

06/2018

Mod: G9/M15I8

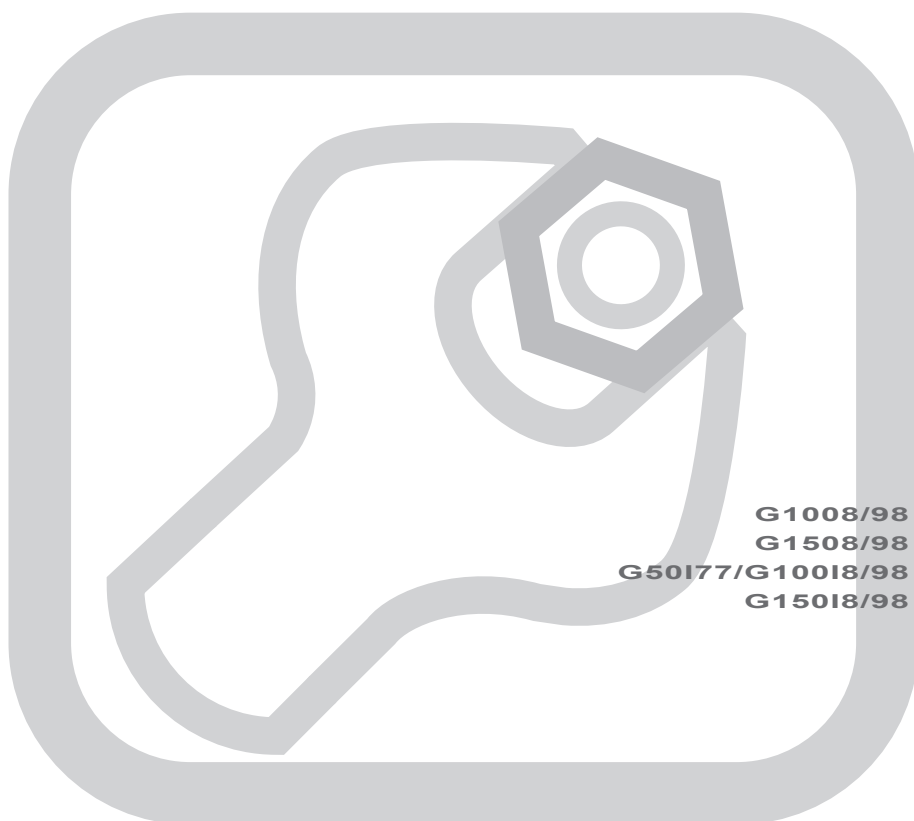
Production code: BBG150I98



Diamond
catering equipment

**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION
DESTINÉ AU TECHNICIEN SPÉCIALISÉ**

FR



**G1008/98
G1508/98
G50I77/G100I8/98
G150I8/98**

**G100T98
G150T98
G100IT98
G150IT98**

04/2018 - Ed 3 - Cod. n° 181640



**GAS
GAZ
GÁS
GAZOWY
ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ**



0. IDENTIFICATION DU DOCUMENT**0.1 TABLEAU NORMATIF DE REFERENCE****1. INFORMATIONS AUX OPERATEURS**

Préface - Objectif du document - Comment lire le document
Conservation du document - Destinataires - Programme de formation des opérateurs
Prédispositions à charge du client - Contenu de la fourniture - Destination d'usage
Conditions limites de fonctionnement et environnementales autorisées
Contrôle et garantie - Autorisation

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Description des pictogrammes - Consignes générales de sécurité - Fonctions et qualifications - Zones de travail et zones dangereuses - Equipement nécessaire à l'installation - Indication sur les risques résiduels - Procédure opérationnelle en cas d'odeur de gaz dans la pièce

3. MISE EN PLACE ET MANUTENTION

Obligations/Interdictions/Conseils /Recommandations
Sécurité pour manutention - Introduction - Manutention/Transport - Stockage - Élimination de l'emballage - Retirer les matériaux de protection - Mise à niveau et fixation - Assemblage dans «batterie»

4. RACCORDEMENTS AUX SOURCES D'ENERGIE

Raccordement de l'alimentation en eau - Branchements au réseau d'évacuation des eaux grises - Raccordement à l'alimentation de gaz - Changement de type de gaz

5. OPERATIONS POUR LA MISE EN SERVICE

Mise en service et premier démarrage - Contrôle et réglage des groupes d'alimentation de gaz - Détection de la pression d'entrée du gaz - Description des modes d'arrêt - Mise en service pour le premier démarrage

6. CHANGEMENT TYPOLOGIE DE GAS

Contrôle de la pression dynamique en amont - Contrôle de la pression à l'injecteur - Remplacement injecteur brûleur pilote - Remplacement injecteur brûleur - Réglage du débit thermique minimum

7. REMPLACEMENT DES COMPOSANTS**8. MAINTENANCE**

Tableau récapitulatif - Troubleshooting

9. ELIMINATION

Mise en hors service et démantèlement de l'appareil

10. DONNEES TECHNIQUES (à partir de page A)

TABLEAU DES DONNEES TECHNIQUES - SCHEMAS D'INSTALLATION

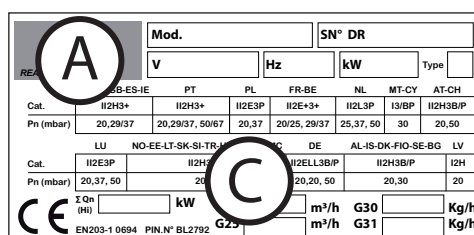
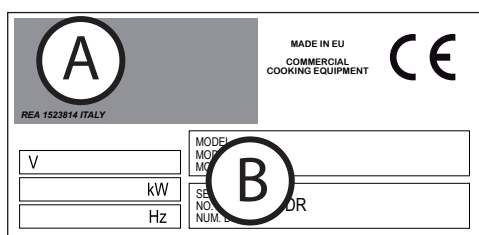
CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - КОД ДОКУМЕНТА:	N° 181640
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - РЕДАКЦИЯ:	2018 Rev. 3 - 04/2018
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - ТИП ДОКУМЕНТА:	M.I.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - модель:	GAS
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ:	2018
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОРМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ:	CE

Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка.

A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante - Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя.

B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование.

C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование.



	Regolamento 2016/426/CE Regulation 2016/426 / EC Règlement 2016/426 / CE Reglamento 2016/426 / CE Verordnung 2016/426 / EG Regulamento 2016/426 / CE Verordening 2016/426 / EG Правило 2016/426 / EC Rozporządzenie 2016/426 / WE Förordning 2016/426 / EG Forordning 2016/426 / EF 2016/426 / EK rendelet	Direttiva Bassa Tensione 2014/35/EU Low Voltage Directive 2014/35/EU Directive Basse Tension 2014/35/EU Directiva de baja tensión 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU Diretiva baixa tensão 2014/35/EU Dyrektywa Niskonapięciowa 2014/35/EU Richtlijn lage Spanning 2014/35/EU Lavspenningsdirektivet 2014/35/EU Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU	Direttiva EMC 2014/30/EU EMC Directive 2014/30/EU Directive EMC 2014/30/EU Directiva EMC 2014/30/EU EMV-Richtlinie 2014/30/EU Diretiva EMC 2014/30/EU Dyrektywa EMC 2014/30/EU EMC Richtlijn 2014/30/EU EMC Direktivet 2014/30/EU EMC direktivet 2014/30/EU	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrónicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-GAZ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK	EN 437 EN 203-1 EN 203-2-3 EN 203-3	EN 62233:2008; EN 60335-2-47:2003 + A1:2008 + A11 :2012 EN 60335-1	EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 EN61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 EN61000-3-3:2008	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE)

Préface

Instructions originales. Ce document a été réalisé par le fabricant dans sa propre langue (Italien). Les informations reportées dans ce document sont à usage exclusif de l'opérateur autorisé à utiliser l'appareil en objet. Les opérateurs doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Les prescriptions particulières de sécurité (Obligation-Interdiction-Danger) sont reportées en détail dans le chapitre spécifique de l'argument traité. Ce document ne peut pas être cédé à des tiers sans autorisation écrite du fabricant. Le texte ne peut pas être utilisé sur d'autres imprimés sans autorisation écrite du fabricant. L'utilisation de: Figures/Images/Dessins/Schémas à l'intérieur du document est purement indicatif et peut subir des variations. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.

Objectif du document

Toute interaction entre l'opérateur et la machine à l'intérieur de son cycle de vie a été attentivement analysée aussi bien en phase d'étude que de rédaction de ce document. Par conséquent, notre espoir est que ce manuel puisse aider à maintenir l'efficacité qui caractérise l'appareil. En respectant scrupuleusement les indications reportées, le risque d'accidents de travail et/ou de dommages économiques est minimisé.

Comment lire le document

Le document est divisé en chapitres qui rassemblent par arguments toutes les informations nécessaires pour utiliser l'appareil sans aucun risque. A l'intérieur de chaque chapitre il y a une subdivision en paragraphes, chaque paragraphe peut avoir des précisions titrées avec un sous-titre et une description.

Conservation du document

Ce document fait partie intégrante de la fourniture initiale, par conséquent il doit être conservé et utilisé de manière opportune pendant toute la durée de vie opérationnelle de l'appareil.

Destinataires

Le présent document est organisé pour l'usage exclusif de l'opérateur homogène (Technicien spécialisé et autorisé), c'est-à-dire tous les opérateurs autorisés à déplacer, transporter, installer, entretenir, réparer et démolir l'appareil. Il est conseillé, aux opérateurs, de lire le manuel de service pour pouvoir avoir une vue d'ensemble globale des informations.

Programme de formation des opérateurs

Suite à une demande spécifique de l'utilisateur, il est possible d'effectuer un cours de formation pour les opérateurs préposés à l'utilisation de l'appareil, en suivant les modalités reportées dans la confirmation de commande. En fonction de la demande, les cours de préparation pourront être effectués auprès de l'établissement du fabricant ou de l'utilisateur:

- Opérateur homogène préposé à la maintenance électrique/électronique (Technicien spécialisé).
- Opérateur homogène préposé à la maintenance mécanique (Technicien spécialisé).
- Opérateur hétérogène préposé à la conduite simple (Conducteur - Utilisateur final).

Prédispositions à la charge du client

Sauf d'éventuels accords contractuels différents, sont normalement à la charge du client:

- les prédispositions des locaux (y compris les gros œuvres, fondations ou canalisations éventuellement demandées) ;
- le sol avec protection antidérapantes sans aspérités ;
- la prédisposition du lieu d'installation et l'installation de l'appareil en respectant les valeurs indiquées dans le layout (plan de fondation) ;
- la prédisposition des services auxiliaires adaptés aux exigences de l'installation (réseau électrique, réseau hydrique, réseau de gaz, réseau d'évacuation) ;
- la prédisposition de l'installation électrique conforme aux dispositions des réglementations en vigueur dans le lieu d'installation ;
- l'éclairage adapté, conforme aux réglementations en vigueur dans le lieu d'installation ;
- les éventuels dispositifs de sécurité en amont et en aval de la ligne d'alimentation d'énergie (interrupteurs différentiels, installation de mise à la terre équipotentielle, soupapes de sécurité, etc..) prévus par les lois en vigueur dans le pays d'installation ;
- installation de mise à la terre conforme aux normes en vigueur sur le lieu de l'installation
- prédisposition si nécessaire (voir spécifications techniques) d'une installation pour l'adoucissement de l'eau.

Contenu de la fourniture

- Appareil
- Couvercle/Couvercles
- Panier métallique/Paniers métalliques
- Grille support panier
- Tuyaux et/ou câbles pour le raccordement aux sources d'énergie (uniquement dans les cas prévus indiqués dans l'ordre de travail).

Selon l'ordre de commande, le contenu de la fourniture peut varier.

1. INFORMATIONS AUX OPERATEURS

Destination d'usage

Cet appareil est conçu pour une utilisation professionnelle. L'utilisation de l'appareil, objet de cette documentation, est à considérer «Usage Propre» si destiné au traitement pour la cuisson ou la régénération des produits à usage alimentaire, tout autre usage est à considérer «Usage Impropre» et donc dangereux. L'appareil doit être utilisé dans les termes prévus déclarés dans le contrat et dans les limites de portée prescrites et reportées dans les paragraphes correspondants.

Conditions limites de fonctionnement et environnementales autorisées

L'appareil a été étudié exclusivement pour fonctionner à l'intérieur des locaux dans les limites techniques et de portée prescrites. Afin d'obtenir le fonctionnement optimal et en conditions de sécurité, il est nécessaire de respecter les indications suivantes.

L'installation de l'appareil doit se faire dans un lieu adapté, afin de permettre les opérations normales de conduction et de maintenance ordinaire et extraordinaire. Il faut donc prédisposer l'espace opérationnel pour d'éventuelles interventions de maintenance de façon à ne pas compromettre la sécurité de l'opérateur.

De plus, le local doit avoir les caractéristiques demandées pour l'installation telles que:

- humidité relative maximum : 80%;
- la température minimale de refroidissement $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- le plancher doit être antidérapant et l'appareil doit être parfaitement positionné de manière horizontale ;
- le local doit avoir une installation d'aération et d'éclairage conformément aux réglementations en vigueur dans le pays de l'utilisateur ;
- le local doit avoir la prédisposition pour l'évacuation des eaux grises et doit avoir les interrupteurs et les vannes de blocage qui excluent, si nécessaire, toute forme d'alimentation en amont de l'appareil ;
- Les parois/surfaces immédiatement près/à contact de l'équipement doivent être ignifugeant et/ou isolées de possibles source de chaleur.

Contrôle et garantie

Contrôle: l'appareil a été contrôlé par le fabricant pendant les phases de montage au siège de l'établissement de production.

Tous les certificats relatifs au contrôle effectué, seront remis au client.

Garantie: la garantie est de 12 mois, à partir de la date de la facture, elle couvre les pièces défectueuses, à changer et transporter par soin de l'acheteur. Les parties électrique, les accessoires et autres objet démontable ne sont pas couverts de garantie.

Les coûts de main d'œuvre relatifs à l'intervention des techniciens autorisés du fabricant au siège du client pour l'élimination des défauts en garantie sont à la charge du fabricant, sauf dans les cas où la nature du défaut soit telle à pouvoir être facilement éliminée sur place par le client.

Tous les ustensiles et les matériaux de consommation éventuellement fournis par le fabricant avec les machines sont exclus de la garantie.

L'intervention de manutention ordinaire ou pour des raisons découlant de mauvais installation n'est pas couvert de la garantie. La garantie ne couvre que l'acheteur original.

Le Fabricant se tient responsable de l'appareil dans sa configuration originale.

Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage impropre de l'appareil, pour les dommages causés ensuite aux

opérations non observées dans ce manuel et non autorisées au préalable par lui-même.

La garantie déchoit dans les cas où:

• Dommages provoqués par le transport et/ou le déplacement, si cet événement se vérifiait, il est nécessaire que le client informe le revendeur et le transporteur par fax ou RR et note sur les copies des documents de transport ce qui s'est passé. Le technicien spécialisé à installer l'appareil jugera en fonction du dommage si l'installation peut être effectuée.

La garantie déchoit également en présence de:

- Dommages provoqués par une installation erronée ;
- Dommages provoqués par une usure des parties suite à un usage impropre ;
- Dommages provoqués par l'usage de pièces non conseillées ou non originales ;
- Dommages provoqués par une maintenance erronée et/ou des dommages provoqués par l'absence de maintenance ;
- Dommages provoqués par le non-respect des procédures décrites sur ce document.

Autorisation

Par autorisation, on entend le consentement à entreprendre une activité liée à l'appareil.

L'autorisation est accordée par la personne responsable de l'appareil (constructeur, acheteur, signataire, concessionnaire et/ou propriétaire du bâtiment).

2. INFORMATIONS GENERALES SUR LA SECURITE

Description des pictogrammes

	Signalisation des dangers Situation de danger immédiat qui pourrait causer des lésions graves ou un décès. Situation potentiellement dangereuse qui pourrait causer des lésions graves ou un décès.
	Haute tension ! Mise en garde ! Danger de mort ! Un non respect peut entrainer des lésions graves ou un décès.
	Danger de températures élevées, le non respect peut entrainer des lésions graves ou un décès.
	Danger de fuites de matériaux à température élevée, le non respect peut entrainer des lésions graves ou un décès.
	Danger d'écrasement de membres pendant le déplacement et/ou la mise en place, le non respect peut entrainer des lésions graves ou un décès.
	Signalisation d'interdiction Interdiction de confier toute intervention à des personnes non autorisées (y compris les enfants, les handicapés et les personnes avec des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites). Interdiction, à l'opérateur hétérogène, d'effectuer toute intervention (maintenance et/ou autre) de compétence technique qualifiée et autorisée. Interdiction, à l'opérateur homogène, d'effectuer toute intervention (installation, maintenance et/ou autre) sans avoir préalablement pris connaissance de toute la documentation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance des utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
     	Signalisation des obligations Obligation de lire les instructions avant d'effectuer toute intervention. Obligation d'exclure toute forme d'alimentation électrique en amont de l'appareil chaque fois qu'il faut opérer dans des conditions de sécurité. Obligation d'utiliser des lunettes de protection. Obligation d'utiliser des gants de protection. Obligation d'utiliser un casque de protection. Obligation d'utiliser des chaussures de sécurité.
	Autres signalisations Indications pour appliquer une procédure correcte, un non respect peut entrainer une situation dangereuse.
	Conseils et suggestions pour effectuer une procédure d'utilisation correcte.
	Opérateur "Homogène" (Technicien qualifié) Opérateur expert et autorisé à déplacer, transporter, installer, maintenir, réparer et démolir l'appareil.
	Opérateur "hétérogène" (Opérateur avec des compétences et fonctions limitées) Personne autorisée et chargée de faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions simples.
	Symbole de la mise à la terre
	Symbole pour attaque au système équipotentiel
 	Obligation d'utiliser les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets

2. INFORMATIONS GENERALES SUR LA SECURITE

Consignes générales de sécurité

	Chaque modification technique a des répercussions sur le fonctionnement ou sur la sécurité de l'appareil ; celle-ci doit donc être exécutée par du personnel technique du constructeur ou par des techniciens formellement autorisés par celui-ci. Dans le cas contraire, le constructeur décline toute responsabilité relative en cas de modifications ou de dommages qui pourraient en découler.
	Contrôler, à l'arrivée, l'intégrité de l'appareil et de ses composants (par ex. câble d'alimentation), avant l'utilisation ; en présence d'anomalies, ne pas démarrer l'appareil et contacter le centre d'assistance le plus proche.
	Avant d'effectuer les raccordements, vérifier les données techniques indiquées sur la plaque d'identification de l'appareil et les données techniques indiquées dans le présent manuel.
	Sur les lignes d'alimentation (Electrique- Eau-Gaz) en amont de l'appareil, des dispositifs de blocage doivent être installés qui servent à exclure l'alimentation, toutes les fois qu'on doit opérer dans des conditions de sécurité.
	Raccorder, en séquence, l'appareil au réseau de distribution d'eau et d'évacuation; ensuite au réseau de distribution de gaz, puis vérifier qu'il n'y a aucune fuite et, enfin, procéder aux raccordement au réseau de distribution de l'eau.
	L'appareil n'a pas été conçu pur fonctionner dans une atmosphère explosive, dans ces environnement, il est donc interdit de l'installer et de l'utiliser.
	Placer l'ensemble de la structure en respectant les cotes et les caractéristiques d'installation indiquées dans les chapitres spécifiques du présent manuel.
	Remarque ! • L'appareil n'a pas été conçu pour être installé par encastrément. • L'appareil doit être utilisé dans des locaux bien aéré. • L'appareil doit avoir les tubes d'évacuations dégagées (ni obstacles ni gênes causés par des corps étrangers).
	L'appareil à gaz doit être placé sous une hotte d'aspiration dont l'installation doit avoir des caractéristiques techniques dans le respect des réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.
	Une fois que l'appareil est raccordé aux sources d'énergie et aux systèmes d'évacuation, il doit rester statique (ne pas pouvoir être déplacé) sur le lieu prévu pour son utilisation et sa maintenance. Un raccordement inapproprié peut être cause de danger.
	Si nécessaire, utiliser un câble flexible pour le branchement à la ligne électrique, ayant des caractéristiques non inférieures au type avec isolement en caoutchouc modèle H07RN-F. La tension d'alimentation supportée par le câble, quand l'appareil est en marche, ne doit pas être différente de la tension nominale $\pm 15\%$ indiquée en note du tableau des données techniques.
	L'appareil doit être inclus dans un système "équipotentiel" de déchargement à la terre.
	Le déchargement de l'appareil doit être acheminé dans le réseau des égouts des eaux grises de manière ouverte à emboîtement sans siphon.
	L'appareil doit être utilisé uniquement pour les usages indiqués. Toute autre utilisation sera considérée "INCORRECTE" et le constructeur décline donc toute responsabilité en cas d'éventuels dommages à des personnes ou des biens qui en découleraient.
	Les mesures particulières de sécurité (obligation-interdiction-danger) sont indiquées en détail dans le chapitre spécifique de l'argument traité.
	Ne pas obstruer les ouvertures et/ou fentes d'aspiration ou de dissipation de la chaleur.

2. INFORMATIONS GENERALES SUR LA SECURITE

2.1 FONCTIONS ET QUALIFICATIONS REQUISES POUR LES OPÉRA

	Opérateur "Homogène" (TECHNICIEN SPECIALISE) Opérateur expert et autorisé à déplacer, transporter, installer, maintenir, réparer et démolir l'appareil.
	Interdiction, à l'opérateur homogène, d'effectuer toute intervention (installation, maintenance et/ou autre) sans avoir préalablement pris connaissance de toute la documentation.
	Les informations reportées dans ce document sont à usage exclusif de l'opérateur qualifié et autorisé à exécuter les opérations suivantes : manutention, installation et maintenance des équipements en objet.
	Les opérateurs doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Les opérateurs techniques doivent interagir en respectant les normes de sécurité requises.

Zones de travail et zones dangereuses

Pour mieux définir le domaine d'intervention et les zones de travail afférentes, la classification suivante est établie :

- **Zone dangereuse** : toute zone à l'intérieur et/ou à proximité d'une machine où la présence d'une personne exposée représente un risque pour la sécurité et la santé de cette personne.
- **Personne exposée**: toute personne qui se trouve entièrement ou en partie dans une zone dangereuse.

	Maintenir une distance minimum avec l'appareil pendant le fonctionnement de manière à ne pas compromettre la sécurité de l'opérateur en cas d'imprévu.
	L'opérateur hétérogène doit avoir pris connaissance du présent document. En aucun cas il ne devra intervenir pour des opérations de contrôle et de maintenance relevant de la compétence d'un personnel spécialisé et autorisé (opérateur homogène).

On entend comme zones dangereuses :

- Toutes les zones de travail se trouvant à l'intérieur de l'appareil
- Toutes les zones protégées par des systèmes de protection et de sécurité tels que des barrières photoélectriques, des cellules photoélectriques, des panneaux de protection, des portes verrouillables, des carters de protection.
- Toutes les zones se trouvant à l'intérieur de centrales de commande, armoires électriques et boîtes de dérivation.
- Toutes les zones autour de l'appareil en marche quand les distances minimum de sécurité ne sont pas respectées.

2.2 EQUIPEMENT NÉCESSAIRE À L'INSTALLATION

L'opérateur technique autorisé, pour pouvoir procéder correctement aux interventions d'installation, doit se munir des outils suivants :

Tournevis à bout plat de 3 et 8 mm	Clé à tube réglable	Outils pour le gaz (tubes, joints etc.)
Tournevis à tête plate et cruciforme moyen.	Ciseaux d'électricien	Outils pour plomberie et tuyauterie (tubes, joints etc.)
Clé à tube hexagonale de 8 mm	Détecteur de gaz	Outils à usage électrique (câbles, plaques à bornes, prises industrielles etc.)
Clé fixe de 8 mm	Mamelons MM 1"	Kit de changement type de gaz fourni par le constructeur

	En plus des outils indiqués, il est nécessaire de disposer d'un système de soulèvement de l'appareil ; ce dispositif doit respecter toutes les réglementations en vigueur relatives aux systèmes de soulèvement.
---	--

2. INFORMATIONS GENERALES SUR LA SECURITE

2.3 INDICATIONS SUR LES RISQUES RÉSIDUELS

Ayant adopté les règles de «bonne technique de construction» et les dispositions législatives qui règlementent la fabrication et le commerce du produit lui-même, il reste quand même des «risques résiduels» liés à la nature de l'appareil, qu'il n'a pas été possible d'éliminer. Ces risques comprennent:

	Risque résiduel de fulguration: Ce risque subsiste s'il faut intervenir sur les dispositifs électriques et/ou électroniques en présence de courant.
	Risque résiduel de brûlure: Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec les matériaux très chauds.
	Risque résiduel de brûlure pour sortie de matériel Ce risque subsiste en cas de contact de façon accidentelle avec des conteneurs trop remplis de liquides ou de solides qui changent de morphologie en phase de chauffage (en passant d'un stade solide à un stade liquide), peuvent causer des brûlures s'ils sont utilisés de façon incorrecte. En phase d'usinage, les conteneurs utilisés doivent être positionnés sur des niveaux facilement visibles.
	Risque résiduel d'explosion Ce risque subsiste avec: • la présence d'odeur de gaz dans l'environnement ; • utilisation de l'appareil dans l'atmosphère contenant des substances à risque d'explosion • utilisation d'aliments dans des conteneurs fermés (comme par exemple les pots et les boîtes), si ceux-ci ne sont pas adaptés à la situation ; • utilisation avec des liquides inflammables (comme par exemple l'alcool).
	Risque résiduel d'incendie Ce risque subsiste avec: • utilisation de la marmite comme friteuse.

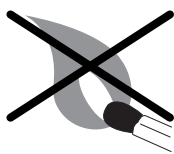
2.4. PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE EN CAS D'ODEUR DE GAZ DANS LA PIÈCE

	En présence d'odeur de gaz dans une pièce, il est obligatoire d'appliquer de toute urgence les procédures décrites ci-après.
---	--

- Interrompre immédiatement l'alimentation du gaz (Fermer le robinet du réseau- détail A)
- Aérer immédiatement la pièce.
- N'actionner aucun dispositif électrique dans la pièce (Détail B-C-D).
- N'actionner aucun dispositif électrique qui puisse produire des étincelles ou des flammes (Détail B-C-D).
- Utiliser un moyen de communication extérieur à la pièce où l'odeur de gaz a été constatée pour avertir les organismes appropriés (compagnie d'électricité et/ou pompiers).



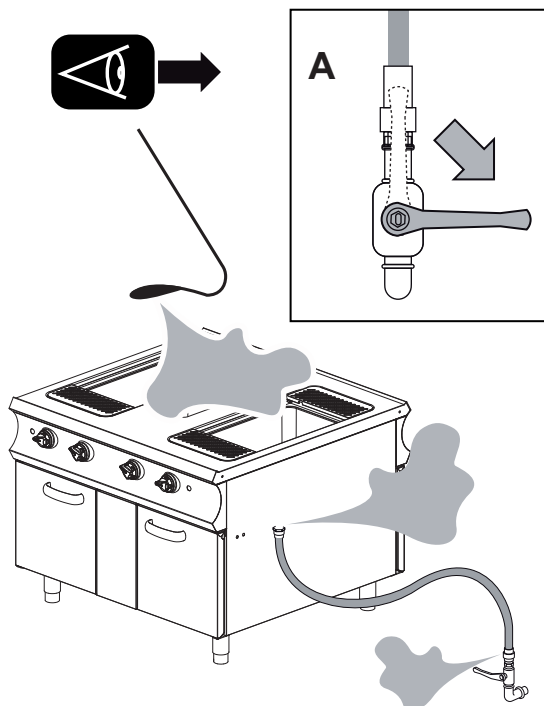
B



C



D



Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

	A réception, ouvrir l'emballage de la machine, vérifier que la machine et les accessoires n'ont pas subi de dommages durant le transport. En cas de dommages, les signaler rapidement au transporteur et ne pas procéder à l'installation de l'appareil mais s'adresser à du personnel qualifié et autorisé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport.
	Interdiction de confier toute intervention à des personnes non autorisées (y compris les enfants, les handicapés et les personnes avec des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites).
	Lire les instructions avant d'effectuer toute opération.
	Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. En ce qui concerne les équipements de protection individuelle, la Communauté Européenne a édicté les directives auxquelles les opérateurs doivent obligatoirement se tenir. Bruit ≤ 70 dB
	Il est absolument interdit d'altérer ou d'enlever les plaquettes et les pictogrammes situés sur l'appareil.
  	Exclure toute forme d'alimentation (électrique - gaz - eau) en amont de l'appareil chaque fois qu'il faut opérer en conditions de sécurité.
	Ne pas laisser des objets ou des matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
	Les mesures particulières de sécurité (obligation-interdiction-danger) sont indiquées en détail dans le chapitre spécifique de l'argument traité.
	Toutes les fois qu'on doit intervenir à l'intérieur de l'appareil (branchements, mise en service, opérations de contrôle etc.) le préparer pour les opérations nécessaires (démontage de panneaux, coupure des alimentations électrique, gaz et eau) en respectant les conditions de sécurité.

Sécurité pour la manutention

	Le non respect des instructions indiquées ci-après peut entraîner un danger de graves lésions.
 	Les opérations d'installation doivent être effectuées par des techniciens qualifiés et autorisés, dans le respect des lois en vigueur en la matière et en utilisant des matériaux appropriés et décrits.
	Porter les équipements de protection individuelle ; ceux-ci doivent satisfaire les critères de la directive CE relative aux équipements de protection individuelle.
	L'opérateur autorisé aux opérations de déplacement et d'installation de l'appareil doit organiser, si nécessaire, un "plan de sécurité" pour protéger l'intégrité des personnes impliquées dans les opérations. En plus de cela, il doit respecter et appliquer strictement et scrupuleusement les lois et les réglementations relatives aux chantiers mobiles.
	S'assurer que les systèmes de soulèvement adoptés ont une capacité adaptée aux charges à soulever et qu'ils sont en bon état.
	Effectuer les opérations de déplacement en utilisant des systèmes de soulèvement ayant une capacité adaptée au poids de l'appareil majoré de 20%.
	Suivre les indications fournies sur l'emballage et/ou l'appareil avant de procéder à sa manutention.
	Vérifier le centre de gravité de la charge avant de commencer à soulever l'appareil.
	Soulever l'appareil à une hauteur minimum du sol de manière à pouvoir en garantir la manutention.
	Ne pas rester ou passer sous l'appareil pendant le soulèvement et la manutention.

3. MISE EN PLACE ET MANUTENTION

3.1 INTRODUCTION

L'appareil, selon les cas, est expédié comme indiqué ci-dessous:

1. Bloqué sur la palette en bois avec un revêtement interne composé d'un matériau approprié pour l'emballage (détail A). Le choix de la solution d'emballage dépend de la distance de transport, des prescriptions du client et des temps de stockage de l'appareil dans l'emballage.

Les informations suivantes sont indiquées sur l'emballage :

- destination
- éventuels codes
- consignes de sécurité et instructions

le transport des machines peut être effectué de deux manières :

- par camion
- par container.

Le même type d'emballage est prévu dans les deux cas.

3.2 MANUTENTION - TRANSPORT



L'orientation de l'appareil emballé doit être respectée, conformément aux indications fournies par les symboles et par les inscriptions présents sur l'enveloppe extérieure de l'emballage.



Ne pas rester ou passer sous l'appareil pendant le soulèvement et la manutention. Le non respect de ces instructions peut entraîner un danger de graves lésions.

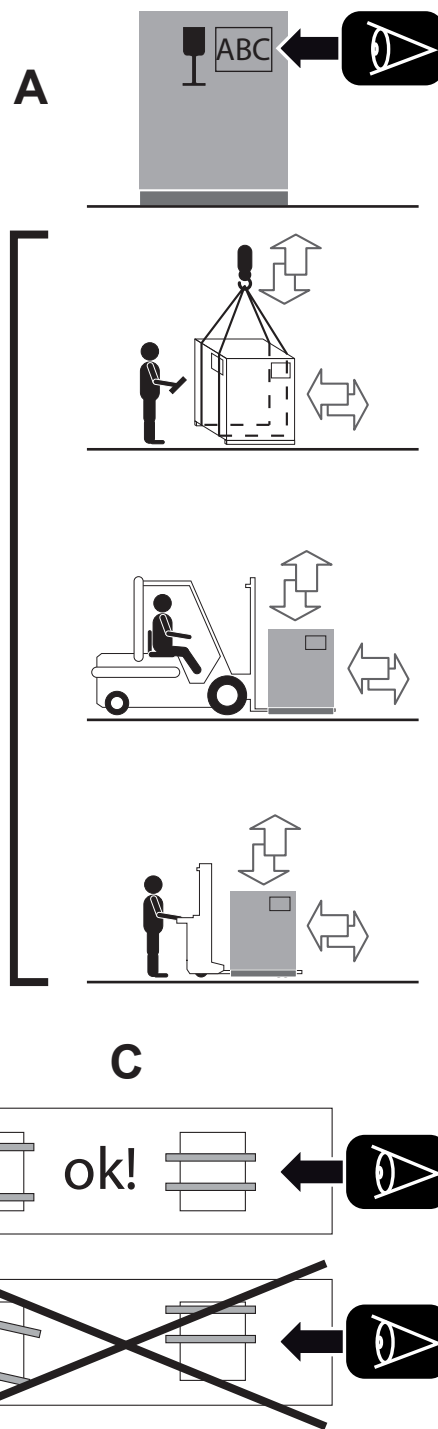
- Placer le système de soulèvement en faisant attention au centre de gravité de la charge à soulever (détails B-C).
- Soulever l'appareil juste de la hauteur nécessaire à la manutention.
- Placer l'appareil sur le lieu choisi pour sa mise en place.

3.3 STOCKAGE

Les méthodes de stockage des matériaux doivent prévoir des palettes, des conteneurs, des convoyeurs, des véhicules, des équipements et des dispositifs de soulèvement en mesure d'éviter de causer des dommages dus à des vibrations, des chocs, des abrasions, à la température ou à d'autres conditions qui pourraient se vérifier.

Les pièces entreposées doivent être contrôlées régulièrement afin de pouvoir identifier d'éventuelles détériorations.

3.4 ELIMINATION DE L'EMBALLAGE



	L'élimination des matériaux d'emballage sera à la charge du destinataire qui devra s'en occuper en conformité avec les lois en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.
	1. Retirer les coins de protection supérieurs puis latéraux, progressivement. 2. Retirer le matériau de protection utilisé pour l'emballage. 3. Soulever l'appareil juste de la hauteur nécessaire et retirer la palette. 4. Poser l'appareil au sol. 5. Retirer le système utilisé pour le soulèvement. 6. Débarrasser la zone des opérations de tout le matériel qui a été retiré.
	Une fois que l'emballage a été retiré, l'appareil ne doit présenter aucune altération, aucune trace de choc ou de frottement ni aucune autre anomalie. Dans ce cas contraire, avertir immédiatement le service assistance.

3.5 RETIRER LES MATÉRIAUX DE PROTECTION

L'appareil est protégé au niveau des surfaces extérieures, avec un film adhésif qui doit être retiré manuellement une fois la phase de positionnement terminée.

Nettoyer l'appareil avec soin, à l'extérieur et à l'intérieur, en retirant manuellement tout le matériel utilisé pour protéger les pièces.

	Faire attention à ne pas endommager les surfaces en acier inoxydable, en particulier, éviter l'usage de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériel abraser ou des outils coupants.
	Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau à pression et/ou directs.
	Ne pas utiliser de matières agressives telles que des solvants, pour nettoyer l'appareil. Lire attentivement les indications reportées sur l'étiquette des produits nettoyants utilisés, porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer (Voir moyens de protection reportés sur l'étiquette de l'emballage).
	Rincer les surfaces avec de l'eau potable et les sécher avec un chiffon absorbant ou un autre matériel non abraser.

NETTOYAGE À LA PREMIÈRE MISE EN ROUTE

Appliquer, avec un vaporisateur normal, sur toute la surface du compartiment de cuisson, le liquide détergent et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement tout l'appareil.

Une fois cette opération terminée, rincer abondamment le compartiment de cuisson avec de l'eau potable.

Purger le liquide contenant le produit nettoyant et/ou d'autres impuretés par le trou d'évacuation prévu à cet effet.

Une fois que les opérations décrites sont terminées, sécher avec soin l'espace de cuisson avec un chiffon non abrasif. Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.

Nettoyer avec des produits nettoyants et de l'eau potable aussi les pièces amovibles et les sécher.

Une fois les opérations terminées, placer les pièces retirées dans les logements des différents appareils prévus à cet effet.

3.6 MISE À NIVEAU ET FIXATION

Placer l'appareil sur le lieu de travail (voir conditions limites de fonctionnement et environnements consentis) en l'ayant préalablement rendu apte.

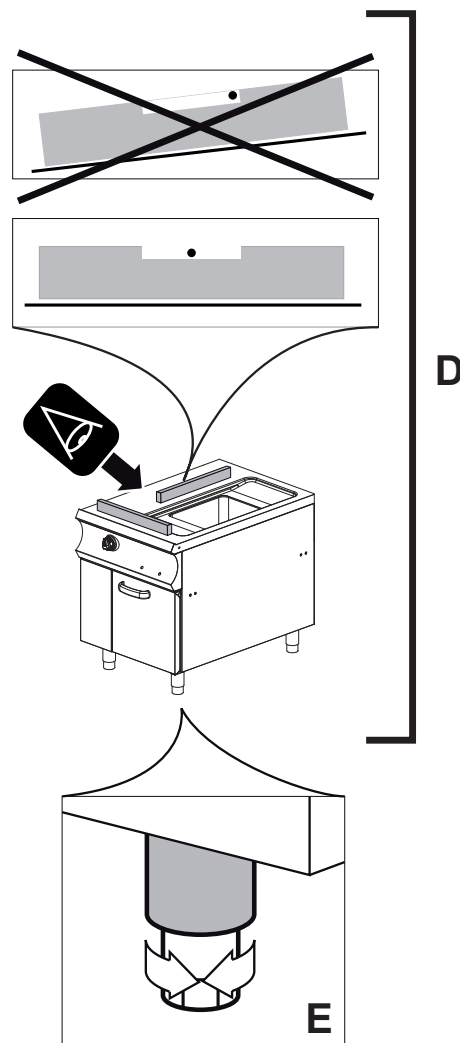
La mise à niveau et la fixation prévoient : le réglage de l'appareil comme unité autonome.

Placer un niveau à bulle sur la structure (Détail D).

Régler les pieds de mise à niveau (détail E) en suivant les indications fournies par le niveau à bulle.



On obtient le parfait nivellement en réglant le niveau à bulle et les pieds sur la largeur et sur la profondeur de l'appareil.



Assemblage dans « batterie »

Enlever les poignées et desserrer les vis de fixation du tableau de bord sur les deux appareils (détail F).



La distance minimum des murs doit être de 10 cm, si elle est inférieure il est conseillé d'isoler les murs immédiatement contre l'appareil avec des traitements ignifuges et/ou isolants

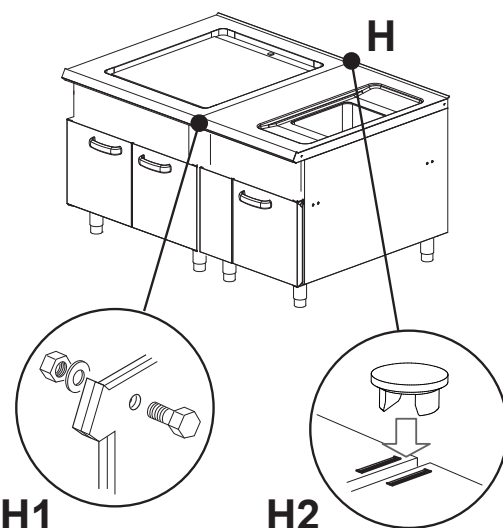
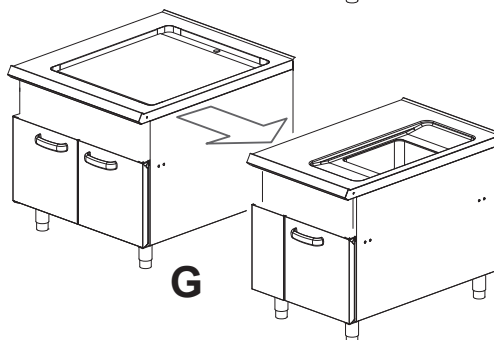
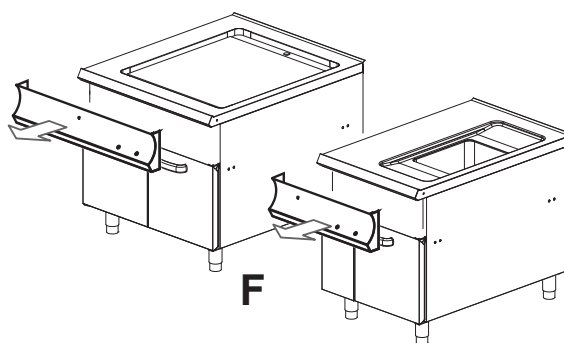
Placer les appareils afin que les côtés adhèrent parfaitement (détail G).

Niveler l'appareil comme décrit précédemment (détail E).

Insérer les vis de fixation dans leurs logements et bloquer les deux structures avec les écrous de blocage (détail H1).

Insérer le bouchon de fixation fourni entre les deux appareils (détail H2)

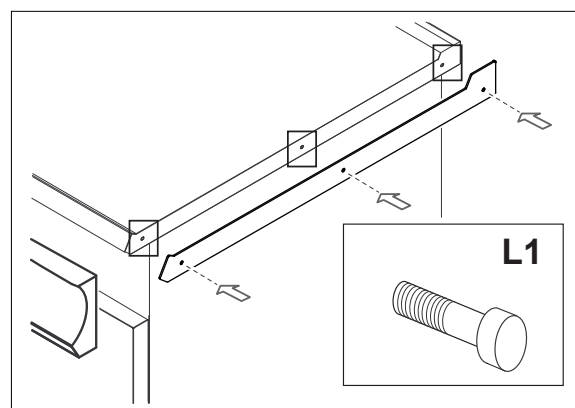
Répéter, si c'est le cas, la séquence des opérations de nivellement et de fixation pour les appareils restants.



Insertion du terminal (en option)

Pour insérer le terminal il faut le placer et le fixer avec les vis spécifiques fournies (détail L1).

Lorsque les opérations décrites sont terminées avec succès, remettre dans leurs logements les protections et les poignées des différents appareils.



4. RACCORDEMENTS AUX SOURCES D'ENERGIE

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



Ces opérations doivent être effectuées par des techniciens qualifiés et autorisés, dans le respect des lois en vigueur en la matière et en utilisant des matériaux appropriés et décrits.



Avant d'effectuer le raccordement, vérifier les données indiquées sur la plaque d'identification de l'appareil et les données techniques indiquées dans le présent manuel.



Raccorder, en séquence, l'appareil au réseau de distribution d'eau et d'évacuation; ensuite au réseau de distribution de gaz, puis vérifier qu'il n'y a aucune fuite et, enfin, procéder au raccordement au réseau de distribution de l'eau.



Sur les lignes d'alimentation (électrique, eau et gaz), des interrupteurs et des vannes de blocage doivent être installés afin de couper l'alimentation, toutes les fois qu'on doit intervenir sur l'appareil dans des conditions de sécurité.



L'appareil doit être inclus dans un système «équipotentiel» de déchargement à la terre.



L'appareil est livré sans câbles d'alimentation électrique, sans tubes pour le raccordement au réseau de distribution d'eau, de gaz et aux égouts.

4.1 RACCORDEMENT DE L'ALIMENTATION EN EAU



The water supply must be installed according to EN 1717 and the local current regulations and periodically reviewed and / or replaced in accordance with local compliance into force, by an authorized technician

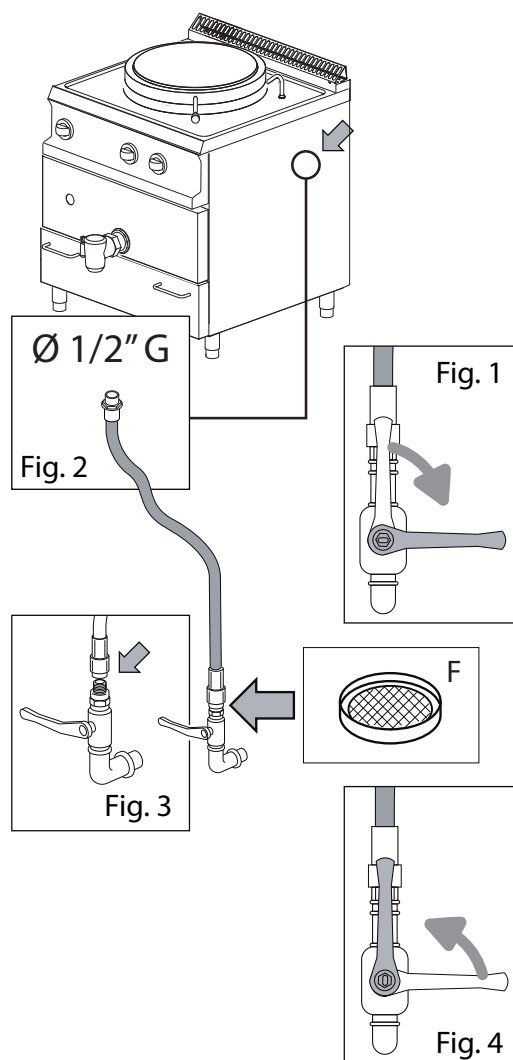
Pour exécuter une installation correcte, il est indispensable que :

1. L'appareil soit alimenté en eau potable avec une pression de service d'un minimum de 200 kPa à un maximum de 600 kPa ; de plus, il doit garantir une capacité minimum de 1, l/ min et résister à une température inférieure à 25°C.
2. Le tube d'alimentation en eau doit être raccordé au réseau de distribution au moyen d'un robinet de fermeture (facilement identifiable et accessible de la part de l'opérateur) qui doit être fermé quand l'appareil n'est pas en fonctionnement ou en raison d'interventions de maintenance (Fig. 1).
3. Entre le robinet de fermeture et le tube qui raccorde l'appareil, un filtre mécanique doit être installé pour empêcher l'introduction d'éventuelles impuretés ferreuses qui, en s'oxydant, peuvent attaquer et entraîner, au fil du temps, l'oxydation de la cuve.



Il est conseillé, avant de raccorder le dernier tronçon de tuyauterie du raccord, de laisser s'écouler une certaine quantité d'eau afin de purger le tube d'éventuels scories ferreuses.

- Raccorder une extrémité du tube d'alimentation au raccord de l'appareil (Fig. 2) ;
- Raccorder l'extrémité opposée du tube, dotée d'un filtre, au robinet de fermeture (Fig. 3-3F).
- Ouvrir le robinet de fermeture et contrôler visuellement l'étanchéité du raccordement (Fig. 4).



Water Specifics

Hardness: Softened Max. 7°TH (5°e, 4°h, 70ppm)
Quality: Chloride Cl⁻: 100 mg/l max. / Chlorine Cl₂: 0.2mg/l max
Conductivity: Min 20 µS/cm

4. RACCORDEMENTS AUX SOURCES D'ENERGIE

4.2 BRANCHEMENT AU RÉSEAU D'ÉVACUATION DES EAUX GRISES

Pour exécuter une installation correcte, il est indispensable que :

1. Le raccordement aux égouts doit être de type "OUVERT SANS SI-FON" conformément aux normes d'hygiène en vigueur. Le matériau de raccord et d'évacuation doit supporter des températures élevées d'environ 100°C en sortie de l'appareil.
2. Pour un traitement correct des eaux dans le réseau d'évacuation, vérifier que rien n'obstrue ou ne gêne, en aucune manière, le parcours de la ligne.
3. Vérifier que l'inclinaison du dispositif d'évacuation des eaux grises. Ce dispositif doit laisser couler les eaux grises facilement dans les égouts.



Increase the angle of incidence (from 3° to 5° approximately) of the drain into the system whenever any backwater occurs)

- Connect an edge of the drain pipe to the appliance connection;
- Convey the opposite edge of the pipe to the open drain (with no trap).
- Make a visual check of the connection seal and of the drain water downflow.

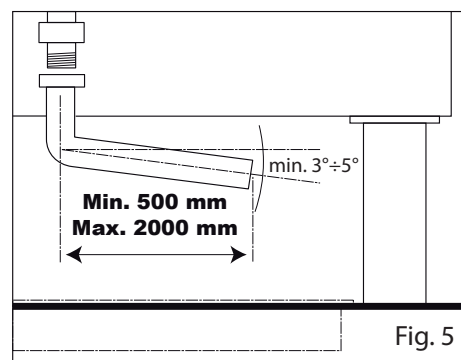
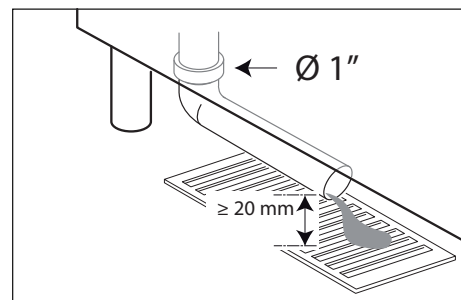


Fig. 5

See schematic drawing (Fig. 5).

4.3 RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION DE GAZ

Caractéristiques du lieu d'installation

La pièce d'installation de l'appareil doit disposer de caractéristiques telles que :

- Pièce aérée, conformément aux dispositions prévues par les réglementations locales en vigueur.
- La hotte d'aspiration située au-dessus de l'appareil doit fonctionner pendant l'utilisation de ce dernier.
- La distance entre l'appareil et le filtre de la hotte d'aspiration doit être d'au moins 20 cm.



Une fois que l'appareil est raccordé aux sources d'énergie et aux systèmes d'évacuation, il doit rester statique (ne pas pouvoir être déplacé) sur le lieu prévu pour son utilisation et sa maintenance.

Raccordement gaz type A1 (sous hotte d'aspiration)



Sur le réseau, il est nécessaire de monter une vanne de sécurité en amont de la ligne d'alimentation générale. L'opérateur doit pouvoir l'identifier et y accéder facilement (Fig. 3)



Pour effectuer le branchement au réseau il faut se munir d'un tuyau d'alimentation de gaz flexible d'une longueur d'1,5 m maximum (compatible avec les filetages spécifiés dans EN ISO 228-1 ou EN 10226-1/-2)



Le tuyau d'alimentation de gaz doit être conforme aux dispositions locales en vigueur et examiné périodiquement et/ou remplacé conformément aux réglementations locales en vigueur, par un personnel technique autorisé



La sortie de l'appareil est de type «mâle» de 1/2" G. Le tube de raccordement doit être de type «femelle» de 1/2" G. comme indiqué dans les réglementations locales.

4. RACCORDEMENTS AUX SOURCES D'ENERGIE

Fermer (si nécessaire) la vanne d'alimentation du réseau (Fig. 8).

Raccorder le tube servant au raccordement de la vanne du réseau à l'appareil (Fig. 8.-9).



Les tubes doivent être vissés solidement aux raccords correspondants.

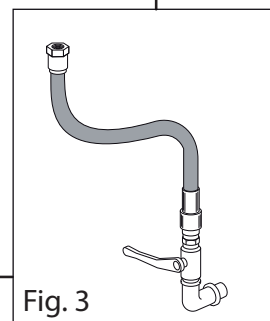
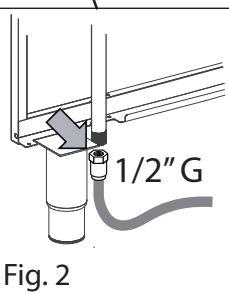
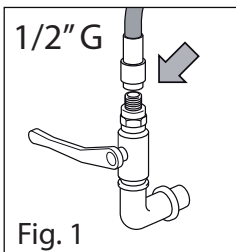
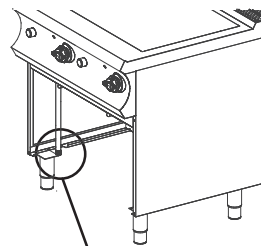


Effectuer un test pour vérifier qu'il n'y a pas de fuites de gaz, une fois que la vanne de réseau est ouverte (Fig. 10).

Quand les opérations décrites sont terminées, fermer la vanne du réseau (Fig. 7).



Si on doit remplacer le gicleur pour la conformer à un autre type de gaz d'alimentation, consulter la procédure décrite dans les Opérations pour la mise en service (voir Chap. 5)



4.4 CHANGEMENT DE TYPE DE GAZ



L'appareil sort de l'usine déjà prédisposé pour la type d'alimentation indiquée sur la plaque d'identification. Tout autre configuration qui modifie les paramètres configurés, doit être autorisée par le constructeur ou par son mandataire.



La transformation d'un type d'alimentation à un autre, doit être effectuée par du personnel technique qualifié et autorisé pour le type d'intervention devant être exécuté. La bonne procédure à appliquer pour la transformation est décrite dans la manuel correspondant.



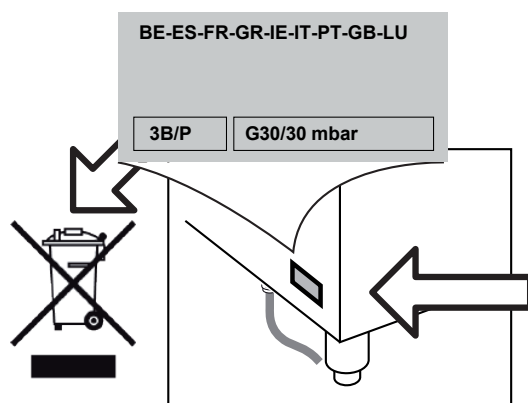
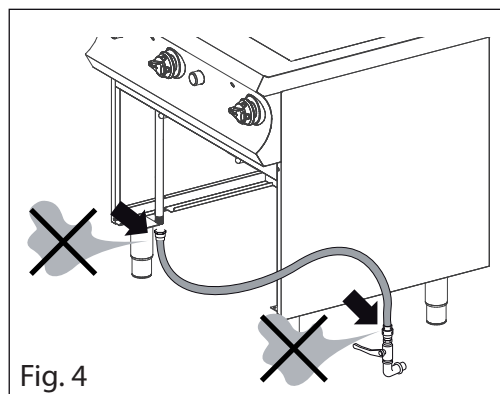
Injecteurs, by-pass, injecteurs pilote, membranes et tout ce qui est nécessaire au changement éventuel de type de gaz, doivent être demandés directement au constructeur.



Une fois que la transformation d'un type d'alimentation à un autre est terminée, remplacer la plaque d'identification située sur l'appareil par les nouveaux paramètres indiqués sur le document adhésif fourni.



Les plaques à remplacer dans certains cas (four) peuvent être deux : une extérieure à proximité du raccord de gaz et une interne.



BE-ES-FR-GR-IE-IT-PT-GB-LU		
3B/P	G30/30 mbar	
AL-AT-BG-HR-DK-EE-FI-DE-GB GR-IE-IS-IT-LV-LT-LU-MK-NO PL-PT-CZ-RO-SI-SK ES-SE-CH-TR		
2H - 2E	G20 20 mbar	3B/P
FR-BE		
2Er - 2E(S)	G20/G25 20/25 mbar	3B/P
HU		
2H	G20 25 mbar	3P

5. OPERATIONS POUR LA MISE EN SERVICE

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



Les opérateurs sont tenus de se documenter de manière appropriée en consultant le présent manuel, avant d'effectuer toute intervention et d'adopter les mesures spécifiques de sécurité pour sécuriser tout type d'interaction homme-machine.



Chaque modification technique qui a des répercussions sur le fonctionnement ou sur la sécurité de l'appareil ne doit donc être exécutée que par du personnel technique du constructeur ou par des techniciens formellement autorisés par celui-ci. Dans le cas contraire, le constructeur décline toute responsabilité relative en cas de modifications ou de dommages qui pourraient en découler.



Même après s'être documenté de manière appropriée, à la première utilisation de l'appareil, il est nécessaire de simuler quelques opérations d'essai pour mémoriser plus rapidement les fonctions principales de l'appareil comme par ex. l'allumage, l'arrêt etc.



L'appareil sort de l'usine après avoir été soumis à un contrôle et après avoir été prédisposé pour le type de gaz et d'alimentation électrique indiquée sur la plaque d'identification apposée.

5.1 MISE EN SERVICE-PREMIER DÉMARRAGE

Une fois que les opérations de positionnement et de branchement aux sources d'énergie, y compris celles relatives aux raccordements au réseau d'évacuation, il convient de procéder à une série d'opérations telles que:

1. Nettoyage des différents matériaux de protections (huiles, graisses, silicones etc.) à l'intérieur et à l'extérieur du compartiment cuisson (vd. par. 3.5)
2. Analyse des gaz de combustion (uniquement pour les modèles avec alimentation à gaz).
3. Vérifications et contrôles généraux tels que :
 - vérification de l'ouverture des interrupteurs et des vannes de réseau (eau, électricité, gaz , quand elles sont prévues) ;
 - Vérification des rejets(quand elles sont prévues);
 - Vérification et contrôle des systèmes d'aspiration fumées/vapeurs extérieures;
 - Vérification et contrôle des carters de protection (tous les panneaux doivent être montés correctement).

5.2 CONTRÔLE ET RÉGLAGE DES GROUPES D'ALIMENTATION EN GAZ



Une fois que les opérations de raccordement décrites dans les paragraphes précédents sont terminées, l'équipement, bien qu'étalonné correctement en phase de contrôle de réception, a besoin d'une vérification partielle des paramètres configurés, directement sur le lieu de destination finale.



Le premier paramètre à contrôler permet de vérifier, grâce au type d'alimentation fournie par la compagnie du gaz, qu'on a une pression correcte.

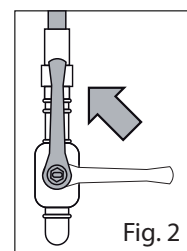
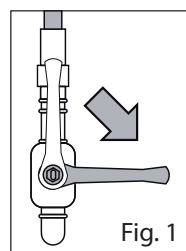
5. OPERATIONS POUR LA MISE EN SERVICE

5.3 DÉTECTION DE LA PRESSION D'ENTRÉE DU GAZ

La pression est mesurée avec un mesureur de pression 0 ÷ 80 mbar.

La prise de pression se trouve généralement près de l'orifice gaz sur la rampe d'alimentation.

- Fermer le robinet d'interception en amont de l'équipement (Fig. 1) ;
- dévisser la vis de la prise de pression (Fig. 3) ;
- placer l'instrument pour la lecture (mesureur de pression) ;
- ouvrir le robinet d'interception en amont de l'équipement (Fig. 2) ;
- Mettre les brûleurs en marche à la puissance maximale et relever la pression lue par l'instrument.



Une fois la lecture terminée :

- Fermer le robinet d'interception en amont de l'équipement (Fig. 1) ;
- Remonter la vis avec rondelle d'étanchéité gaz dans l'emplacement, ouvrir le robinet d'interception en amont de l'équipement (Fig. 2) et vérifier qu'il n'y ait pas de pertes de gaz.



Si la pression mesurée est inférieure de 20% par rapport à la pression nominale (ex. G20 20 mbar $\leq$ 17 mbar), arrêter l'installation et contacter le service de distribution gaz



Si la pression mesurée est inférieure de 20% par rapport à la pression nominale (ex. G20 20 mbar $\leq$ 17 mbar), arrêter l'installation et contacter le service de distribution gaz.



Le constructeur ne reconnaît pas la garantie des équipements en cas de pression du gaz inférieure ou supérieure aux valeurs décrites ci-dessus.

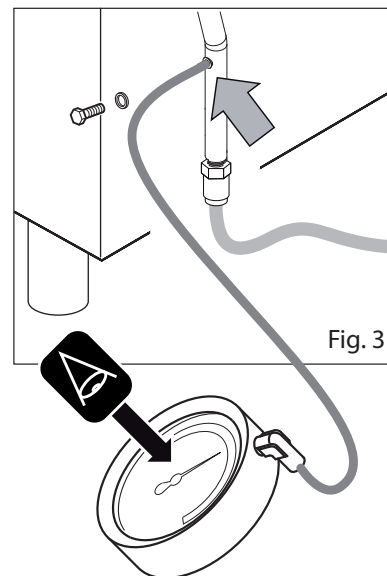


S'assurer qu'il n'y a pas de fuite de gaz



Une fois que la pression et la type d'alimentation de gaz ont été contrôlées, pourrait être nécessaire :

1. Remplacer le gicleur (au cas où le type de gaz du réseau de distribution est différent de celui pour lequel l'appareil a été prévu - vd. cap. 6)



5. OPERATIONS POUR LA MISE EN SERVICE

5.4 DESCRIPTION DES MODES D'ARRÊT



Dans les conditions d'arrêt pour anomalie de fonctionnement et d'urgence, il est obligatoire en cas de danger imminent, de fermer tous les dispositifs de blocage des lignes d'alimentation en amont de l'appareil (Electrique-Hydrique-Gaz)

Arrêt pour anomalie de fonctionnement

Composant de sécurité

Arrêt: Dans des situations ou des circonstances qui peuvent être dangereuses, le composant de sécurité arrête automatiquement la génération de chaleur. Le cycle de production est interrompu dans l'attente que la cause de l'anomalie soit éliminée.

Redémarrage: Après avoir résolu l'inconvénient qui a généré l'entrée en fonction du composant de sécurité, l'opérateur technicien autorisé peut redémarrer le fonctionnement de l'appareil avec les commandes appropriées.

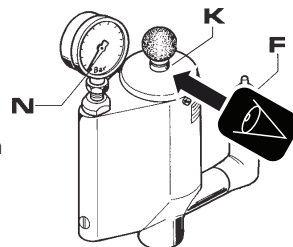
5.5 MISE EN SERVICE POUR LE PREMIER DÉMARRAGE



Suite au premier démarrage et après un arrêt prolongé, l'appareil doit être nettoyé soigneusement afin d'éliminer tout résidu de matière étrangère (cf. par. 3.5)



Enlever le bloc de la soupape de sécurité pression interstice (voir détail K)



Quand les opérations décrites sont terminées avec succès, procéder à l'utilisation normale de l'appareil. Voir: «Mise en fonction quotidienne».

Mise en fonction quotidienne

1. Ouvrir les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Electrique).
2. Vérifier que l'évacuation de l'eau (si présente) n'ait pas d'occlusions.
3. Vérifier le fonctionnement correct du système d'aspiration du local.
4. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil.

Une fois les informations décrites terminées avec succès, procéder aux opérations de «Démarrage pour la cuisson» décrites dans le manuel d'utilisation fourni avec chaque appareil.

Mise en hors service quotidienne

1. Fermer les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Electrique).
2. Vérifier que les robinets d'évacuation (si présents) soient en position «Fermée».
3. Vérifier l'état optimal de propreté et d'hygiène de l'appareil, voir par. 3.5.

Mise en hors service prolongée dans le temps

En cas d'inactivité prolongée dans le temps, il est nécessaire d'effectuer toutes les procédures décrites pour la mise hors service journalière et protéger les pièces les plus exposées à des phénomènes d'oxydation, comme indiqué ci-après :

1. Utiliser de l'eau tiède légèrement savonneuse pour le nettoyage des parties ;
2. Rincer les parties soigneusement, ne pas utiliser des jets d'eau à pression et/ou directs ;
3. Sécher avec soin toutes les surfaces en utilisant un matériel non abraser ;
4. Passer un chiffon non abraser légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inoxydable de façon à créer un voile protecteur sur la surface.

En présence d'appareils avec des portes et des joints en gomme, laisser la porte légèrement ouverte de façon à ce qu'elle puisse s'aérer et étaler du talc de protection sur toute la surface des joints en gomme.

Aérer régulièrement les appareils et les locaux.



Pour s'assurer que l'appareil se trouve dans des conditions techniques optimales, le soumettre au moins une fois par an à la maintenance par un technicien autorisé du service assistance

6.1 CONTRÔLE DE LA PRESSION DYNAMIQUE EN AMONT

Pour contrôler la pression voir la procédure décrite au parag. 5.3

6.2 CONTRÔLE DE LA PRESSION À L'INJECTEUR

La pression est mesurée avec un mesureur de pression 0 ÷ 80 mbar.

La prise de pression se trouve généralement au-dessus du porte-buse,

- Fermer le robinet d'interception en amont de l'équipement (Fig. 1) ;
- dévisser la vis de la prise de pression (Fig. 4) ;
- placer l'instrument pour la lecture (mesureur de pression) ;
- ouvrir le robinet d'interception en amont de l'équipement (Fig. 2) ;
- mettre les brûleurs en marche à la puissance maximale et relever la pression lue par l'instrument.

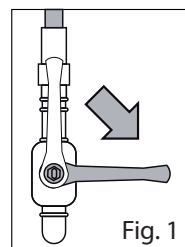


Fig. 1

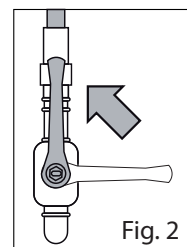


Fig. 2

Une fois la lecture terminée :

- Fermer le robinet d'interception en amont de l'équipement (Fig. 1).
- Remonter la vis avec rondelle d'étanchéité gaz dans l'emplacement, ouvrir le robinet d'interception en amont de l'équipement (Fig. 2) et vérifier en allumant le brûleur qu'il n'y ait pas de pertes de gaz.



Si la pression mesurée est inférieure de 20% par rapport à la pression d'entrée, arrêter l'installation et contacter le service assistance autorisé.



Si la pression mesurée est supérieure à la pression d'entrée, arrêter l'installation et contacter le service assistance autorisé.

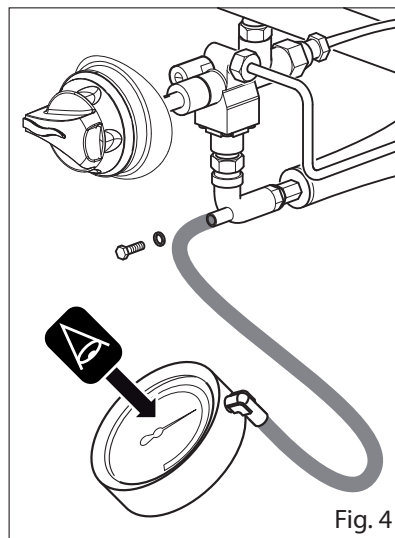


Fig. 4

6.3 REMPLACEMENT INJECTEUR BRÛLEUR PILOTE

- Fermer le robinet d'arrêt en amont de l'appareil.
- Ouvrir le volet inférieur de la marmite

MODÈLE 700

- Démonter le corps brûleur
- Démonter la bougie afin d'éviter de l'endommager durant le remplacement de l'injecteur (Fig. 1/B).
- Dévisser l'écrou et démonter l'injecteur pilote (l'injecteur est accroché au bicône).
- Remplacer l'injecteur pilote (Fig. 1/A) avec celui correspondant au gaz choisi conformément à ce qui est reporté dans le tableau de référence.
- Visser l'écrou avec l'injecteur neuf.
- Remonter la bougie.
- Allumer le brûleur pilote pour vérifier qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.

MODÈLE 980

- Enlever le panneau de protection isolant.
- Dévisser l'écrou et dévisser l'injecteur pilote.
- Remplacer l'injecteur pilote (Fig. 1/A) avec celui correspondant au gaz choisi conformément à ce qui est reporté dans le tableau de référence.
- Visser l'écrou avec l'injecteur neuf.
- Allumer le brûleur pilote pour vérifier qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.

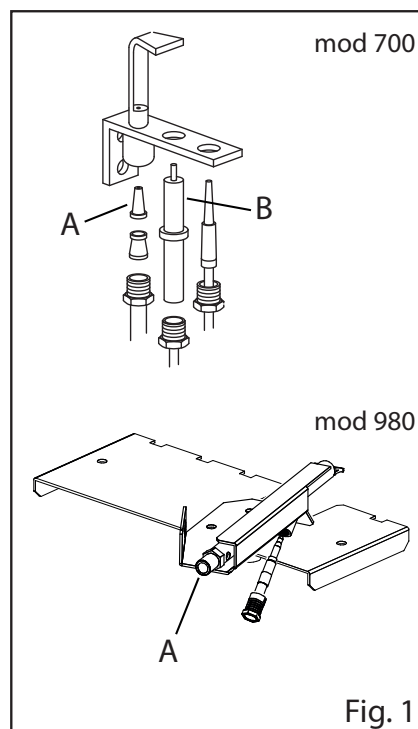


Fig. 1

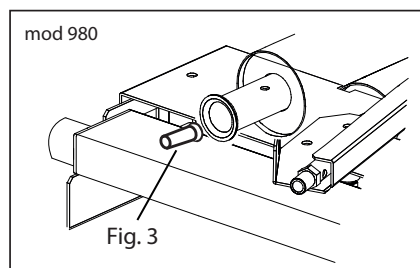
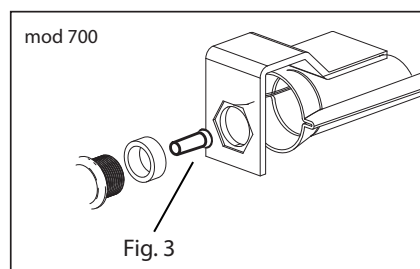
6. CHANGEMENT TYPOLOGIE DE GAZ

6.4 REMPLACEMENT INJECTEUR BRÛLEUR

- Fermer le robinet d'interception en amont de l'équipement.
- Dévisser l'injecteur de son emplacement (Fig. 3).
- Remplacer l'injecteur par celui qui correspond au gaz choisi suivant ce qui est reporté dans le Tableau de référence.
- Bien visser l'injecteur dans son emplacement.



S'assurer qu'il n'y a pas de fuites de gaz



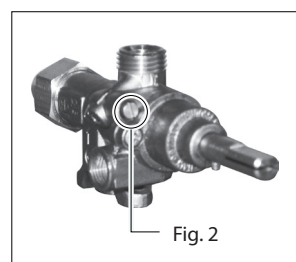
6.6 RÉGLAGE DU DÉBIT THERMIQUE MINIMUM

Dans les modèles prévus, le débit thermique réduit est obtenu avec la vis du by-pass minimum (Fig. 2) «calibrée» et vissée à fond (voir Tableau Gaz de référence).

- Ouvrir le robinet d'interception en amont de l'équipement ;



En cas de remplacement de la vis, placer un sceau de lecture violation sur celle-ci à la fin de la lecture



7. REMPLACEMENT DES COMPOSANTS



Toutes les fois qu'on doit intervenir à l'intérieur de l'appareil (branchements, mise en service, opérations de contrôle etc.) le préparer pour les opérations nécessaires (démontage de panneaux, coupure des alimentations électrique, gaz et eau) en respectant les conditions de sécurité.

Avant de procéder consulter le paragr. 2.2 et :

1. Démontez les poignées et le panneau frontal (Fig. 1/A)

7.1 REMPLACEMENT DU ROBINET

- Dévisser les raccords d'entrée (par ex. Fig. 2/E) et de sortie du gaz (Fig. 2/A et B)
- Dévisser l'alimentation du brûleur pilote (Fig. 2/D)
- Dévisser le thermocouple (Fig. 2/D)
- Remonter le nouveau robinet
- Revisser tous les raccords



Contrôler l'étanchéité du gaz avec les instruments spécifiques

7.2 REMPLACEMENT DE LA SOUPAPE (indirectes)

- Dévisser les raccords d'entrée (par ex. Fig. 2/E), sortie gaz (Fig. 2/A et B) et les raccords électriques.
- Dévisser l'alimentation du brûleur pilote (Fig. 2/D)
- Dévisser le thermocouple (Fig. 2/D)
- Remonter le nouveau robinet
- Revisser tous les raccords



Contrôler l'étanchéité du gaz avec les instruments spécifiques

7.3 REMPLACEMENT DU THERMOCOUPLE

- Dévisser le corps pilote (uniquement pour les modèles 980 - Fig. 3/E)
- Dévisser le thermocouple du robinet (Fig. 2/D)
- Dévisser le thermocouple du pilote (Fig. 3/A pour 700 - Fig. 3/F pour 980)
- Remonter le thermocouple neuf et revisser les raccords

7.4 REMPLACEMENT DE LA BOUGIE

- Dévisser le corps pilote (uniquement pour les modèles 980 - Fig. 3/E)
- Débrancher le câble de haute tension de la bougie (Fig. 3/B pour 700 - Fig. 3/G pour 980)
- Dévisser l'écrou (Fig. 3/C pour 700 - Fig. 3/H pour 980)
- Remonter la bougie neuve
- Raccorder le câble de haute tension (Fig. 3/B pour 700 - Fig. 3/G pour 980)

7.5 REMPLACEMENT DU PIÉZOÉLECTRIQUE

- Enlever les robinets d'évacuation marmite, remplissage interstice et niveau interstice (Fig. 1/B)
- Enlever le panneau central (Fig. 1/C)
- Débrancher le câble de l'allumeur piézoélectrique (Fig. 3/D)
- Démontez l'allumeur à remplacer
- Remonter l'allumeur piézoélectrique neuf



Lors de la remise en place des parties enlevées, ne pas inverser les positions des composants

Lorsque les opérations sont terminées, remonter :

1. Le panneau frontal, les poignées (Fig. 1/A) et le panneau (Fig. 1/B)



Si c'est le cas, contacter l'assistance autorisée et consulter le manuel technique

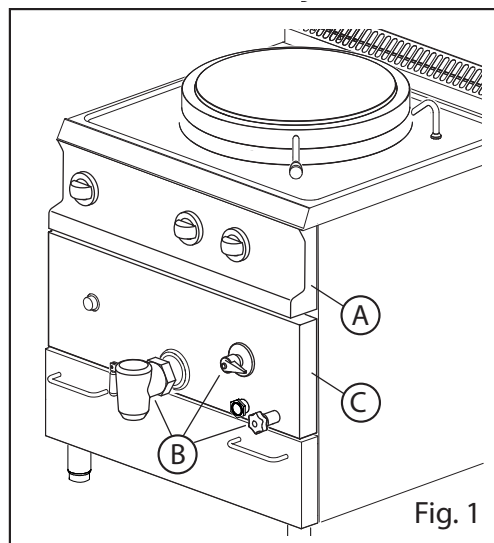


Fig. 1

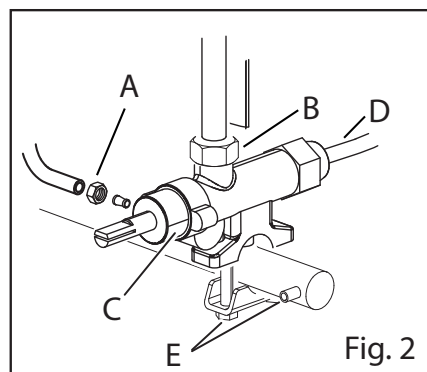


Fig. 2

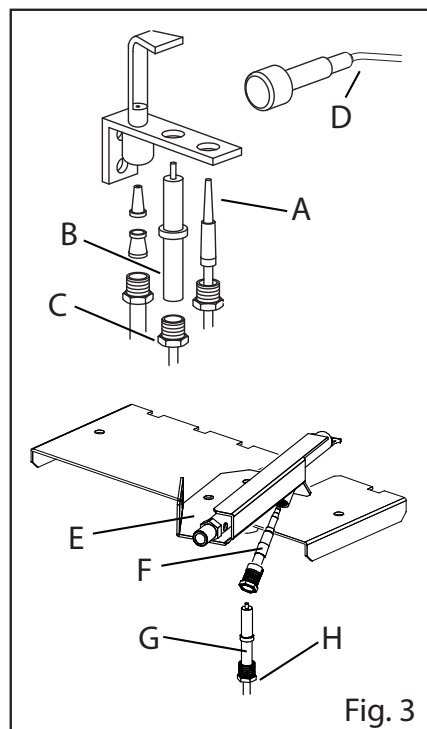


Fig. 3

8. MAINTENANCE

Tableau récapitulatif: compétence - intervention - fréquence

	Opérateur "Hétérogène" Personne autorisée et chargée de faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions simples.
	Opérateur "Homogène" Opérateur expert et autorisé à déplacer, transporter, installer, maintenir, réparer et démolir l'appareil.

	OPERATIONS A EFFECTUER	FREQUENCE DES OPERATIONS
	Nettoyage à la première mise en route	A l'arrivée après l'installation
	Nettoyage de l'appareil	Quotidien
	Nettoyage des parties en contact avec des produits alimentaires	Quotidien
	Nettoyage cheminée	Annuel
	Contrôle thermostat	Annuel
	Contrôle soupape de sécurité	Chaque 6 mois
	Graissage robinets du gaz	C'est nécessaire

	En cas de panne, l'opérateur générique, effectue une première recherche et s'il n'est pas habilité, élimine les causes de l'anomalie et rétablit le fonctionnement correct de l'appareil.
	S'il n'est pas possible de résoudre la cause du problème, éteindre l'appareil, en le débranchant du réseau électrique et fermer tous les robinets d'alimentation, contacter ensuite le service clients autorisé.
	Le manutentionnaire technicien autorisé intervient si l'opérateur générique n'a pas réussi à identifier la cause du problème ou lorsque le rétablissement du correct fonctionnement de l'appareil comporte l'exécution des opérations pour lesquelles l'opérateur générique n'est pas habilité.

Troubleshooting



Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, essayer de résoudre les problèmes de modeste entité avec l'aide de ce tableau.

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTION
Il n'est pas possible d'allumer l'appareil	- L'interrupteur principal n'est pas activé - Le différentiel ou le magnétothermique est déclenché	- Activer l'interrupteur principal - Rétablir le différentiel ou le magnétothermique
L'eau n'est pas évacuée	L'évacuation est obstruée.	- Nettoyer le filtre de l'évacuation - Libérer l'évacuation des éventuels résidus.
Les parois internes du bac sont recouvertes de calcaire	L'eau est trop dure, l'adoucisseur est terminé.	- Brancher l'appareil à un adoucisseur. - Régénérer l'adoucisseur. - Enlever le calcaire de l'espace de cuisson
Il y a des tâches dans l'espace de cuisson	- Qualité de l'eau - Détergent de mauvaise qualité - Rinçage insuffisant	- Filtrer l'eau (voir le manuel technique) - Utiliser le détergent conseillé - Répéter le rinçage
L'appareil à gaz ne s'allume pas	- Robinet du gaz fermé. - Présence d'air dans la tuyauterie - Allumeur piézoélectrique en panne	- Ouvrir le robinet du gaz - Répéter les opérations d'allumage - Remplacer le piézoélectrique
Le pilote ne s'allume pas	- Absence de gaz - Le pilote ne reste pas allumé - Buse pilote bouchée - Buse pilote inappropriée - La soupape de distribue pas le gaz d'alimentation pilote	- Ouvrir le robinet d'alimentation de gaz - Vérifier l'efficacité du thermostat de sécurité (voir le manuel technique) ou du thermocouple - Nettoyer le trou de la buse ou remplacer - Remplacer la buse pilote - Vérifier les contacts d'autorisation d'allumage/Remplacer la soupape de gaz
Le brûleur principal ne s'allume pas	- Avec le pilote allumé - Robinet avec valve ou soupape de gaz endommagés	- Vérifier l'efficacité du thermostat de travail ou du pressostat (voir le manuel technique) - Remplacer le robinet avec valve (voir le manuel technique) - Remplacer la soupape de gaz (voir le manuel technique)
Le brûleur principal ne s'allume pas (indirectes)	- Absence d'eau à l'intérieur de l'interstice - Pressostat interstice endommagé	- Remplir l'interstice - Remplacer le pressostat
Évent excessif de la soupape de sécurité	- Niveau d'eau trop haut - Présence de calcaire à l'intérieur de l'interstice	- Lorsque la machine n'est pas en fonction, ouvrir le robinet du trop-plein et faire couler l'eau en excès - Effectuer la décalcification de l'interstice (voir le manuel technique)
L'interstice ne se remplit pas (indirectes)	- Absence d'eau d'alimentation - Robinet endommagé - Tuyaux bouchés par le calcaire	- Ouvrir le robinet de réseau - Remplacer le robinet de remplissage interstice - Libérer les tuyaux du calcaire ou les remplacer
L'eau chaude/froide ne sort pas du distributeur de remplissage marmite	Absence d'eau d'alimentation/Robinet d'eau endommagé/Tuyaux bouchés par le calcaire	- Ouvrir le robinet de réseau - Remplacer le robinet de remplissage interstice - Libérer les tuyaux du calcaire ou les remplacer



S'il n'est pas possible de résoudre la cause du problème, éteindre l'appareil, et fermer tous les robinets d'alimentation, contacter ensuite le service autorisé d'assistance technique



Mise en hors service et démantèlement de l'appareil



OBLIGATION D'ELIMINER LES MATERIAUX SPECIAUX EN UTILISANT LA PROCEDURE LEGISLATIVE EN VIGUEUR DANS LE PAYS OU L'APPAREIL EST DEMANTELE.

Conformément aux directives (cf. Section 0.1) relatives à la réduction de l'usage de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, mais aussi l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareil ou sur l'emballage, indique qu'à la fin de sa vie utile, le produit doit être récolté séparément des autres déchets.

La collecte séparée de cet appareil en fin de vie est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui devra se séparer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre la collecte séparée de l'appareil en fin de vie.

La collecte séparée appropriée pour le départ successif de l'appareil non recyclable, pour le traitement et pour l'élimination environnementale compatible, contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareil.

L'élimination abusive du produit par le détenteur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.



La mise hors service et le démantèlement de l'appareil doivent être effectués par du personnel spécialisé, tant dans l'électricité que dans la mécanique. Ce personnel doit porter les équipements de protection individuelle spécifiques tels que vêtements adaptés aux opérations à effectuer, gants de protection, chaussures de sécurité, casques et lunettes de protection.



Avant de commencer le démontage, il est nécessaire de créer, autour de l'appareil, un espace suffisant et ordonné de manière à pouvoir permettre tous les mouvements sans risques.

Il est nécessaire de :

- Couper la tension au niveau du secteur.
- Débrancher l'appareil du secteur.
- Retirer les câbles électriques en sortie de l'appareil.
- Fermer le robinet d'admission d'eau (vanne du réseau) à partir du réseau de distribution d'eau.
- Débrancher et retirer les tubes de l'installation du circuit d'alimentation en eau de l'appareil.
- Débrancher et retirer le tube en sortie d'évacuation des eaux grises.



Après cette opération, une zone mouillée pourrait se former autour de l'appareil ; par conséquent, avant de procéder à d'autres interventions, il est nécessaire de sécher les zones humides.

Une fois la zone opérationnelle rétablie suivant les descriptions, il est nécessaire de :

- Démonter les panneaux de protection
- Démonter les pièces principales de l'appareil
- Séparer les pièces de l'appareil en fonction de leur nature (par ex. matériaux métalliques, électriques etc.) et les envoyer dans des centres de collecte sélective.



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - DANE TECHNICZNE - TECHNISCHE DATEN

MODELLO	Dimensioni pentola (cm)	Capacità vasca (lt)	Bruciatori gas (kW)	Resistenze el (kW)	Tot (kW)	Consumi totali gas						Alim (kW)	
						G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h		
MODEL	Tank dimensions (cm)	Tank capacity (lt)	Gas burners. (kW)	El. heating elements (kW)	Tot (kW)	Total gas consumption						El supply (kW)	
						G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h		
MODELE	Dimensions de la cuve (cm)	Capacite cuve (lt)	Bruleurs gaz (kW)	Résistances électriques (kW)	Tot (kW)	Consommation totale de gaz						Alim électrique (kW)	
						G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h		
MODELO	Dimensiones balde (cm)	Cabida balde (lt)	Quemador gas (kW)	Resistencias eléctricas (kW)	Tot (kW)	Consumo total de gas						Alim eléctrica (kW)	
						G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h		
MODELL	Wanneabmessungen (cm)	Wanne-faehigkeit (lt)	Gasbrenners (kW)	Elektrischen heizungen (kW)	Tot (kW)	Gesamt Gasverbrauch						Stromver-sorgung (kW)	
						G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h		
SU ARMADIO / ON CABINET / SUR ARMOIRE / SOBRE ARMARIO / AUF SCHRANK													
🔥	G50I77	40x42	50	12.5	-	12.5	1,322	1,537	1,535	1,503	0,985	0,971	-
🔥	G1008/98	60x42	100	21	-	21	2,220	2,583	2,578	2,525	1,655	1,630	-
🔥	G1508/98	60x54	150	21	-	21	2,220	2,583	2,578	2,525	1,655	1,630	-
🔥	G100I8/98	60x42	100	21	-	21	2,220	2,583	2,578	2,525	1,655	1,630	-
🔥	G150I8/98	60x54	150	21	-	21	2,220	2,583	2,578	2,525	1,655	1,630	-
TOP													
🔥	G100T98	60x42	100	21	-	21	2,220	2,583	2,578	2,525	1,655	1,630	-
🔥	G150T98	60x54	150	21	-	21	2,220	2,583	2,578	2,525	1,655	1,630	-
🔥	G100IT98	60x42	100	21	-	21	2,220	2,583	2,578	2,525	1,655	1,630	-
🔥	G150IT98	60x54	150	21	-	21	2,220	2,583	2,578	2,525	1,655	1,630	-



INFORMATION ON NEW GAS DUTCH

The appliance was configured for the appliance category K (I2K) and is suitable for the use of G and G+ distribution gases according to the specifications as included in the NTA 8837:2012 Annex D with a Wobbe index of 43.46 – 45.3 MJ/m³ (dry, 0 °C, upper value) or 41.23 – 42.98 (dry, 15 °C, upper value). This appliance can moreover be converted and/or be calibrated for the appliance category E (I2E). This therefore implies that the appliance “is suitable for G+ gas and H gas or is demonstrably suitable for G+ gas and can demonstrably be made suitable for H gas” within the meaning of the “Dutch Decree of 10 May 2016 regarding amendment of the Dutch Gas Appliances Decree and the Dutch Commodities (Administrative Fines) Act in connection with the changing composition of gas in the Netherlands as well as technical amendment of some other decrees.



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - DANE TECHNICZNE - TECHNISCHE DATEN



1. I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm - Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm - Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
2. RDA: Regolazione dell' aria primaria; Regulation of primary air; Réglage de l'air primaire; Primärlufteinstellung; Regulación de la entrada del aire

AT	Austria	EE	Estonia	IS	Iceland	PL	Poland
AL	Albania	ES	Spain	IT	Italy	PT	Portugal
BE	Belgium	FI	Finland	LT	Lithuania	RO	Romania
BG	Bulgaria	FR	France	LV	Latvia	SE	Sweden
CH	Switzerland	GB	United Kingdom	LU	Luxembourg	SI	Slovenia
CY	Cyprus	GR	Greece	MK	Macedonia	SK	Slovakia
CZ	Czech Republic	HR	Croatia	MT	Malta	TR	Turkey
DE	Germany	HU	Hungary	NL	Netherland		
DK	Denmark	IE	Ireland	NO	Norway		

IT, IE, GR, GB, ES, PT, BG, CZ, DK, FI, EE, SE, HR, LT, LU, LV, NO, PL, RO, SI, SK, TR, AL, MK				
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo			G50I77	G100.../150...
Tipo – Type – Bauart			A1	A1
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal	(kW)		12,5	21
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas	G20	m³/h	1,322	2,220
	G30/31	kg/h	0,985/0,971	1,655/1,630
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal	G20 20 mbar*		245/350L	200/350L
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			150	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		27	50
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal	G30/31 28-30/37 mbar* G30/G31 30/30 mbar G31 37 mbar*		175K	140K
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			95	130
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto (max 0,25 kW)	G30/31 28-30/37 mbar* G30/G31 30/30 mbar* G31 37 mbar*		19	30

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS -
DANE TECHNICZNE - TECHNISCHE DATEN

AT, CH				
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo			G50I77	G100.../150...
Tipo – Type – Bauart			A1	A1
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal	(kW)		12,5 (12 kW G30/G31)	21 (22 kW G30/G31)
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas	G20	m³/h	1,322	2,220
	G30/31	kg/h	0,946/0,932	1,733/1,708
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal	G20 20 mbar*		245/350L	200/350L
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			150	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		27	50
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal	G30/31 50 mbar*		145/250K	120/250M5
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			80	110
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto (max 0,25 kW)	G30/31 50 mbar*		19	30

BE, FR				
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo			G50I77	G100.../150...
Tipo – Type – Bauart			A1	A1
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal	(kW)		12,5	21
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas	G20	m³/h	1,322	2,220
	G25	m³/h	1,538	2,583
	G30/31	kg/h	0,985/0,971	1,655/1,630
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal	G20/G25 20/25 mbar*		245/350L	200/350L
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			150	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto (max 0,25 kW)	G20/G25 20/25 mbar*		27	50
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal	G30/31 28-30/37 mbar*		175K	140K
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			95	130
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto (max 0,25 kW)	G30/31 28-30/37 mbar*		19	30

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure



**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS -
DANE TECHNICZNE - TECHNISCHE DATEN**

DE				
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo			G50I77	G100.../150...
Tipo – Type – Bauart			A1	A1
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal	(kW)		12,5 (12 kW G30/31)	21 (22 kW G30/31) (20 kW G25)
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas	G20	m³/h	1,322	2,220
	G25	m³/h	1,538	2,583
	G30/31	kg/h	0,946/0,932	1,733/1,708
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal	G20 20 mbar*		245/350L	200/350L
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			150	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		27	50
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal	G25 20 mbar*		280/410L	215/350L
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			150	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto (max 0,25 kW)	G25 20 mbar*		27	50
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal	G30/31 50 mbar*		145/250K	120/250M5
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			80	110
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto (max 0,25 kW)	G30/31 50 mbar*		19	30

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - DANE TECHNICZNE - TECHNISCHE DATEN

NL				
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo			G50I77	G100.../150...
Tipo – Type – Bauart			A1	A1
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal	(kW)		12,5	21
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas	G20	m³/h	1,322	2,220
	G25	m³/h	1,538	2,583
	G25.3	m³/h	1,503	2,525
	G30/31	kg/h	0,985/0,971	1,630 (G31)
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G20 20 mbar*		245/350L	200/350L
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			150	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Zündbrenner - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		27	50
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal	G25 25 mbar*		255/350L	210/350L
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			150	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto (max 0,25 kW)	G25 25 mbar*		27	50
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G25.3 25 mbar*		255/350L	210/350L
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			150	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Zündbrenner - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G25.3 25 mbar*		27	50
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal	G30/31 30/30 mbar*		175K	140K
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			95	130
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto (max 0,25 kW)	G30/31 30/30 mbar*		19	30

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - DANE TECHNICZNE - TECHNISCHE DATEN

PT				
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo			G50I77	G100.../150...
Tipo – Type – Bauart			A1	A1
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal	(kW)		12,5 (12 kW G30/31)	21 (22 kW G30/31)
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas	G20	m³/h	1,322	2,220
	G30/31	kg/h	0,946/0,932	1,733/1,708
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal	G20 20 mbar*		245/350L	200/350L
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			150	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		27	50
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal	G30/31 50/67 mbar*		145/250K	120/250M5
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			80	110
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto (max 0,25 kW)	G30/31 50/67 mbar*		19	30

MT, CY, IS				
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo			G50I77	G100.../150...
Tipo – Type – Bauart			A1	A1
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal	(kW)		12,5	21
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas				
	G30/31	kg/h	0,985/0,971	1,655/1,630
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal	G30/31 30 mbar*		175K	140K
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			95	130
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto (max 0,25 kW)	G30/31 30 mbar*		19	30

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS -
DANE TECHNICZNE - TECHNISCHE DATEN

HU				
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo			G50I77	G100.../150...
Tipo – Type – Bauart			A1	A1
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal	(kW)		12,5	21 (20kW G20)
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas	G20	m³/h	1,532	2,115
	G25.1	m³/h	1,535	2,578
	G30/31	kg/h	0,985/0,971	1,655/1,630
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal	G20 25 mbar*		230/350L6	185/350L
R.D.A.-X mm	G20 25 mbar*		-	-
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal	G25.1 25 mbar*		275/350L	220/350L
R.D.A.-X mm	G25.1 25 mbar*		-	-
BY PASS-Ø-1/100mm	G20 25 mbar* G25.1 25 mbar*		150	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto (max 0,25 kW)	G20 25 mbar* G25.1 25 mbar*		27	50
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal	G30/31 30 mbar*		175K	140K
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			95	130
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto (max 0,25 kW)	G30/31 30 mbar*		19	30

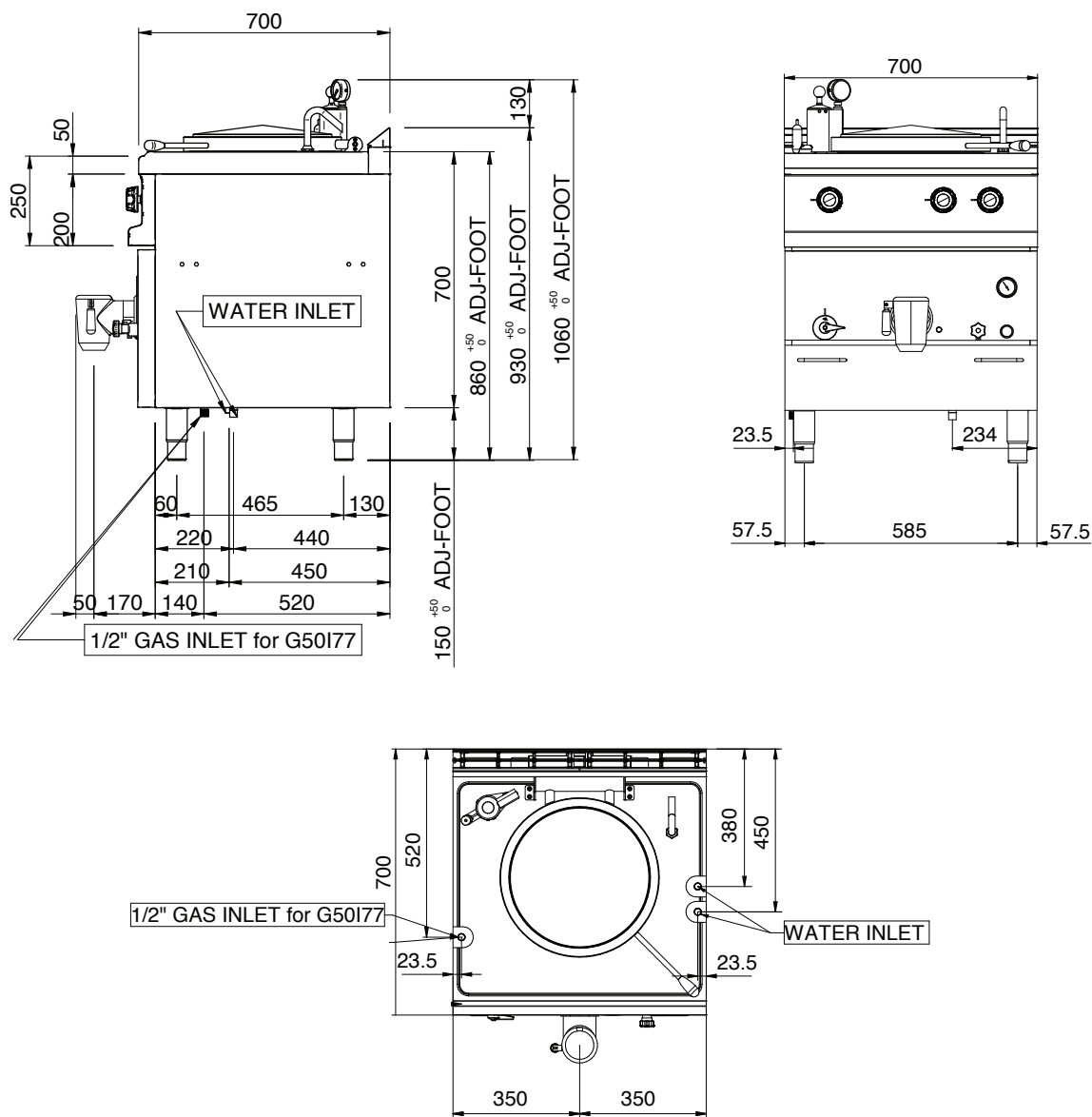
*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

ALL COUNTRIES				
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo			G50I77	G100.../150...
Tipo – Type – Bauart			A1	A1
Potenza ridotta -	(kW)		3,85	5,7
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas	G20	m³/h	0,407	0,603
	G30/31	kg/h	0,303/0,299	0,449/0,443



SCHEMI D'INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - SCHEMAS D'INSTALLATION
- INSTALLATIONSPLÄNE - ESQUEMAS DE INSTALACIÓN - SCHEMATY MONTAŻOWE

G50I77





SCHEMI D'INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - SCHEMAS D'INSTALLATION
- INSTALLATIONSPLÄNE - ESQUEMAS DE INSTALACIÓN - SCHEMATY MONTAŻOWE

G1008/98 - G1508/98 / G100I8/98 - G150I8/98

