

10/2016

Mod: E60/4P6T

Production code: 60/60 PCE



Diamond
catering equipment



DE

HERDE, GASBEHEIZTE GLÜHPLATTENHERDE 600-650 **Installation-Gebrauch-Wartung**



MOD.

_60/30 PCG...	_60/30 PCE...	_CEG/70	_65/110 CFG
_60/60 PCG...	_60/60 PCE...	_CEG/110	_65/110 CFGE
_60/90 PCG...	_60/90 PCE...	_65/40 PG/40 P	_65/110 CFGG
_60/60 CFG	_60/60 CFE	_65/40 PCG	_65/40 PCE
_60/60 CFGE	_60/60 CFE/P 2/3	_65/70 PCG	_65/70 PCE
_60/60 CFGE/P 2/3	_60/90 CFE	_65/70 CFG	_65/70 CFE
_60/90 CFGE	_60/90 CFE/P	_65/70 CFGE	_65/70 TPG
_60/90 CFGE/P	_60/40 PCE-D	_65/40 PCG/P	_65/70 TPGF
_60/40 PCG-D	_60/60 PCE-D	_65/70 PCG/P	_65/110 TPGF
_60/60 PCG-D		_65/70 CFG/P	_FPG/55
		_65/70 CFGE/P	_FPE/55

Doc.n°	252.453.00
Edition	03

DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG.....	53
I. ALLGEMEINE HINWEISE.....	53
1. <i>ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS</i>	54
2. <i>SICHERHEITS VORRICHTUNGEN</i>	54
II. INSTALLATIONSANLEITUNGEN	54
3. <i>HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER</i>	54
4. <i>BEZUGSNORMEN UND -GESETZE</i>	55
5. <i>AUSPACKEN</i>	55
6. <i>GERÄTEAUFSTELLUNG</i>	55
7. <i>ANSCHLÜSSE</i>	55
8. <i>UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART</i>	56
9. <i>INBETRIEBNAHME</i>	58
III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN	58
10. <i>HINWEISE FÜR DEN BENUTZER</i>	58
11. <i>GEBRAUCH DER GASKOCHMULDE</i>	59
12. <i>GEBRAUCH DES GLUHPLATTENHERDES/WÄRME-PLATTEN</i>	60
13. <i>VERWENDUNG VOM GAS OFEN (SERIE 600)</i>	60
14. <i>VERWENDUNG VON GAS-BACKOFEN (SERIE 650)</i>	61
15. <i>VERWENDUNG VON GAS-HOCKERKOCHER</i>	62
16. <i>VERWENDUNG VON ELEKTROHERD/ELEKTRISCHER HOCKERKOCHER</i>	62
17. <i>VERWENDUNG DES HEIßLUFT OFEN</i>	63
18. <i>VERWENDUNG VON MULTIFUNKTIONS-ELEKTROBACKOFEN (SERIE 600)</i>	63
19. <i>STILLSTANDZEITEN</i>	64
IV. REINIGUNGSANLEITUNGEN	64
20. <i>REINIGUNGSHINWEISE</i>	64
V. WARTUNGSANLEITUNGEN.....	65
21. <i>HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER</i>	65
22. <i>UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART</i>	65
23. <i>INBETRIEBNAHME</i>	65
24. <i>ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN</i>	65
25. <i>ERSATZ VON BAUTEILEN</i>	66
26. <i>REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE</i>	68
27. <i>HAUPTKOMPONENTEN</i>	68
VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D’INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA'S	101
VII. FIGURE – ABB. – FIG. FIGURE-FIG.-IMAGE-ABB.-CIFRAS-AFBEELDINGEN.....	118
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	119
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.....	120
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	121
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	123

DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG

I. ALLGEMEINE HINWEISE



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. NICHTBEACHTUNG WAS IST UNTEN DARGESTELLT ERFÜLLEN KANN ZUR BEEINTRÄCHTIGUNG DER SICHERHEIT DER GERÄTE.



DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.



ÜBERSETZUNG DER URSPRÜNGLICHEN ANWEISUNGEN.



BEI DER INSTALLIERUNG, LAGERUNG UND/ODER BEFESTIGUNG, SCHALTUNG AN DEN STROMNETZ DER GERÄTE BITTE DIE SICHERHAITSMAßNAHMEN BEACHTEN. BITTE DEN KAPITEL "MONTAGEANLEITUNG" LESEN BEI DER REINIGUNG DER GERÄTE BEACHTEN SIE DIE SICHERHEITSMAßNAHMEN FÜR REINIGUNG. BITTE DEN KAPITEL "REINIGUNGSANLEITUNG" LESEN. DAS SYMBOL "GEFÄHRLICHE SPANNUNG" BEDEUTET, DASS DIESE TEILEN SIND VON GEFÄHRLICHER SPANNUNG BETROFFEN



Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.

Dieses Geräte wurde für das Kochen von Speisen entwickelt. Es ist für den industriellen Gebrauch bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd.

Dieses Gerät darf nicht durch Personen (Kinder eingeschlossen) benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse fehlen.

Außer wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden. Vermeiden Sie es, das Gerät in Anwesenheit von Kindern unbeaufsichtigt zu lassen und stellen Sie sicher, dass es nicht von ihnen benutzt wird oder sie mit ihm spielen.

Das Bedienungspersonal des Gerätes muss geschult werden. Das Gerät muss während des Betriebes überwacht werden.



BEWAHREN SIE KEINE ENTZÜNDBAREN STOFFE IN NÄHE DES GERÄTS AUF. BRANDGEFAHR.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Eine unzureichende Belüftung führt zu Erstickung. Das Belüftungssystem des Raumes, in dem das Gerät installiert wird, nicht verdecken. Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.

Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

Installation und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".

1. ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

VERPACKUNG

Die Verpackung ist aus umweltverträglichen Materialien gefertigt. Die recyclebaren Kunststoffkomponenten sind:

- Die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanleitungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE).
- Die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

GERÄTE

Zu mehr als 90% seines Gewichtes besteht das Gerät aus recyclebaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer...).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

Es darf nicht in die Umwelt gelangen.



DAS SYMBOL DER DURCHGESTRICHENEN MÜLLTONNE AUF DEM GERÄT ODER SEINER VERPACKUNG BEDEUTET, DASS DAS PRODUKT AM ENDE SEINER NUTZBARKEIT GETRENNT VON DEN ANDEREN ABFÄLLEN ENTSORGT WERDEN MUSS.

DIE GETRENNTE SAMMLUNG DIESES GERÄTS NACH ENDE SEINER NUTZUNGSDAUER WIRD VOM HERSTELLER ORGANISIERT UND VERWALTET. DER BENUTZER, DER SICH VON DIESEM GERÄT BEFREIEN WILL, MUSS SICH DAHER MIT DEM HERSTELLER IN VERBINDUNG SETZEN UND DAS SYSTEM BEFOLGEN, DAS DER HERSTELLER FÜR DIE GETRENNTE SAMMLUNG DES GERÄTS NACH ENDE SEINER NUTZUNGSDAUER EINGEFÜHRT HAT. DIE GEEIGNETE GETRENNTE SAMMLUNG TRÄGT ZUR VERMEIDUNG NEGATIVER AUSWIRKUNGEN AUF UMWELT UND GESUNDHEIT BEI UND UNTERSTÜTZT DIE WIEDERVERWENDUNG

UND/ODER DAS RECYCLING DES MATERIALS AUS DEM DAS GERÄT ZUSAMMENGESETZT IST.

DIE VERWAHRLOSUNG DES PRODUKTS DURCH DEN EIGENTÜMER FÜHRT ZUR ANWENDUNG DER VON DER GESETZLICHEN BESTIMMUNG VORGESEHENEN VERWALTUNGSSTRAFEN.

2. SICHERHEITS VORRICHTUNGEN

ELEKTROOFEN

SICHERHEITSTHERMOSTAT



DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.

Zur Wiederherstellung des Gerätebetriebs muss das Bedienfeld entfernt und die Rücksetztaste des Thermostats gedrückt werden. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

II. INSTALLATIONSANLEITUNGEN

3. HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. NICHTBEACHTUNG WAS IST UNTEN DARGESTELLT ERFÜLLEN KANN ZUR BEEINTRÄCHTIGUNG DER SICHERHEIT DER GERÄTE. DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten

vermerkt.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Installation und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

4. BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsnormen im Land.

5. AUSPACKEN

Überprüfen Sie die Verpackung auf Schäden und fordern Sie ggf. den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

Entfernen Sie die Verpackung.

Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

6. GERÄTEAUFSTELLUNG

Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Ende dieser Anleitungen zu entnehmen.

Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.

Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.

Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein.

Falls das Gerät in der Nähe von Wänden, Teilern, Möbelstücken, schmückenden Elementen, etz., müssen diese Elemente aus unentzündbarem Stoff hergestellt sind.

Anderenfalls müssen sie mit passendem unentzündbaren wärmeisolierenden Stoff

verkleidet sein.

Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße

GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

WRASENABZUGSSYSTEM

Legen Sie den Wrasenabzug je nach " Gerätetyp " an. Der " Typ " steht auf dem Schild der Gerätedaten.

GERÄTETYP " A1 "

Stellen Sie den Gerätetyp "A1" unter einer Dunstabzugshaube auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

GERÄTETYP " B21 "

Stellen Sie den Gerätetyp "B21" unter einer Dunstabzugshaube auf.

GERÄTETYP " B11 "

Montieren Sie über dem Gerätetyp "B11" den passenden Rauchabzug, der beim Gerätehersteller anzufordern ist. Befolgen Sie die dem Rauchabzug beiliegenden Anleitungen.

Schließen Sie ein bis zu 300°C hitzebeständiges Rohr mit 150/155 mm Durchmesser an den Rauchabzug an.

Führen Sie es nach außen oder in einen garantiert funktionierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3 Meter sein.

7. ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Ende dieser Anleitungen zu entnehmen.

ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben werden soll. Kontrollieren Sie dazu die Angaben auf den an der Verpackung und am Gerät befestigten Etiketten.

Falls erforderlich, passen Sie das Gerät an die verwendete Gasart an. Gehen Sie nach den Anweisungen im folgenden Abschnitt "Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb" vor.

Für die Aufbaugeräte ist außerdem ein rückseitiger Anschluss verfügbar. Entfernen Sie den Verschluss und verschrauben Sie ihn hermetisch am frontseitigen Anschluss.

Installieren Sie an einer leicht zugänglichen Stelle vor dem Gerät einen Schnellabsperrrhahn.

Verwenden Sie keine Anschlussrohre mit geringerem Durchmesser als dem des Gasanschlusses des Geräts.

Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Spannung und die Frequenz eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie dazu das Schild der Gerätedaten und des Klemmbrettes.

Vor dem Gerät in einem leicht zugänglichen Ort, eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand Distanz, die für die vollständige Trennung erlaubt unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III installiert.

Verwenden Sie ein flexibles Versorgungskabel mit einem Schutzmantel aus Gummi, das mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen muss.

Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.

Klemmen Sie das Versorgungskabel mit der Kabelschelle fest.


Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.

Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von Service Techniker oder von einer qualifizierter Person eingewechselt werden, um alle Risiken vorzubeugen



DAS SYMBOL "GEFÄHRLICHE SPANNUNG" BEDEUTET, DASS DIESE TEILE SIND VON GEFÄHRLICHER SPANNUNG BETROFFEN

VERBINDUNG ZUR ERDE UND EINEM KNOTEN POTENTIALAUSGLEICH

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Erdleiter mit der durch das Symbol  markierten

Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potenzialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol



markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.

Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.

Reinigen Sie vor dem Anschluss des Filters und des Geräts die Anschlussrohre, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.

Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.

Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem vom Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden.

Legen Sie deshalb unter dem Abflusshahn der Töpfe und gegenüber den Kippbratpfannen einen Bodenablaufschaft mit Gitter und Siphon an.



8. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

In der Tabelle TAB1 sind angegeben:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb in Frage kommen.
- die Düsen und die Einstellungen für jede der verwendbaren Gasarten.

Die in Tabelle TAB1 für die Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingepreßt.

Zur Anpassung des Geräts an die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, die Anweisungen von Tabelle TAB1 befolgen und die nachstehenden Eingriffe vornehmen:

- Die Düse des Hauptbrenners ersetzen (UM).
- Den Luftregler des Hauptbrenners im Abstand A anbringen.
- Die Düse des Zündbrenners ersetzen (UP).
- Die Luftregelung des Zündbrenners vornehmen (falls erforderlich).
- Die Düse der Kleinststellung des Gasschaltknebels ersetzen (Um).
- Versetzen Sie das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber.
- Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Geräts einbezogen.

GASKOCHMULDE

ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE

Bedienfeld entfernen.

Entfernen Sie die Grills, Becken und Brenner.

Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.

Die Düse UM wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

Bedienfeld entfernen.

Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.

Die Düse UM wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

GASGLUHPLATTENHERD

ERSETZEN DER DÜSE UND DER HAUPTBRENNER REGULIERUNG DER PRIMÄRLUFT

Bedienfeld entfernen.

Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.

Die Düse UM wieder fest verschrauben.

Lockern Sie die Schraube V und bringen Sie den Luftregler auf den in Tabelle T angegebenen Abstand A.

Die Schraube V wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

Bedienfeld entfernen.

Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.

Die Düse UM wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DER ZUNDBRENNERDÜSE

Nehmen Sie das Bedienfeld und die internen Schutzvorrichtungen ab.

Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.

Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle TAB1 angegebene Düse.

Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen.

Nach, in umgekehrter Reihenfolge, die Reihenfolge für ihre Aufhebung eingesetzt.

GASOFEN

ERSETZEN DER DÜSE UND DER HAUPTBRENNER REGULIERUNG DER PRIMÄRLUFT

Öffnen Sie die Backofentür.

Entfernen Sie die Sohle die schützende Fliese

Lockern Sie die Schraube V.

Zerlegen der Düse UM

Die Düse UM wieder fest verschrauben.

Platzieren Sie die Luft-Anpassung mit dem Abstand, der in der Tabelle TAB1 geschrieben ist

Die Schraube V wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

Bedienfeld entfernen.

Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.

Die Düse UM wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

GAS-HOCKERKOCHER

ERSETZEN DER DÜSE UND DER HAUPTBRENNER REGULIERUNG DER PRIMÄRLUFT

Bedienfeld entfernen.

Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.

Die Düse UM wieder fest verschrauben.

Lockern Sie die Schraube V und bringen Sie den Luftregler auf den in Tabelle T angegebenen Abstand A.

Die Schraube V wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

Bedienfeld entfernen.

Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.

Die Düse UM wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DER ZUNDBRENNERDÜSE

Bedienfeld entfernen.

Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.

Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle TAB1 angegebene Düse.

Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben. Sämtliche Teile wieder einbauen.

Nach, in umgekehrter Reihenfolge, die Reihenfolge für ihre Aufhebung eingesetzt.

9. INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Liegen Betriebsstörungen an, können Sie im nachfolgenden Abschnitt "Abhilfe bei Betriebsstörungen" nachschlagen.

GASGERÄTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel "GEBRAUCHSANLEITUNGEN" in Betrieb und kontrollieren Sie:

- den Gasversorgungsdruck (siehe nachstehenden Abschnitt).

- das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit der Wrasenabzugsanlage.

PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

Verwenden Sie einen Druckmesser mit 0,1mbar Mindestauflösung.

Bedienfeld entfernen.

Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss und schließen Sie den Druckmesser an.

Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.



ACHTUNG! SOLLTE DER GASVERSORGUNGSDRUCK AUßERHALB DES BEREICHS DER GRENZWERTE (MIN. - MAX.) VON TABELLE TAB2 LIEGEN, MÜSSEN SIE DEN GERÄTEBETRIEB UNTERBRECHEN UND MIT DEM GASWERK RÜCKSPRACHE NEHMEN.

Trennen Sie den Druckmesser und verschrauben Sie die Halteschraube wieder fest am Druckanschluss.

GERÄTE ELECTRIC

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel "GEBRAUCHSANLEITUNGEN" in Betrieb und kontrollieren Sie:

- die Stromwerte jeder Phase.
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN

10. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.

Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.

Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.

Vermeiden Sie, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.

Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.

Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gassperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".



**BEWAHREN SIE KEINE ENT-
AMMBAREN STOFFE IN NÄHE DES
GERÄTS AUF. BRANDGEFAHR.**

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussoffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.

Installation und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

11. GEBRAUCH DER GASKOCHMULDE

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt.

Stellen Sie sicher, dass die Flammenkränze korrekt in ihren Aufnahmen sitzen.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Hebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:



AUS

MAX. FLAMME.

MIN. FLAMME.

EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS

Drehen Sie den Knopf von position "on" in die position "off" um die Haupt-Brenner einzuschalten

Zum Erhalt der Mindestregelung den Bedienknopf von der Position "max. Flamme" auf die Position "min. Flamme" drehen.

AUSSCHALTEN

Drehen Sie den Knopf in die position "off" um die Haupt-Brenner auszuschalten

12. GEBRAUCH DER GASKOCHMULDE

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt.

Die höchsten Temperaturen erreicht die Platte in ihrer Mitte.

Stellen Sie sicher, dass der Flammenkranz des Brenners korrekt in seiner Aufnahme sitzt. Heben Sie den Mittellring der Platte an.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Hebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:



AUS

ZÜNDUNG ZÜNDBRENNER

MAX. FLAMME.

MIN. FLAMME.

EINSCHALTEN DES ZÜNDBRENNERS

Den Bedienknopf eindrücken und auf „Zündung Zündbrenner“ drehen.

Den Knebel ganz eindrücken und den Zündbrenner mit der Taste des Piezozünders einschalten.

Halten Sie den Bedienknebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.

Sie können die Zündflamme durch das Sichtfenster an der Bedienblende sehen.

Sie können den Zündbrenner mit einer kleinen Flamme zünden. Heben Sie den Mittelring der Platte an.

EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS

Zur Zündung des Hauptbrenners den Bedienknopf von „Zündung Zündbrenner“ auf „max. Flamme“ drehen.

Zum Erhalt der Mindestregelung den Bedienknopf von der Position „max. Flamme“ auf die Position „min. Flamme“ drehen.

AUSSCHALTEN

Den Bedienknopf von der Position „max. Flamme“ oder „min. Flamme“ auf „Zündung Zündbrenner“ drehen.

Zum Abschalten des Zündbrenners den Knopf etwas eindrücken und auf „Aus“ drehen.

13. GEBRAUCH DES GLUHPLATTENHERDES/WÄRME-PLATTEN

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt.

Die höchsten Temperaturen erreicht die Platte in ihrer Mitte.

Stellen Sie sicher, dass der Flammenkranz des Brenners korrekt in seiner Aufnahme sitzt. Heben Sie den Mittelring der Platte an.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Hebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:



EINSCHALTEN DES ZÜNDBRENNERS

Den Bedienknopf eindrücken und auf „Zündung Zündbrenner“ drehen.

Den Knebel ganz eindrücken und den Zündbrenner mit der Taste des Piezozünders einschalten.

Halten Sie den Bedienknebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.

Sie können die Zündflamme durch das Sichtfenster an der Bedienblende sehen.

Sie können den Zündbrenner mit einer kleinen Flamme zünden. Heben Sie den Mittelring der Platte an.

EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS

Zur Zündung des Hauptbrenners den Bedienknopf von „Zündung Zündbrenner“ auf „max. Flamme“ drehen.

Zum Erhalt der Mindestregelung den Bedienknopf von der Position „max. Flamme“ auf die Position „min. Flamme“ drehen.

AUSSCHALTEN

Den Bedienknopf von der Position „max. Flamme“ oder „min. Flamme“ auf „Zündung Zündbrenner“ drehen.

Zum Abschalten des Zündbrenners den Knopf etwas eindrücken und auf „Aus“ drehen.

14. VERWENDUNG VOM GAS OFEN (SERIE 600)

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln auf den mitgelieferten Einschubrosten bestimmt.

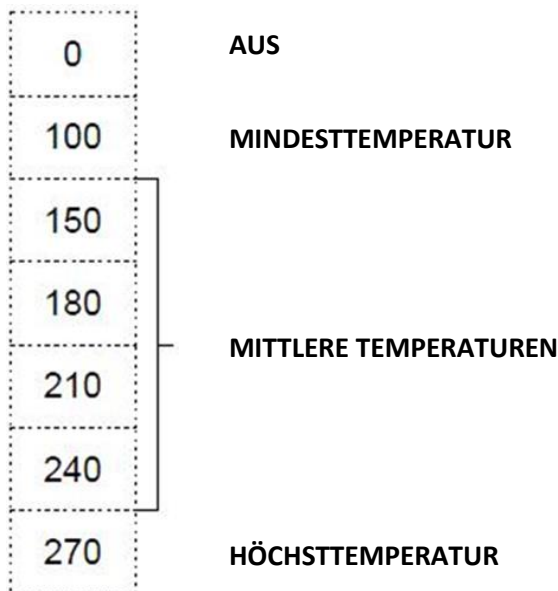
Lassen Sie die Tür während des Ofenbetriebs nicht geöffnet (auch nicht spaltweise).



ACHTUNG: DER GRILL FUNKTIONIERT NICHT, WENN DER GAS-FUNKTION DES OFEN EINGEFÜGT IST.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Schaltknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:



EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS

Drehen Sie den Bedienknebel auf die der gewählten Gartemperatur entsprechenden Position.

Drücken Sie den Knopf für 5-10 Sekunden. Der Brenner wird elektrisch gezündet.

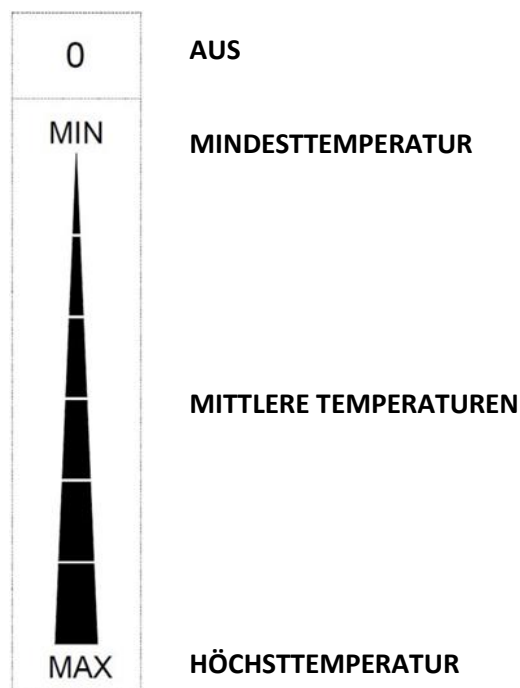
Wenn der Brenner nicht entzünden wird, öffnen Sie die Backofentür für 1 Minute und wiederholen Sie den Vorgang.

AUSSCHALTEN

Drehen Sie den Knopf in die position "off" um die Haupt-Brenner auszuschalten

EINSCHALTEN UND WEG VON DER ELEKTROGRILL

Der Schaltknebel des Energiereglers hat folgende Betriebs-stellungen:



EINSCHALTEN DER ELEKTROGRILL

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers in eine beliebige Position zwischen "MIN" und "MAX".

Das gelbe Licht und das Ofen-Licht schalten sie ein

AUSSCHALTEN

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers auf " Aus "

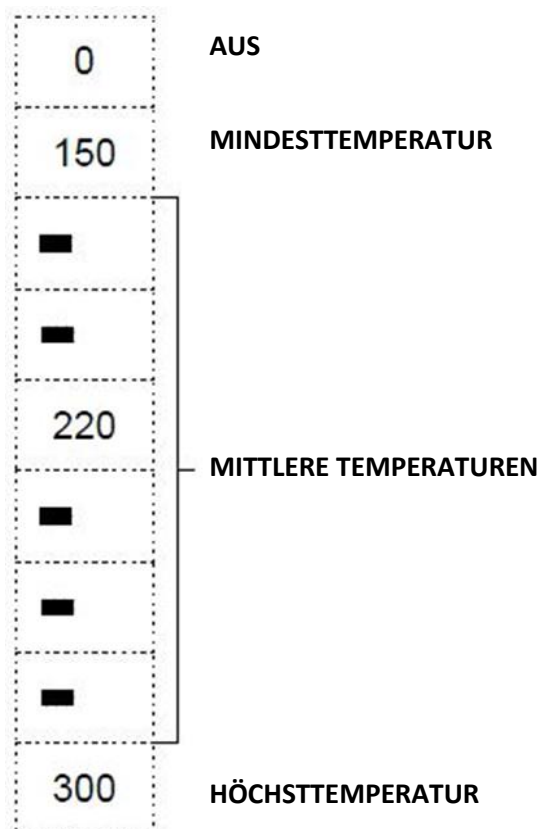
15. VERWENDUNG VON GAS-BACKOFEN (SERIE 650)

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln auf den mitgelieferten Einschubrosten bestimmt.

Lassen Sie die Tür während des Ofenbetriebs nicht geöffnet (auch nicht spaltweise).

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Knopf des das Thermostatventil hat folgenden Positionen:



EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS

Drehen Sie den Bedienknebel auf die der gewählten Gartemperatur entsprechenden Position.

Drücken Sie den Knopf und drücken Sie gleichzeitig die Piezozünder. Halten Sie für 15-20 Sekunden und lassen Sie dann; der Brenner bleibt auf

Wiederholen Sie diesen Vorgang wenn es schaltet sich aus

AUSSCHALTEN

Drehen Sie den Knopf in die position "off" um die Haupt-Brenner auszuschalten

16. VERWENDUNG VON GAS-HOCKERKOCHER

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt.

Stellen Sie sicher, dass die Flammenkränze korrekt in ihren Aufnahmen sitzen.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Hebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:

	AUS
	ZÜNDUNG ZÜNDBRENNER
	MAX. FLAMME.
	MIN. FLAMME.

EINSCHALTEN DES ZÜNDBRENNERS

Den Bedienknopf eindrücken und auf „Zündung Zündbrenner“ drehen.

Den Knebel ganz eindrücken und den Zündbrenner mit einer kleinen Flamme zünden.

Halten Sie den Bedienknebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.

EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS

Zur Zündung des Hauptbrenners den Bedienknopf von „Zündung Zündbrenner“ auf „max. Flamme“ drehen.

Zum Erhalt der Mindestregelung den Bedienknopf von der Position „max. Flamme“ auf die Position „min. Flamme“ drehen.

AUSSCHALTEN

Den Bedienknopf von der Position „max. Flamme“ oder „min. Flamme“ auf „Zündung Zündbrenner“ drehen.

Zum Abschalten des Zündbrenners den Knopf etwas eindrücken und auf „Aus“ drehen.

17. VERWENDUNG VON ELEKTROHERD/ELEKTRISCHER HOCKERKOCHER

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt.

Verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden.

Lassen Sie die Kochplatte nicht ohne oder mit leerem Topf eingeschaltet.

Gießen Sie keine kalte Flüssigkeiten über die heiße Platte.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0	AUS
1	MINDESTTEMPERATUR
2	MITTLERE TEMPERATUREN
3	
4	
5	
6	HÖCHSTTEMPERATUR

EINSCHALTEN

Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf die gewünschte Betriebsstellung.
Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf.
Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe "A" zeigt an, dass die entsprechende Platte eingeschaltet ist.

AUSSCHALTEN

Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf " 0 " .
Die grüne Kontrolllampe erlischt.

18. VERWENDUNG DES HEIBLUFT OFEN

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln auf den mitgelieferten Einschubrosten bestimmt.
Lassen Sie die Tür während des Ofenbetriebs nicht geöffnet (auch nicht spaltweise).
Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Schaltknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

0	AUS
50	MINDESTTEMPERATUR
100	
150	MITTLERE TEMPERATUREN
200	
250	
300	HÖCHSTTEMPERATUR

EINSCHALTEN

Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf die der gewählten Gartemperatur entsprechenden Position.
Die gelbe und die grüne Lampe schalten sich ein

Das Erlöschen der gelben Kontrolllampe zeigt an, dass die gewählte Temperaturstufe erreicht wurde.
Die grüne Lampe zeigt an, dass das Gerät unter Spannung ist

AUSSCHALTEN

Drehen Sie den Bedienknebel des Thermostats auf " 0 " .
Die gelbe und die grüne Lampe schalten sich aus

19. VERWENDUNG VON MULTIFUNKTIONS-ELEKTROBACKOFEN (SERIE 600)

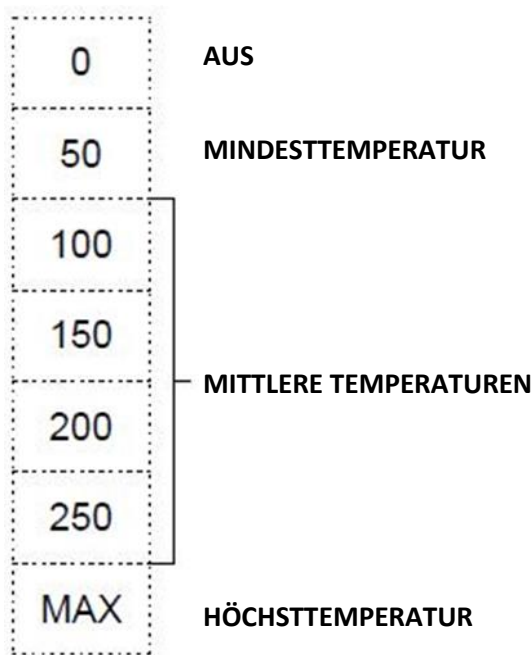
Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln auf den mitgelieferten Einschubrosten bestimmt.
Lassen Sie die Tür während des Ofenbetriebs nicht geöffnet (auch nicht spaltweise).
Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Betrieb des Elektroofens wird über zwei Schaltknebel (zur Wahl der Heizart und der Gartemperatur) geregelt. Eine gelbe Kontrolllampe zeigt den Betrieb der Heizelemente an.
Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0	AUS
	BACKOFEN LICHTER
	OBER- UND UNTERHITZE
	OBEREN UND UNTEREN HEIZELEMENTE MIT LÜFTER
	GRILL WIDERSTAND
	GRILL WIDERSTAND MIT LÜFTER

Der Schaltknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:



EINSCHALTEN

Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf die gewünschte Betriebsstellung.

Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf die der gewählten Gartemperatur entsprechenden Position.

Die gelbe und die grüne Lampe schalten sich ein

Das Erlöschen der gelben Kontrolllampe zeigt an, dass die gewählte Temperaturstufe erreicht wurde.

Die grüne Lampe zeigt an, dass das Gerät unter Spannung ist

AUSSCHALTEN

Drehen Sie den Bedienknebel des Thermostats auf "0".

Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".

20. STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einer geplanten Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Legen Sie die Deckel nicht auf die Töpfe.
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne oder -schalter.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Elektrogeräte bei Mindesttemperatur für wenigstens 60 Minuten in Betrieb.

IV. REINIGUNGSANLEITUNGEN

21. REINIGUNGSHINWEISE



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN. VOR DURCHFÜHRUNG JEDES EINGRIFFS MUSS DIE EVENTUELL VORHANDENE STROMZUFUHR ZUM GERÄT GETRENNT WERDEN.

Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.

Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.

Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche Reiniger ohne Scheuermittel. Wischen Sie mit dem Tuch im Verlauf der Mattierung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.

Keine Kratzschwämme oder andere Metallgegenstände verwenden.

Verwenden Sie keine chemischen Produkte, die Chlor enthalten.

Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Flächen einritzen und beschädigen können.

ELEKTROPLATTEN

Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch.
Für einige Minuten in Betrieb setzen, um das Trocknen zu beschleunigen.
Tragen Sie auf die Flächen eine dünne Schutzschicht Speiseöl auf.

GLUHPLATTENHERD

Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch.
Für einige Minuten in Betrieb setzen, um das Trocknen zu beschleunigen.
Tragen Sie auf die Flächen eine dünne Schutzschicht Speiseöl auf.

v. WARTUNGSANLEITUNGEN

22. HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER



**DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT
HAFTBAR FÜR EVENTUELLE
SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG
DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN
VERURSACHT WERDEN.**

Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

23. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

24. INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

25. ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

GASKOCHMULDE

DER HAUPT BRENNERE LÄSST SICH NICHT EINSCHALTEN

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).

GASGLUHPLATTENHERD

DER ZÜNDBRENNER SCHALTET SICH NICHT EIN.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Die Zündkerze ist falsch angeschlossen oder defekt.
- Der Zünder oder das Zündkerzenkabel sind defekt.

DER ZÜNDBRENNER BLEBT NICHT EINGESCHALTET ODER ERLISCHT WÄHREND DES GEBRAUCHS.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt an den Gasschaltknebel oder das Gasventil angeschlossen.
- Der Bedienknebel des Gashahns oder des Gasventils wird nicht genügend gedrückt.

DER HAUPTBRENNER SCHALTET SICH (AUCH BEIM EINGESCHALTETEM ZÜNDBRENNER) NICHT EIN.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).

GASOFEN

DER HAUPT BRENNERE LÄSST SICH NICHT EINSCHALTEN

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).

DIE HEIZLEISTUNG LÄSST SIE SICH NICHT REGULIEREN.

Mögliche Ursachen:

- Der Gashahn ist defekt.

GAS-HOCKERKOCHER

DER ZÜNDBRENNER SCHALTET SICH NICHT EIN.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Die Zündkerze ist falsch angeschlossen oder defekt.
- Der Zünder oder das Zündkerzenkabel sind defekt.

DER ZÜNDBRENNER BLEBT NICHT EINGESCHALTET ODER ERLISCHT WÄHREND DES GEBRAUCHS.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt an den Gasschaltknebel oder das Gasventil angeschlossen.
- Der Bedienknebel des Gashahns oder des Gasventils wird nicht genügend gedrückt.

DER HAUPTBRENNER SCHALTET SICH (AUCH BEIM EINGESCHALTETEM ZÜNDBRENNER) NICHT EIN.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).

ELEKTROHERD/ELEKTRISCHER HOCKERKOCHER

DIE PIATTE ERHITZT SICH NICHT.

Mögliche Ursachen:

- Die Platte ist defekt.

ELEKTROOFEN

DAS GERÄT HEIZT NICHT.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.

DIE HEIZLEISTUNG LÄSST SIE SICH NICHT REGULIEREN.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

26. ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN



DEN GASABSPERRHAHN UND/ODER UNTERBRECHEN SIE DIE STROMVERSORGUNG AM HAUPTSCHALTER, DIE BEIDE DEM GERÄT VORGESCHALTET SIND. STELLEN SIE NACH DEM ERSATZ EINER KOMPONENTE DES GASKREISES SICHER, DASS AN IHREN ANSCHLUSSSTELLEN AN DEN KREIS KEINE UNDICHTIGKEITEN VORLIEGEN. VOR DURCHFÜHRUNG JEDES EINGRIFFS MUSS DIE EVENTUELL VORHAN-DENE STROMZUFUHR ZUM GERÄT GETRENNT WERDEN. STELLEN SIE NACH DEM ERSATZ EINER KOMPONENTE DES STROMKREISES IHREN KORREKTEN ANSCHLUSS AN DIE VERKABELUNG SICHER.

GASKOCHMULDE

ERSATZ DES GASHAHNS.

- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

GASGLUHPLATTENHERD

ERSATZ DES GASHAHNS UND DES PIEZOZÜNDERS.

- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES HAUPTBRENNERS, DES ZÜNDBRENNERS, DES THERMOELEMENTS UND DER ZÜNDKERZE.

- Nehmen Sie die Glühplatte ab.
- Nehmen Sie das Bedienfeld und die internen Schutzvorrichtungen ab.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

GASOFEN

ERSATZUNG DES THERMOSTATVENTIL UND DES PIEZOZÜNDERS

- Bedienfeld entfernen.
- Die Kugel aus ihrem Sitz an der Ofenseite nehmen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES BRENNERS

- Öffnen Sie die Backofentür.
- Bauen Sie die Sohle und die Haube über dem Brenner ab.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES THERMOELEMENTS

- Bedienfeld entfernen.

- Öffnen Sie die Backofentür.
- Bauen Sie die Sohle und die Haube über dem Brenner ab.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

GAS-HOCKERKOCHER

ERSATZ DES GASHAHNS.

- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES HAUPTBRENNERS, DES ZÜNDBRENNERS, DES THERMOELEMENTS UND DER ZÜNDKERZE.

- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ELEKTROHERD/ELEKTRISCHER HOCKERKOCHER

ERSATZ DES WAHLSCHALTERS UND DER KONTROLLLAMPE

- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DER KOCHPLATTE.

- Nehmen Sie das Bedienfeld und die internen Schutzvorrichtungen ab.
- Das Teil ausbauen und ersetzen. Verschrauben Sie am neuen Teil das dem ersetzten Teil abgenommene Distanzstück M8.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ELEKTROOFEN

ERSATZ DES WAHLSCHALTERS UND DER KONTROLLLAMPE

- Bedienfeld entfernen.

- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES BETRIEBS- UND DES SICHERHEITSTHERMOSTAT

- Bedienfeld entfernen.
- Die Kugel aus ihrem Sitz an der Ofenseite nehmen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES HEIZELEMENTS

- Den Ofenboden entfernen (nur bei den unteren Heizelementen).
- Die Schraube, mit der das Heizelement am Ofen befestigt ist, lösen und das Heizelement um ca. 10 cm herausziehen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

27. REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
Entfernen Sie die Rückstände etwaiger Unreinheiten.
Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

28. HAUPTKOMPONENTEN

GASKOCHMULDE

- Gashahn
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement

GASGLUHPLATTENHERD

- Gashahn
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozünder

GASOFEN

- Gashahn
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozünder

GAS-HOCKERKOCHER

Gashahn
Hauptbrenner
Zündbrenner
Thermoelement
Zündkerze

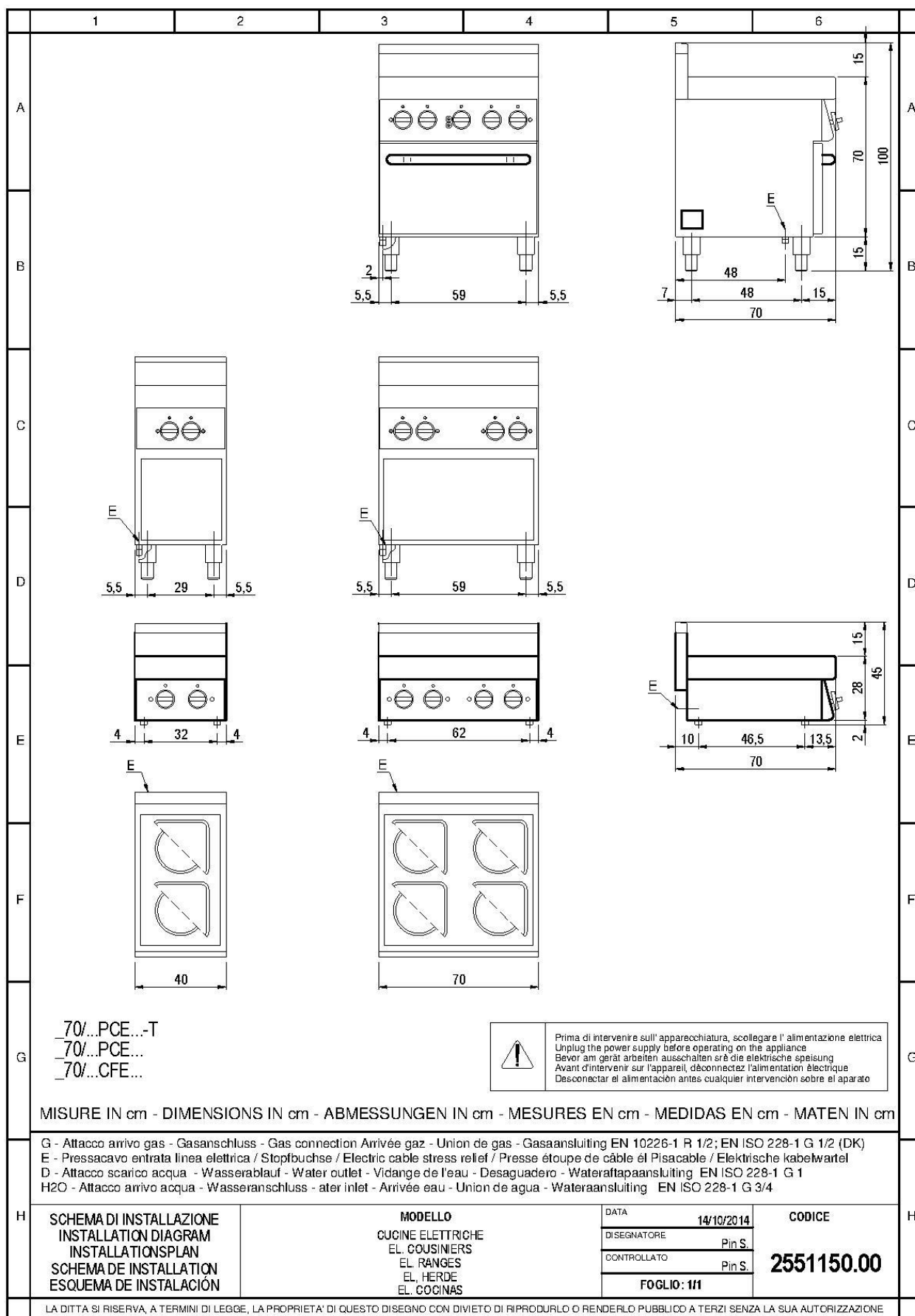
ELEKTROKOCHFELD

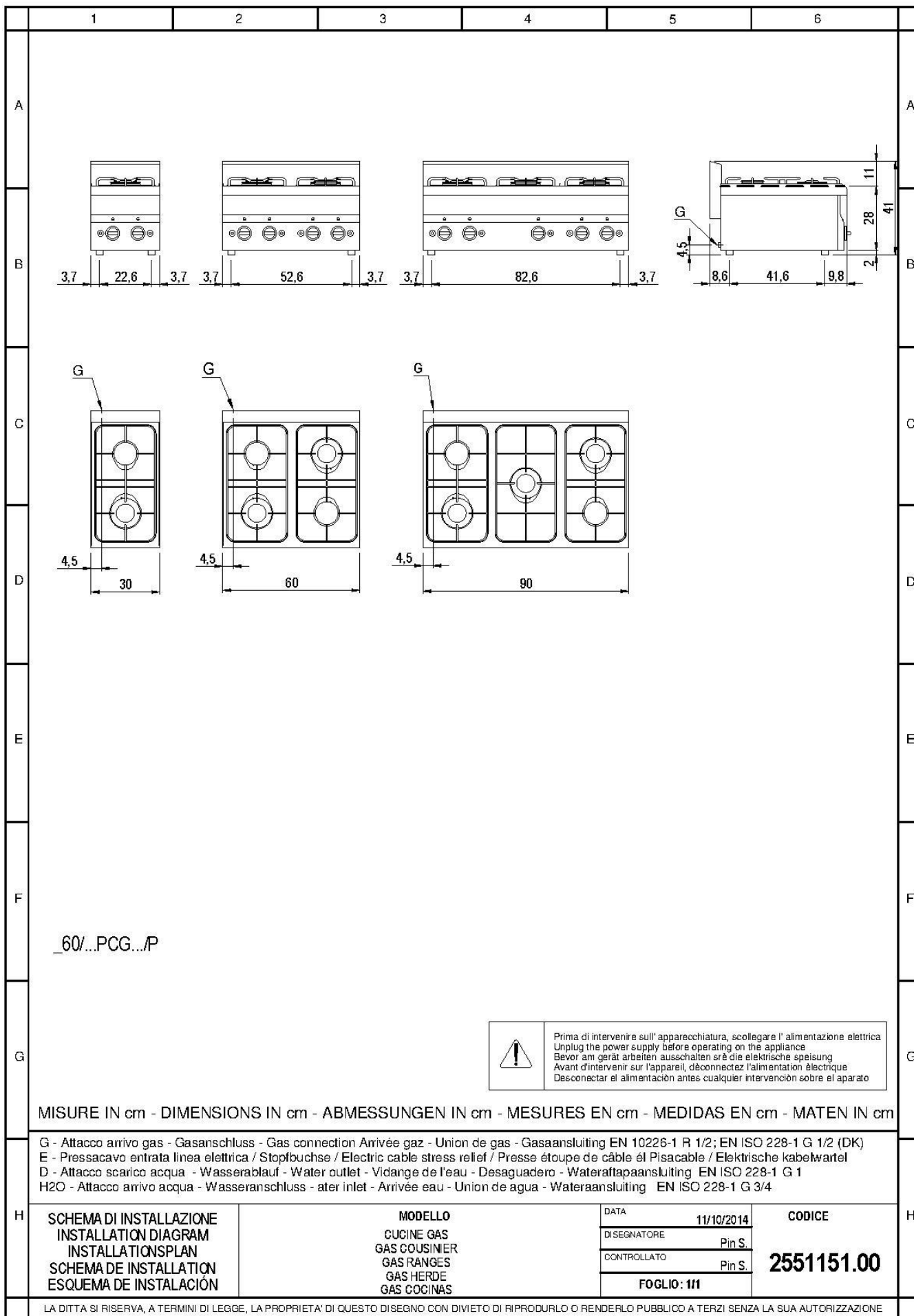
- Wahlschalter
- Heizplatte
- Kontrolllampe

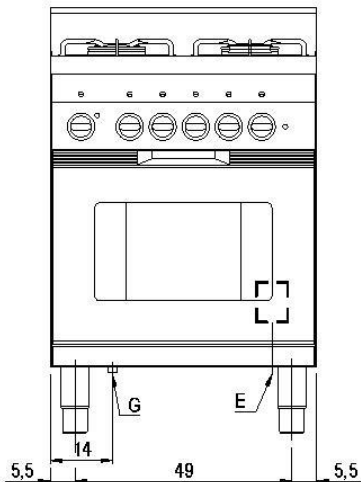
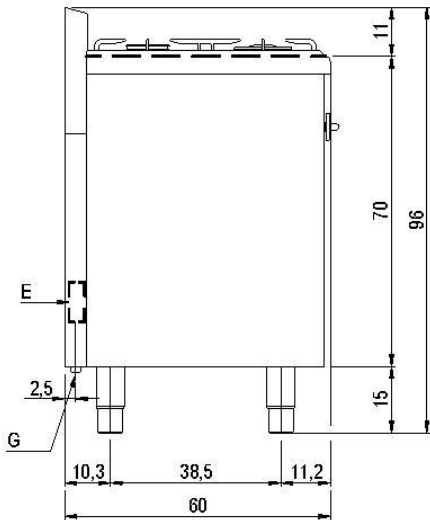
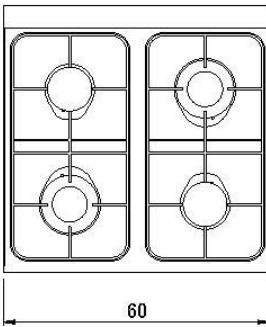

ELEKTROOFEN

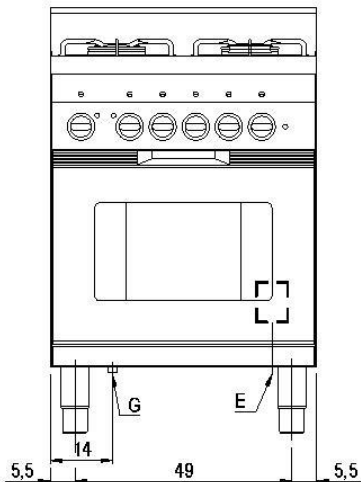
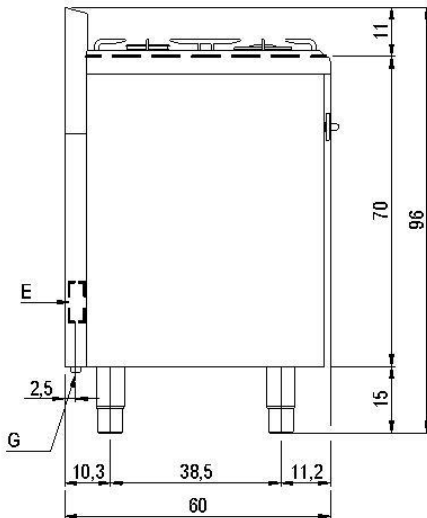
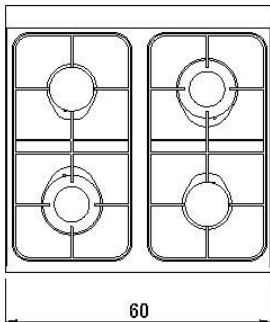

- Wahlschalter
- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement
- Kontrolllampe

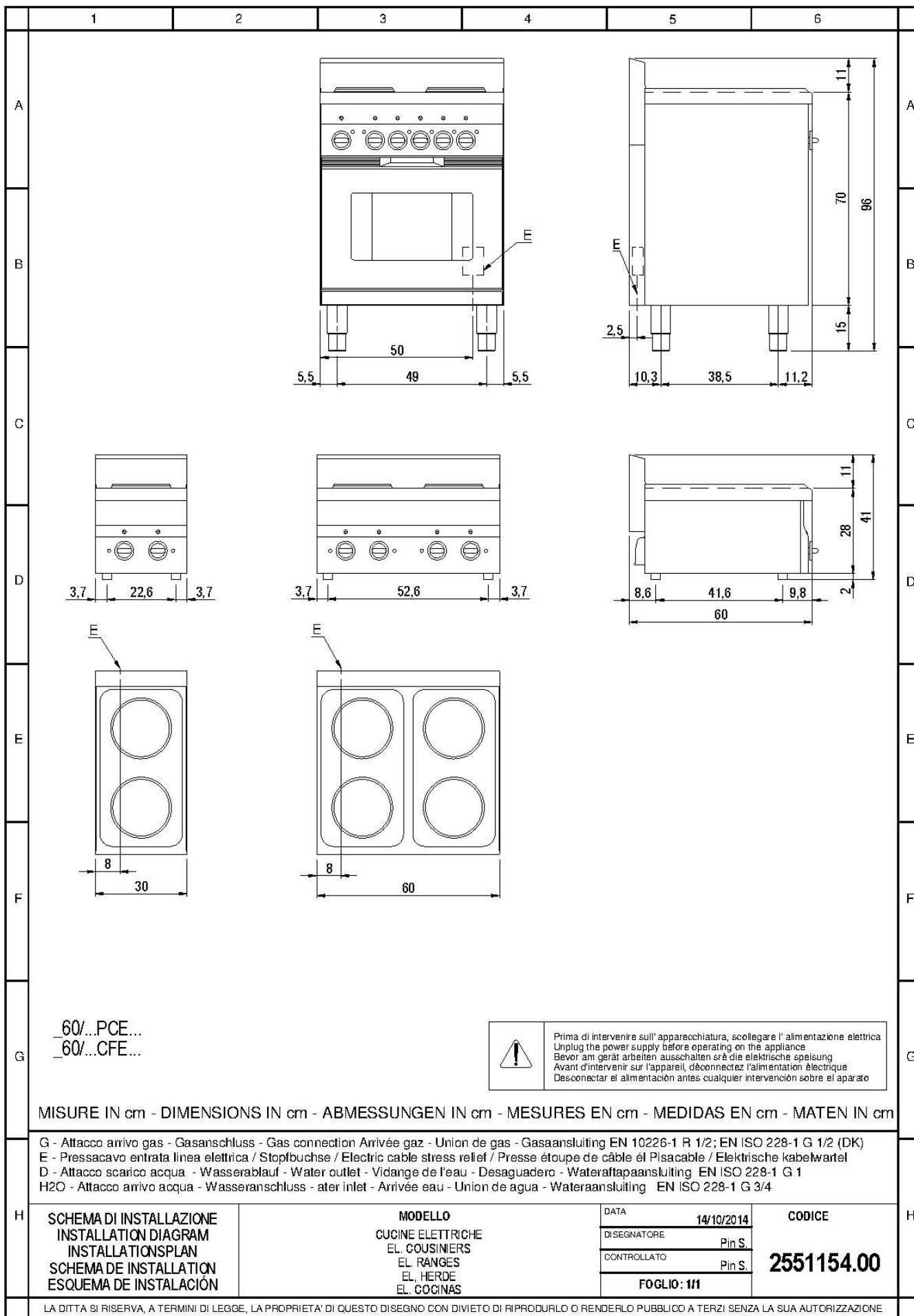
VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D'INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA'S

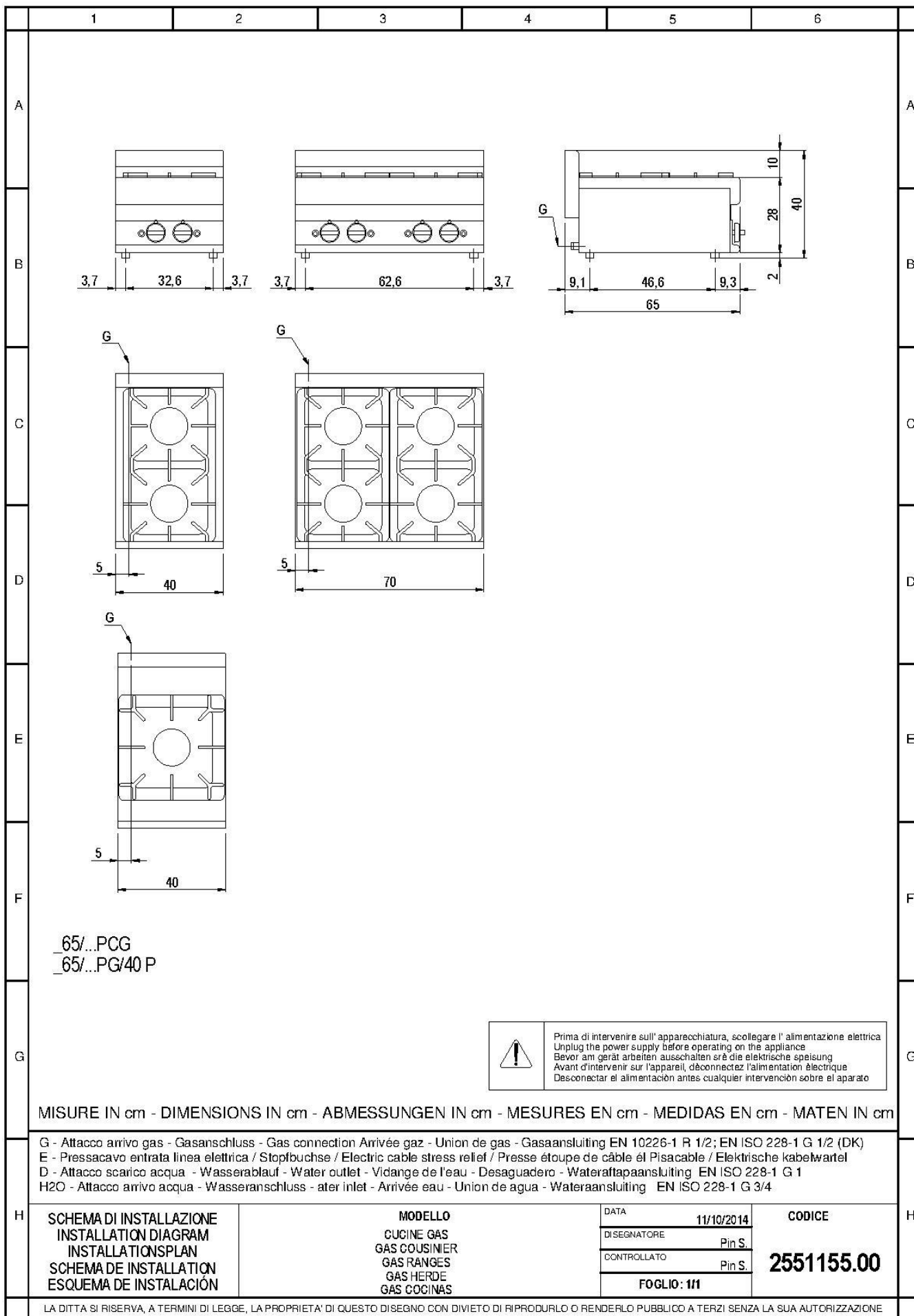


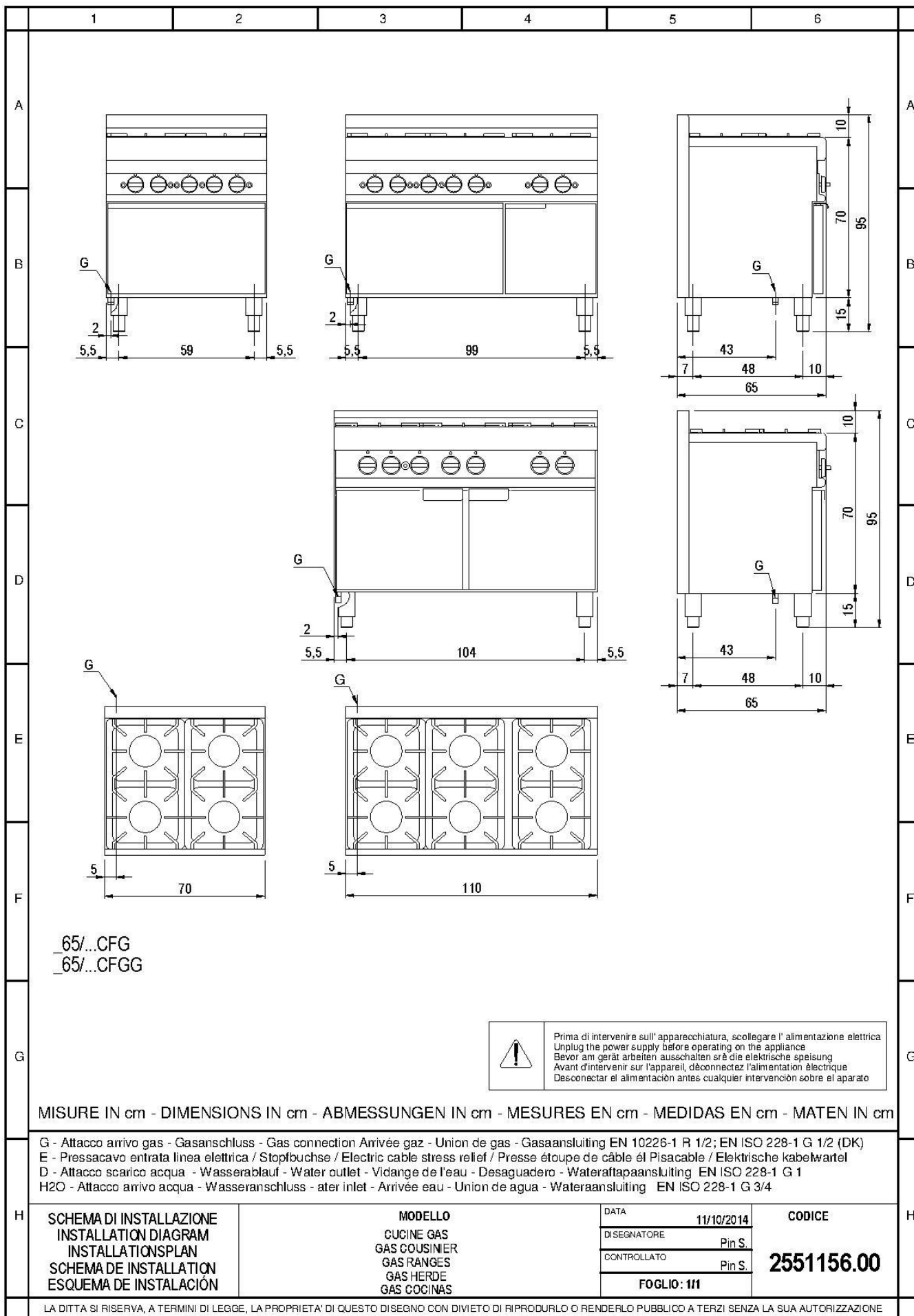


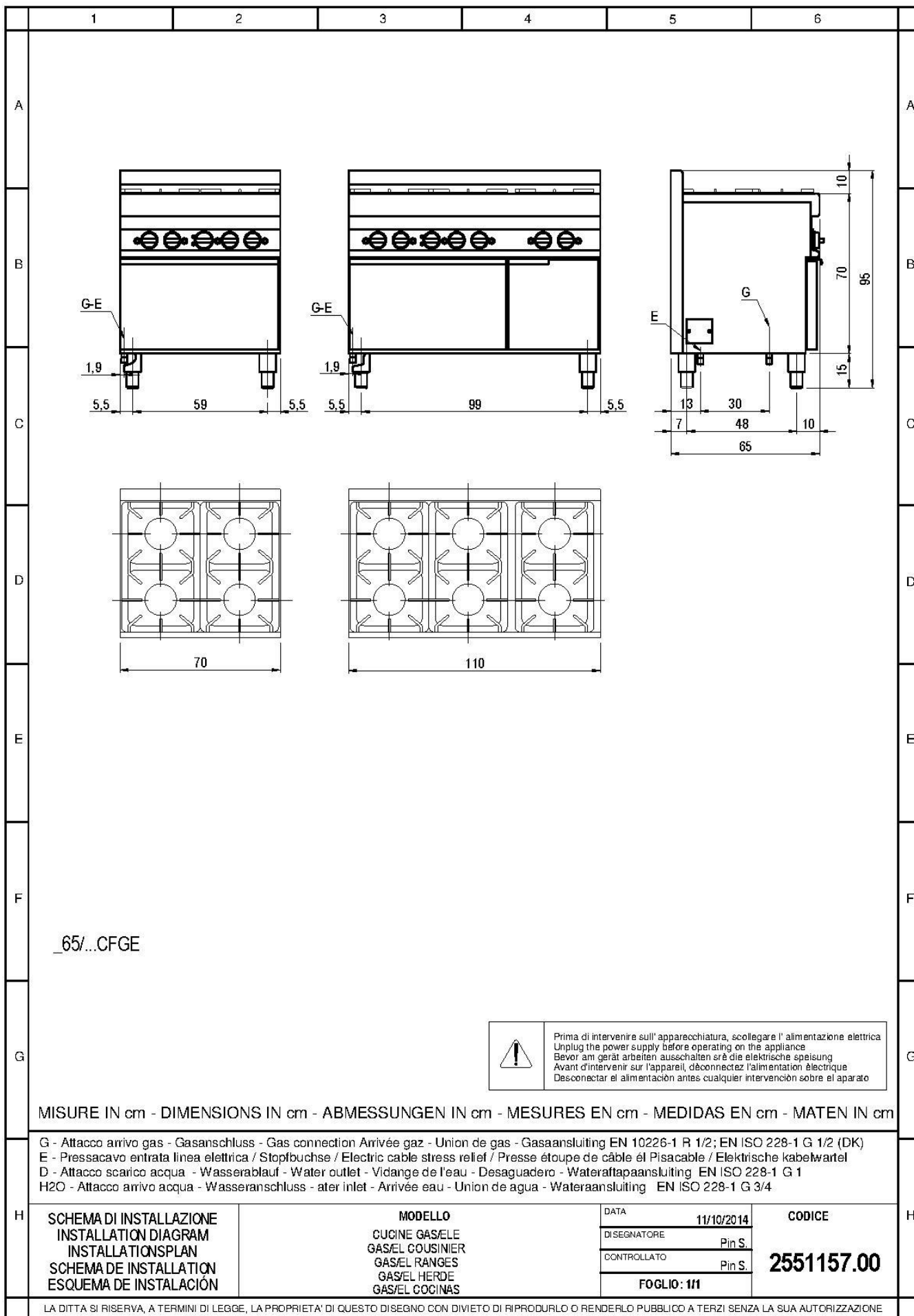
	1	2	3	4	5	6									
A															
B															
C	<div><div></div><div></div><div></div></div>														
D															
E															
F															
G	<div><div><p><u>60/...CFG</u></p></div><div><div></div><div><p>Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica Unplug the power supply before operating on the appliance Bevor am gerät arbeiten ausschalten srß die elektrische speisung Avant d'intervenir sur l'appareil, déconnectez l'alimentation électrique Desconectar el alimentación antes cualquier intervención sobre el aparato</p></div></div></div>														
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm															
<div><div>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)</div><div>E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel</div><div>D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1</div><div>H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4</div></div>															
H	<div>SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN</div>		<div>MODELLO CUCINE GAS GAS COUSINIER GAS RANGES GAS HERDE GAS COCINAS</div>		<div><table><tr><td>DATA</td><td>11/10/2014</td><td rowspan="4">CODICE 2551152.00</td></tr><tr><td>DISEGNATORE</td><td>Pin S.</td></tr><tr><td>CONTROLLATO</td><td>Pin S.</td></tr><tr><td colspan="2">FOGLIO: 111</td></tr></table></div>		DATA	11/10/2014	CODICE 2551152.00	DISEGNATORE	Pin S.	CONTROLLATO	Pin S.	FOGLIO: 111	
DATA	11/10/2014	CODICE 2551152.00													
DISEGNATORE	Pin S.														
CONTROLLATO	Pin S.														
FOGLIO: 111															
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE															

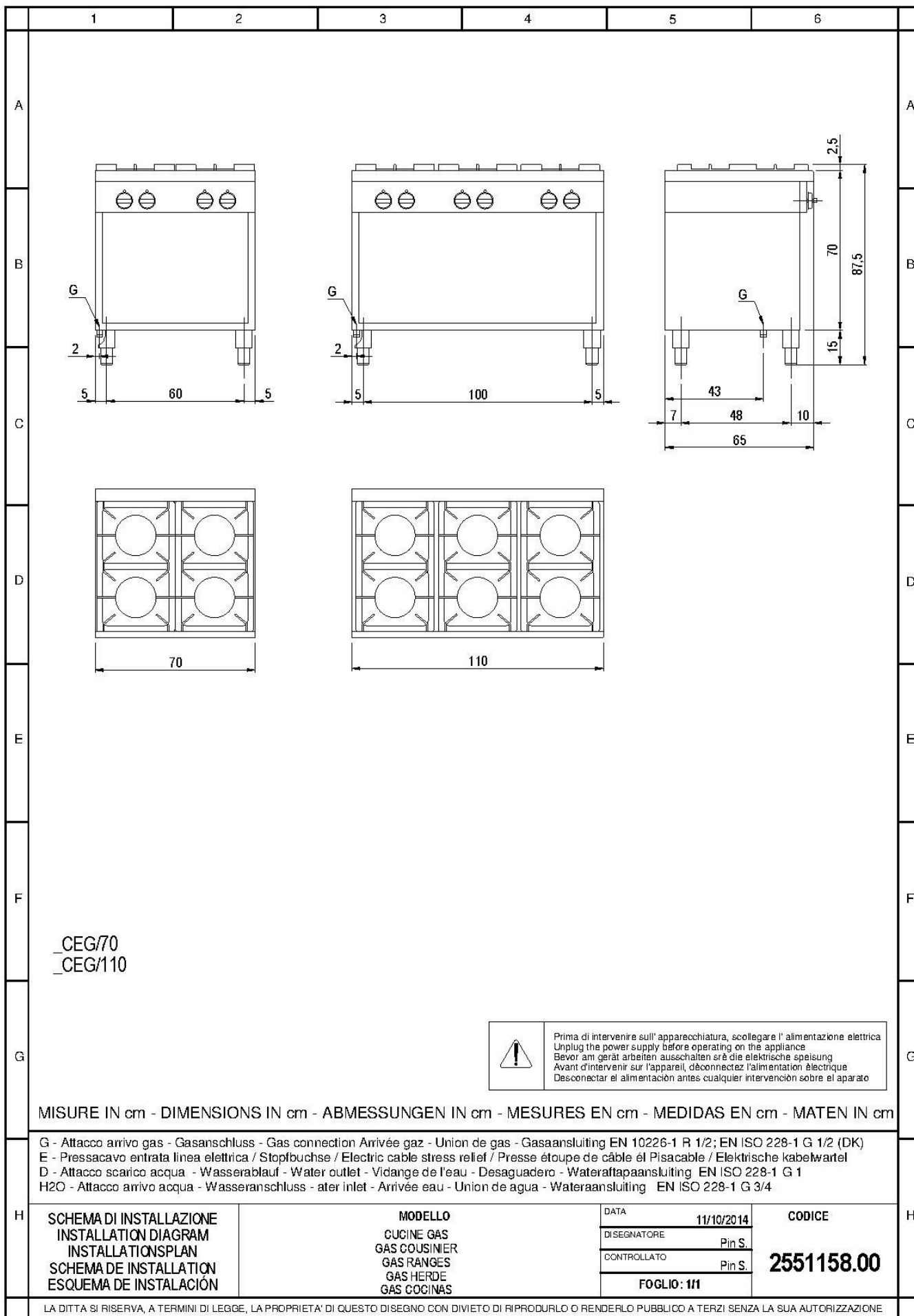
	1	2	3	4	5	6										
A							A									
B							B									
C	<div><div></div><div></div><div></div></div>						C									
D							D									
E							E									
F	<p>60/...CFGE</p>						F									
G	<div><div></div><div><p>Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica Unplug the power supply before operating on the appliance Bevor am gerät arbeiten ausschalten srß die elektrische speisung Avant d'intervenir sur l'appareil, déconnectez l'alimentation électrique Desconectar el alimentación antes cualquier intervención sobre el aparato</p></div></div>						G									
<p>MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm</p>																
<p>G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK) E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4</p>																
H	<p>SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN</p>		<p>MODELLO CUCINE GASE/LE GAS/EL COUSINIER GAS/EL RANGES GAS/EL HERDE GAS/EL COCINAS</p>		<table><tr><td>DATA</td><td>11/10/2014</td><td rowspan="4">CODICE 2551153.00</td></tr><tr><td>DISEGNATORE</td><td>Pin S.</td></tr><tr><td>CONTROLLATO</td><td>Pin S.</td></tr><tr><td colspan="2">FOGLIO: 111</td></tr></table>		DATA	11/10/2014	CODICE 2551153.00	DISEGNATORE	Pin S.	CONTROLLATO	Pin S.	FOGLIO: 111		H
DATA	11/10/2014	CODICE 2551153.00														
DISEGNATORE	Pin S.															
CONTROLLATO	Pin S.															
FOGLIO: 111																
<p>LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE</p>																

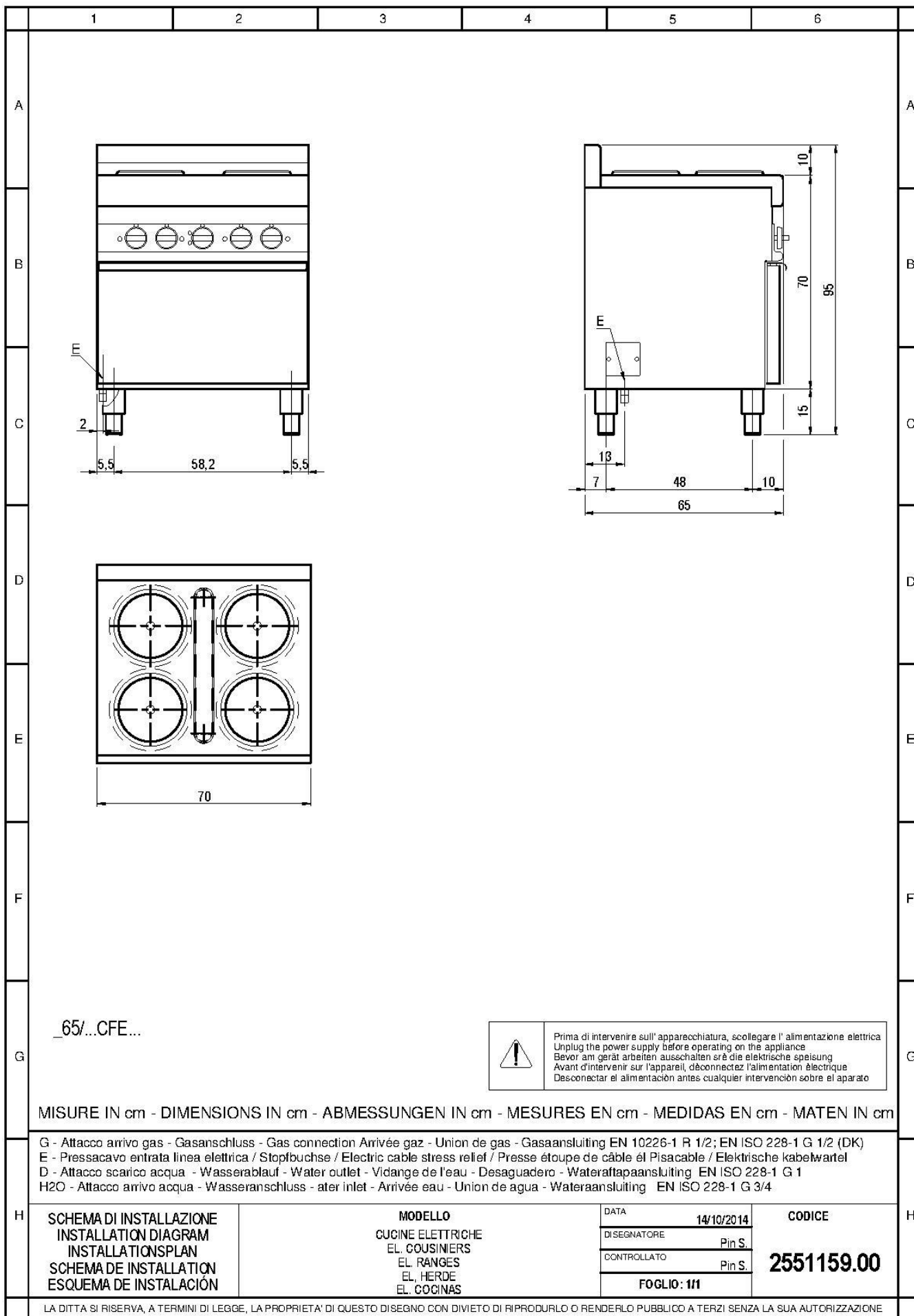


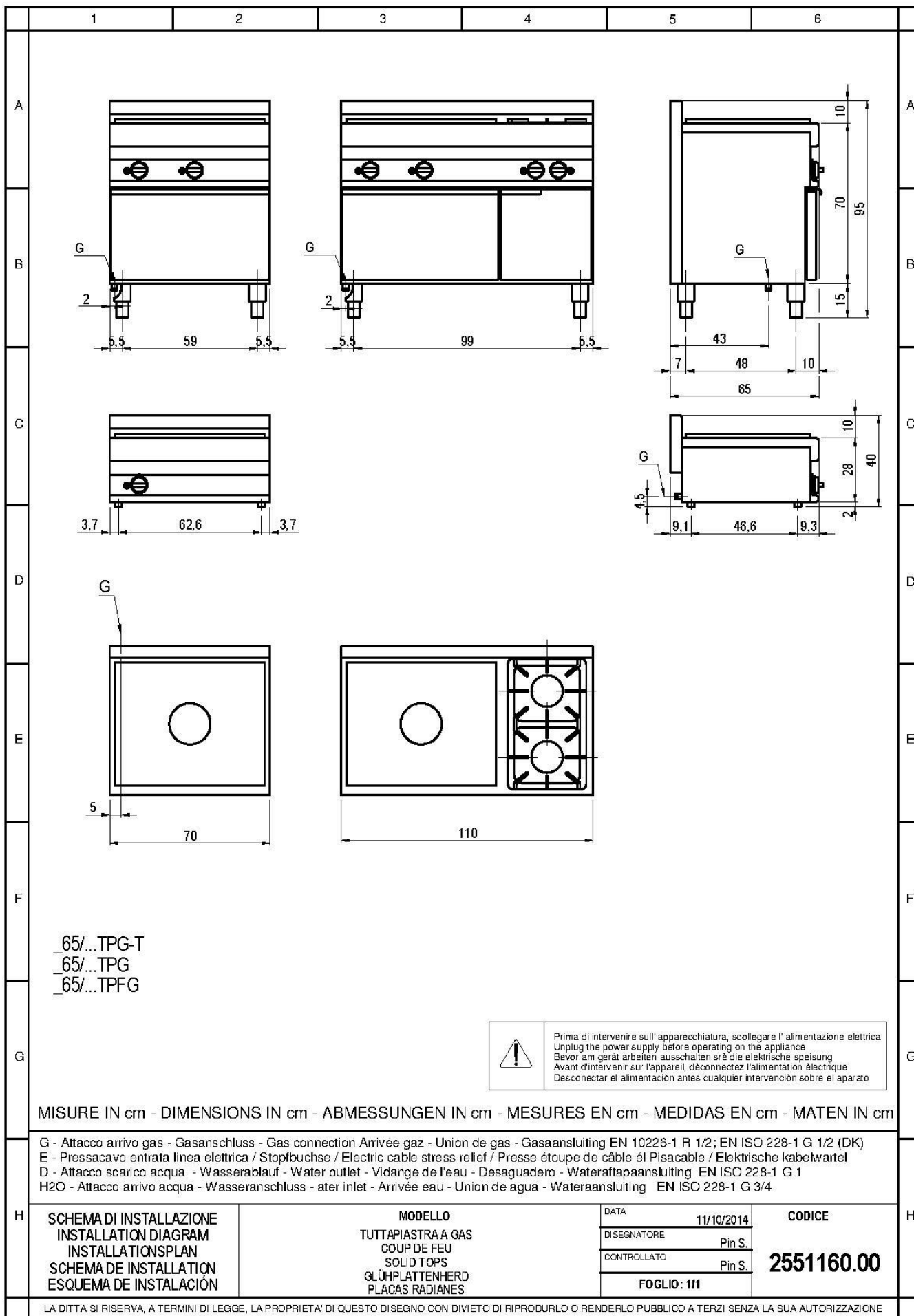


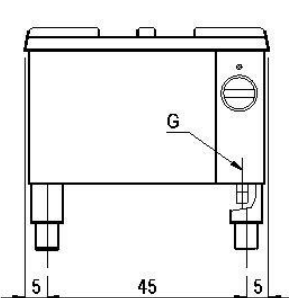
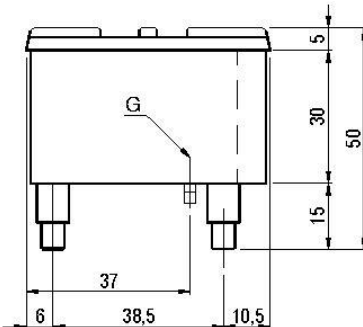
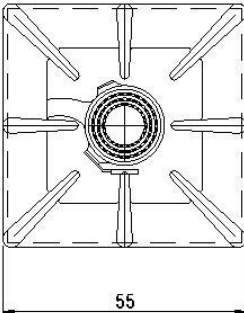



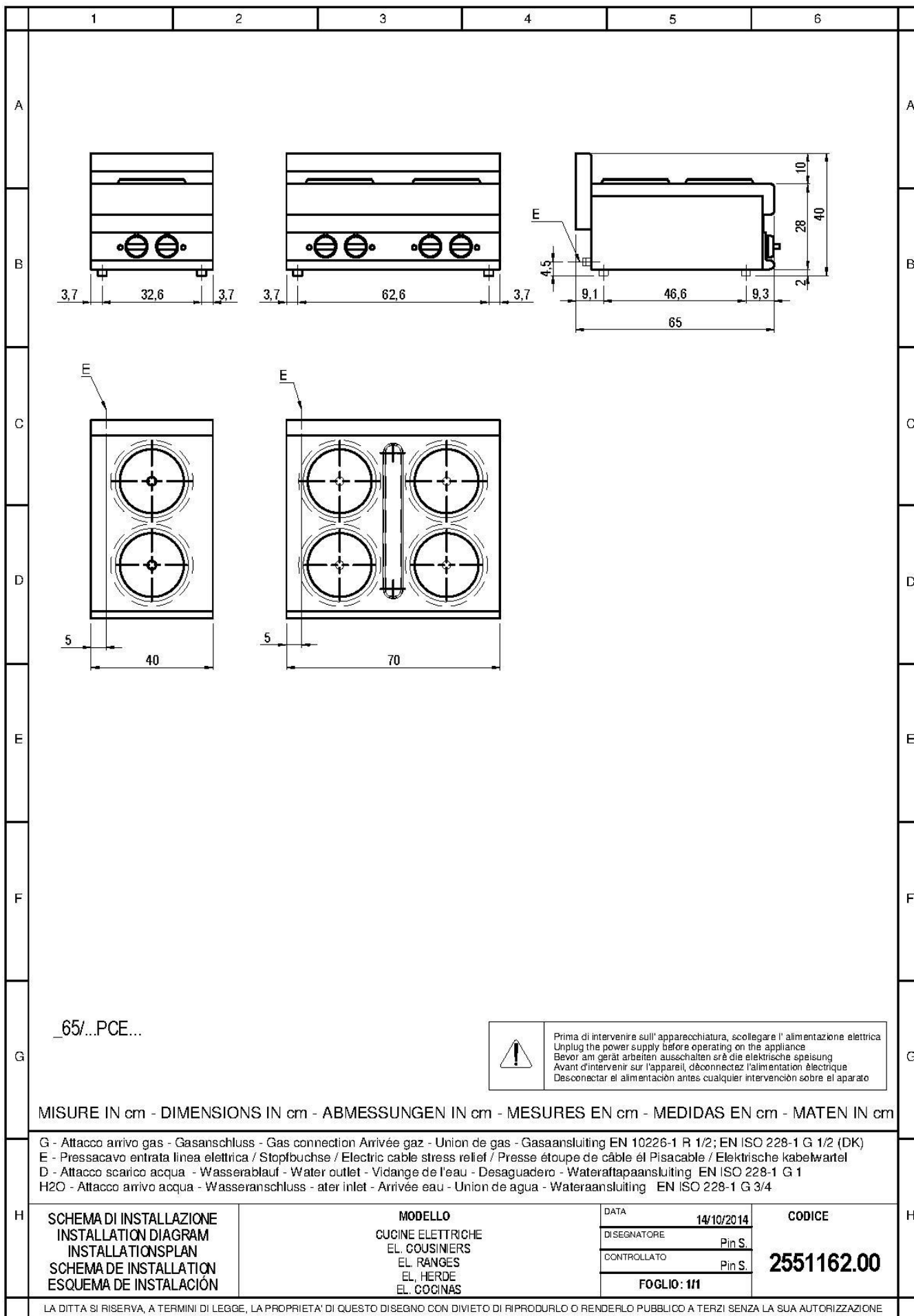


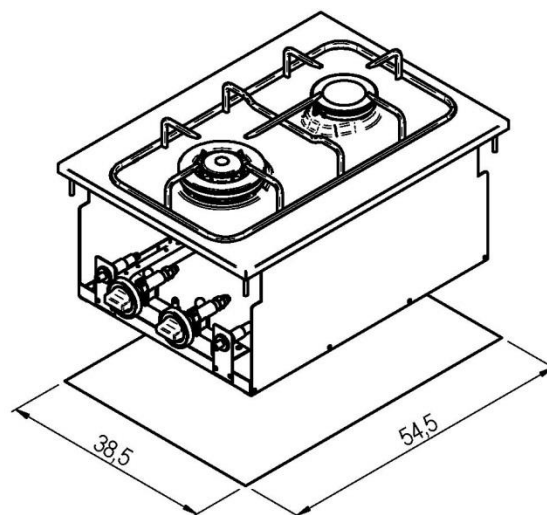
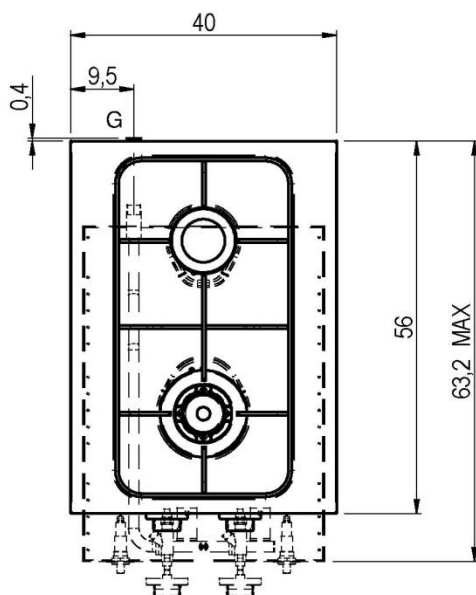
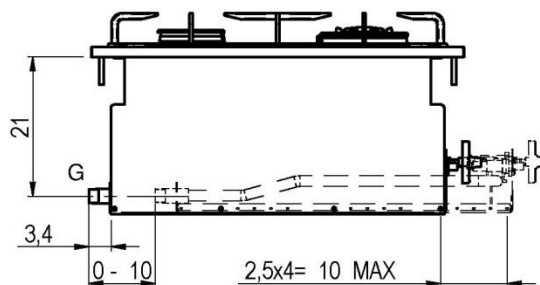
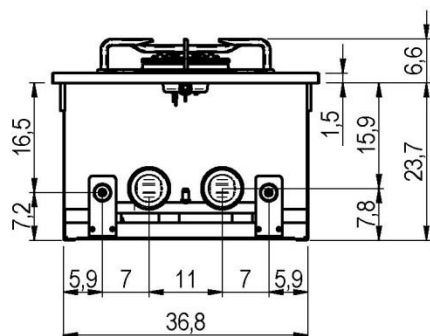






	1	2	3	4	5	6	
A							A
B	<div><div></div><div></div><div></div></div>						B
C							C
D							D
E							E
F							F
G	<div><div><u>FPG/55</u></div><div><div></div><div><p>Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica Unplug the power supply before operating on the appliance Bevor am gerät arbeiten ausschalten srß die elektrische speisung Avant d'intervenir sur l'appareil, déconnectez l'alimentation électrique Desconectar el alimentación antes cualquier intervención sobre el aparato</p></div></div></div>						G
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm							
<div><div>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)</div><div>E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel</div><div>D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1</div><div>H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4</div></div>							
H	SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN		MODELLO CUCINE GAS GAS COUSINIER GAS RANGES GAS HERDE GAS COCINAS		DATA 11/10/2014 DISEGNATORE Pin S. CONTROLLATO Pin S. FOGLIO: 111		CODICE 2551161.00
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 PCG-D



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

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

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

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

MODELLO

PIANO COTTURA GAS DROP IN
GAS BOILING UNIT DROP IN
GASKOCHFELD DROP IN
PLAN CUISSON GAZ DROP IN
COCINA A GAS DROP IN

DATA 18/12/2014

DISEGNATORE Possamai F.

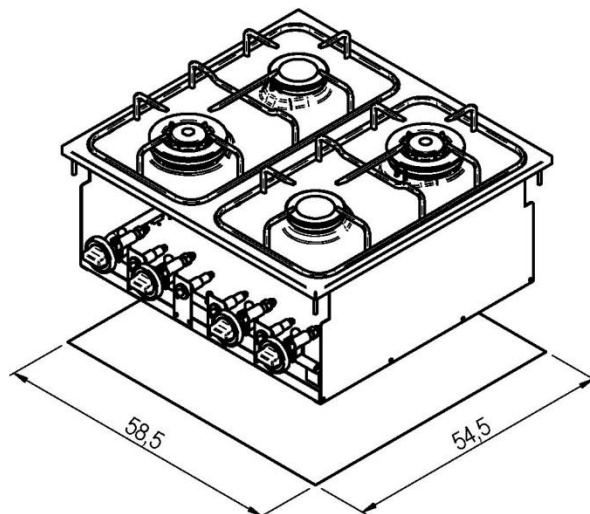
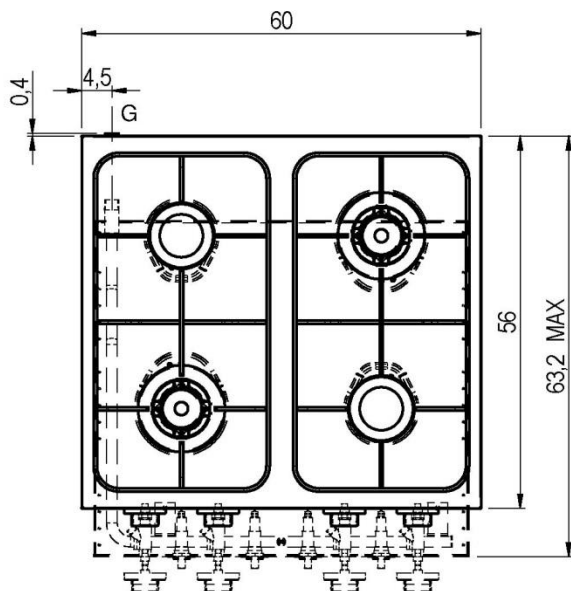
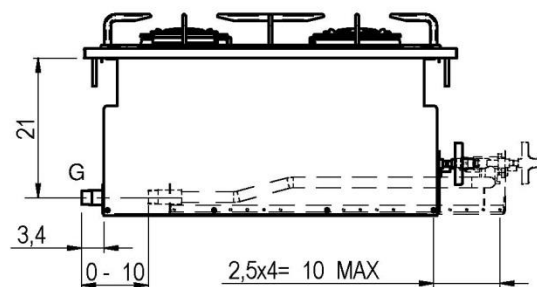
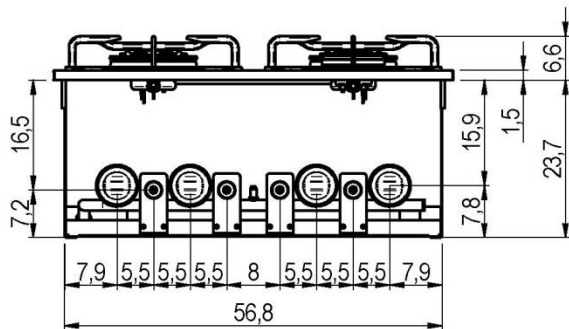
CONTROLLATO Possamai F.

FOGLIO: 1/1

CODICE

2551074.00

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



60/60 PCG-D



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

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

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

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

MODELLO

PIANO COTTURA GAS DROP IN
GAS BOILING UNIT DROP-IN
GASKOCHFELD DROP IN
PLAN CUISSON GAZ DROP IN
COCINA A GAS DROP IN

DATA 18/12/2014

DISEGNATORE Possamai F.

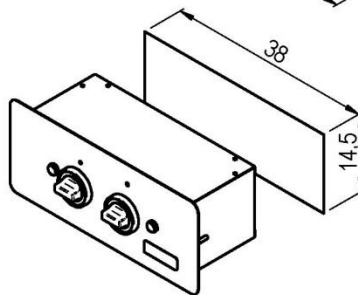
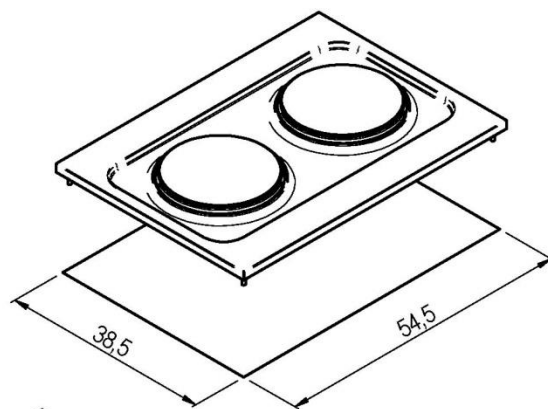
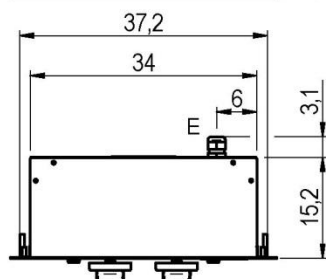
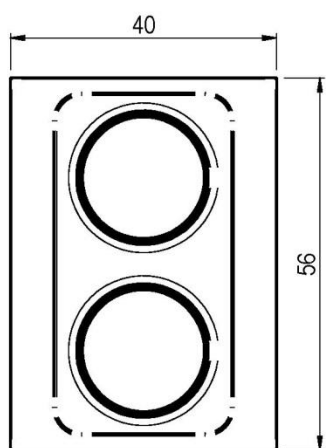
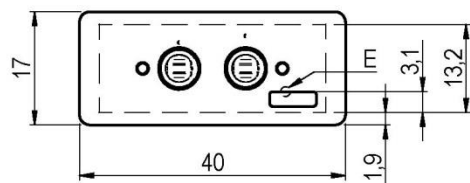
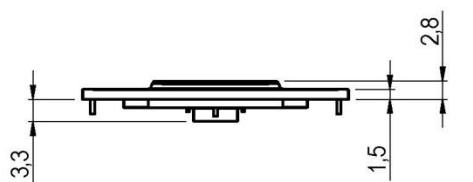
CONTROLLATO Possamai F.

FOGLIO: 1/1

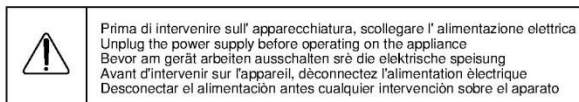
CODICE

2551075.00

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 PCE-D



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

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

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

MODELLO

PIANO COTTURA ELETTRICO DROP IN
ELECTRIC COOKING TOP DROP IN
ELEKTROKOCHEFELD DROP IN
TABLE DE CUISSON ELECTRIQUE DROP IN
PLANO DE COCCION ELECTRICO DROP IN

DATA 18/12/2014

DISEGNATORE Possamai F.

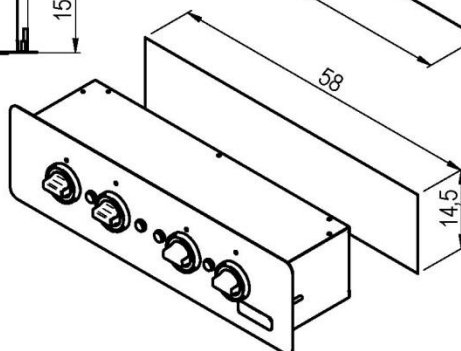
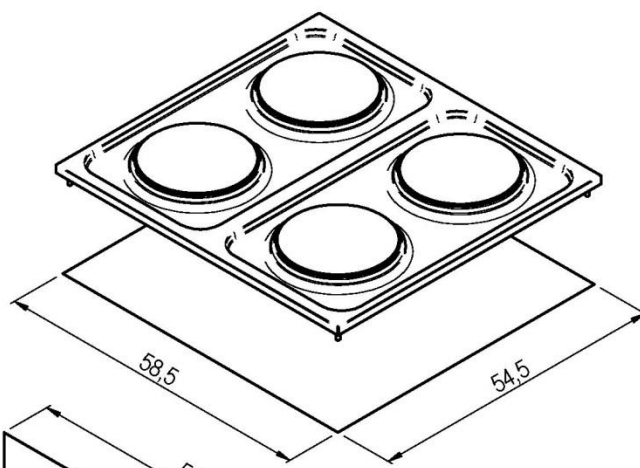
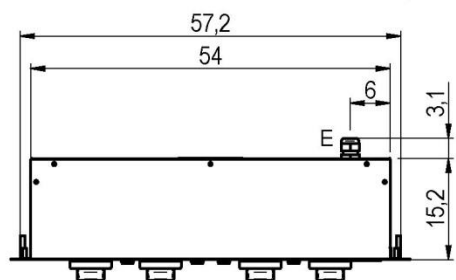
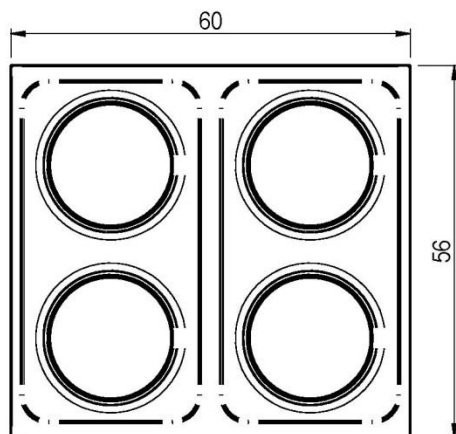
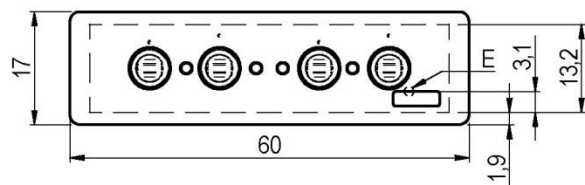
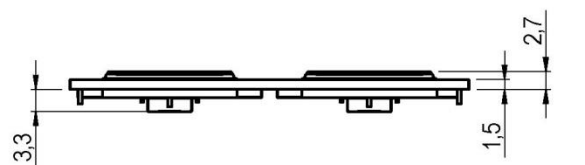
CONTROLLATO Possamai F.

FOGLIO: 1/1

CODICE

2551076.00

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



60/60 PCE-D

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

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

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

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

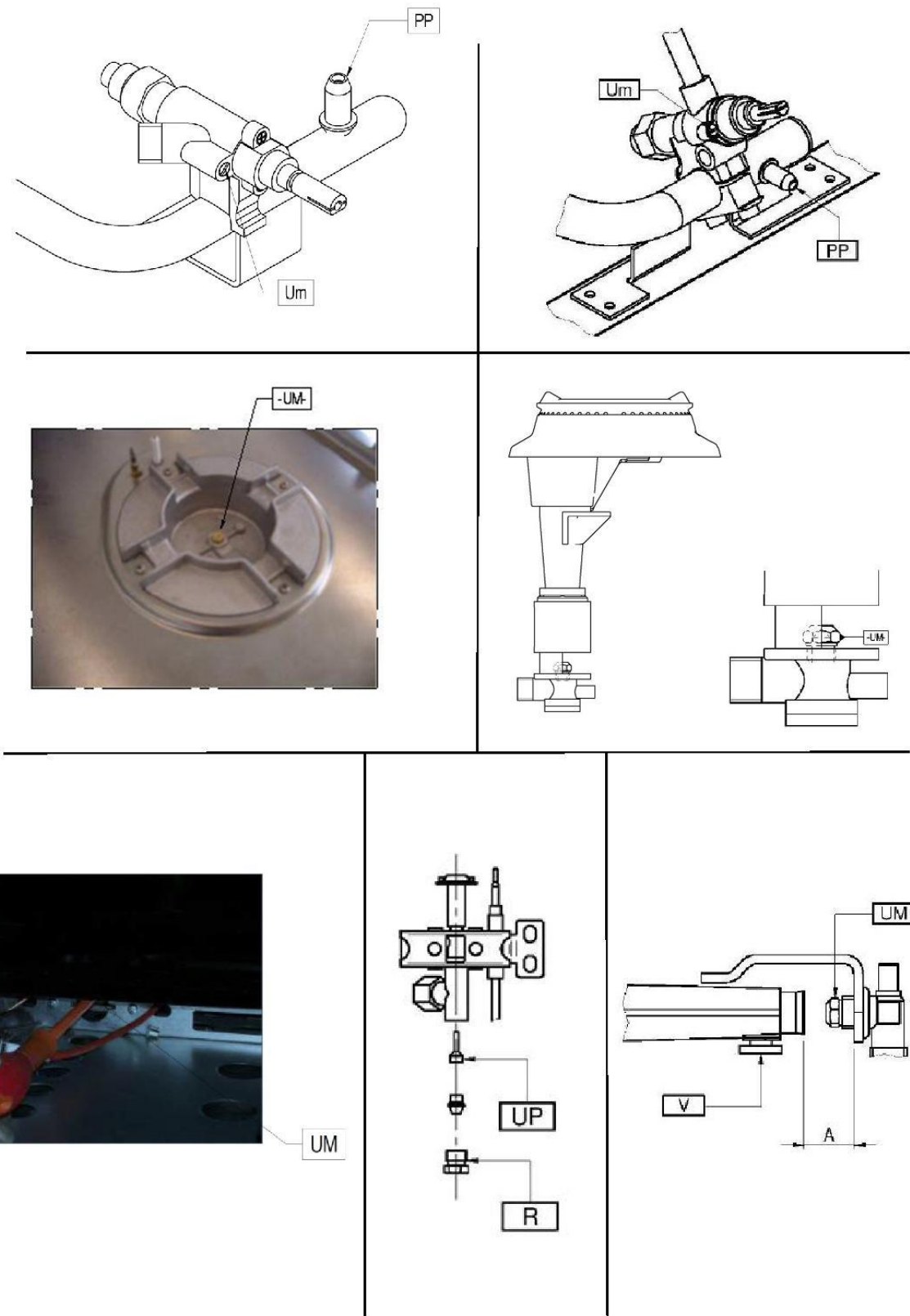
MODELLO
 PIANO COTTURA ELETTRICO DROP IN
 ELECTRIC COOKING TOP DROP IN
 ELEKTROKOCHELD DROP IN
 TABLE DE CUISSON ELECTRIQUE DROP IN
 PLANO DE COCCION ELECTRICO DROP IN

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

CODICE
2551077.00

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

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



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	_600					_650								
			FA 2.8 kW	FA 3.3 kW	FA/P 3.3 kW	FA/P 3.6 kW	FG 2.3 kW	FA 3.6 kW	FA 5 kW	FA 7.5 kW	FA 8.8 kW	FA/P 3,7 kW	FA/P 5.5 kW	FG 5 kW	FGG 7.5 kW	TP 8.2 kW
G20 G20/G25	20 20/25	UM	115	135	130	140	113	142	175	215	225L	145	180	180	230	215L
		UP	-	-	-	-	-	-	-	35	35	35	35	-	-	35
		A (mm)	-	-	-	-	-	2	3	2.5	24	3	12	0	8	26
		Um	REG	REG	REG	REG	-	REG	REG	REG	REG	REG	REG	REG	REG	REG
G25	20	UM	134	145	152	157	128	160	200	230	250L	160	200	200	255	240L
		UP	-	-	-	-	-	-	-	35	35	35	35	-	-	35
		A (mm)	-	-	-	-	-	2	3	2.5	24	3	12	0	8	26
		Um	REG	REG	REG	REG	-	REG	REG	REG	REG	REG	REG	REG	REG	REG
G25	25	UM	121	138	137	150	120	142	175	215	225L	145	180	180	240	215L
		UP	-	-	-	-	-	-	-	35	35	35	35	-	-	35
		A (mm)	-	-	-	-	-	2	3	2.5	24	3	12	0	8	26
		Um	REG	REG	REG	REG	-	REG	REG	REG	REG	REG	REG	REG	REG	REG
G20	25	UM	113	124	123	132	106	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		UP	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		A (mm)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		Um	REG	REG	REG	REG	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
G25.1	25	UM	132	138	137	152	128	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		UP	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		A (mm)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		Um	REG	REG	REG	REG	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
G30/G31	28-30/37 28-30	UM	85	95	95	100	76	97	113	140	150L	95	120	120	150	145L
		UP	-	-	-	-	-	-	-	20	20	20	20	-	-	20
		A (mm)	-	-	-	-	-	0	0	OPEN	27	3	14	0	9	14
		Um	44	65	44	65	-	60	60	90	80	50	70	55	85	90
G30/G31	37	UM	80	87	89	95	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		UP	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		A (mm)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		Um	44	65	44	65	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
G30/G31	50	UM	75	75	80	80	67	85	105	120	135L	85	105	100	130	130
		UP	-	-	-	-	-	-	-	20	20	20	20	-	-	20
		A (mm)	-	-	-	-	-	2	7	3.5	27	3	12	0	9	28
		Um	44	65	44	65	-	60	60	90	70	45	60	55	75	90
G110	8	UM	280	315	280	315	225	280	360	470	460L	280	350	480LF	-	450L
		UP	-	-	-	-	-	-	-	35	REG	REG	REG	-	-	REG
		A (mm)	-	-	-	-	-	1.5	2.5	OPEN	25	3	1	OPEN	-	25
		Um	OPEN	OPEN	OPEN	OPEN	-	REG	REG	REG	REG	REG	REG	REG	-	REG
G120	8	UM	258	300	258	300	210	265	320	-	-	265	330	460L	-	425L
		UP	-	-	-	-	-	-	-	-	-	REG	REG	-	-	REG
		A (mm)	-	-	-	-	-	1.5	2.5	-	-	3	2	OPEN	-	32
		Um	OPEN	OPEN	OPEN	OPEN	-	REG	REG	-	-	REG	REG	REG	-	REG
		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														
		FA : Fuoco aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abietto - Open brander														
		FG : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven														
		FGG : Forno maxi - Backofen maxi - Oven maxi - Four à maxi - Horno maxi - Oven maxi														
		TP : Tuttapiastro - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathaard														
		REG : Regolato - Eingestellt - Regulated - Règie - Regulado - Geregeld														
		P : Piastra riscaldante - Warmplatte - Warming plate - Plaque chauffante - Placa de calentamiento - Straalplaten														
		(1) Boccola con diametro interno 16mm - Lufthülse mit innendurchmesser 16mm benutzen - Use air regulator with inner diameter of 16mm - Utiliser le régulation de l'air ayant un diamètre intérieur de 16mm - Utilizar le regulador de aire con diámetro interior 16mm - Gebruik luchtregelaar met een inwendige diameter van 16mm														
		* by pass 100 da tutto chiuso aperto 2 giri														
		**by pass 120 da tutto chiuso aperto 3 giri														

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**

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

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

TAB.3																		
Modelli Modelle Models Modelos Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	FA	FA	FA	FG	ΣQ_n	Σq_n G110	Σq_n G120	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch - Total gas consumption - Consommation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik									
		2.8	3.3	3.6	2.5		(8)	(8)	G20	G25	G25	G20	G25.1	G110	G120	G30	G30	G30
		kW	kW	kW	kW				(20)	(25)	(20)	(25)	(25)	(8)	(8)	(29)	(37)	(50)
	mm	Nr.°	Nr.°	Nr.°	Nr.°	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	Kg/h	Kg/h	Kg/h
_60/40 PCG-D	400	1	1			6.1	8.3	8.3	0.65	0.75	0.75	0.65	0.75	2.14	1.91	0.48	0.48	0.48
_60/60 PCG-D	600	2	2			12.2	16.6	16.6	1.29	1.5	1.5	1.29	1.5	4.28	3.81	0.96	0.96	0.96
_60/30 PCG	300	1	1			6.1	8.3	8.3	0.65	0.75	0.75	0.65	0.75	2.14	1.91	0.48	0.48	0.48
_60/30 PCG/P	300		1	1		6.9	13	13	0.73	0.85	0.85	0.73	0.85	3.35	2.98	0.54	0.54	0.54
_60/60 PCG	600	2	2			12.2	16.6	16.6	1.29	1.50	1.50	1.29	1.50	4.28	3.81	0.96	0.96	0.96
_60/60 PCG/P	600		2	2		13.8	26	26	1.46	1.70	1.70	1.46	1.70	6.71	5.97	1.09	1.09	1.09
_60/90 PCG	900	2	3			15.5	22.1	22.1	1.64	1.91	1.91	1.64	1.90	5.70	5.07	1.22	1.22	1.22
_60/90 PCG/P	900		2	3		17.4	33.5	33.5	1.84	2.14	2.14	1.84	2.14	8.65	7.69	1.37	1.37	1.37
_60/60 CFG	600	2	2			12.2	16.6	16.6	1.29	1.50	1.50	1.29	1.50	4.28	3.81	0.96	0.96	0.96
_60/60 CFGE	600	2	2			12.2	16.6	16.6	1.29	1.50	1.50	1.29	1.50	4.28	3.81	0.96	0.96	0.96
_60/60 CFGE/P 2/3	600	2	2			12.2	16.6	16.6	1.29	1.50	1.50	1.29	1.50	4.28	3.81	0.96	0.96	0.96
_60/90 CFGE	900	2	3			15.5	22.1	22.1	1.64	1.91	1.91	1.64	1.90	5.70	5.07	1.22	1.22	1.22
_60/90 CFGE/P	900		2	3		17.4	33.5	33.5	1.84	2.14	2.14	1.84	2.14	8.65	7.69	1.37	1.37	1.37

TAB.3

TAB.3																							
Modelli Modelle Models Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	FA 3.5 kW	FA 3.6 kW	FA 5 kW	FA 7.5 kW	FG 5 kW	FA 3.7 kW	FA 5.5 kW	FG 7.5 kW	TP 8.2 kW	ΣQn	Σqn G110 (8)	Σqn G120 (8)	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)
														mm	Nr.°	Nr.°	Nr.°	Nr.°	Nr.°	Nr.°	Nr.°	Nr.°	kW
_65/40 PG/40 P	400				1						7.5	-	-	0.79	0.92	0.92	0.79	0.92	-	-	0.59	0.59	0.59
_65/40 PCG	400		1	1							8.6	8.6	8.6	0.91	1.06	1.06	0.91	1.06	2.22	1.97	0.68	0.68	0.68
_65/70 PCG	700		2	2							17.2	17.2	17.2	1.82	2.12	2.12	1.82	2.11	4.44	3.95	1.36	1.36	1.36
_CEG/70	700		2	2							17.2	17.2	17.2	1.82	2.12	2.12	1.82	2.11	4.44	3.95	1.36	1.36	1.36
_CEG/110	1100		3	3							25.8	25.8	25.8	2.73	3.18	3.18	2.73	3.17	6.66	5.92	2.03	2.03	2.03
_65/40 PCG/P	400						1	1			9.2	9.2	9.2	0.97	1.13	1.13	0.97	1.13	2.37	2.11	0.73	0.73	0.73
_65/70 PCG/P	700						2	2			18.4	18.4	18.4	1.95	2.26	2.26	1.95	2.26	4.75	4.22	1.45	1.45	1.45
_65/70 CFG	700		2	2		1					22.2	22.2	22.2	2.35	2.73	2.73	2.35	2.73	5.73	5.10	1.75	1.75	1.75
_65/70 CFGE	700		2	2							17.2	17.2	17.2	1.82	2.12	2.12	1.82	2.11	4.44	3.95	1.36	1.36	1.36
_65/110 CFG	1100		3	3		1					30.8	30.8	30.8	3.26	3.79	3.79	3.26	3.78	7.95	7.07	2.43	2.43	2.43
_65/110 CFGE	1100		3	3							25.8	25.8	25.8	2.73	3.18	3.18	2.73	3.17	6.66	5.92	2.03	2.03	2.03
_65/110 CFGG	1100		3	3					1		33.3	-	-	3.52	4.10	4.10	3.52	4.09	-	-	2.63	2.63	2.63
_65/70 TPG	700									1	8.2	8.2	8.2	0.87	1.01	1.01	0.87	1.01	2.12	1.88	0.65	0.65	0.65
_65/70 TPFG	700					1				1	13.2	13.2	13.2	1.40	1.62	1.62	1.40	1.62	3.41	3.03	1.04	1.04	1.04
_65/110 TPFG	1100		1	1		1				1	21.8	21.8	21.8	2.31	2.68	2.68	2.31	2.68	5.63	5.01	1.72	1.72	1.72
_FPG/55	550	1									3.5	-	-	0.37	0.43	0.43	0.37	0.43	-	-	0.28	0.28	0.28

X. 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

TAB.4									
Modelli Modelle Models Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tension de alimentacion Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Piastre Platten Plates Plaques Planchas Planten	Potenza massima piastra Hochleistung platten Max. power plates Puissance maximum des plaques Potencia maxima planchas Maximumvermogen platen	Potenza massima forno Hochleistung backofen Max. power oven Puissance maximum du four Potencia maxima horno Maximumvermogen oven	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 Section del cable de alimentacion Doorsnede elektrisch snoer
	mm	V	Nr. No. Nb N. A ant.	Hz	Nr. No. Nb N. A ant.	kW	kW	kW	-
_60/40 PCE-D	400	380-415	3N	50-60	2	3		3	5G1.5
_60/60 PCE-D	600	380-415	3N	50-60	4	6		6	5G1.5
_60/30 PCE	300	380-415	3N	50-60	2	3		3	5G1.5
_60/30 PCE/P	300	380-415	3N	50-60	2	4		4	5G1.5
_60/30 PCE21/P	300	220-240	1N	50-60	2	4		4	3G2.5
_60/60 PCE	600	380-415	3N	50-60	4	6		6	5G1.5
_60/60 PCE/P	600	380-415	3N	50-60	4	8		8	5G2.5
_60/60 PCE21/P	600	220-240	1N	50-60	4	8		8	3G2.5
_60/90 PCE	600	380-415	3N	50-60	5	7.5		7.5	5G2.5
_60/90 PCE/P	600	380-415	3N	50-60	5	10		10	5G2.5
_60/60 CFE	600	380-415	3N	50-60	4	6	2.3	8.3	5G2.5
_60/60 CFE/P 2/3	600	380-415	3N	50-60	4	8	3	11	5G2.5
_60/90 CFE	600	380-415	3N	50-60	4	7.5	3	10.5	5G1.5
_60/90 CFE/P	600	380-415	3N	50-60	4	10	3	13	5G2.5
_60/60 CFGE	600	220-240	1N	50-60			2.3	2.3	3G1.5
_60/60 CFGE/P 2/3	600	220-240	1N	50-60			3	3	3G1.5
_60/90 CFGE	600	220-240	1N	50-60			3	3	3G1.5
_60/90 CFGE/P	600	220-240	1N	50-60			3	3	3G1.5
_65/40 PCE	400	380-415	3N	50-60	2	5.2			5G1.5

Modelli Modelle Models Modelos Modelen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tension de alimentacion Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Piastre Platten Plates Plaques Planchas Planten	Potenza massima piastre Hochleistung platten Max. power plates Puissance maximum des plaques Potencia maxima planchas Maximumvermogen platen	Potenza massima forno Hochleistung backofen Max. power oven Puissance maximum du four Potencia maxima horno Maximumvermogen oven	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	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	Nr. No. Nbre N. A ant.	kW	kW	kW	-
_65/70 PCE	700	380-415	3N	50-60	4	10.4			5G2.5
_65/70 CFE	700	380-415	3N	50-60	4	10.4	3.96	14.36	5G4
_65/70 CFGE	700	380-415	3N	50-60			3.96	3.96	5G1
_65/110 CFGE	1100	380-415	3N	50-60			3.96	3.96	5G1
_FPE/55	550	380-415	3N	50-60	1	8.8		3.5	5G1