

## Notice d'utilisation et d'installation RBG 4 / RBG 8 / RBG 12 / 0214 / 0314

### UTILISATION

#### Présentation de l'appareil

Les rôtissoires Gaz permettent de rôtir par rayonnement infrarouge (1050°C) volailles, gibiers, gigots... Elles sont disponibles en 3 versions (capacité de 4, 8 ou 12 poulets) et sont équipées d'un plat ramasse jus.

Ces appareils sont à usage professionnel et doivent donc être utilisés par du personnel qualifié. Ils doivent être installés conformément aux réglementations en vigueur par un installateur qualifié et dans un local suffisamment aéré pour empêcher la formation de concentration inadmissible de substances nocives pour la santé dans le local dans lequel il est installé.

La plaque signalétique se situe à l'arrière de l'appareil.

Les modèles RBG 4 et RBG 8 sont équipés d'une zone d'étuvage.

#### Dimensions et capacité

Appareil	Dimensions	Poids	Nombre De broches	Capacité (nb de poulets)
RBG 4	800x350x760mm	30 Kgs	1	4
RBG 8 - 0214	800x350x955mm	40 Kgs	2	8
RBG 12 - 0314	800x350x955mm	40 Kgs	3	12

#### Caractéristiques techniques

Appareil	Débit calorifique	Nombre des radiants
RBG 4	3.8 kw	1
RBG 8 - 0214	7.6kw	2
RBG 12 - 0314	11.4kw	3

### Fonctionnement

Le moteur et le support broche sont montés sur glissière afin de positionner la broche plus ou moins loin des radiants selon le type de cuisson désirée.  
Les appareils sont équipés de 1, 2 ou 3 moteurs régulant chacun une broche.

Allumage : Appuyer sur le bouton du robinet  
Tourner le robinet sur la position grande flamme  
Approcher une flamme près du brûleur  
Maintenez le robinet appuyé pendant environ 5 secondes  
Le brûleur reste alors allumé

Un thermocouple coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction d'un radiant.  
Il est recommandé d'éteindre le brûleur lorsque la broche correspondante est vide de toute pièce à cuire, afin d'éviter un échauffement excessif de la vitre et de sa poignée.

### Entretien

Votre appareil doit être régulièrement nettoyé à l'aide d'une éponge humide.  
Ne nettoyez pas votre appareil sous un jet d'eau : les infiltrations risqueraient de l'endommager.

Pour un meilleur service, nous vous conseillons un entretien tous les 6 mois à faire effectuer par un installateur qualifié.

Votre appareil peut fonctionner avec différents types de gaz. Pour effectuer l'adaptation il est nécessaire de faire appel à un installateur qualifié.

### Installation

L'appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, dans un local suffisamment aéré.

Les pièces scellées lors de la fabrication ne doivent pas être déprotégées par l'installateur ou l'utilisateur.

Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de :

RBG 4	7.6 m3/h
RBG 8 - 0214	15.2m3/h
RBG 12 - 0314	22.8m3/h

**Note :** Les parois latérales de votre appareil ne doivent pas être situées près d'un mur ou d'une cloison constituée d'un matériau combustible ou si ce n'est pas le cas, le recouvrir d'un matériau bon isolant thermique.

La distance de 30cm par rapport à une cloison est jugée suffisante.

## Raccordement gaz

Les appareils fonctionnent aux gaz suivants : Butane G30, Propane G31, gaz naturel G20/G25 et pour toutes les pressions rencontrées sur les réseaux de gaz. Le raccordement se fait par un filetage G 1/2.

Les appareils sont livrés d'origine avec un injecteur Butane/Propane 100/100.

Raccorder l'appareil à la canalisation d'amenée de gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation. Vérifiez que les réglages correspondent à la nature et à la pression du gaz du reste de l'installation.

Vérifiez la pression d'alimentation lorsque tous les brûleurs sont allumés, à l'aide d'un manomètre. Celle-ci doit être égale aux indications de la plaque signalétique.

## Conditions générales d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires et règles d'art en vigueur, notamment :

Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public :

### Prescriptions générales

1° Pour tous les appareils :

Article GZ Installations aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés

2° Ensuite, suivant l'usage :

Article CH Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur d'eau chaude sanitaire.

Article GC Installations d'appareils destinés à la restauration ;

Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public (Hôpitaux, magasins, etc...)

## Changement de gaz (voir tableau ci-contre)

**Important** : Ne pas repercer les injecteurs.

Les injecteurs se démontent et remontent à l'aide d'une clé à œillet de 8.

Lors du passage de G30/G31 à G20/G25 il faut procéder au réglage du débit réduit. Pour se faire, il faut dévisser la vis By Pass de 3 tours.

Dans le cas inverse visser la vis au maximum et retirer la bague d'air.

Pays de Destination	Catégorie	Gaz	Pressions	? Injecteur	Bague d'air
France	II2E+3+	G20/G25	20/25	150	Sans
		G30/G31	28-30/37	100	Sans
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	150	Sans
		G30	50	85	Sans
		G31	50	90	Sans
	II2E+3P	G20/G25	20/25	150	Sans
G31		50	90	Sans	
Allemagne	II2ELL3B/P	G20	20	150	Sans
		G25	20	160	Sans
		G30	50	85	Sans
		G31	50	90	Sans
Autriche	II2H3B/P	G20	20	150	Sans
		G30	50	85	Sans
		G31	50	90	Sans
Belgique	I2E+ I3+	G20/G25	20/25	150	Sans
		G30/G31	28-30/37	100	Sans
Suède/Danemark/ Finlande	II2H3B/P	G20	20	150	Sans
		G30/G31	28-30/30	100	Sans
Espagne	II2H3+	G20	20	150	Sans
		G30/G31	28-30/37	100	Sans
	II2H3P	G20	20	150	Sans
		G31	50	90	Sans
Luxembourg	II2E3B/P	G20	20	150	Sans
		G30	50	85	Sans
		G31	50	90	Sans
	II2E3+	G20	20	150	Sans
		G30/G31	28-30/37	100	Sans
Pays-bas	II2L3B/P	G25	25	150	Sans
		G30/G31	28-30/30	100	Sans
	II2L3P	G25	25	150	Sans
		G31	50	90	Sans
Norvège	I3B/P	G30/G31	28-30/30	100	Sans
Islande/Grèce/Royaume -Uni/Italie/Portugal	II2H3+	G20	20	150	Sans
		G30/G31	28-30/37	100	Sans

## Raccordement électrique

Le moteur électrique doit être raccordé au réseau 220/230V monophasé.

## Marquages

La plaque signalétique se situe au dos de l'appareil

En cas de changement de gaz, changez l'étiquette de réglage fournie avec la pochette.

## Instruction for use and installation RBG 4 / RBG 8 / RBG 12 / 0214 / 0314

### USE

#### Description of the appliance

Gas rotisseries are designed for roasting poultry, game, joints, etc. using infrared radiation (1050°C). They are available in 3 models (4, 8 and 12 chickens capacity) and are fitted with a drip tray.

These appliances are for professional use and must therefore be used by qualified personnel. They must be installed in accordance with current regulations by a qualified installer and in a sufficiently well ventilated location.

The identification plate is located on the back of the appliance.

Models RBG 4 and RBG 8 are fitted with a warming area.

#### Dimensions and capacity

Appliance	Dimensions	Weight	Number of Spits	Capacity (no. Of chickens)
RBG 4	800x350x760mm	30 Kg	1	4
RBG 8 - 0214	800x350x955mm	40 Kg	2	8
RBG 12 -0314	800x350x870mm	40 Kg	3	12

#### Technical data

Appliance	Heat output	Number of radiant Burners
RBG 4	3.8 kw	1
RBG 8 - 0214	7.6 kw	2
RBG 12 - 0314	11.4 kw	3

### Operation

The motor and the spit holder are fitted onto a sliding rack so that the distance of the spit from the radiant burners can be varied according to the type of cooking required. The appliances are fitted with 1, 2 or 3 motors which each drive a spit.

**Lighting** Press the knob and turn it on the big flame position  
Place a flame close to the burner  
Keep the knob pressed in for about 5 seconds  
The burner will then remain lit

A thermocouple cuts off the gas supply if one of the radiant burners goes out. It is recommended to turn off the burner when the spit support is empty, to avoid a high temperature on the door.

#### Care and maintenance

Your appliance should be cleaned regularly using a damp sponge. Do not clean your appliance under running water: water entering the system might damage it. For better and long lasting performance, regular checking carried out by qualified installer are recommended.

Your appliance can operate on the various types of liquid petroleum gas. To change from one gas to another requires the intervention of qualified installer.

#### Installation

The appliance must be installed in accordance with current regulations in a sufficiently well ventilated location.

The fresh airflow required providing air for combustion is:

RBG 4	7.6m <sup>3</sup> /h
RBG 8	15.2m <sup>3</sup> /h
RBG 12	22.8m <sup>3</sup> /h

**NB:** The side panels of your appliance must not be placed next to a wall or partition made from combustible material, otherwise, they must be covered in an effective heat insulating material.

A distance of 30cm from the partition is deemed sufficient.

## Gas connection

The appliances operate on the following gases: Butane G30, Propane G31, natural gases G20/G25 and at all pressures encountered on main gas. Connection is with a G 1/2 thread. The appliances are supplied from the factory with a Butane/Propane 100/100.

Connect the appliance to the gas supply pipe, interposing a stop valve, which enables the appliance to be isolated from the rest of the installation. Check that the settings correspond to the type and pressure of the gas distributed in the installation.

Check the supply pressure with all the burners alight using a gas manometer. This should be the same as indicated on the identification plate.

## General conditions for installation

The installation and the maintenance of the appliance must be carried out in accordance with the current regulations and rulebook, in particular:

Regulations for the prevention of fire and panic in establishments when the public is admitted.

### General provisions:

1° For all appliances:

Article GZ Installations using combustible gases and liquid hydrocarbons

2° Next, depending on the use:

Article CH Heating, ventilation, refrigeration, air conditioning and the production of steam from hot water in sanitary installations.

Article GC Installation of appliances to be used for catering. Specific provisions for each type of establishment to which the public is admitted (hospitals, shops, etc...).

## Changing the gas

**Important:** Do not rebore the injectors.

The injectors are removed and replaced using a 8 ring spanner.

To change the gas from G30/G31 to G20/G25 you must adjust the low position. For this, unscrew the By Pass screw of 3 rounds. In the other case, screw the By Pass at the maximum and take off the air collar.

Country of Destination	Category	Gas	Pressures	? Injector	Air collar
France	II2E+3+	G20/G25	20/25	150	No
		G30/G31	28-30/37	100	No
		G20/G25	20/25	150	No
	II2E+3B/P	G30	50	85	No
		G31	50	90	No
		G20/G25	20/25	150	No
Germany	II2ELL3B/P	G31	50	90	No
		G20	20	150	No
		G25	20	160	No
		G30	50	85	No
Austria	II2H3B/P	G31	50	90	No
		G20	20	150	No
		G30	50	85	No
Belgium	I2E+ I3+	G31	50	90	No
		G20/G25	20/25	150	No
		G30/G31	28-30/37	100	No
Sweden/Denmark/ Finland	II2H3B/P	G20	20	150	No
		G30/G31	28-30/30	100	No
Spain	II2H3+	G20	20	150	No
		G30/G31	28-30/37	100	No
	II2H3P	G20	20	150	No
		G31	50	90	No
Luxembourg	II2E3B/P	G20	20	150	No
		G30	50	85	No
		G31	50	90	No
	II2E3+	G20	20	150	No
		G30/G31	28-30/37	100	No
		G20	20	150	No
Netherlands	II2L3B/P	G25	25	150	No
		G30/G31	28-30/30	100	No
	II2L3P	G25	25	150	No
		G31	50	90	No
Norway	I3B/P	G30/G31	28-30/30	100	No
Iceland/Greece/United kingdom/Italy/Portugal	II2H3+	G20	20	150	No
		G30/G31	28-30/37	100	No

## Electrical connection

The electric motor must be connected to the single-phase 220/230 V mains supply

## Maker's name

The identification plate is located on the back of the appliance

If the gas is changed, change the setting label.

# Manual de utilización y de instalación (ES)

## RBG 4 / RBG 8 / RBG 12 / 0214 / 0314

### UTILIZACIÓN

#### Presentación del aparato

Los asadores a gas permiten asar por radiación infrarroja (1050°C) aves, carnes de caza, piernas, etc. Están disponibles en 3 versiones (capacidad de 4, 8 ó 12 pollos) y están equipados de un plato para la recolección de jugos.

Estos aparatos son de uso profesional y por lo tanto se deben instalar conforme a las reglamentaciones en vigor por un instalador cualificado, y en un local suficientemente ventilado para impedir la formación de una concentración inadmisibles de sustancias nocivas para la salud en el local en el cual está instalado.

La placa de señalización se sitúa en la parte trasera del aparato.

#### Dimensiones y capacidad

Los modelos RBG 4, RBG 8 están equipados de una zona de estufa.

Aparato	Dimensiones	Peso	Cantidad de espetones	Capacidad (cant. De pollos)
RBG 4	800x350x760mm	30 Kg	1	4
RBG 8 - 0214	800x350x955mm	40 Kg	2	8
RBG 12 - 0314	800x350x955mm	40 Kg	3	12

#### Características técnicas

Aparato	Caudal calorífico	Cantidad de radiantes
RBG 4	3.8 kw	1
RBG 8 - 0214	7.6 kw	2
RBG 12 - 0314	11.4 kw	3

### Funcionamiento

El motor y el soporte de espetón están montados sobre una corredera para posicionar el espetón más o menos lejos de las radiaciones según el tipo de cocción deseada. Los aparatos están equipados de 1, 2 o 3 motores que regulan cada uno un espetón.

Encendido: Pulsar el botón del grifo  
Girar el grifo a la posición de llama grande  
Acercar una llama cerca del quemador  
Mantener el grifo pulsado aproximadamente 5 segundos  
El quemador queda entonces encendido

Un termopar corta la alimentación de gas en caso de extinción de un radiante. Se recomienda apagar el quemador cuando el espetón correspondiente está vacío de toda pieza por cocer con el fin de evitar un calentamiento excesivo del vidrio y de su empuñadura.

### Mantenimiento

Su aparato se debe limpiar regularmente con la ayuda de una esponja húmeda. No limpiar su aparato con un chorro de agua: las infiltraciones corren el riesgo de dañarlo. Para un mejor servicio, le recomendamos un mantenimiento cada 6 meses que deberá efectuar un instalador cualificado.

Su aparato puede funcionar con diferentes tipos de gas. Para efectuar la adaptación, es necesario recurrir a un instalador cualificado.

### Instalación

El aparato se debe instalar conforme a las reglamentaciones en vigor, en un local suficientemente ventilado. Las piezas selladas durante la fabricación no deben ser desprotegidas por el instalador o el usuario. El caudal de aire nuevo requerido para la alimentación de aire de combustión es de:

RBG 4	7.6m <sup>3</sup> /h
RBG 8 - 0214	15.2m <sup>3</sup> /h
RBG 12 - 0314	22.8m <sup>3</sup> /h

**Nota:** Las paredes laterales de su aparato no deben estar situadas cerca de una pared o de un tabique constituido de un material combustible, o si no es el caso, recubrirlo con un material que sea un buen aislante térmico. Se considera como suficiente una distancia de 30 cm con respecto a un tabique.

## Conexión de gas

Los aparatos funcionan con los siguientes gases: Butano, G30, Propano, G31, gas natural G20/G25 y para todas las presiones encontradas en las redes de gas. La conexión se realiza mediante una rosca G ½.

Los aparatos se suministran originalmente con un inyector Butano / Propano 100/100.

Conectar el aparato a la canalización de llegada de gas interponiendo una válvula de barrera que permita aislar el aparato del resto de la instalación. Verifique que los ajustes correspondan al tipo y a la presión del gas del resto de la instalación.

Verifique la presión de alimentación cuando todos los quemadores estén encendidos, con la ayuda de un manómetro. Ésta debe ser igual a las indicaciones de la placa de señalización.

## Condiciones generales de instalación

La instalación y el mantenimiento del aparato deben ser efectuados conforme a los textos reglamentarios y reglas del arte en vigor, en particular:

Reglamento de seguridad contra incendios y el pánico en los establecimientos que reciben público:

Prescripciones generales

1° Para los aparatos:

Artículo GZ Instalaciones de gas combustible e hidrocarburos licuados

2° Luego, según el uso:

Artículo CH Calefacción, ventilación, refrigeración, acondicionamiento de aire y producción de vapor de agua caliente sanitaria.

Artículo GC Instalación de aparatos destinados a la restauración;

Prescripciones particulares a cada tipo de establecimiento que recibe público (hospitales, tiendas, etc.).

## Cambio de gas (ver el cuadro que figura al lado)

**Importante:** No volver a perforar los inyectores.

Los inyectores se desmontan y montan con la ayuda de una llave con ojal de 8.

Durante el paso de G30/G31 a G20/G25, se debe proceder al ajuste del caudal reducido.

Para ello, se debe desatornillar el tornillo de By Pass 3 vueltas. En el caso inverso, atornillar el tornillo al máximo y retirar el anillo de aire.

País de destino	Categoría	Gas	Presiones	? Inyector	Anillo de aire
Francia	II2E+3+	G20/G25	20/25	150	Sin
		G30/G31	28-30/37	100	Sin
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	150	Sin
		G30	50	85	Sin
		G31	50	90	Sin
	II2E+3P	G20/G25	20/25	150	Sin
G31		50	90	Sin	
Alemania	II2ELL3B/P	G20	20	150	Sin
		G25	20	160	Sin
		G30	50	85	Sin
		G31	50	90	Sin
Austria	II2H3B/P	G20	20	150	Sin
		G30	50	85	Sin
		G31	50	90	Sin
Bélgica	I2E+ I3+	G20/G25	20/25	150	Sin
		G30/G31	28-30/37	100	Sin
Suecia / Dinamarca / Finlandia	II2H3B/P	G20	20	150	Sin
		G30/G31	28-30/30	100	Sin
España	II2H3+	G20	20	150	Sin
		G30/G31	28-30/37	100	Sin
	II2H3P	G20	20	150	Sin
		G31	50	90	Sin
Luxemburgo	II2E3B/P	G20	20	150	Sin
		G30	50	85	Sin
		G31	50	90	Sin
	II2E3+	G20	20	150	Sin
		G30/G31	28-30/37	100	Sin
Países Bajos	II2L3B/P	G25	25	150	Sin
		G30/G31	28-30/30	100	Sin
	II2L3P	G25	25	150	Sin
		G31	50	90	Sin
Noruega	I3B/P	G30/G31	28-30/30	100	Sin
Irlanda / Grecia / Reino Unido / Italia / Portugal	II2H3+	G20	20	150	Sin
		G30/G31	28-30/37	100	Sin

## Conexión eléctrica

El motor eléctrico se debe conectar a la red de 220 / 230 V monofásica.

## Marcaciones

La placa de señalización que se sitúa en el dorso del aparato.

En caso de cambio de gas, cambie la etiqueta de ajuste suministrada con la bolsa.

## BEDIENUNGS- UND AUFSTELLUNGSHINWEISE RBG 4 / RBG 8 / RBG 12 / 0214 / 0314

### BEDIENUNG

#### Beschreibung des Gerätes

Die gasbeheizten Röstgeräte dienen zum Rösten von Geflügel, Wild, Lammkeulen usw. durch Infrarotstrahlung (1050°C). Die Geräte sind in 3 Ausführungen erhältlich (Fassungsvermögen für 4, 8 oder 12 Hähnchen) und besitzen eine Fettpfanne.

Die Geräte sind für den professionellen Gebrauch bestimmt und müssen daher von qualifiziertem Personal bedient werden. Sie müssen entsprechend den gültigen Vorschriften von einem Fachinstallateur in einem ausreichend belüfteten Raum installiert werden, so daß sich in dem Raum keine unzulässige Konzentration gesundheitsschädlicher Stoffe bilden kann.

Das Typenschild befindet sich auf der Geräterückseite.

#### Maße und Inhalt

Die Modelle RBG4, RBG8 sind mit einem Dämpfbereich ausgestattet.

Gerät	Maße	Gewicht	Anzahl Spieße	Inhalt (Anzahl Hähnchen)
RBG 4	800x350x760mm	30 Kg	1	4
RBG 8 – 0214	800x350x955mm	40 Kg	2	8
RBG 12 - 0314	800x350x955mm	40 Kg	3	12

#### Technische Daten

Gerät	Wärmeleistung	Anzahl Strahlkörper
RBG 4	3.8 kw	1
RBG 8 – 0214	7.6 kw	2
RBG 12 - 0314	11.4 kw	3

### Funktionsweise

Motor und Spießträger sind auf einer Gleitschiene montiert, so daß sich der Spieß je nach der gewünschten Bratstärke mehr oder weniger dicht am Strahlkörper einstellen läßt. Die Geräte sind mit 1, 2 bzw. 3 Motoren versehen, die jeweils einen Spieß drehen.

Einschalten      Auf den Knopf im Hahn drücken  
Den Hahn auf große Flamme drehen  
Eine Flamme an den Brenner halten  
Den Hahn etwa 5 Sekunden gedrückt halten  
Danach ist der Brenner gezündet

Falls ein Strahlkörper ausfällt, unterbricht ein Thermoelement die Gaszufuhr. Wenn sich auf einem Spieß kein Bratgut befindet, wird empfohlen, den entsprechenden Brenner abzuschalten, damit die Scheibe und ihr Griff nicht zu heiß werden.

### Wartung

Ihr Gerät regelmäßig mit einem feuchten Schwamm sauberwischen. Es darf nicht unter dem Wasserstrahl gereinigt werden, da eindringendes Wasser Schäden verursacht. Für einen einwandfreien Betrieb empfehlen wir, das Gerät von einem Fachmann halbjährlich warten zu lassen.

Ihr Gerät kann mit verschiedenen Gasen betrieben werden. Für die jeweilige Anpassung ist ein Fachinstallateur hinzuzuziehen.

### Installation

Das Gerät muß entsprechend den gültigen Vorschriften in einem ausreichend belüfteten Raum aufgestellt werden. Die Plomben der bei der Fertigung gesicherten Teile dürfen vom Installateur oder Benutzer nicht gebrochen werden. Zur Versorgung mit der nötigen Verbrennungsluft wird folgende Luftzufuhr benötigt :

RBG 4                    7,6 m<sup>3</sup>/h  
RBG 8 - 0214        15,2 m<sup>3</sup>/h  
RBG 12 - 0314      22,8 m<sup>3</sup>/h

**Hinweis :** Die Seitenwände des Gerätes dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe einer Mauer oder Wand aus brennbarem Material befinden, andernfalls müssen diese mit einem guten Wärmedämmstoff geschützt werden. Ein Abstand von 30 cm zur Wand gilt als ausreichend.

## Gasanschluß

Das Gerät kann mit folgenden Gasen betrieben werden : Butan G30, Propan G31, Erdgas G20/G25 mit allen in den Gasnetzen üblichen Druckwerten. Der Anschluß erfolgt über ein Gewinde G 1/2.

Die Geräte werden original mit einer Einlaßdüse für Butan/Propan 100/100 geliefert.

Das Gerät an die Gaszuführungsleitung anschließen ; dabei ein Absperrventil einfügen, um das Gerät von der übrigen Anlage trennen zu können. Darauf achten, daß die Einstellungen mit Gasart und Gasdruck der übrigen Anlage übereinstimmen. Mit einem Manometer den Gasspeisedruck überwachen, wenn alle Brenner eingeschaltet sind. Dieser Druck muß mit den Angaben des Typenschildes übereinstimmen.

## Allgemeine Aufstellungsbedingungen

Aufstellung und Wartung des Gerätes müssen entsprechend den gültigen Bestimmungen und technischen Grundregeln ausgeführt werden, insbesondere :

Sicherheitsvorschrift gegen Brand und Panik in Räumen mit Öffentlichkeitsbetrieb :

### Allgemeine Vorschriften

1. Für alle Geräte :

Artikel GZ Anlagen mit Brenngas und Flüssigkohlenwasserstoffen

2. Anschließend je nach Verwendung :

Artikel CH Heizung, Belüftung, Kühlung, Klimatisierung und

Heißwasserproduktion für sanitäre Anlagen

Artikel GC Anlagen mit Geräten im Gaststättenwesen

Sondervorschriften für jede Art von Einrichtung mit

Öffentlichkeitsbetrieb (Krankenhäuser, Kaufhäuser usw.)

## Änderung der Gasversorgung (siehe nebenstehende Tabelle)

**Wichtig :** Die Gasdüsen nicht nachbohren.

Die Gasdüsen lassen sich mit einem Ringschlüssel Nr. 8 aus- bzw. einbauen.

Bei der Umstellung von G30/G31 auf G20/G25 muß die verringerte gas druck eingestellt werden. Dazu die By-Pass-Schraube um 3 Umdrehungen lösen. Im umgekehrten Fall die Schraube ganz einschrauben und den Luftring entfernen.

Bestimmungsland	Klasse	Gas	Druck	Δ Gasdüse	Luftring
Frankreich	II2E+3+	G20/G25	20/25	150	Ohne
		G30/G31	28-30/37	100	Ohne
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	150	Ohne
		G30	50	85	Ohne
	II2E+3P	G31	50	90	Ohne
		G20/G25	20/25	150	Ohne
Deutschland	II2ELL3B/P	G20	20	150	Ohne
		G25	20	160	Ohne
		G30	50	85	Ohne
		G31	50	90	Ohne
Österreich	II2H3B/P	G20	20	150	Ohne
		G30	50	85	Ohne
		G31	50	90	Ohne
Belgien	I2E+ I3+	G20/G25	20/25	150	Ohne
		G30/G31	28-30/37	100	Ohne
Schweden/Dänemark/ Finnland	II2H3B/P	G20	20	150	Ohne
		G30/G31	28-30/30	100	Ohne
Spanien	II2H3+	G20	20	150	Ohne
		G30/G31	28-30/37	100	Ohne
	II2H3P	G20	20	150	Ohne
		G31	50	90	Ohne
Luxemburg	II2E3B/P	G20	20	150	Ohne
		G30	50	85	Ohne
		G31	50	90	Ohne
	II2E3+	G20	20	150	Ohne
		G30/G31	28-30/37	100	Ohne
Niederlande	II2L3B/P	G25	25	150	Ohne
		G30/G31	28-30/30	100	Ohne
	II2L3P	G25	25	150	Ohne
		G31	50	90	Ohne
Norwegen	I3B/P	G30/G31	28-30/30	100	Ohne
Island/Griechenland/Gr oßbritannien/Italien/Portugal	II2H3+	G20	20	150	Ohne
		G30/G31	28-30/37	100	Ohne

## Elektrischer Anschluß

Der Elektromotor wird an ein Einphasenstromnetz 220/230V angeschlossen.

## Markierungen

Das Typenschild befindet sich auf der Geräterückseite.

Bei Benutzung eines anderen Gases das im Beutel mitgelieferte Etikett auswechseln.



# RBG 4 - 8 - 12

