

10/2016

Mod: EDI/CP4

Production code: 65/40 CPE-D



Diamond
catering equipment



NL

PASTAPAN

Installatie-Gebruik-Onderhoud



MOD.

_60/30 CPE
_60/60 CPE

_60/40 CPE-D
_60/60 CPE-D

_65/40 CPE
_65/70 CPE

_65/40 CPE-D
_65/70 CPE-D

_70/40 CPE
_70/70 CPE
_70/40 CPG
_70/70 CPG

_90/40 CPE
_90/80 CPE
_90/40 CPG
_90/80 CPG

Doc.n°

252.449.00

Edition

02

NL - INSTALLATIE - GEBRUIK - ONDERHOUD	54
I. ALGEMENE MEDEDELINGEN	54
1. VERWIJDERING VERPAKKING EN APPARATUUR	55
2. VEILIGHEIDSRICHTINGEN	55
II. AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE	55
3. MEDEDELINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	55
4. REFERENTIE-NORMEN EN -WETTEN	56
5. UITPAKKEN	56
6. PLAATSING	56
7. AANSLUITINGEN	56
8. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE	57
9. INBEDRIJFSTELLING	58
III. GEBRUIKSAANWIJZINGEN	58
10. MEDEDELINGEN VOOR DE GEBRUIKER	58
11. GEBRUIK VAN DE PASTAPAN GAS	59
12. GEBRUIK VAN DE PASTAPAN ELEKTRISCH	60
13. INUTILITEITSPERIODE	61
IV. AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	61
14. MEDEDELINGEN VOOR DE REINIGING	61
V. ONDERHOUDSAANWIJZINGEN	61
15. MEDEDELINGEN VOOR HET ONDERHOUDSPERSONEEL	61
16. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE	62
17. INBEDRIJFSTELLING	62
18. STORINGEN OPLOSSEN	62
19. VERVANGING VAN DE COMPONENTEN	62
20. REINIGING VAN DE INTERNE ONDERDELEN	63
21. HOOFDCOMPONENTEN	63
VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D’INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA'S	64
VII. FIGURE – ABB. – FIG. FIGURE-FIG.-IMAGE-ABB.-CIFRAS-AFBEELDINGEN	74
VIII. TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS UGELLI E REGOLAZIONI - NOZZLES AND SETTINGS - BUSES ET LES PARAMÈTRES - DUSEN UND EINSTELLUNGEN - BOQUILLAS Y LOS AJUSTES - VERSTUIVERS EN REGELINGEN	75
IX. TAB2 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS CATEGORIE E PRESSIONI - CATEGORIES AND PRESSURES - CATÉGORIES ET PRESSIONS - KATEGORIEN E DRUCK - LAS CATEGORÍAS Y LAS PRESIONES - CATEGORIEËN EN DRUK	77
X. TAB3 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS DATI TECNICI APPARECCHIATURE GAS - TECHNICAL DATA OF GAS APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS À GAZ - TECHNISCHE DATEN GASGERATE - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS DE GAS - TECHNISCHE GEGEVENS GASAPPARATUUR	78
XI. TAB4 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS DATI TECNICI APPARECCHIATURE ELETTRICHE - DATI TECNICI A TECHNICAL DATA OF ELECTRIC APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS ELECTRIQUES - TECHNISCHE DATEN ELEKTROGERATE - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS - TECHNISCHE GEGEVENS ELEKTRISCHE APPARATUUR	79

NL - INSTALLATIE - GEBRUIK - ONDERHOUD

I. ALGEMENE MEDEDELINGEN



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



DE NIET-NALEVING VAN HET BOVENSTAANDE KAN DE VEILIGHEID VAN DE APPARATUUR BENADELEN.



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



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



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



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



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

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

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

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

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

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

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



HOUD ONTVLAMBARE MATERIALEN BUITEN BEREIK VAN DE APPARATUUR. BRANDGEVAAR.

Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende eventileerde ruimten.

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

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

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

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

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

1. VERWIJDERING VERPAKKING EN APPARATUUR

VERPAKKING

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

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

APPARATUUR

- Meer dan 90% van het gewicht van de apparatuur bestaat uit recyclebare metalen (roestvrij staal, aluminium plaatstaal, koper....).
- De apparatuur moet conform de toepasselijke normen worden verwijderd.
- Maak haar onbruikbaar alvorens haar te verwijderen.
- Niet in het milieu werpen.



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

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

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

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

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

2. VEILIGHEIDSINRICHTINGEN

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT



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

- De apparatuur is voorzien van een handmatig herstelbare veiligheidsthermostaat die de verwarming onderbreekt als de bedrijfstemperatuur de toelaatbare maximum temperatuur overschrijdt.
- Herstel de functionering van de apparatuur door de deur te openen en op de herstelknop van de thermostaat te drukken. Uitsluitend een gekwalificeerd en erkend technicus mag deze handeling verrichten.

II. AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE

3. MEDEDELINGEN VOOR DE INSTALLATEUR



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



DE NIET-NALEIVING VAN HET BOVENSTAANDE KAN DE VEILIGHEID VAN DE APPARATUUR BENADELEN.



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

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

Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende geventileerde ruimten.

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

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

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

Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.

4. REFERENTIENORMEN EN -WETTEN

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

5. UITPAKKEN

- Controleer de staat van de verpakking. Laat de goederen door de expediteur controleren als duidelijke schade zichtbaar is.
- Verwijder de verpakking.
- Verwijder de beschermfolie van de externe panelen. Verwijder eventuele lijmresten met een geschikt oplosmiddel.

6. PLAATSING

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

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

De apparatuur kan niet worden ingebouwd

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

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

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

Plaats de apparatuur waterpas met behulp van de stelpootjes.

MONTAGE VAN DE APPARATUUR OP HET ONDERSTEL EN OP EEN BRUG

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

ROOKAFVOERSYSTEEM

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

APPARATUUR TYPE "A1"

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

APPARATUUR TYPE "B21"

Plaats de apparatuur type "B21" onder een afzuigkap.

APPARATUUR TYPE "B11"

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

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

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

7. AANSLUITINGEN

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

AANSLUITING OP GASLEIDING

- Verifieer of de apparatuur kan functioneren met het gastype waarvan het wordt voorzien. Controleer de gegevens van de etiketten op de verpakking en de apparatuur.
- Pas de apparatuur aan het gebruikte gastype aan. Volg de aanwijzingen van de volgende paragraaf "Aanpassing op een ander gastype".
- Op apparatuur top is tevens een aansluiting achter verkrijgbaar. Draai de dop los en draai hem op de aansluiting voor vast.
- Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparatuur een kraan met een snelsluiser.
- Gebruik geen leidingen met een diameter die kleiner is dan de diameter van de gasaansluiting van de apparatuur.
- Verifieer na de aansluiting of de aansluitpunten niet lekken.

AANSLUITING OP ELEKTRICITEITSNET

Verifieer of de apparatuur kan functioneren met de spanning en de frequentie van de voeding. Controleer de gegevens van het typeplaatje van de apparatuur en het plaatje dat in de buurt van het klemmenbord is aangebracht.

Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparatuur een omnipolaire afscheider met een opening tussen de contacten die een volledige afkoppeling volgens de voorwaarden van de overspanningscategorie III mogelijk maakt.

Gebruik een flexibele voedingskabel met rubberen isolatie en eigenschappen die op zijn minst gelijk zijn aan het type H05 RN-F.

Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord volgens de aanwijzingen van het schakelschema dat samen met de apparatuur is geleverd.

Zet de voedingskabel vast met de wartel.

Bescherm de voedingskabel buiten de apparatuur met een metalen of stugge plastic buis.

Laat de beschadigde voedingskabel door de fabrikant, diens servicecentrum of door een soortgelijk gekwalificeerd personeel vervangen om risico's te vermijden.



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

AANSLUITING OP DE AARDE EN OP EQUIPOTENTIAAL PUNT

Sluit de elektrisch gevoede apparatuur aan op een functionerende aarding. Sluit de aardgeleider aan op de aansluitklem met het symbool  dat is aangegeven naast de aansluitklem voor de inkomende lijn.

Sluit de metalen structuur van de elektrisch gevoede apparatuur aan op een equipotentiaal punt. Sluit de geleider aan op de aansluitklem met het symbool  dat aan de buitenkant van de bodem is aangegeven.

AANSLUITING OP WATERNET

- Voorzie de apparatuur van drinkwater. De toevoerdruk van het water moet 150 - 300 kPa bedragen. Gebruik een drukreductor als de toevoerdruk hoger is dan de gegeven maximale druk.
- Installeer het apparaat conform de normen EN 1717.

- Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparatuur een mechanisch filter en een kraan.
- Verwijder eventueel ijzerhoudend afval uit de leidingen alvorens het filter en de apparatuur aan te sluiten.
- De niet-aangesloten aansluitingen met een waterdichte dop afsluiten.
- Verifieer na de aansluiting of de aansluitpunten niet lekken.

AANSLUITING OP WATERAFVOER

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



8. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE

Tabel TAB1 geeft:

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

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

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

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

- Open de deur.
- Demonteer de verstuiver UM en vervang hem door

de verstuiver beschreven in tabel TAB1.

- Draai de verstuiver UM helemaal aan.
- Draai de schroef V los en plaats de beluchter op de afstand A gegeven in de tabel TAB1.
- Draai de schroef V helemaal aan.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE SCHROEF MINIMALE STAND

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

VERVANGING VAN DE VERSTUIVER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

- Open de deur.
- Draai de verbinding R los.
- Demonteer de verstuiver UP en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.
- Draai de aansluiting R helemaal aan. Hermonteer alle onderdelen.
- Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

9. INBEDRIJFSTELLING

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

GASAPPARATUUR

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

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

VERIFICATIE VAN DE GAS TOEVOERDRUK

- Gebruik een drukregelaar met een resolutie van minstens 0,1 mbar.
- Demonteer het bedieningspaneel.

- Verwijder de schroef van de drukaansluiting PP en sluit de drukmeter aan.
- Verricht de meting bij werkende apparatuur.



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

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

ELEKTRISCHE APPARATUUR

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

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

III. GEBRUIKSAANWIJZINGEN

10. MEDEDELINGEN VOOR DE GEBRUIKER



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



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

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

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

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

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

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

op.

Controleer de apparatuur tijdens de werking.

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

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



**HOUD ONTVLAMBARE MATERIELEN
BUITEN BEREIK VAN DE APPARATUUR.
BRANDGEVAAR.**

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

Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.

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

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

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

11. GEBRUIK VAN DE PASTAPAN GAS

De apparatuur is bestemd voor het koken in water van levensmiddelen zoals pasta, rijst, groenten en dergelijken.

Ontsteek de waakvlam niet en laat hem niet branden als in het reservoir geen water aanwezig is. Zorg ervoor dat het waterpeil in het reservoir gelijk of hoger is dan de markering van het minimum peil die is aangegeven op de achterwand van het reservoir.

Voeg fijn zout aan het reservoir toe als het water kookt. Voeg geen grof zout toe aan het reservoir.

Maak aan het einde van de dag het reservoir van de machine zorgvuldig schoon om te voorkomen dat agressieve resten in de machine ophopen.

VULLEN EN LEGEN VAN HET RESERVOIR

Vullen

- Draai het handvat "H" van de afvoerkraan linksom. De afvoer is volledig gesloten als het handvat in de horizontale stand is geplaatst.
- Draai aan de knop van de kraan voor het aanvullen van het water dat tijdens de bereiding is verbruikt. Het water stroomt uit het tuitje dat zich onder de druppelbak kan bevinden.
- Vul het reservoir tot een peil is bereikt dat gelijk of hoger is dan de markering van het minimum peil (onder) op de achterwand van het reservoir.
- Onderbreek de watertoevoer door de knop rechtsom te draaien.

Legen

- Draai het handvat "H" van de afvoerkraan rechtsom. De afvoer is volledig geopend als het handvat in de verticale stand is geplaatst.

ONTSTEKING EN UITDOVING BRANDERS

De knop van de gaskraan heeft de volgende standen:



UIT



ONTSTEKING WAAKVLAM



MINIMALE VLAM



MAXIMALE VLAM

ONTSTEKING WAAKVLAM

- Druk de knop in en draai hem op de stand "ontsteking waakvlam".
- Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam door op de knop van de piëzo-elektrische ontsteker te drukken.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem vervolgens los. Herhaal de handeling als de waakvlam uit gaat.
- De waakvlam kan geobserveerd worden door de controle-opening.

ONTSTEKING HOOFDBRANDER

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

- Draai, afhankelijk van de bereiding, de knop op een willekeurige stand tussen " maximale vlam " en " minimale vlam ".

UITSCHAKELING

- Schakel de hoofdbrander uit door de knop " ontsteking waakvlam " te draaien.
- Schakel de waakvlam uit door de knop in te drukken en op " uit " te draaien.

BEREIDING

- Vul het reservoir.
- Schakel de branders in.
- Regel de verwarming afhankelijk van de bereiding.

AAN HET EINDE VAN DE DIENST

- Schakel de branders uit.
- Leeg het reservoir helemaal.

12. GEBRUIK VAN DE PASTAPAN ELEKTRISCH

De apparatuur is bestemd voor het koken in water van levensmiddelen zoals pasta, rijst, groenten en dergelijken.

Zorg ervoor dat het waterpeil in het reservoir gelijk of hoger is dan de markering van het minimum peil die is aangegeven op de achterwand van het reservoir.

Voeg fijn zout aan het reservoir toe als het water kookt. Voeg geen grof zout toe aan het reservoir.

Maak aan het einde van de dag het reservoir van de machine zorgvuldig schoon om te voorkomen dat agressieve resten in de machine ophopen.

VULLEN EN LEGEN VAN HET RESERVOIR

VULLEN

- Draai het handvat "H" van de afvoerkraan linksom. De afvoer is volledig gesloten als het handvat in de horizontale stand is geplaatst.
- Draai aan de knop van de kraan voor het aanvullen van het water dat tijdens de bereiding is verbruikt. Het water stroomt uit het tuitje dat zich onder de druppelbak kan bevinden.

- Vul het reservoir tot een peil is bereikt dat gelijk of hoger is dan de markering van het minimum peil (onder) op de achterwand van het reservoir.
- Onderbreek de watertoevoer door de knop rechtsom te draaien.

LEGEN

- Draai het handvat "H" van de afvoerkraan rechtsom. De afvoer is volledig geopend als het handvat in de verticale stand is geplaatst.
- De apparatuur van de series 600 en 650 hebben een afvoer aan de voorkant en zijn daarom voorzien van een afvoerleiding met bajonetkoppeling.
- Breng de afvoer aan en draai de hendel aan de voorkant van de machine naar links. De afvoer is volledig geopend als de hendel helemaal naar links is gedraaid.

IN- EN UITSCHAKELING VERWARMING

De knop van de keuzeschakelaar heeft de volgende standen:

0	UIT
1	MINIMALE TEMPERATUUR
2	TUSSENTEMPERATUREN
3	MAXIMALE TEMPERATUUR

ONTSTEKING

- Druk de knop in en draai hem van de stand " 1 " op de stand " 3 ".
- Het gele lampje gaat branden.

UITSCHAKELING

- Draai de knop op stand " 0 ".
- Het gele lampje gaat uit.

BEREIDING

- Vul het reservoir.
- Regel de verwarming afhankelijk van de bereiding.

AAN HET EINDE VAN DE DIENST

- Draai de knop op stand " 0 ".
- Leeg het reservoir helemaal.

13. INUTILITEITSPERIODE

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

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

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

- Controleer de apparatuur alvorens ze opnieuw te gebruiken.
- Laat de elektrische apparatuur minstens 60 minuten lang op minimale temperatuur werken.

IV. AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

14. MEDEDELINGEN VOOR DE REINIGING



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



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



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

- Reinig dagelijks de externe, gesatineerde oppervlakken van roestvrij staal, het oppervlak van de reservoirs en het oppervlak van de platen.
- Laat de interne onderdelen van de apparatuur minstens twee keer per jaar door een erkend technicus reinigen.
- Maak de vloer onder de apparatuur niet schoon met bijtende producten.
- Reinig de apparatuur niet met directe waterstralen of hogedrukreinigers.

GESATINEERDE ROESTVRIJSTALEN OPPERVAKKEN

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of een lap bevochtigd met water en normale, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf met de doek in de richting van de satineringsrichting. Spoel regelmatig af en maak vervolgens zorgvuldig droog.
- Gebruik geen metalen schuursponsjes of andere ijzeren voorwerpen.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die krassen in de oppervlakken kunnen achterlaten.

BEREIDINGSRESERVOIRS

- Maak de reservoirs schoon door water met eventueel ontvettingsmiddelen aan de kook te brengen.
- Verwijder eventuele kalkresten met behulp van geschikte producten.

V. ONDERHOUDSAANWIJZINGEN

15. MEDEDELINGEN VOOR HET ONDERHOUDSPERSONEEL



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

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

Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende eventilerende ruimten.

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

Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.

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

16. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE

Zie het hoofdstuk "Installatieaanwijzingen".

17. INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk "Installatieaanwijzingen".

18. STORINGEN OPLOSSEN

PASTAPAN GAS

DE WAAKVLAMBRANDER GAAT NIET AAN.

Mogelijke oorzaken:

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

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

Mogelijke oorzaken:

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

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

Mogelijke oorzaken:

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

DE VERWARMING KAN NIET WORDEN GEREGLD.

Mogelijke oorzaken:

- De gaskraan is kapot.

PASTAPAN ELEKTRISCH

DE APPARATUUR WARMT NIET OP.

Mogelijke oorzaken:

- De weerstand is defect.
- De keuzeschakelaar is defect.
- De veiligheidsthermostaat is defect.
- De veiligheidsthermostaat heeft ingegrepen.

DE VERWARMING KAN NIET WORDEN GEREGLD.

Mogelijke oorzaken:

- De keuzeschakelaar is defect.
- De veiligheidsthermostaat heeft ingegrepen.

19. VERVANGING VAN DE COMPONENTEN

MEDEDELINGEN VOOR DE VERVANGING VAN COMPONENTEN



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



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



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



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

PASTAPAN GAS

VERVANGING VAN DE GASKRAAN, DE WATERTOEOVERKRAAN, DE BRANDER, DE WAAKVLAM, HET THERMOKOPPEL, DE ELEKTRISCHE ONTSTEKER EN DE ONTSTEKINGSBOUGIE.

- Open de deur.
- Leeg het reservoir helemaal.
- Demonteer het voorpaneel.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

PASTAPAN ELEKTRISCH

VERVANGING VAN DE WEERSTAND, DE WATERTOEOVERKRAAN, DE KEUZESCHAKELAAR, DE VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT EN HET LAMPJE.

- Open de deur.
- Leeg het reservoir helemaal.
- Demonteer het voorpaneel.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

20. REINIGING VAN DE INTERNE ONDERDELEN

Controleer de staat van de inwendige onderdelen van de apparatuur.

Verwijder eventueel vuil.

Controleer en reinig het rookafvoersysteem.

21. HOOFDCOMPONENTEN

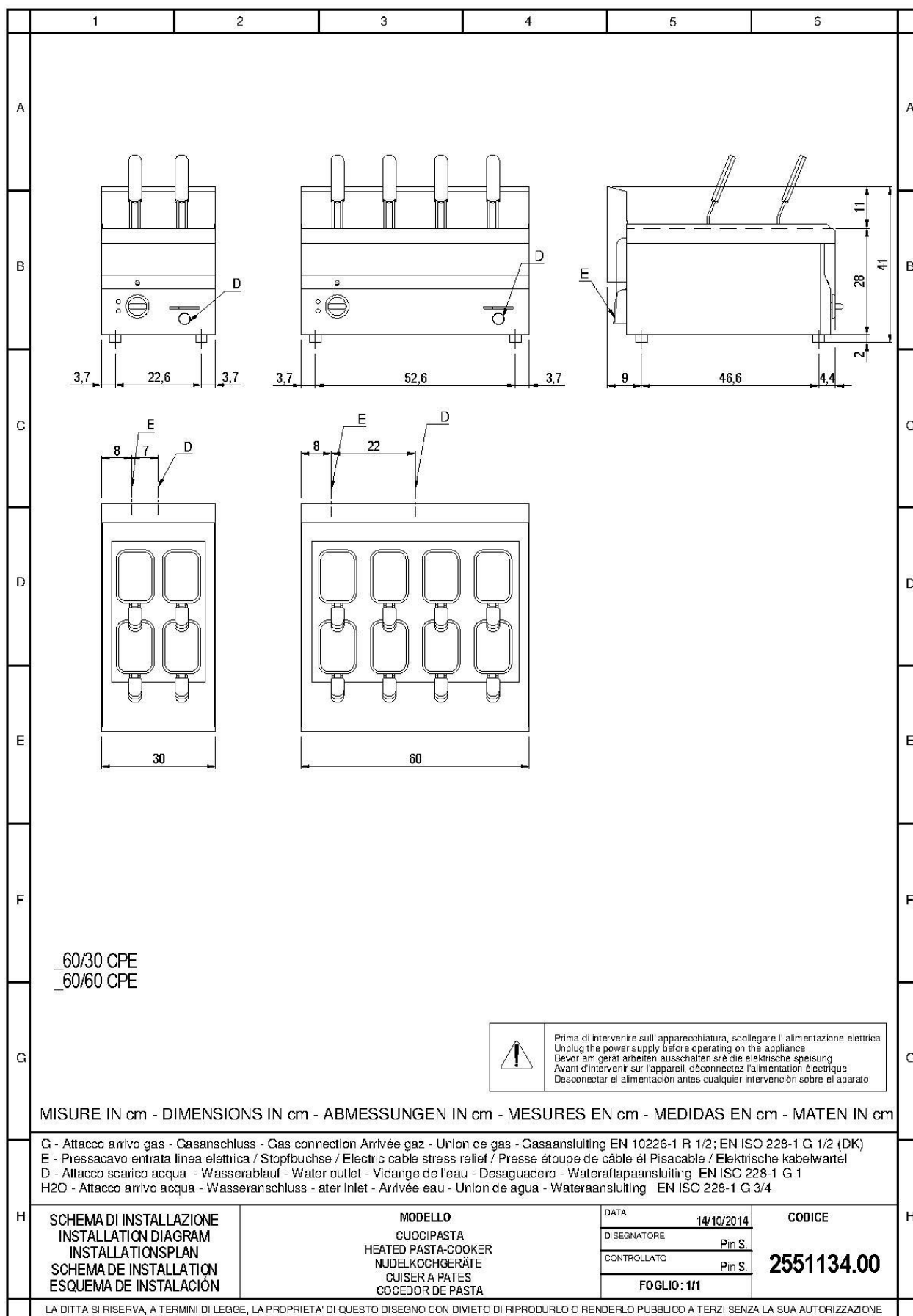
PASTAPAN GAS

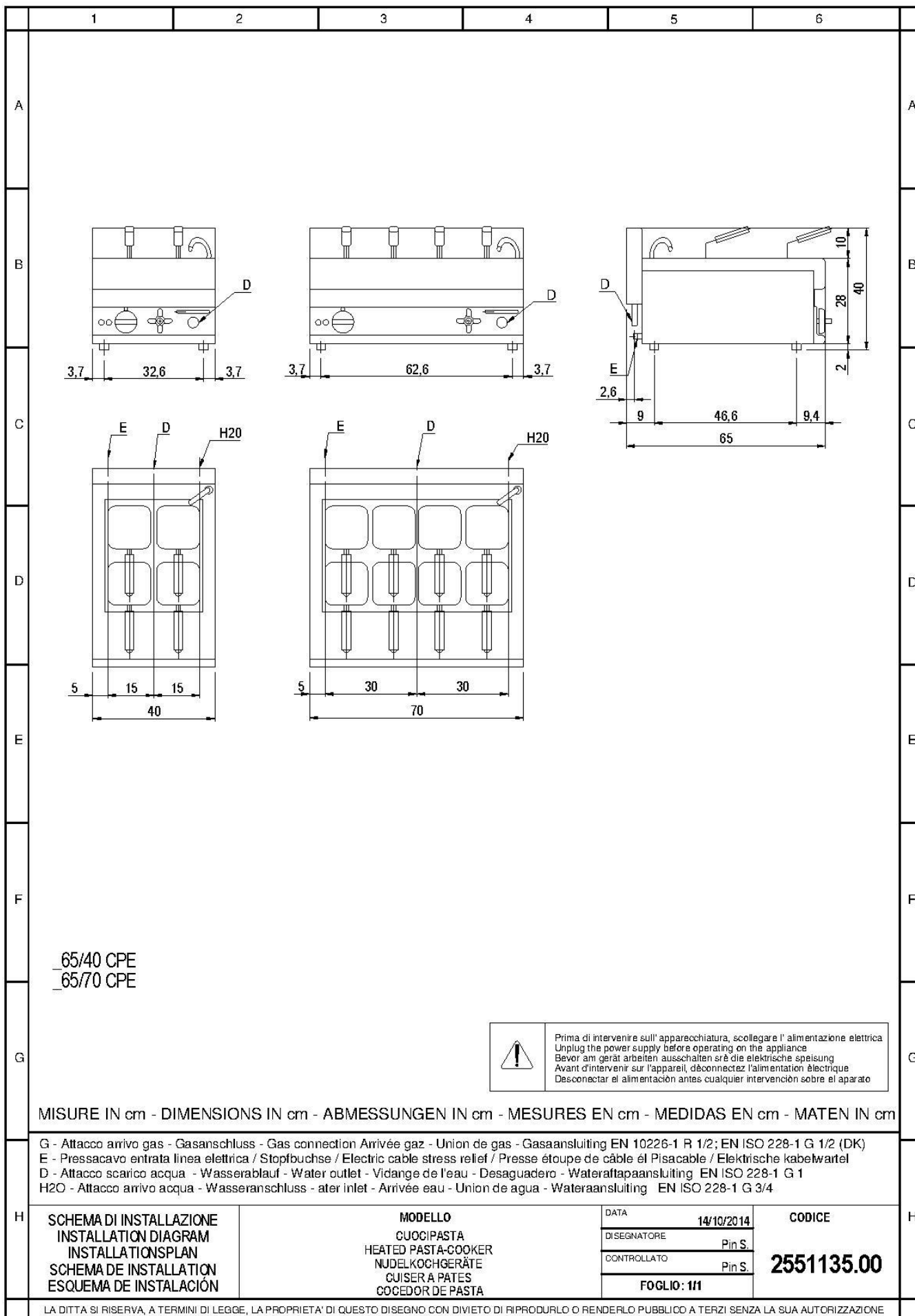
- Gaskraan
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker
- Watertoevoerkraan

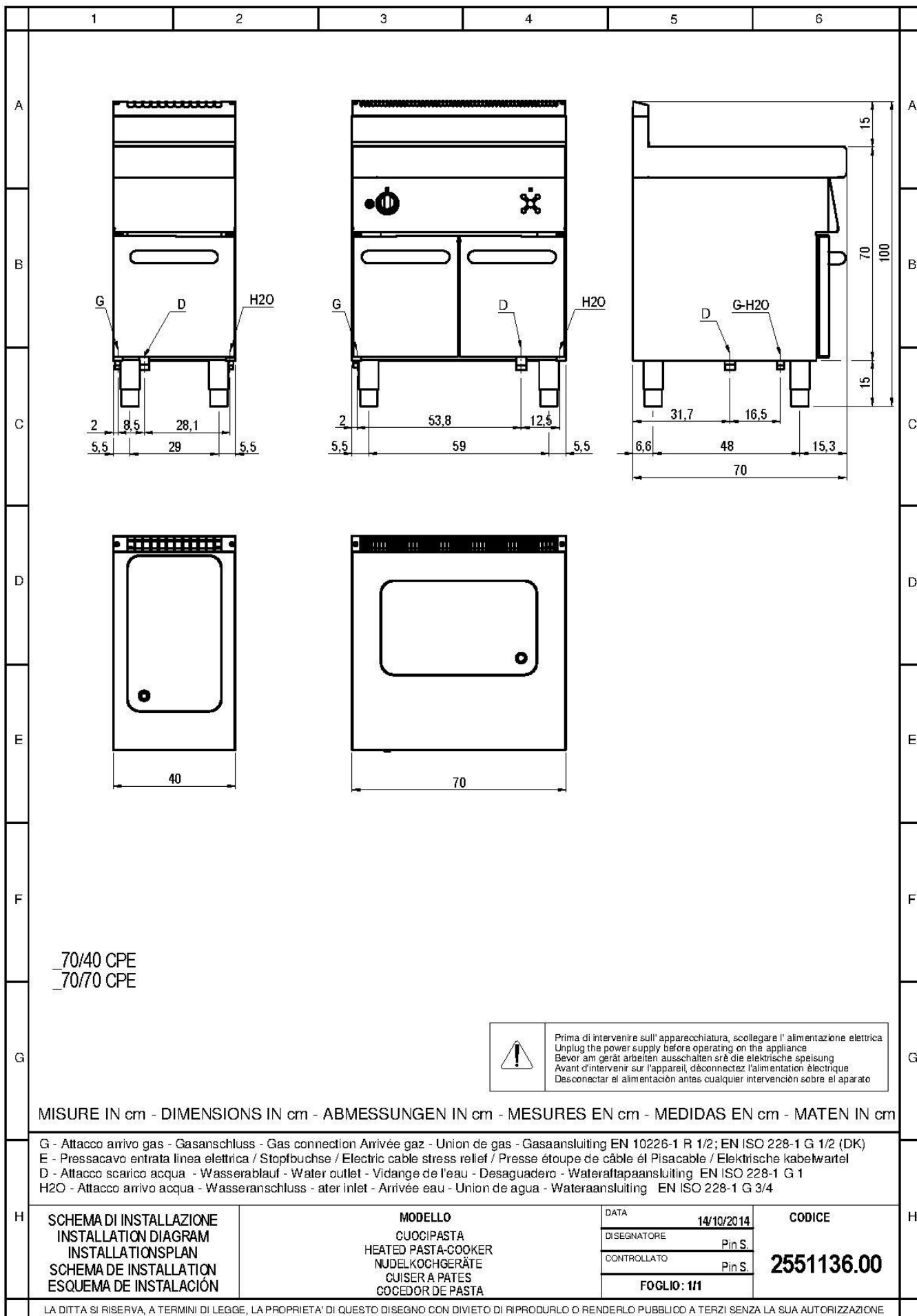
PASTAPAN ELEKTRISCH

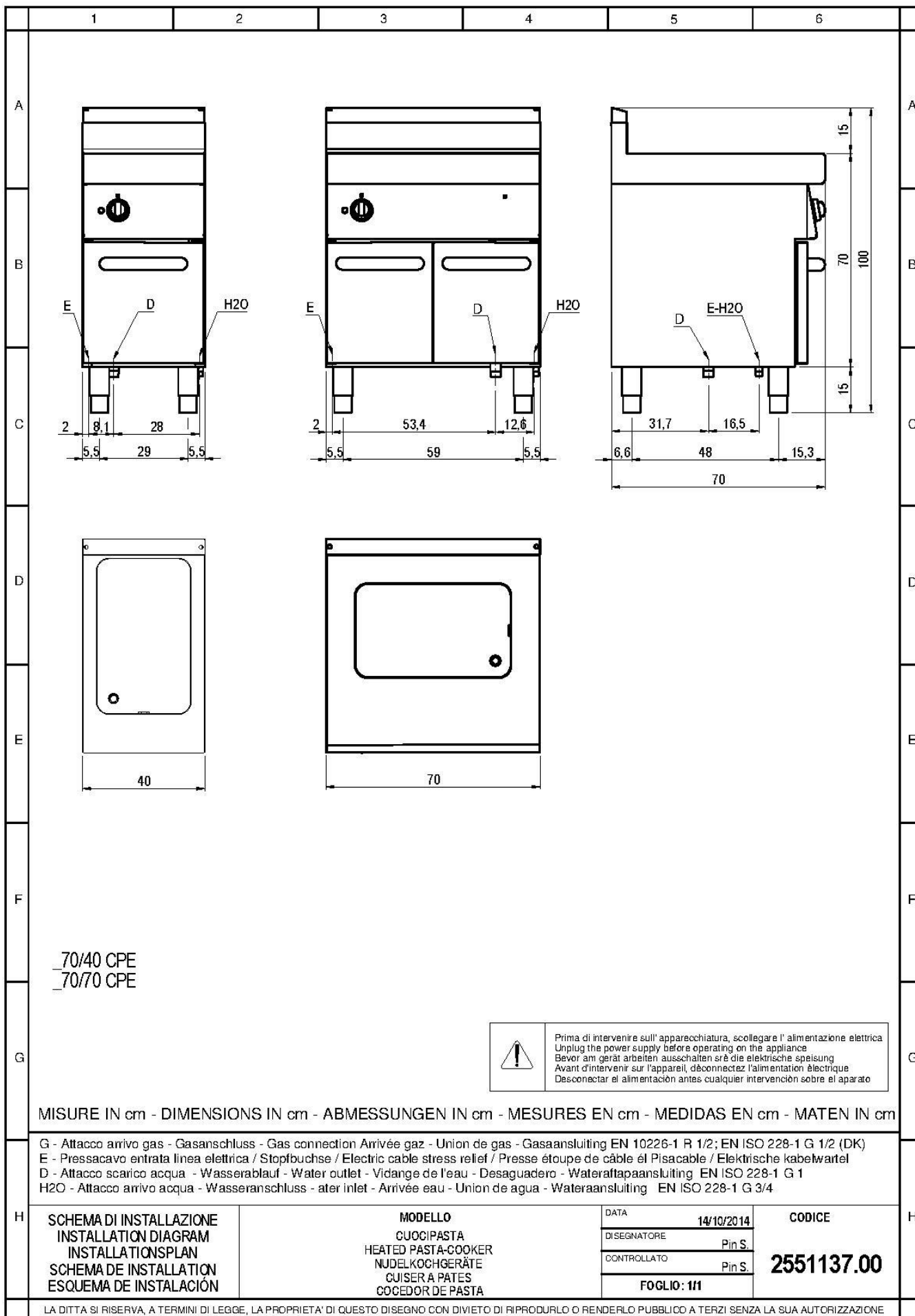
- Weerstand
- Keuzeschakelaar
- Lampje
- Veiligheidsthermostaat
- Watertoevoerkraan

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

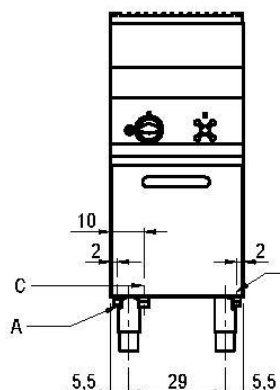




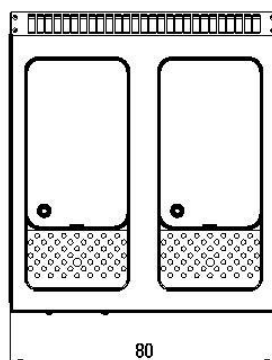
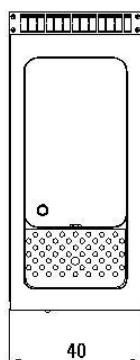
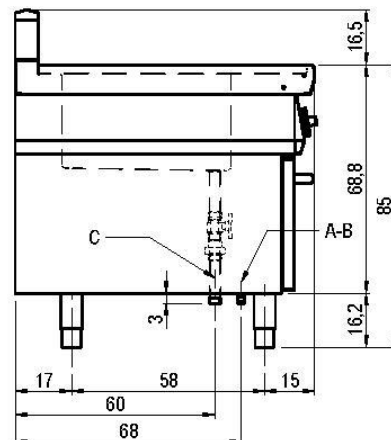
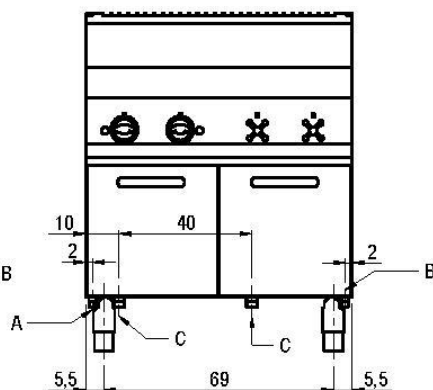




Mod. 90-40 CPG
11,8 kW

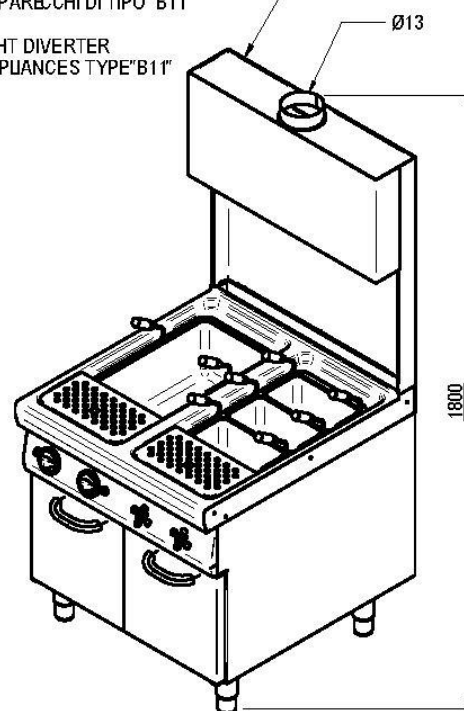


Mod. 90-80 CPG
23,6 kW



CAMINO ANTIVENTO
PER APPARECCHI DI TIPO "B1"

DRAUGHT DIVERTER
FOR APPLIANCES TYPE "B1"



A= Attacco gas / Arrivée gaz / Gasanschluss / Gas inlet
EN 10226-1 R 1/2
EN ISO228-1 G 1/2 (DK)

B= Entrata acqua / Arrivée eau / Wasseranschluss / Water inlet
EN ISO 228-1 G 1/2

C= Scarico acqua / Vidange de l'eau / Wasserablauf / Water outlet
EN ISO 228-1 G 1

Mod. 90-40 CPG

Tipo di apparecchi "A1"

Appareilles du type "A1" - Aparatos de tipo "A1" - Geräte-Typ "A1" - Type of appliances "A1"

Mod. 90-80 CPG

Tipo di apparecchi "A1/B11"

Appareilles du type "A1/B11" - Aparatos de tipo "A1/B11" - Geräte-Typ "A1/B11" - Type of appliances "A1/B11"

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA DE INSTALLATION
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

MODELLO
CUOCIPASTA GAS
CUISER À PÂTES GAS
GAS PASTA COOKER
GAS NUDELKÖCHER
CUOCIPASTA GAS

data: 29/10/2012

nome: P.L.

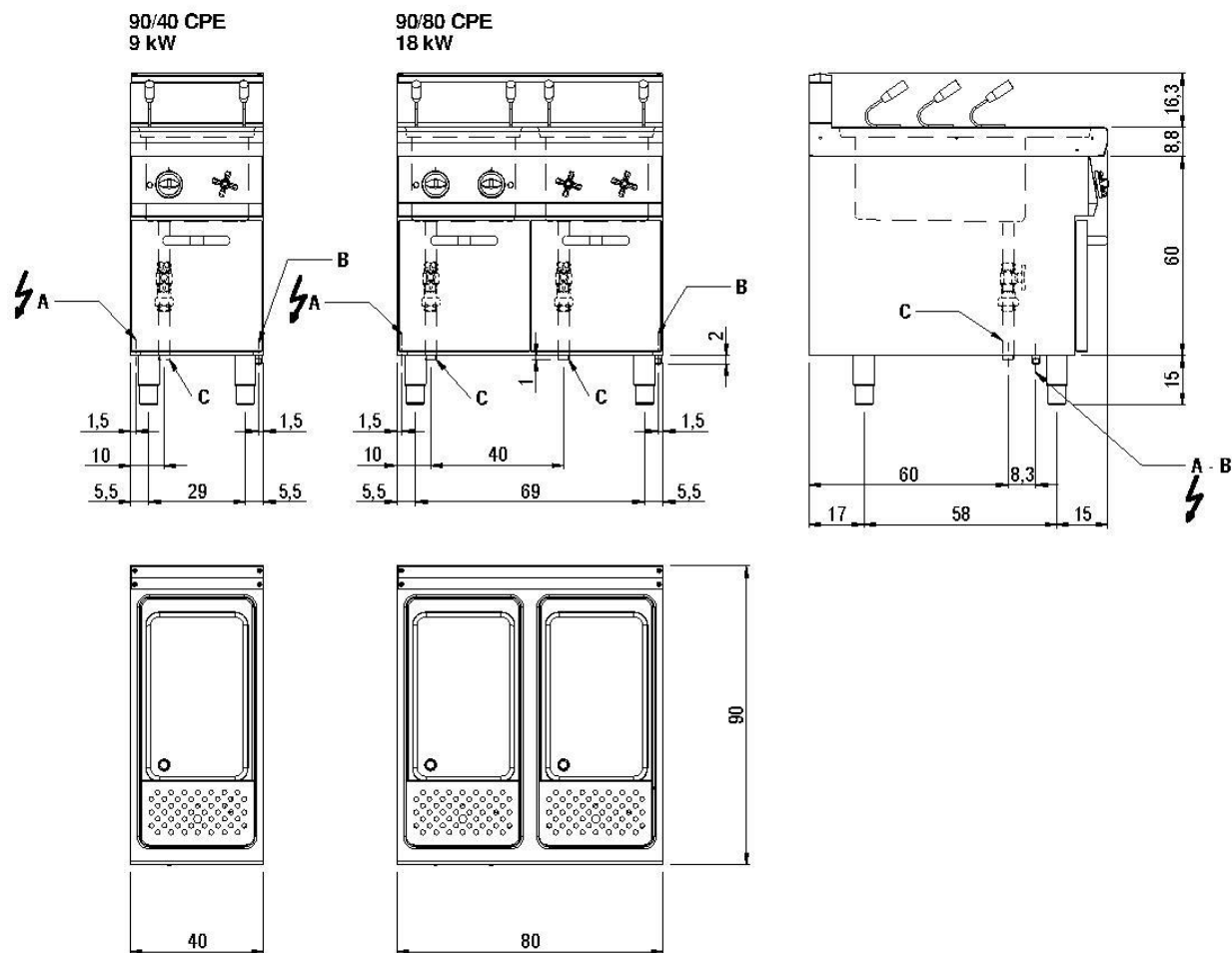
ultima mod.: /

FOGLIO: 1/1

CODICE

255.122.04

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



B= ENTRATA ACQUA
ALIMENTATION EAU
WATER SUPPLY
WASSERZULAUFANSCHLUSS
ENTRATA AGUA

R- 1/2

C= SCARICO ACQUA
TUYAU DE DECHARGE DE BAC
WATER OUTLET CONNECTOR
WASSERABLAUFANSCHLUSS
DESCARGA DEL AGUA

R-1

A= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVÉE ALIMENTATION ELECTRIQUE
ELEKTROANSCHLUSS
ELECTRIC SUPPLY INLET
SUMINISTRO DE CORRIENTE

VAC 400+3N



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

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
SCHEMA DE INSTALLATION
ESQUEMA DE INSTALACION

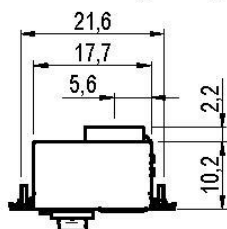
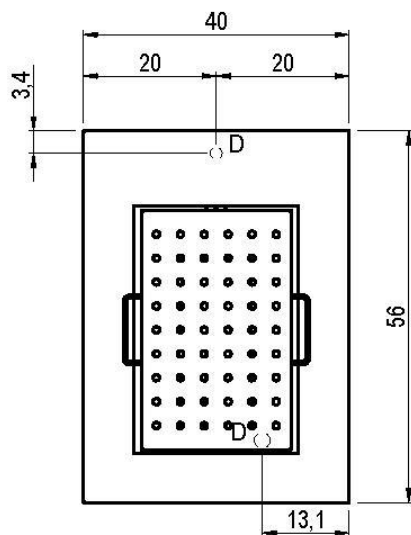
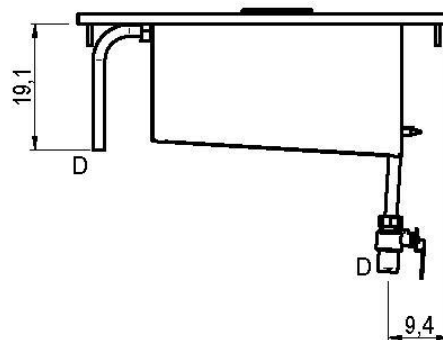
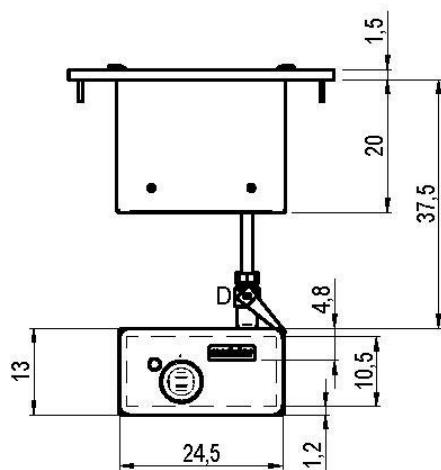
MODELLO
CUOCIPASTA ELETTRICO
CUISER À PÂTES ELECT.
ELEC. PASTA COOKER
ELEKT. NUDOLKOCHER
CUOCEPASTA ELÉCTRICO

data: 30/08/2013
nome: Pin S.
ultima mod.: /
FOGLIO: 1/1

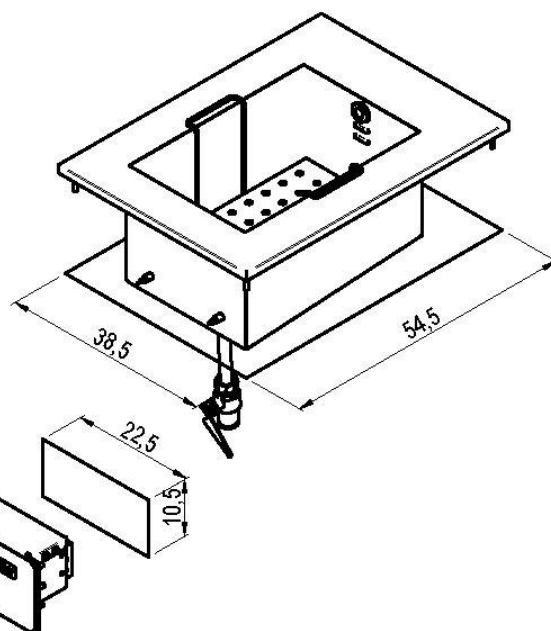
CODICE

255.228.06

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



60/40 CPE-D



 Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica
Unplug the power supply before operating on the appliance
Bevor am Gerät arbeiten ausschalten sr die elektrische spslung
Avant d'intervenir sur l'appareil, dconnectez l'alimentation électrique
Desconectar el alimentación antes cualquier intervención sobre el aparato

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

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

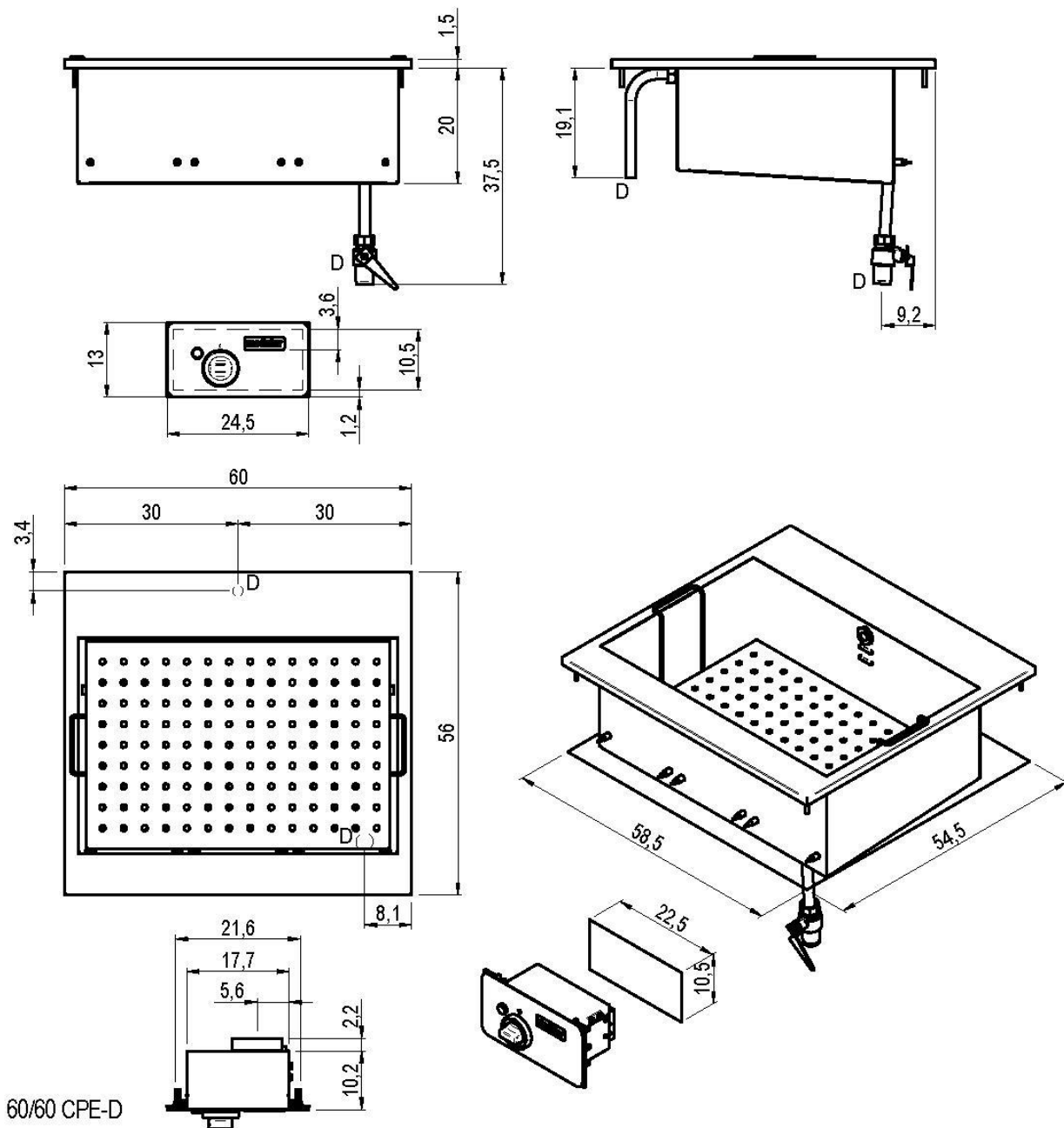
SCHEMA DI INSTALLAZIONE
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
SCHEMA DE INSTALLATION
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

MODELLO
CUOCIPASTA DROP IN
HEATED PASTA-COOKER DROP IN
NUDELKÖCHGERÄTE DROP IN
CUISEUR A PATES DROP IN
COCEDOR DE PASTA DROP IN

DATA 18/12/2014
DISEGNATORE Possamai F.
CONTROLLATO Possamai F.
FOGLIO: 1/1

CODICE
2551094.13

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



! Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica
 Unplug the power supply before operating on the appliance
 Bevor am Gerät arbeiten ausschalten sr die elektrische spslung
 Avant d'intervenir sur l'appareil, dconnectez l'alimentation électrique
 Desconectar el alimentación antes cualquier intervención sobre el aparato

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

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

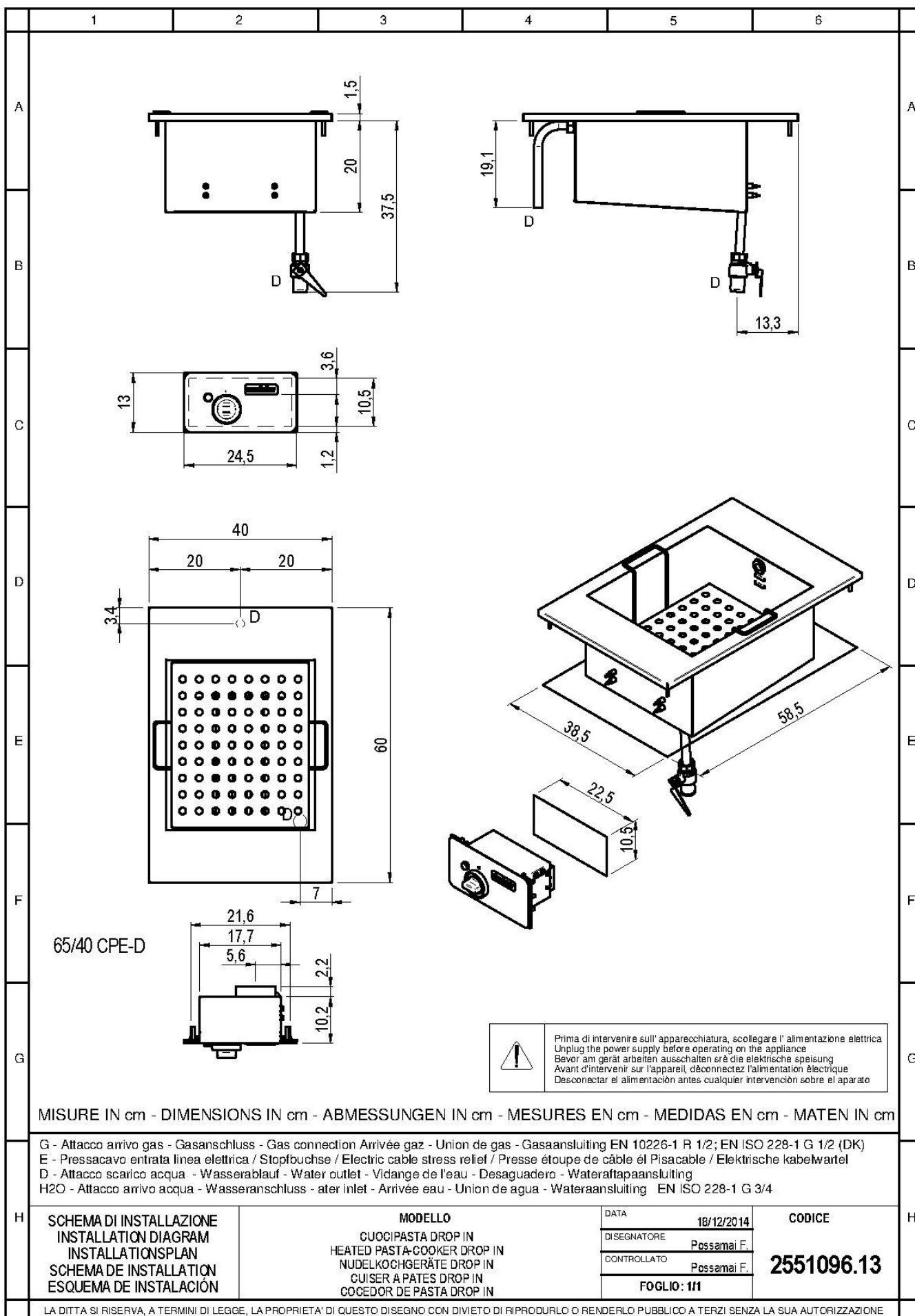
SCHEMA DI INSTALLAZIONE
 INSTALLATION DIAGRAM
 INSTALLATIONSPLAN
 SCHEMA DE INSTALLATION
 ESQUEMA DE INSTALACIÓN

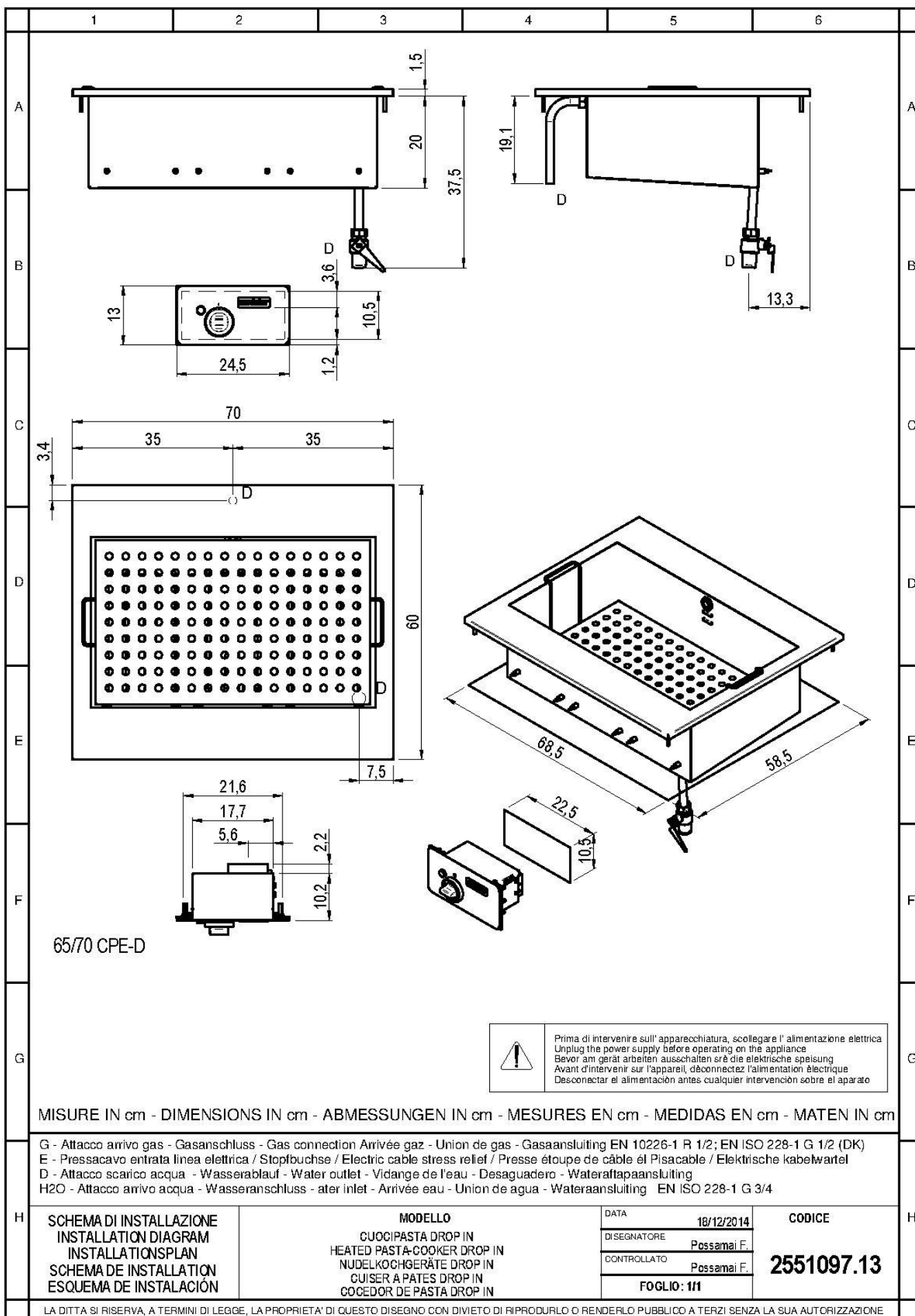
MODELLO
 CUOCIPASTA DROP IN
 HEATED PASTA-COOKER DROP IN
 NUDELKOCHGERÄTE DROP IN
 CUISER A PATES DROP IN
 COCOTOR DE PASTA DROP IN

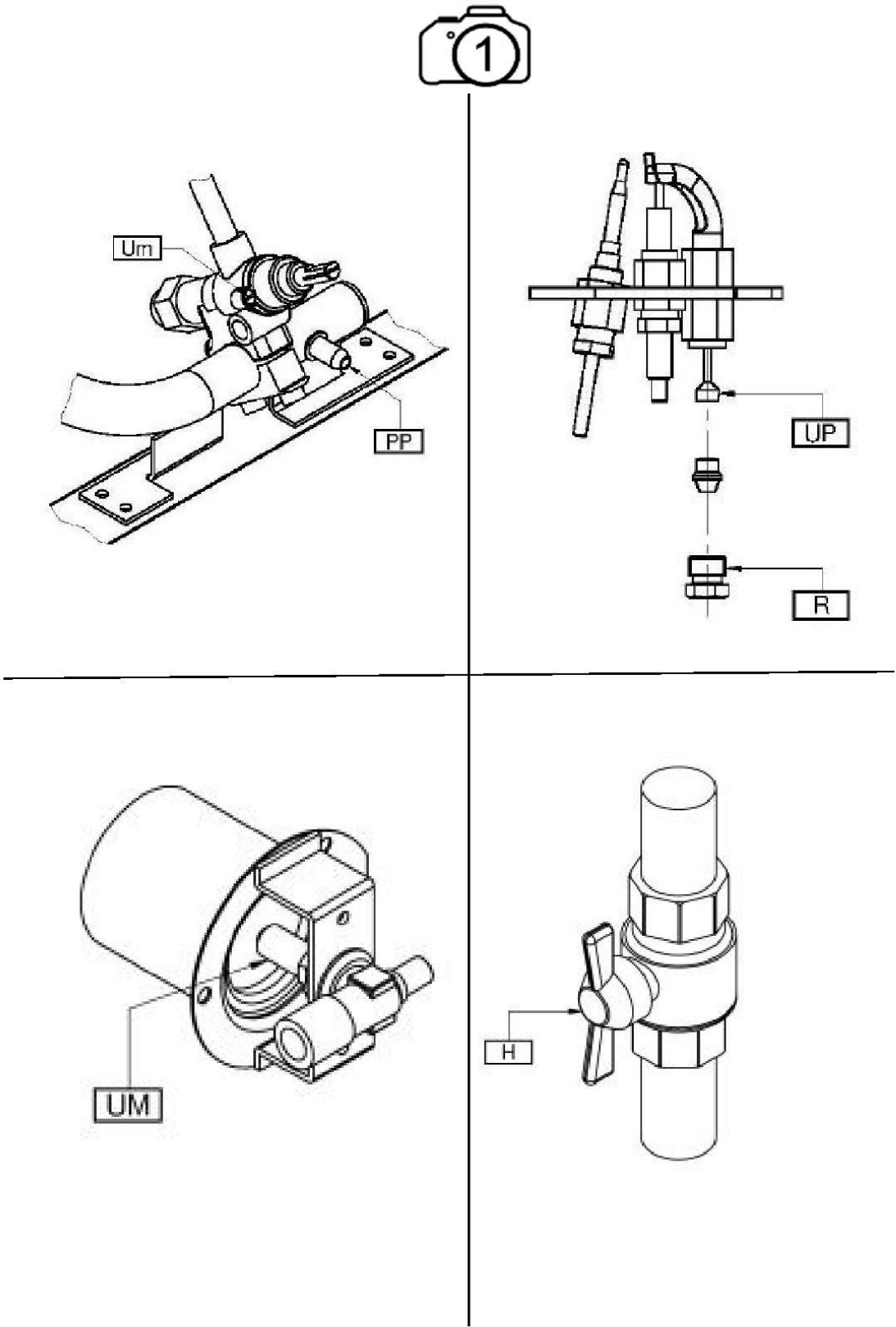
DATA 18/12/2014
 DISEGNATORE Possamai F.
 CONTROLLATO Possamai F.
 FOGLIO: 1/1

CODICE
 2551095.13

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







VIII. TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS Ugelli e regolazioni - Nozzles and settings - Buses et les paramètres - Dusen und Einstellungen - Boquillas y los ajustes - Verstuivers en regelingen

TAB1			
Gas Gaz	Pa (mbar)	UM UP A Um	_70/40 - _70/70 CPG
G20 G20/G25	20 20/25	UM	245DC
		UP	36
		A (mm)	-
		Um	REG
G25	20	UM	280DC
		UP	36
		A (mm)	-
		Um	REG
G25	25	UM	265DC
		UP	36
		A (mm)	-
		Um	REG
G20	25	UM	-
		UP	-
		A (mm)	-
		Um	-
G25.1	25	UM	-
		UP	-
		A (mm)	-
		Um	-
G30/G31	28-30/37 28-30	UM	175L
		UP	19
		A (mm)	-
		Um	100
G30/G31	37	UM	-
		UP	-
		A (mm)	-
		Um	-
G30/G31	50	UM	165P
		UP	19
		A (mm)	-
		Um	100
G110	8	UM	-
		UP	-
		A (mm)	-
		Um	-
G120	8	UM	-
		UP	-
		A (mm)	-
		Um	-
Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruk			
UM : Ugello MAX - Duse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MAX. - Sproeier MAX			
Um : Ugello MIN - Duse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN			
UP : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam			
A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter			
REG : Regolato - Eingestellt - Regulated - Règie - Regulado - Geregeld			

TAB1			
Gas Gaz	Pa (mbar)	UM UP A	_90/40 CPG
			_90/80 CPG
G20 G20/G25	20 20/25	UM	245DC
		UP	36
		A (mm)	-
		Um	REG
G25	20	UM	280DC
		UP	36
		A (mm)	-
		Um	REG
G25	25	UM	265DC
		UP	36
		A (mm)	-
		Um	REG
G20	25	UM	-
		UP	-
		A (mm)	-
		Um	-
G25.1	25	UM	-
		UP	-
		A (mm)	-
		Um	-
G30/G31	28-30/37 28-30	UM	175L
		UP	19
		A (mm)	-
		Um	100
G30/G31	37	UM	-
		UP	-
		A (mm)	-
		Um	-
G30/G31	50	UM	155L
		UP	19
		A (mm)	-
		Um	100
G110	8	UM	-
		UP	-
		A (mm)	-
		Um	-
G120	8	UM	-
		UP	-
		A (mm)	-
		Um	-
Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruk			
UM : Ugello MAX - Duse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MAX. - Sproeier MAX			
Um : Ugello MIN - Duse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN			
UP : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam			
A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter			
REG : Regolato - Eingestellt - Regulated - Règie - Regulado - Geregeld			

IX. TAB2 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS Categoria e pressioni - Categories and pressures - Catégories et pressions - Kategorien e Druck - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk

Paese Land Country Pays Pais	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoria Categoriae	Gas-Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Pression de connexion Aansluitdruk (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max
PL	I2E	G20	20	17	25
LU CY	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO CY MT IS HU	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17/20	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES GB GR IE IT PT SK CH	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
MK UA FI BG EE LV LT CZ SI TR HR RO SK SE DK AL NO RA	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK IT	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
NL	II2L3B/P	G25	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35
LU	II2E3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45

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

TAB3													
Modelli Modelle Models Modelos Modelen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud (MAX)	ΣQ_n	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Total gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik									
				G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
				m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	Kg/h	Kg/h	Kg/h
_70/40 CPG	400	40	11.8	1.2487	1.4523	1.4523	-	-	-	-	0.9306	-	0.9306
_70/70 CPG	700	40	11.8	1.2487	1.4523	1.4523	-	-	-	-	0.9306	-	0.9306
_90/40 CPG	400	40	11.8	1.2487	1.4523	1.4523	-	-	-	-	0.9306	-	0.9306
_90/80 CPG	800	40+40	23.6	2.4974	2.9046	2.9046	-	-	-	-	1.8611	-	1.8611

XI. TAB4 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS- TECHNISCHE GEGEVENS Dati tecnici
apparecchiature elettriche - Dati tecnici aTechnical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils electriques - Technische Daten
Elektrogerate - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparatuur

TAB4							
Modelli Modelle Models Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia maxima total Max totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du cable de alimentation Seccion del cable de alimentacion Doorsnede elektrisch snoer
	mm	lt	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-
_60/30 CPE	300	14	220-240	1N	50-60	3	3G1.5
_60/60 CPE	600	30	380-415	3N	50-60	9	5G1.5
_60/40 CPE-D	400	14	220-240	1N	50-60	3	3G1.5
_60/60 CPE-D	600	30	380-415	3N	50-60	9	5G1.5
_65/40 CPE	400	20	380-415	3N	50-60	6	5G1.5
_65/70 CPE	700	40	380-415	3N	50-60	9	5G1.5
_65/40 CPE-D	400	20	380-415	3N	50-60	6	5G1.5
		20	220-240	3	50-60	6	4G2.5
_65/70 CPE-D	700	40	380-415	3N	50-60	9	5G1.5
		40	220-240	3	50-60	9	4G2.5
_70/40 CPE	400	40	380-415	3N	50-60	7.6	5G1.5
_70/70 CPE	700	40	380-415	3N	50-60	7.6	5G1.5
_90/40 CPE	400	40	380-415	3N	50-60	9	5G2.5
_90/80 CPE	800	40+40	380-415	3N	50-60	18	5G4