Bendras dujų sunaudojimas (apskaičiuota su mažesne kaitinimo galia (Hi) esant 15° C ir 1013 milibaru)																					
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,85 m3/h									0,63 Kg/h									
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,69 m3/h									1,26 Kg/h									
+7GRDLC00	Kw 7		0,74 m3/h									0,55 Kg/h									
+7GRGHLC00	Kw 14		1,48 m3/h									1,10 Kg/h									
+9GRGDGCFU	Kw 10		1,06 m3/h									0,79 Kg/h									
+9GRGHGCFU	Kw 20		2,12 m3/h									1,58 Kg/h									
+9GRTDGCFCU	Kw 10		-									-									
+9GRTHGCFU	Kw 20		-									-									

LV. LATVIA (category II2H3B/P)

TABULA B - Gāzes spiediens un uzgaļu dati																				
TIPA GĀZES			G20									G30/G31								
			Sākotnējais			Minimālais			Maksimālais			Sākotnējais			Minimālais			Maksimālais		
GĀZES SPIEDIENS		(mbar)	20			17			25			28-30/37			20/25			35/45		
MODEĻI	Ø (mm)	kW	Ventilators	Uzgalis MAX		VEIDA	Uzgalis MIN		VEIDA	Signāl-lampīna	VEIDA	Ventilators	Uzgalis MAX		VEIDA	Uzgalis MIN		VEIDA	Signāl-lampīna	VEIDA
			mm	mm	lespiests		mm	lespiests		n°		mm	mm	lespiests		mm	lespiests		n°	
IEBŪVĒTA 700	-	8-16	14	2,05	205	1	1,60	160	8	35	10	16	1,35	135	1	0,95	95	8	25	10
VIRSMSA 700	-	7-14	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9
GRILS 900	-	-	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10	20	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10
Mazākā karstuma jauda (Hi)			34.02 Mj/m3									45.65 Mj/Kg (Gas G30)								
Kopējais gāzes patēriņš (ar mazāko karstuma jaudu (Hi) pie 15°C un 1013mbar)																				
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,85 m3/h									0,63 Kg/h								
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,69 m3/h									1,26 Kg/h								
+7GRDLC00	Kw 7		0,74 m3/h									0,55 Kg/h								
+7GRGHLC00	Kw 14		1,48 m3/h									1,10 Kg/h								
+9GRGDGCFU	Kw 10		1,06 m3/h									0,79 Kg/h								
+9GRGHGCFU	Kw 20		2,12 m3/h									1,58 Kg/h								
+9GRTDGCFCU	Kw 10		-									-								
+9GRTHGCFU	Kw 20		-									-								

SI. SLOVENIA (category I12H3B/P)

TABELA B - tlak plina in podatki o šobah																				
VRSTA PLINA			G20									G30/G31								
			Nazivna			Najmanjša			Največja			Nazivna			Najmanjša			Največja		
TLAK PLINA		(mbar)	20			17			25			30			25			35		
MODELI	Ø (mm)	kW	Zračnik	Šoba MAKS		VRSTA	Šoba MIN		VRSTA	Pilot	VRSTA	Zračnik	Šoba MAKS		VRSTA	Šoba MIN		VRSTA	Pilot	VRSTA
			mm	mm	Žig		mm	Žig				mm	mm	Žig		mm	mm			
Omarica 700	-	8-16	14	2,05	205	1	1,60	160	8	35	10	16	1,35	135	1	0,95	95	8	25	10
Namizni 700	-	7-14	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9
Žar 900	-	-	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10	16	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10
Spodnja kalorična moč (Hi)			34.02 MJ/m ³									45.65 MJ/Kg (Gas G30)								
Skupna potrošnja plina (pri spodnji kalorični moči (Hi), pri 15°C in 1013mbar)																				
+7GRGDGCFU	Kw 8	0,85 m ³ /h									0,63 Kg/h									
+7GRGHGCFU	Kw 16	1,69 m ³ /h									1,26 Kg/h									
+7GRGDLC00	Kw 7	0,74 m ³ /h									0,55 Kg/h									
+7GRGHLC00	Kw 14	1,48 m ³ /h									1,10 Kg/h									
+9GRGDGCFU	Kw 10	1,06 m ³ /h									0,79 Kg/h									
+9GRGHGCFU	Kw 20	2,12 m ³ /h									1,58 Kg/h									
+9GRTDGCPU	Kw 10	-									-									
+9GRTHGCFU	Kw 20	-									-									

IS-MT. ISLAND - MALTA (category I3B/P)

TAFLA B - Gasprýstingur og upplýsingar um gasstúta (spissa)											
GASTEGUND			G30/G31								
			Nafngildi			Minnst			Mest		
GASPRÝSTINGUR		(mbar)	30			25			35		
TEGUND	Ø (mm)	kW	Loftblöndungur		Stútur mest	TEGUND	Stútur minnst		TEGUND	Vaktari nr.	TEGUND
			mm	mm			brykkt	mm			
Skápur 700	-	8-16	16	1,35	135	1	0,95	95	8	25	10
Grind 700	-	7-14	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9
Gasgrill 900	-	-	20	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10
Minnsta varmagildi (Hi)			45.65 MJ/Kg (Gas G30)								
Heildar gasnotkun (m.v. minnsta varmagildi (Hi) við 15° og 1013 mbar)											
+7GRGDGCFU	Kw 8	0,63 Kg/h									
+7GRGHGCFU	Kw 16	1,26 Kg/h									
+7GRGDLC00	Kw 7	0,55 Kg/h									
+7GRGHLC00	Kw 14	1,10 Kg/h									
+9GRGDGCFU	Kw 10	0,79 Kg/h									
+9GRGHGCFU	Kw 20	1,58 Kg/h									
+9GRTDGCPU	Kw 10	-									
+9GRTHGCFU	Kw 20	-									

LU. LUXEMBOURG (category I2E)

TABLEAU B - Pression du gaz et caractéristiques des buses											
TYPE DE GAZ			G20								
			Nominale			Minimum			Maximum		
PRESSION DU GAZ		(mbars)	20			17			25		
MODÈLES	Ø (mm)	kW	Aérateur		Buse MAX		TYPE	Buse MIN		TYPE	Veilleuse gaz N°
			mm	mm	Estamp.	mm		Estamp.			
Rangement 700	-	8-16	14	2,05	205	1	1,60	160	8	35	10
Top 700	-	7-14	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9
Grille 900	-	-	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10
Pouvoir calorifique inférieur (Hi)			45.65 Mj/Kg (Gas G30)								
Consommation totale de gaz (avec un pouvoir calorifique inférieur (Hi) à 15°C et 1013 mbars)											
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,63 Kg/h								
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,26 Kg/h								
+7GRDLC00	Kw 7		0,55 Kg/h								
+7GRGHL00	Kw 14		1,10 Kg/h								
+9GRGDGCFU	Kw 10		0,79 Kg/h								
+9GRGHGCFU	Kw 20		1,58 Kg/h								
+9GRTDGCPU	Kw 10										
+9GRTHGCFU	Kw 20		-								

CY. CYPRUS (category I3B/P)

ΠΙΝΑΚΑΣ Β - Πίεση αερίου και χαρακτηριστικά των μπεκ											
ΤΥΠΟΣ ΑΕΡΙΟΥ			G30/G31								
			Ονομαστική			Ελάχιστη			Μέγιστη		
ΠΙΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ		(mbar)	30			25			35		
ΜΟΝΤΕΛΑ	Ø (mm)	kW	Άνοιγμα		ΜΕΓ. Μπεκ	ΤΥΠΟΣ	ΕΛΑΧ. μπεκ		ΤΥΠΟΣ	Καυστήρας ανάφλεξης αριθ	ΤΥΠΟΣ
			mm	mm			Ενδειξη	mm			
Επιδαπέδια 700	-	8-16	16	1,35	135	1	0,95	95	8	25	10
Επιτραπέζια 700	-	7-14	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9
ΓΚΡΙΛ 900	-	-	20	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10
Κατώτερη θερμαντική ισχύς (Hi)			45.65 Mj/Kg (Gas G30)								
Συνολική κατανάλωση αερίου (με κατώτερη θερμαντική ισχύ (Hi) στους 15°C και 1013mbar)											
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,63 Kg/h								
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,26 Kg/h								
+7GRDLC00	Kw 7		0,55 Kg/h								
+7GRGHL00	Kw 14		1,10 Kg/h								
+9GRGDGCFU	Kw 10		0,79 Kg/h								
+9GRGHGCFU	Kw 20		1,58 Kg/h								
+9GRTDGCPU	Kw 10										
+9GRTHGCFU	Kw 20		-								

BG. BULGARIA (category II2H3B/P)

TABELLA B - Pressione gas e dati ugelli																				
TIPO GAS			G20									G30/G31								
			Nominale			Minima			Massima			Nominale			Minima			Massima		
PRESSIONE GAS		(mbar)	20			17			25			28-30/37			20/25			35/45		
MODELLI	Ø (mm)	kW	Aereatore	Ugello MAX		TIPO	Ugello MIN		TIPO	Pilota	TIPO	Aereatore	Ugello MAX		TIPO	Ugello MIN		TIPO	Pilota	TIPO
			mm	mm	Stamp.		mm	Stamp.				mm	Stamp.	mm		mm	Stamp.			
Monoblocco 700	-	8-16	14	2,05	205	1	1,60	160	8	35	10	16	1,35	135	1	0,95	95	8	25	10
Top 700	-	7-14	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9
Griglia 900	-	-	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10	20	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10
Potere calorifico inferiore (Hi)			34.02 MJ/m ³									45.65 MJ/Kg (Gas G30)								
Consumo gas complessivo (con potere calorifico inferiore (Hi) a 15°C e 1013mbar)																				
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,85 m ³ /h									0,63 Kg/h								
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,69 m ³ /h									1,26 Kg/h								
+7GRDLC00	Kw 7		0,74 m ³ /h									0,55 Kg/h								
+7GRGHL00	Kw 14		1,48 m ³ /h									1,10 Kg/h								
+9GRGDGCFU	Kw 10		1,06 m ³ /h									0,79 Kg/h								
+9GRGHGCFU	Kw 20		2,12 m ³ /h									1,58 Kg/h								
+9GRTDGCFCU	Kw 10		-									-								
+9GRTHGCFU	Kw 20		-									-								

RO. ROMANIA (category II2H3B/P)

TABELUL B - Presiune gaz și date duze																				
TIP GAZ			G20									G30/G31								
			Nominală			Minimă			Maximă			Nominală			Minimă			Maximă		
PRESIUNE GAZ		(mbar)	20			17			25			30			25			35		
MODELE	Ø (mm)	kW	Aerator	Duză MAX		TIP	Duză MIN		TIP	Pilota	TIP	Aerator	Duză MAX		TIP	Duză MIN		TIP	Pilota	TIP
			mm	mm	Marcat		mm	Marcat				mm	Marcat	mm		mm	Marcat			
Monobloc 700	-	8-16	14	2,05	205	1	1,60	160	8	35	10	16	1,35	135	1	0,95	95	8	25	10
Blat 700	-	7-14	14	2,00	200	1	1,40	140	4	41	9	15	1,35	135	1	0,95	95	4	25	9
Grătar 900	-	-	14	2,35	235	1	1,80	180	4	35	10	20	1,60	160	1	1,10	110	4	25	10
Putere calorifică inferioară (Hi)			34.02 MJ/m ³									45.65 MJ/Kg (Gas G30)								
Consum gaz total (cu putere calorifică inferioară (Hi) la 15°C și 1013mbar)																				
+7GRGDGCFU	Kw 8		0,85 m ³ /h									0,63 Kg/h								
+7GRGHGCFU	Kw 16		1,69 m ³ /h									1,26 Kg/h								
+7GRDLC00	Kw 7		0,74 m ³ /h									0,55 Kg/h								
+7GRGHL00	Kw 14		1,48 m ³ /h									1,10 Kg/h								
+9GRGDGCFU	Kw 10		1,06 m ³ /h									0,79 Kg/h								
+9GRGHGCFU	Kw 20		2,12 m ³ /h									1,58 Kg/h								
+9GRTDGCFCU	Kw 10		-									-								
+9GRTHGCFU	Kw 20		-									-								

AR - بريطانيا العظمى - أيرلندا (الفئة II2H3+)

الجدول ب - بيانات الفوهة وضغط الغاز																				
G30/G31						G20						نوع الغاز								
الحد الأقصى		الحد الأدنى		القيمة الاسمية		الحد الأقصى		الحد الأدنى		القيمة الاسمية		نوع الغاز								
45/35		25/20		37/30-28		25		17		20		ضغط الغاز								
نوع	هوائية	الحد الأدنى للفوهة		الحد الأقصى للفوهة		هوائية	نوع	الحد الأدنى للفوهة		الحد الأقصى للفوهة		هوائية	نوع	الحد الأقصى للفوهة		كيلووات	القطر (مم)	الشعلات		
		نوع	البعد (مم) المسجل على الفوهة	نوع	البعد (مم) المسجل على الفوهة			نوع	البعد (مم) المسجل على الفوهة	نوع	البعد (مم) المسجل على الفوهة			نوع	البعد (مم) المسجل على الفوهة					
10	25	8	95	0,95	1	135	1,35	16	10	35	8	160	1,60	1	205	2,05	14	16-8	-	700
9	25	4	95	0,95	1	135	1,35	15	9	41	4	140	1,40	1	200	2,00	14	14-7	-	700
10	25	4	110	1,10	1	160	1,60	20	10	35	4	180	1,80	1	235	2,35	14	-	-	900
(غاز G30) 45.65 ميغا جول/كجم						34.02 ميغا جول/متر مكعب						(Hi) طاقة تسخين أقل								
إجمالي استهلاك الغاز (مع طاقة تسخين أقل (Hi) عند درجة حرارة 15 درجة مئوية ومستوى ضغط 1013 مللي بار)																				
0,63 كجم/ ساعة						0,85 متر مكعب/ ساعة						8 كيلووات						7GRGDGCFU+		
1,26 كجم/ ساعة						1,69 متراً مكعباً/ ساعة						16 كيلووات						7GRGHGCFU+		
0,55 كجم/ ساعة						0,74 متراً مكعباً/ ساعة						7 كيلووات						7GRGDLC00+		
1,10 كجم/ ساعة						1,48 متراً مكعباً/ ساعة						14 كيلووات						7GRGHL00+		
0,79 كجم/ ساعة						1,06 متراً مكعباً/ ساعة						10 كيلووات						9GRGDGCFU+		
1,58 كجم/ ساعة						2,12 متراً مكعباً/ ساعة						20 كيلووات						9GRGHGCFU+		
-						-						10 كيلووات						9GRTD00+		
-						-						20 كيلووات						9GRTHGCFU+		