



Simply Built to Last

MANUEL DES INSTRUCTIONS TECHNIQUES

MANUEL D'UTILISATION

CUISINIÈRES À GAZ | PLAQUES RADIANTES | FOURS

EN

SÉRIE V10 550

SÉRIE 600 EV

SÉRIE 750 EV

SÉRIE 900 EV

SÉRIE 1000 EV



CE 0370

SOMMAIRE

1.	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR.	03
1.1	INSTALLATION DE L'APPAREIL.	03
1.2	CONNEXION AU RÉSEAU GAZIER.	04
1.3	VENTILATION.	06
1.4	DIMENSIONS PHYSIQUES ET CONNEXIONS.	08
1.5	DONNÉES TECHNIQUES, CONSOMMATION ET ÉNERGIE.	21
1.6	CHANGEMENT DE GAZ.	37
1.7	RÉGULATION ET ALLUMAGE DES BRÛLEURS.	39
2.	INSTRUCTIONS DE L'UTILISATEUR.	43
2.1	CONDITIONS DE MISE EN SERVICE	43
2.2	TAILLE DES CONTENANTS À UTILISER POUR LES BRÛLEURS NON COUVERTS.	44
2.3	ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE FEUX OUVERTS ET DE PLAQUES RADIANTES.	45
2.4	ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE FOUR	46
2.5	IMPORTANT	47
2.6	PLAQUE NOMINATIVE	47
2.7	RÉGULATION ET ALLUMAGE DES BRÛLEURS.	48
2.8	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.	50
Annexe 1	PAYS CLÉS ET DE DESTINATION	52
Annexe 2	ÉLIMINATION DES DÉCHETS	53

PLAQUES DE CUISSON À GAZ

CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT AU RÈGLEMENT EN VIGUEUR ET DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT DANS DES LIEUX BIEN VENTILÉS, AFIN D'ÉVITER LA CONCENTRATION INACCEPTABLE DE SUBSTANCES NOCIVES POUR LA SANTÉ DANS LES LOCAUX OÙ ILS SERONT INSTALLÉS.

LES ÉLÉMENTS DE CONTRÔLE ET LES PIÈCES PROTÉGÉES NE DOIVENT PAS ÊTRE TRAFIQUÉS PAR L'INSTALLATEUR OU L'UTILISATEUR.

IL EST RECOMMANDÉ DE CONTACTER UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ POUR INSTALLER L'APPAREIL.

CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.

1. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR.

1.1 INSTALLATION DE L'APPAREIL.

1. Retirez l'appareil de son emballage et placez-le à sa place, procédez à l'égalisation à l'aide des pieds réglables jusqu'à obtenir un nivellement parfait ; lorsque l'ensemble est constitué de plusieurs modules à assembler, une attention particulière doit être portée à ce nivellement, ainsi qu'à l'alignement des différents modules.
2. Vérifiez que les parties lâches sont parfaitement en place.
3. Lorsque l'appareil doit être sur ou près de matériaux inflammables, il faut les protéger contre l'irradiation thermique ou respecter la distance minimale de séparation de 50 millimètres.

MACHINES ÉQUIPÉES DE ROUES (Optionnel)

- Le but des roues est de faciliter le nettoyage de la cuisine.
- Positionnez correctement l'équipement.
- Prévoir la connexion de l'alimentation en gaz avec des éléments flexibles.
- Verrouillez toujours les deux roues avant avec le frein qu'elles sont équipées.

1.2 CONNEXION AU RÉSEAU GAZIER.

2. Avant de connecter l'appareil, vérifiez sur la plaque nominative pour quel type de gaz il est préparé, si c'est différent de celui de l'installation, informez le service technique correspondant, afin qu'il puisse procéder au changement des injecteurs et à la régulation des brûleurs.
3. Dans les installations rigides, insérez une vanne d'arrêt générale, en recommandant également un filtre.
4. Un raccord pivotant doit être installé dans le réseau d'installation, ce qui permet de déconnecter l'appareil.
5. Le tuyau d'installation doit avoir des dimensions adaptées à la quantité de combustible requise par les appareils, selon la consommation et la perte de pression permise. La section de la conduite d'alimentation doit être au moins égale à la somme des sections de toutes les sorties des appareils à alimenter. Selon la longueur de la conduite d'alimentation, il est conseillé d'augmenter la section d'environ 10 %, pour chaque 10 mètres de tuyau, coude, clé, etc. vers le compteur ou l'alimentation.
6. Si un tube flexible est utilisé pour connecter l'équipement, il faut prendre en compte que le tuyau flexible d'alimentation en gaz **aura une longueur maximale de 1,5 m, qu'il doit être assemblé aussi linéaire que possible pour éviter la torsion**, qu'il doit respecter les exigences nationales en vigueur et doit être examiné et remplacé périodiquement si nécessaire.
7. Assurez-vous que l'installation est bien étanche, car les fuites potentielles sont détectées en appliquant de l'eau savonneuse sur les joints, les joints ou les connexions. Avec cette procédure, des pertes minimales peuvent être détectées, indiquées par la formation de bulles : « **ne jamais utiliser de flammes pour chercher des fuites** ».
8. Vérifiez que les brûleurs et les dispositifs de sécurité fonctionnent correctement.
9. L'étanche de tous les composants filetés, situés sur le circuit à gaz et pouvant être démontés, doit être assurée au moyen de joints mécaniques, à l'exception de tout produit qui affecte l'étanchéité du filetage ; cette étanchéité doit être maintenue même après démontage et assemblage ultérieur.
10. Les matériaux d'étanchéité ne doivent pas vieillir ni se déformer dans des conditions normales d'utilisation des appareils.

11. La pression d'alimentation doit être contrôlée avec tous les brûleurs allumés à puissance maximale, les pressions d'alimentation doivent être selon le type de gaz à utiliser.
12. Lorsque la pression du réseau est inférieure à 12 mbar pour le gaz naturel, **le fabricant n'est pas responsable du bon fonctionnement de l'appareil.**
13. Pour vérifier la pression de l'alimentation, insérez un manomètre avec une colonne d'eau ou similaire à la prise existante dans le collecteur principal ou la batterie de la machine.
14. Dans chaque installation fixe, il est conseillé d'insérer un réducteur de pression réglable à la pression de l'installation et avec une capacité pour le débit maximal de chaque connexion.
15. Nos cuisines et appareils électroménagers sont équipés de brûleurs utilisant des combustibles gazeux, du GPL et du gaz naturel.
16. Pour chaque changement de carburant, il est conseillé de faire appel au Service Technique ou à une personne autorisée pour procéder au changement des injecteurs et à la régulation ultérieure des brûleurs.
17. Les réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est installé doivent être respectées.
18. Ne connectez pas l'appareil à des réseaux contenant du monoxyde de carbone ou d'autres composants toxiques.
19. Avant d'installer l'appareil, vérifiez que la régulation du courant est compatible avec les conditions locales de distribution, le type de gaz et la pression.

1.3 VENTILATION

Il est recommandé que la pièce, dont le volume minimum est de 8 m³, comporte une ou deux ouvertures, qui, si nécessaire, permettent une ventilation rapide.

Au total, la surface d'ouverture ne doit pas être inférieure à 0,4 m². Cette ouverture peut également être remplacée par l'installation d'un détecteur de fuite de gaz à l'intérieur des locaux pour empêcher le passage de gaz non brûlé.

La coupure doit avoir lieu avant que 50 % de la limite inférieure d'explosif ne soit atteinte à l'intérieur de l'enceinte. Cette alimentation en air doit répondre aux exigences du pays où un appareil du type concerné est installé.

La quantité d'air neuf requise doit être respectée conformément aux dispositions de la partie 5 de la norme UNE 60.670, concernant les entrées et l'évacuation des produits concernés, le bon fonctionnement de ces appareils et une ventilation suffisante des locaux seront assurées.

La surface minimale des entrées d'air fixes doit être conforme au tableau suivant :

DÉPENSE CALORIQUE TOTALE. INSTALLATION GT. EN KW.		SECTION D'OUVERTURE LIBRE CM2
< 25 (21 500 kcal/h)	→	30 >
25 < g < 70	→	> 70
70 (60 200 kcal/h)	→	5 (g/1000 kcal/h.)

g étant la somme des coûts totaux de chauffage de chacun des appareils à gaz logés dans les locaux.

Lorsque l'entrée d'air est effectuée par un conduit individuel, les angles vifs dans sa disposition doivent être évités et sa section libre doit être d'au moins 100 cm² ; s'il y a un maximum de deux changements de direction, elle doit atteindre 250 cm².

Si le nombre de changements est plus élevé, ces entrées d'air doivent répondre aux exigences du pays où un appareil du type concerné est installé.

La ventilation par évacuation thermique est considérée comme suffisante si elles sont évacuées à l'extérieur des locaux où les appareils sont installés.

Pour chaque kW de consommation de chaleur en fonctionnement, 10 m³/h d'air sont nécessaires.

$$v_{tot} = \sum q_{nb} \cdot l$$

V_{tot} – Débit total d'évacuation de l'air requis, en mètres cubes par heure (m³/h).

ΣQNB – Consommation totale de chaleur de tous les appareils en fonctionnement, en kilowatts (kW).

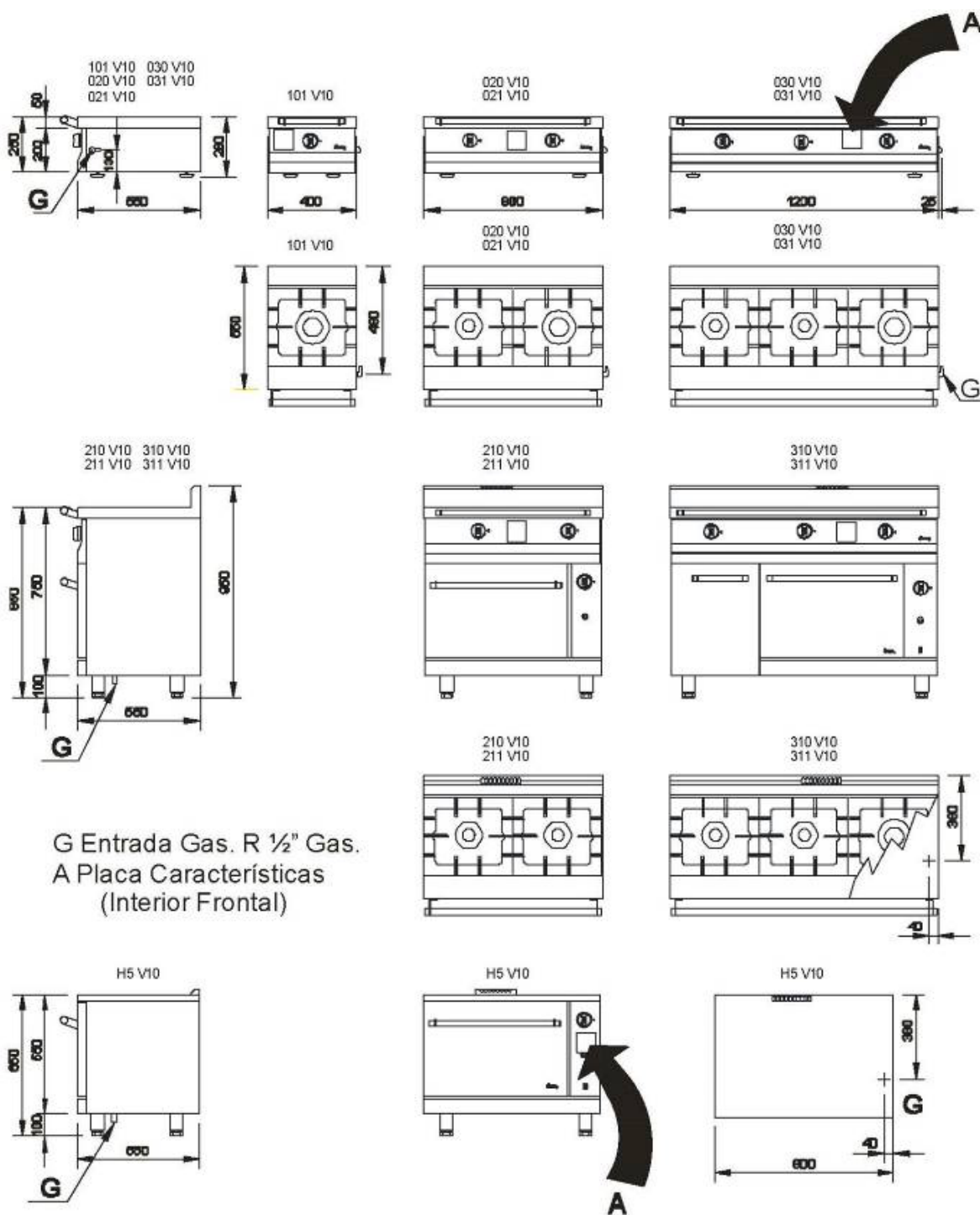
L – Débit d'évacuation d'air unitaire (≥10 m³/h) / kW.

IMPORTANT.

Ne modifiez pas les entrées d'air de combustion, ni l'évacuation des produits de combustion, nécessaires à une bonne combustion des brûleurs.

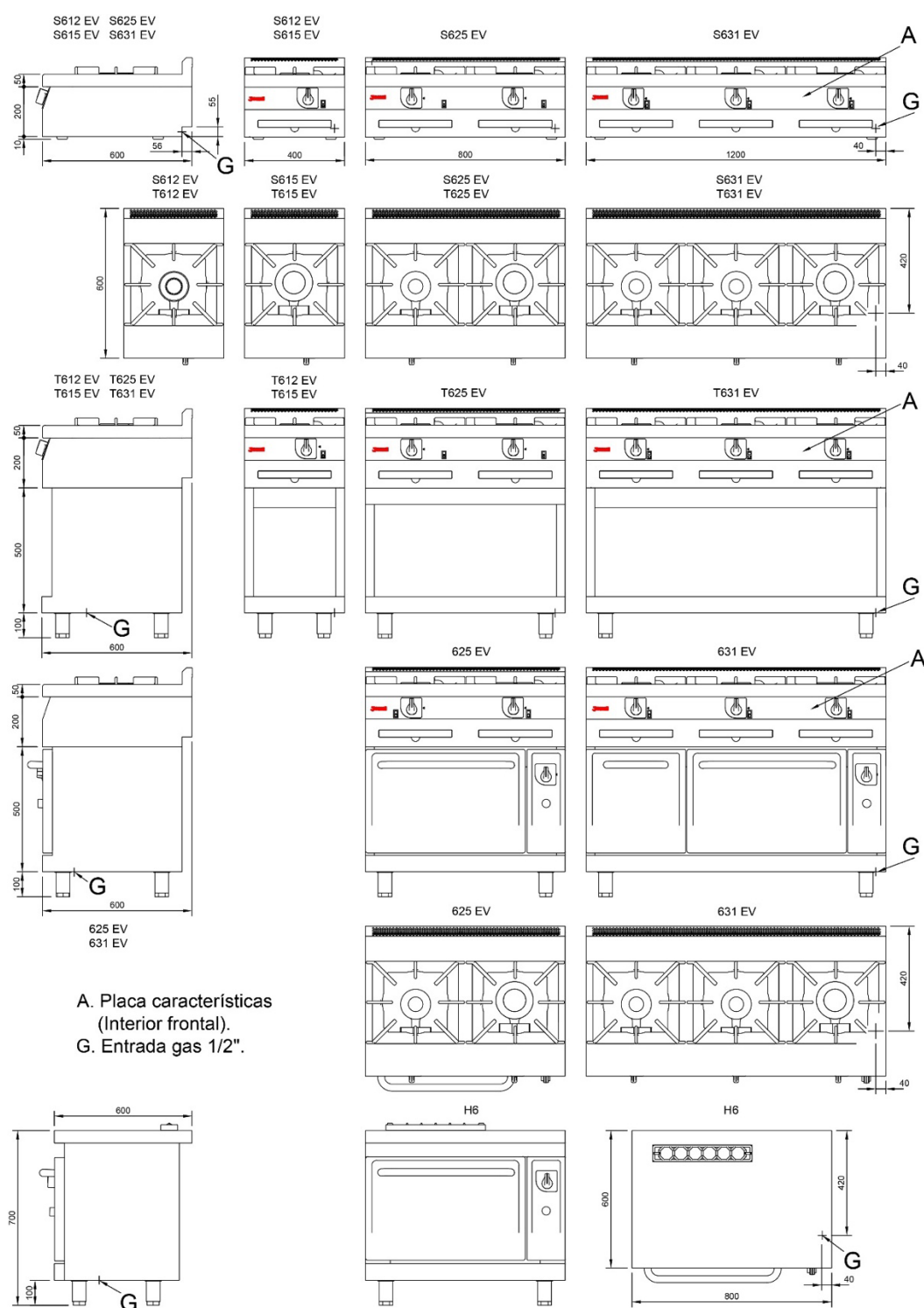
1.4 DIMENSIONS PHYSIQUES SÉRIE 550 V10 (CUISINIÈRES ET FOURS)

CONNEXIONS



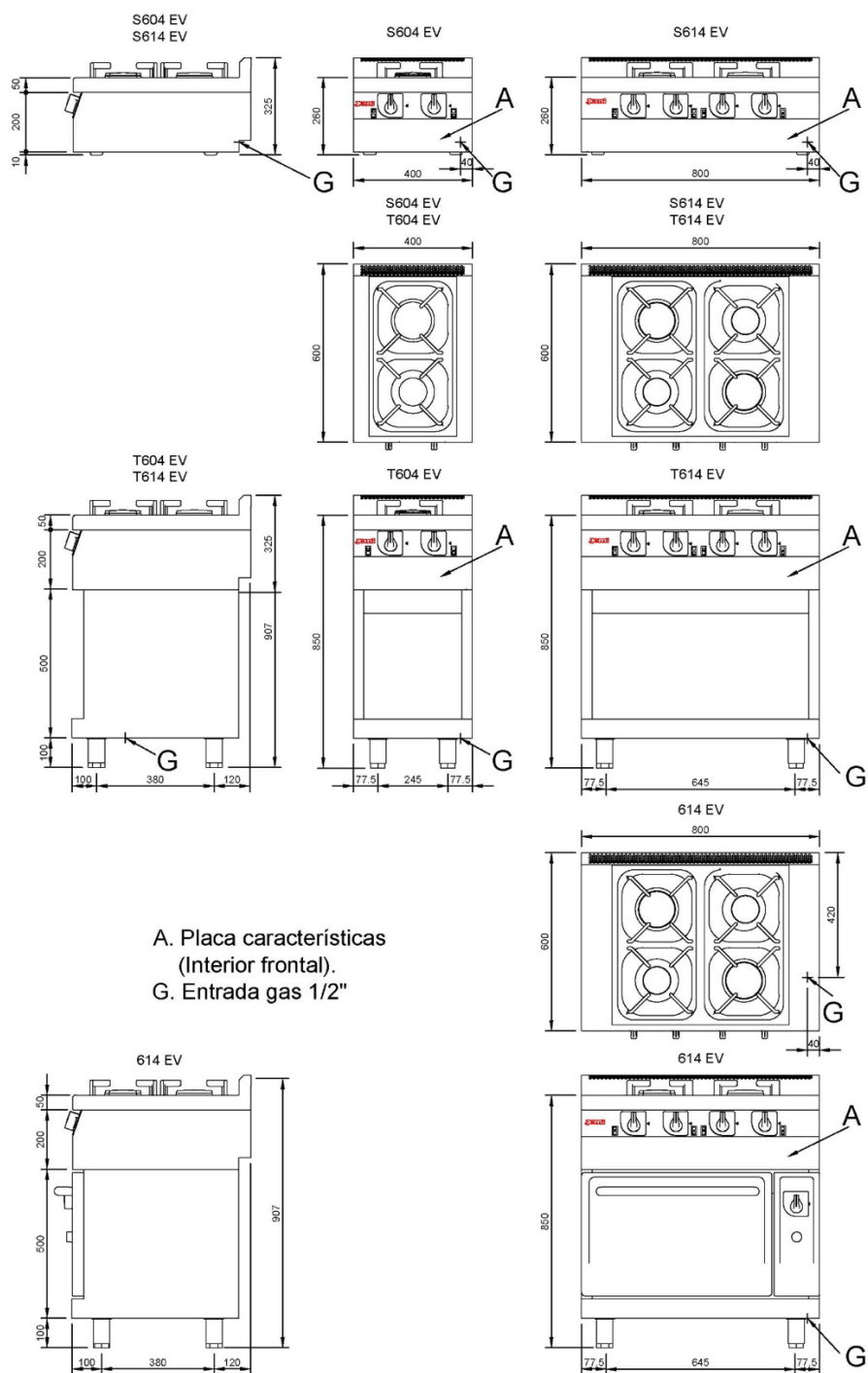
1.4 DIMENSIONS PHYSIQUES DE LA SÉRIE 600EV (CUISINIÈRES ET FOURS)

CONNEXIONS



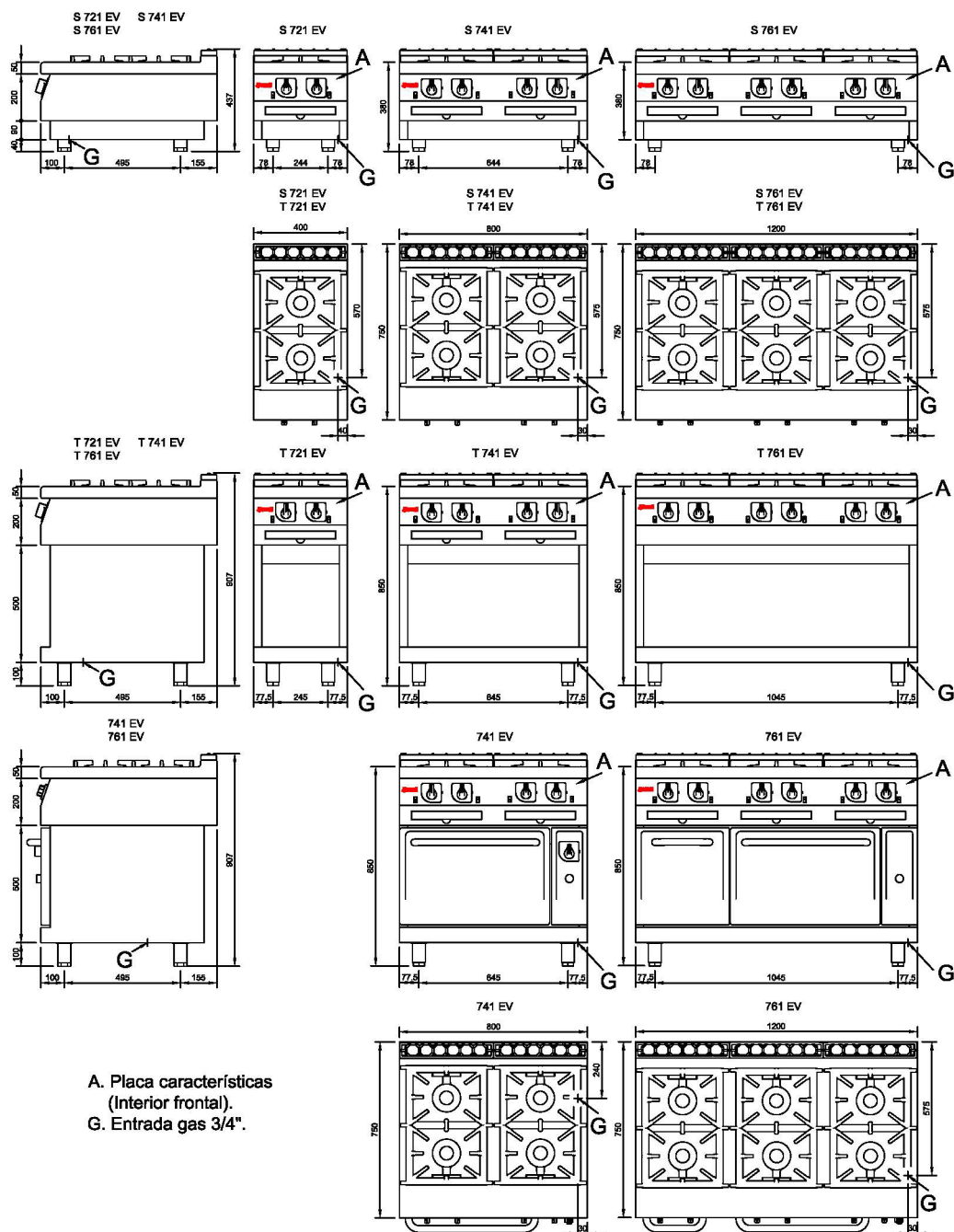
1.4 DIMENSIONS PHYSIQUES DE LA SÉRIE 600EV (CUISINIÈRES ET FOURS)

CONNEXIONS



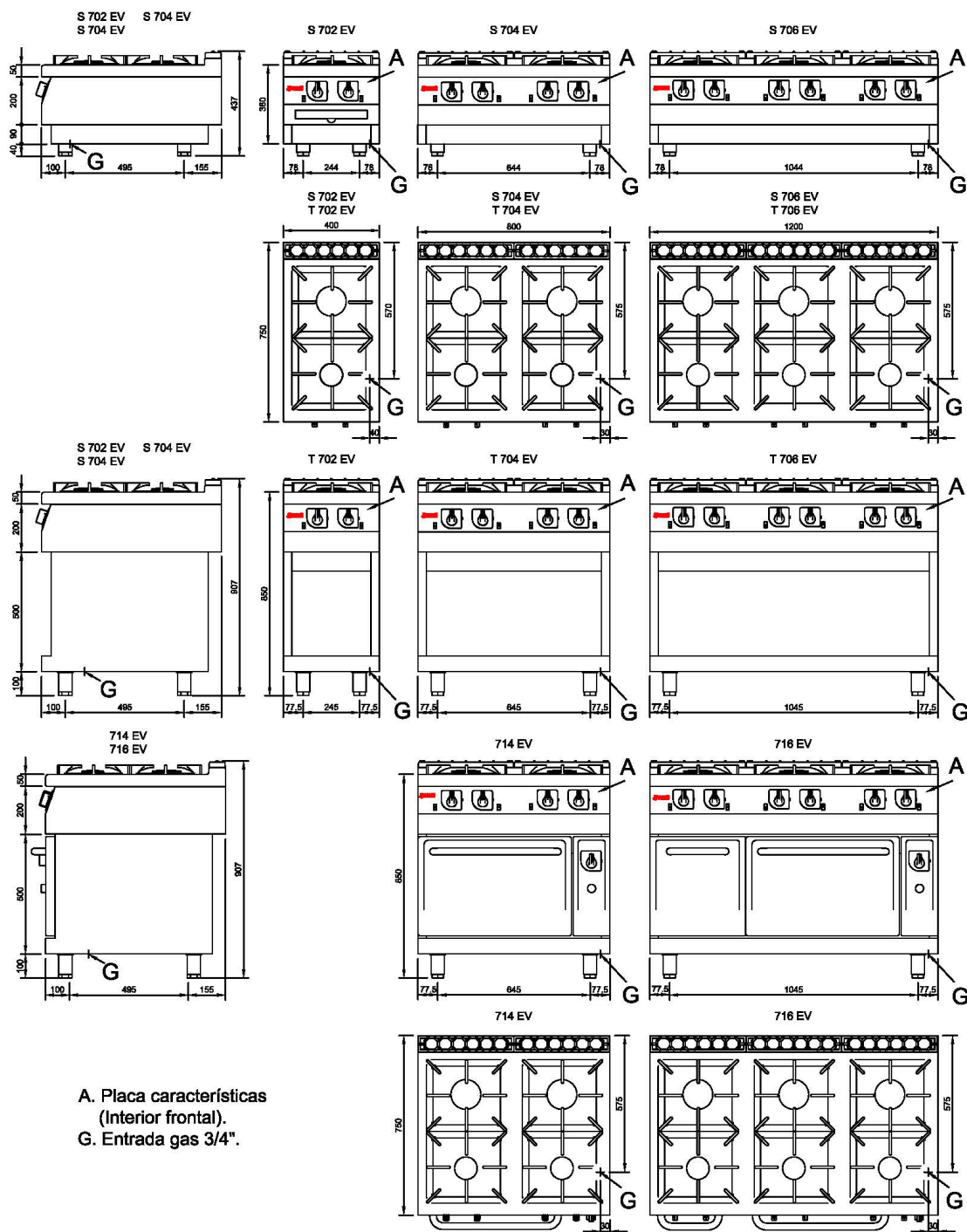
1.4 DIMENSIONS PHYSIQUES DE LA SÉRIE 750EV (CUISINIÈRES ET FOURS)

CONNEXIONS



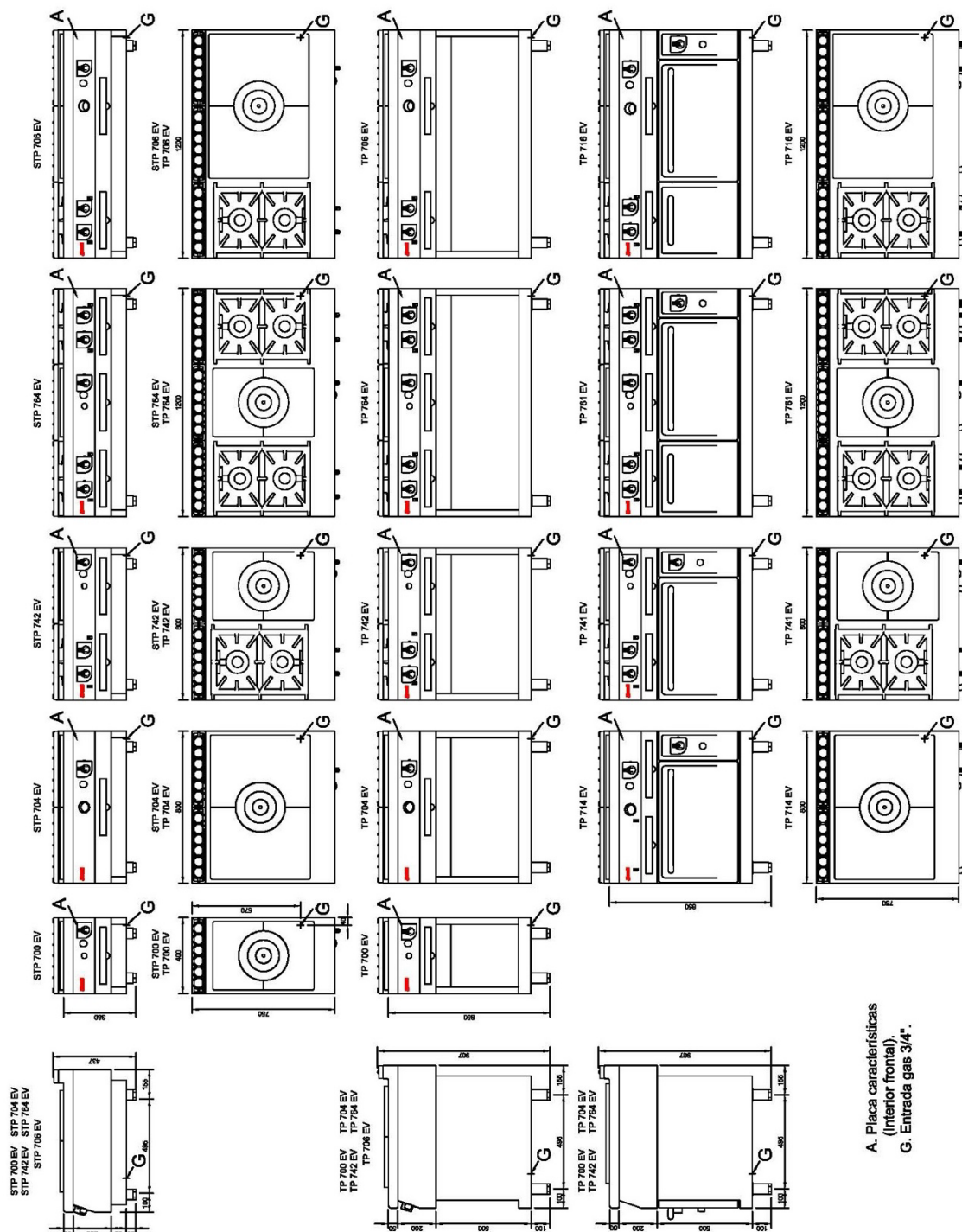
1.4 DIMENSIONS PHYSIQUES DE LA SÉRIE 750EV (CUISINIÈRES ET FOURS)

CONNEXIONS



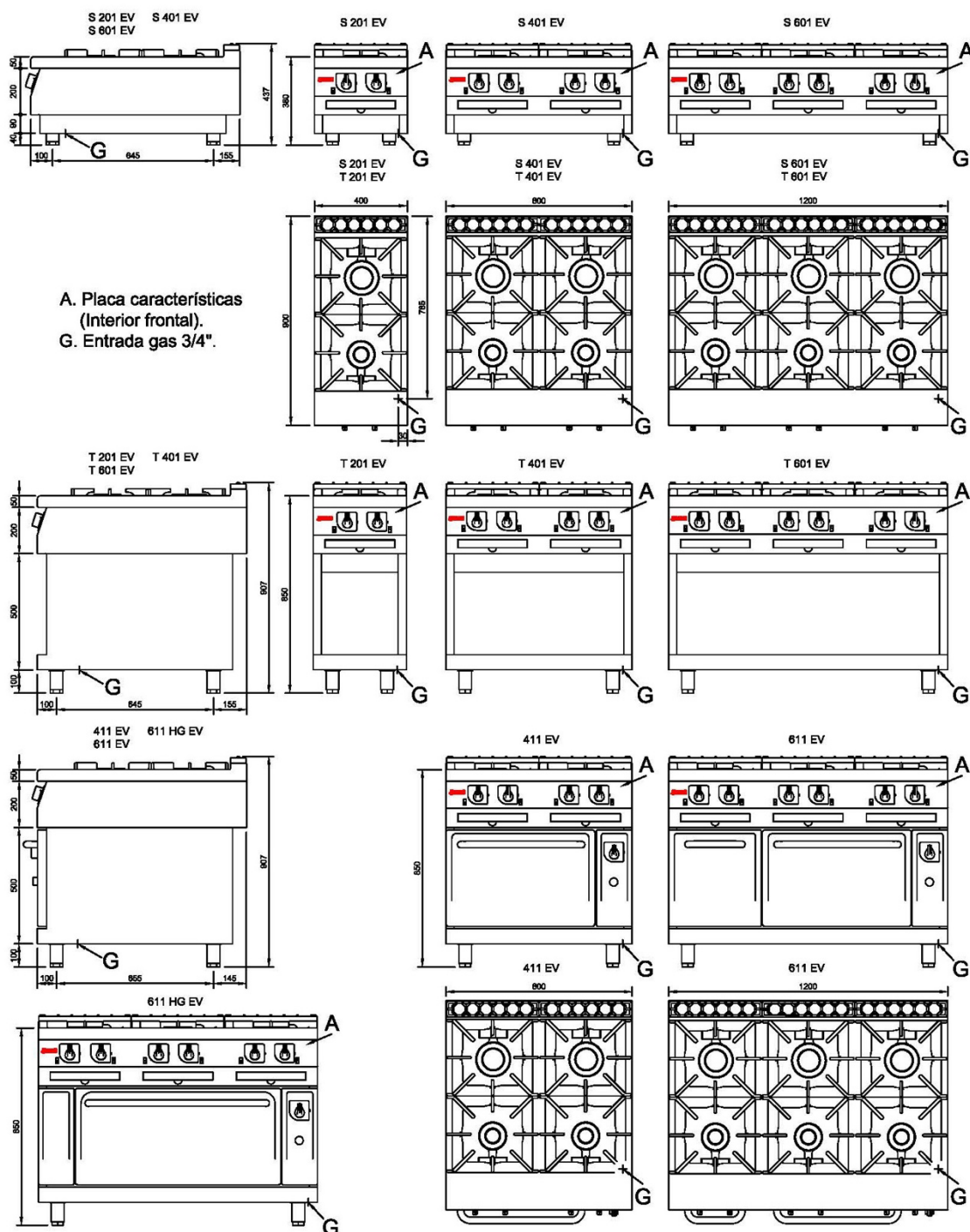
1.4 DIMENSIONS PHYSIQUES SÉRIE 750EV (CUISINES À FOURNEAU RADIANT)

CONNEXIONS



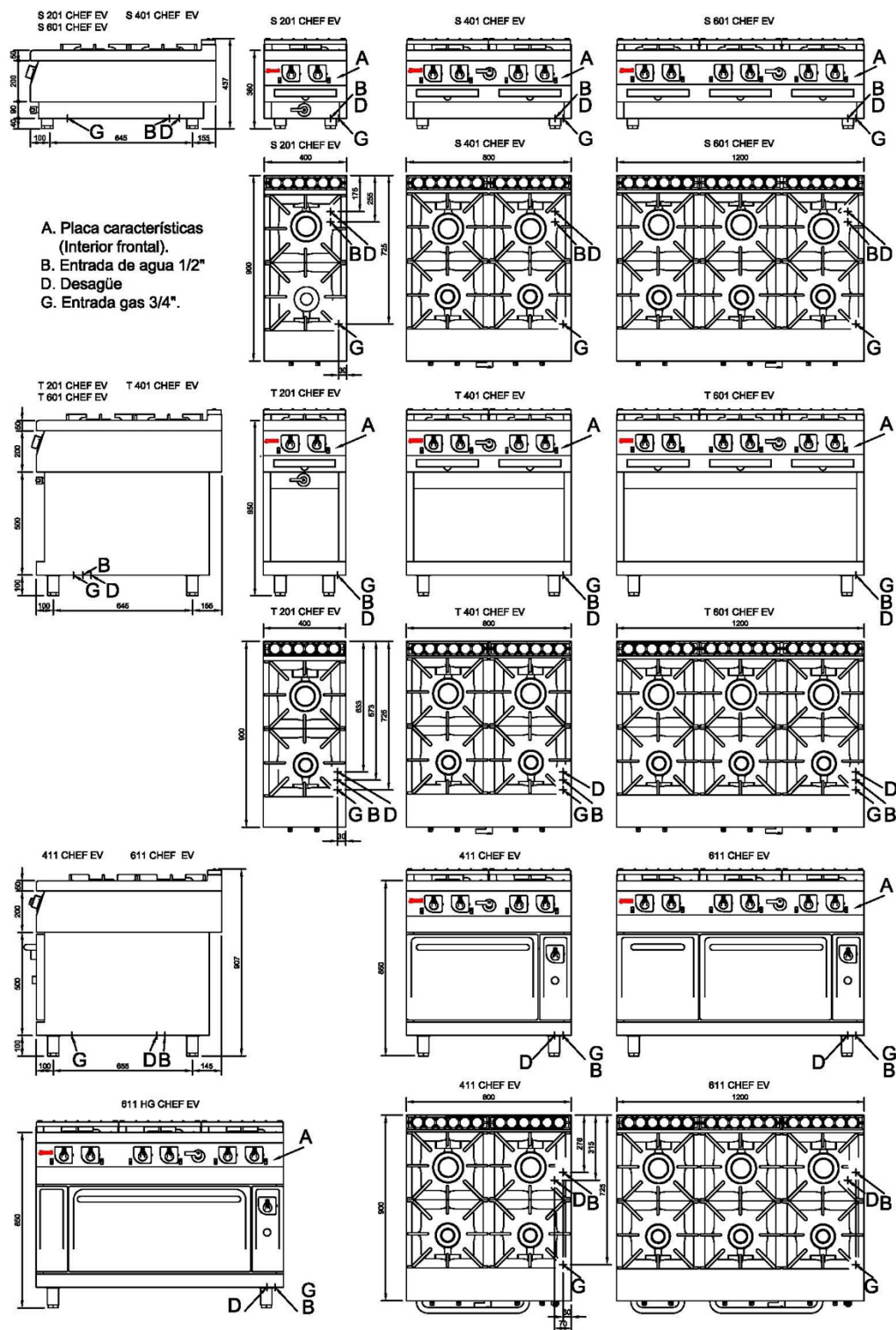
1.4 DIMENSIONS PHYSIQUES DE LA SÉRIE 900EV (CUISINIÈRES ET FOURS)

CONNEXIONS



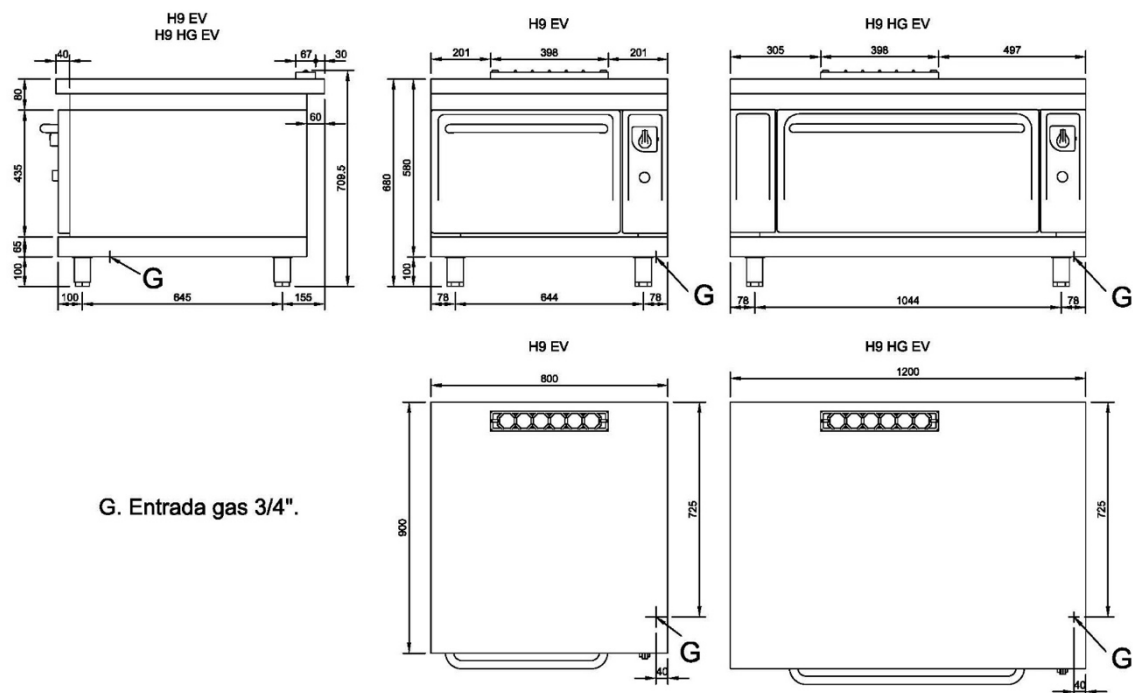
1,4 DIMENSIONS PHYSIQUES, SÉRIE 900EV (CUISIEURS ET FOURS)

CONNEXIONS



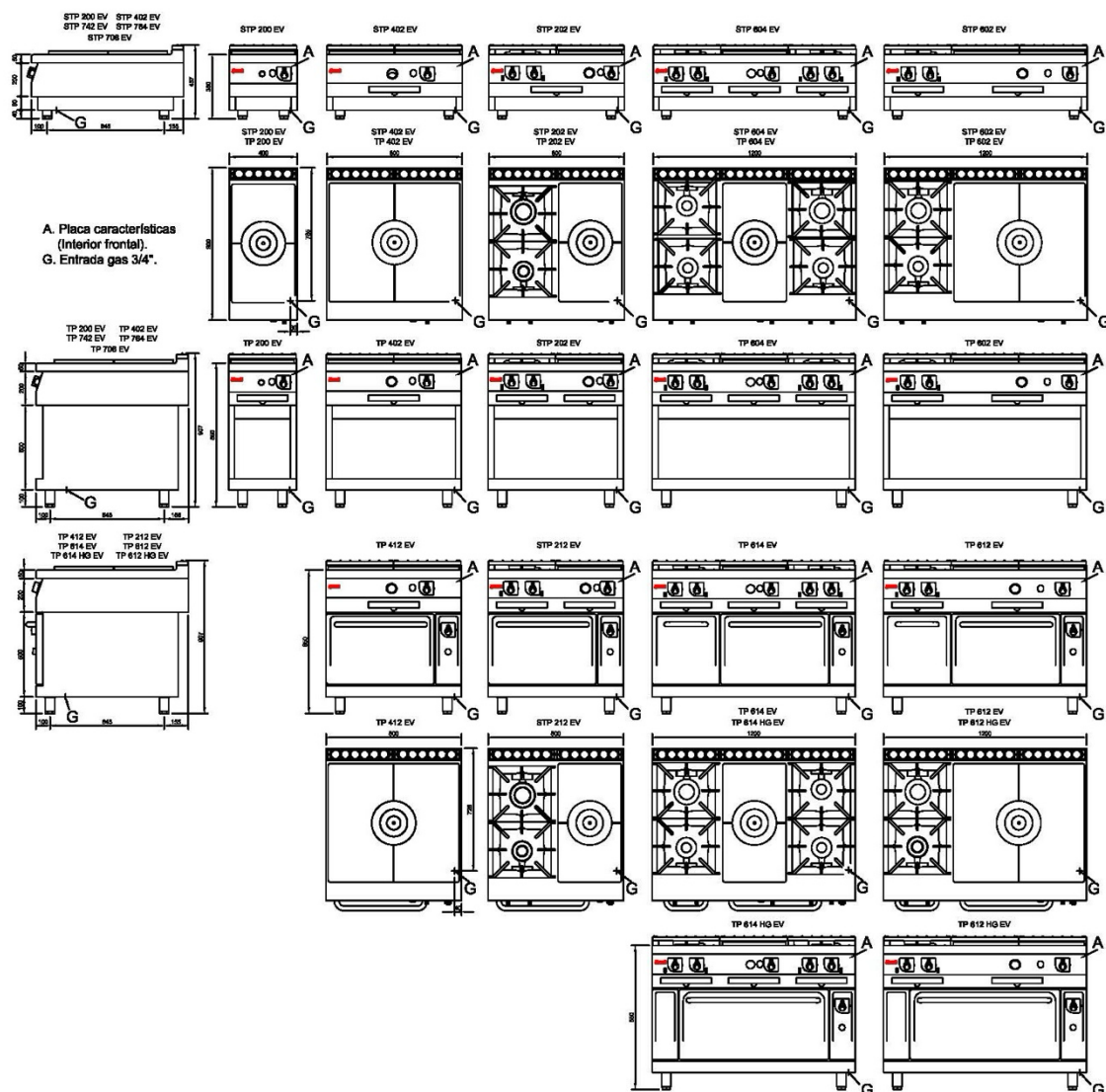
1.4 DIMENSIONS PHYSIQUES DE LA SÉRIE 900EV (CUISINIÈRES ET FOURS)

CONNEXIONS



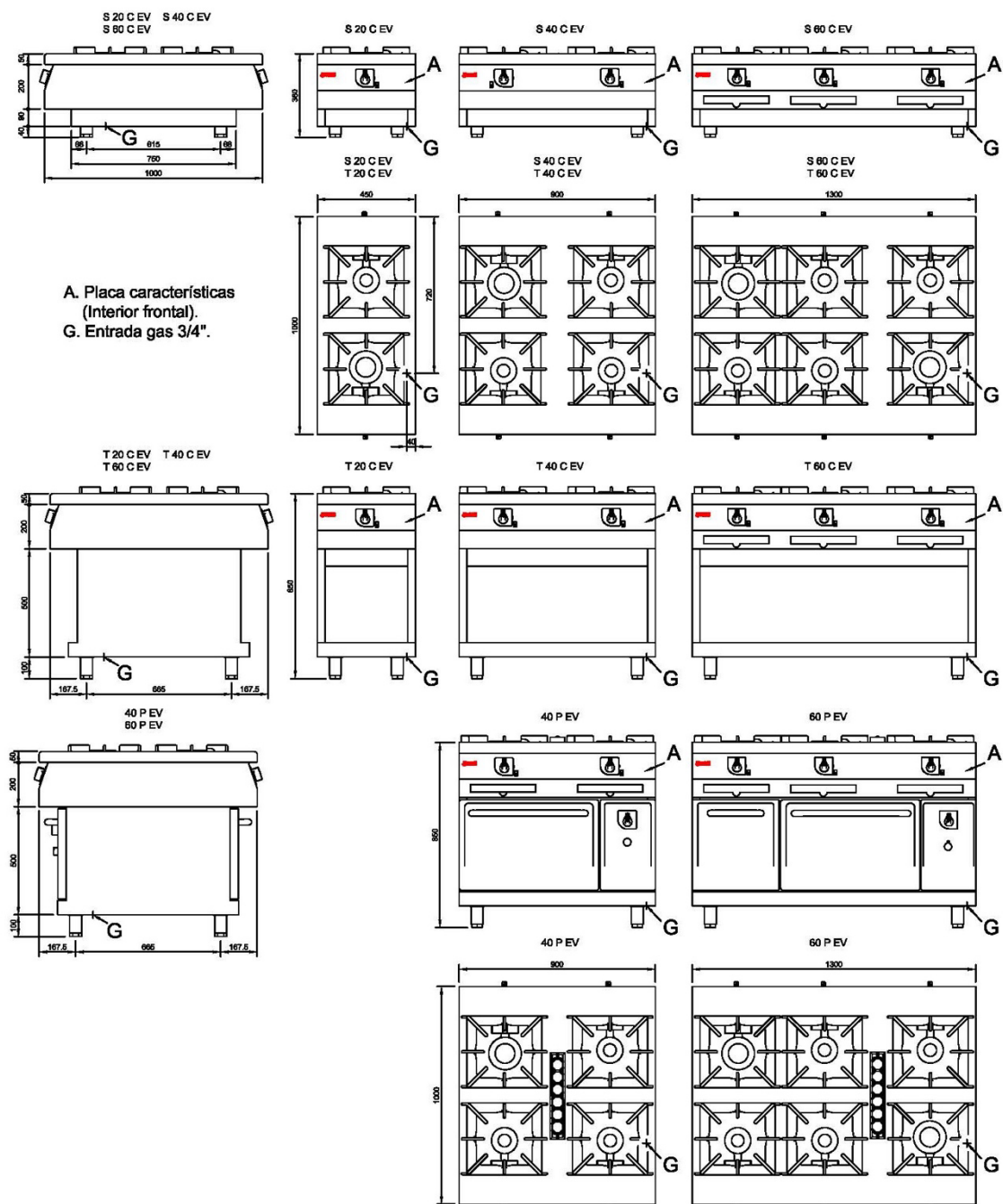
1,4 DIMENSIONS PHYSIQUES SÉRIE 900EV (CUISINIÈRES À FOURNEAU RADIANT)

CONNEXIONS



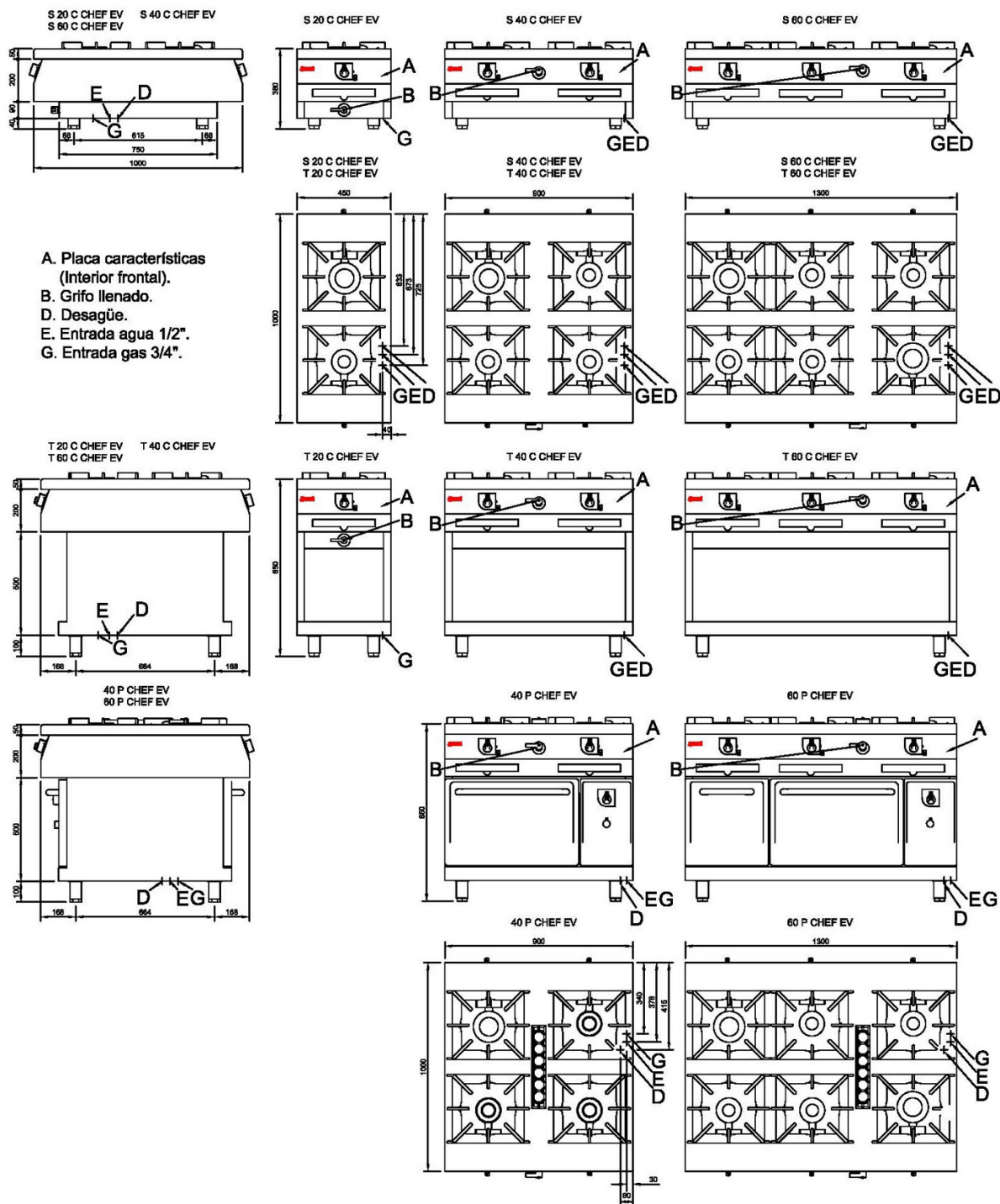
1.4 DIMENSIONS PHYSIQUES DE LA SÉRIE 1000EV (CUISINIÈRES ET FOURS)

CONNEXIONS



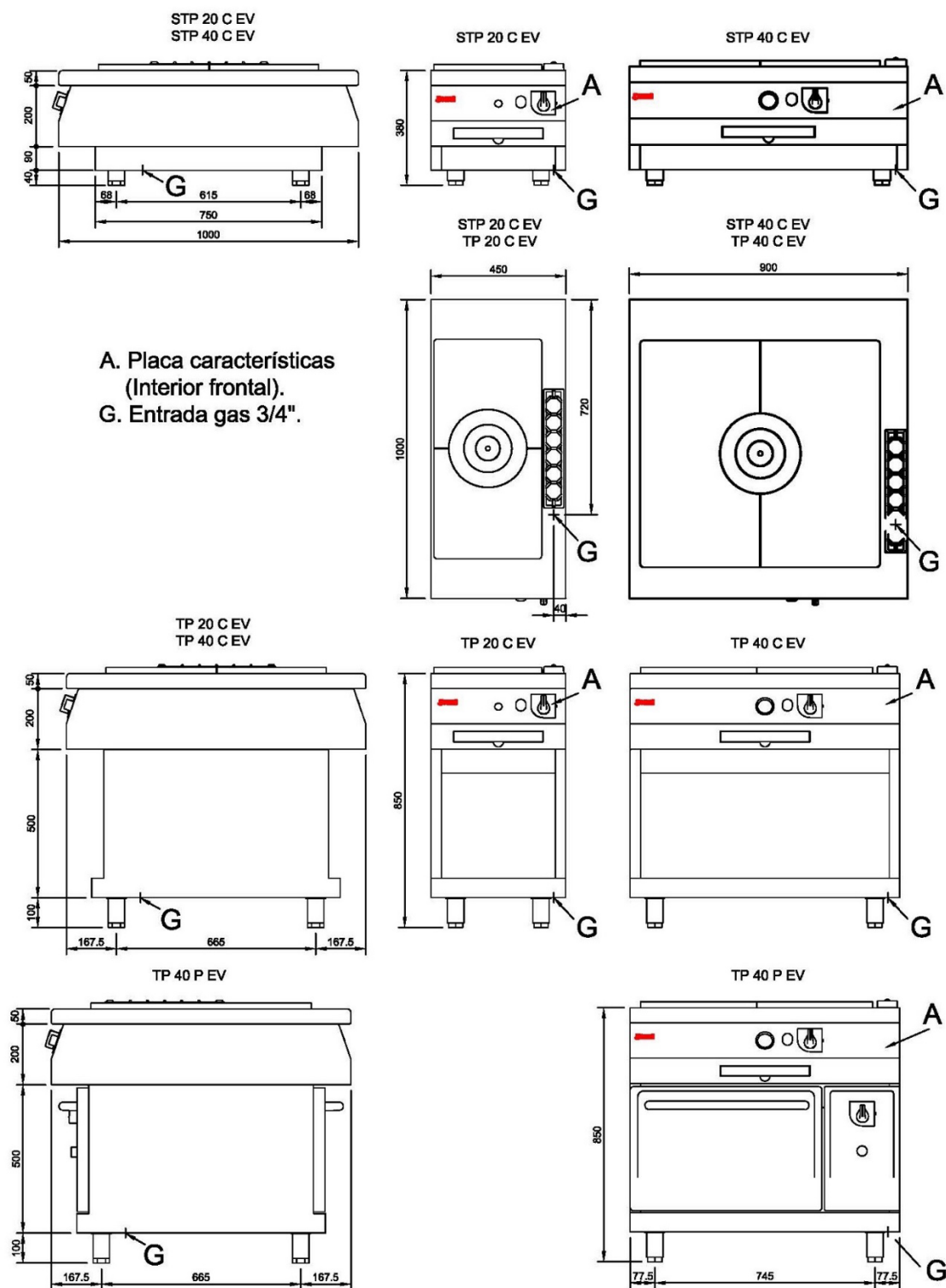
1.4 DIMENSIONS PHYSIQUES DE LA SÉRIE 1000EV (CUISINIÈRES ET FOURS)

CONNEXIONS



1.4 DIMENSIONS PHYSIQUES SÉRIE 1000EV (FOURS RADIANTS À FOURNE)

CONNEXIONS



1.5 DONNÉES TECHNIQUES, CONSOMMATION ET CONSOMMATION

TABLE I. CATÉGORIES, GAZ ET PRESSIONS DE FONCTIONNEMENT

PAYS	2E FAMILLE								3E FAMILLE			
	Groupe H		Groupe L		Groupe E		Groupe E+		Groupe B/P		Groupe 3+	
	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)
DE	-	-	-	-	G-20	20	-	-	G30+G31	50	-	-
AT	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	50	-	-
BE	-	-	-	-	-	-	G20	20/25	-	-	G30/G31	28-30/37
Chevalier Dragon	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
NON	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
EN	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
FR	-	-	-	-	-	-	G20	20/25	-	-	G30/G31	28-30/37
FR	-	-	-	-	-	-	G20	20/25	G30+G31	30/50	-	-
C'est-à-dire	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
ÇA	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
ÇA	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
CZ	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
CZ	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30/50	-	-
PT	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
GB	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
SE	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
CH	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	50	-	-
CH	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
GR	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37

TABLE II. DIAMÈTRES D'INJECTEURS 550V10, 600, 750, 900, 1000 SÉRIE EV.

NOM	SÉRIES	NATUREL G20 H & E 20 mbar	NATUREL G25 L 25 mbar	GPL G30/G31 28-30/37 mbar	GPL G31 30 mbar	GPL G30/G31 50 mbar
Brûleur Ø 120 mm. Fonte.	900 1000	1,95	2,00	1,25	1,30	1,05
Brûleur Ø 150 mm. Fonte.		2,05	2,10	1,40	1,40	1,15
BRÛLEUR À PLAQUE RADIANTE TP Ø 120 mm.		1,75	1,85	1,20	1,25	1,10
BRÛLEUR À PLAQUE RADIANTE TP Ø 200 mm.		2,20	2,20	1,45	1,50	1,30
Brûleur de four GN		1,65	1,70	1,10	1,15	0,95
HG SOLO SÉRIE 900 Brûleur de four		2 x 1,60	2 x 1,65	2 x 1,05	2 x 1,10	2 x 0,90
Brûleur FRY TOP 348x682x20mm		2 x 1,60	2 x 1,65	2 x 0,95	2 x 1,05	2 x 0,90
Brûleur FRY TOP 748x682x20mm	900 1000	4 x 1,60	4 x 1,65	4 x 0,95	4 x 1,05	4 x 0,90
Brûleur FRY TOP 1148x682x20mm		6 x 1,60	6 x 1,65	6 x 0,95	6 x 1,05	6 x 0,90
Diamètre de l'injecteur Cuisinières pilotes fixes Brûleurs en fonte, mm.		0,40	0,40	0,20	0,20	0,20
Brûleur Ø 120 mm. Fonte.	750	1,95	2,00	1,25	1,30	1,05
BRÛLEUR À PLAQUE RADIANTE TP Ø 120 mm.		1,70	1,70	1,15	1,20	1,00
BRÛLEUR À PLAQUE RADIANTE TP Ø 200 mm.		2,00	2,00	1,35	1,40	1,15
Brûleur de four GN		1,60	1,60	1,05	1,10	0,90
Brûleur FRY TOP 347x445x15mm		2 x 1,60	2 x 1,65	2 x 0,95	2 x 1,05	2 x 0,85
Brûleur FRY TOP 747x445x15mm		4 x 1,60	4 x 1,65	4 x 0,95	4 x 1,05	4 x 0,85
Diamètre de l'injecteur Cuisinières pilotes fixes Brûleurs en fonte, mm.		0,40	0,40	0,20	0,20	0,20
Brûleur Ø 90 mm. « C » Émaillé	750 600	1,40	1,40	0,92	1,00	0,85
Brûleur Ø 120 mm. « D » émaillé		1,85	1,85	1,20	1,30	1,05

Brûleur Ø 120 mm. Fonte.	600	1,95	2,00	1,25	1,30	1,05
Brûleur Ø 150 mm. Fonte.		2,05	2,05	1,30	1,40	1,20
Brûleur de four GN		1,45	1,45	0,95	0,95	0,80
Diamètre de l'injecteur Cuisinières pilotes fixes Brûleurs en fonte, mm.		0,40	0,40	0,20	0,20	0,20
Brûleurs FRY TOP 340x365x12 mm.		2 x 1,60	2 x 1,65	2 x 0,95	2 x 1,05	2 x 0,85
Brûleurs FRY TOP 680x365x12 mm.		4 x 1,60	4 x 1,65	4 x 0,95	4 x 1,05	4 x 0,85
Brûleur Ø 120 mm. Fonte.	550V10	1,95	2,00	1,25	1,30	1,05
Brûleur Ø 150 mm. Fonte.		2,05	2,05	1,30	1,40	1,15
Brûleur de four GN		1,45	1,45	0,95	0,95	0,80
Diamètre de l'injecteur pilote TP, FRY TOP et FOURS mm.	TOUS SÉRIES	0,41	0,35	0,25	0,25	0,25

REMARQUE : Tous les injecteurs ont un diamètre en centièmes de millimètre assigné à eux.

TABLEAU III. CONSOMMATION ET PUISSANCE SÉRIE 550V10

MODÈLE	NATURAL G20 H et E 20 mbar			NATUREL G25 L 25 mbar			G30-G31 28 - 30/37 mbar			G31 30 mbar			G30/G31 50 mbar		
	kW	KCAL/H	m³/h	kW	KCAL/H	m³/h	kW	KCAL/H	m³/h	kW	KCAL/H	m³/h	kW	KCAL/H	m³/h
101 V10	7,50	6450	0,794	6,00	5160	0,738	7,00	6020	0,552	6,50	5590	0,505	6,50	5590	0,513
020 V10 021 V10	14,70	12642	1,556	12,70	10922	1,563	13,10	11266	1,033	13,10	11266	1,018	13,00	11180	1,025
020 + S52 V10 021 + S52 V10	14,70	12642	1,556	12,70	10922	1,563	13,10	11266	1,033	13,10	11266	1,018	13,00	11180	1,025
030 + V10 031 + V10	21,90	18834	2,317	19,40	16684	2,388	19,20	16512	1,514	19,70	16942	1,530	19,00	16340	1,498
030 + S53 V10 031 + S53 V10	21,90	18834	2,317	19,40	16684	2,388	19,20	16512	1,514	19,70	16942	1,530	19,00	16340	1,498
210 V10 211 V10	18,19	15643	1,925	15,99	13751	1,968	16,54	14224	1,304	16,25	13975	1,262	16,47	14164	1,299
310 V10 311 V10	25,39	21835	2,687	22,69	19513	2,792	22,64	19470	1,785	22,85	19651	1,775	22,47	19324	1,772
H5 V10	3,49	3001	0,369	3,29	2829	0,405	3,44	2958	0,271	3,15	2709	0,245	3,47	2984	0,274

CONSOMMATION, PUISSANCE, INJECTEURS ET RÉGULATION DE L'AIR. SÉRIE V10 550

SÉRIE V10 550 BRÛLEUR NON COUVERT Ø 120	NATUREL G20 H & E	NATUREL G25 L 25	GPL G30/G31	GPL G31	GPL G30/G31
	20 mbar	mbar	28-30/37 mbar	30 mbar	50 mbar
CONSOMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	7,2 kW.	6,7 kW.	6,1 kW.	6,6 kW.	6 kW.
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	1,95 mm	2,00 mm	1,25 mm	1,30 mm	1,05 mm
RÉGULATION DE L'AIR « A » (mm).	22 mm	22 mm	15 mm	20 mm	16 mm
CONSOMMATION MINIMALE (kW au-dessus de l'aigu élevé).	2,1 kW.	1,6 kW.	1,6 kW.	3,0 kW.	2,2 kW.
SÉRIE V10 550 BRÛLEUR NON COUVERT Ø 150					
CONSOMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	7,5 kW.	6 kW.	7 kW.	6,5 kW.	7 kW.
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	2,05 mm	2,05 mm	1,30 mm	1,40 mm	1,15 mm
RÉGULATION DE L'AIR « A » (mm).	22 mm	22 mm	15 mm	12 mm	6 mm
CONSOMMATION MINIMALE (kW au-dessus de l'aigu élevé).	2,6 kW.	2,4 kW.	2,3 kW.	2,1 kW.	3,1 kW.
CONSOMMATION DE PILOTE (kW au-dessus de l'aigu).	≤0,25 kW	≤0,25 kW	≤0,25 kW	≤0,25 kW	≤0,25 kW
SÉRIE V10 550 BRÛLEUR DE FOUR GN					
CONSOMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	3,49 kW.	3,29 kW.	3,5 kW.	3,2 kW.	3,5 kW.
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	1,45 mm	1,45 mm	0,95 mm	0,95 mm	0,80 mm
CONSOMMATION DU PILOTE DE LA CHAUDIÈRE (kW au-dessus de l'aigu).	≤0,25 kW	≤0,25 kW	≤0,25 kW	≤0,25 kW	≤0,25 kW

TABLE IV. CONSOMMATION ET PUISSANCE SÉRIE 600 EV

MODÈLE	NATURAL G20			NATUREL G25			G30-G31			G31			G30/G31		
	H et E 20 mbar			L 25 mbar			28 - 30/37 mbar			30 mbar			50 mbar		
	KW	KCAL/H	m³/h	KW	KCAL/H	m³/h	KW	KCAL/H	m³/h	KW	KCAL/H	m³/h	KW	KCAL/H	m³/h
S612 EV	7,2	6192	0,762	6,7	5762	0,825	6,1	5246	0,481	6,6	5676	0,513	6,0	5160	0,473
T612 EV	7,2	6192	0,762	6,7	5762	0,825	6,1	5246	0,481	6,6	5676	0,513	6,0	5160	0,473
S612W EV		860	0,106		860	0,123		860	0,079		860	0,078		860	0,079
T612W EV		860	0,106		860	0,123		860	0,079		860	0,078		860	0,079
S615 EV	7,5	6450	0,794	6	5160	0,738	7	6020	0,552	6,5	5590	0,505	7	6708	0,615
T615 EV	7,5	6450	0,794	6	5160	0,738	7	6020	0,552	6,5	5590	0,505	7	6708	0,615
S615 W EV		860	0,106		860	0,123		860	0,079		860	0,078		860	0,079
T615 W EV		860	0,106		860	0,123		860	0,079		860	0,078		860	0,079
S625 EV	14,7	12642	1,556	12,7	10922	1,563	13,1	11266	1,033	13,1	11266	1,018	13,8	11868	1,088
T625 EV	14,7	12642	1,556	12,7	10922	1,563	13,1	11266	1,033	13,1	11266	1,018	13,8	11868	1,088
G25 EV	18,2	15643	1,925	16	13751	1,968	16,5	14224	1,304	16,3	13975	1,262	16,5	14878	1,364
S604 EV	10,2	8772	1,079	9,8	8428	1,206	9,8	8428	0,773	9,9	8514	0,769	9,9	8514	0,781
T604 EV	10,2	8772	1,079	9,8	8428	1,206	9,8	8428	0,773	9,9	8514	0,769	9,9	8514	0,781
S614 EV	20,4	17544	2,159	19,6	16856	2,412	19,6	16856	1,546	19,8	17028	1,538	19,8	17028	1,561
T614 EV	20,4	17544	2,159	19,6	16856	2,412	19,6	16856	1,546	19,8	17028	1,538	19,8	17028	1,561
614 EV	23,9	20554	2,529	22,9	19694	2,818	23	19780	1,814	22,9	19694	1,779	23,3	20038	1,838
S614 C EV	20,4	17544	2,159	19,6	16856	2,412	19,6	16856	1,546	19,8	17028	1,538	19,8	17028	1,561
T614 C EV	20,4	17544	2,159	19,6	16856	2,412	19,6	16856	1,546	19,8	17028	1,538	19,8	17028	1,561
614 C EV	23,9	20554	2,529	22,9	19694	2,818	23	19780	1,814	22,9	19694	1,779	23,3	20038	1,838

S631 EV	21,9	18834	2,317	19,4	16684	2,388	19,2	16512	1,514	19,7	16942	1,53	19,8	17028	1,561
T631 EV	21,9	18834	2,317	19,4	16684	2,388	19,2	16512	1,514	19,7	16942	1,53	19,8	17028	1,561
631 EV	25,4	21835	2,687	22,7	19513	2,792	22,6	19470	1,785	22,9	19651	1,775	23,3	20038	1,838
SFRT60 EV	8,7	7482	0,921	8,4	7224	1,034	7,5	6450	0,591	7,8	6708	0,606	7,8	6708	0,615
FRT60 EV	8,7	7482	0,921	8,4	7224	1,034	7,5	6450	0,591	7,8	6708	0,606	7,8	6708	0,615
SFRT60 VT EV	8,7	7482	0,921	8,4	7224	1,034	7,5	6450	0,591	7,8	6708	0,606	7,8	6708	0,615
FRT60 VT EV	8,7	7482	0,921	8,4	7224	1,034	7,5	6450	0,591	7,8	6708	0,606	7,8	6708	0,615
SFRT62 EV	18	14964	1,841	16,8	14448	2,068	15	12900	1,183	15,6	13416	1,212	15,6	13416	1,23
FRT62 EV	18	14964	1,841	16,8	14448	2,068	15	12900	1,183	15,6	13416	1,212	15,6	13416	1,23
FRT62H EV	21,3	18318	2,254	20,7	17802	2,548	18,9	16254	1,491	19,5	16770	1,515	19,5	16770	1,538
SFRT62 VT EV	18	14964	1,841	16,8	14448	2,068	15	12900	1,183	15,6	13416	1,212	15,6	13416	1,23
FRT62 VT EV	18	14964	1,841	16,8	14448	2,068	15	12900	1,183	15,6	13416	1,212	15,6	13416	1,23
FRT62H VT EV	21,3	18318	2,254	20,7	17802	2,548	18,9	16254	1,491	19,5	16770	1,515	19,5	16770	1,538
H6 EV	3,49	3001	0,369	3,29	2829	0,405	3,44	2958	0,271	3,15	2709	0,245	3,5	2984	0,274

CONSOMMATION, PUISSANCE, INJECTEURS ET RÉGULATION DE L'AIR. SÉRIE 600 EV

SÉRIE V10 SÉRIE 600 BRÛLEUR NON COUVERT Ø 120	NATUREL G20 H & E 20 mbar	NATUREL G25 L 25 mbar	GPL G30/G31 28-30/37 mbar	GPL G31 30 mbar	GPL G30/G31 50 mbar
CONSOMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	7,2 kW	6,7 kW	6,1 kW	6,6 kW	6,0 kW
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	1,95 mm	2,00 mm	1,25 mm	1,30 mm	1,05 mm
RÉGULATION DE L'AIR « A » (mm).	22 mm	22 mm	15 mm	20 mm	16 mm
CONSOMMATION MINIMALE (kW au-dessus de l'aigu élevé).	2,1 kW	1,6 kW	1,6 kW	3,0 kW	2,2 kW
SÉRIE V10 SÉRIE 600 BRÛLEUR NON COUVERT Ø 150					
CONSOMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	7,5 kW	6,00 kW	7,00 kW	6,5 kW	7 kW
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	2,05 mm	2,05 mm	1,30 mm	1,40 mm	1,20 mm
RÉGULATION DE L'AIR « A » (mm).	22 mm	22 mm	15 mm	12 mm	6 mm
CONSOMMATION MINIMALE (kW au-dessus de l'aigu élevé).	2,6 kW	2,4 kW	2,3 kW	2,1 kW	3,6 kW
CONSOMMATION DE PILOTE (KW au-dessus de l'aigu).	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW
SÉRIE V10 SÉRIE 600 BRÛLEUR DE FOUR GN					
CONSOMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	3,49 kW	3,29 kW	3,5 kW	3,2 kW	3,5 kW
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	1,45 mm	1,45 mm	0,95 mm	0,95 mm	0,80 mm
CONSOMMATION DU PILOTE DE LA CHAUDIÈRE (kW au-dessus de l'aigu).	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW
SÉRIE 600 BRÛLEUR NON COUVERT Ø 90 ÉMAIL « C »					
CONSOMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	3,6 kW	3,6 kW	3,6 kW	3,6 kW	3,6 kW
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	1,40 mm	1,40 mm	0,92 mm	1,00 mm	0,85 mm
RÉGULATION DE L'AIR « A » (mm).	8 mm	8 mm	Maximum Open	Maximum Open	Maximum Open
CONSOMMATION MINIMALE (kW au-dessus de l'aigu élevé).	1,6 kW	1,5 kW	1 kW	2 kW	2,5 kW

SÉRIE 600
BRÛLEUR NON COUVERT Ø 120
ÉMAIL « D »

CONSOMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	6,6 kW	6,2 kW	6,2 kW	6,3 kW	6,3 kW
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	1,85 mm	1,85 mm	1,20 mm	1,30 mm	1,05 mm
RÉGULATION DE L'AIR « A » (mm).	7 mm	7 mm	Maximum Open	Maximum Open	Maximum Open
CONSOMMATION MINIMALE (kW au-dessus de l'aigu élevé).	1,7 kW	1,6 kW	1,5 kW	2,4 kW	2,9 kW
SÉRIE 600 FRIT LES BRÛLEURS DE DESSUS					
CONSOMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	9 kW	8,4 kW	7,5 kW	7,8 kW	7,8 kW
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	2 x 1,60 mm	2 x 1,65 mm	2 x 0,95 mm	2 x 1,05 mm	2 x 0,85 mm
CONSOMMATION DE PILOTE DE FRY TOP (kW au-dessus de Hi).	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW

TABLEAU V. CONSOMMATION ET PUISSANCE SÉRIE 750 EV

MODÈLE COMMERCIAL DENOM	MODÈLE NOM DU PROJET	NATURAL G20			NATUREL G25			G30-G31			G31			G30/G31		
		H et E 20 mbar			L 25 mbar			28 - 30/37 mbar			30 mbar			50 mbar		
		kW	KCAL/H	m³/h	kW	KCAL/H	m³/h	kW	KCAL/H	m³/h	kW	KCAL/H	m³/h	kW	KCAL/H	m³/h
S721 EV	C7424	14,4	12384	1,524	13,4	11524	1,649	12,2	10492	0,962	13,2	11352	1,025	12	10320	0,946
T721 EV	C7420	14,4	12384	1,524	13,4	11524	1,649	12,2	10492	0,962	13,2	11352	1,025	12	10320	0,946
S741 EV	C7844	28,8	24768	3,048	26,8	23048	3,298	24,4	20984	1,924	26,4	22704	2,051	24	20640	1,893
T741 EV	C7840	28,8	24768	3,048	26,8	23048	3,298	24,4	20984	1,924	26,4	22704	2,051	24	20640	1,893
741 EV	C7841	33,6	28896	3,556	31,3	26918	3,852	29,5	25370	2,326	31,2	26832	2,424	29	24596	2,255
S761 EV	C7164	43,2	37152	4,571	40,2	34572	4,947	36,6	31476	2,886	39,6	34056	3,076	36	30960	2,839
T761 EV	C7160	43,2	37152	4,571	40,2	34572	4,947	36,6	31476	2,886	39,6	34056	3,076	36	30960	2,839
761 EV	C7161	48	41280	5,079	44,7	38442	5,501	41,7	35862	3,289	44,4	38184	3,449	41	34916	3,202
S702 EV	S702 EV	10,2	8772	1,081	9,8	8428	1,205	9,8	8428	1,205	9,9	8514	0,782	9,9	8514	0,782
T702 EV	T702 EV	10,2	8772	1,081	9,8	8428	1,205	9,8	8428	1,205	9,9	8514	0,782	9,9	8514	0,782
S704 EV	S704 EV	20,4	17544	2,159	19,6	16856	2,412	19,6	16856	1,546	19,8	17028	1,538	19,8	17028	1,562
T704EV	T704EV	20,4	17544	2,159	19,6	16856	2,412	19,6	16856	1,546	19,8	17028	1,538	19,8	17028	1,562
714 EV	714 EV	25,2	21672	2,667	24,1	20726	2,966	24,7	21242	1,948	24,6	21156	1,911	24,4	20984	1,924
STP700 EV	CTP7404	5,9	5074	0,624	5,2	4472	0,64	5	4988	0,457	5,5	4730	0,427	5	4644	0,426
TP700 EV	CTP7400	5,9	5074	0,624	5,2	4472	0,64	5	4988	0,457	5,5	4730	0,427	5	4644	0,426
STP742 EV	CTP7824	20,3	17458	2,148	18,6	15996	2,289	17,2	15480	1,42	18,7	16082	1,453	17	14964	1,372
TP742 EV	CTP7820	20,3	17458	2,148	18,6	15996	2,289	17,2	15480	1,42	18,7	16082	1,453	17	14964	1,372
TP741 EV	CTP7821	25,1	21586	2,656	23,1	19866	2,843	22,3	19866	1,822	23,5	20210	1,826	22	18920	1,735
STP764 EV	CTP7144	34,7	29842	3,672	32	27520	3,938	29,4	25972	2,382	31,9	27434	2,478	29	25284	2,319
TP764 EV	CTP7140	34,7	29842	3,672	32	27520	3,938	29,4	25972	2,382	31,9	27434	2,478	29	25284	2,319
TP761 EV	CTP7141	39,5	33970	4,18	36,5	31390	4,492	34,5	30358	2,784	36,7	31562	2,851	34	29240	2,681
STP704 EV	CTP7804	7,57	6510	0,801	7,05	6063	0,868	7,81	6717	0,616	7,51	6459	0,583	7,55	6493	0,595
TP704 EV	CTP7800	7,57	6510	0,801	7,05	6063	0,868	7,81	6717	0,616	7,51	6459	0,583	7,55	6493	0,595
TP714 EV	CTP7801	12,37	10638	1,309	11,55	9933	1,421	12,91	11103	1,018	12,31	10587	0,956	12,15	10449	0,958
STP706 EV	CTP7124	21,97	18894	2,325	20,45	17587	2,517	20,01	17209	1,578	20,71	17811	1,609	19,55	16813	1,542
TP706 EV	CTP7120	21,97	18894	2,325	20,45	17587	2,517	20,01	17209	1,578	20,71	17811	1,609	19,55	16813	1,542
TP716 EV	CTP7121	26,77	23022	2,833	24,95	21457	3,071	25,11	21595	1,98	25,51	21939	1,982	24,15	20769	1,905
STP705 EV	CTP7124FRT	29	24940	3,069	27	23220	3,323	25,5	21930	2,011	26,5	22790	2,059	25,2	21672	1,987
TP705 EV	CTP7120FRT	29	24940	3,069	27	23220	3,323	25,5	21930	2,011	26,5	22790	2,059	25,2	21672	1,987
TP715 EV	CTP7121FRT	33,8	29068	3,577	31,5	27090	3,877	30,6	26316	2,413	31,3	26918	2,432	29,8	25628	2,35
SCFRT705 EV	CFRT7124	31,8	27348	3,365	30,2	25972	3,717	27,2	23392	2,145	28,8	24768	2,237	27,6	23736	2,177
CFRT705 EV	CFRT7120	31,8	27348	3,365	30,2	25972	3,717	27,2	23392	2,145	28,8	24768	2,237	27,6	23736	2,177
CFRT715 EV	CFRT7121	36,6	31476	3,873	34,7	29842	4,27	32,3	27778	2,547	33,6	28896	2,61	32,2	27692	2,539
SCFRT707 EV	CFRT7144	37,5	32250	3,968	35,2	30272	4,332	31,9	27434	2,516	34,2	29412	2,657	31,8	27348	2,508
CFRT707 EV	CFRT7140	37,5	32250	3,968	35,2	30272	4,332	31,9	27434	2,516	34,2	29412	2,657	31,8	27348	2,508
CFRT717 EV	CFRT7141	42,3	36378	4,476	39,7	34142	4,886	37	31820	2,918	39	33540	3,03	36,4	31304	2,871
SFRT72 EV	FRT7404	8,7	7482	0,921	8,4	7224	1,034	7,5	6450	0,591	7,8	6708	0,606	7,8	6708	0,615
FRT72 EV	FRT7400	8,7	7482	0,921	8,4	7224	1,034	7,5	6450	0,591	7,8	6708	0,606	7,8	6708	0,615
SFRT75 EV	FRT7804	17,4	14964	1,841	16,8	14448	2,068	15	12900	1,183	15,6	13416	1,212	15,6	13416	1,23
FRT75 EV	FRT7800	17,4	14964	1,841	16,8	14448	2,068	15	12900	1,183	15,6	13416	1,212	15,6	13416	1,23
FRT751 EV	FRT7801	22,2	19092	2,349	21,3	18318	2,621	20,1	17286	1,585	20,4	17544	1,585	20,2	17372	1,593
H7		4,80	4128	0,508	4,50	3870	0,554	5,10	4386	0,402	4,80	4128	0,373	4,60	3956	0,363

CONSOMMATION, PUISSANCE, INJECTEURS ET RÉGULATION DE L'AIR. SÉRIE 750 EV

SÉRIE 750 BRÛLEUR NON COUVERT Ø 120	NATUREL G20 H & E 20 mbar	NATUREL G25 L 25 mbar	GPL G30/G31 28-30/37 mbar	GPL G31 30 mbar	GPL G30/G31 50 mbar
CONSOMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	7,2 kW.	6,7 kW.	6,1 kW.	6,6 kW.	6,0 kW.
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	1,95 mm	2,00 mm	1,25 mm	1,30 mm	1,05 mm
RÉGULATION DE L'AIR « A » (mm).	22 mm	22 mm	15 mm	20 mm	16 mm
CONSOMMATION MINIMALE (kW au-dessus de l'aigu élevé).	2,1 kW.	1,6 kW.	1,6 kW.	3,0 kW.	2,2 kW.
CONSOMMATION DE PILOTE (kW au-dessus de l'aigu).	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW
SÉRIE 750 BRÛLEUR DE FOUR GN					
CONSOMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	4,8 kW.	4,5 kW.	5,1 kW.	4,8 kW.	4,6 kW.
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	1,60 mm	1,60 mm	1,05 mm	1,10 mm	0,90 mm
CONSOMMATION DU PILOTE DE LA CHAUDIÈRE (kW au-dessus de l'aigu).	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW
SÉRIE 750 BRÛLEUR NON COUVERT Ø 90 ÉMAIL « C »					
CONSOMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	3,6 kW	3,6 kW	3,6 kW	3,6 kW	3,6 kW
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	1,40 mm	1,40 mm	0,92 mm	1,00 mm	0,85 mm
RÉGULATION DE L'AIR « A » (mm).	8 mm	8 mm	Maximum Open	Maximum Open	Maximum Open
CONSOMMATION MINIMALE (kW au-dessus de l'aigu élevé).	1,6 kW	1,5 kW	1 kW	2 kW	2,5 kW
SÉRIE 750 BRÛLEUR NON COUVERT Ø 120 ÉMAIL « D »					
CONSOMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	6,6 kW	6,2 kW	6,2 kW	6,3 kW	6,3 kW
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	1,85 mm	1,85 mm	1,20 mm	1,30 mm	1,05 mm
RÉGULATION DE L'AIR « A » (mm).	7 mm	7 mm	Maximum Open	Maximum Open	Maximum Open
CONSOMMATION MINIMALE (kW au-dessus de l'aigu élevé).	1,7 kW	1,6 kW	1,5 kW	2,4 kW	2,9 kW

SÉRIE 750
JETABLE À LA SURFACE
Ø 200 mm. « PLAQUE RADIANTE »

CONSOMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi)	7,6 kW.	7,1 kW.	7,81 kW.	7,51 kW.	7,6 kW.
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	2,00 mm	2,00 mm	1,35 mm	1,40 mm	1,15 mm
RÉGULATION DE L'AIR « A » (mm).	8 mm	6 mm	7 mm	7 mm	7 mm
CONSOMMATION MINIMALE (kW au-dessus de l'aigu élevé).	2,24 kW.	2,13 kW.	4,35 kW.	3,82 kW.	4,33 kW.

SÉRIE 750
JETABLE À LA SURFACE
Ø 120 mm. « PLAQUE RADIANTE »

CONSOMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	5,9 kW.	5,2 kW.	5 kW.	5,5 kW.	5,4 kW.
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	1,70 mm	1,70 mm	1,15 mm	1,20 mm	1,00 mm
RÉGULATION DE L'AIR « A » (mm).	8 mm	8 mm	17 mm	11 mm	8 mm
CONSOMMATION MINIMALE (kW au-dessus de l'aigu élevé).	1,2 kW.	1,1 kW.	2,3 kW.	1,9 kW.	2,7 kW.
CONSOMMATION DU PILOTE (kW au-dessus de l'Alto).	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW

SÉRIE 750
BRÛLEUR À PLAQUE À FRIRE
DIMENSIONS PLAQUES : 340x445x15 mm

CONSOMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	8,7 kW.	8,4 kW.	7,5 kW.	7,8 kW.	7,8 kW.
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	2 x 1,60 mm	2 x 1,65 mm	2 x 0,95 mm	2 x 1,05 mm	2 x 0,85 mm

SÉRIE 750
BRÛLEUR À PLAQUE À FRIRE
DIMENSIONS PLAQUES : 740x445x15 mm

CONSOMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	17,4 kW.	16,8 kW.	15 kW.	15,6 kW.	15,6 kW.
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	4 x 1,60 mm	4 x 1,65 mm	4 x 0,95 mm	4 x 1,05 mm	4 x 0,85 mm
CONSOMMATION DE PILOTE DE FRY TOP (kW au-dessus de Hi).	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW

TABLE VI. CONSOMMATION ET PUISSANCE SÉRIE 900 EV / 1000 EV

MODÈLE COMMERCIAL DENOM	NATURAL G20 H et E 20 mbar			NATUREL G25 L 25 mbar			G30-G31 28 - 30/37 mbar			G31 30 mbar			G30/G31 50 mbar		
	KW	KCAL/H	m³/h	KW	KCAL/H	m³/h	KW	KCAL/H	m³/h	KW	KCAL/H	m³/h	KW	KCAL/H	m³/h
S201 EV	15,00	12900	1,587	14,30	12298	1,76	13,40	11524	1,057	13,60	11696	1,057	12,50	10750	0,986
T201 EV	15,00	12900	1,587	14,30	12298	1,76	13,40	11524	1,057	13,60	11696	1,057	12,50	10750	0,986
S401 EV	30,00	25800	3,175	28,60	24596	3,52	26,80	23048	2,114	28,00	24080	2,175	25,00	21500	1,972
T401 EV	30,00	25800	3,175	28,60	24596	3,52	26,80	23048	2,114	28,00	24080	2,175	25,00	21500	1,972
411 EV	35,10	30186	3,714	33,80	29068	4,16	31,90	27434	2,516	33,00	28380	2,564	30,00	25800	2,366
S601 EV	45,00	38700	4,762	42,90	36894	5,28	40,20	34572	3,17	42,00	36120	3,263	37,00	31820	2,918
T601 EV	45,00	38700	4,762	42,90	36894	5,28	40,20	34572	3,17	42,00	36120	3,263	37,00	31820	2,918
611 EV	50,10	43086	5,302	48,10	41366	5,92	45,30	38958	3,572	47,00	40420	3,651	42,00	36120	3,312
611HG EV	53,90	46354	5,704	51,50	44290	6,338	49,00	42140	3,864	50,50	43430	3,923	45,50	39130	3,588
TP200 EV	6,40	5504	0,677	5,40	4644	0,665	6,40	5504	0,505	6,20	5332	0,482	6,40	5504	0,505
TP202 EV	21,40	18404	2,265	19,70	16942	2,424	19,80	17028	1,561	19,80	17028	1,538	18,90	16254	1,491
TP212 EV	26,50	22790	2,804	24,90	21414	3,064	24,90	21414	1,964	25,00	21500	1,942	23,90	20554	1,885
TP604 EV	34,80	29928	3,683	33,10	28466	4,074	32,00	27520	2,524	31,80	27348	2,47	30,90	26574	2,437
TP614 EV	39,90	34314	4,222	38,30	32938	4,714	37,10	31906	2,926	37,00	31820	2,874	35,90	30874	2,831
TP614HG EV	43,70	37582	4,624	41,70	35862	5,132	40,80	35088	3,218	40,30	34658	3,131	39,40	33884	3,107
TP402 EV	8,30	7138	0,878	7,50	6450	0,923	8,80	7568	0,694	9,20	7912	0,715	8,80	7568	0,694
TP412 EV	13,40	11524	1,418	12,70	10922	1,563	13,90	11954	1,096	14,40	12384	1,119	13,30	11438	1,049
TP602 EV	23,30	20038	2,466	21,80	18748	2,683	22,00	18920	1,735	22,80	19608	1,771	21,70	18662	1,711
TP612 EV	28,40	24424	3,005	27,00	23220	3,323	27,30	23478	2,153	28,00	24080	2,175	26,70	22962	2,106
TP612HG EV	32,20	27692	3,407	30,20	25972	3,717	31,00	26660	2,445	31,30	26918	2,432	30,20	25972	2,382
TP607 EV	30,10	25886	3,185	28,10	24166	3,458	27,30	23478	2,153	27,60	23736	2,144	26,70	22962	2,106
TP617 EV	35,20	30272	3,725	33,30	28638	4,098	32,40	27864	2,555	32,80	28208	2,548	31,70	27262	2,5
TP627 EV	39,00	33540	4,127	36,70	31562	4,517	36,10	31046	2,847	36,10	31046	2,805	35,20	30272	2,776
CFRT605 EV	32,40	27864	3,429	30,90	26574	3,803	28,40	24424	2,24	29,20	25112	2,268	28,10	24166	2,216
CFRT615 EV	37,50	32250	3,968	36,10	31046	4,443	33,50	28810	2,642	34,40	29584	2,672	33,10	28466	2,61
CFRT625 EV	41,30	35518	4,37	39,70	34142	4,886	37,20	31992	2,934	37,70	32422	2,929	36,60	31476	2,886
CFRT407 EV	23,70	20382	2,508	22,50	19350	2,769	20,90	17974	1,648	21,40	18404	1,663	20,30	17458	1,601
CFRT417 EV	28,80	24768	3,048	27,70	23822	3,409	26,00	22360	2,05	26,60	22876	2,066	25,30	21758	1,995

FRT20 EV	8,70	7482	0,921	8,40	7224	1,034	7,50	6450	0,591	7,80	6708	0,606	7,80	6708	0,615
FRT90 EV	17,40	14964	1,841	16,80	14448	2,068	15,00	12900	1,183	15,60	13416	1,212	15,36	13210	1,211
FRT91 EV	22,50	19350	2,381	22,00	18920	2,707	20,10	17286	1,585	20,80	17888	1,616	20,60	17716	1,625
T20C EV	15,00	12900	1,587	14,30	12298	1,76	13,40	11524	1,057	13,60	11696	1,057	12,50	10750	0,986
T40C EV	29,40	25284	3,111	27,70	23822	3,409	25,60	22016	2,019	25,60	22016	1,989	24,50	21070	1,932
40 P EV	34,50	29670	3,651	32,90	28294	4,049	30,70	26402	2,421	30,80	26488	2,393	29,50	25370	2,326
T60C EV	44,40	38184	4,698	42,00	36120	5,169	39,00	33540	3,076	39,20	33712	3,045	37,00	31820	2,918
60P EV	49,50	42570	5,238	47,20	40592	5,809	44,10	37926	3,478	44,40	38184	3,449	42,00	36120	3,312
TP20C EV	6,40	5504	0,677	5,40	4644	0,665	6,40	5504	0,505	6,20	5332	0,482	6,40	5504	0,505
TP420C EV	21,40	18404	2,265	19,70	16942	2,424	19,80	17028	1,561	19,80	17028	1,538	18,90	16254	1,491
TP421C EV	26,50	22790	2,804	24,90	21414	3,064	24,90	21414	1,964	25,00	21500	1,942	23,90	20554	1,885
TP640C EV	34,80	29928	3,683	33,10	28466	4,074	32,00	27520	2,524	31,80	27348	2,47	30,90	26574	2,437
TP641C EV	39,90	34314	4,222	38,30	32938	4,714	37,10	31906	2,926	37,00	31820	2,874	35,90	30874	2,831
TP40C EV	8,30	7138	0,878	7,50	6450	0,923	8,80	7568	0,694	9,20	7912	0,715	8,80	7568	0,694
TP40P EV	13,40	11524	1,418	12,70	10922	1,563	13,90	11954	1,096	14,40	12384	1,119	13,30	11438	1,049
TP620C EV	23,30	20038	2,466	30,20	25972	3,717	31,00	26660	2,445	31,30	26918	2,432	21,70	18662	1,711
TP621C EV	28,40	24424	3,005	27,00	23220	3,323	27,30	23478	2,153	28,00	24080	2,175	26,70	22962	2,106
FRT50 EV	8,70	7482	0,921	8,40	7224	1,034	7,50	6450	0,591	7,80	6708	0,606	7,80	6708	0,615
FRT100 EV	17,40	14964	1,841	16,80	14448	2,068	15,00	12900	1,183	15,60	13416	1,212	15,60	13416	1,23
FRT101 EV	22,50	19350	2,381	22,00	18920	2,707	20,10	17286	1,585	20,80	17888	1,616	20,60	17716	1,625
H9 EV	5,10	4386	0,54	5,20	4472	0,64	5,10	4386	0,402	5,20	4472	0,404	5,00	4300	0,394
H92 EV	10,20	8772	1,079	10,40	8944	1,28	10,20	8772	0,804	10,40	8944	0,808	10,00	8600	0,789
H9HG EV	8,90	7654	0,942	8,60	7396	1,058	8,80	7568	0,694	8,50	7310	0,66	8,50	7310	0,67
H92HG EV	17,80	15308	1,884	17,20	14792	2,117	17,60	15136	1,388	17,00	14620	1,321	17,00	14620	1,341

CONSUMMATION, PUISSANCE, INJECTEURS ET RÉGULATION DE L'AIR. SÉRIES 900 & 1000 EV

SÉRIE 900-1000 BRÛLEUR NON COUVERT Ø 150	NATUREL G20 H & E 20 mbar	NATUREL G25 L 25 mbar	GPL G30/G31 28-30/37 mbar	GPL G31 30 mbar	GPL G30/G31 50 mbar
CONSUMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	7,8 kW.	7,6 kW.	7,3 kW.	7,4 kW.	6,5 kW.
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	2,05 mm	2,10 mm	1,40 mm	1,40 mm	1,15 mm
RÉGULATION DE L'AIR « A » (mm).	22 mm	22 mm	Maximum Open	12 mm	6 mm
CONSUMMATION MINIMALE (kW au-dessus de l'aigu élevé).	2,6 kW.	2,4 kW.	2,2 kW.	2,1 kW.	3,1 kW.
SÉRIE 900-1000 BRÛLEUR NON COUVERT Ø 120					
CONSUMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	7,2 kW.	6,7 kW.	6,1 kW.	6,6 kW.	6,0 kW.
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	1,95 mm	2,00 mm	1,25 mm	1,30 mm	1,05 mm
RÉGULATION DE L'AIR « A » (mm).	22 mm	22 mm	29 mm	20 mm	16 mm
CONSUMMATION MINIMALE (kW au-dessus de l'aigu élevé).	2,1 kW.	1,6 kW.	1,5 kW.	3,0 kW.	2,2 kW.
CONSUMMATION DE PILOTE (kW au-dessus de l'aigu).	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW
SÉRIE 900-1000 BRÛLEUR DE FOUR GN					
CONSUMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	5,1 kW.	5,2 kW.	5,1 kW.	5,0 kW.	5,0 kW.
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	1,65 mm	1,70 mm	1,10 mm	1,15 mm	0,95 mm
SÉRIE 900-1000 BRÛLEUR DE FOUR HG					
CONSUMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	8,9 kW.	8,6 kW.	8,8 kW.	8,5 kW.	8,5 kW.
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	2 x 1,60 mm	2 x 1,65 mm	2 x 1,05 mm	2 x 1,10 mm	2 x 0,90 mm
CONSUMMATION DU PILOTE DE LA CHAUDIÈRE (kW au-dessus de l'aigu).	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW
SÉRIE 900-1000 JETABLE À LA SURFACE Ø 200 mm. « PLAQUE RADIANTE »					
CONSUMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	8,3 kW.	7,5 kW.	7,8 kW.	8,8 kW.	9,2 kW.
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	2,20 mm	2,20 mm	1,45 mm	1,50 mm	1,30 mm
RÉGULATION DE L'AIR « A » (mm).	12 mm	8 mm	Maximum Open	22 mm	10 mm
CONSUMMATION MINIMALE (kW au-dessus de l'aigu élevé).	1,8 kW.	1,8 kW.	3,0 kW.	3,3 kW.	4,5 kW.
SÉRIE 900-1000 JETABLE À LA SURFACE Ø 120 mm. « PLAQUE RADIANTE »					
CONSUMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	6,4 kW.	5,4 kW.	6,4 kW.	6,0 kW.	6,4 kW.
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	1,75 mm	1,85 mm	1,20 mm	1,25 mm	1,10 mm
RÉGULATION DE L'AIR « A » (mm).	8 mm	8 mm	20 mm	13 mm	19 mm

CONSUMMATION MINIMALE (kW au-dessus de l'aigu élevé).	2,2 kW.	2,10 kW.	3,6 kW.	1,5 kW.	2,3 kW.
CONSUMMATION DU PILOTE (kW au-dessus de l'Alto).	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW
SÉRIE 900-1000					
BRÛLEUR À PLAQUE À FRIRE					
FEUILLES DIMENSIONS : 347x630x20 mm					
CONSUMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	8,7 kW.	8,4 kW.	7,5 kW.	7,8 kW.	7,8 kW.
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	2 x 1,60 mm	2 x 1,65 mm	2 x 0,95 mm	2 x 1,05 mm	2 x 0,90 mm
SÉRIE 900-1000					
BRÛLEUR À PLAQUE À FRIRE					
FEUILLES DIMENSIONS 747x630x20 mm					
CONSUMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	17,4 kW.	16,8 kW.	15 kW.	15,6 kW.	15,6 kW.
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	4 x 1,60 mm	4 x 1,65 mm	4 x 0,95 mm	4 x 1,05 mm	4 x 0,90 mm
SÉRIE 900-1000					
BRÛLEUR À PLAQUE À FRIRE					
FEUILLES DIMENSIONS 1145x630x20 mm					
CONSUMMATION NOMINALE (kW au-dessus de Hi).	26,1 kW.	25,2 kW.	22,5 kW.	23,4 kW.	23,4 kW.
DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (MM).	6 x 1,60 mm	6 x 1,65 mm	6 x 0,95 mm	6 x 1,05 mm	6 x 0,90 mm
CONSUMMATION DE PILOTE DE FRY TOP (kW au-dessus de Hi).	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW

1.6 CHANGEMENT DE GAZ

CE TYPE D'APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL ET DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.
LES ÉLÉMENTS DE CONTRÔLE ET LES PIÈCES PROTÉGÉES NE DOIVENT PAS ÊTRE TRAFIQUÉS PAR L'INSTALLATEUR OU L'UTILISATEUR.
IL EST RECOMMANDÉ DE CONTACTER UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ POUR INSTALLER L'APPAREIL

Ces brûleurs peuvent utiliser des combustibles gazeux au GPL ou GAZ NATUREL, pour chaque changement de carburant, il est conseillé d'avoir l'intervention du Service Technique ou d'une personne autorisée, afin de procéder au changement des injecteurs et à la régulation ultérieure des brûleurs.

a. - BRÛLEURS DE FONDERIE DÉCOUVERTS.

Retirez le brûleur correspondant et, à l'aide d'une clé à douille de 12 pouces, desserrez l'injecteur et remplacez-le.

b. - PILOTES D'AVION PERMANENTS.

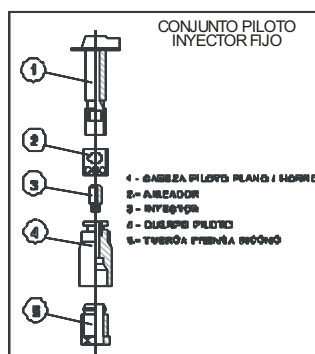
Deux modèles de brûleurs en fonte. Jusqu'en 2006, des pilotes avec un injecteur fixe étaient utilisés dans les équipes, depuis cette année des pilotes avec un injecteur réglable sont utilisés.

Pilote avec injecteur. À l'aide d'une clé, desserrez l'injecteur (3) et remplacez-le.

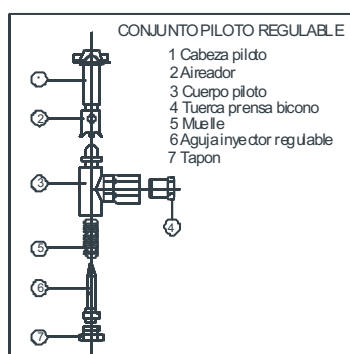
Pilote réglable. Il n'a pas d'injecteur. Pour changer le gaz, il suffit de réguler l'aiguille de l'injecteur avec un tournevis, ce qui permet à plus ou moins de gaz de passer dans la flamme pilote.

Un modèle pour brûleurs émaillés.

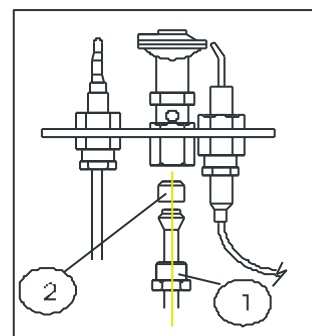
Pilote réglable. Il n'a pas d'injecteur. Pour changer le gaz, il suffit de réguler l'aiguille de l'injecteur avec un tournevis, ce qui permet à plus ou moins de gaz de passer dans la flamme pilote.



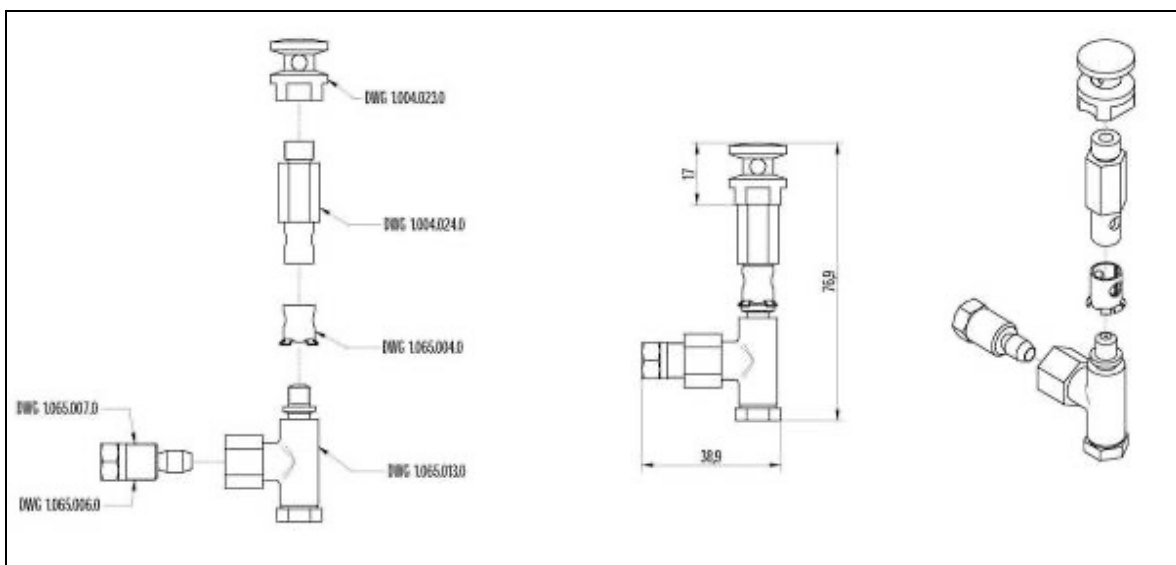
Pilote fixe



Lumière réglable



Four pilote



Pilote permanent réglable pour brûleurs émaillés

c. - CHAUDIÈRE PILOTE.

À l'aide d'une clé, desserrez la douille (1), remettez l'injecteur (2) et resserrez la douille (1).

d. - BRÛLEURS DE FOUR.

À l'aide d'une clé plate de 12", desserrez l'injecteur, situé sous la plaque inférieure, à l'intérieur du four et remettez-le.

Le tableau des pages 22, 24, 26 et 28 indiquera l'injecteur nécessaire pour modifier le type de gaz et la pression au cas où l'appareil ne serait pas prêt à être installé. Ces tableaux indiquent la régulation de l'air primaire (position « A ») et à la page 31, il nous informe de la manière d'effectuer cette régulation selon le type de brûleur. Une fois le changement de gaz effectué, vérifiez à nouveau l'étancheté de l'installation.

LORS DU PASSAGE D'UN TYPE DE GAZ À UN AUTRE, IL EST NÉCESSAIRE DE RETIRER L'ÉTIQUETTE ATTACHÉE À L'APPAREIL ET D'EN APPOSER UNE NOUVELLE AVEC LE TYPE DE GAZ ET LA PRESSION QUI ONT ÉTÉ ADAPTÉS.

L'ÉTIQUETTE SERA PLACÉE À CÔTÉ DE L'ENTRÉE DE GAZ DE LA MACHINE DE MANIÈRE VISIBLE



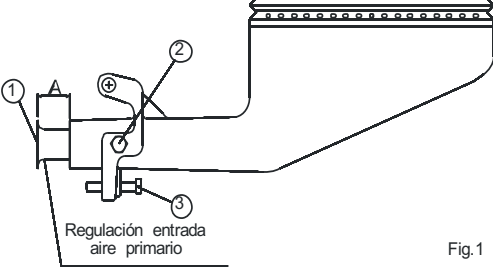
Étiquette descriptive du type de gaz

1.7 RÉGULATION ET ALLUMAGE DES BRÛLEURS.

a. - Brûleurs en fonte DÉCOUVERTS. Fig. 1

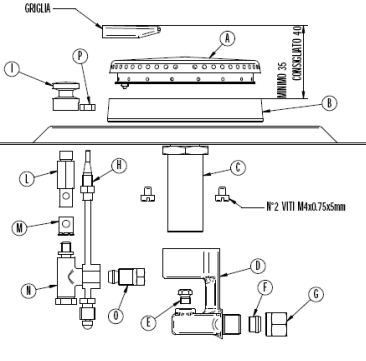
Ces brûleurs sont munis d'un tube aérateur (1) à l'avant, au moyen de la vis latérale (2), nous pouvons le desserrer ou le serrer, si nous rapprochons l'aérateur (1) de l'injecteur, il absorbe moins d'air primaire de combustion, si nous l'approchons du brûleur, plus l'air primaire est absorbé, avec cette régulation, il doit rendre les pointes de flamme bleuâtres, stable et homogène, serrez à nouveau la vis latérale (2) pour laisser l'aérateur fixe (1).

Notez le nivellement du brûleur, qui s'effectue au moyen de la vis de nivellement (3).

	SÉRIE A (mm.)	TYPE DE GAZ	SÉRIES		
			S.550 V.10 S.600 E.V.	S.750 E.V.	S.900 E.V. S. 1000 E.V.
	BRÛLEUR Ø 120	G20 G25 G30 / G31 28-30/37 mbar. G31 30 mbar. G30 50 mbar. G31 50 mbar.	22 22 15 20 16 19	22 22 15 20 16 19	22 22 15 20 16 19
	BRÛLEUR Ø 150	G20 G25 G30 / G31 28-30/37 mbar. G31 30 mbar. G30 50 mbar. G31 50 mbar.	22 22 15 12 6 12		22 22 Open Max. 12 6 12

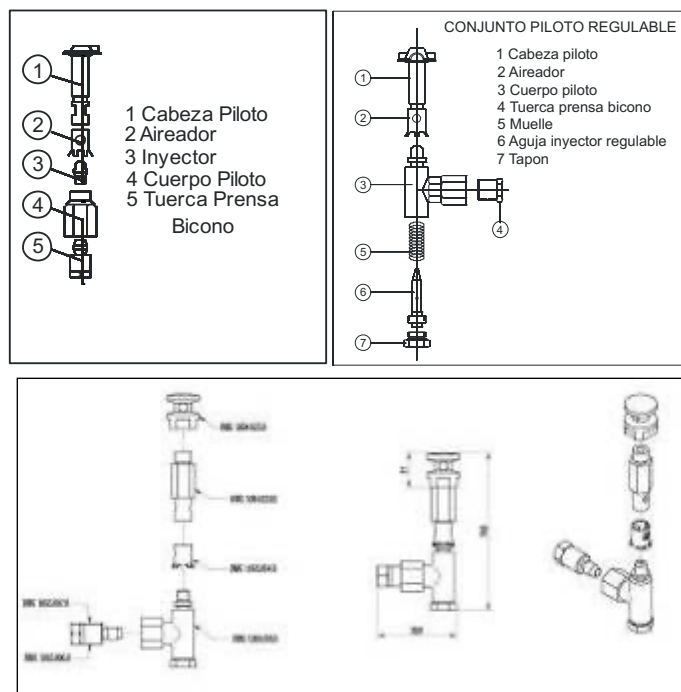
b. - BRÛLEURS NON COUVERTS Émaillés. (Séries 600 et Série 750) Fig. 2

Ces brûleurs montés sur le plan de cuisson sont équipés d'un tube aérateur (C) dans leur partie inférieure et d'un corps (D) où l'injecteur est placé. Ce corps coule, au moyen de la vis latérale nous pouvons le desserrer ou le serrer, si nous rapprochons le corps avec l'injecteur de l'aérateur (C), moins l'air primaire de combustion est absorbé, si nous l'éloignons, plus il absorbe d'air primaire de combustion ; avec cette régulation, il faut que les extrémités de la flamme soient bleutées, stables et homogènes, et resserrer à nouveau la vis latérale pour garder le corps fixe (D).

	SÉRIES	TYPE DE GAZ	SÉRIES	
			C Ø90	D Ø120
	600 700	G20 G25 G30 / G31 28-30/37 mbar. G31 30 mbar. G30 50 mbar. G31 50 mbar.	8 8 MAX. MAX. MAX. MAX.	7 7 MAX. MAX. MAX. MAX.

c. - PILOTES PERMANENTS DE L'AVION.

L'air de combustion primaire est régulé en insérant un tournevis dans les protubérances ou dents de l'aérateur (2) et en faisant tourner l'entrée d'air plus ou moins.



d.- BRÛLEURS COUVERTS ONT DÉCOUVERT LA « PLAQUE RADIANTE ». Fig. 6-11

Ces brûleurs sont munis d'un tube aérateur (1) à l'avant, au moyen d'un écrou (2), on peut le desserrer ou le serrer. Si on rapproche l'aérateur (1) de l'injecteur, il absorbe moins d'air primaire de combustion. Si on l'approche du brûleur, il absorbe plus d'air primaire de combustion ; avec cette régulation, il faut que les extrémités de la flamme deviennent bleuâtres, stable et homogène, serrez à nouveau la vis latérale (2) pour laisser l'aérateur fixe (1).

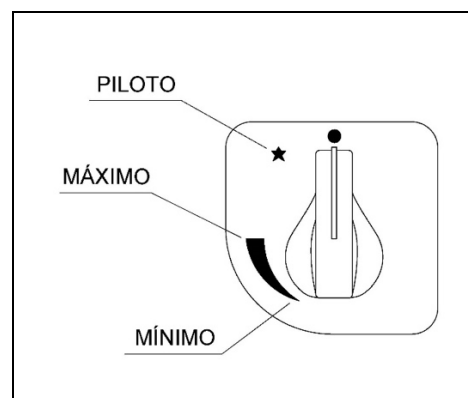
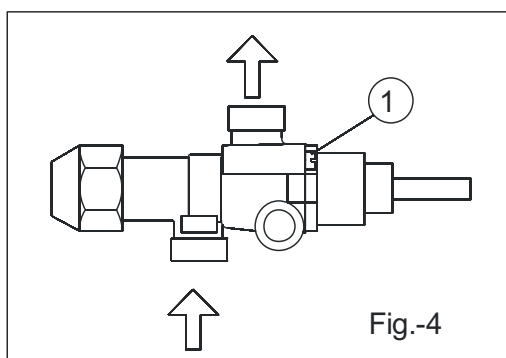
				s. 900 EV s. 1000 EV		s. 750 EV	
TIPO DE GAS				A		A	
G20				12		8	
G25				8		6	
G30 / G31	28-30/37	mbar.		15		7	
G31	30	mbar.		22		7	
G30	50	mbar.		10		7	
G31	50	mbar.		22		7	

				s. 900 EV s. 1000 EV		s. 750 EV	
TIPO DE GAS				A		A	
G20				8		8	
G25				8		8	
G30 / G31	28-30/37	mbar.		17		17	
G31	30	mbar.		13		11	
G30	50	mbar.		19		8	
G31	50	mbar.		12		3	

ALLUMAGE DES BRÛLEURS. (BRÛLEURS DÉCOUVERTS)

a). Les brûleurs non couverts sont actionnés par une vanne de sécurité.

- Ouvrez le robinet d'arrêt à gaz qui doit être installé à l'extérieur de l'appareil.
- Allumez la flamme pilote du brûleur ouvert, appuyez sur le bouton fig. 3, puis tournez dans le sens antihoraire jusqu'à la position **PILOT**. Sans cesser d'appuyer sur le contrôle de la soupape de sécurité, tout en rapprochant une flamme du pilote, elle restera allumée, maintenez la commande enfoncée quelques secondes sans la relâcher, vérifiez que la veilleuse est allumée, sinon répétez cette opération.
- Allumage du combustion. Appuyez à nouveau sur la Fig. 3 de la soupape de sécurité et tournez-la dans le sens antihoraire à la position maximale, le brûleur démarrera et s'allumera. Si nous appuyons à nouveau et tournons dans le sens antihoraire jusqu'à atteindre l'arrêt, nous trouvons la position minimale, où la flamme sera minimale.
- Les positions fermée, pilote, maximale et minimale ont leur emboîtement, donc il faut appuyer avant de tourner le bouton de la soupape de sécurité.
- Pour éteindre le feu et le pilote, appuyez et tournez le bouton de la soupape de sécurité dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position arrêt .
- **Régulation minimale de la flamme du brûleur.** Cette régulation se fait en tournant le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à atteindre la butée (position minimale), dans cette position, la flamme du brûleur doit être réglée si elle s'éteint ou si elle est trop grande. Cette régulation s'effectue au moyen de la vis de régulation de la soupape de sécurité (min) (n° 1, Fig. 4) par laquelle nous augmentons ou diminuons le débit de gaz.



ALLUMAGE DES BRÛLEURS. (BRÛLEURS DU FOUR)

b) Les brûleurs du four sont actionnés par une vanne thermostatique.

- Allumage de la flamme pilote, appuyez sur la figure de commande 8 et tournez dans le sens antihoraire jusqu'à la position **PILOT**. Sans vous arrêter pour appuyer sur le bouton thermostatique, appuyez en même temps sur le bouton piézoélectrique pour que la veilleuse s'allume, maintenez le bouton enfoncé quelques secondes sans le relâcher, vérifiez que la veilleuse est allumée, sinon répétez cette opération.
- Allumage des brûleurs. Appuyez à nouveau sur le bouton de la valve et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position « 8 » où le brûleur démarrera, allumera. Tournez le bouton à la température souhaitée.
- Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 8 », puis appuyez sur le bouton et tournez-le en position pilote.
- Pour éteindre le pilote, appuyez sur le bouton et tournez-le en position « 0 ».
- **Régulation minimale de la flamme du brûleur.** Cette régulation s'effectue en tournant le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à atteindre la butée (position 1) ; à cette position, la flamme du brûleur s'éteint ou si elle est trop grande nécessite une régulation. Cette régulation s'effectue au moyen de la vis thermostatique de régulation de la vanne (min.) (n° 1 Fig. 7) par laquelle nous augmentons ou diminuons le débit de gaz.

RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE. LES DIFFÉRENTES POSITIONS DE 1 À 8

ELLES CORRESPONDENT APPROXIMATIVEMENT AUX TEMPÉRATURES SUIVANTES. (Fig. 8)

POSTE TEMPÉRATURE °C.	0	1	2	3	4	5	6	7	8
	OFF	120°	150°	175°	200°	230°	250°	275°	300°

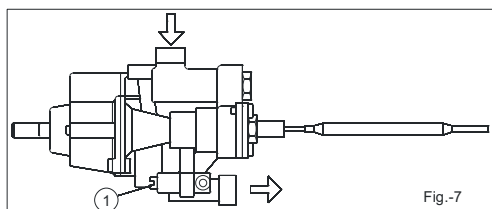
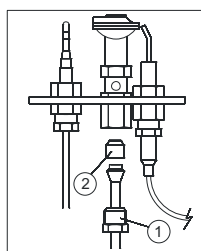


Fig.-7

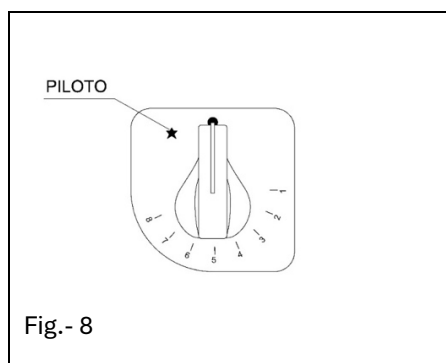


Fig.- 8

2. INSTRUCTIONS D'UTILISATION.

CE TYPE D'APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL ET DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

LES ÉLÉMENTS DE CONTRÔLE ET LES PIÈCES PROTÉGÉES NE DOIVENT PAS ÊTRE TRAFIQUÉS PAR L'INSTALLATEUR OU L'UTILISATEUR.

IL EST RECOMMANDÉ DE CONTACTER UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ POUR INSTALLER L'APPAREIL.

CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT AU RÈGLEMENT EN VIGUEUR ET DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT DANS DES LIEUX BIEN VENTILÉS, AFIN D'ÉVITER LA CONCENTRATION INACCEPTABLE DE SUBSTANCES NOCIVES POUR LA SANTÉ DANS LES LOCAUX OÙ ILS SERONT INSTALLÉS.

CET APPAREIL EST FABRIQUÉ EXCLUSIVEMENT POUR LA CUISSON DES ALIMENTS, RESPECTANT TOUTES LES NORMES DE SÉCURITÉ QUI DOIVENT ÊTRE APPLIQUÉES DANS UNE CUISINE.

IL FAUT FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORS DE L'OUVERTURE DE LA PORTE DU FOUR LORSQU'ELLE EST À HAUTE TEMPÉRATURE.

2.1 CONDITIONS DE MISE EN SERVICE.

- Avant de démarrer l'appareil, lavez les barbecues à l'eau et à la lessive, puis rincez avec beaucoup d'eau.
- Vérifiez que toutes les pièces amovibles pour le nettoyage sont placées dans leur boîtier, telles que les grilles, brûleurs, bacs à graisse et moulures de cheminée en fonte.
- L'alimentation des brûleurs non couverts (TIRS OUVERTS) est assurée par une soupape de sécurité, le thermocouple fermant le passage du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme pilote.
- Les brûleurs de la chaudière sont alimentés par une vanne thermostatique, le thermocouple coupe le flux de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme pilote.

MACHINES ÉQUIPÉES DE ROUES (Optionnel)

- Avant d'utiliser l'équipement, vérifiez que les roues sont bien verrouillées par le frein qu'elles équipent.
- Avant de déplacer l'équipement, assurez-vous que l'alimentation en gaz est coupée.
- Veuillez déplacer l'équipement en veillant à ne pas forcer les tuyaux ou tuyaux d'alimentation en gaz.

2,2 TAILLE DES CONTENANTS À UTILISER POUR LES BRÛLEURS NON COUVERTS.

La taille des récipients pouvant être utilisés en toute sécurité en termes de stabilité et d'hygiène de combustion est donnée au Tableau 1.

Brûleur Diamètre mm	Diamètre minimal Conteneur intérieur Avec un barbecue réducteur Mm.	Diamètre maximal Conteneur intérieur Mm.
120	120	420
150	-	460

Tableau 1

2.3 ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE FEUX OUVERTS ET DE PLAQUES RADIANTES.

a). Brûleurs non couverts (BRAS OUVERTS), brûleurs couverts-non couverts « PLACHES RADIANTES », tous sont actionnés par une soupape de sécurité.

- Ouvrez le robinet d'arrêt à gaz qui doit être installé à l'extérieur de l'appareil.
- Allumage de la flamme pilote du brûleur ouvert, appuyez sur le bouton 1 fig. 22, puis tournez dans le sens antihoraire jusqu'à la position **PILOT**. Sans cesser d'appuyer sur le contrôle de la soupape de sécurité, tout en rapprochant une flamme du pilote, elle restera allumée, maintenez la commande enfoncée quelques secondes sans la relâcher, vérifiez que la veilleuse est allumée, sinon répétez cette opération.
- Allumage de la flamme pilote de la « plaque radiante » du brûleur couvert et **non couvert**, appuyez sur le bouton fig. 22, et tournez dans le sens antihoraire en position **PILOT**. tout en continuant à appuyer sur le contrôle de la soupape de sécurité, appuyez simultanément sur le contrôle piézoélectrique pour que le pilote soit allumé, Maintenez la commande enfoncée quelques secondes sans la relâcher, vérifiez que le voyant est allumé, sinon répétez cette opération.
- Allumage du combustion. Appuyez à nouveau sur le contrôle de la soupape de sécurité en Fig. 22 et tournez-la dans le sens antihoraire à la position maximale, le brûleur démarrera et s'allumera. Si nous appuyons à nouveau et tournons dans le sens antihoraire jusqu'à atteindre l'arrêt, nous trouvons la position minimale, où la flamme sera minimale.
- Les positions fermée, pilote, maximale et minimale ont leur emboîtement, donc il faut appuyer avant de tourner le bouton de la soupape de sécurité.
- Pour éteindre le feu et le pilote, appuyez et tournez le bouton de la soupape de sécurité dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position arrêt .
- La température minimale du point le plus chaud de la plaque radiante est de 340 °C.

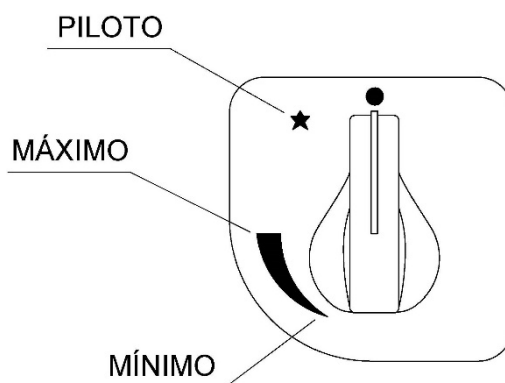


Fig. 22

2.4 ALLUMAGE DES BRÛLEURS DU FOUR.

b) Brûleurs de four avec vanne thermostatique.

- Allumage de la flamme pilote, appuyez sur la figure de commande 8 et tournez dans le sens antihoraire jusqu'à la position **PILOT**. Sans vous arrêter pour appuyer sur le bouton thermostatique, appuyez en même temps sur le bouton piézoélectrique pour que la veilleuse s'allume, maintenez le bouton enfoncé quelques secondes sans le relâcher, vérifiez que la veilleuse est allumée, sinon répétez cette opération.
- Allumage des brûleurs. Appuyez à nouveau sur le bouton de la valve et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position « 8 » où le brûleur démarrera, allumera. Tournez le bouton à la température souhaitée.
- Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 8 », puis appuyez sur le bouton et tournez-le en position pilote.
- Pour éteindre le pilote, appuyez sur le bouton et tournez-le en position « 0 ».
-

RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE. LES DIFFÉRENTES POSITIONS DE 1 À 8

ELLES CORRESPONDENT APPROXIMATIVEMENT AUX TEMPÉRATURES SUIVANTES. (Fig. 8)

POSTE TEMPÉRATURE °C.	0	1	2	3	4	5	6	7	8
	OFF	120°	150°	175°	200°	230°	250°	275°	300°

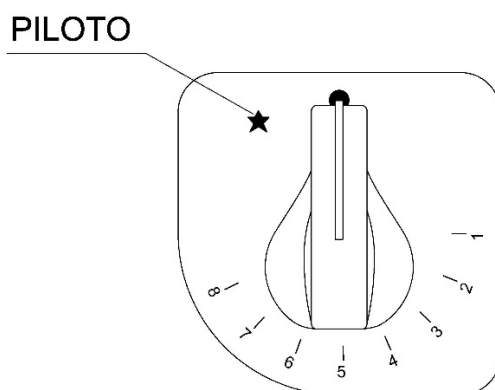


Fig.- 8

CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT AU RÈGLEMENT EN VIGUEUR ET DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT DANS DES LIEUX BIEN VENTILÉS, AFIN D'ÉVITER LA CONCENTRATION INACCEPTABLE DE SUBSTANCES NOCIVES POUR LA SANTÉ DANS LES LOCAUX OÙ ILS SERONT INSTALLÉS.

LES ÉLÉMENTS DE CONTRÔLE ET LES PARTIES PROTÉGÉES NE DOIVENT PAS ÊTRE MANIPULÉS PAR L'INSTALLATEUR OU L'UTILISATEUR.

IL EST RECOMMANDÉ DE CONTACTER UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ POUR INSTALLER L'APPAREIL.

CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.
CE TYPE D'APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL ET DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

2.5 IMPORTANT.

BRÛLEURS NON COUVERTS

Ne modifiez pas les entrées d'air de combustion, ni l'évacuation des produits de combustion, nécessaires à une bonne combustion du brûleur.

FOUR.

Faites preuve d'une extrême prudence en ouvrant la porte du four lorsque la chambre de cuisson est chaude, car il y a un risque de brûlures.

2.6 PIÈCES POUVANT ÊTRE REMPLACÉES

Injecteur à brûleur non couvert Ø 120 (s.550 V10 / s.600EV)	GN Ø 1,95 997163	GPL Ø 1.25 997025
Injecteur à brûleur non couvert Ø 150 (s.550 V10 / s.600EV)	GN Ø 2,05 997168	GPL Ø 1.30 997026
Injecteur à brûleur non couvert Ø 120 (s.750EV / s.900EV / s.1000EV)	GN Ø 1,95 997163	GPL Ø 1.25 997025
Injecteur à brûleur non couvert Ø 150 (s.900EV / s.1000EV)	GN Ø 2,05 997168	GPL Ø 1.35 997162
Plaque radiante du brûleur injecteur Ø 200 (s.900EV / s.1000EV)	GN Ø 2,20 997173	GPL Ø 1,45 997172
Plaque radiante du brûleur injecteur Ø 120 (s.900EV / s.1000EV)	GN Ø 1,75 997061	GPL Ø 1.20 997164
Plaque radiante du brûleur injecteur Ø 200 (s.750EV)	GN Ø 2,00 997206	GPL Ø 1.35 997205
Plaque radiante du brûleur injecteur Ø 120 (s.750EV)	GN Ø 1,70 997136	GPL Ø 1.15 997204
Injecteur de brûleur de four GN (s.900EV / s.1000EV)	GN Ø 1,65 997055	GPL Ø 1.10 997052
Injecteur de brûleur de four HG (s.900EV)	GN Ø 1,60 997170	GPL Ø 1.05 997051
Injecteur de brûleur de four GN (s.750EV)	GN Ø 1,60 997170	GPL Ø 1.05 997051
Brûleur de l'injecteur pilote exposé	GN Ø 0,40 998140	GPL Ø 0,20 998139
Plaque radiante et four à injecteur pilote	GN Ø 0,51 998168	GPL Ø 0,35 998167
Soupape de sécurité Brûleurs non couverts « Plaque radiante »	998026	
Four à vannes thermostatiques 50/300°C.	998130	
Thermocouple L= 350 mm.	998157	
Thermocouple L= 1 300 mm.	998024	

FEUX OUVERTS

Pour accéder au brûleur, au pilote et au thermocouple, il suffira de retirer la grille supérieure.

Pour le changement d'injecteurs, suivez le procédé indiqué dans la section, changement de gaz.

Pour accéder à la soupape de sécurité et au thermocouple, il faut retirer le panneau avant de l'équipement.

FOUR

Pour accéder au brûleur et au pilote du four, il suffit de retirer la grille inférieure de l'intérieur du four.

Pour le changement d'injecteurs, suivez le procédé indiqué dans la section, changement de gaz.

Pour accéder à la soupape de sécurité et au thermocouple du four, il faut démonter le panneau frontal de l'équipement.

PLAQUE RADIANTE « TP »

Pour accéder au brûleur et au pilote, il suffira d'enlever les trois morceaux de la plaque du haut.

Pour le changement d'injecteurs, suivez le procédé indiqué dans la section, changement de gaz.

Pour accéder à la soupape de sécurité et au thermocouple de la chaudière, il faut retirer le panneau avant de l'équipement.

2.7 PLAQUES NOMINATIVES

LA PLAQUE NOMINATIVE SE TROUVE À L'AVANT DES COMMANDES À L'INTÉRIEUR ET EN EST UNE COPIE DANS CE MANUEL D'INSTRUCTIONS.

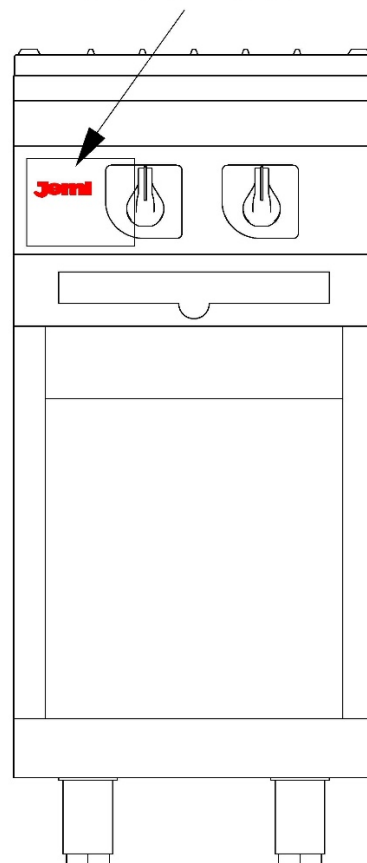
CONFORME AUX SPÉCIFICATIONS DE **LA NORME UNE - EN 203-1:2014**.

IL EST CONSTRUIT EN POLYESTER ARGENTÉ MAT ET SA GRAVURE EST RÉALISÉE PAR THERMOFUSION.

LA COPIE DE LA PLAQUE DE CARACTÉRISTIQUE DE LA MACHINE DOIT ÊTRE ATTACHÉE EN BAS DE CETTE PAGE AU DESIGN DE LA PLAQUE.

 JEMI ES 08421877 MONTCADA I REIXAC (BCN) MADE IN SPAIN Tip. A1  0370 / 22 PIN 370 CT2992 Mod. Nº	CAT. KAT.	GAS/GAZ/KAA (P mbar)					
		G20	G25	G30	G31		
	I12H3B/P	20	-	30	30	DK	
	I12H3B/P	20	-	30	30	SE	
	I12H3B/P	20	-	30	30	IT	
	I12H3B/P	20	-	30	30	NO	
	I12H3B/P	20	-	30	30	CZ	
	I12H3B/P	20	-	50	50	CZ	
	I12H3B/P	20	-	50	50	AT	
	I12H3B/P	20	-	50	50	CH	
G20 P 20 mbar $\sum Q_n$ kW (Hi)	G25 P 25 mbar $\sum Q_n$ kW (Hi)	I12H3+	20	-	28-30	37	ES
		I12H3+	20	-	28-30	37	GB
		I12H3+	20	-	28-30	37	IE
		I12H3+	20	-	28-30	37	CH
G30-G31 P 28-30/37 mbar $\sum Q_n$ kW (Hi)	G30 P 50 mbar $\sum Q_n$ kW (Hi)	I12H3+	20	-	28-30	37	PT
		I12H3+	20	-	28-30	37	IT
		I12H3+	20	-	28-30	37	GR
		I12H3+	20	-	28-30	37	CZ
G31 P 30 mbar $\sum Q_n$ kW (Hi)	G31 P 50 mbar $\sum Q_n$ kW (Hi)	I12E3B/P	20	-	50	50	DE
		I12E+3B/P	20		30	50	FR
V	A	I12L3B/P	-	25	30	30	NL
Hz	kW	I12E+3+	20	-	28-30	37	BE
		I12E+3+	20	-	28-30	37	FR

PLACA CARACTERÍSTICAS
INTERIOR FRONTAL



2.8 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

LE CLEAN.

Cette section est l'une des plus importantes, car en raison de la saleté, nous ne pouvons pas obtenir la performance et la performance maximales des appareils, la fonctionnalité maximale et la longue durée des appareils, bien sûr nous ne pouvons pas oublier que la saleté est le principal objectif de la création de germes nuisibles à la santé. Pour le bon fonctionnement des appareils, il est essentiel de les garder parfaitement propres, sinon les performances diminueront et les injecteurs pilotes, brûleurs et éléments de commande finiront bouchés.

BRÛLEURS DÉCOUVERTS.

Ils sont facilement amovibles, grâce à leur design, il n'y a aucun risque d'erreur dans leur position. Il faut nettoyer avec une certaine fréquence et profondeur pour garantir une fonctionnalité maximale et une longue durée.

Nettoyez avec de l'eau savonneuse ou des détergents non abrasifs courants. Lors du nettoyage du brûleur, essayez de ne pas obstruer les trous de sortie du gaz, vérifiez que les parois intérieures sont propres ainsi que le coude du tube venturi, car cela garantit une combustion parfaite et une performance maximale du brûleur.

Les couronnes qui propagent la flamme peuvent également être nettoyées comme indiqué ci-dessus, en veillant à ce que les créneaux ou les dents ne soient pas obstrués.

GRILLS.

Nettoyez avec de l'eau savonneuse ou des détergents non abrasifs courants.

DES ASSIETTES.

Nettoyez avec de l'eau savonneuse ou des détergents non abrasifs courants. Surtout, évitez de verser de l'eau sur les fers lorsqu'ils sont chauds pendant l'utilisation, car ils pourraient se déformer ou même se fissurer.

PLATEAUX DE RÉCUPÉRATION DE GRAISSES.

Ils doivent être nettoyés tous les jours.

FOUR.

Nettoyez avec de l'eau savonneuse ou des détergents non abrasifs courants. Lors du nettoyage du brûleur, essayez de ne pas obstruer les trous de sortie, en cas d'incrustations, nettoyez-le avec une brosse dure et non métallique.

MEUBLES D'EXTÉRIEUR.

Tous nos appareils sont fabriqués en acier inoxydable 18/8, leur propreté est essentielle tant pour leur hygiène que pour leur présence.

Avant d'utiliser un produit détergent pour l'acier inoxydable, vérifiez que la composition du produit ne contient pas une grande quantité d'acides chlorates, car ces produits corrodent l'acier

inoxydable en peu de temps et de manière irréversible. La tarte calcaire est retirée avec les produits détartrants disponibles sur le marché.

N'utilisez jamais de tampons de récurage en fer car de très petits dépôts de fer pourraient subsister, provoquant une oxydation due à la contamination. En général, nettoyer ce type d'appareil est essentiel pour des performances optimales, ainsi que pour éviter la création de germes nuisibles à la santé.

Nous insistons sur le fait qu'après nettoyage avec n'importe quel détergent disponible, il faut le rincer plusieurs fois à l'eau afin de ne pas laisser de résidus du produit, car cela peut aussi nuire à la santé.

MAINTENANCE.

La construction de nos appareils est conçue et conçue pour comporter très peu d'opérations de maintenance. Cependant, nous recommandons un contrôle par un personnel spécialisé tous les six mois, qu'il travaille de façon continue ou saisonnière ; dans ce dernier cas, il doit le faire avant le début du contrôle.

Les vannes de sécurité et d'arrêt doivent être démontées tous les six mois pour nettoyage et lubrification, nettoyées avec un dégraissant accrédité, en veillant à ne pas rayer la surface du cône, graissées avec une graisse approuvée. Cette opération sera menée par du personnel spécialisé.

Les injecteurs pilotes, les brûleurs, etc... Il est également nécessaire de la nettoyer pour éviter des dépenses inutiles telles que la consommation de carburant plus élevée, un temps de cuisson plus long, etc.

CE TYPE DE MAINTENANCE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ PAR LE SERVICE TECHNIQUE CORRESPONDANT.

ANNEXE 1

PAYS CLÉ ET DESTINATION

CLÉ	CORRESPONDANCE
EN	ESPAGNE
FR	FRANCE
GB	GRANDE-BRETAGNE
BE	BELGIQUE
ÇA	ITALIE
Chevalier Dragon	DANEMARK
NL	PAYS-BAS
PT	PORTUGAL
SE	SUÈDE
FI	FINLANDE
LU	LUXEMBOURG
DE	ALLEMAGNE
AT	AUSTRALIE
C'est-à-dire	IRLANDE
NON	NORVÈGE
CH	SUISSE

ANNEXE 2

ÉLIMINATION DES DÉCHETS D'EMBALLAGE



LES DÉCHETS D'EMBALLAGE DOIVENT ÊTRE ÉLIMINÉS CONFORMÉMENT AUX NORMES DE CHAQUE PAYS ET NE DOIVENT PAS ÊTRE JETÉS.