

es

Instrucciones para la conexión y el cambio de gas
(sólo para el servicio autorizado)

Contenido

Información general	4
Temas que requieren atención	5
Elección del lado de conexión	6
Conexiones autorizadas	6
Piezas para el cambio de tipo de gas	8
Cambio del tipo de gas	10
Conexión a gas natural (NG)	11
Conexión a gas líquido (LPG)	12
Cambio de los inyectores de los quemadores (chiclés)	13
Ajuste o cambio de las toberas de derivación del quemador (posición de llama pequeña)	14
Cambio del inyector del horno de gas (opcional)	19
Controles de funcionamiento y de estanqueidad	22
Combustión correcta	24
Quemadores	24
Horno	25
Características técnicas - Gas	26

Información general

La operación para adaptar su aparato a otro tipo de gas debe ser realizada solamente por expertos autorizados y siguiendo las instrucciones especificadas en este documento.

Una conexión o unos ajustes erróneos pueden causar desperfectos y averías en el aparato. El fabricante del aparato no puede responsabilizarse de una conexión o unos ajustes defectuosos.

Temas que requieren atención

Estudie atentamente los símbolos que aparecen en la placa de características técnicas que viene con su aparato. Si allí no aparece el indicativo de su país, tenga en cuenta las disposiciones técnicas que existen en su país para realizar instalaciones.

Antes de instalar el aparato infórmese de la presión y el tipo de gas existentes en la red de suministro local. Asegúrese de que todos los ajustes se han llevado a cabo correctamente antes de la puesta en funcionamiento del aparato.

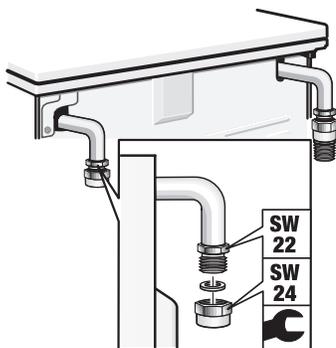
Se deben seguir las normas y reglamentos locales e internacionales.

Todos los datos referentes a la conexión se encuentran en la placa de características técnicas situada en la parte posterior de su aparato.

Se debe registrar en la tabla que aparece a continuación, o escribirse en algún otro lugar, el número de producto (E-Nr.), el número de serie (FD), la presión y el tipo de gas ajustados a la salida de fábrica del aparato, así como el tipo de gas regulado tras una eventual operación de cambio.

E-Nr. _____	FD _____
Servicio autorizado ☎ _____	_____
Los datos del tipo / presión del gas están en la placa de características técnicas	_____
Datos del tipo / presión del gas tras un cambio de tipo de gas	_____

Elección del lado de conexión



Los cambios que se hagan en el aparato y la forma en que esté conectado juegan un papel muy importante en su correcto y seguro funcionamiento.

La conexión del gas del aparato puede realizarse por el lado izquierdo o por el derecho. Se puede cambiar el lado de conexión si es preciso.

Cierre la conducción principal del gas.

Si cambia de lado la conexión del gas, el racor del lado por el que no se va a realizar la conexión (BOCA 22) debe cerrarse mediante un tapón ciego (BOCA 24) y una junta nueva.

Después de cambiar la conexión de lado debe hacerse un control de estanqueidad. Para ello consúltese el apartado "CONTROL DE ESTANQUEIDAD".

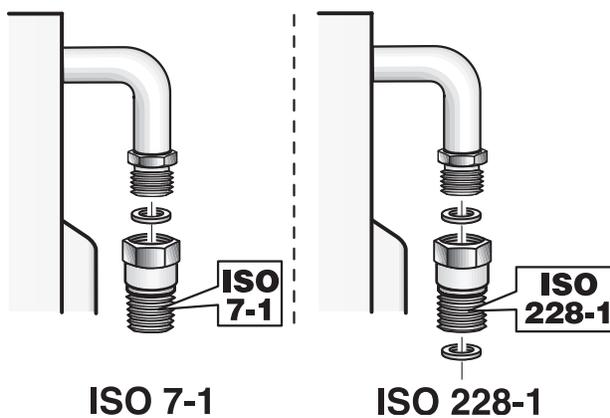
Conexiones autorizadas

Estas instrucciones sólo son válidas en el caso de que el aparato se instale en uno de los países indicados en la placa de características técnicas.

Si el aparato es instalado en un país que no aparece indicado en la placa de características y se usa con su correspondiente conexión, deberán seguirse las instrucciones de montaje y ensamblado, que contienen los datos necesarios para que se puedan garantizar las condiciones de conexión del aparato en dicho país.

Tipos de conexión

País



AT	Austria	X	
BE	Bélgica		X
CH	Suiza	X	
DE	Alemania	X	
ES	España	X	X
FR	Francia		X
GR	Grecia	X	
IT	Italia	X	X
NL	Holanda	X	
PT	Portugal	X	X
HR	Croacia		
SL	Eslovenia		
YU	Serbia		
TR	Turquía	X	X
PL	Polonia	X	
RO	Rumanía	X	X
AE	Emiratos Árabes Unidos		X
ZA	Sudáfrica		X
HU	Hungría	X	

Piezas para el cambio de tipo de gas

A continuación, se muestran las ilustraciones de las piezas cuyo uso puede ser necesario al realizar el cambio de tipo de gas que se explica en esta guía.

Para determinar los calibres correctos de los inyectores consulte la tabla "Características técnicas – gas".

Utilice siempre juntas nuevas.

La pieza de conexión del gas que debe usarse puede cambiar según el tipo de gas y los reglamentos del país.

Bajo ningún concepto se debe realizar la conexión del gas sin utilizar estos componentes.

(*)



Inyector by-pass



Inyector del quemador (chiclé)



(*) **Junta**



(*) **Pieza de conexión (NG: G20, G25) para gas natural ISO 7-1**



(*) **Pieza de conexión (NG: G20, G25) para gas natural ISO 228-1**



(*) Pieza de conexión (LPG: G30, G31) para gas líquido



Racor de conexión



Tapón ciego (extremo del cierre)



Cambio del tipo de gas

Para cambiar el tipo de gas Se debe cambiar la pieza de conexión del gas.
Se deben cambiar los inyectores de los quemadores.

Dependiendo de los ajustes de fábrica del aparato, habrá que cambiar los inyectores by-pass de las espitas del quemador, o bien habrá que mantenerlos presionados hasta el final.

También se deben cambiar los inyectores de los quemadores del horno y del grill si los hubiera.

Sobre los inyectores aparecen unos números que indican su calibre. Consulte el apartado "Características técnicas - Gas" para obtener más información acerca de los tipos de gas apropiados para el aparato y sus correspondientes quemadores.

Se debe realizar un control de estanqueidad después de cambiar el tipo de gas. Para ello consúltese el apartado "CONTROL DE ESTANQUEIDAD".

También se debe comprobar la combustión tras el cambio del tipo de gas. Para ello véase el apartado "COMBUSTIÓN CORRECTA".

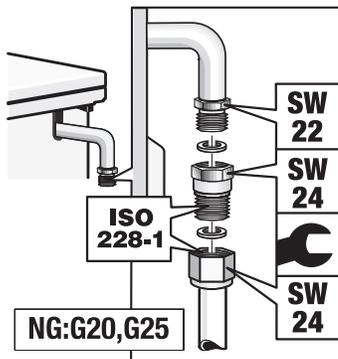
¡Importante!

Es **CONDICIÓN INDISPENSABLE** que, tras el cambio del tipo de gas, se pegue, en lugar bien visible y sobre la placa de características, la pegatina con forma de estrella en la que se indica el tipo de gas y que se encuentra dentro de la bolsa de plástico.

Escriba en el cuadro el nuevo de tipo de gas y la presión a la que se acaba de regular. Véanse los apartados "Temas que requieren atención" e "Información importante".

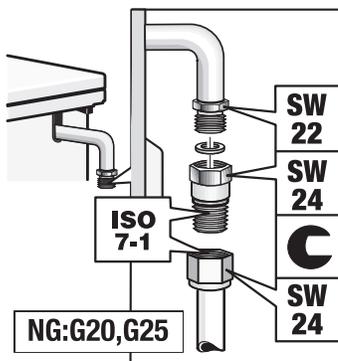
Conexión a gas natural (NG)

En el caso de que se vaya a usar gas natural (NG), la conexión del gas se hace a la tubería del gas o a un tubo flexible de gas de confianza que tenga en sus dos extremos una unión a rosca.



Conexión según la norma ISO 228-1

1. Coloque la junta nueva dentro de la pieza de conexión (conector). Asegúrese de que la junta se asiente correctamente en su sitio.
2. Acople (BOCA 24) el conector al extremo de la conexión de gas del aparato (BOCA 22).
3. Acople la tubería del gas o la goma flexible del gas al conector mediante una junta nueva y una tuerca (BOCA 24) y apriételo bien.
4. Para realizar el control de estanqueidad consulte la sección "Control de estanqueidad". Abra el mecanismo de cierre de la conexión del gas.



Conexión según la norma ISO 7-1

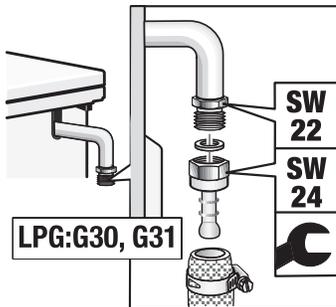
1. Coloque la junta nueva dentro de la pieza de conexión (conector). Asegúrese de que la junta se asiente correctamente en su sitio.
2. Acople (BOCA 24) el conector al extremo de la conexión de gas del aparato (BOCA 22).
3. Acople la tubería del gas o el racor a rosca del tubo flexible del gas (BOCA 24) al conector y apriételo bien.
4. Para realizar el control de estanqueidad consulte la sección "Control de estanqueidad". Abra el mecanismo de cierre de la conexión del gas.

Conexión a gas líquido (LPG)

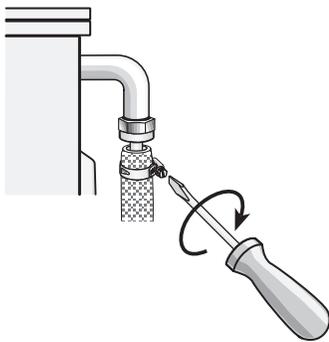
En el caso de que se vaya a usar gas líquido (LPG), la conexión del gas se hace a un tubo flexible o a una conexión fija.



¡Tenga en cuenta los reglamentos propios del país!



1. Coloque una junta nueva dentro de la pieza de conexión (conector). Asegúrese de que la junta está correctamente asentada en su sitio.
2. Acople (BOCA 24) el conector al extremo de la conexión del gas del aparato (BOCA 22).



3. Acople el tubo del gas y apriételo bien con una conexión atornillada o mediante una abrazadera.

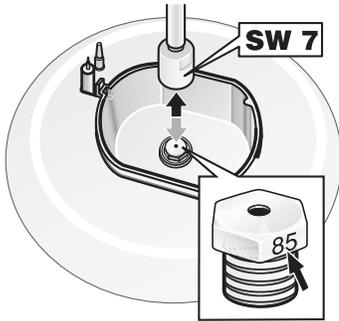
Si se va a utilizar un tubo de gas flexible, debe usarse un tubo de plástico de 8 o 10 mm. de diámetro fijado a una conexión de gas mediante un tubo flexible de confianza, o bien con un medio de unión autorizado (una abrazadera, por ejemplo).

El aparato debe quedar unido a la toma de gas por medio de un tubo flexible totalmente estanco y tan corto como sea posible. La longitud del tubo no debe exceder los 1'5 m, que es la longitud máxima autorizada. Deben tenerse en cuenta los reglamentos vigentes.

Los tubos del gas deben ser renovados una vez al año.

4. Para realizar el control de estanqueidad consulte la sección "Control de estanqueidad". Abra el mecanismo de cierre de la conexión del gas.

Cambio de los inyectores de los quemadores (chiclés)



1. Cierre todos los mandos del panel de control.
2. Cierre la llave de paso de la toma de gas.
3. Quite la parrilla y los quemadores de la encimera.
4. Desmonte los inyectores de los quemadores (llave de vaso 7).
5. Determine los inyectores por la tabla. Consulte la sección "Características técnicas - Gas". Coloque los nuevos inyectores sobre sus correspondientes quemadores.

Realice un control de estanqueidad después de cambiar los inyectores. Consulte la sección "Control de estanqueidad".

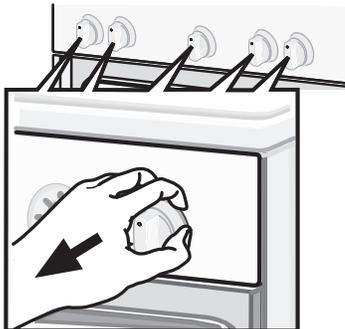
Ajuste o cambio de las toberas de derivación del quemador (posición de llama pequeña)

Las toberas de derivación permiten la posición de llama pequeña.

Conectar el dispositivo de cierre para la conexión del gas.

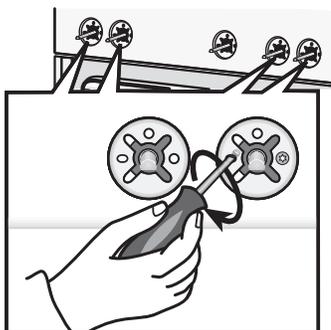
¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar la alimentación eléctrica del aparato.



1. Colocar las empuñaduras del interruptor en la posición 0. Desplazarlas por separado un poco hacia delante y desprender con cuidado de los ejes.

2. En el caso de que el aparato se haya ajustado en la entrega (ajuste de fábrica) para gas natural (NG: G20, G25) y se desee cambiar ahora por primera vez a gas licuado (LPG: G30, G31):



Para modelos sin seguro de la llama (opcional):

apretar en cada caso hasta el tope a través de la abertura izquierda.

Tras retirar las empuñaduras del interruptor pueden verse las aberturas del panel frontal a través de las cuales se ajustan las toberas de derivación de las llaves de paso del gas. Para ello, introducir un destornillador (n.º 2) de punta plana (para la cabeza de los tornillos ranurados) a través de las aberturas correspondientes (evitar dañar los cables) y girar las toberas de derivación para apretarlas hasta el tope.

Para modelos con seguridad de la llama

(opcional): para acceder a las toberas de derivación es preciso desmontar el panel. Para ello, ejecutar los pasos de trabajo 4 a 11 que se describen a continuación. Las toberas de derivación deben quedar apretadas hasta el tope. A continuación, ejecutar los pasos de trabajo a partir del 17 hasta el final.

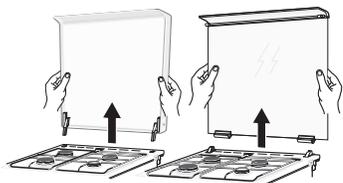
Para modelos con horno de gas (opcional):

para alcanzar la tobera de derivación situada bajo la llave de paso del quemador (o la base del quemador), debe desmontarse el panel. Para ello, ejecutar los pasos de trabajo 4 a 11 que se describen a continuación. La tobera de derivación del quemador del horno debe quedar apretada hasta el tope. A continuación, ejecutar los pasos de trabajo a partir del 17 hasta el final.

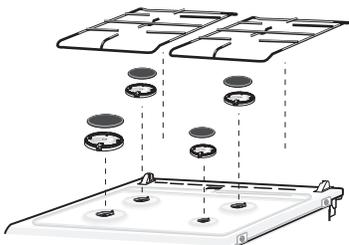
3. Si debe cambiarse el aparato de gas licuado (LPG: G30, G31) a gas natural (NG: G20, G25), o viceversa:

Deben cambiarse todas las toberas de derivación del aparato.

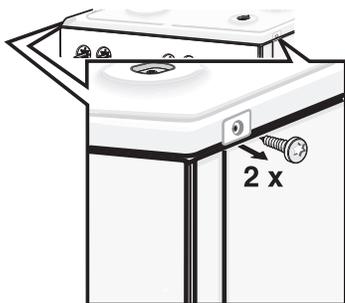
Para ello:



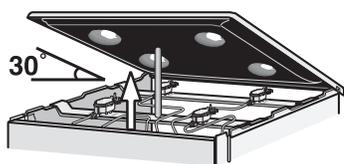
4. En el caso de que el aparato posea una tapa para la placa de cocción, desmontarla. Para ello tomar la tapa en posición abierta con ambas manos y tirar hacia arriba. La tapa de la placa de cocción se extrae de los soportes.



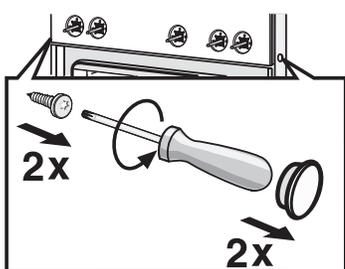
5. Desmontar el bastidor de rejilla o de parrilla y las piezas del quemador de gas.



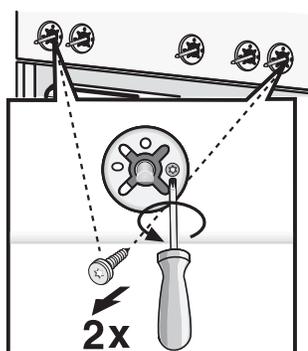
6. Desenroscar los dos tornillos (T20) de la placa de cocción situados en la parte delantera a izquierda y derecha. No retirar las piezas de plástico que se encuentran debajo de ellos.
7. Para modelos con placa de cocción a gas para wok (opcional): desenroscar los 4 tornillos (T20) (M4) de la placa de cocción para wok.



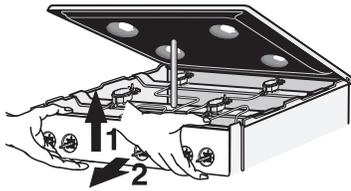
8. Tomar la placa de cocción por delante e inclinarla un máximo de 30° hacia arriba. Asegurar la placa con los rieles perfilados colocados en posición vertical sobre la sujeción delantera del quemador.



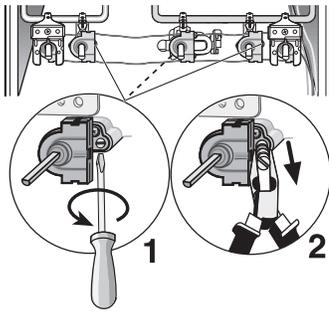
9. Retirar las cubiertas de plástico de los perfiles frontales a derecha e izquierda. Evite dañar o rayar dichas cubiertas al retirarlas. Desenroscar los tornillos (T20) que se encuentran debajo de ellas.



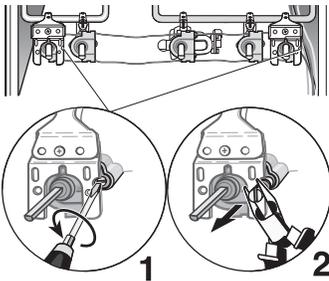
10. Desenroscar los dos tornillos (T15) (M4) que quedan visibles tras retirar el interruptor.



11. Tomar el panel frontal con ambas manos y tirar de él lentamente hacia arriba. Extraer de los salientes de sujeción. A continuación, retirar con cuidado el panel hacia delante. Evitar dañar los cables y soltar las conexiones.



12. Desenroscar las toberas de derivación con un destornillador (n.º 2) de punta plana. Retirar dichas toberas.

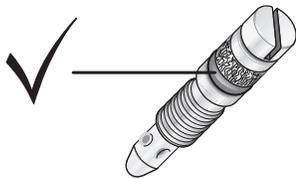


13. Comprobar en la tabla las nuevas toberas de derivación que deben utilizarse tras el cambio del tipo de gas. Ver el capítulo "Datos técnicos: Gas".

14. Comprobar que las juntas de las toberas de derivación asientan y funcionan correctamente. Utilizar únicamente toberas de derivación cuyas juntas estén en perfecto estado.

15. Colocar las nuevas toberas de derivación y apretar bien. Comprobar que todas las toberas de derivación se han fijado en las correspondientes llaves de paso o bases del quemador.

16. En esta fase es imprescindible comprobar la estanqueidad. Ver el capítulo "Prueba de estanqueidad".



17. Tomar el panel frontal con ambas manos e introducirlo lentamente; evitar dañar los cables y soltar las conexiones. Mover ligeramente hacia abajo e insertar en los salientes de sujeción.
18. Sujetar el panel frontal con los dos tornillos (T15) (M4) correspondientes.
19. Colocar de nuevo los tornillos (T20) previamente retirados de los perfiles frontales derecho e izquierdo y apretarlos. Volver a colocar las cubiertas de plástico.
20. Colocar de nuevo la placa de cocción. Evitar que se caigan las piezas de plástico que deben quedar bajo los tornillos. Volver a enroscar los dos tornillos (T20) delanteros a derecha e izquierda.
21. Para modelos con placa de cocción a gas para wok (opcional): Volver a colocar los 4 tornillos (T20) (M4) extraídos de la placa de cocción a gas para wok.
22. Sujetar la tapa de la placa de cocción en posición vertical por ambos lados y volver a insertar lentamente en el soporte.
23. Colocar la parte inferior del quemador en la posición correspondiente de acuerdo con su tamaño. Al mismo tiempo, comprobar que las bujías de encendido quedan colocadas en las aberturas correspondientes junto a la parte inferior del quemador. Disponer la parte superior del quemador bien centrada de acuerdo con su tamaño.
24. Volver a colocar el bastidor de rejilla o de parrilla. Comprobar que el bastidor queda colocado en la posición correcta sobre la placa de cocción.
25. Encajar las empuñaduras del interruptor con precaución.
26. En esta fase, es imprescindible comprobar el comportamiento del quemador. Ver el capítulo "Funcionamiento seguro del quemador".
27. Comprobar si el aparato funciona perfectamente.

Cambio del inyector del horno de gas (opcional)

Cierre todos los mandos del panel de control.

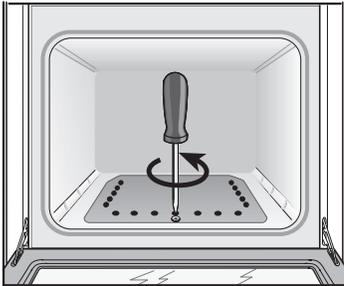
Cierre la llave de paso de la toma de gas.

¡Peligro de sacudida eléctrica

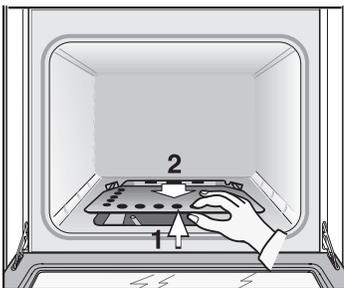
Corte la corriente eléctrica del aparato.

Sustitución del inyector del quemador de la parte inferior del horno.

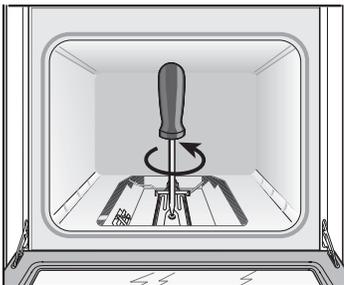
1. Abra la puerta del horno.
2. Quite el tornillo que se encuentra en la parte delantera de la base del horno.

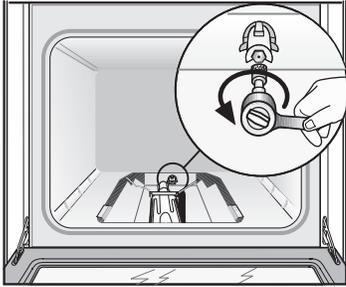


3. Coja la chapa por delante y quítela tirando.



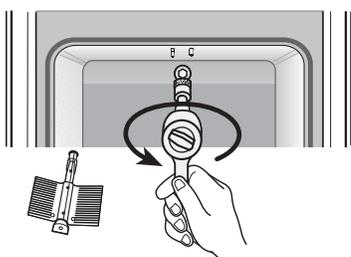
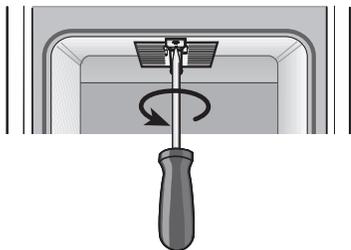
4. Quite el tornillo del quemador y tire de éste hacia delante con cuidado. De esta forma se puede alcanzar el inyector del quemador. Tenga cuidado de no dañar las conexiones del termopar y de la bujía.





5. Saque el inyector que está en la entrada del quemador, en la parte trasera del horno (llave de vaso 7, herramienta especial).
6. Determine por la tabla el nuevo inyector que se va a usar, según el tipo de gas al que está adaptando el aparato. Consulte la sección "Características técnicas - Gas".
7. Coloque el nuevo inyector y apriételo bien.
8. Realice sin falta un control de estanqueidad en este momento. Consulte la sección "Control de estanqueidad".
9. Coloque de nuevo el quemador del horno en su lugar, teniendo cuidado de no dañar las conexiones del termopar y de la bujía. Coloque sobre él, en su sitio, el tornillo que previamente había quitado.
10. En este punto compruebe sin falta la combustión del quemador. Consulte la sección "Combustión segura".
11. Coloque en su sitio la chapa base del horno y atornillela.

Sustitución del inyector del quemador del grill (opcional)



1. Abra la puerta del horno.
2. Quite el tornillo que une el quemador del grill con su chapa fija y tire con cuidado del quemador hacia delante. Tenga cuidado de no dañar las conexiones del termopar y de la bujía. De esta forma se puede alcanzar el inyector del quemador.
3. Quite el inyector del quemador del grill (llave de vaso 7, herramienta especial).
4. Determine por la tabla el nuevo inyector que se va a usar, según el tipo de gas al que está adaptando el aparato. Consulte la sección "Características técnicas - Gas".
5. Coloque el nuevo inyector y apriételo bien.
6. Realice sin falta un control de estanqueidad en este momento. Consulte la sección "Control de estanqueidad".
7. Coloque de nuevo el quemador del grill en su lugar, teniendo cuidado de no dañar las conexiones del termopar y de la bujía. Coloque en su lugar el tornillo que quitó antes.
8. Haga que la junta situada en el quemador se apoye sobre la parte trasera del horno.
9. En este punto compruebe sin falta la combustión del quemador. Consulte la sección "Combustión segura".

Controles de funcionamiento y de estanqueidad



¡Riesgo de explosión!

No producir chispas ni encender fuego, no use ningún tipo de llama.

Compruebe la estanqueidad solamente con una solución jabonosa apropiada.

En caso de fuga de gas: Cierre la llave de paso y ventile suficientemente el local. Compruebe de nuevo las conexiones del gas y de los inyectores. Repita el control de estanqueidad.

El control de estanqueidad debe ser realizado por dos personas y deben seguirse las indicaciones que se describen a continuación.

Control de la conexión del gas

Abra la llave de paso de la conexión del gas. Rocíe una solución jabonosa apropiada alrededor de la conexión del gas. Si en la superficie enjabonada aparecieran burbujas y salpicaduras que muestran la fuga de gas, aplique lo descrito anteriormente en el apartado "En caso de fuga de gas". Lleve a cabo el mismo procedimiento para los tramos cerrados mediante tapón ciego.

Control de los inyectores de los quemadores

Abra la llave de paso de la conexión del gas. Realice el control de estanqueidad para cada inyector por separado. Cierre con cuidado el orificio del inyector del quemador en cuestión con la ayuda de un aparato especial o bien con el dedo. Eche una solución jabonosa apropiada alrededor del inyector. Presionando el mando del quemador gírelo en el sentido contrario al de las agujas del reloj. De esta manera llegará el gas al inyector. Si en la superficie enjabonada aparecieran burbujas y salpicaduras que muestran la fuga de gas, aplique lo descrito anteriormente en el apartado "En caso de fuga de gas".

**Control de los inyectores
by-pass**

Abra la llave de paso de la conexión del gas. Realice el control de estanqueidad para cada inyector by-pass por separado. Cierre con cuidado el orificio del inyector del quemador en cuestión con la ayuda de un aparato especial o bien con el dedo. Eche una solución jabonosa apropiada alrededor del inyector by-pass perteneciente al quemador que se va a comprobar. Presionando el eje de la espita, gire en el sentido contrario al de las agujas del reloj. De esta manera llegará el gas al inyector. Si en la superficie enjabonada aparecieran burbujas y salpicaduras que muestran la fuga de gas, aplique lo descrito anteriormente en el apartado "En caso de fuga de gas".

**Control del inyector del
quemador inferior del
horno de gas (opcional)**

Abra la llave de paso de la conexión del gas. Cierre con cuidado el orificio del inyector del quemador en cuestión con la ayuda de un aparato especial o bien con el dedo. Eche una solución jabonosa apropiada alrededor del inyector. Presione y gire en el sentido contrario al de las agujas del reloj el mando que controla la función del horno. De esta manera llegará el gas al inyector. Si en la superficie enjabonada aparecieran burbujas y salpicaduras que muestran la fuga de gas, aplique lo descrito anteriormente en el apartado "En caso de fuga de gas".

**Control del inyector
del quemador del grill
(opcional)**

Abra la llave de paso de la conexión del gas. Cierre con cuidado el orificio del inyector del quemador del grill con la ayuda de un aparato especial o bien con el dedo. Eche una solución jabonosa apropiada alrededor del inyector. Presione y gire en el sentido contrario al de las agujas del reloj el mando que controla la función del horno. De esta manera llegará el gas al inyector. Si en la superficie enjabonada aparecieran burbujas y salpicaduras que muestran la fuga de gas, aplique lo descrito anteriormente en el apartado "En caso de fuga de gas".

Combustión correcta

Quemadores

Tras un cambio de tipo de gas se debe comprobar la combustión y la formación de hollín en cada quemador. Si aparece cualquiera de los problemas mencionados, se deben comparar los valores del inyector con los de la tabla.

Sólo para los modelos que no tengan sistema de seguridad de llama

1. Encienda el quemador.
2. Compruebe la combustión con la llama al mínimo y al máximo. La llama debe ser regular y estable.
3. Cambie la posición del mando del quemador rápidamente entre el máximo y el mínimo. Repita esta operación varias veces. La llama no debe temblar ni apagarse.

Sólo para los modelos que tengan sistema de seguridad de llama

1. Encienda el quemador.
2. Ponga el mando del quemador en el mínimo. Compruebe si el sistema de llama segura se desconecta en la posición de llama pequeña (durante un minuto aproximadamente).
3. Compruebe la combustión con la llama al mínimo y al máximo. La llama debe ser regular y estable.
4. Cambie la posición del mando del quemador rápidamente entre el máximo y el mínimo. Repita esta operación varias veces. La llama no debe temblar ni apagarse.

Horno

Quemador de gas inferior o quemador de gas del grill (opcional)

1. Encienda el quemador.
2. Observe la llama manteniendo abierta la puerta del horno.
La llama debe arder uniformemente.

La llama debe ser regular y estable (durante los primeros minutos puede que se debilite, pero unos minutos después la llama debe regularse).

3. Mantenga en funcionamiento el aparato durante unos minutos para comprobar que los componentes térmicos se calientan suficientemente.

Revise los ajustes si fuera necesario, y si no fueran correctos cambie el inyector by-pass del quemador.

Características técnicas - Gas

A continuación se da una lista con los diferentes tipos de gas y sus correspondientes valores.

Valores del inyector para el quemador del grill del horno de gas (opcional)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	G25.1
Presión del gas (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	25
Inyector (mm)	1.00	1.00	0.98	1.13	1.10	0.70	0.62	1.10
Inyector by-pass (mm)	-	-	-	-	-	-	-	-
Potencia de entrada, máximo (kW)	2.1	2.1	2.1	2.1	2.1	2.1	2.1	2.1
Potencia de entrada, mínimo (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-
Flujo de gas a 15 °C y 1013 mbar m/h	0,2/0.233	0.2	0,232	0,233	0,233	-	-	0,233
Flujo del gas a 15 °C y 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	153	153	-

* Para Francia y Bélgica

** Para G30 (50 mbar) el servicio técnico debe proporcionar un set de inyectores código HEZ298070.

Valores del inyector para el quemador inferior del horno de gas con termostato (opcional)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	G25.1
Presión del gas (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	25
Inyector (mm)	1.16	1.16	1.10	1.34	1.21	0,85	0,75	1,21
Inyector by-pass (mm)	0,76	0,76	0,67	0,80	0,70	0,48	0,45	0,70
Potencia de entrada, máximo (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3
Potencia de entrada, mínimo (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-
Flujo de gas a 15 °C y 1013 mbar m/h	0,285/0.332	0,285	0,331	0,332	0,332	-	-	0,332
Flujo del gas a 15 °C y 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	218	218	-

* Para Francia y Bélgica

** Para G30 (50 mbar) el servicio técnico debe proporcionar un set de inyectores código HEZ298070.

Valores del inyector para el quemador normal

	*G20/ G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	GZ35	G25.1	GZ41	GZ50	GPB
Presión del gas (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	13	25	20	20	36
Inyector (mm)	0,97	0,97	0,91	1	0,94	0,65	0,58	1,31	0,94	1,00	0,97	0,62
Inyector by-pass (mm)	0,58	0,58	0,58	0,58	0,58	0,38	0,38	0,75	0,58	0,58	0,58	0,38
Potencia de entrada, máximo (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Potencia de entrada, mínimo (kW)	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9
Flujo de gas a 15 °C y 1013 mbar m/h	0,167/ 0,194	0,167	0,193	0,194	0,194	-	-	0,243	0,194	0,211	0,167	-
Flujo del gas a 15 °C y 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	127	127	-	-	-	-	129
* Para Francia y Bélgica												
** Para G30 (50 mbar) el servicio técnico debe proporcionar un set de inyectores código HEZ298070.												

Valores del inyector para el quemador auxiliar

	*G20/ G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	GZ35	G25.1	GZ41	GZ50	GPB
Presión del gas (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	13	25	20	20	36
Inyector (mm)	0,72	0,72	0,68	0,77	0,72	0,50	0,43	1,06	0,72	0,77	0,72	0,47
Inyector by-pass (mm)	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,30	0,30	0,67	0,50	0,50	0,50	0,30
Potencia de entrada, máximo (kW)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Potencia de entrada, mínimo (kW)	≤ 0,55	≤ 0,55	≤ 0,55	≤ 0,55	≤ 0,55	≤ 0,55	≤ 0,55	≤ 0,55	≤ 0,55	≤ 0,55	≤ 0,55	≤ 0,55
Flujo de gas a 15 °C y 1013 mbar m/h	0,095/ 0,111	0,095	0,11	0,111	0,111	-	-	0,139	0,111	0,120	0,095	-
Flujo del gas a 15 °C y 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	73	73	-	-	-	-	74
* Para Francia y Bélgica												
** Para G30 (50 mbar) el servicio técnico debe proporcionar un set de inyectores código HEZ298070.												

Valores del inyector para el quemador del wok (opcional)

	*G20/ G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	GZ35	G25.1	GZ41	GZ50	GPB
Presión del gas (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	13	25	20	20	36
Inyector (mm)	1.28	1.35	1.20	1.45	1.40	0,96	0,75	2.20	1.40	1.46	1.28	0,90
Inyector by-pass (mm)	0,88	0,88	0,88	0,88	0,88	0,55	0,55	CIEGO	0,88	0,88	0,88	0,55
Potencia de entrada, máximo (kW)	3.6	3.6	3.6	3.6	3.6	3.6	3.6	3.6	3.6	3.5	3.6	3.6
Potencia de entrada, mínimo (kW)	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7
Flujo de gas a 15 °C y 1013 mbar m/h	0,342/ 0.398	0,342	0,398	0,398	0,398	-	-	0,501	0,398	0,422	0,342	-
Flujo del gas a 15 °C y 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	261	261	-	-	-	-	266

* Para Francia y Bélgica

** Para G30 (50 mbar) el servicio técnico debe proporcionar un set de inyectores código HEZ298070.

Valores del inyector para el quemador fuerte (opcional)

	*G20/ G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	GZ35	G25.1	GZ41	GZ50	GPB
Presión del gas (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	13	25	20	20	36
Inyector (mm)	1.16	1.16	1.10	1.34	1.21	0,85	0,75	1.48	1.21	1.38	1.16	0,80
Inyector by-pass (mm)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,46	0,46	0,86	0,75	0,75	0,75	0,46
Potencia de entrada, máximo (kW)	3	3	3	3	3	3	3	2.7	3	2.7	3	3
Potencia de entrada, mínimo (kW)	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3
Flujo de gas a 15 °C y 1013 mbar m/h	0,285/ 0.332	0,285	0,331	0,332	0,332	-	-	0,376	0,332	0,326	0,285	-
Flujo del gas a 15 °C y 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	218	218	-	-	-	-	200

* Para Francia y Bélgica

** Para G30 (50 mbar) el servicio técnico debe proporcionar un set de inyectores código HEZ298070.





9000555957

001-160490

1ae

