

11/2016

Mod: **GDI/2F4**

Production code: **65/40 PCG-D**



Diamond
catering equipment



NL

KEUKENS, GRILLPLATEN GAS

Installatie-Gebruik-Onderhoud



CE



MOD.

_70/40 PCG...	_70/110 TPPCFG2	_90/80 CEG...	_90/80 TPG...
_70/70 PCG...	_70/40 PCE...	_90/120 CEG...	_90/80 TPPCG...
_70/110 PCG...	_70/70 PCE...	_90/40 PCG...	_90/120 TPPCG2...
_70/70 CFG...	_70/70 CFE...	_90/80 PCG...	_90/80 TPFG...
_70/70 CFGE...		_90/120 PCG...	_90/80 TPPCFG...
_70/110 CFG...	_65/40 PCG-D	_90/160 PCG...	_90/120 TPFG...
_70/110 CFGE...	_65/80 PCG-D	_90/80 CFG...	_90/120 TPPCFG2...
_70/70 TPG...	_65/40 PCE-D	_90/80 CFGE...	_90/40 PCE
_70/70 TPPCG...	_65/70 PCE-D	_90/120 CFG...	_90/80 PCE
_70/110 TPPCG2...		_90/120 CFGE...	_90/120 PCE
_70/70 TPFG...		_90/120 CFGE...	_90/80 CFE...
_70/70 TPPCFG		_90/160 CFG...	_90/120 CFE...
_70/110 TPFG...		_90/160 CFGE...	

Doc.n°	252.442.00
Edition	02

NL - INSTALLATIE - GEBRUIK - ONDERHOUD	77
I. ALGEMENE MEDEDELINGEN	77
1. VERWIJDERING VERPAKKING EN APPARATUUR	78
2. VEILIGHEIDSINRICHTINGEN	78
II. AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE	78
3. MEDEDELINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	78
4. REFERENTIE NORMEN EN -WETTEN	79
5. UITPAKKEN	79
6. PLAATSING	79
7. AANSLUITINGEN	79
8. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE	80
9. INBEDRIJFSTELLING	82
III. GEBRUIKSAANWIJZINGEN	82
10. MEDEDELINGEN VOOR DE GEBRUIKER	82
11. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT GAS	83
12. GEBRUIK VAN DE GRILLPLATEN/SIMPLE SERVICE	83
13. GEBRUIK VAN DE OVEN GAS	84
14. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT ELEKTRISCH	85
15. GEBRUIK VAN DE OVEN ELEKTRISCH CONVECTIE	85
16. GEBRUIK VAN DE OVEN ELEKTRISCH STATISCH (SERIE 900)	86
17. INUTILITEITSPERIODE	86
IV. AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	87
18. MEDEDELINGEN VOOR DE REINIGING	87
V. ONDERHOUDSAANWIJZINGEN	87
19. MEDEDELINGEN VOOR HET ONDERHOUDSPERSONEEL	87
20. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE	87
21. INBEDRIJFSTELLING	87
22. STORINGEN OPLOSSEN	87
23. VERVANGING VAN DE COMPONENTEN	89
24. REINIGING VAN DE INTERNE ONDERDELEN	90
25. HOOFDCOMPONENTEN	90
VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D’INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA'S	109
VII. FIGURE – ABB. – FIG. FIGURE-FIG.-IMAGE-ABB.-CIFRAS-AFBEELDINGEN	113
IX. TAB3 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS DATI TECNICI APPARECCHIATURE GAS - TECHNICAL DATA OF GAS APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS À GAZ - TECHNISCHE DATEN GASGERATE - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS DE GAS - TECHNISCHE GEGEVENS GASAPPARATUUR	118

NL - INSTALLATIE - GEBRUIK - ONDERHOUD

I. ALGEMENE MEDEDELINGEN



LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR.



DE NIET-NALEVIING VAN HET BOVENSTAANDE KAN DE VEILIGHEID VAN DE APPARATUUR BENADELLEN.



DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEVIING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.



DE ORIGINELE TAAL WAARIN HET DOCUMENT IS OPGESTELD, IS HET ITALIAAANS. IN HET GEVAL VAN ONDUIDELIJKHEDEN OF TWIJFEL KUNT U HET ORIGINEEL BIJ DE FABRIKANT AANVRAGEN.



VOOR DE INSTALLATIE, PLAATSING EN/OF BEVESTIGING EN AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET VAN DE APPARATEN ZIJN BEPAALDE MAATREGELEN VEREIST. ZIE HET DEEL "AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE".



VOOR DE REINIGING VAN DE APPARATEN ZIJN BEPAALDE MAATREGELEN VEREIST. ZIE HET DEEL "AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING".



OP DE PANELEN DIE TOEGANG BIEDEN TOT DELEN ONDER SPANNING IS HET SYMBOOL "HOOGSPANNING" AANGEBRACHT.

Deze handleiding op een veilige en bekende plaats bewaren zodat ze gedurende de levensduur van de apparatuur kan worden geraadpleegd.

Deze apparatuur is ontworpen voor de bereiding van voedsel. Ze is bestemd voor een industrieel gebruik. Elk ander gebruik is oneigenlijk.

Deze apparatuur mag niet worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) met geringe lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of die geen ervaring en kennis hebben.

Tenzij een verantwoordelijke voor hun veiligheid ze controleert of informeert over het gebruik van de apparatuur.

Laat het apparaat niet onbewaakt achter als kinderen aanwezig zijn en verzeker u ervan dat ze het apparaat niet gebruiken of ermee spelen.

Het personeel dat de apparatuur gebruikt moet worden getraind. Controleer de apparatuur tijdens het gebruik.



HOUD ONTVLAMBARE MATERIELEN BUITEN BEREIK VAN DE APPARATUUR. BRANDGEVAAR.

Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende eventileerde ruimten.

Door onvoldoende ventilatie ontstaat verstikkingsgevaar. Sluit het ventilatiesysteem niet af van de omgeving waarin de apparatuur is geïnstalleerd. Sluit de ventilatieopeningen van deze apparatuur en van andere apparatuur niet af.

Sluit de gaskraan en/of deactiveer de hoofdschakelaar van de elektrische voeding voor de apparatuur in het geval van een storing of defect aan de apparatuur.

De installatie en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

Verricht de reiniging volgens de aanwijzingen van de paragraaf "AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING".

1. VERWIJDERING VERPAKKING EN APPARATUUR

VERPAKKING

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De recyclebare plastic componenten zijn:

- het transparante deksel, de zakjes van de handleiding en de verstuivers (van polyethyleen - PE).
- strips (polypropyleen - PP).

APPARATUUR

Meer dan 90% van het gewicht van de apparatuur bestaat uit recyclebare metalen (roestvrij staal, aluminium plaatstaal, koper....).

De apparatuur moet conform de toepasselijke normen worden verwijderd.

Maak haar onbruikbaar alvorens haar te verwijderen.

Niet in het milieu werpen.



HET SYMBOOL VAN DE DOORGEKRUISTE AFVALBAK OP DE APPARATUUR OF OP DE VERPAKKING GEEFT AAN DAT HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE NUTTIGE LEVENSDUUR GESCHIEDEN MOET WORDEN INGEZAMELD.

DE GESCHIEDEN INZAMELING VAN AFGEDANKTE APPARATUUR WORDT DOOR DE FABRIKANT GEORGANISEERD EN BEHEERD.

DE GEBRUIKER DIE DEZE APPARATUUR WIL AFDANKEN, MOET CONTACT OPNEMEN MET DE FABRIKANT EN DIENS SYSTEEM TOEPASSEN ZODAT DE APPARATUUR AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR GESCHIEDEN KAN WORDEN INGEZAMELD.

EEN CORRECTE GESCHIEDEN INZAMELING DRAAGT BIJ AAN HET VOORKOMEN VAN NEGATIEVE UITWERKINGEN OP HET MILIEU EN DE GEZONDHEID. HET BEVORDERT HET HERGEBRUIK EN/OF DE RECYCLING VAN DE MATERIALEN VAN DE APPARATUUR.

DE ILLEGALE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT DOOR DE EIGENAAR ZAL VOLGENS DE TOEPASSELIJKE NORMEN WORDEN BESTRAFT.

2. VEILIGHEIDSINRICHTINGEN

ELEKTRISCHE OVEN

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT



DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEEVING VAN DE ONDERSTAANDE Plichten.

De apparatuur is voorzien van een handmatig herstelbare veiligheidsthermostaat die de verwarming onderbreekt als de bedrijfstemperatuur de toelaatbare maximum temperatuur overschrijdt.

Herstel de functionering van de apparatuur door het bedieningspaneel te openen en op de herstelknop van de thermostaat te drukken.

Uitsluitend een gekwalificeerd en erkend technicus mag deze handeling verrichten.

II. AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE

3. MEDEDELINGEN VOOR DE INSTALLATEUR



LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR.



DE NIET-NALEEVING VAN HET BOVENSTAANDE KAN DE VEILIGHEID VAN DE APPARATUUR BENADELLEN. DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEEVING VAN DE ONDERSTAANDE Plichten.

Het model van de apparatuur identificeren. Op de verpakking en op het typeplaatje van de apparatuur is het model aangegeven.

Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende geventileerde ruimten.

De installatie en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

Sluit de ventilatieopeningen en de afvoeropeningen van de apparatuur niet af.

Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.

4. REFERENTIENORMEN EN -WETTEN

Installeer de apparatuur conform de veiligheidsnormen die in het land van kracht zijn.

5. UITPAKKEN

Controleer de staat van de verpakking. Laat de goederen door de expediteur controleren als duidelijke schade zichtbaar is.

Verwijder de verpakking.

Verwijder de beschermfolie van de externe panelen. Verwijder eventuele lijmresten met een geschikt oplosmiddel.

6. PLAATSING

Het installatieschema voorin deze handleiding bevat de buitenafmeting van de apparatuur en de positie van de aansluitingen.

De apparatuur kan apart of samen met andere apparatuur uit hetzelfde assortiment worden geïnstalleerd.

De apparatuur kan niet worden ingebouwd.

Plaats de apparatuur altijd minstens 10 cm bij omringende wanden vandaan.

De wanden, scheidingswanden, keukenkasten, sierelementen enz. waar het apparaat in de buurt wordt geplaatst, moeten van onbrandbare materialen zijn gemaakt.

Als het tegendeel waar is moeten ze worden bekleed met passend onbrandbaar, thermisch isolerend materiaal.

Plaats de apparatuur waterpas met behulp van de stelvoetjes.

MONTAGE VAN DE APPARATUUR OP HET ONDERSTEL EN OP EEN BRUG

Volg de aanwijzingen die met her gebruikte type steun worden geleverd.

ROOKAFVOERSYSTEEM

Leg de rookafvoer aan volgens het " type" apparaat. Op het typeplaatje is het type apparaat aangegeven.

APPARATUUR TYPE "A1"

Plaats de apparatuur type " A1 " onder een afzuigkap om het afzuigen van de rook en de dampen te waarborgen.

APPARATUUR TYPE "B21"

Plaats de apparatuur type "B21" onder een afzuigkap.

APPARATUUR TYPE "B11"

Monteer de geschikte schoorsteen op de apparatuur type " B11 ". Vraag dit aan bij de fabrikant van de apparatuur. Volg de montageaanwijzingen die samen met de schoorsteen worden geleverd.

Sluit een buis, bestendig tegen een temperatuur van 300°C, met een diameter van 150/155 mm aan op de schoorsteen.

Voer hem naar buiten of naar een schoorsteen waarvan de efficiëntie is vastgesteld. De buis mag niet langer zijn dan 3 meter.

7. AANSLUITINGEN

Het installatieschema achterin deze handleiding bevat de positie en de afmeting van de aansluitingen.

AANSLUITING OP GASLEIDING

Verifieer of de apparatuur kan functioneren met het gastype waarvan het wordt voorzien.

Controleer de gegevens van de etiketten op de verpakking en de apparatuur.

Pas de apparatuur aan het gebruikte gastype aan. Volg de aanwijzingen van de volgende paragraaf "Aanpassing op een ander gastype".

Op apparatuur top is tevens een aansluiting achter verkrijgbaar. Draai de dop los en draai hem op de aansluiting voor vast.

Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparatuur een kraan met een snelsluiser.
Gebruik geen leidingen met een diameter die kleiner is dan de diameter van de gasaansluiting van de apparatuur.
Verifieer na de aansluiting of de aansluitpunten niet lekken.



AANSLUITING OP ELEKTRICITEITSNET

Verifieer of de apparatuur kan functioneren met de spanning en de frequentie van de voeding.
Controleer de gegevens van het typeplaatje van de apparatuur en het plaatje dat in de buurt van het klemmenbord is aangebracht.
Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparatuur een omnipolaire afscheider met een opening tussen de contacten die een volledige afkoppeling volgens de voorwaarden van de overspanningscategorie III mogelijk maakt.
Gebruik een flexibele voedingskabel met rubberen isolatie en eigenschappen die op zijn minst gelijk zijn aan het type H05 RN-F.
Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord volgens de aanwijzingen van het schakelschema dat samen met de apparatuur is geleverd.
Zet de voedingskabel vast met de wartel.
Bescherm de voedingskabel buiten de apparatuur met een metalen of stugge plastic buis.
Laat de beschadigde voedingskabel door de fabrikant, diens servicecentrum of door een soortgelijk gekwalificeerd personeel vervangen om risico's te vermijden.



OP DE PANELEN DIE TOEGANG BIEDEN TOT DELEN ONDER SPANNING IS HET SYMBOOL "HOOGSPANNING" AANGEBRACHT.

AANSLUITING OP DE AARDE EN OP EQUIPOTENTIAL PUNT

Sluit de elektrisch gevoede apparatuur aan op een functionerende aarding. Sluit de aardgeleider aan op de aansluitklem met het symbool  dat is aangegeven naast de aansluitklem voor de inkomende lijn.
Sluit de metalen structuur van de elektrisch gevoede apparatuur aan op een equipotentiaal punt. Sluit de geleider aan op de aansluitklem met het symbool  dat aan de buitenkant van de bodem is aangegeven.

AANSLUITING OP WATERNET

Voorzie de apparatuur van drinkwater. De toevoerdruk van het water moet 150 - 300 kPa bedragen. Gebruik een drukreductor als de toevoerdruk hoger is dan de gegeven maximale druk.

Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparatuur een mechanisch filter en een kraan. Verwijder eventueel ijzerhoudend afval uit de leidingen alvorens het filter en de apparatuur aan te sluiten.

De niet-aangesloten aansluitingen met een waterdichte dop afsluiten.

Verifieer na de aansluiting of de aansluitpunten niet lekken.

AANSLUITING OP WATERAFVOER

De afvoerleidingen moeten gemaakt zijn van hittebestendig materiaal tot 100°C. De bodem van de apparatuur mag niet worden geraakt door de stoom die afkomstig is van de warm waterafvoer. Breng een put met rooster aan in de vloer en een sifon onder de afvoerkraan van de pannen en voor de braadpannen.



8. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE

Tabel TAB1 geeft:

- de gastypen die ze voor de functionering van de apparatuur kunnen gebruiken.
 - de verstuivers en de regelingen voor de verschillende bruikbare gastypen.
- Het nummer van de verstuivers gegeven in tabel Tab1 is op de verstuiver aangebracht.

Volg de aanwijzingen van de tabel TAB1 en verricht de onderstaande aanwijzingen om de apparatuur aan het gewenste gastype aan te passen:

- Vervang de verstuiver van de hoofdbrander (UM).
- Plaats de beluchter van de hoofdbrander op afstand A.
- Vervang de verstuiver van de waakvlam (UP).
- Regel de lucht van de waakvlam (wanneer nodig).
- Vervang de minimum verstuiver van de gaskraan (Um).
- Breng de sticker met het nieuwe gastype aan op de apparatuur.
- De verstuivers en de stickers worden samen met de apparatuur geleverd.

KOOKPLAAT GAS

VERVANGING VAN DE VERSTUIVER VAN DE HOOFDBRANDER

Demonteer het bedieningspaneel.
Verwijder de draagroosters, de bakken en de branders.
Demonteer de verstuiver UM en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.
Draai de verstuiver UM helemaal aan.
Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE SCHROEF MINIMALE STAND

Demonteer het bedieningspaneel.
Demonteer de verstuiver UM en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.
Draai de verstuiver UM helemaal aan.
Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE VERSTUIVER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

Demonteer het bedieningspaneel.
Verwijder de draagroosters, de bakken en de branders.
Draai de verbinding R los.
Demonteer de verstuiver UP en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.
Draai de aansluiting R helemaal aan. Hermonteer alle onderdelen.
Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

GRILLPLATEN GAS

VERVANGING VAN DE VERSTUIVER VAN DE HOOFDBRANDER EN DE REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT

Demonteer het bedieningspaneel.
Demonteer de verstuiver UM en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.
Draai de verstuiver UM helemaal aan.
Draai de schroef V los en plaats de beluchter op de afstand A gegeven in de tabel TAB1.
Draai de schroef V helemaal aan.

Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE SCHROEF MINIMALE STAND

Demonteer het bedieningspaneel.
Demonteer de verstuiver UM en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.
Draai de verstuiver UM helemaal aan.
Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE VERSTUIVER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

Demonteer het bedieningspaneel en de interne beveiligingen.
Draai de verbinding R los.
Demonteer de verstuiver UP en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.
Draai de aansluiting R helemaal aan. Hermonteer alle onderdelen.
Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

GASOVEN

VERVANGING VAN DE VERSTUIVER VAN DE HOOFDBRANDER EN DE REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT

Open de deur van de oven.
Verwijder de bodem en de afscherming.
Draai de schroef V los.
Demonteer de verstuiver UM.
Draai de verstuiver UM helemaal aan.
Plaats de luchtregelopening op de afstand A die is gegeven in de tabel TAB1.
Draai de schroef V helemaal aan.
Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE VERSTUIVER VAN DE HOOFDBRANDER (900)

Open de deur van de oven.
Verwijder de bodem en de afscherming.
Draai de verbinding R los.
Demonteer de verstuiver UP en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.
Draai de aansluiting R helemaal aan.

Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

9. INBEDRIJFSTELLING

Verifieer de functionering van de apparatuur na de installatie, de aanpassing op een ander gastype of onderhoud. Raadpleeg in het geval van storingen de volgende paragraaf "Storingen oplossen".

GASAPPARATUUR

Stel de apparatuur in werking volgens de gebruiksaanwijzingen en waarschuwingen beschreven in het hoofdstuk "

GEBRUIKSAANWIJZINGEN " en verifieer:

- de gastoevoerdruk (zie de volgende paragraaf).
- de normale ontsteking van de branders en de doeltreffendheid van de rookafvoerinstallatie.

VERIFICATIE VAN DE GAS TOEVOERDRUK

Gebruik een drukregelaar met een resolutie van minstens 0,1 mbar.

Demonteer het bedieningspaneel.

Verwijder de schroef van de drukaansluiting PP en sluit de drukmeter aan.

Verricht de meting bij werkende apparatuur.



OPGELET! ALS DE GAS TOEVOERDRUK NIET BINNEN DE LIMIETWAARDEN (MIN. - MAX.) BESCHREVEN IN DE TABEL TAB2 LIGT, ONDERBREEK DE FUNCTIONERING VAN DE APPARATUUR EN NEEM CONTACT OP MET HET GASBEDRIJF.

Koppel de drukmeter af en draai de schroef op de drukaansluiting helemaal aan.

ELEKTRISCHE APPARATUUR

Stel de apparatuur in werking volgens de gebruiksaanwijzingen en waarschuwingen beschreven in het hoofdstuk "

GEBRUIKSAANWIJZINGEN " en verifieer:

- de stroomwaarden van elke fase.
- de normale ontsteking van de verwarmingsweerstand.

III. GEBRUIKSAANWIJZINGEN

10. MEDEDELINGEN VOOR DE GEBRUIKER



LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR.



DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEVIING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.

Wend u voor assistentie uitsluitend tot erkende servicecentra en vraag om originele reserveonderdelen.

Onderhoud de apparatuur minstens twee keer per jaar. Het wordt aanbevolen een onderhoudscontract af te sluiten.

De apparatuur is bestemd voor professioneel gebruik en moet door getraind personeel worden gebruikt.

Gebruik de apparatuur voor de bereiding van voedsel zoals is beschreven in de gebruiksaanwijzingen. Elk ander gebruik is oneigenlijk.

Laat de apparatuur nooit lange tijd leeg functioneren. Warm het apparaat voor het gebruik op.

Controleer de apparatuur tijdens de werking.

Sluit de gaskraan en/of deactiveer de hoofdschakelaar van de elektrische voeding voor de apparatuur in het geval van een storing of defect aan de apparatuur.

Verricht de reiniging volgens de aanwijzingen van de paragraaf "AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING".



HOUD ONTVLAMBARE MATERIALEN BUITEN BEREIK VAN DE APPARATUUR. BRANDGEVAAR.

Sluit de ventilatieopeningen en de afvoeropeningen van de apparatuur niet af.

Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.

Deze handleiding op een veilige en bekende plaats bewaren zodat ze gedurende de levensduur van de apparatuur kan worden geraadpleegd.

De installatie en het onderhoud van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

11. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT GAS

De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel in pannen.

De waakvlambranders dienen met de hand te worden aangestoken.

Verifieer of de vlamverdelers van de branders correct op hun plaats zijn aangebracht.

ONTSTEKING EN UITDOVING BRANDERS

De knop van de gaskraan heeft de volgende standen:



ONTSTEKING WAAKVLAM

Druk de knop in en draai hem op de stand "ontsteking waakvlam".

Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam met een vlam.

Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem vervolgens los. Herhaal de handeling als de waakvlam uit gaat.

ONTSTEKING HOOFDBRANDER

Ontsteek de hoofdbrander door de knop van "ontsteking waakvlam" te draaien op "maximale vlam".

Draai voor een minimale vlam de knop van "maximale vlam" op "minimale vlam".

UITSCHAKELING

Draai de knop van de stand "maximale vlam" of "minimale vlam" op de stand "ontsteking waakvlam".

Schakel de waakvlam uit door de knop gedeeltelijk in te drukken en op "uit" te draaien.

12. GEBRUIK VAN DE GRILLPLATEN/SIMPLE SERVICE

De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel in pannen.

In het midden is de temperatuur het hoogst.

Verifieer of de vlamverdelers van de brander correct op zijn plaats is aangebracht. Til de centrale schijf van de plaat op.

ONTSTEKING EN UITDOVING BRANDERS

De knop van de gaskraan heeft de volgende standen:



ONTSTEKING WAAKVLAM

Druk de knop in en draai hem op de stand "ontsteking waakvlam".

Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam door op de knop van de piëzo-elektrische ontsteker te drukken.

Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem vervolgens los. Herhaal de handeling als de waakvlam uit gaat.

De waakvlam kan geobserveerd worden door de controle-opening op het bedieningspaneel.

De waakvlam kan worden ontstoken door een vlam in te voeren. Til de centrale schijf van de plaat op.

ONTSTEKING HOOFDBRANDER

Ontsteek de hoofdbrander door de knop van "ontsteking waakvlam" te draaien op "maximale

vlam".

Draai voor een minimale vlam de knop van "maximale vlam" op "minimale vlam".

UITSCHAKELING

Draai de knop van de stand " maximale vlam " of " minimale vlam " op de stand " ontsteking waakvlam ".

Schakel de waakvlam uit door de knop gedeeltelijk in te drukken en op " uit " te draaien.

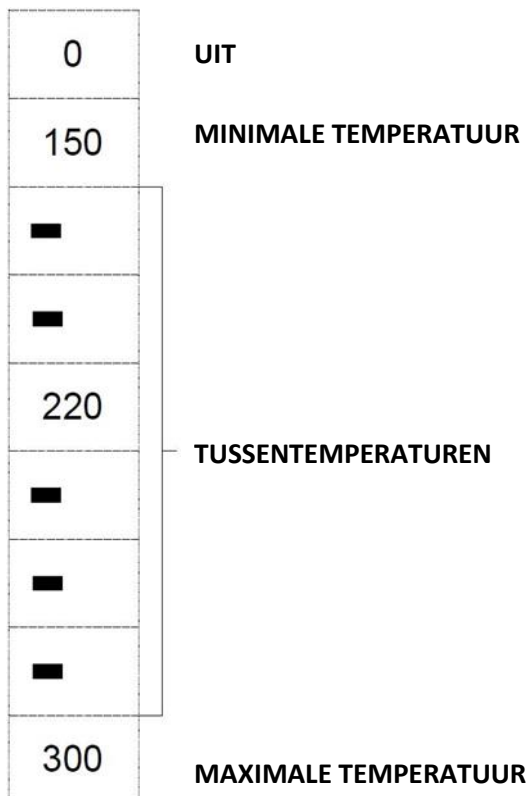
13. GEBRUIK VAN DE OVEN GAS

De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel op de meegeleverde roosters.

Laat de deur van de oven tijdens de werking niet open of op een kier staan.

ONTSTEKING EN UITDOVING BRANDERS (700)

De knop van de thermostaatkraan heeft de volgende standen:



ONTSTEKING HOOFDBRANDER

Draai de knop op de stand behorende bij de gekozen bereidingstemperatuur.

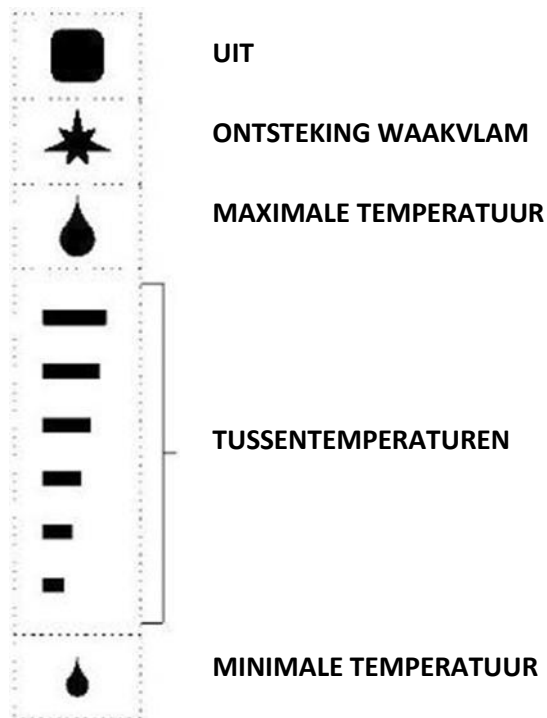
Druk de knop helemaal in en druk tegelijkertijd op de knop van de piëzo-elektrische ontsteker. Houd de knop 10-15 seconden ingedrukt en laat hem vervolgens los. De waakvlambrander blijft branden. Herhaal de handeling in het geval van een uitschakeling.

UITSCHAKELING

Schakel de hoofdbrander uit door de knop op " uit " te draaien.

ONTSTEKING EN UITDOVING BRANDERS (900)

De knop van de thermostaatkraan heeft de volgende standen:



ONTSTEKING WAAKVLAM

Druk de knop in en draai hem op de stand " ontsteking waakvlam ".

Druk de knop helemaal in en druk tegelijkertijd op de knop van de piëzo-elektrische ontsteker. Houd de knop 15-20 seconden ingedrukt en laat hem vervolgens los. De waakvlambrander blijft branden. Herhaal de handeling als de waakvlam uit gaat. De waakvlam kan geobserveerd worden door de controle-opening in de bodem van de oven. Til eerst het deksel op die de controle-opening afsluit. De waakvlam kan worden ontstoken door middel

van een vlam.

ONTSTEKING HOOFDBRANDER

Draai de knop op de stand behorende bij de gekozen bereidingstemperatuur.

UITSCHAKELING

Schakel de hoofdbrander uit door de knop "ontsteking waakvlam" te draaien.

Schakel de waakvlam uit door de knop gedeeltelijk in te drukken en op "uit" te draaien.

14. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT ELEKTRISCH

De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel in pannen.

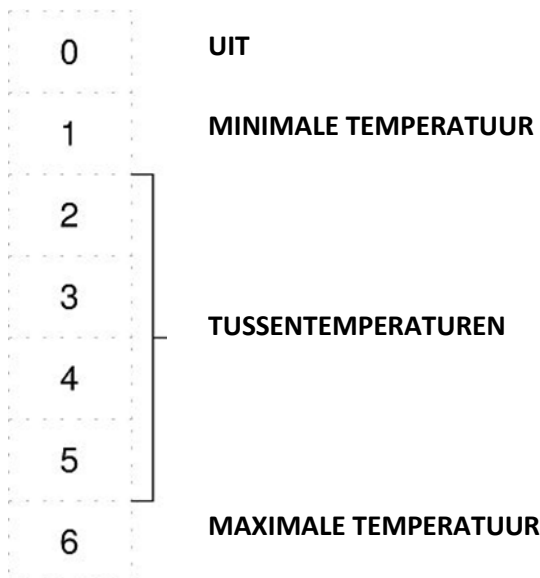
Pannen met een vlakke bodem gebruiken. Gebruik de specifieke pan in de wok.

Laat de plaat niet ingeschakeld als er geen pan of een lege pan op is geplaatst.

Giet geen koude vloeistoffen op de warme plaat.

IN- EN UITSCHAKELING VERWARMING

De knop van de keuzeschakelaar heeft de volgende standen:



ONTSTEKING

Draai de knop van de keuzeschakelaar op de gekozen stand.

Het groene lampje gaat branden.

UITSCHAKELING

Draai de knop van de keuzeschakelaar op "0". het groene lampje gaat alleen uit als alle platen zijn uitgeschakeld.

15. GEBRUIK VAN DE OVEN ELEKTRISCH CONVECTIE

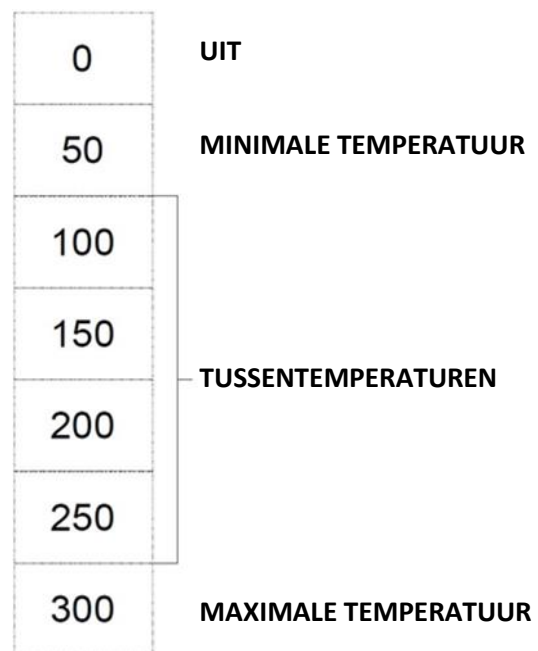
De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel op de meegeleverde roosters.

Laat de deur van de oven tijdens de werking niet open of op een kier staan.

De apparatuur is voorzien van een handmatig herstelbare veiligheidsthermostaat die de verwarming onderbreekt als de bedrijfstemperatuur de toelaatbare maximum temperatuur overschrijdt.

IN- EN UITSCHAKELING VERWARMING

De knop van de thermostaat heeft de volgende standen:



ONTSTEKING

Draai de knop van de keuzeschakelaar op de gekozen stand.

Draai de knop van de thermostaat behorende bij de stand van de gekozen bereidingstemperatuur.

het gele lampje en het groene lampje gaan branden.

Het gele lampje gaat uit om aan te geven dat de gekozen temperatuur is bereikt.

UITSCHAKELING

Draai de knop van de thermostaat op " 0 ".
het gele lampje en het groene lampje gaan uit.

16. GEBRUIK VAN DE OVEN ELEKTRISCH STATISCH (SERIE 900)

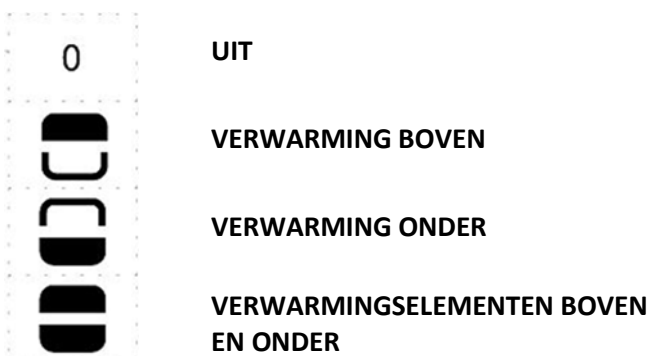
De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel op de meegeleverde roosters.

Laat de deur van de oven tijdens de werking niet open of op een kier staan.

De apparatuur is voorzien van een handmatig herstelbare veiligheidsthermostaat die de verwarming onderbreekt als de bedrijfstemperatuur de toelaatbare maximum temperatuur overschrijdt.

IN- EN UITSCHAKELING VERWARMING

De functionering van de elektrische oven wordt gecontroleerd door twee knoppen (voor de keuze van het type verwarming en de bereidingstemperatuur). Het gele lampje geeft aan dat de verwarmingsweerstand zijn ingeschakeld. De knop van de keuzeschakelaar heeft de volgende standen:



De knop van de thermostaat heeft de volgende standen:

0	UIT
50	MINIMALE TEMPERATUUR
100	TUSSENTEMPERATUREN
150	
200	
250	
300	MAXIMALE TEMPERATUUR

ONTSTEKING

Draai de knop van de keuzeschakelaar op de gekozen stand.

Draai de knop van de thermostaat behorende bij de stand van de gekozen bereidingstemperatuur.

Het groene lampje gaat branden.

Het gele lampje gaat uit om aan te geven dat de gekozen temperatuur is bereikt.

UITSCHAKELING

Draai de knop van de thermostaat op " 0 ".

Draai de knop van de keuzeschakelaar op " 0 ".

17. INUTILITEITSPERIODE

Verricht de volgende procedure voor een voorziene, lange inactiviteit van de apparatuur:

- Maak de apparatuur nauwgezet schoon.
- Een lap bevochtigd met vaselineolie over de roestvrijstalen oppervlakken halen zodat ze door een beschermend laagje worden bedekt.
- De deksels van de pannen open laten.
- Sluit de kranen of hoofdschakelaars voor de apparatuur.

Verricht de volgende procedure na een lange inactiviteit van de apparatuur:

- Controleer de apparatuur alvorens ze opnieuw te

gebruiken.

- Laat de elektrische apparatuur minstens 60 minuten lang op minimale temperatuur werken.

v. AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

18. MEDEDELINGEN VOOR DE REINIGING



LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR.



DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEVIJG VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.



HAAL DE ELEKTRISCHE VOEDING VAN DE APPARATUUR LOS, INDIEN AANWEZIG, ALVORENS EEN HANDELING TE VERRICHTEN.

Reinig dagelijks de externe, gesatineerde oppervlakken van roestvrij staal, het oppervlak van de reservoirs en het oppervlak van de platen. Laat de interne onderdelen van de apparatuur minstens twee keer per jaar door een erkend technicus reinigen.

Maak de vloer onder de apparatuur niet schoon met bijtende producten.

Reinig de apparatuur niet met directe waterstralen of hogedrukreinigers.

GESATINEERDE ROESTVRIJSTALEN OPPERVAKKEN

Maak de oppervlakken schoon met een doek of een lap bevochtigd met water en normale, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf met de doek in de richting van de satinering. Spoel regelmatig af en maak vervolgens zorgvuldig droog.

Gebruik geen metalen schuursponsjes of andere ijzere voorwerpen.

Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.

Gebruik geen scherpe voorwerpen die krassen in de oppervlakken kunnen achterlaten.

PLATEN ELEKTRISCH

Maak de oppervlakken schoon met een vochtige doek.

Stel het een enkele minuut in werking om het snel

te laten drogen.

Breng op de oppervlakken een dunne laag olie voor de levensmiddelengebruik aan.

GRILLPLAAT

Maak de oppervlakken schoon met een vochtige doek.

Stel het een enkele minuut in werking om het snel te laten drogen.

Breng op de oppervlakken een dunne laag olie voor de levensmiddelengebruik aan.

v. ONDERHOUDSAANWIJZINGEN

19. MEDEDELINGEN VOOR HET ONDERHOUDSPERSONEEL



DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEVIJG VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.

Het model van de apparatuur identificeren. Op de verpakking en op het typeplaatje van de apparatuur is het model aangegeven.

Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende geventileerde ruimten.

Sluit de ventilatieopeningen en de afvoeropeningen van de apparatuur niet af.

Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.

De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

20. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE

Zie het hoofdstuk " Installatieaanwijzingen ".

21. INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk " Installatieaanwijzingen ".

22. STORINGEN OPLOSSEN

KOOKPLAAT GAS

DE WAAKVLAMBRANDER GAAT NIET AAN.

Mogelijke oorzaken:

- De gastoevoerdruk is te laag.
- De leiding of de verstuurder is verstopt.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.

DE WAAKVLAMBRANDER BLIJFT NIET BRANDEN OF GAAT UIT TIJDENS HET GEBRUIK.

Mogelijke oorzaken:

- De gastoevoerdruk is te laag.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.
- Het thermokoppel is defect of wordt onvoldoende opgewarmd.
- Het thermokoppel is verkeerd op de kraan of het gasventiel aangesloten.
- De knop van de gaskraan of het gasventiel wordt niet voldoende ingedrukt.

DE HOOFDBRANDER GAAT NIET AAN (OOK AL BRANDT DE WAAKVLAM).

Mogelijke oorzaken:

- De gastoevoerdruk is te laag.
- De leiding of de verstuurder is verstopt.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.
- De brander is defect (gas uitvoeropeningen verstopt).

GRILLPLATEN GAS

DE WAAKVLAMBRANDER GAAT NIET AAN.

Mogelijke oorzaken:

- De gastoevoerdruk is te laag.
- De leiding of de verstuurder is verstopt.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.
- De ontstekingsbougie is verkeerd aangesloten of is defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.

DE WAAKVLAMBRANDER BLIJFT NIET BRANDEN OF GAAT UIT TIJDENS HET GEBRUIK.

Mogelijke oorzaken:

- De gastoevoerdruk is te laag.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.
- Het thermokoppel is defect of wordt onvoldoende

opgewarmd.

- Het thermokoppel is verkeerd op de kraan of het gasventiel aangesloten.
- De knop van de gaskraan of het gasventiel wordt niet voldoende ingedrukt.

DE HOOFDBRANDER GAAT NIET AAN (OOK AL BRANDT DE WAAKVLAM).

Mogelijke oorzaken:

- De gastoevoerdruk is te laag.
- De leiding of de verstuurder is verstopt.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.
- De brander is defect (gas uitvoeropeningen verstopt).

GASOVEN

DE WAAKVLAMBRANDER GAAT NIET AAN (900).

Mogelijke oorzaken:

- De gastoevoerdruk is te laag.
- De leiding of de verstuurder is verstopt.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.
- De ontstekingsbougie is verkeerd aangesloten of is defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.

DE WAAKVLAMBRANDER BLIJFT NIET BRANDEN OF GAAT UIT TIJDENS HET GEBRUIK (900).

Mogelijke oorzaken:

- De gastoevoerdruk is te laag.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.
- Het thermokoppel is defect of wordt onvoldoende opgewarmd.
- Het thermokoppel is verkeerd op de kraan of het gasventiel aangesloten.
- De knop van de gaskraan of het gasventiel wordt niet voldoende ingedrukt.

DE HOOFDBRANDER GAAT NIET AAN (OOK AL BRANDT DE WAAKVLAM).

Mogelijke oorzaken:

- De gastoevoerdruk is te laag.
- De leiding of de verstuurder is verstopt.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.
- De brander is defect (gas uitvoeropeningen verstopt).

DE VERWARMING KAN NIET WORDEN GEREGLD.

Mogelijke oorzaken:

- De gaskraan of het gasventiel is kapot.

KOOKPLAAT ELEKTRISCH

DE PLAAT WARMT NIET OP.

Mogelijke oorzaken:

- De plaat is kapot.

ELEKTRISCHE OVEN

DE APPARATUUR WARMT NIET OP.

Mogelijke oorzaken:

- De thermostaat voor de regeling van de temperatuur is defect.
- De weerstanden zijn defect.
- De veiligheidsthermostaat heeft ingegrepen.

DE VERWARMING KAN NIET WORDEN GEREGLD.

Mogelijke oorzaken:

- De thermostaat voor de regeling van de temperatuur is defect.

23. VERVANGING VAN DE COMPONENTEN

MEDEDELINGEN VOOR DE VERVANGING VAN COMPONENTEN



SLUIT DE GASKRAAN EN/OF DEACTIVEER DE HOOFDSCHAKELAAR VAN DE ELEKTRISCHE VOEDING VOOR HET APPARAAT AF.



VERIFIEER NA DE VERVANGING VAN EEN ELEMENT VAN HET GASCIRCUIT OF DE AANSLUITPUNTEN OP HET CIRCUIT NIET LEKKEN.



HAAL DE ELEKTRISCHE VOEDING VAN DE APPARATUUR LOS, INDIEN AANWEZIG, ALVORENS EEN HANDELING TE VERRICHTEN.



VERIFIEER NA DE VERVANGING VAN EEN COMPONENT VAN HET ELEKTRISCHE CIRCUIT OF HET CORRECT OP DE BEDRADING IS AANGESLOTEN.

KOOKPLAAT GAS

VERVANGING VAN DE GASKRAAN.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE WAAKVLAMBRANDER EN HET THERMOKOPPEL.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de draagroosters, de bakken en de branders.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

GRILLPLATEN GAS

VERVANGING VAN DE GASKRAAN EN DE PIËZO-ELEKTRISCHE ONTSTEKER.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE HOOFDBRANDER, DE WAAKVLAMBRANDER, HET THERMOKOPPEL EN DE ONTSTEKINGSBOUGIE.

- Demonteer de kookplaat.
- Demonteer het bedieningspaneel en de interne beveiligingen.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

GASOVEN

VERVANGING VAN DE THERMOSTAATKRAAN EN DE PIËZO-ELEKTRISCHE ONTSTEKER.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de bol van zijn plaats bevestigd aan de zijkant van de oven.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE BRANDER

- Open de deur van de oven.
- Demonteer de bodem en de afscherming op de brander.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE WAAKVLAM EN DE ONTSTEKINGSBOUGIE (900).

- Open de deur van de oven.
- Demonteer de bodem en de afscherming op de brander.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN HET THERMOKOPPEL

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Open de deur van de oven.
- Demonteer de bodem en de afscherming op de brander.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

KOOKPLAAT ELEKTRISCH

VERVANGING VAN DE KEUZESCHAKELAAR EN HET LAMPJE.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE PLAAT.

- Demonteer het bedieningspaneel en de interne beveiligingen.
- Demonteer en vervang het component. Draai de afstandsring M8 afkomstig van het vervangen component op het nieuwe component vast.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

ELEKTRISCHE OVEN

VERVANGING VAN DE KEUZESCHAKELAAR EN HET LAMPJE.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE BEDRIJFSTHERMOSTAAT EN DE VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de bol van zijn plaats bevestigd aan de zijkant van de oven.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE WEERSTAND

- Demonteer de bodem (alleen voor onderste weerstanden).
- Draai de schroef los die de weerstand aan de oven bevestigd en verwijder de weerstand ongeveer 10 cm.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

24. REINIGING VAN DE INTERNE ONDERDELEN

Controleer de staat van de inwendige onderdelen van de apparatuur.
Verwijder eventueel vuil.
Controleer en reinig het rookafvoersysteem.

25. HOOFDCOMPONENTEN

KOOKPLAAT GAS

- GASKRAAN
- HOOFDBRANDER
- Waakvlambrander
- Thermokoppel

GRILLPLATEN GAS

- GASKRAAN
- HOOFDBRANDER

- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker

GASOVEN

- GASKRAAN
- HOOFDBRANDER
- Waakvlambrander (900)
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker

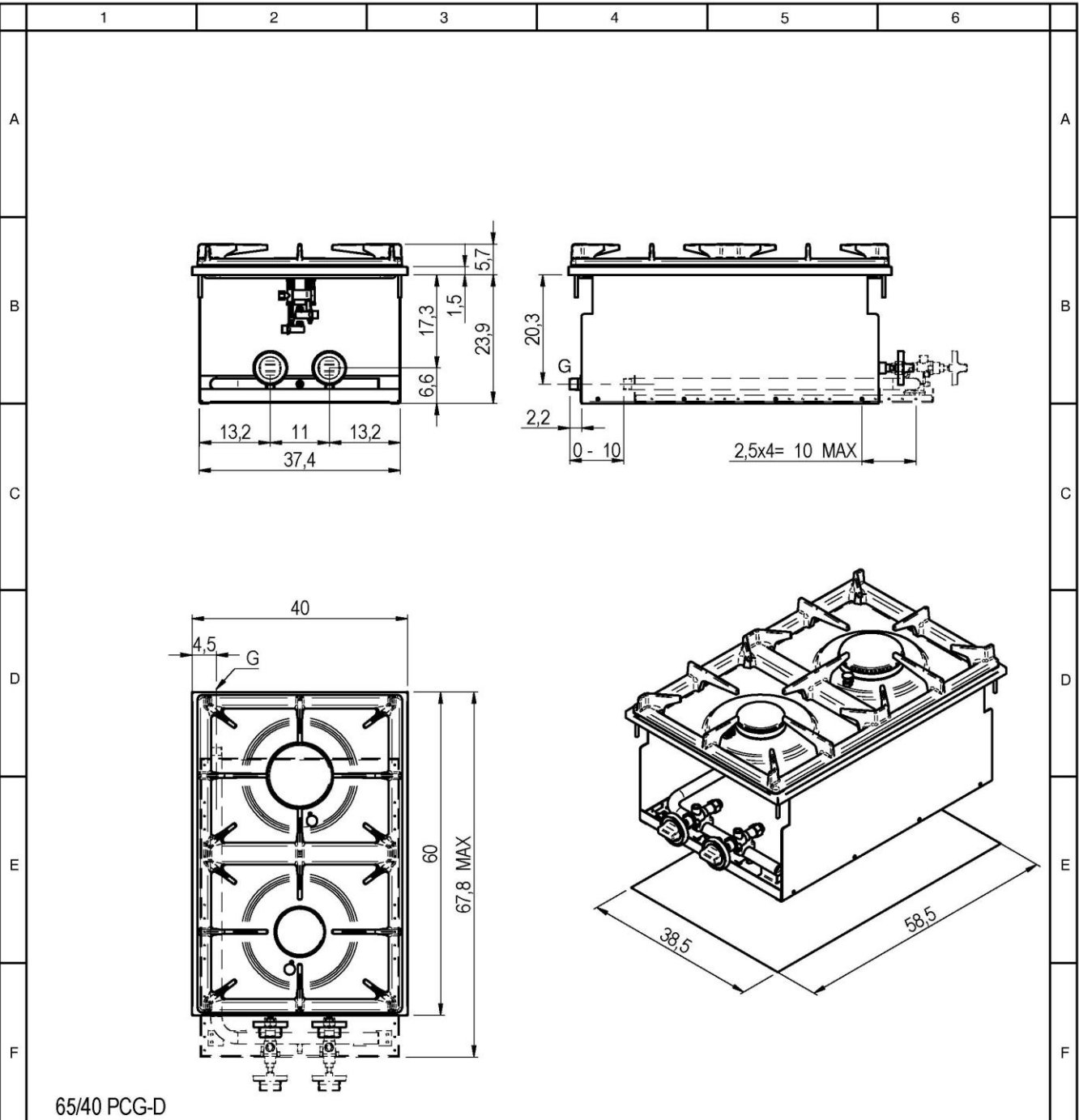
KOOKPLAAT ELEKTRISCH

- Keuzeschakelaar
- Verwarmende plaat
- Lampje


ELEKTRISCHE OVEN

- Keuzeschakelaar
- Bedrijfstermostaat
- Veiligheidstermostaat
- Weerstand
- Lampje

VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D'INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA'S



65/40 PCG-D

 Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica
 Unplug the power supply before operating on the appliance
 Bevor am gerät arbeiten ausschalten srè die elektrishe speisung
 Avant d'intervenir sur l'appareil, déconnectez l'alimentation électrique
 Desconectar el alimentación antes cualquier intervención sobre el aparato

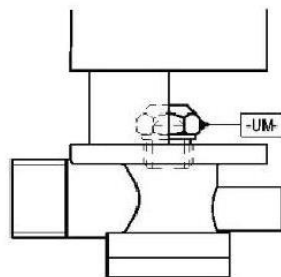
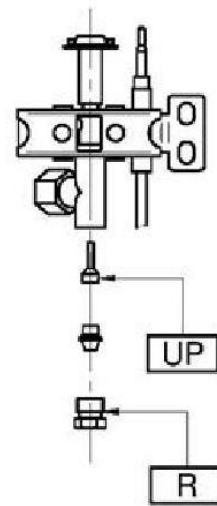
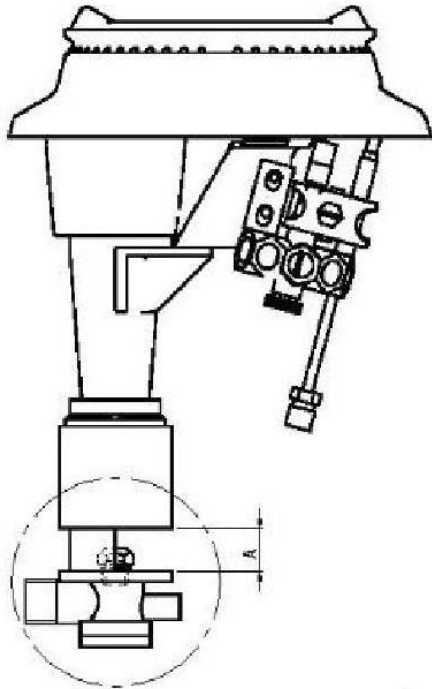
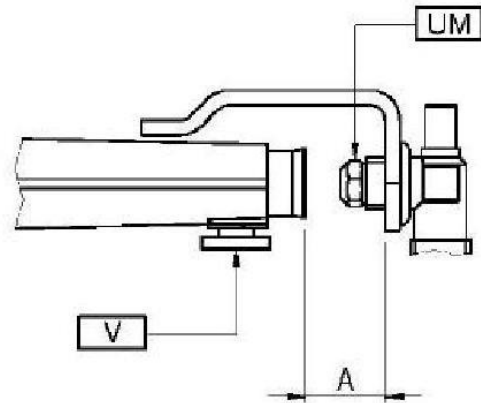
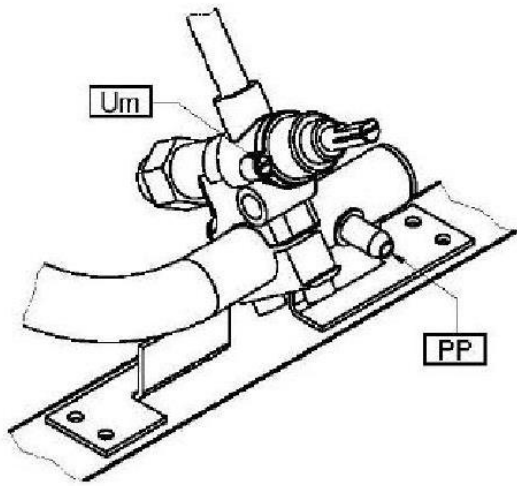
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

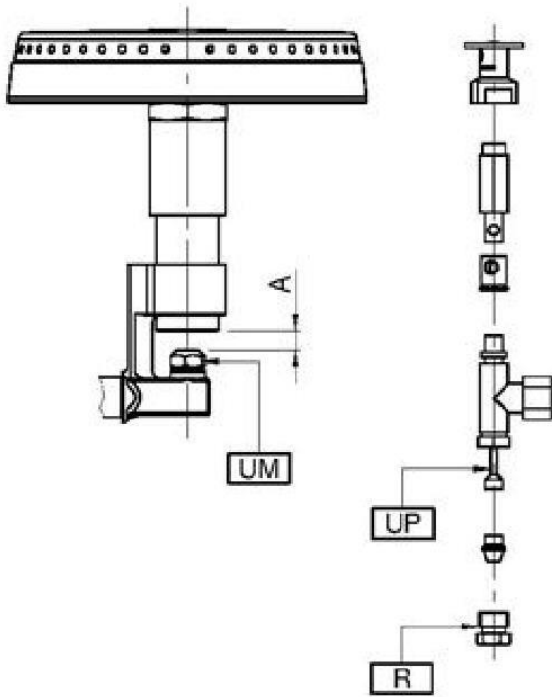
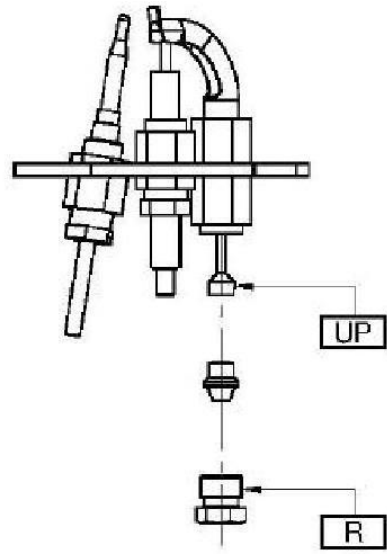
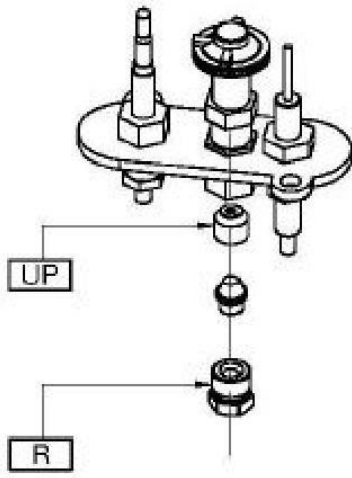
G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
 E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
 D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

H	SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN	MODELLO PIANO COTTURA GAS DROP IN GAS BOILING UNIT DROP IN GASKOCHFELD DROP IN PLAN CUISSON GAZ DROP IN COCINA A GAS DROP IN	DATA	18/12/2014	CODICE
			DISEGNATORE	Possamai F.	
			CONTROLLATO	Possamai F.	2551078.00
			FOGLIO: 1/1		

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

vii. FIGURE – ABB. – FIG. FIGURE-FIG.-IMAGE-ABB.-CIFRAS-AFBEELDINGEN





TAB3 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS Dati tecnici apparecchiature gas - Technical data of gas appliances - Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Technische Daten gasgeräte - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparatuur

TAB3																											
Modelli Modelle Models Modelos Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	FA	FA	FA	FA	FA	FG	FG	FG	P	P	TP	TP	ΣQn kW	Σqn G11 0 (8) kW	Σqn G12 0 (8) kW	Consumo gas complessivo - Gesamtgasverbrauch - Total gas consumption - Consommation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik										
		3.5	3.7	5.5	6	7.5	5	7.7	12	5.5	7	8.2	12				G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25. 1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)	
		kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW				kW	m3/ h	m3/ h	m3/ h	m3/ h	m3/h	m3/ h	m3/ h	Kg/h	Kg/h	Kg/h
		mm	Nr.°	Nr.°		Nr.°	Nr.°	Nr.°	Nr.°	Nr.°	Nr.°	Nr.°	Nr.°				Nr.°										
_65/40 PCG-D	400	1			1									9.5	9	9	1.01	1.17	1.17	1.01	1.17	2.32	2.07	0.75	0.75	0.75	
_65/80 PCG-D	800	1			3									21.5	20	20	2.28	2.65	2.65	2.28	2.64	5.16	4.59	1.7	1.7	1.7	
_70/40 PCG-T	400		1	1										9.2	9.2	9.2	0.97	1.13	1.13	0.97	1.13	2.37	2.11	0.73	0.73	0.73	
_70/40 PCG...	400		1	1										9.2	9.2	9.2	0.97	1.13	1.13	0.97	1.13	2.37	2.11	0.73	0.73	0.73	
_70/70 PCG-T	700		2	2										18.4	18.4	18.4	1.95	2.26	2.26	1.95	2.26	4.75	4.22	1.45	1.45	1.45	
_70/70 PCG...	700		2	2										18.4	18.4	18.4	1.95	2.26	2.26	1.95	2.26	4.75	4.22	1.45	1.45	1.45	
_70/110 PCG-T	1100		4	2										25.8	25.8	25.8	2.73	3.18	3.18	2.73	3.17	6.66	5.92	2.03	2.03	2.03	
_70/110 PCG...	1100		4	2										25.8	25.8	25.8	2.73	3.18	3.18	2.73	3.17	6.66	5.92	2.03	2.03	2.03	
_70/70 CFG...	700		2	2			1							23.4	23.4	23.4	2.48	2.88	2.88	2.48	2.88	6.04	5.37	1.85	1.85	1.85	
_70/110 CFG...	1100		4	2			1							30.8	30.8	30.8	3.26	3.79	3.79	3.26	3.78	7.95	7.07	2.43	2.43	2.43	
_70/70 CFGE...	700		2	2										18.4	18.4	18.4	1.95	2.26	2.26	1.95	2.26	4.75	4.22	1.45	1.45	1.45	
_70/110 CFGE...	1100		4	2										25.8	25.8	25.8	2.73	3.18	3.18	2.73	3.17	6.66	5.92	2.03	2.03	2.03	
_70/70 TPG-T	700											1		8.2	7.5	7.5	0.87	1.01	1.01	0.87	1.01	1.94	1.72	0.65	0.65	0.65	
_70/70 TPG	700											1		8.2	7.5	7.5	0.87	1.01	1.01	0.87	1.01	1.94	1.72	0.65	0.65	0.65	
_70/70 TPPCG-T	700		1	1								1		14.7	14.7	14.7	1.56	1.81	1.81	1.56	1.81	3.79	3.38	1.16	1.16	1.16	
_70/70 TPPCG	700		1	1								1		14.7	14.7	14.7	1.56	1.81	1.81	1.56	1.81	3.79	3.38	1.16	1.16	1.16	
_70/110 TPPCG2-T	1100		2	2								1		23.9	23.9	23.9	2.53	2.94	2.94	2.53	2.94	6.17	5.49	1.88	1.88	1.88	
_70/110 TPPCG2	1100		2	2								1		23.9	23.9	23.9	2.53	2.94	2.94	2.53	2.94	6.17	5.49	1.88	1.88	1.88	
_70/70 TPGF	700						1						1	13.2	12.5	12.5	1.40	1.62	1.62	1.40	1.62	3.23	2.87	1.04	1.04	1.04	
_70/70 TPPCFG	700		1	1			1					1		19.7	19.7	19.7	2.08	2.42	2.42	2.08	2.42	5.08	4.52	1.55	1.55	1.55	