

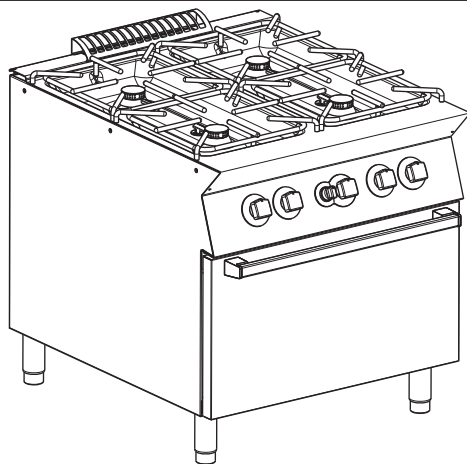
04/2016

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**

INSTALLACION, 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

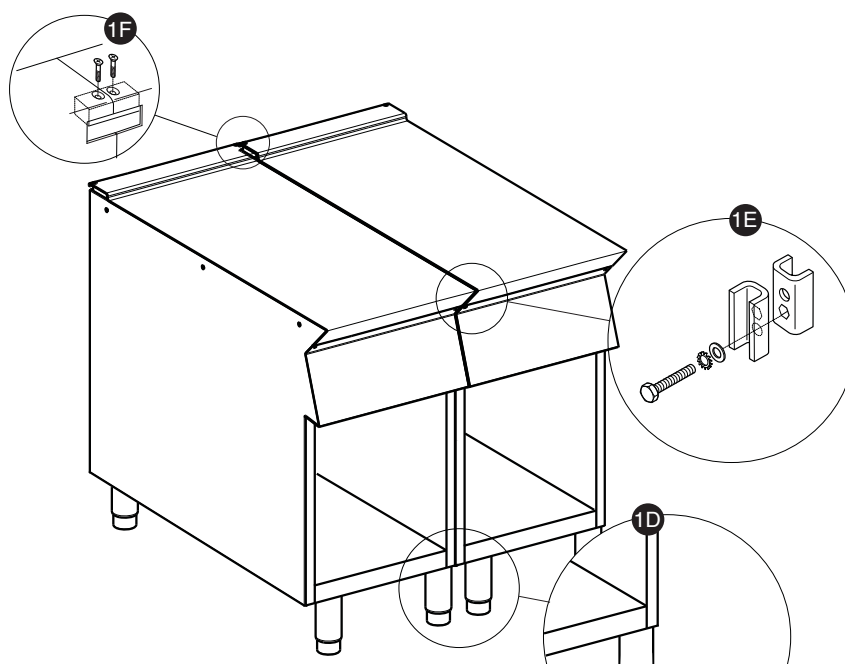
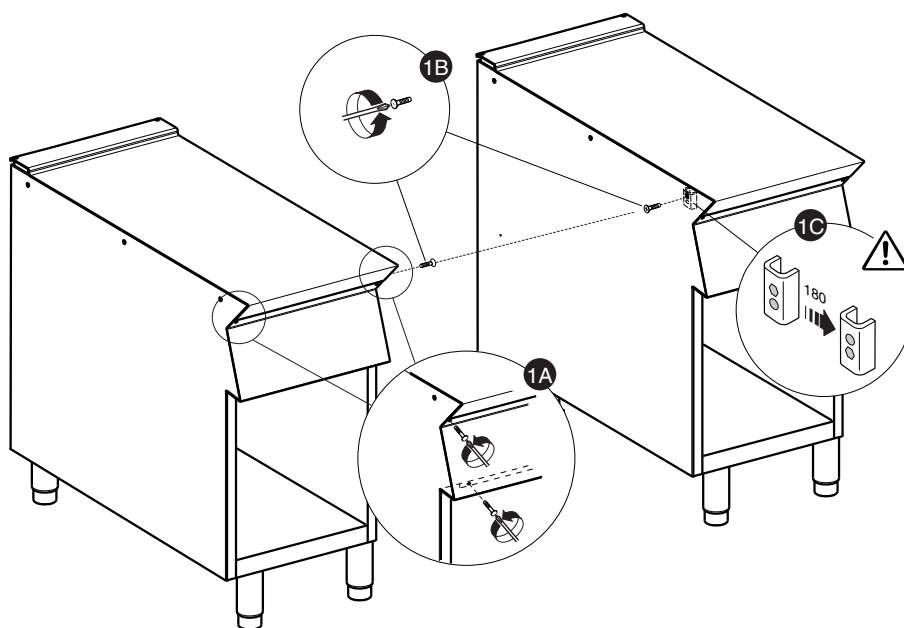


DOC. NO.
EDITION 1

59589AG03
04 2016

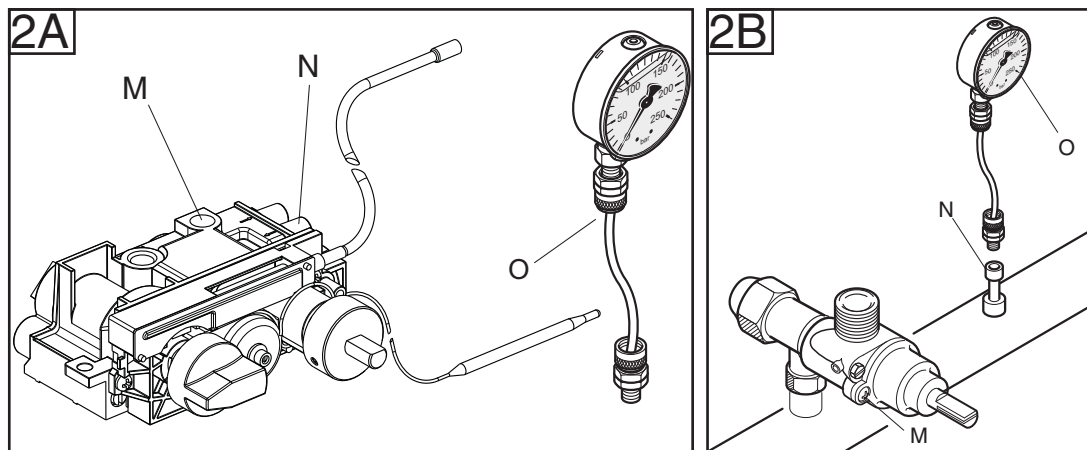
I. IMMAGINI / IMAGES / BILDER / IMAGES / IMÁGENES / BEELDEN / BILDER / BILLEDER / IMAGENS / ΕΙΚΟΝΕΣ / KUVAT / BILDER

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



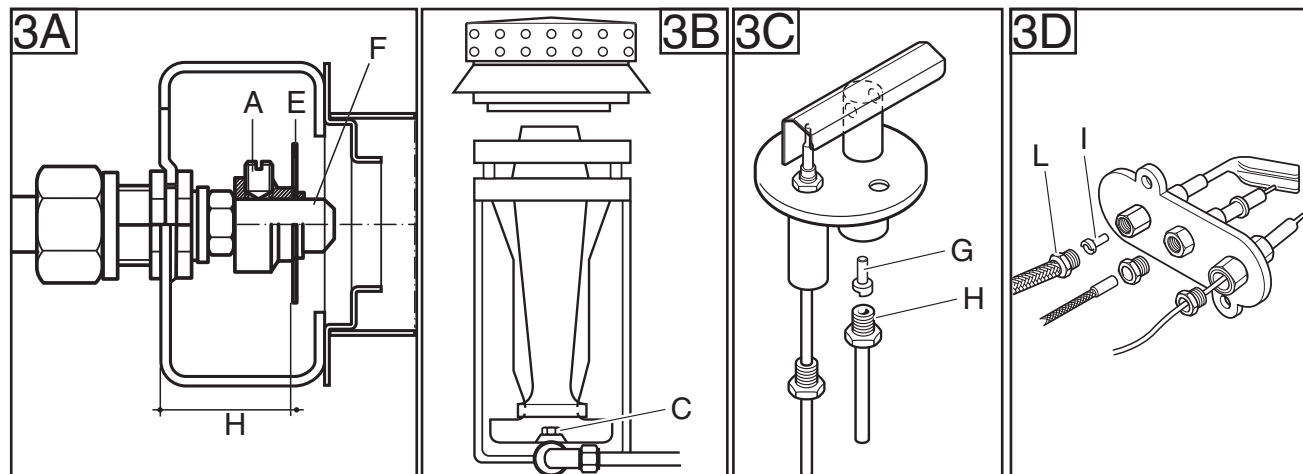
2.

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 - OVERSIGT OVER VENTILIER/GASHANER - ÖVERSIKT ÖVER VENTILER / GASKRANAR - PROSPETO DAS VÁLVULAS/TORNEIRAS DO GÁS - ΣΧΕΔΙΟ ΒΑΛΒΙΔΩΝ/ΡΟΥΜΠΙΝΕΤΩΝ ΑΕΡΙΟΥ - KAASUVENTTIILIEN/HANOJEN KUVA - OVERSIKT OVER VENTILIER/GASSKRANER



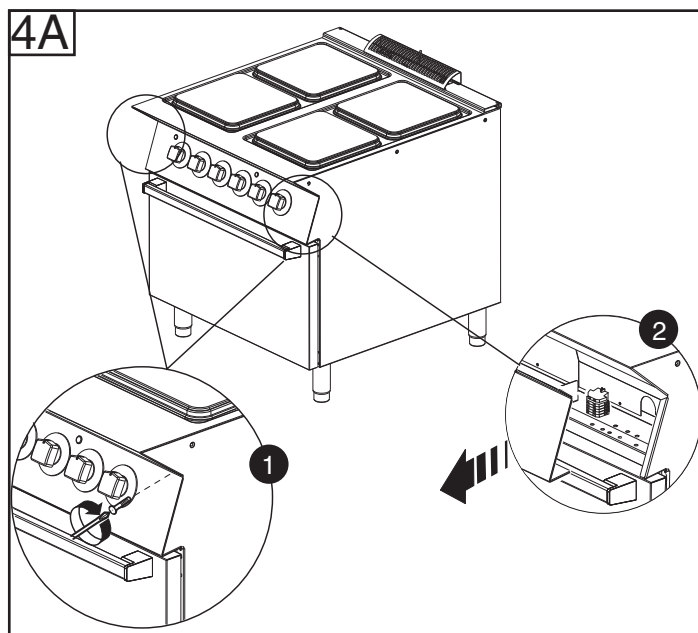
3.

PROSPETTO BRUCIATORI/PILOTI GAS - FIGURE GAS BURNERS/PILOTS - SCHAUBILD HAUPTBRENNER/PILOTBRENNER - TABLEAU DES BRÛLEURS/VEILLEUSES GAZ - FIGURA QUEMADORES/PILOTOS GAS - OVERZICHT BRANDERS/WAAKVLAMBRANDERS GAS - OVERSIGT 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.

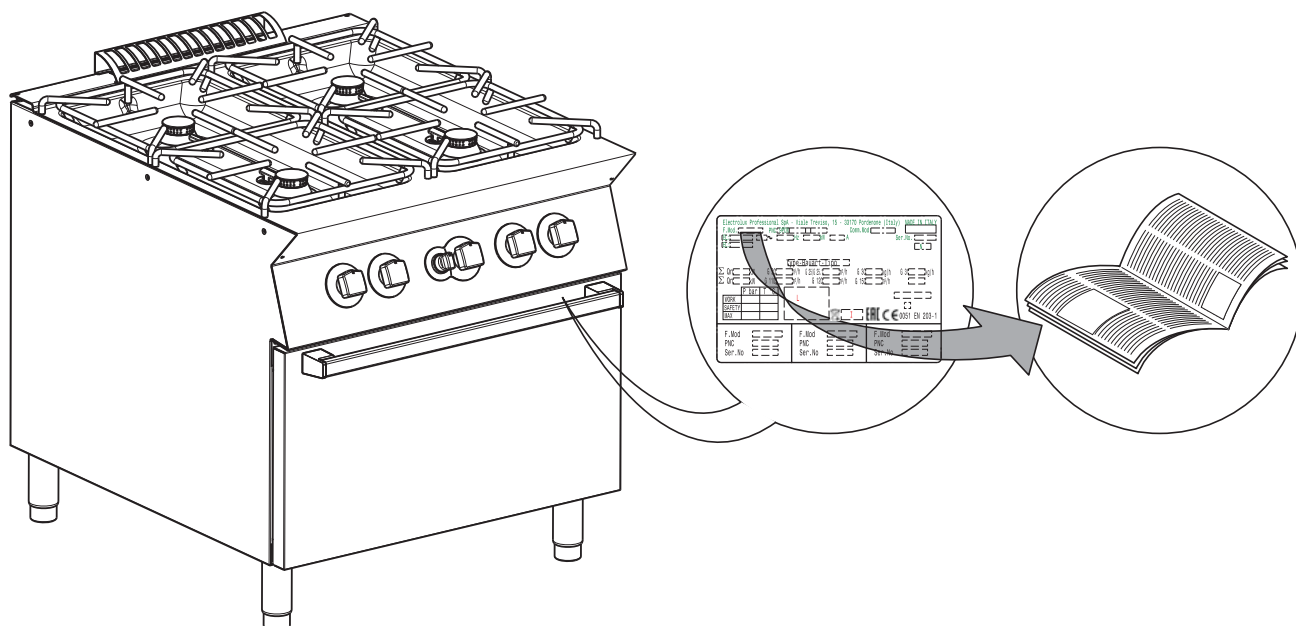
PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE - TABLEAU DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - VISTA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - OVERSIGT OVER ELEKTRISCHE TILSLUTNINGER - PROSPECTO DE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



INDICE

I. IMMAGINI	2
II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATI TECNICI.....	5
III. AVVERTENZE GENERALI	9
IV. ECOLOGIA E AMBIENTE	11
1. IMBALLO	11
2. USO	11
3. PULIZIA	11
4. SMALTIMENTO	11
V. INSTALLAZIONE	11
1. NORME DI RIFERIMENTO	11
2. DISIMBALLO	11
3. POSIZIONAMENTO	11
4. SCARICO FUMI E VENTILAZIONE	12
5. COLLEGAMENTI	13
6. TERMOSTATO DI SICUREZZA	14
7. PRIMA DI COMPLETARE LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE	14
8. CORRIMANO	15
VI. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE	16
1. USO DEL PIANO COTTURA	16
2. USO DEL FORNO.....	17
VII. PULIZIA	18
1. PARTI ESTERNE	18
2. ALTRE SUPERFICI	18
3. PERIODI DI INATTIVITÀ	18
4. PARTI INTERNE.....	18
VIII. MANUTENZIONE	19
1. MANUTENZIONE.....	19

II. TARGHETTA CARATTERISTICA E DATI TECNICI



ATTENZIONE

Questo libretto di istruzioni dà indicazioni relative a diverse apparecchiature. Individuare quella acquistata leggendo quanto riporta la targa posta sotto il pannello di controllo (vedere fig. sopra).

TABELLA A - Dati tecnici apparecchiature gas/elettriche

MODELLI DATI TECNICI		+7GCGD2C00 400mm	+7GCGH4C00 800mm	+7GCGL6C00 1200mm	+7GCGH4CG0 800mm	+7GCGL6C10 +7GCGL6C1A 1200mm	+7GCGH4CE0 800mm	+7GCGL6C20 +7GCGL6C2A 1200mm
Tensione di alimentazione	V	-	-	-	-	-	400	400
Potenza elettrica assorbita	kW	-	-	-	-	-	6	6
Fasi	N°	-	-	-	-	-	3N	3N
Frequenza	Hz	-	-	-	-	-	50/60	50/60
Attacco ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Bruciatori piano cottura Ø60 (5,50-1,4 kW)	Nr.	2	4	6	4	6	4	6
Potenza termica nominale piano cottura	kW	11	22	33	22	33	22	33
Tipo di costruzione	-	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1
Tipo Forno	-	-	-	-	Gas	Gas	Elettrico	Elettrico
Potenza termica max forno	kW	-	-	-	6	6	-	-
Potenza termica min forno	kW	-	-	-	-	-	-	-
Potenza termica nominale	kW	11	22	33	28	39	22	33

TABELLA A - Dati tecnici apparecchiature gas/elettriche								
MODELLI DATI TECNICI		+7GCGD2C0A 400mm	+7GCGH4C0A 800mm	+7GCGH4CGA 800mm	+7GCGH4CEA 800mm	+7GCGL6C0A 1200mm	+7GCGH4CEN 800mm	+7GCGI6CL0 900mm
Tensione di alimentazione	V	-	-	-	400	-	230	-
Potenza elettrica assorbita	kW	-	-	-	6	-	6	-
Fasi	N°	-	-	-	3N	-	3	-
Frequenza	Hz	-	-	-	50/60	-	50/60	-
Attacco ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Bruciatori piano cottura Ø60 (5,50-1,4 kW)	Nr.	2	4	4	4	6	4	6
Potenza termica nominale piano cottura	kW	11	22	22	22	33	22	33
Tipo di costruzione		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1
Tipo Forno	-	-	-	Gas	Elettrico	-	Elettrico	Gas
Potenza termica max forno	kW	-	-	6	-	-	-	9
Potenza termica min forno	kW	-	-	-	-	-	-	-
Potenza termica nominale	kW	11	22	28	22	33	22	42

TABELLA A - Dati tecnici apparecchiature elettriche					
MODELLI DATI TECNICI		+7ECED2R00 400mm	+7ECEH4R00 +7ECEH4Q00 800mm	+7ECEL6R00 1200mm	+7ECEH4RE0 +7ECEH4QE0 800mm
Tensione di alimentazione	V	380-400	380-400	380-400	380-400
Fasi	N°	3N	3N	3N	3N
Frequenza	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
Piastra piano cottura (2,6 kW)	Nr.	2	4	6	4
Potenza massima piastra piano cottura	kW	5,2	10,4	15,6	10,4
Potenza massima forno	kW	-	-		6
Potenza massima nominale	kW	4,5 - 5,2	9 - 10,4	13,5-15,6	14,6 - 16,4
Sezione cavo di alimentazione	mm²	4	4	6	4

TABELLA A - Dati tecnici apparecchiature elettriche

MODELLI DATI TECNICI		+7ECED2R0N 400mm	+7ECEH4R0N +7ECEH4Q0N 800mm	+7ECEH4REN +7ECEH4QEN 800mm	+7ECMD2R05 400mm	+7ECMD2R06 400mm
Tensione di alimentazione	V	230	230	230	400	440
Fasi	N°	3	3	3	3	3
Frequenza	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Piastre piano cottura (2,6 kW)	Nr.	2	4	4	2	2
Potenza massima piastre piano cottura	kW	5,2	10,4	10,4	5,2	5,2
Potenza massima forno	kW	-	-	6	-	-
Potenza massima nominale	kW	4,5 - 5,2	9 - 10,4	14,6 - 16,4	4,5 - 5,2	4,5 - 5,2
Sezione cavo di alimentazione	mm ²	4	4	4	4	4

TABELLA A - Dati tecnici apparecchiature elettriche

MODELLI DATI TECNICI		+7ECMH4RE5 +7ECMH4QE5 800mm	+7ECMH4RE6 +7ECMH4QE6 800mm	+7ECML6Q25 1200mm	+7ECML6Q26 1200mm
Tensione di alimentazione	V	400	440	400	440
Fasi	N°	3	3	3	3
Frequenza	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
Piastre piano cottura (2,6 kW)	Nr.	4	4	6	6
Potenza massima piastre piano cottura	kW	10,4	10,4	10,4	10,4
Potenza massima forno	kW	6	6	6	6
Potenza massima nominale	kW	14,6 - 16,4	14,6 - 16,4	14,6 - 16,4	14,6 - 16,4
Sezione cavo di alimentazione	mm ²	4	4	6	6

III. AVVERTENZE GENERALI

- Leggere attentamente il libretto di istruzioni dell'apparecchiatura prima dell'uso.

- Conservare il libretto di istruzioni per usi successivi all'installazione.



- **PERICOLO DI INCENDIO** - Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.



- Installare l'apparecchio in un luogo ben areato per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nello stesso ambiente.
- Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione 2 m³/h/kW di potenza gas, nonché del "benessere" delle persone che lavorano nella cucina.
- Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.



- **SOS** • Situare in posizione visibile i numeri telefonici di emergenza.
- L'installazione e la manutenzione vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore. Per assistenza rivolgersi ad un centro tecnico autorizzato dal costruttore. Esigere parti di ricambio originali.
- Questa apparecchiatura è stata concepita per la cottura di cibi. Essa è destinata ad un uso industriale. Un uso diverso da quanto indicato è improprio.
- Questa apparecchiatura non può essere usata da minori e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura.
- Il personale che utilizza l'apparecchiatura va addestrato e istruito relativamente ai rischi coinvolti.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.
- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura. Non usare strumenti metallici per pulire l'acciaio (spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).

- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico.
- Non lasciare che sporco, grassi, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Il livello di pressione acustica dell'emissione ponderata A non eccede 70 dB (A).
- Il presente libretto di istruzioni è reperibile in formato digitale contattando il dealer o customer care di riferimento.
- Installare un interruttore di protezione a monte dell'apparecchiatura. Le caratteristiche relative alla distanza di apertura dei contatti e alla corrente di dispersione massima vanno recepite dalla normativa vigente.
- Collegare l'apparecchiatura ad una presa di terra; includerla quindi in un nodo equipotenziale mediante la vite posta sotto il telaio nella parte posteriore. La vite è contrassegnata dal simbolo .
- È consigliabile fare ispezionare l'apparecchio da una persona autorizzata almeno ogni 12 mesi. A tale proposito, è consigliabile stipulare un contratto di manutenzione.
- Il simbolo  riportato sul prodotto indica che esso non deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo. Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza post-vendita oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura. La garanzia decade se quanto sopra non viene rispettato.

IV. ECOLOGIA E AMBIENTE

1. IMBALLO



I materiali usati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente e si possono conservare senza pericolo o bruciare in un apposito impianto di combustione dei rifiuti.

I componenti in plastica soggetti a smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati con:



Polietilene: pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni, sacchetto per ugelli gas.



Polipropilene: pannelli cielo imballo, reggette.



Polistirolo espanso: protezioni angolari.

2. USO

Le nostre apparecchiature hanno prestazioni e rendimenti elevati. Per ridurre il consumo di energia elettrica, acqua o gas, non usare l'apparecchiatura a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale (es. porte o coperchi aperti, ecc.); l'apparecchio deve essere utilizzato in un locale ben areato, per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nel locale.

Ove possibile, effettuare il preriscaldamento solo prima dell'uso.

3. PULIZIA

Allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti si consiglia di pulire l'apparecchiatura (esternamente e ove necessario internamente) con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90 % (per maggiori riferimenti vedere capitolo V "PULIZIA").

4. SMALTIMENTO



Non disperdere nell'ambiente. Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti) per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

V. INSTALLAZIONE

- Leggere attentamente le procedure di installazione e di manutenzione riportate sul questo manuale di istruzioni prima di installare l'apparecchiatura.



- L'installazione, la manutenzione e l'adattamento ad altro tipo di gas vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore.

- Il mancato rispetto delle corrette procedure di installazione, adattamento e modifica dell'apparecchiatura può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura, pericolo per le persone e fa decadere la garanzia del Costruttore.

1. NORME DI RIFERIMENTO

- Installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza e le leggi locali di ogni stato.
- **ITALIA:** installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza UNI-CIG 8723, Legge Nr.46 del 5 Marzo 1990 e DM 12-4-96.

2. DISIMBALLO

ATTENZIONE!

Controllare subito eventuali danni causati nel trasporto.

- Lo spedizioniere è responsabile per la sicurezza della merce durante il trasporto e la consegna.
- Esaminare gli imballi prima e dopo lo scarico.
- Presentare reclamo allo spedizioniere in caso di danni apparenti o occulti segnalando alla consegna sulla bolla di trasporto eventuali danni o mancanze.
- L'autista deve firmare la bolla di trasporto: lo spedizioniere può respingere il reclamo se la bolla di trasporto non è firmata (lo spedizioniere può fornire il formulario necessario).



- Rimuovere l'imballo facendo attenzione a non danneggiare l'apparecchiatura. Indossare guanti protettivi.

- Staccare lentamente le pellicole protettive delle superfici metalliche e pulire eventuali residui di colla con solvente appropriato.
- Richiedere allo spedizioniere entro e non oltre 15 giorni dalla consegna l'ispezione della merce per danni occulti o mancanze che siano evidenti solo dopo il disimballo.
- Conservare tutta la documentazione contenuta nell'imballo.

3. POSIZIONAMENTO

- Movimentare l'apparecchiatura con attenzione per evitare eventuali danneggiamenti o pericolo per le persone. Utilizzare un pallet per la movimentazione e il posizionamento.
- Lo schema di installazione presente su questo manuale di istruzione fornisce gli ingombri dell'apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti (gas, elettricità, acqua). Verificare in loco che siano disponibili e pronte per l'allacciamento tutte le connessioni necessarie.
- L'apparecchiatura può essere installata o singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare almeno 10 cm tra apparecchiatura e pareti laterali o posteriori.
- Isolare adeguatamente dall'apparecchiatura le superfici a distanze inferiori rispetto a quanto indicato.
- Mantenere una distanza adeguata tra apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili. Non immagazzinare o usare materiali e liquidi infiammabili nella vicinanze dell'apparecchiatura.

- Lasciare uno spazio adeguato tra apparecchiatura ed eventuali pareti laterali per consentire successive operazioni di servizio o manutenzione.
- Verificare ed eventualmente procedere al livellamento dell'apparecchiatura una volta posizionata. Un non corretto livellamento dell'apparecchiatura può influire sulla combustione e causare il malfunzionamento della stessa.

3.1. UNIONE APPARECCHIATURE

- (Fig.1A) Smontare i cruscotti delle apparecchiature togliendo le 4 viti di fissaggio.
- (Fig.1B) Rimuovere dal fianco di ciascun lato da unire la vite di fissaggio del fianco più vicina al cruscotto.
- (Fig.1D) Accostare le apparecchiature e livellarle in piano ruotando i piedini fino a far combaciare i ripiani.
- (Fig.1C) Ruotare di 180° una delle due piastrine presenti all'interno delle apparecchiature.
- (Fig.1E) Operando dall'interno del cruscotto della stessa apparecchiatura, unirle sul lato anteriore avvitando un vite TE M5x40 (in dotazione) sull'inserto opposto.
- (Fig.1F) Operando sul lato posteriore delle apparecchiature, inserire negli alloggiamenti laterali degli schienali la piastrina di accoppiamento fornita in dotazione. Serrare la piastrina con due viti M5 a testa svasata piana fornite in dotazione.

3.2. FISSAGGIO A PAVIMENTO

Per evitare il ribaltamento accidentale di apparecchiature monoblocco da mezzo modulo installate singolarmente, fissarle al pavimento seguendo attentamente le istruzioni allegate al relativo accessorio (F206136).

3.3. INSTALLAZIONE SU PONTE, SBALZO O ZOCCOLATURA IN CEMENTO

Seguire attentamente le istruzioni allegate al relativo accessorio.

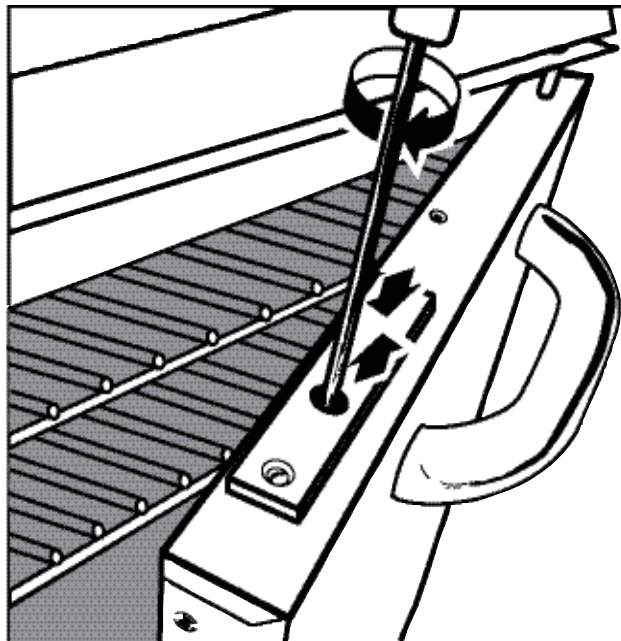
Seguire le istruzioni allegate al prodotto opzionale scelto.

3.4. SIGILLATURA FUGHE TRA APPARECCHIATURE

Seguire le istruzioni allegate alla confezione opzionale di pasta sigillante.

3.5. REGOLAZIONE PORTINA G9

Al termine dell'installazione agire con un cacciavite per regolare l'altezza dello scrocco (premendolo a fondo e ruotando in senso orario si abbassa, e viceversa) ed ottimizzare la chiusura della porta.



4. SCARICO FUMI

4.1 APPARECCHIATURE TIPO "A1"

Posizionare sotto cappa aspirante le apparecchiature del tipo "A1" per assicurare l'estrazione dei vapori generati dalla cottura e dei fumi.

5. COLLEGAMENTI



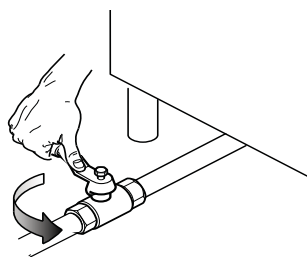
- Qualsiasi lavoro di installazione o manutenzione all'impianto di alimentazione (gas, corrente elettrica, acqua) deve essere effettuato solamente dall'ente erogatore oppure da un installatore autorizzato.
- Individuare in base ai dati di targa l'apparecchiatura acquistata.
- Controllare sullo schema di installazione il tipo e la posizione delle utenze previste per l'apparecchiatura.

5.1. APPARECCHIATURE ALIMENTATE A GAS

AVVISO! Questa apparecchiatura è predisposta e collaudata per funzionare con gas G20 20mbar; per adattarla ad un altro tipo di gas seguire le istruzioni del paragrafo 5.1.6. nel presente capitolo

5.1.1. PRIMA DELL'ALLACCIAMENTO

- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia predisposta per il tipo di gas con cui sarà alimentata. In caso contrario atterrarsi alle indicazioni riportate nel capitolo: "Adattamento / regolazione apparecchiature gas".
- Inserire un rubinetto/valvola di intercettazione del gas a chiusura rapida a monte di ogni singola apparecchiatura. Installare il rubinetto/valvola in un luogo facilmente accessibile.



- Pulire le condutture di allacciamento da polvere, sporcizia, materiali estranei che potrebbero ostruire l'alimentazione.
- La linea di alimentazione del gas deve assicurare la portata necessaria al pieno funzionamento di tutte le apparecchiature collegate alla rete stessa. Una linea di alimentazione con portata non sufficiente pregiudica il corretto funzionamento delle apparecchiature ad essa collegata.

5.1.2. ALLACCIAMENTO

- Individuare sullo schema di installazione la posizione dell'attacco gas sul fondo dell'apparecchiatura.
- Qualora presente, togliere la protezione in plastica dall'attacco gas prima di effettuare l'allacciamento.
- Ad installazione effettuata controllare, con una soluzione di acqua saponata, che non esistano perdite nei punti di raccordo.

5.1.3. VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO (fig. 2A-2B)

Verificare se l'apparecchiatura è adatta al tipo di gas presente secondo quanto indicato sulla targhetta dati (se non corrispondente attenersi alle istruzioni del par. "Adattamento ad un altro tipo di gas"). La pressione di allacciamento viene misurata, con apparecchiatura funzionante, utilizzando un manometro (min. 0,1 mbar).

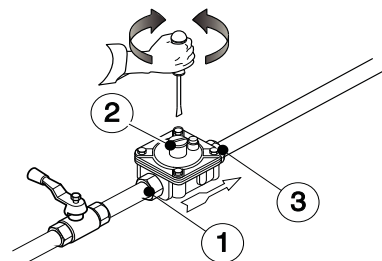
- Togliere il cruscotto comandi.
- Togliere la vite di tenuta "N" dalla presa di pressione e collegare il manometro "O".
- Confrontare il valore rilevato dal manometro con quanto riporta la tabella "B" (vedi Appendice libretto).
- Se il manometro rileva una pressione al di fuori dell'intervallo di valori che riporta la tabella "B" non accendere l'apparecchiatura e consultare l'ente erogatore del gas.

5.1.4. REGOLATORE DI PRESSIONE GAS

Qualora la pressione del gas sia superiore a quella indicata o sia di difficile regolazione (non stabile), installare a monte dell'apparecchiatura in posizione facilmente accessibile un regolatore di pressione del gas (codice accessorio 927225). Montare il regolatore di pressione preferibilmente in modo orizzontale in modo da assicurare una giusta pressione in uscita:

- "1" lato attacco gas dalla rete.
- "2" regolatore di pressione;
- "3" lato attacco gas verso l'apparecchiatura;

La freccia sul regolatore (→) indica la direzione del flusso del gas.



NOTA!

Questi modelli sono progettati e certificati per l'uso con gas metano o propano. Per il metano il regolatore di pressione sul collettore è settato a 20mbar.

5.1.5. CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA (fig. 3A)

L'aria primaria si ritiene regolata in modo esatto quando la fiamma non si stacca con bruciatore freddo e non c'è un ritorno di fiamma con bruciatore caldo.

- Svitare la vite "A" e porre l'aeratore "E" alla distanza "H" indicata sulla tabella "B" (vedi Appendice libretto); riavvitare la vite "A" e sigillare con la vernice.

5.1.6. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

La Tabella Ugelli "B" (vedi Appendice libretto) indica il tipo di ugelli con cui sostituire quelli installati dal costruttore (il numero è stampigliato sul corpo dell'ugello). Al termine della procedura, verificare per intero la seguente lista di controllo:

Check	Ok
• cambio ugello/i bruciatore	
• corretta regolazione aria primaria al bruciatore/i	
• cambio ugello/i pilota	
• cambio vite/i di minimo	
• corretta regolazione pilota/i se necessario	
• corretta regolazione pressione alimentazione (vedi tab.dati tecnici/ugelli)	
• applicare targhetta adesiva (in dotazione) con dati nuovo tipo di gas utilizzato	

5.1.6.1 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE (piano cottura, fig. 3B)

- Svitare l'ugello "C" e sostituirlo con quello corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi a quanto riportato nella Tab. "B" (vedi Appendice libretto).
- Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
- Riavvitare a fondo l'ugello "C".

5.1.6.2 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA (piano cottura, fig. 3C)

- Svitare il raccordo a vite "H" e sostituire l'ugello "G" con quello adatto al tipo di gas (Tab. "B", vedi Appendice libretto).
- Il numero che identifica l'ugello è indicato sul corpo del medesimo.
- Riavvitare il raccordo a vite "H".

5.1.6.3 SOSTITUZIONE VITE DEL MINIMO (piano cottura, fig. 2B)

- Svitare la vite del minimo "M" dal rubinetto e sostituirla con quella adatta al tipo di gas (avvitata a fondo) (Tab. "B", vedi Appendice libretto).

5.1.6.4 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE (forno, fig. 3A)

- Togliere la suola del forno.
- Svitare l'ugello "F" (Tab. "B", vedi Appendice libretto).
- Estrarre l'ugello e l'aeratore.
- Sostituire l'ugello "F" con quello corrispondente al tipo di gas prescelto, secondo quanto riportato nella tabella "B".
- Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
- Introdurre l'ugello "F" nell'aeratore "E", rimettere i due componenti assieme nella loro posizione ed avvitare a fondo l'ugello.

5.1.6.5 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA (forno, fig. 3D)

- Svitare il raccordo "L" e sostituire l'ugello "I" con quello adatto al tipo di gas (Tab. "B", vedi Appendice libretto).
- Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
- Riavvitare il raccordo "L".

5.2. APPARECCHIATURE ALIMENTATE ELETTRICAMENTE

5.2.1. COLLEGAMENTO ELETTRICO (Tab. A, Fig. 4A).

AVVISO! Prima di effettuare l'allacciamento, verificare la compatibilità dei dati di targa con tensione e frequenza di rete.

- Per accedere alla morsettiera, smontare il cruscotto comandi dell'apparecchiatura agendo sulle viti di fissaggio.
- Allacciare alla morsettiera il cavo di alimentazione come indicato sullo schema elettrico allegato all'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione mediante il pressacavo.

AVVISO! Il costruttore declina ogni responsabilità se le norme antinfortunistiche non vengono rispettate.

5.2.2. CAVO DI ALIMENTAZIONE

Se non segnalato diversamente, le nostre apparecchiature non sono provviste di cavo di alimentazione. L'installatore deve usare un cavo flessibile di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F. Proteggere il tratto di cavo esterno all'apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

5.2.3. INTERRUPTORE DI PROTEZIONE

Installare un interruttore di protezione a monte dell'apparecchiatura. Le caratteristiche relative alla distanza di apertura dei contatti e alla corrente di dispersione massima vanno recepite dalla normativa vigente.

5.3. COLLEGAMENTO A TERRA E NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura ad una presa di terra; includerla quindi in un nodo equipotenziale mediante la vite posta sotto il telaio nella parte anteriore destra. La vite è contrassegnata dal simbolo .

6. TERMOSTATO DI SICUREZZA

Alcuni modelli tra le nostre apparecchiature utilizzano un termostato di sicurezza che interviene automaticamente, quando rileva temperature superiori ad un valore prefissato, impedendo l'alimentazione del gas (apparecchiature gas) o dell'elettricità (apparecchiature elettriche).

6.1. RIPRISTINO

- Attendere che l'apparecchiatura si sia raffreddata: 90°C sono indicativamente una temperatura adatta al ripristino.
- Premere il pulsante rosso sul corpo del termostato di sicurezza.

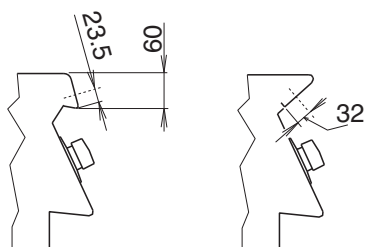
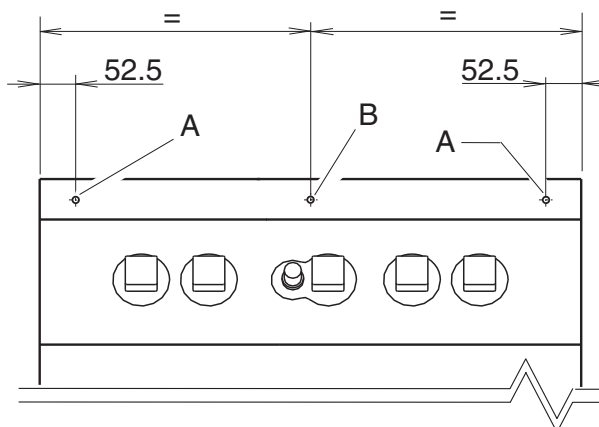
AVVISO! Se il ripristino richiede lo smontaggio di una protezione (es.: cruscotto comandi) esso va eseguito da un tecnico specializzato. La manomissione del termostato di sicurezza fa decadere la garanzia.

7. PRIMA DI COMPLETARE LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE

Controllare tutti i raccordi con una soluzione di acqua saponata per verificare che non vi siano fughe di gas. Non utilizzare una fiamma viva per rilevare perdite di gas. Accendere tutti i bruciatori sia singolarmente che insieme, per verificare il corretto funzionamento delle valvole gas, dei fornelli e dell'accensione. Per ciascun bruciatore, mettere il regolatore della fiamma sulla impostazione più bassa, sia singolarmente che insieme; dopo avere completato le operazioni, l'installatore deve istruire l'utente sul corretto metodo di utilizzo. Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, dopo avere eseguito tutti i controlli, contattare il centro di assistenza locale.

8. CORRIMANO

Le apparecchiature Marine sono dotate di un corrimano anteriore che può essere montato forando il ripiano secondo lo schema seguente:



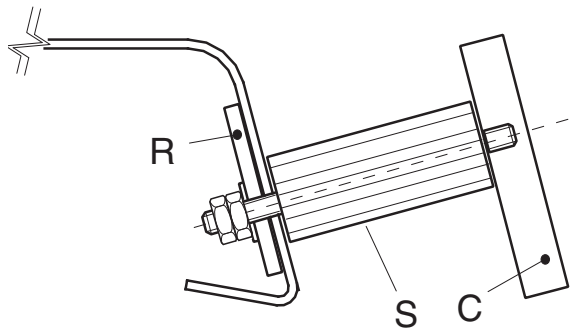
8.1. INSTALLAZIONE CORRIMANO

8.1.1. PREPARAZIONE PER INSTALLAZIONE ACCESSORIO

- Preparare le apparecchiature forando il bordo del ripiano (fare fori $\varnothing 6$) nei punti "A". Per le apparecchiature da 1200mm e da 1600mm forare anche nel punto "B".

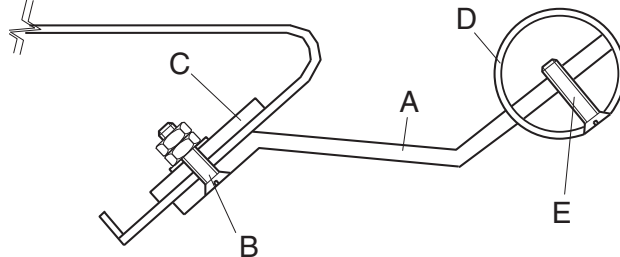
8.1.2. CORRIMANO ZANUSSI

- Avvitare i supporti "S" al corrimano "C" ed inserirli in corrispondenza dei fori realizzati.
- Infilare la piastrina di rinforzo "R" e fissare i supporti "S" mediante dadi e rondella.



8.1.3. CORRIMANO ELECTROLUX

- Fissare i supporti "A" al bordo ripiano in corrispondenza dei fori realizzati mediante la vite "B", la piastrina "C" e relativi dadi e rondella, come indicato in figura.
- Infilare il corrimano "D" sul supporto "A" e bloccarlo mediante la vite "E", come indicato in figura.



VI. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

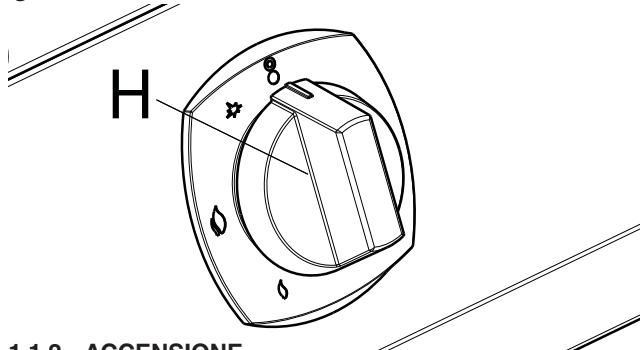
1. USO DEL PIANO DI COTTURA

1.1. MODELLI A GAS

1.1.1. ACCENSIONE BRUCIATORI PIANO DI COTTURA

La manopola di comando del rubinetto ha 4 posizioni di utilizzo:

- posizione di spento
- ★ accensione pilota
- 🔥 fiamma max.
- fiamma min.



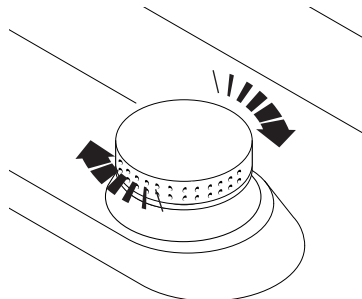
1.1.2. ACCENSIONE

- Premere e ruotare la manopola "H" nella posizione "accensione pilota".
Premere a fondo la manopola e contemporaneamente avvicinare una fiammella al pilota per ottenere l'accensione. Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi; al suo rilascio, la fiammella pilota deve rimanere accesa. Se ciò non avvenisse, ripetere l'operazione.
- Per accendere il bruciatore principale, ruotare la manopola dalla posizione "accensione pilota" alla posizione "fiamma massima".
- Per ottenere il minimo, ruotare la manopola dalla posizione "fiamma massima" alla posizione "fiamma minima".

1.1.3. SPEGNIMENTO

- Ruotare la manopola dalla posizione "fiamma massima" o "fiamma minima" alla posizione "accensione pilota".
- Per spegnere il pilota, premere parzialmente la manopola e ruotarla sulla posizione "spento".

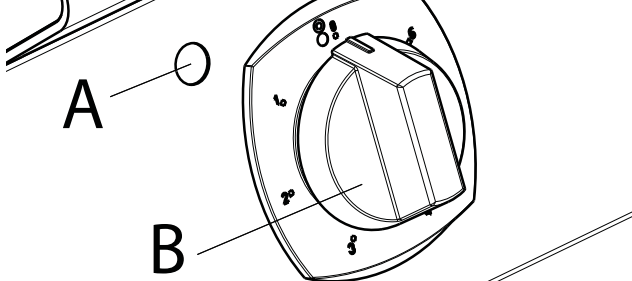
NOTA: il non corretto posizionamento degli spartifiamma può creare problemi nella combustione.



- Prima di accendere i bruciatori accertarsi che gli spartifiamma siano ruotati fino alla posizione di fermo.

1.2. MODELLI ELETTRICI

- Dotato di piastre elettriche a riscaldamento rapido ognuna della potenza di 2.6 kW.
- Per una lunga durata delle piastre osservare quanto segue:
 - adoperare pentole con fondo piatto;
 - non lasciare inutilmente le piastre accese senza pentola sopra o con pentola vuota.
 - non far cadere liquidi freddi sopra la piastra calda.



1.2.1. ACCENSIONE

- Inserire l'interruttore installato a monte dell'apparecchiatura.
- Ruotare la manopola "B" di comando della piastra desiderata in modo da far coincidere l'indice riportato sul cruscotto con una delle sei posizioni utilizzabili, tenendo presente che nella posizione "1" corrisponde la minima potenza e nella posizione "6" la massima potenza. L'accensione della lampada spia verde "A" indica che la piastra corrispondente è in funzione.
- Per regolare il calore delle piastre, si consiglia di porre inizialmente le manopole sulla posizione "6"; una volta raggiunto il valore massimo di cottura o ebollizione, portare la manopola in una posizione inferiore.

1.2.2. SPEGNIMENTO

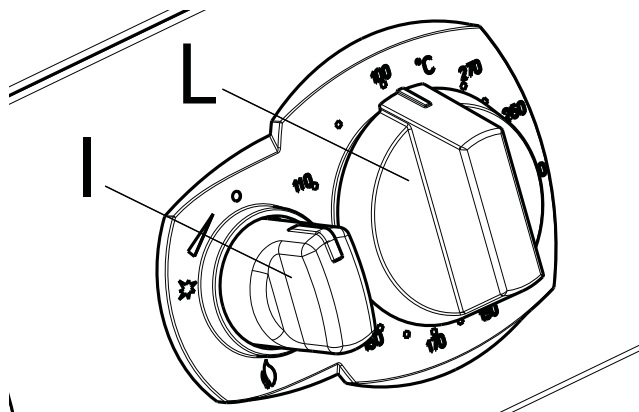
Portare le manopole di comando sulla posizione "0".

2. USO DEL FORNO STATICO

2.1. MODELLI A GAS

La manopola di comando della valvola termostatica ha le seguenti posizioni di utilizzo:

- posizione di spento
- ★ accensione pilota
- pilota.
- bruciatore.



- Per sbloccare la manopola, premere leggermente la manopola "I" e contemporaneamente ruotarla in senso antiorario di qualche grado.
- Premerla fino in fondo e ruotarla fino alla posizione "accensione pilota"; si avvertirà uno scatto che indica lo scoccare della scintilla.
- Continuando a tenere premuta la manopola "I" ruotarla fino alla posizione "pilota" e mantenerla in questa posizione per circa 15/20 secondi per permettere al gas di affluire al bruciatore pilota (accensione del pilota) e successivamente alla termocoppia di riscaldarsi.
- Accesa la fiammella pilota, ruotare la manopola "I" sulla posizione "bruciatore" per l'accensione di quest'ultimo.
- terminate queste operazioni agire sulla manopola "L" per la scelta della temperatura desiderata.

2.1.1. INTERLOCK

La valvola gas del forno è provvista di un dispositivo di interlock che in caso di spegnimento accidentale del forno impedisce la sua immediata riaccensione (per circa 40 secondi). Ciò garantisce il defluire del gas che eventualmente si è accumulato all'interno del forno e maggiore sicurezza.

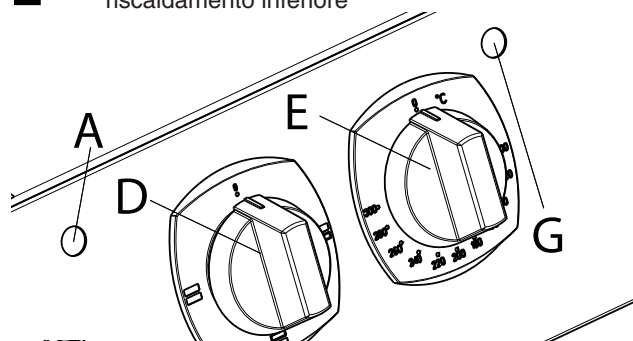
2.1.2. SPEGNIMENTO

- Ruotare la manopola "I" sulla posizione "pilota", per spegnere il bruciatore principale.
- Per spegnere il bruciatore pilota ruotare la manopola "I" sulla posizione "spento".

2.2. MODELLI ELETTRICI

Il sistema di funzionamento delle resistenze è controllato da un selettore a quattro posizioni "D", mentre la temperatura all'interno della camera viene controllata da un termostato "E". Il selettore consente di scegliere il tipo di riscaldamento più idoneo inserendo in modo appropriato gli elementi riscaldanti:

- posizione di spento
- 1 posizione "apparecchiatura sotto tensione"
- elementi riscaldanti superiore e inferiore
- riscaldamento superiore
- riscaldamento inferiore



Nota

Tutte le cotture devono essere effettuate con la porta del forno chiusa.

2.2.1. ACCENSIONE

Ruotare la manopola "D" del selettore di comando delle resistenze su una delle posizioni d'utilizzo.

L'accensione della lampada spia verde "A" indica che la macchina è sotto tensione.

Ruotare la manopola "E" del termostato fino alla gradazione corrispondente alla temperatura di cottura desiderata compresa tra 100 e 300 °C. L'accensione della lampada spia gialla "G" segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento; lo spegnimento della stessa indica il raggiungimento della temperatura impostata.

2.2.2. SPEGNIMENTO

Portare le manopole di comando sulla posizione di arresto "0". Disinserire l'interruttore elettrico installato a monte dell'apparecchiatura.

VII. PULIZIA

AVVERTIMENTO!

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

1. PARTI ESTERNE

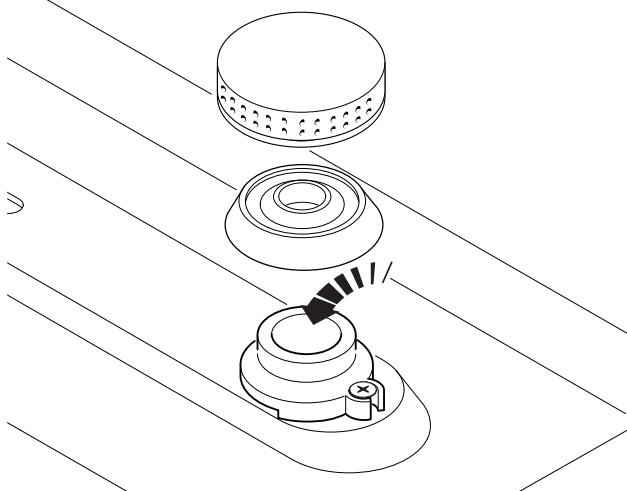
SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO (ogni giorno)

- Pulire tutte le superfici in acciaio: lo sporco è eliminabile con facilità e senza fatica appena formatosi.
- Eliminare sporco, grasso, residui di cottura dalle superfici in acciaio a bassa temperatura usando acqua saponata, con o senza detergente, applicata con panno o spugna. Asciugare bene tutte le superfici deterse a fine operazione.
- Se sporco, grasso o residui di cibo si sono incrostati, passare panno/spugna nel verso della satinatura e risciacquare spesso: lo strofinio in verso circolare e le particelle di sporco depositate su panno/spugna potrebbero rovinare la satinatura dell'acciaio.
- Oggetti in ferro potrebbero rovinare o danneggiare l'acciaio: superfici rovinate si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.
- Ripristinare la satinatura se necessario.

SUPERFICI ANNERITE DAL CALORE (quando occorre)

L'esposizione ad alta temperatura può provocare la comparsa di aloni scuri. Questi non rappresentano un danno e possono essere eliminati seguendo le istruzioni del paragrafo precedente.

NOTA: Evitare di sporcare all'interno del venturi.



La presenza di sporco all'interno della macchina può ostruire gli ugelli, influenzando sulla fiamma.

2. ALTRE SUPERFICI

PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA

Pulire le piastre con uno strofinaccio umido, quindi metterle in funzione per qualche minuto allo scopo di asciugarle rapidamente; infine lubrificarle con un leggero strato d'olio alimentare. Evitare assolutamente di versare liquidi freddi sulle piastre calde.

AVVISO! Nel caso di apparecchiature alimentate elettricamente evitare accuratamente infiltrazioni di acqua sui componenti elettrici: le infiltrazioni possono causare corto circuiti e fenomeni di dispersione provocando l'intervento dei dispositivi posti a protezione dell'apparecchiatura.

3. PERIODI DI INATTIVITA'

Ove siano previsti periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.
- Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Arieggiare periodicamente i locali.
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Riavviare al minimo per almeno 45 min le apparecchiature alimentate elettricamente per evitare l'evaporazione troppo veloce dell'umido accumulato, e la conseguente rottura dell'elemento.

4. PARTI INTERNE (ogni 6 mesi)

AVVISO! Operazioni da far eseguire esclusivamente a tecnici specializzati.

- Verificare lo stato delle parti interne.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura.
- Esaminare e pulire il sistema di scarico.

NOTA! In condizioni ambientali particolari (es.: uso **intensivo** dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza di pulizia sopra indicata.

VIII. MANUTENZIONE

1. MANUTENZIONE

Tutti i componenti che necessitano di manutenzione sono accessibili dal lato frontale dell'apparecchiatura, previa rimozione del cruscotto comandi e del pannello frontale. Disconnettere l'alimentazione elettrica prima di aprire l'apparecchiatura

1.1. ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO SOLUZIONI

Anche nell'uso regolare dell'apparecchio si possono verificare dei malfunzionamenti.

- *Il bruciatore pilota dei fuochi aperti non si accende*

Possibili cause:

- Pressione insufficiente nei tubi gas.
- L'ugello è ostruito.
- Il rubinetto gas è difettoso.

- *Il bruciatore pilota del forno non si accende*

Possibili cause:

- La candela non è ben fissata o è mal collegata
- L'accensione piezoelettrica o il cavo della candela sono danneggiati.
- Pressione insufficiente nei tubi gas
- L'ugello è ostruito
- La valvola gas è difettosa

- *Il bruciatore pilota si spegne dopo che si lascia la manopola d'accensione*

Possibili cause:

- La termocoppia non viene riscaldata sufficientemente dal bruciatore pilota.
- La termocoppia è difettosa.
- La manopola del rubinetto gas e/o valvola gas, non viene sufficientemente premuta.
- Mancanza di pressione gas al rubinetto e/o valvola.
- Il rubinetto gas o la valvola gas sono difettosi.

- *Il bruciatore pilota è ancora acceso ma il bruciatore principale non si accende*

Possibili cause:

- Perdita di pressione nella condotta gas.
- Ugello ostruito o rubinetto gas o valvola gas difettosi.
- Bruciatore con fori uscita gas intasati.

- *La regolazione della temperatura del forno non è possibile.*

Possibili cause:

- Il bulbo del termostato è difettoso.
- La valvola gas è difettosa.
- Il termostato elettrico è difettoso.
- Termostato elettrico di sicurezza intervenuto.

ISTRUZIONI PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI (da effettuarsi solamente da parte di un installatore autorizzato).

Togliere il cruscotto frontale per avere l'accesso a:

RUBINETTO GAS

- Svitare la condotta del pilota e della termocoppia, svitare i raccordi di entrata e uscita gas.
- Per l'installazione seguire lo stesso procedimento in ordine inverso.

ASSIEME BRUCIATORE PILOTA, TERMOCOPPIA, CANDELETTA

- Per la sostituzione della candeletta e della termocoppia allentare rispettivamente le viti di fissaggio ed estrarre i componenti.
- Per la sostituzione del bruciatore pilota svitare la condotta del gas, rimuovere l'assieme bruciatore pilota
- Sostituire i componenti procedendo in senso inverso per rimontare le parti.

BRUCIATORE PRINCIPALE

- Svitare l'allacciamento gas dal porta ugelli
- Svitare le viti che fissano il bruciatore al supporto
- Togliere l'assieme bruciatore pilota svitando le viti
- Per l'installazione seguire lo stesso procedimento in ordine inverso, facendo attenzione che nel posizionare il bruciatore le spine di centraggio, situate sulla parte posteriore del medesimo, entrino nelle apposite sedi

1.2. PROGRAMMA DI MANUTENZIONE

- È consigliabile fare ispezionare l'apparecchio da una persona autorizzata almeno ogni 12 mesi. A tale proposito, è consigliabile stipulare un contratto di manutenzione.

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

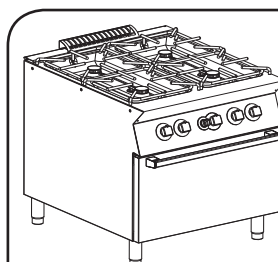
ANEXĂ: Tabelul B - Presiune gaz/date tehnice duze

TR - GAZLI KUZİNE

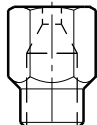
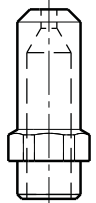
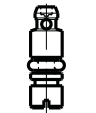
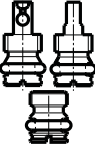
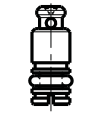
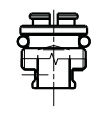
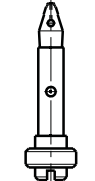
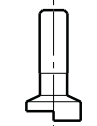
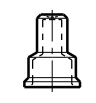
EK: Tablo B - Gaz basıncı / ayar uçları teknik verileri

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 ΠΥΘΜΙΣΗΣ / **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 - Βίδρα 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

IT. ITALIA (categoria II2H3+)

TABELLA B - Pressione gas e dati ugelli

TIPO GAS				G20									G30/G31								
				Nominale			Minima			Massima			Nominale			Minima			Massima		
PRESSIONE GAS		(mbar)		20			17			25			28-30/37			20/25			35/45		
BRUCIATORI		Ø (mm)	kW	Aereatore		Ugello MAX		Ugello MIN		Piloti n°	TIPO	Aereatore		Ugello MAX		TIPO	Ugello MIN		Piloti n°	TIPO	
				mm	Stamp.	mm	Stamp.	mm	Stamp.			mm	Stamp.	mm	Stamp.		mm	Stamp.			
Piano cottura	Max Min	60	5,5 1,4	-	1,85	185	2	0,80	80	4	41	9	-	1,15	115	1	0,55	55	4	25	9
Forno	Max Min	- -	6 -	35	1,85	185	3	-	-	-	27	11	35	1,25	125	3	-	-	-	14	11
Forno grande capacita`	Max Min	- -	9 -	35	2,40	240	3	-	-	-	27	11	31	1,50	150	3	-	-	-	14	11
Potere calorifico inferiore (Hi)				34,02 MJ/m3									45,65 MJ/Kg (Gas G30)								
Consumo gas complessivo (con potere calorifico inferiore(Hi) a 15°C e 1013mbar)																					
MODELLI		+7GCGD2C00		1,16 m3/h									0,87 Kg/h								
		+7GCGH4C00		2,33 m3/h									1,74 Kg/h								
		+7GCGH4C00		3,49 m3/h									2,6 Kg/h								
		+7GCGH4C00		2,96 m3/h									2,21Kg/h								
		+7GCGH4C00		4,13 m3/h									3,08 Kg/h								
		+7GCGH4CE0		2,33 m3/h									1,74 Kg/h								
		+7GCGH4C00		3,49 m3/h									2,6 Kg/h								
		+7GCGH4CEN		2,33 m3/h									1,74 Kg/h								
+7GCGI6CL0		4,44 m3/h									3,31 Kg/h										