

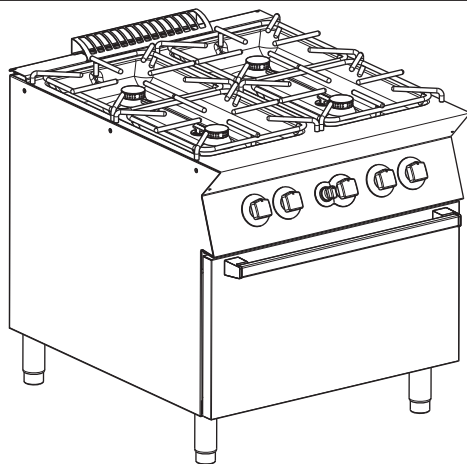
04/2016

Mod: G17/6F12T-N

Production code: 373170



Diamond
catering equipment



N7E

IT (*) - CUCINE

INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

APPENDICE: Tabella B - Pressione gas/Dati tecnici ugelli
(* = lingua originale)

Pag. 4

Pag. 194

GB () - IE - AU - COOKERS**

INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

APPENDIX: Table B - Gas pressure/nozzles technical data
(** = Translation of original instruction)

Page 20

Page 194

DE () - HERDE**

INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/Technische Daten Düsen
(** = Übersetzung der Originalanleitung)

Seite 36

Seite 194

FR () - FORNEAUX**

INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

APPENDICE : Tableau B - Pression du gaz/caractéristiques techniques des buses
(** = Traduction de l'instruction d'origine)

Page 52

Page 194

ES () - COCINAS**

INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO

APÉNDICE: Tabla B - Presión del gas/datos técnicos de las boquillas
(** = Traducción de instrucción original)

Pág. 68

Pág. 194

NL () - FORNUIZEN**

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens mondstukken
(** = Vertaling van de originele instructies)

Pag. 84

Pag. 194

SE () - SPIS**

INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOJDELSE

BILAGA: Tabell B - Gastryck / Tekniska data dysor
(** = Översättning av originalinstruktioner)

Sidan 100

Sidan 194

DK () - KOMFURER**

INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH BRUK

APPENDIKS: Tabel B - Gastryk/tekniske specifikationer for dyser
(** = Oversættelse af original instruktion)

Side 116

Side 194

PT () - COZINHA**

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO E USO

APÊNDICE: Tabella B - Pressão do gás/dados técnicos dos bicos
(** = Tradução de instruções original)

Pág. 132

Pág. 194

GR () - ΚΟΥΖΙΝΕΣ**

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΠΕΚ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπ
(** = Μετάφραση του πρωτοτύπου διδασκαλίας)

Σελ. 146

Σελ. 194

FI () - LIEDET**

ASENNUS, KÄYTTÖ JA HUOLTO

LIITE: Taulukko B - Kaasun paine/suuttimien tekniset tiedot
(** = Käännös alkuperäisestä opetus)

Sivu 162

Sivu 194

NO () - KOMFYRER**

INSTALLASJON, BRUK OG VEDLIKEHOLD

TILLEGG: Tabell B - Gasstrykk/tekniske data dyser
(** = Oversettelse av originale instruksjoner)

Side 178

Side 194

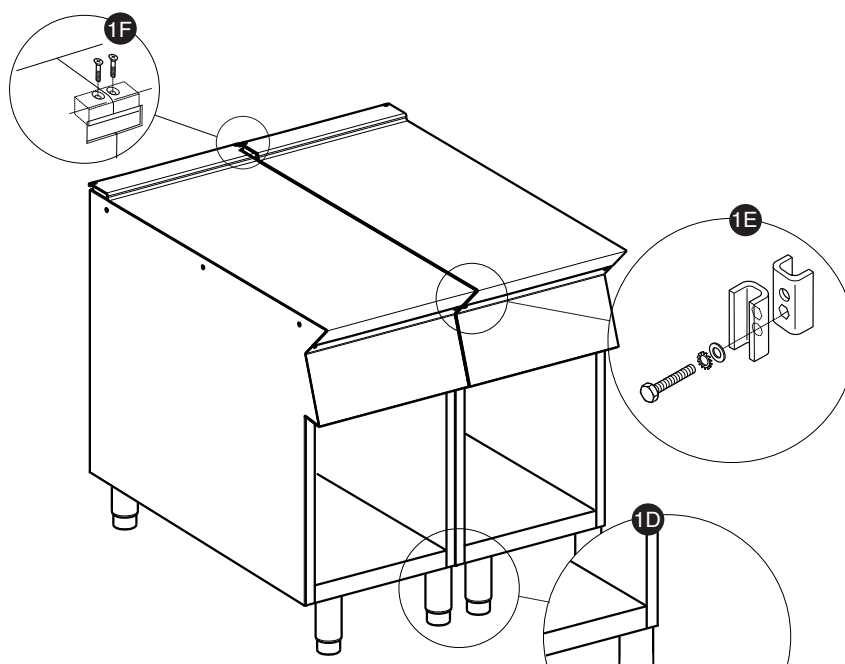
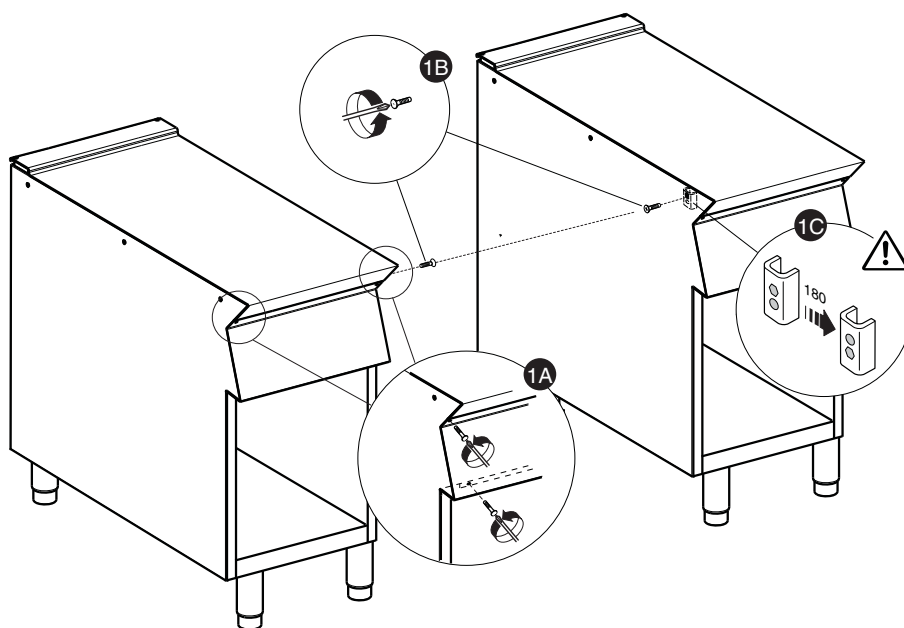


DOC. NO.
EDITION 1

59589AG03
04 2016

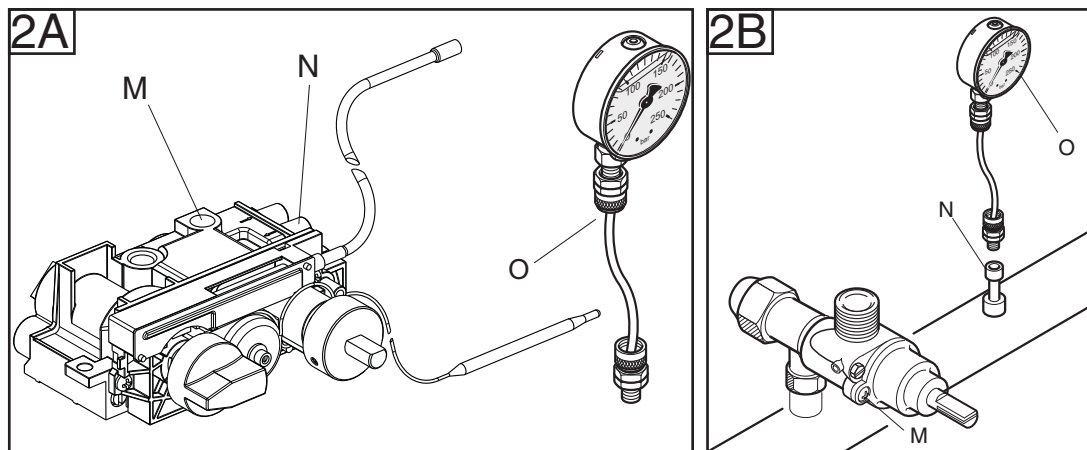
I. IMMAGINI / IMAGES / BILDER / IMAGES / IMÁGENES / BEELDEN / BILDER / BILLEDER / IMAGENS / ΕΙΚΟΝΕΣ / KUVAT / BILDER

1. UNIONE APPARECCHIATURE - COMBINING APPLIANCES - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - UNION D'APPAREILS - UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - MONTERING AV FLERA APPARATER TILLSAMMANS - SAMLING AF APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS - ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ - LAITTEIDEN LIITTÄMINEN - SAMMENKOBLING AV APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS



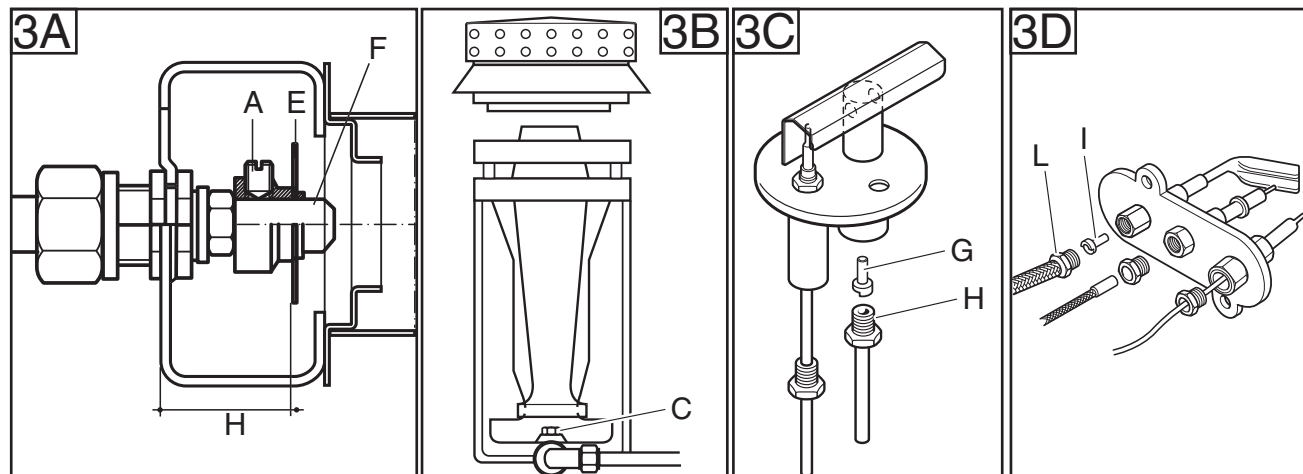
2.

PROSPETTO VALVOLE/RUBINETTI GAS - FIGURE GAS VALVE/TAPS - GASSCHAUBILD GASVENTILE/-HÄHNE - TABLEAU DES SOUPAPES/ROBINETS DE GAZ - FIGURA VÁLVULAS/LLAVES DE GAS - OVERZICHT GASVENTIEL/KRAAN - OVERSIGHT OVER VENTILIER/GASHANER - ÖVERSIKT ÖVER VENTILER / GASKRANAR - PROSPETO DAS VÁLVULAS/TORNEIRAS DO GÁS - ΣΧΕΔΙΟ ΒΑΛΒΙΔΩΝ/ΡΟΥΜΠΙΝΕΤΩΝ ΑΕΡΙΟΥ - KAASUVENTTIILIEN/-HANOJEN KUVA - OVERSIKT OVER VENTILER/GASSKRANER



3.

PROSPETTO BRUCIATORI/PILOTI GAS - FIGURE GAS BURNERS/PILOTS - SCHAU-BILD HAUPTBRENNER/PILOTBRENNER - TABLEAU DES BRÛLEURS/VEILLEUSES GAZ - FIGURA QUEMADORES/PILOTOS GAS - OVERZICHT BRANDERS/WAAKVLAMBRANDERS GAS - OVERSIGHT OVER BRÆNDERE/TÆNDBLUS - ÖVERSIKT ÖVER GASBRÄNNARE/PILOTBRÄNNARE - PROSPETO DOS QUEIMADORES/PILOTOS DO GÁS - ΣΧΕΔΙΟ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ/ΠΙΛΟΤΩΝ ΑΕΡΙΟΥ - KAASUPOLTTIMIEN/PILOTTILIEKKIEN KUVA - OVERSIKT OVER GASSBRENNERE/PILOTFLAMMER



4.

PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE - TABLEAU DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - VISTA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - OVERSIGHT OVER ELEKTRISCHE TILSLUTNINGER - PROSPECTO DE LIGAÇÕES ELÉCTRICAS - ΣΧΕΔΙΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΣΥΝΔΕΣΕΩΝ - SÄHKÖLIITÄNNÄT - OVERSIKT OVER ELEKTRISCHE TILKOBLINGER

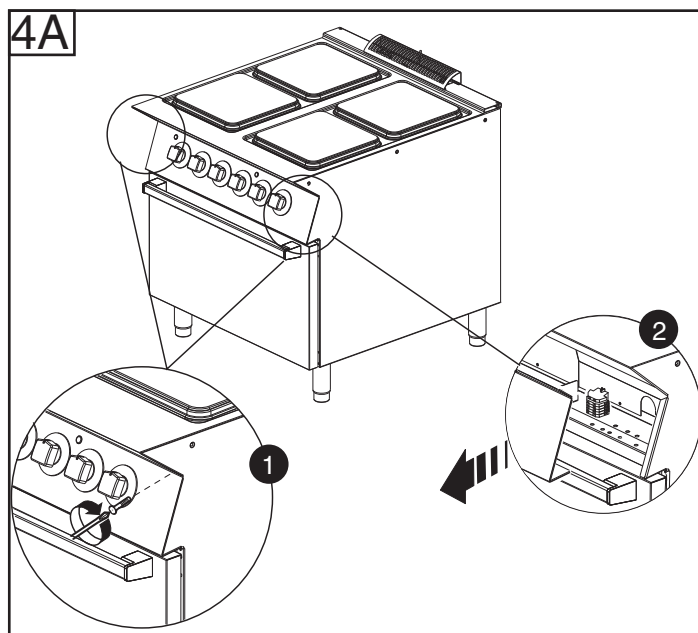
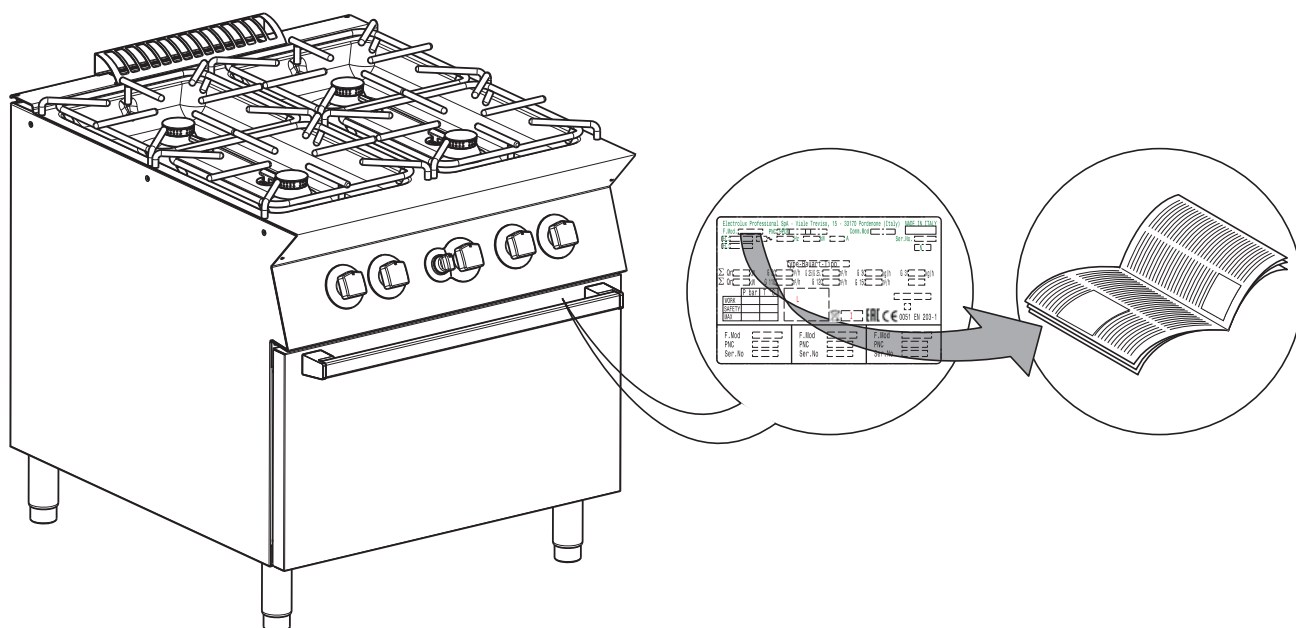


TABLE DES MATIERES

I. IMAGES	2
II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	53
III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	57
IV. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	59
1. EMBALLAGE	59
2. UTILISATION	59
3. NETTOYAGE.....	59
4. MISE AU REBUT	59
V. INSTALLATION	59
1. NORMES DE RÉFÉRENCE	59
2. DÉBALLAGE.....	59
3. MISE EN PLACE.....	59
4. ÉVACUATION DES FUMÉES	60
5. BRANCHEMENTS	61
6. THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	62
7. AVANT DE TERMINER LES OPÉRATIONS D'INSTALLATION	62
8. MAIN COURANTE	63
VI. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR.....	64
1. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	64
2. UTILISATION DU FOUR	65
VII. NETTOYAGE.....	66
1. EXTÉRIEUR.....	66
2. AUTRES SURFACES.....	66
3. PÉRIODES D'INACTIVITÉ.....	66
4. INTÉRIEUR.....	66
VIII. ENTRETIEN	67
1. ENTRETIEN.....	67

II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



ATTENTION

Ce livret donne des informations concernant plusieurs appareils. Repérer l'appareil acheté en consultant la plaque signalétique située sous le bandeau de commande (voir fig. ci-dessus).

TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils à gaz/électriques								
MODÈLES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		+7GCGD2C00 400mm	+7GCGH4C00 800mm	+7GCGL6C00 1200mm	+7GCGH4CG0 800mm	+7GCGL6C10 +7GCGL6C1A 1200mm	+7GCGH4CE0 800mm	+7GCGL6C20 +7GCGL6C2A 1200mm
Tension d'alimentation	V	-	-		-	-	400	400
Puissance électrique absorbée	kW	-	-		-	-	6	6
Phases	N°	-	-		-	-	3N	3N
Fréquence	Hz	-	-		-	-	50/60	50/60
Raccord ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Brûleur de la table de cuisson Ø 60 (5,50-1,4 kW)	Nr.	2	4	6	4	6	4	6
Puissance thermique nominale de la table de cuisson	kW	11	22	33	22	33	22	33
Type de construction		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1
Type de Four	-	-	-	-	Gas	Gas	Électrique	Électrique
Puissance thermique maximum du four	kW	-	-	-	6	6	-	-
Puissance thermique minimum du four	kW	-	-	-	-	-	-	-
Puissance thermique nominale	kW	11	22	33	28	39	22	33

TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils à gaz/électriques								
MODÈLES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		+7GCGD2C0A 400mm	+7GCGH4C0A 800mm	+7GCGH4CGA +7GCGH4CEA +7GCGH4C1A 800mm	+7GCGH4CEA +7GCGH4C2A 800mm	+7GCGH4C0A 1200mm	+7GCGH4CEN 800mm	+7GCGH4CLO 900mm
Tension d'alimentation	V	-	-	-	400		230	-
Puissance électrique absorbée	kW	-	-	-	6		6	-
Phases	N°	-	-	-	3N		3	-
Fréquence	Hz	-	-	-	50/60		50/60	-
Raccord ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Brûleur de la table de cuisson Ø 60 (5,50-1,4kW)	Nr.	2	4	4	4	6	4	6
Puissance thermique nominale de la table de cuisson	kW	11	22	22	22	33	22	33
Type de construction		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1
Type de Four	-	-	-	Gas	Électrique	-	Électrique	Gas
Puissance thermique maximum du four	kW	-	-	6	-	-	-	9
Puissance thermique minimum du four	kW	-	-	-	-	-	-	-
Puissance thermique nominale	kW	11	22	28	22	33	22	42

TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils électriques					
MODÈLES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		+7EDED2R00 400mm	+7EDED4R00 +7EDED4Q00 800mm	+7EDED6R00 1200mm	+7EDED4RE0 +7EDED4QE0 800mm
Tension d'alimentation	V	380-400	380-400	380-400	380-400
Phases	N°	3N	3N	3N	3N
Fréquence	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
Plaques de la table de cuisson (2,6 kW)	Nr.	2	4	6	4
Puissance maximum des plaques de la table de cuisson	kW	5,2	10,4	15,6	10,4
Puissance maximum du four	kW	-	-		6
Puissance nominale maximum	kW	4,5 - 5,2	9 - 10,4	13,5-15,6	14,6 - 16,4
Section du câble d'alimentation	mm²	4	4	6	4

TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils électriques

MODÈLES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		+7ECED2R0N 400mm	+7ECEH4R0N +7ECEH4Q0N 800mm	+7ECEH4REN +7ECEH4QEN 800mm	+7ECMD2R05 400mm	+7ECMD2R06 400mm
Tension d'alimentation	V	230	230	230	400	440
Phases	N°	3	3	3	3	3
Fréquence	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Plaques de la table de cuisson (2,6 kW)	Nr.	2	4	4	2	2
Puissance maximum des plaques de la table de cuisson	kW	5,2	10,4	10,4	5,2	5,2
Puissance maximum du four	kW	-	-	6	-	-
Puissance nominale maximum	kW	4,5 - 5,2	9 - 10,4	14,6 - 16,4	4,5 - 5,2	4,5 - 5,2
Section du câble d'alimentation	mm ²	4	4	4	4	4

TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils électriques

MODÈLES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		+7ECMH4RE5 +7ECMH4QE5 800mm	+7ECMH4RE6 +7ECMH4QE6 800mm	+7ECML6Q25 1200mm	+7ECML6Q26 1200mm
Tension d'alimentation	V	400	440	400	440
Phases	N°	3	3	3	3
Fréquence	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
Plaques de la table de cuisson (2,6 kW)	Nr.	4	4	6	6
Puissance maximum des plaques de la table de cuisson	kW	10,4	10,4	10,4	10,4
Puissance maximum du four	kW	6	6	6	6
Puissance nominale maximum	kW	14,6 - 16,4	14,6 - 16,4	14,6 - 16,4	14,6 - 16,4
Section du câble d'alimentation	mm ²	4	4	6	6

GAZ

ÉL.

56

III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Lire attentivement le manuel de l'appareil avant de l'utiliser.
- Conserver le manuel pour pouvoir le consulter après l'installation.
-  • **RISQUE D'INCENDIE** - Laisser la zone autour de l'appareil libre et exempte de combustibles. Ne pas conserver de matières inflammables à proximité de cet appareil.
-  • Installer l'appareil dans un endroit bien aéré pour éviter la formation de mélanges dangereux de gaz non brûlés dans la pièce.
 - Le changement d'air doit tenir compte de l'air nécessaire à la combustion 2 m³/h/kW de puissance gaz et au « bien-être » des personnes travaillant dans la cuisine.
- Une mauvaise aération peut être la cause d'asphyxie. Ne pas obstruer le système d'aération du local où cet appareil est installé. Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de cet appareil ou d'autres appareils.
-  • Placer les numéros de téléphone d'urgence bien en vue
- L'installation et l'entretien sont réservés exclusivement à des techniciens spécialisés et agréés par le fabricant. Pour l'assistance, s'adresser à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant. Exiger des pièces détachées d'origine.
- Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance sur son fonctionnement.
- Le personnel qui utilise l'appareil devra avoir suivi une formation et être mis au courant sur les risques possibles.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement
- Débrancher l'appareil en cas de panne ou de dysfonctionnement.
- Ne pas utiliser de produits (même si dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le sol sous l'appareil. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour nettoyer l'acier (brosses ou éponges à récurer de type Scotch Brite).

- Éviter que l'huile ou la graisse n'entre en contact avec les parties en matière plastique.
- Ne pas laisser que la saleté, la graisse, les aliments ou toute autre substance ne se déposent sur l'appareil.
- Ne pas laver l'appareil au jet d'eau direct.
- Ne pas nébuliser d'eau ni utiliser de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Le niveau de pression sonore d'émission pondéré A ne dépasse pas 70 dB (A).
- Ce manuel est disponible au format numérique en contactant le revendeur ou le SAV de référence.
- Installer un interrupteur de protection en amont de l'appareil. L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux normes en vigueur
- Brancher l'appareil à une prise de terre ; l'inclure ensuite dans un nœud équipotentiel à l'aide de la vis située sous le châssis dans la partie avant droite. La vis porte le symbole .
- Il est conseillé de faire inspecter l'appareil par un technicien agréé au moins tous les 12 mois. Dans ce but, il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.
- Le symbole  présent sur le produit indique que celui-ci ne doit pas être considéré comme un déchet domestique mais qu'il doit être mis au rebut correctement afin d'éviter tout effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine. Pour de plus amples informations sur le recyclage de ce produit, contacter le représentant ou le distributeur local du produit, le service après-vente ou l'organisme local compétent en matière de mise au rebut des déchets.

Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et l'annulation de toute garantie.. La garantie s'annule si ces consignes ne sont pas respectées.

IV. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

1. EMBALLAGE



Les matériaux d'emballage sont compatibles avec l'environnement et peuvent être conservés sans risque ou brûlés dans une installation d'incinération des déchets.

Les éléments en plastique recyclable portent le marquage suivant:



Polyéthylène: film extérieur de l'emballage, sachet contenant cette notice, sachet contenant les buses de gaz.



Polypropylène: panneaux supérieurs de l'emballage, feuillets.



Polystyrène expansé: cornières de protection.

2. UTILISATION

Nos appareils garantissent des prestations et des rendements élevés. Pour réduire la consommation d'énergie électrique, d'eau ou de gaz, ne pas utiliser l'appareil vide ou dans des conditions nuisant à son bon fonctionnement (par ex. portes ou couvercles ouverts, etc.); l'appareil doit être utilisé dans un local bien aéré pour éviter la formation de mélanges dangereux de gaz non brûlés dans la pièce. Si possible, effectuer le préchauffage seulement avant son utilisation.

3. NETTOYAGE

Pour réduire les émissions de substances polluantes dans l'environnement, il est conseillé de nettoyer l'appareil (à l'extérieur et, si nécessaire, à l'intérieur) avec des produits biodégradables à plus de 90 % (pour plus de détails, voir le chapitre V "NETTOYAGE").

4. MISE AU REBUT



Ne pas jeter dans la nature. Nos appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle zinguée, cuivre, etc.) dans un pourcentage supérieur à 90 % de leur poids.

Rendre l'appareil inutilisable lors de sa mise au rebut en coupant son cordon d'alimentation et en détruisant tout dispositif de fermeture des compartiments ou cavités (si présents) afin d'éviter tout risque d'emprisonnement à l'intérieur.

V. INSTALLATION

- Lire attentivement les consignes d'installation et d'entretien données dans ce manuel avant d'installer l'appareil.



- L'installation, l'entretien et l'adaptation à un autre type de gaz doivent être uniquement effectués par des techniciens spécialisés et agréés par le fabricant.
- Le non-respect des procédures d'installation, l'adaptation et la modification de l'appareil peuvent endommager l'appareil, mettre les personnes en danger et annuler la garantie du Constructeur.

1. NORMES DE RÉFÉRENCE

- Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité et aux législations locales en vigueur dans chaque pays.

2. DÉBALLAGE

ATTENTION!

Contrôler immédiatement l'appareil pour s'assurer qu'il n'a pas subi de dommages pendant le transport.

- Le transporteur est responsable de la sécurité de la marchandise pendant le transport et la livraison.
- Examiner les emballages avant et après le déchargement.
- Présenter une réclamation au transporteur en cas de dommages apparents ou occultes en signalant les éventuels dommages ou manques à la livraison sur le bon de livraison.
- Le chauffeur doit signer le bon de livraison : le transporteur peut refuser les réclamations si le bon de livraison n'est pas signé (le transporteur peut fournir le formulaire nécessaire).



- Enlever l'emballage en faisant attention à ne pas abîmer l'appareil. Porter des gants de protection.
- Décoller lentement les films de protection des surfaces en métal et éliminer les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.
- Dans un délai de 15 jours maximum après la livraison, demander au transporteur d'inspecter la marchandise et de vérifier l'absence de dommages cachés ou de pièces manquantes, qui ne peuvent être visibles qu'après le déballage.
- Conserver toute la documentation se trouvant dans l'emballage.

3. MISE EN PLACE

- Déplacer l'appareil avec soin pour éviter de l'endommager ou de mettre des personnes en danger. Utiliser une palette pour son déplacement et sa mise en place.
- Le schéma d'installation figurant dans ce manuel indique les dimensions de l'appareil et la position des différents raccordements (gaz, électricité, eau). Vérifier sur place la présence de toutes les connexions nécessaires au raccordement.
- L'appareil peut être installé individuellement ou en combinaison avec d'autres appareils de la même gamme.
- Les appareils ne peuvent pas être encastrés. Laisser 10 cm au moins entre l'appareil et les cloisons latérales ou postérieures.
- Isoler correctement de l'appareil les surfaces se trouvant à des distances inférieures par rapport aux consignes données.
- Maintenir une distance adéquate entre l'appareil et d'éventuelles cloisons combustibles. Ne pas stocker ni utiliser de matières inflammables à proximité de l'appareil.
- Laisser suffisamment d'espace entre l'appareil et d'éventuelles cloisons latérales afin de permettre les opérations de service ou d'entretien.
- Vérifier et mettre éventuellement d'aplomb l'appareil installé. Si l'appareil n'est pas d'aplomb, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement et la combustion peut être entravée.

3.1. UNION D'APPAREILS

- (Fig. 1A) Démonter les bandeaux des appareils en enlevant les 4 vis de fixation.
- (Fig.1B) Enlever du flanc de chaque côté à unir la vis de fixation du flanc le plus proche du bandeau.
- (Fig.1D) Juxtaposer les appareils et les mettre d'aplomb en tournant les pieds jusqu'à ce que les plans soient au même niveau.
- (Fig.1C) Tourner de 180° une des deux plaques se trouvant à l'intérieur des appareils.
- (Fig.1E) En procédant de l'intérieur du bandeau de commande de l'appareil, les unir sur l'avant en vissant une vis TE M5x40 (fournie) sur la pièce intercalaire opposée.
- (Fig.1F) En procédant par l'arrière des appareils, introduire la plaque d'union fournie dans les logements latéraux des panneaux postérieurs. Serrer la plaque avec deux vis M5 à tête évasée fournies.

3.2. FIXATION AU SOL

Pour éviter qu'ils ne se renversent accidentellement, fixer au sol les appareils monobloc d'un demi-module installés individuellement en suivant attentivement les instructions jointes à chaque accessoire (F206136).

3.3. INSTALLATION SUR PONT, EN SAILLIE OU CHAPE EN CIMENT

Suivre attentivement les instructions jointes à chaque accessoire.

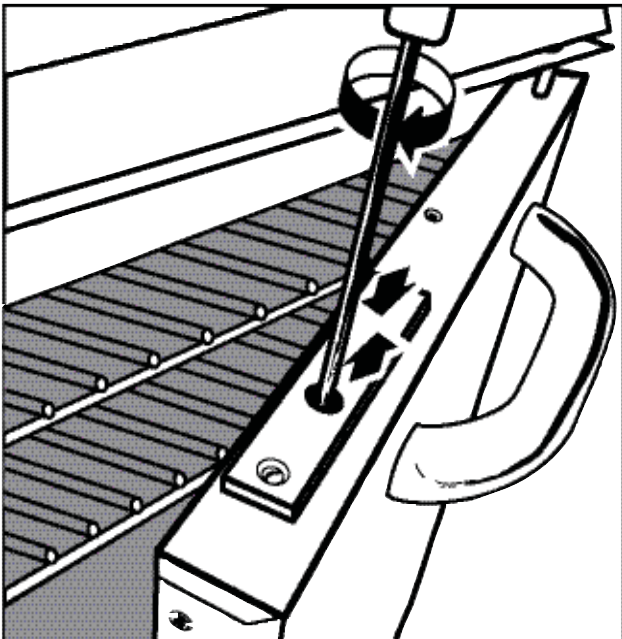
Suivre les instructions accompagnant le produit optionnel choisi.

3.4. JOINTURES ENTRE APPAREILS

Suivre les instructions se trouvant dans l'emballage optionnel de la colle.

3.5. AJUSTEMENT G9

Une fois installé, afin d'optimiser la fermeture de la porte fonctionne à l'aide d'un tournevis pour ajuster la hauteur de la vis de blocage du (appuyer sur le ressort de verrouiller complètement et tournez dans le sens horaire pour abaisser, dans le sens antihoraire contraire).



4. ÉVACUATION DES FUMÉES

4.1. APPAREILS DE TYPE « A1 »

Placer sous la hotte d'aspiration les appareils de type « A1 » pour assurer l'aspiration des vapeurs s'étant formées pendant la cuisson et des fumées.

5. BRANCHEMENTS



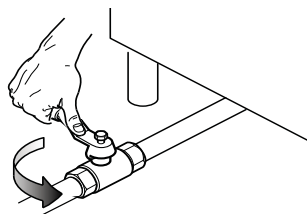
- Toute intervention pour l'installation ou l'entretien d'une installation d'alimentation (gaz, électricité, eau) doit être exclusivement effectuée par le personnel de la compagnie de distribution ou par un installateur agréé.
- Identifier l'appareil acheté en consultant sa plaque signalétique.
- Contrôler le type et la position des asservissements prévus pour l'appareil sur le schéma d'installation.

5.1. APPAREILS ALIMENTÉS AU GAZ

ATTENTION ! Cet appareil est conçu et testé pour fonctionner avec du gaz G20 20 mbars ; pour l'adapter à un autre type de gaz, suivre les consignes données au paragraphe 5.1.6 dans ce chapitre

5.1.1. AVANT LE RACCORDEMENT

- S'assurer que l'appareil est conçu pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté. Si ce n'est pas le cas, se conformer aux consignes données dans le paragraphe: "Adaptation / réglage des appareils à gaz".
- Introduire un robinet/soupape d'arrêt du gaz à fermeture rapide en amont de chaque appareil. Installer le robinet/soupape dans un lieu facilement accessible.



- Nettoyer les conduits de raccordement en éliminant la poussière, la saleté, les corps étrangers susceptibles d'obstruer l'alimentation.
- La ligne d'alimentation du gaz doit assurer le débit de gaz nécessaire au fonctionnement à plein régime de tous les appareils raccordés au réseau d'alimentation. Une ligne d'alimentation avec un débit insuffisant nuit au bon fonctionnement des appareils raccordés.

5.1.2. RACCORDEMENT

- Rechercher sur le schéma d'installation la position du raccord de gaz sur le fond de l'appareil.
- Avant d'effectuer le raccordement, enlever la protection en plastique du raccord de gaz si elle est présente.
- Une fois l'installation effectuée, contrôler qu'il n'y a pas de fuites aux points de raccord avec une solution d'eau savonneuse.

5.1.3. VÉRIFICATION DE LA PRESSION DE RACCORDEMENT (Fig. 2A-2B)

Vérifier si l'appareil convient au type de gaz présent conformément aux caractéristiques figurant sur la plaque signalétique (si elles ne correspondent pas, observer les instructions données au § "Adaptation à un autre type de gaz"). La pression de raccordement est mesurée avec l'appareil en marche à l'aide d'un manomètre (minimum 0,1 mbar).

- Enlever le bandeau de commandes.
- Enlever la vis d'étanchéité "N" de la prise de pression et raccorder le manomètre "O".
- Comparer la valeur mesurée par le manomètre et les valeurs figurant dans le tableau "B" (voir l'Appendice de la notice).
- Si le manomètre détecte une pression en dehors de la plage de valeurs figurant dans le tableau "B", ne pas allumer l'appareil et consulter l'organisme de distribution du gaz.

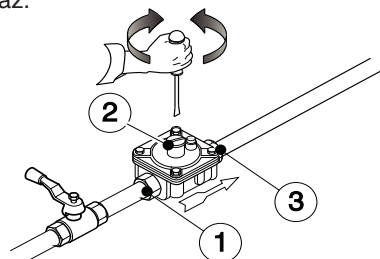
5.1.4. RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ

Si la pression du gaz est supérieure à celle indiquée ou est difficile à régler (instable), installer un régulateur de pression du gaz (code accessoire 927225) en amont de l'appareil dans une position facilement accessible.

Monter le régulateur de pression à l'horizontale, de préférence, pour assurer une pression correcte en sortie:

- "1" côté raccord gaz du réseau;
- "2" régulateur de pression;
- "3" côté raccord de gaz vers l'appareil.

La flèche sur le régulateur (→) indique la direction du débit de gaz.



REMARQUE! Ces modèles sont conçus et certifiés pour l'utilisation avec du méthane ou du propane. Pour le méthane, le régulateur de pression sur le collecteur est réglé sur 8" w.c. (20 mbars).

5.1.5. CONTRÔLE DE L'AIR PRIMAIRE (fig. 3A)

On estime que l'air primaire est correctement réglé lorsque la flamme ne se détache pas avec le brûleur froid et lorsqu'il n'y a pas de retour de flamme avec le brûleur chaud.

- Dévisser la vis "A" et placer l'aérateur "E" à la distance "H" indiquée sur le tableau "B" (voir l'Appendice de la notice)., revisser la vis "A" et sceller avec de la peinture.

5.1.6. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau des buses "B" (voir l'Appendice de la notice) indique le type de buse apte à remplacer celles installées par le constructeur (le numéro est estampillé sur le corps de la buse). À la fin de la procédure, vérifier toute la liste de contrôle suivante:

Contrôle	Ok
• remplacement de la/des buse(s) du brûleur	
• réglage correct de l'air primaire au(x) brûleur(s)	
• remplacement de la/des buse(s) veilleuse gaz	
• remplacement de la/des vis de minimum	
• réglage correct de la/des veilleuse(s) gaz si nécessaire	
• réglage correct de la pression d'alimentation (voir le tableau des caractéristiques techniques/buses)	
• appliquer la plaque signalétique adhésive (fournie) avec les caractéristiques du nouveau type de gaz utilisé	

5.1.6.1 REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR PRINCIPAL (table de cuisson, fig.3B)

- Dévisser la buse "C" et la remplacer par la buse correspondante au type de gaz choisi en respectant les indications de la table "B" (voir l'Appendice de la notice).
- Le diamètre de la buse est indiqué sur le corps de cette dernière en centièmes de millimètre.
- Revisser à fond la buse "C".

5.1.6.2 REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ (table de cuisson, fig.3C)

- Dévisser le raccord vissé "H" et remplacer la buse "G" par celle adaptée au type de gaz (table "B", voir l'Appendice de la notice).
- Le numéro identifiant la buse est indiqué sur le corps de celle-ci.
- Revisser le raccord vissé "H".

5.1.6.3 REMPLACEMENT DE LA VIS DE MINIMUM (table de cuisson, fig.2B)

- Dévisser la vis de minimum "M" du robinet et la remplacer par celle adaptée au type de gaz en la vissant à fond (table "B", voir l'Appendice de la notice).

5.1.6.4 REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR PRINCIPAL (four, fig. 3A)

- Enlever la semelle du four.
- Dévisser la buse "F" (table "B", voir l'Appendice de la notice).
- Sortir la buse et l'aérateur.
- Remplacer la buse "F" par celle correspondant au type de gaz choisi conformément au tableau ci-dessous "B".
- Le diamètre de la buse est indiqué sur le corps de cette dernière en centièmes de millimètre.
- Introduire la buse "F" dans l'aérateur "E", remettre en place les deux éléments assemblés et visser la buse à fond.

5.1.6.5 REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ (four, fig.3D)

- Dévisser le raccord "L" et remplacer la buse "I" par celle adaptée au type de gaz (table "B", voir l'Appendice de la notice).
- Le diamètre de la buse est indiqué sur le corps de cette dernière en centièmes de millimètre.
- Revisser le raccord "L".

5.2. APPAREILS ALIMENTÉS ÉLECTRIQUEMENT

5.2.1. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Tab.A, Fig. 4A).

ATTENTION! Avant de brancher l'appareil, vérifier que les données figurant sur sa plaque signalétique sont compatibles avec la tension et la fréquence de secteur.

- Pour accéder à la plaque à bornes, démonter le bandeau de commandes de l'appareil en intervenant sur les vis de fixation.
- Relier le câble d'alimentation à la plaque à bornes comme illustré sur le schéma électrique accompagnant l'appareil.
- Bloquer le câble d'alimentation à l'aide d'un serre-fil.

ATTENTION! Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes en vigueur en matière de protection contre les accidents.

5.2.2. CÂBLE D'ALIMENTATION

Sauf indication contraire, nos appareils ne sont pas livrés avec un câble d'alimentation. L'installateur doit utiliser un câble flexible ayant des caractéristiques égales ou supérieures au type avec isolation en caoutchouc H07RN-F. Protéger le morceau de câble à l'extérieur de l'appareil avec un tube en métal ou en plastique rigide.

5.2.3. INTERRUPTEUR DE PROTECTION

Installer un interrupteur de protection en amont de l'appareil. L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux normes en vigueur.

5.3. BRANCHEMENT À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre; le raccorder ensuite à une liaison équipotentielle à l'aide de la vis située sous le châssis, dans le coin avant droit. La vis porte les symboles .

6. THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Parmi nos appareils, certains modèles utilisent un thermostat de sécurité qui se déclenche automatiquement lorsqu'il mesure une température supérieure à celle prédéfinie, empêchant l'alimentation du gaz (appareils à gaz) ou de l'électricité (appareils électriques).

6.1. RÉARMEMENT

- Attendre le refroidissement de l'appareil: 90°C est une température indicativement adaptée au rétablissement.
- Appuyer sur la touche rouge sur le corps du thermostat de sécurité.

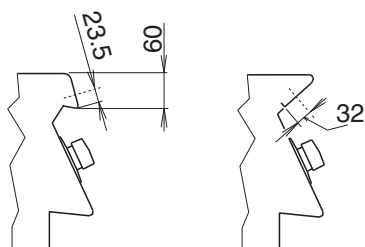
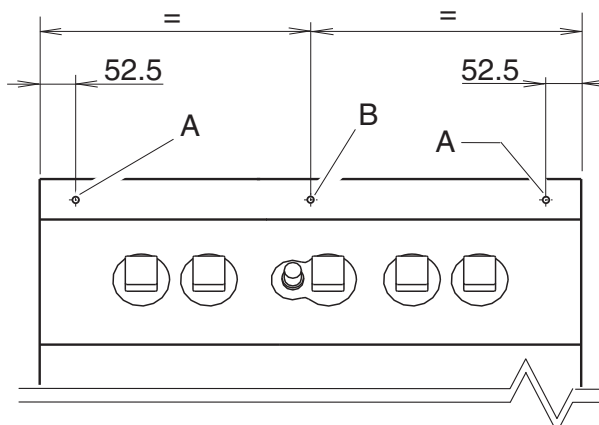
ATTENTION! Si le rétablissement nécessite de démonter une protection (par exemple: bandeau de commandes), il doit être effectué par un technicien spécialisé. La manipulation du thermostat de sécurité annule la garantie.

7. AVANT DE TERMINER LES OPÉRATIONS D'INSTALLATION

Contrôler tous les raccords avec de l'eau et du savon pour vérifier l'absence de fuites de gaz. Ne pas utiliser une flamme vive pour détecter la fuite de gaz. Allumer tous les brûleurs seuls ou ensemble, pour vérifier le fonctionnement correct des vannes de gaz, des feux et de l'allumage. Pour chaque brûleur, mettre le régulateur de flamme sur la position la plus basse, seul ou ensemble; après avoir terminé les opérations, l'installateur doit informer l'utilisateur sur le mode d'emploi correct. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, après tous les contrôles, contacter le centre d'assistance locale.

8. MAIN COURANTE

Les appareils Marine sont équipés en façade d'une main-courante qui peut être montée en perçant la tablette selon le schéma suivant



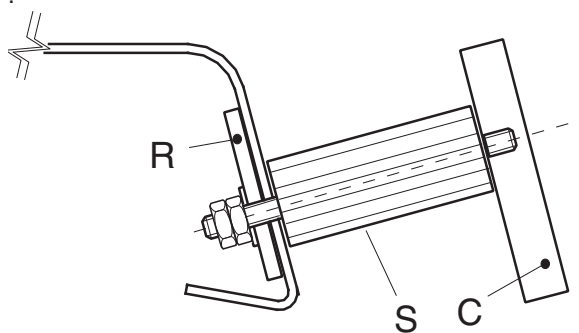
8.1. INSTALLATION DES MAIN COURANTE

8.1.1. PRÉPARATION POUR L'INSTALLATION DE L'ACCESSOIRE

- Préparer les appareils en perçant le bord de l'étagère (faire des trous d'un $\varnothing 6$) aux points "A". Pour les appareils de 1200 mm et de 1600 mm, percer également au point "B".

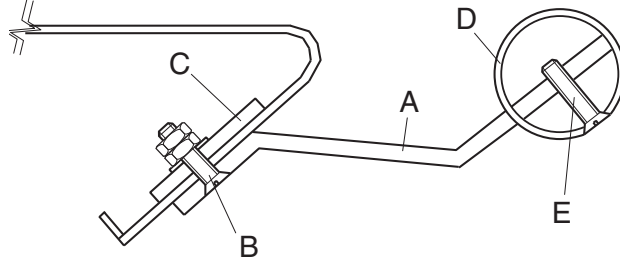
8.1.2. MAIN COURANTE ZANUSSI

- Visser les supports "S" à la main courante "C" et les introduire au niveau des trous réalisés.
- Enfiler la plaque de renfort "R" et fixer les supports "S" avec d'écrous et d'une rondelle.



8.1.3. MAIN COURANTE ELECTROLUX

- Fixer les supports "A" au bord de l'étagère au niveau des trous pratiqués, à l'aide de la vis "B", de la plaque "C" et des écrous respectifs et de la rondelle, comme illustré sur la figure.
- Enfiler la main courante "D" sur le support "A" et la bloquer à l'aide de la vis "E", comme illustré sur la figure.



VI. INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

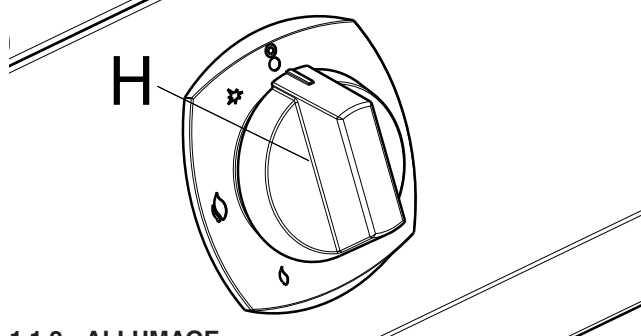
1. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

1.1. MODÈLES À GAS

1.1.1. ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

La manette de commande du robinet a 4 positions d'utilisation :

- Position «éteint»
- ★ Position «allumage veilleuse gaz»
- 🔥 Position «flamme maximum»
- Position «flamme minimum»



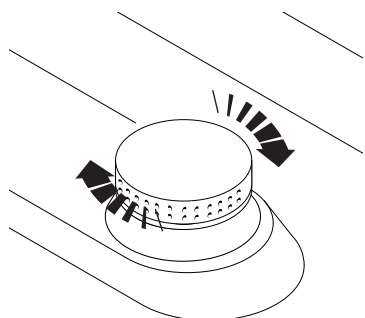
1.1.2. ALLUMAGE

- Appuyer sur la manette "H" et la tourner dans la position "allumage veilleuse gaz". Appuyer à fond sur la manette et approcher simultanément une petite flamme à la veilleuse gaz pour obtenir l'allumage. Maintenir la pression sur la manette pendant 20 secondes environ; lorsqu'elle sera relâchée, la petite flamme veilleuse gaz doit rester allumée. Si ce n'est pas le cas, répéter l'opération.
- Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette de la position "allumage veilleuse gaz" en position "flamme maximum".
- Pour obtenir le minimum, tourner la manette de la position "flamme maximum" à la position "flamme minimum".

1.1.3. ARRÊT

- Tourner la manette de la position "flamme maximum" ou "flamme minimum" à la position "allumage veilleuse gaz".
- Pour éteindre la veilleuse gaz, appuyer partiellement sur la manette et la tourner en position "éteint".

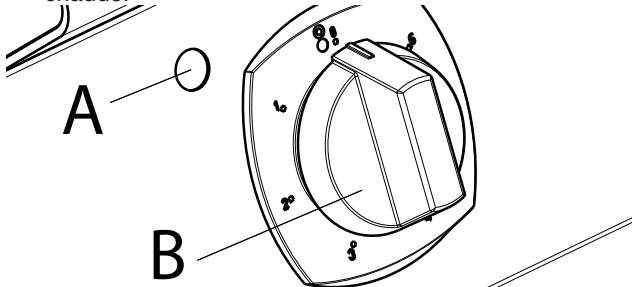
REMARQUE: le positionnement incorrect des couvercles de brûleur peut créer des problèmes lors de la combustion.



- Avant d'allumer les brûleurs, vérifier que les couvercles de brûleur sont tournés jusqu'à la position d'arrêt.

1.2. MODÈLS ÉLECTRIQUES

- Équipé de plaques électriques à chauffage rapide d'une puissance de 2,6 kW chacune.
- Pour la longévité des plaques, respecter les consignes suivantes:
 - utiliser des casseroles à fond plat ;
 - ne pas laisser les plaques allumées sans casserole ou avec des casseroles vides ;
 - ne pas faire tomber de liquides froids sur la plaque chaude.



1.2.1. ALLUMAGE

- Appuyer sur l'interrupteur installé en amont de l'appareil.
- Tourner la manette "B" de commande de la plaque voulue de façon à faire coïncider l'index figurant sur le bandeau avec une des six positions utilisables, en tenant compte du fait que la position "1" correspond à la puissance minimum et que la position "6" correspond à celle maximum. Si le voyant lumineux "A" s'allume, ceci indique que la plaque correspondante est en marche.
- Pour régler la chaleur des plaques, il est conseillé de placer au début les manettes en position "6"; une fois la valeur de cuisson ou d'ébullition maximum atteinte, mettre la manette dans une position inférieure.

1.2.2. ARRÊT

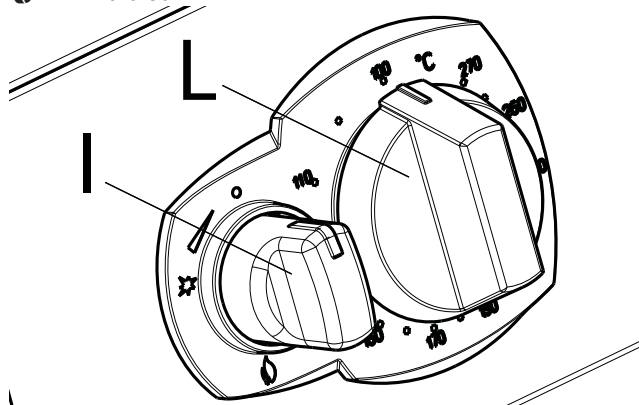
Mettre les manettes de commande en position "0".

2. UTILISATION DU FOUR

2.1. MODÈLES À GAZ

La manette de commande de la soupape thermostatique a les positions d'utilisation suivantes :

- position «éteint»
- ★ allumage veilleuse gaz
- veilleuse gaz
- brûleur.



2.1.1. ALLUMAGE

- Pour débloquer la manette, appuyer légèrement sur la manette "I" et la tourner simultanément dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de quelques degrés.
- Appuyer à fond dessus et la tourner jusqu'à la position "allumage veilleuse gaz"; un déclic se fera entendre pour indiquer que l'étincelle a jailli.
- En continuant d'appuyer sur la manette "I", la tourner en position "veilleuse gaz" et la maintenir dans cette position pendant environ 15/20 secondes pour permettre au gaz d'arriver au brûleur veilleuse gaz (allumage de la veilleuse gaz) et ensuite au thermocouple de chauffer.
- Une fois la flamme veilleuse gaz allumée, tourner la manette "I" sur la position "brûleur" pour allumer ce dernier.
- Une fois ces opérations terminées, tourner la manette "L" pour choisir la température voulue.

2.1.2. INTERLOCK

La soupape à gaz du four est équipée d'un dispositif de verrouillage qui, en cas d'arrêt accidentel du four, empêche qu'il ne se rallume immédiatement (pendant 40 secondes environ). Ceci garantit l'écoulement du gaz qui s'est éventuellement accumulé à l'intérieur du four et une sécurité accrue.

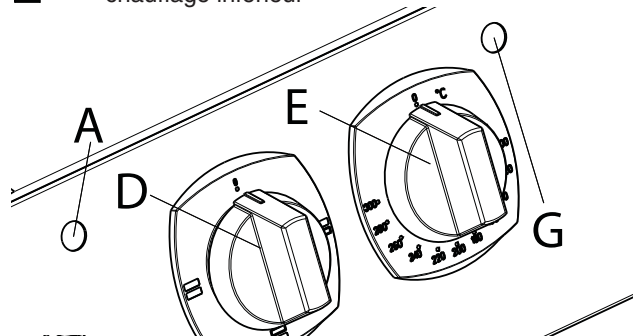
2.1.3. ARRÊT

- Tourner la manette "I" en position "veilleuse" pour éteindre le brûleur principal.
- Pour éteindre le brûleur veilleuse gaz, tourner la manette "I" en position "éteint".

2.2. MODÈLES ÉLECTRIQUES

Le système de fonctionnement des résistances est contrôlé par un sélecteur à quatre positions "D", tandis que la température à l'intérieur de la chambre est contrôlée par un thermostat "E". Le sélecteur permet de choisir le type de chauffage le plus adéquat en allumant correctement les éléments chauffants :

- position "appareil éteint"
- 1 position "appareil sous tension"
- éléments chauffants supérieur et inférieur
- chauffage supérieur
- chauffage inférieur



EMARQUE: Toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte du four fermée.

2.2.1. ALLUMAGE

Tourner la manette "D" du sélecteur de commande des résistances sur une des positions d'utilisation.

Si le voyant lumineux vert "A" s'allume, ceci indique que la machine est sous tension.

Tourner la manette "E" du thermostat jusqu'à la graduation correspondant à la température de cuisson voulue allant de 100 à 300 °C. Lorsque le voyant lumineux jaune "G" s'allume, il signale que les résistances de chauffage marchent ; son extinction indique que la température réglée a été atteinte.

2.2.2. ARRÊT

Mettre la manette de commande en position d'arrêt "0". Désenclencher l'interrupteur électrique installé en amont de l'appareil.

VII. NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Avant toute opération de nettoyage, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

1. EXTÉRIEUR

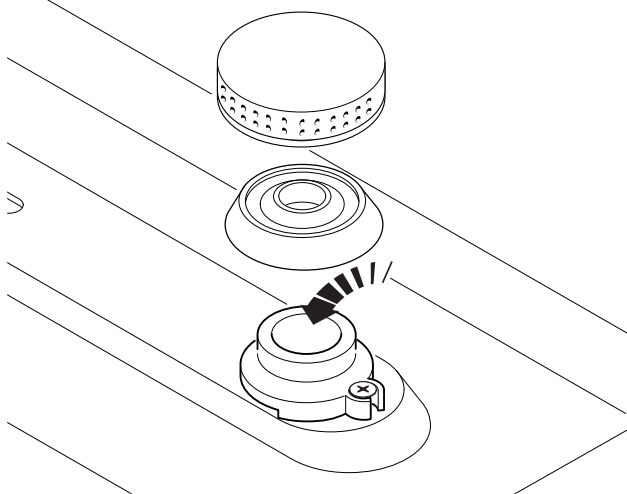
SURFACES POLIES EN ACIER (tous les jours)

- Nettoyer toutes les surfaces en acier: la saleté s'élimine facilement et sans effort lorsqu'elle vient de se former.
- Éliminer la saleté, la graisse, les résidus de cuisson sur les surfaces en acier à basse température en utilisant un chiffon ou une éponge imbibé(e) d'eau savonnée, avec ou sans produit nettoyant. Sécher soigneusement les surfaces nettoyées en fin d'opération.
- Si de la saleté, de la graisse ou des résidus d'aliment se sont déposés, passer un chiffon/éponge dans le sens du polissage et rincer souvent: les gestes circulaires pour le frottement et les particules de saletés déposées sur le chiffon ou l'éponge pourraient rayer le polissage de l'acier.
- Les objets en fer peuvent rayer ou détériorer l'acier: les surfaces abîmées se salissent plus facilement et sont davantage exposées à la corrosion.
- Repolir si nécessaire.

SURFACES NOIRCIES PAR LA CHALEUR (le cas échéant)

L'exposition à une température élevée peut provoquer la formation d'auréoles foncées. Ces dernières ne sont pas dangereuses et peuvent être éliminées en suivant les instructions données au paragraphe précédent.

REMARQUE: éviter de salir l'intérieur du venturi.



La présence de saletés à l'intérieur de la machine peut obstruer les buses et, en conséquence, la sortie de la flamme.

2. AUTRES SURFACES

PLAQUES ÉLECTRIQUES EN FONTE

Nettoyer les plaques avec un chiffon humide, les mettre ensuite en marche pendant quelques minutes pour les sécher rapidement; étaler ensuite une légère couche d'huile alimentaire. Éviter formellement de verser des liquides froids sur les plaques chaudes.

ATTENTION! Pour les appareils alimentés électriquement, éviter soigneusement toute infiltration d'eau sur les composants électriques: les infiltrations peuvent provoquer des courts-circuits et des phénomènes de dispersion provoquant le déclenchement des dispositifs protégeant l'appareil.

3. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si des périodes d'inactivité sont prévues, prendre les précautions suivantes:

- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.
- Passer énergiquement un chiffon à peine imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier de façon à étaler un voile de protection.
- Aérer périodiquement les locaux.
- Contrôler périodiquement l'appareil avant de le réutiliser.
- Laisser fonctionner les appareils électriques pendant au moins 45 minutes à la température minimum pour éviter une évaporation trop rapide de l'humidité accumulée, qui pourrait entraîner la rupture de l'élément.

4. PARTIES INTERNES (tous les 6 mois)

ATTENTION! Opérations devant exclusivement être confiées à des professionnels.

- Vérifier l'état des parties internes.
- Enlever les éventuels dépôts de saleté à l'intérieur de l'appareil.
- Examiner et nettoyer le système d'évacuation.

REMARQUE! Dans des conditions ambiantes particulières (par exemple: utilisation **intensive** de l'appareil, milieu saumâtre, etc.), il est conseillé d'augmenter la fréquence de nettoyage indiquée.

VIII. ENTRETIEN

1. ENTRETIEN

Tous les éléments ayant besoin de maintenance sont accessibles de la façade de l'appareil après avoir enlevé le bandeau de commandes et le panneau avant. Mettre l'appareil hors tension avant de l'ouvrir

1.1. CERTAINS DYSFONCTIONNEMENTS ET LEURS SOLUTIONS

Des dysfonctionnements peuvent se produire même pendant l'utilisation régulière de l'appareil.

- *Le brûleur veilleuse gaz des feux ouverts ne s'allume pas*
Causes possibles:
 - Pression insuffisante dans les tuyaux de gaz.
 - La buse est obstruée.
 - Le robinet de gaz est défectueux.
- *Le brûleur veilleuse gaz du four ne s'allume pas*
Causes possibles:
 - La bougie n'est pas bien fixée ou est mal reliée
 - L'allumage piézo-électrique ou le câble de la bougie sont détériorés.
 - Pression insuffisante dans les tuyaux de gaz
 - La buse est obstruée
 - La soupape à gaz est défectueuse
- *Le brûleur veilleuse gaz s'éteint après avoir relâché la manette d'allumage*
Causes possibles:
 - Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé par le brûleur veilleuse gaz.
 - Le thermocouple est défectueux.
 - La manette du robinet de gaz et/ou de la soupape à gaz n'est pas suffisamment pressée.
 - Pression insuffisante de gaz au niveau du robinet et/de la soupape.
 - Le robinet de gaz ou la soupape à gaz sont défectueux.
- *LE brûleur veilleuse gaz est encore allumé mais le brûleur principal ne s'allume pas*
Causes possibles:
 - Chute de pression dans la conduite de gaz.
 - Buse obstruée ou robinet de gaz ou soupape à gaz défectueux.
 - Brûleur avec trous de sortie du gaz bouchés.
- *Le réglage de la température du four n'est pas possible.*
Causes possibles:
 - La boule du thermostat est défectueuse.
 - La soupape à gaz est défectueuse.
 - Le thermostat électrique est défectueux.
 - Thermostat électrique de sécurité s'étant déclenché.

INSTRUCTIONS POUR LE REMPLACEMENT DES ÉLÉMENTS (à effectuer seulement par un installateur agréé).

Enlever le bandeau pour avoir accès :

ROBINET DE GAZ

- Desserrer le conduit de la veilleuse gaz et du thermocouple, desserrer les raccords d'entrée et de sortie du gaz.
- Pour l'installation, suivre la même procédure dans le sens inverse.

à l'ENSEMBLE BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ, THERMOCOUPLE, BOUGIE

- Pour remplacer la bougie et le thermocouple, desserrer respectivement les vis de fixation et sortir les éléments.
- Pour remplacer le brûleur veilleuse gaz, desserrer la conduite du gaz, enlever l'ensemble brûleur veilleuse gaz
- Remplacer les éléments en procédant dans le sens inverse pour remonter les pièces.

BRÛLEUR PRINCIPAL

- Desserrer le raccordement de gaz du porte-buses
- Desserrer les vis qui fixent le brûleur au support
- Enlever l'ensemble brûleur veilleuse gaz en desserrant les vis
- Pour l'installation, suivre la même procédure dans le sens inverse en faisant attention, lors de la mise en place du brûleur, que les broches de centrage situées sur leur partie arrière entrent dans les logements prévus à cet effet

1.2. PROGRAMME D'ENTRETIEN

- Il est conseillé de faire inspecter l'appareil par une personne autorisée au moins tous les 12 mois. A ce propos, il est conseillé de stipuler un contrat de maintenance.

IT - CUCINE GAS

APPENDICE: Tabella B - Pressione gas/dati tecnici ugelli

GB-IE - AU - GAS COOKERS

APPENDIX: Table B - Gas pressure/nozzle technical data

DE - GASHERDE

ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/technische Daten der Düsen

FR - BE - CUISINES À GAZ

APPENDICE : Tableau B - Pression du gaz/caractéristiques techniques des buses

BE - FORNUIZEN GAS

BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens sproeiers

ES - COCINAS DE GAS

APÉNDICE: Tabla B - Presión del gas/datos técnicos de las boquillas

NL - FORNUIZEN GAS

BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens sproeiers

PT - FOGÕES A GÁS

APÉNDICE: Tabela B - Pressão do gás/dados técnicos dos bicos

DK - KOMFURTIL GAS

APPENDIKS: Tabel B - Gastryk/tekniske specifikationer for dyser

SE - GASSPIS

BILAGA: Tabell B - Gastryck/Tekniska data för dysor

NO - GASSKOMFYRER

TILLEGG: Tabell B - Gasstrykk/tekniske data dyser

AT - CH - GASHERDE

ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/technische Daten der Düsen

FI - LIEDET KAASU

LIITE: Taulukko B - Kaasun paine/suuttimien tekniset tiedot

EE - GAASIGA TÖÖTAVAD KEETJAD

LISA: TABEL B – Tehnilised andmed gaasi rõhu ja düüsi kohta

LT - DUJINĖS VIRYKLĖS

PRIEDAS: lentelė B - dujų slėgio / purkštukų techniniai duomenys

LV - GĀZES PLĪTS

PIELIKUMS: Tabula B - Gāzes spiediens/tehniskie uzgaļu dati

CZ - PLYNOVÉ SPORÁKY

PŘÍLOHA: Tabulka B - Tlak plynu/technické údaje trysek

SK - PLYNOVÉ SPORÁKY

PRÍLOHA: Tabuľka B - Tlak plynu/technické údaje o dýzách

PL - KUCHENKI GAZOWE

ZAŁĄCZNIK: Tabela B - Ciśnienie gazu / dane techniczne dysz

HU - KONYHAI GÁZTŰZHELYEK

MELLÉKLET: B. táblázat - Gáznyomás/fűvóka műszaki adatai

SL - PLINSKI ŠTEDILNIKI

DODATEK: Tabela B - tlak plina / tehnični podatki o šobah

GR - ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπλεκ

IS - MT - GASELDAVÉLAR

VIÐBÆTIR: Tafla B - Gas þrýstingur/tæknilegar upplýsingar um gasstúta (spíssa)

LU - CUISINES À GAZ

APPENDICE : Tableau B - Pression du gaz/caractéristiques techniques des buses

CY - ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπλεκ

BG - ГОТВАРСКИ ПЕЧКИ НА ГАЗ

ПРИЛОЖЕНИЕ: Таблица В - Налягане на газта/технически данни на дюзите

RO - MAȘINI DE GĂTIT GAZ

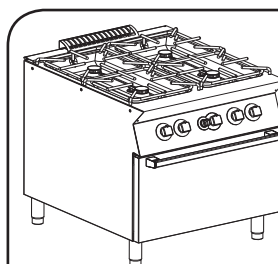
ANEXĂ: Tabelul B - Presiune gaz/date tehnice duze

TR - GAZLI KUZİNE

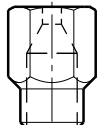
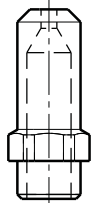
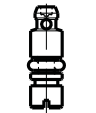
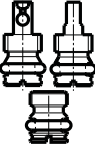
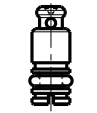
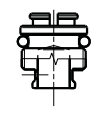
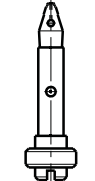
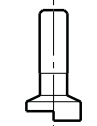
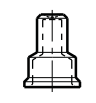
EK: Tablo B - Gaz basıncı / ayar uçları teknik verileri

HR - GAZLI KUZİNE

EK: Tablo B - Gaz basıncı / ayar uçları teknik verileri

**CE**DOC. NO.
EDITION 1**59589AG03**
04 2016

IT - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **GB-IE-AU** - TYPES OF NOZZLE/MINIMUM SCREWS / **AT-DE-CH** - DÜSENTYPEN/KLEINSTELLSCHRAUBEN / **FR-BE-LU** - TYPES DE BUSE/VIS DE VALEUR MINI / **BE-NL** - TYPES SPROEIER/MINIMUMSCHROEVEN / **ES** - TIPOS DE BOQUILLA/TORNILLOS DE MÍNIMO / **PT** - TIPOS DE BICO/ PARAFUSOS DE MÍNIMO / **SE** - TYP AV DYSA/SPARLÅGESKRUV / **DK** - TYPER AF DYSE/MINIMUMSKRUE / **NO** - TYPE DYSE/MINIMUMSSKRUE / **FI** - SUUTTIMIEN/ MINIMIRUUVIEN TYYPIT / **EE** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **LT** - TIPI DI UGELLO/ VITI DI MINIMO / **LV** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **CZ** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **SK** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **PL** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **HU** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **SL** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **GR-CY** - ΤΥΠΟΙ ΜΠΕΚ/ΒΙΔΩΝ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ / **IS-MT** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **BG** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **RO** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **TR** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **HR** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **KO** - 노즐 유형/최소 나사

				IT - Ugello bruciatore principale / GB-IE-AU - Main burner nozzle / AT-DE-CH - Düse des Hauptbrenners / FR-BE-LU - Buse du brûleur principal / BE-NL - Sproeier van de hoofdblander / ES - Boquilla del quemador principal / PT - bico do queimador principal / SE - Huvudbrännarens dysa / DK - Hovedbrænderens dyse / FI - Pääpolttimen suuttimen / EE - Džüsi / LT - Purkštukas / LV - Uzgalis / CZ - Brizgalica / SK - Dýza / PL - Dysza / HU - Fűvóka / SL - Šoba / GR-CY - μπεκ κύριου καυστήρα / IS-MT - Stútur / BG - Дюза / RO - Duze / TR - Ayar ucu / HR - Brizgalica / KO - 주 버너 노즐
				IT - Ugello bruciatore principale forno / GB-IE-AU - Oven main burner nozzle / AT-DE-CH - Düse des Hauptbrenners ofens / FR-BE-LU - Buse du brûleur principal (four) / BE-NL - Sproeier van de hoofdblander (heteluchtoven) / ES - Boquilla del quemador principal del horno / PT - Bico do queimador principal (forno) / SE - Ugnens huvudbrännare / DK - Ovnens hovedbrænderens dyse / FI - Pääpolttimen suuttimen / EE - Džüsi / LT - Purkštukas / LV - Uzgalis / CZ - Brizgalica / SK - Dýza / PL - Dysza / HU - Fűvóka / SL - Šoba / GR-CY - μπεκ κύριου καυστήρα φούρνου / IS-MT - Stútur / BG - Дюза / RO - Duze / TR - Ayar ucu / HR - Brizgalica / KO - 오븐 주 버너 노즐
				IT - Vite di minimo / GB-IE-AU - Minimum flame screw / AT-DE-CH - Schraube der Mindestregelung / FR-BE-LU - Vis de minimum / BE-NL - Schroef van het minimum / ES - Tornillo de mínimo / PT - Parafuso do mínimo / SE - Sparlågeskruv / DK - Minimumskruer / FI - Minimiruuvi / EE - Minimaalse kruvi / LT - Minimalios varžt / LV - Minimālā skrūvi / CZ - Sroub minima / SK - Dýza / PL - śruby minimum / HU - Minimum csavarjāt / SL - Vijak minimuma / GR-CY - Βίδα ελάχιστου / IS-MT - Skrúfa minnst / BG - винта на минимално / RO - şurubul pentru minim / TR - Minimum vidasını / HR - vijak minimuma / KO - 최소 불꽃 나사
				IT - Ugello bruciatore pilota / GB-IE-AU - Pilot burner nozzle / AT-DE-CH - Düse des Pilotbrenners / FR-BE-LU - Buse du brûleur principal / BE-NL - Sproeier van de waakvlambrander / ES - Boquilla del quemador piloto / PT - Buse du brûleur veilleuse gaz / SE - Pilotbrännarens dysa / DK - Hovedbrænderens dyse / FI - Pilotipoltin / EE - Süüteleek / LT - Pagalbinis vožtuvas / LV - Pilots sprausla / CZ - Pilot / SK - Pilotná / PL - Pilot / HU - Gyújtóláng / SL - Pilot / GR-CY - μπεκ καυστήρα ανάφλεξης / IS-MT - Vaktari / BG - Водач / RO - Pilot / TR - Pilot / HR - Pilot / KO - 파일럿 버너 노즐

FR-BE. FRANCE - BELGIUM (catégorie II2E+3+)

TABLEAU B - Pression du gaz et caractéristiques des buses																						
TYPE DE GAZ				G20/G25								G30/G31										
				Nominale		Minimum		Maximum				Nominale		Minimum		Maximum						
PRESSION DU GAZ		(mbar)	20/25		17/20		25/30				28-30/37		20/25		35/45							
BRÛLEURS		Ø (mm)	kW	Aérateur	Buse MAX		TYPE	Buse MIN		TYPE	Veilleuse gaz N°	TYPE	Aérateur	Buse MAX		TYPE	Buse MIN		TYPE	Veilleuse gaz N°	TYPE	
				mm	mm	Estamp.		mm	Estamp.				mm	mm	Estamp.		mm	Estamp.				
TABLE DE CUISSON	Max	60	5,5	-	1,85	185	2	0,80	80	4	41	9	-	1,15	115	1	0,55	55	4	25	9	
	Min	-	1,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
FOUR	Max	-	6	35	1,85	185	3	-	-	-	27	11	35	1,25	125	3	-	-	-	14	11	
	Min	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
FOUR DE GRANDE CAPACITÉ	Max	-	9	35	2,40	240	3	-	-	-	27	11	31	1,50	150	3	-	-	-	14	11	
	Min	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Pouvoir calorifique inférieur (Hi)				34,02 MJ/m3					29,25 MJ/m3						45,65 MJ/Kg (Gaz G30)							
Consommation totale de gaz (avec un pouvoir calorifique inférieur (Hi) à 15°C et 1013 mbars)																						
MODÈLES		+7GCGD2C00		1,16 m3/h / 1,35 m3/h								0,87 Kg/h										
		+7GCGH4C00		2,33 m3/h / 2,71 m3/h								1,74 Kg/h										
		+7GCGL6C00		3,49 m3/h / 4,06 m3/h								2,60 Kg/h										
		+7GCGH4CG0		2,96 m3/h / 3,45 m3/h								2,21 Kg/h										
		+7GCGL6C10		4,13 m3/h / 4,80 m3/h								3,08 Kg/h										
		+7GCGH4CE0		2,33 m3/h / 2,71 m3/h								1,74 Kg/h										
		+7GCGL6C20		3,49 m3/h / 4,06 m3/h								2,60 Kg/h										
		+7GCGH4CEN		2,33 m3/h / 2,71 m3/h								1,74 Kg/h										
+7GCGI6CL0		4,44 m3/h / 5,17 m3/h								3,31 Kg/h												

BE. BELGIUM (categorïe II2E+3+)

TABEL B - Gasdruk en gegevens sproeiers																							
SOORT GAS				G20/G25									G30/G31										
				Nominaal		Minimaal			Maximaal				Nominaal		Minimaal			Maximaal					
GASDRUK		(mbar)		20/25		17/20			25/30				28-30/37		20/25			35/45					
BRANDERS		Ø mm	kW	Beluchter	Sproeier MAX		SOORT	Sproeier MIN		SOORT	Waakvlam- brander	SOORT	Beluchter	Sproeier MAX		SOORT	Sproeier MIN		SOORT	Waakvlam- brander	SOORT		
				mm	mm	Opdruk		mm	Opdruk		n°		mm	mm	Opdruk		mm	Opdruk		n°			
KOOKPLAAT	Max	60	5,5	-	1,85	185	2	0,80	80	4	41	9	-	1,15	115	1	0,55	55	4	25	9		
	Min	-	1,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
OVEN	Max	-	6	35	1,85	185	3	-	-	-	27	11	35	1,25	125	3	-	-	-	14	11		
	Min	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
HOOG-VERMOGEN OVEN	Max	-	9	35	2,40	240	3	-	-	-	27	11	31	1,50	150	3	-	-	-	14	11		
	Min	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Verwarmingswaarde van minder (Hi) dan				34,02 MJ/m3								29,25 MJ/m3								45,65 MJ/Kg (Gas G30)			
Totaal gasverbruik (met een verwarmingswaarde van minder (Hi) dan 15°C en 1013mbar)																							
MODELLEN		+7GCGD2C00		1,16 m3/h / 1,35 m3/h								0,87 Kg/h											
		+7GCGH4C00		2,33 m3/h / 2,71 m3/h								1,74 Kg/h											
		+7GCGL6C00		3,49 m3/h / 4,06 m3/h								2,60 Kg/h											
		+7GCGH4CG0		2,96 m3/h / 3,45 m3/h								2,21 Kg/h											
		+7GCGL6C10		4,13 m3/h / 4,80 m3/h								3,08 Kg/h											
		+7GCGH4CE0		2,33 m3/h / 2,71 m3/h								1,74 Kg/h											
		+7GCGL6C20		3,49 m3/h / 4,06 m3/h								2,60 Kg/h											
		+7GCGH4CEN		2,33 m3/h / 2,71 m3/h								1,74 Kg/h											
+7GCGI6CL0		4,44 m3/h / 5,17 m3/h								3,31 Kg/h													