

10/2016

Mod: E60/4P6T

Production code: 60/60 PCE



Diamond
catering equipment



FR

FORNEAUX, PLAQUES COUP-DE-FEU A GAZ 600-650

Installation-Emploi-Entretien



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

FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN	37
I. Avertissements Généraux	37
1. Élimination de l'Emballage et de l'Appareil	38
2. Dispositifs de Sécurité	38
II. Instructions pour l'Installation	38
3. Avertissements pour l'Installateur	38
4. Normes et Textes de Loi de Référence	39
5. Déballage	39
6. Mise en Place	39
7. Raccordements	39
8. Adaptation à un autre type de gaz	40
9. Mise en Service	42
III. Instructions pour l'utilisation	42
10. Avertissements pour l'utilisateur	42
11. Utilisation du plan de cuisson au gaz	43
12. Utilisation de la plaque coup-de-feu à gaz/ simple service	44
13. Utilisation four gaz série 600	44
14. Utilisation four gaz série 650	45
15. Utilisation rechaud gaz	46
16. Utilisation table de cuisson électrique/rechaud électrique	46
17. Mode d'emploi du four électrique à convention	46
18. Utilisation four électrique multifonction (série 600)	47
19. Périodes d'inactivité	48
IV. Instructions pour le nettoyage	48
20. Avertissements pour le nettoyage	48
V. Instructions pour l'entretien	48
21. Avertissements pour le technicien d'entretien	49
22. Adaptation à un autre type de gaz	49
23. Mise en Service	49
24. Résolution des dysfonctionnements	49
25. Remplacement de pièces	50
26. Nettoyage des pièces internes	52
27. Pièces principales	52
VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D'INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIONSCHEMA'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

FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN

I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ. LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT.



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.



TRADUCTION DES INSTRUCTIONS D'ORIGINE.



LES ÉQUIPEMENTS ONT BESOIN DE QUELQUES PRÉCAUTIONS POUR L'INSTALLATION, LE POSITIONNEMENT ET/OU LE FIXAGE ET LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE. VOIR SECTION "INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION".



LES ÉQUIPEMENTS ONT BESOIN DE PRÉCAUTIONS POUR LE NETTOYAGE. VOIR SECTION "INSTRUCTION POUR LE NETTOYAGE".



LE SYMBOLE "HAUTE TENSION" EST PLACÉ SUR UN PANNEAU QUI DONNE ACCÈS À UNE PARTIE AVEC HAUTE VOLTAGE.

Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.

Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est réputée impropre.

Cet appareil n'est pas approprié à l'emploi de la part de personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales, réduites ou sans expérience ni connaissance.

A moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou les instruit au sujet de l'utilisation de l'appareil.

Eviter de laisser le dispositif sans surveillance en présence d'enfants et s'assurer qu'ils ne l'utilisent pas ou qu'ils ne jouent avec.

Le personnel devant utiliser l'appareil doit avoir suivi une formation spéciale. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.



NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

Toujours installer l'appareil dans un local aéré. Une mauvaise aération peut être la cause d'asphyxies. Ne pas obstruer le système d'aération du local où cet appareil est installé. Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de cet appareil ou d'autres appareils.

En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.

L'installation et la conversion à un autre type de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre "INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE".

1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

EMBALLAGE

L'emballage est réalisé dans des matériaux compatibles avec l'environnement. Les éléments en matière plastique recyclables sont:

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions et des injecteurs (en polyéthylène - PE).
- les feuillets (en polypropylène - PP).

APPAREIL

L'appareil est réalisé à plus de 90 % dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre, etc.).

L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.

Le rendre inutilisable avant son élimination.

Ne pas le jeter dans la nature.



LE SYMBOLE DE LA POUBELLE BARRÉE REPORTÉ SUR L'APPAREIL ET LA BOÎTE INDIQUE QUE LE PRODUIT À LA FIN DE SA PROPRE VIE UTILE DOIT ÊTRE RAMASSÉ SÉPARÉMENT DES AUTRES DÉCHETS.

LA COLLECTE DIFFÉRENCIÉE DE CET APPAREIL AYANT ATTEINT LA FIN DE SA VIE EST ORGANISÉE ET GÉRÉE PAR LE FABRICANT.

LE CLIENT SOUHAITANT SE DÉFAIRE DE CET APPAREIL DEVRA DONC CONTACTER LE FABRICANT ET SUIVRE LA PROCÉDURE QUE CE DERNIER A ADOPTÉE AFIN DE PERMETTRE LA COLLECTE SÉPARÉE DE L'APPAREIL ARRIVÉ EN FIN DE VIE.

UNE COLLECTE ET UN TRI DES DÉCHETS CONTRIBUE À ÉVITER LES POSSIBLES EFFETS NÉGATIFS SUR L'ENVIRONNEMENT ET SUR LA SANTÉ ET FAVORISE LA RÉUTILISATION ET/OU LE RECYCLAGE DES MATÉRIAUX DONT EST COMPOSÉ L'APPAREIL.

L'ÉLIMINATION ABUSIVE DU PRODUIT DE LA PART DU PROPRIÉTAIRE COMPORTE L'APPLICATION DES SANCTIONS ADMINISTRATIVES PRÉVUES PAR LES NORMES EN VIGUEUR.

2. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

FOUR ÉLECTRIQUE

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.

Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, il faut enlever le panneau de commandes et appuyer sur le bouton de rétablissement du thermostat. Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé.

II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

3. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ. LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT.



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

L'installation et la conversion à un autre type de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

4. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer le appareils en conformité avec les normes de sécurité en vigueur dans le pays.

5. DÉBALLAGE

Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.

Enlever l'emballage.

Enlever la pellicule protégeant les panneaux extérieurs. Éliminer les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

6. MISE EN PLACE

Les dimensions de l'appareil et la position des raccords sont indiquées dans le schéma d'installation figurant à la fin de ce manuel.

L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.

Cet appareil ne peut pas être encastré.

Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs.

Si l'équipement doit être mis près de murs, séparations, éléments décoratives, etc. ceux-ci doivent être faits en matériaux incombustibles

Dans le cas contraire ils doivent être couverts avec matériaux thermo-isolants incombustibles ;

Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables.

MONTEGE DE L'APPAREIL SUR UN SOCLE EN PONT

Suivre les instructions données avec le type de support utilisé.

SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Prévoir un système d'évacuation des fumées conformément au " Type " d'appareil. Le " Type " est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

APPAREIL DE TYPE " A1 "

Mettre les appareils de type "A1" sous une hotte aspirante pour assurer l'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson.

APPAREIL DE TYPE " B21 "

Installer l'appareil de type "B21" sous une hotte aspirante.

APPAREIL DE TYPE " B11 "

Monter le conduit de cheminée à demander au fabricant sur l'appareil de type "B11". Suivre les instructions de montage jointes au conduit de cheminée.

Raccorder au conduit de cheminée un tuyau d'un diamètre de 150/155 mm, résistant à une température de 300°C.

Poursuivre vers l'extérieur ou dans un conduit de cheminée efficace. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

7. RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccords sont précisées sur le schéma d'installation figurant à la fin de ce manuel.

RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz qui l'alimentera. Contrôler les indications sur les talons figurant sur l'emballage et sur l'appareil.

Si nécessaire, adapter l'appareil au type de gaz utilisé. Suivre les instructions du Paragraphe "Adaptation à un autre type de gaz".

Sur les appareils hauts, un raccordement à l'arrière est disponible. Dévisser le bouchon et le visser de façon étanche sur le raccordement avant.

Installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.

Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur à celui du raccordement de gaz

de l'appareil.

Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifier si l'appareil est prévu pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique placée sur l'appareil et placée à côté de la borne.

Installé en amont de l'appareil dans un endroit facilement accessible, tous les pôles dispositif de déconnexion avec une distance d'ouverture des contacts qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.

Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F.

Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.

Bloquer le cordon d'alimentation avec le presse-étoupe.

Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé pour le fabricant ou pour son service d'assistance ou pour une personne avec qualification similaire, afin de prévenir tous risques.




LE SYMBOLE "HAUTE TENSION" EST PLACÉ SUR UN PANNEAU QUI DONNE ACCÈS À UNE PARTIE AVEC HAUTE VOLTAGE.

MISE À LA TERRE ET NOUÉD EQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil sous tension à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la

borne portant le symbole  situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un noeud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne portant le symbole  situé sur la partie extérieure du fond.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable. La pression d'alimentation de l'eau doit être de 150 kPa à 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à celle maximale indiquée.

Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.

Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et l'appareil.

Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.

Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100 °C. La vapeur dégagée par l'évacuation d'eau chaude ne doit pas entrer en contact avec le fond de l'appareil.

Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation des eaux des casseroles et en face des braisières.



8. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau Tab1 indique:

- les gaz pouvant être utilisés pour le fonctionnement de l'appareil.
 - les injecteurs et les réglages pour chaque gaz pouvant être utilisé.
- Pour les injecteurs, le nombre indiqué dans le tableau TAB1 est estampillé sur le corps de l'injecteur.

Pour adapter l'appareil au type de gaz qui l'alimentera, suivre les instructions du tableau TAB1 et effectuer les opérations ci dessous:

- Remplacer l'injecteur du brûleur principal (UM).
- Placer l'aérateur du brûleur principal à la distance A.
- Remplacer l'injecteur de la veilleuse (UP).
- Régler l'air de la veilleuse (si nécessaire).
- Remplacer la veilleuse du minimum du robinet de gaz (Um).
- Apposer la plaquette adhésive indiquant le nouveau type de gaz utilisé sur l'appareil.

- Les injecteurs et les plaquettes adhésives sont livrés avec l'appareil.

PLAN DE CUISSON AU GAZ

REEMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL

Démonter le panneau de commandes.
Lever les grilles support de casseroles, les bassins et les brûleurs
Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
Revisser à fond l'injecteur UM.
Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REEMPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

Démonter le panneau de commandes.
Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
Revisser à fond l'injecteur UM.
Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

PLAQUE COUP-DE-FEU À GAZ

REEMPLACEMENT DE LA BUSE ET LE RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR PRINCIPAL,

Démonter le panneau de commandes.
Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
Revisser à fond l'injecteur UM.
Desserrer la vis V et placer l'aérateur à la distance A indiquée dans le tableau TAB1.
Revisser à fond la vis V.
Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REEMPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

Démonter le panneau de commandes.
Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
Revisser à fond l'injecteur UM.
Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REEMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA

VEILLEUSE

Démonter le panneau de commandes et les protections internes.
Dévisser le raccord R.
Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
Revisser à fond le raccord R. Remonter toutes les pièces.
Après, dans l'ordre inverse, la séquence utilisée pour leur élimination.

FOUR À GAZ

REEMPLACEMENT DE LA BUSE ET LE RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR PRINCIPAL,

Ouvrez la porte du four.
Lever la sole du four et le panneau de protection
Desserrer la vis V.
Lever le bouton poussoir piézoélectrique UM
Revisser à fond l'injecteur UM.
Positionner la coquille de régulation de l'aération à la distance indiquée dans le tableau TAB1
Revisser à fond la vis V.
Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REEMPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

Démonter le panneau de commandes.
Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
Revisser à fond l'injecteur UM.
Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

RECHAUD GAZ

REEMPLACEMENT DE LA BUSE ET LE RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR PRINCIPAL,

Démonter le panneau de commandes.
Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
Revisser à fond l'injecteur UM.
Desserrer la vis V et placer l'aérateur à la distance A indiquée dans le tableau TAB1.
Revisser à fond la vis V.
Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

Démonter le panneau de commandes.
Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
Revisser à fond l'injecteur UM.
Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

Démonter le panneau de commandes.
Dévisser le raccord R.
Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
Revisser à fond le raccord R. Remonter toutes les pièces.
Après, dans l'ordre inverse, la séquence utilisée pour leur élimination.

9. MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe "Résolution des dysfonctionnements".

APPAREIL À GAZ

- Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre "INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION" et vérifier:
- la pression d'alimentation du gaz (voir le paragraphe suivant).
 - la régularité d'allumage des brûleurs et l'efficacité de l'installation d'évacuation des fumées.

VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ

Utiliser un manomètre d'une précision égale ou supérieure à 0,1 mbar.
Démonter le panneau de commandes.
Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression PP et relier le manomètre.
Effectuer la mesure avec l'appareil en marche.



ATTENTION! SI LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ NE RENTRE PAS DANS LES VALEURS LIMITES (MIN. - MAX) INDIQUÉES DANS LE TABLEAU TAB2, INTERROMPRE LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL ET CONTACTER LA SOCIÉTÉ DE DISTRIBUTION DE GAZ.

Détacher le manomètre et revisser à fond la vis d'étanchéité sur la prise de pression.

EQUIPEMENTS ELECTRIQUES

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre "INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION" et vérifier:

- les valeurs du courant de chaque phase.
- la régularité d'allumage des résistances de chauffage.

III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

10. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.

LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÙS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.



Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.

Faire contrôler l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien. Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.

L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.

Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.

Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.

En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil. Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre "INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE".



NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.

L'installation l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

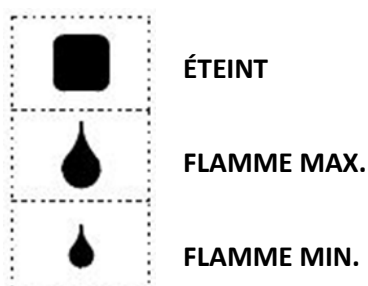
11. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON AU GAZ

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poêles.

Vérifier que les chapeaux des brûleurs sont replacés correctement dans leur emplacement.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

La manette de commande du robinet de gaz a les positions d'utilisation suivantes:



ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

Pour allumer le brûleur pilote, tourner le poignée de la position « éteint » à la position « flamme maximum »

Pour obtenir le minimum, tourner la manette de la position "flamme maximum" à la position "flamme minimum".

ARRÊT

Pour éteindre le brûleur principal tourner le bouton dans la position « éteint »

12. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON AU GAZ

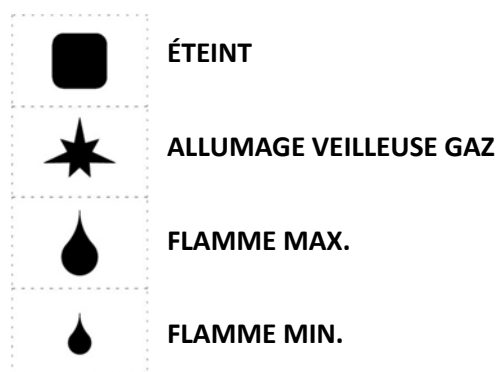
Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poêles.

Les températures plus élevées de la plaque s'obtiennent au milieu.

Veiller à ce que le chapeau du brûleur soit replacé correctement dans son emplacement. Soulever le disque central de la plaque.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

La manette de commande du robinet de gaz a les positions d'utilisation suivantes:



ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE

Appuyer sur la manette et la tourner dans la position "allumage veilleuse gaz".

Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique.

Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.

La veilleuse peut être observée à travers l'orifice se trouvant sur le panneau de commandes.

La veilleuse peut être allumée en approchant une flamme. Soulever le disque central de la plaque.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette de la position "allumage veilleuse gaz" en position "flamme maximum".

Pour obtenir le minimum, tourner la manette de la position "flamme maximum" à la position "flamme minimum".

ARRÊT

Tourner la manette de la position "flamme maximum" ou "flamme minimum" à la position "allumage veilleuse gaz".

Pour éteindre la veilleuse gaz, appuyer partiellement sur la manette et la tourner en position "éteint".

13. UTILISATION DE LA PLAQUE COUP-DE-FEU À GAZ/ SIMPLE SERVICE





Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poêles.

Les températures plus élevées de la plaque s'obtiennent au milieu.

Veiller à ce que le chapeau du brûleur soit replacé correctement dans son emplacement. Soulever le disque central de la plaque.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS

La manette de commande du robinet de gaz a les positions d'utilisation suivantes:

	ÉTEINT
	ALLUMAGE VEILLEUSE GAZ
	FLAMME MAX.
	FLAMME MIN.

ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE

Appuyer sur la manette et la tourner dans la position "allumage veilleuse gaz".

Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique.

Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.

La veilleuse peut être observée à travers l'orifice se trouvant sur le panneau de commandes.

La veilleuse peut être allumée en approchant une flamme. Soulever le disque central de la plaque.

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette de la position "allumage veilleuse gaz" en position "flamme maximum".

Pour obtenir le minimum, tourner la manette de la position "flamme maximum" à la position "flamme minimum".

ARRÊT

Tourner la manette de la position "flamme maximum" ou "flamme minimum" à la position "allumage veilleuse gaz".

Pour éteindre la veilleuse gaz, appuyer partiellement sur la manette et la tourner en position "éteint".

14. UTILISATION FOUR GAZ SERIE 600

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil.

Ne pas laisser la porte du four ouverte ou entrouverte pendant son utilisation.



ATTENTION : LE GRILL NE FONCTIONNE PAS QUAND LA FONCTION GAZ DU FOUR EST ACTIONNÉ.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS

La manette de commande du thermostat a les positions d'utilisation suivantes:

0	ÉTEINT
100	TEMPÉRATURE DE CUISSON MINIMUM
150	TEMPÉRATURES INTERMÉDIAIRES
180	
210	
240	
270	TEMPÉRATURE MAXIMUM

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

Tourner la manette dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.

Appuyer le poignée pendant 5-10 seconds. Le brûleur s'éteint électriquement.

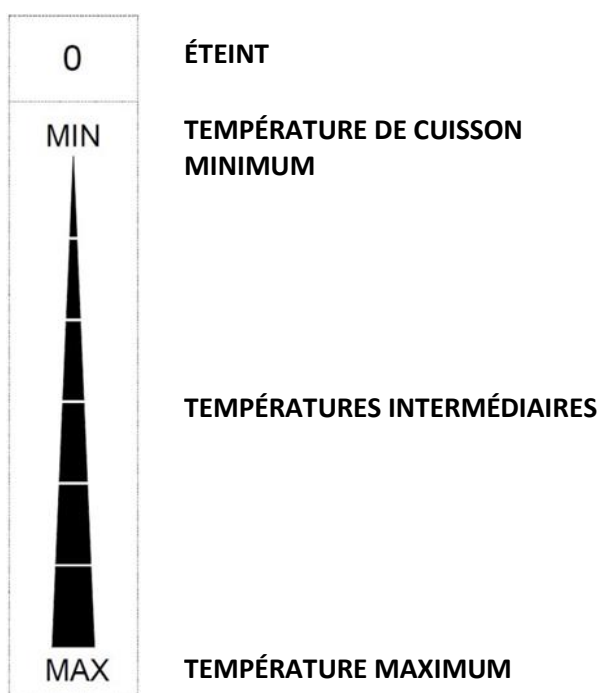
Si le brûleur ne s'allume pas, laisser ouvert la porte du four 1 minute et après répéter l'opération.

ARRÊT

Pour étendre le brûleur principal tourner le bouton dans la position « éteint »

ALLUMAGE/ETEINT GRILL ELECTRIQUE

La manette de commande du régulateur d'énergie a les positions d'utilisation suivantes:



ALLUMAGE GRILL ELECTRIQUE

Tourner la manette du régulateur d'énergie dans n'importe quelle position comprise entre "MIN" et "MAX".

Le témoin jaune et la lampe à l'intérieur du four s'allument.

ARRÊT

Tourner la manette du régulateur d'énergie en position " Éteint " .

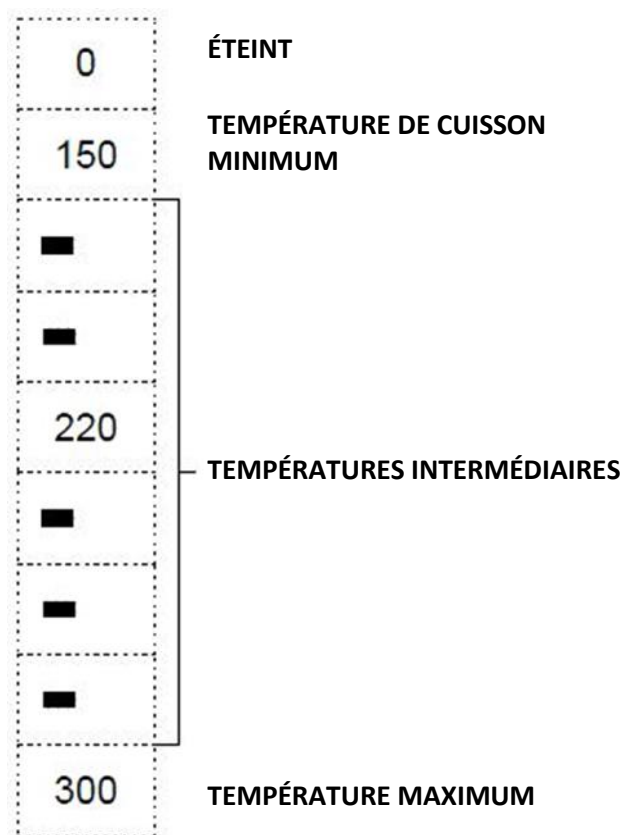
15. UTILISATION FOUR GAZ SERIE 650

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil.

Ne pas laisser la porte du four ouverte ou entrouverte pendant son utilisation.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS

Le bouton du robinet thermostatique a les positions d'utilisation suivant :



ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

Tourner la manette dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.

Appuyer sur le bouton et sur le bouton poussoir piézoélectrique dans le même temps. Maintenir enfoncé pour 10-15 secondes et en suite livrer; le brûleur pilote restera allumé.

Si il s'éteint répéter l'operation

ARRÊT

Pour étendre le brûleur principal tourner le bouton dans la position « éteint »

16. UTILISATION RECHAUD GAZ

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poêles.

Vérifier que les chapeaux des brûleurs sont replacés correctement dans leur emplacement.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS

La manette de commande du robinet de gaz a les positions d'utilisation suivantes:



ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE

Appuyer sur la manette et la tourner dans la position "allumage veilleuse gaz".

Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en approchant une flamme.

Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette de la position "allumage veilleuse gaz" en position "flamme maximum".

Pour obtenir le minimum, tourner la manette de la position "flamme maximum" à la position "flamme minimum".

ARRÊT

Tourner la manette de la position "flamme maximum" ou "flamme minimum" à la position "allumage veilleuse gaz".

Pour éteindre la veilleuse gaz, appuyer partiellement sur la manette et la tourner en position "éteint".

17. UTILISATION TABLE DE CUISSON ELECTRIQUE/RECHAUD ELECTRIQUE

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poêles.

Utiliser des casseroles à fond plat.

Ne pas laisser la plaque allumée sans casseroles dessus ou avec une casserole vide.

Ne pas verser de liquides froids sur la plaque chaude.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du sélecteur a les positions d'utilisation suivantes:

0	ÉTEINT
1	TEMPÉRATURE DE CUISSON MINIMUM
2	
3	TEMPÉRATURES INTERMÉDIAIRES
4	
5	
6	TEMPÉRATURE MAXIMUM

ALLUMAGE

Tourner la manette du sélecteur dans la position d'utilisation choisie.

Le voyant vert s'allume.

Si le voyant lumineux "A" s'allume, ceci indique que la plaque correspondante est en marche.

ARRÊT

Tourner la manette du sélecteur dans la position "0".

Le voyant vert s'éteint.

18. MODE D'EMPLOI DU FOUR ÉLECTRIQUE À CONVENTION

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil.

Ne pas laisser la porte du four ouverte ou entrouverte pendant son utilisation.

Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du thermostat a les positions d'utilisation suivantes:

0	ÉTEINT
50	TEMPÉRATURE DE CUISSON MINIMUM
100	TEMPÉRATURES INTERMÉDIAIRES
150	
200	
250	
300	TEMPÉRATURE MAXIMUM

ALLUMAGE

Tourner la manette du thermostat dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.

Le témoin jaune et le témoin verte s'allument.

L'extinction du voyant jaune indique que la température choisie est atteinte.

Le témoin verte indique que l'équipement est sous tension

ARRÊT

Tourner la manette du thermostat dans la position "0".

Le témoin jaune et le témoin verte s'éteignent.

19. UTILISATION FOUR ELECTRIQUE MULTIFUNCTION (SERIE 600)

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil.






Ne pas laisser la porte du four ouverte ou entrouverte pendant son utilisation.

Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

Le fonctionnement du four électrique est contrôlé par deux manettes de commande (pour sélectionner le type de chauffage et la température de cuisson). Un voyant jaune signale le fonctionnement des résistances de chauffage.

La manette de commande du sélecteur a les positions d'utilisation suivantes:

0	ÉTEINT
	LAMPE FOUR
	ÉLÉMENTS CHAUFFANTS SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR
	TIGES CHAUFFANTES INFERIEUR ET SUPÉRIEUR AVEC VENTILATEUR
	TIGE CHAUFFANTE GRILL
	TIGE CHAUFFANTE GRILL AVEC VENTILATEUR

La manette de commande du thermostat a les positions d'utilisation suivantes:

0	ÉTEINT
50	TEMPÉRATURE DE CUISSON MINIMUM
100	TEMPÉRATURES INTERMÉDIAIRES
150	
200	
250	
MAX	TEMPÉRATURE MAXIMUM

ALLUMAGE

Tourner la manette du sélecteur dans la position d'utilisation choisie.

Tourner la manette du thermostat dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.

Le témoin jaune et le témoin vert s'allument.

L'extinction du voyant jaune indique que la température choisie est atteinte.

Le témoin vert indique que l'équipement est sous tension

ARRÊT

Tourner la manette du thermostat dans la position " 0 " .

Tourner la manette du sélecteur dans la position " 0 " .

20. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Avant une période d'inactivité prévue, procéder comme suit:

- Nettoyer soigneusement l'appareil.
- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces de façon à étaler un film de protection.
- Laisser les couvercles des casseroles ouverts.
- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder comme suit:

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes.

IV. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

21. AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE

L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.



COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, SI SOUS TENSION, AVANT TOUTE OPÉRATION.

Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.

Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.

Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement.

Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer.

Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.

Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface.

PLAQUES ÉLECTRIQUES

Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide.

Mettre en marche quelques minutes pour sécher rapidement.

Lubrifier les surfaces avec une fine couche d'huile alimentaire.

PLAQUE COUP-DE-FEU

Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide.

Mettre en marche quelques minutes pour sécher rapidement.

Lubrifier les surfaces avec une fine couche d'huile alimentaire.

V. INSTRUCTIONS POUR

L'ENTRETIEN

22. AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

23. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation ".

24. MISE EN SERVICE

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation ".

25. RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

PLAN DE CUISSON AU GAZ

LE BRÛLEUR PRINCIPAL NE S'ALLUME PAS

Causes possibles:

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué (e).
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

PLAQUE COUP-DE-FEU À GAZ

LA VEILLEUSE NE S'ALLUME PAS.

Causes possibles:

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué (e).
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- La bougie d'allumage est mal reliée ou défectueuse.
- L'allumeur ou le câble de la bougie est en panne.

LA VEILLEUSE NE RESTE PAS ALLUMÉE OU S'ÉTEINT PENDANT L'UTILISATION.

Causes possibles:

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz.
- La manette du robinet ou de la valve de gaz n'est pas suffisamment pressée.

LE BRÛLEUR PRINCIPAL NE S'ALLUME PAS (MÊME SI LA VEILLEUSE EST ALLUMÉE).

Causes possibles:

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué (e).
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

FOUR À GAZ

LE BRÛLEUR PRINCIPAL NE S'ALLUME PAS

Causes possibles:

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué (e).
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

LE CHAUFFAGE NE SE RÈGLE PAS.

Causes possibles:

- Le robinet de gaz est en panne.

RECHAUD GAZ

LA VEILLEUSE NE S'ALLUME PAS.

Causes possibles:

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué (e).
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- La bougie d'allumage est mal reliée ou défectueuse.
- L'allumeur ou le câble de la bougie est en panne.

LA VEILLEUSE NE RESTE PAS ALLUMÉE OU S'ÉTEINT PENDANT L'UTILISATION.

Causes possibles:

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz.
- La manette du robinet ou de la valve de gaz n'est pas suffisamment pressée.

LE BRÛLEUR PRINCIPAL NE S'ALLUME PAS (MÊME SI LA VEILLEUSE EST ALLUMÉE).

Causes possibles:

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué (e).
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/RECHAUD ÉLECTRIQUE

LA PLAQUE NE CHAUFFE PAS.

Causes possibles:

- La plaque est défectueuse.

FOUR ÉLECTRIQUE

L'APPAREIL NE CHAUFFE PAS.

Causes possibles:

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
- Les résistances sont défectueuses.

- Le thermostat de sécurité s'est déclenché.

LE CHAUFFAGE NE SE RÈGLE PAS.

Causes possibles:

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

26. REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES



FERMER LE ROBINET D'ARRÊT DU GAZ ET/OU DÉSACTIVER L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE INSTALLÉS EN AMONT DE L'APPAREIL.



APRÈS LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE DU CIRCUIT DE GAZ, VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUITES AUX POINTS DE RACCORDEMENT AU CIRCUIT.



COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, SI SOUS TENSION, AVANT TOUTE OPÉRATION.



APRÈS LE REMPLACEMENT D'UN COMPOSANT DU CIRCUIT ÉLECTRIQUE, VÉRIFIER QU'IL EST CORRECTEMENT RELIÉ AU CÂBLAGE.

PLAN DE CUISSON AU GAZ

REEMPLACEMENT DU ROBINET DE GAZ.

- Démonter le panneau de commandes.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

PLAQUE COUP-DE-FEU À GAZ

REEMPLACEMENT DU ROBINET DE GAZ ET DE L'ALLUMEUR PIÉZO.

- Démonter le panneau de commandes.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REPLACEMENT DU BRULEUR PRINCIPAL, DE LA VEILLEUSE, DU THERMOCOUPLE ET DE LA BOUGIE D'ALLUMAGE.

- Démonter la plaque de cuisson.
- Démonter le panneau de commandes et les protections internes.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

FOUR À GAZ

REPLACEMENT DU ROBINET THERMOSTATIQUE ET DU BOUTON POUSSOIR PIÉZOÉLECTRIQUE

- Démonter le panneau de commandes.
- Sortir le bulbe de son logement fixé au côté du four.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REPLACEMENT DU BRULEUR

- Ouvrez la porte du four.
- Démonter la sole et le flanc se trouvant audessus du bruleur.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REPLACEMENT DU THERMOCOUPLE

- Démonter le panneau de commandes.
- Ouvrez la porte du four.
- Démonter la sole et le flanc se trouvant audessus du bruleur.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

RECHAUD GAZ

REPLACEMENT DU ROBINET DE GAZ.

- Démonter le panneau de commandes.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REPLACEMENT DU BRULEUR PRINCIPAL, DE LA VEILLEUSE, DU THERMOCOUPLE ET DE LA BOUGIE D'ALLUMAGE.

- Démonter le panneau de commandes.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

TABLE DE CUISSON ELECTRIQUE/RECHAUD ELECTRIQUE

REPLACEMENT DU SÉLECTEUR ET DU VOYANT

- Démonter le panneau de commandes.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REPLACEMENT DE LA PLAQUE.

- Démonter le panneau de commandes et les protections internes.
- Démonter et remplacer la pièce. Visser sur la nouvelle pièce l'entretoise M8 récupérée sur la pièce remplacée.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

FOUR ÉLECTRIQUE

REPLACEMENT DU SÉLECTEUR ET DU VOYANT

- Démonter le panneau de commandes.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REPLACEMENT DU THERMOSTAT DE TRAVAIL ET DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

- Démonter le panneau de commandes.
- Sortir le bulbe de son logement fixé au côté du four.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE

- Démonter la sole (seulement pour les résistances inférieures).

- Dévisser la vis qui fixe la résistance au four et sortir la résistance de 10 cm environ.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

27. NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

Contrôler l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil.

Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée. Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

28. PIÈCES PRINCIPALES

PLAN DE CUISSON AU GAZ

- Robinet De Gaz
- Brûleur Principal
- Veilleuse
- Thermocouple

PLAQUE COUP-DE-FEU À GAZ

- Robinet De Gaz
- Brûleur Principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique

FOUR À GAZ

- Robinet De Gaz
- Brûleur Principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique

RECHAUD GAZ

Robinet De Gaz
Brûleur Principal
Veilleuse
Thermocouple
Bougie d'allumage

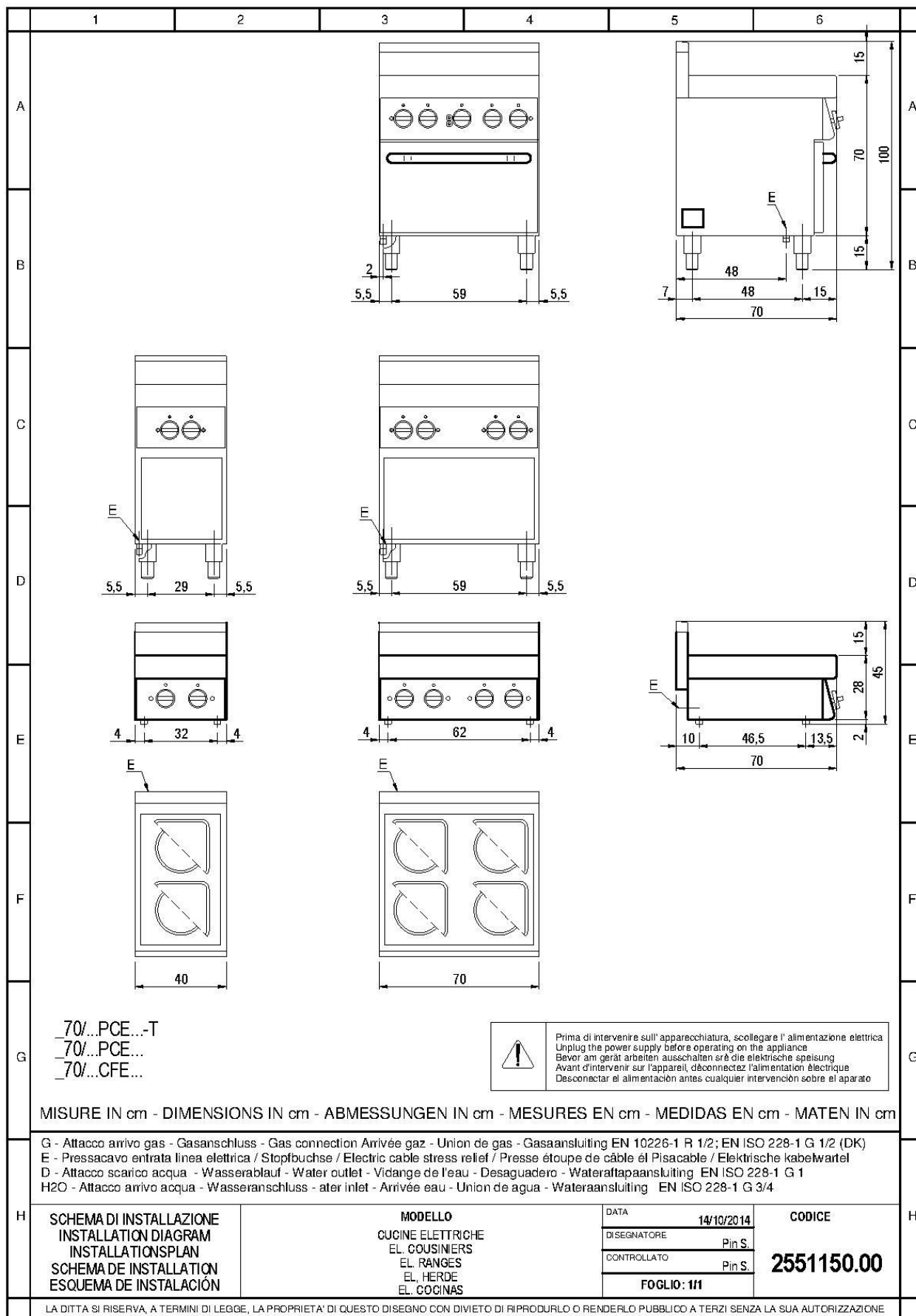
PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE

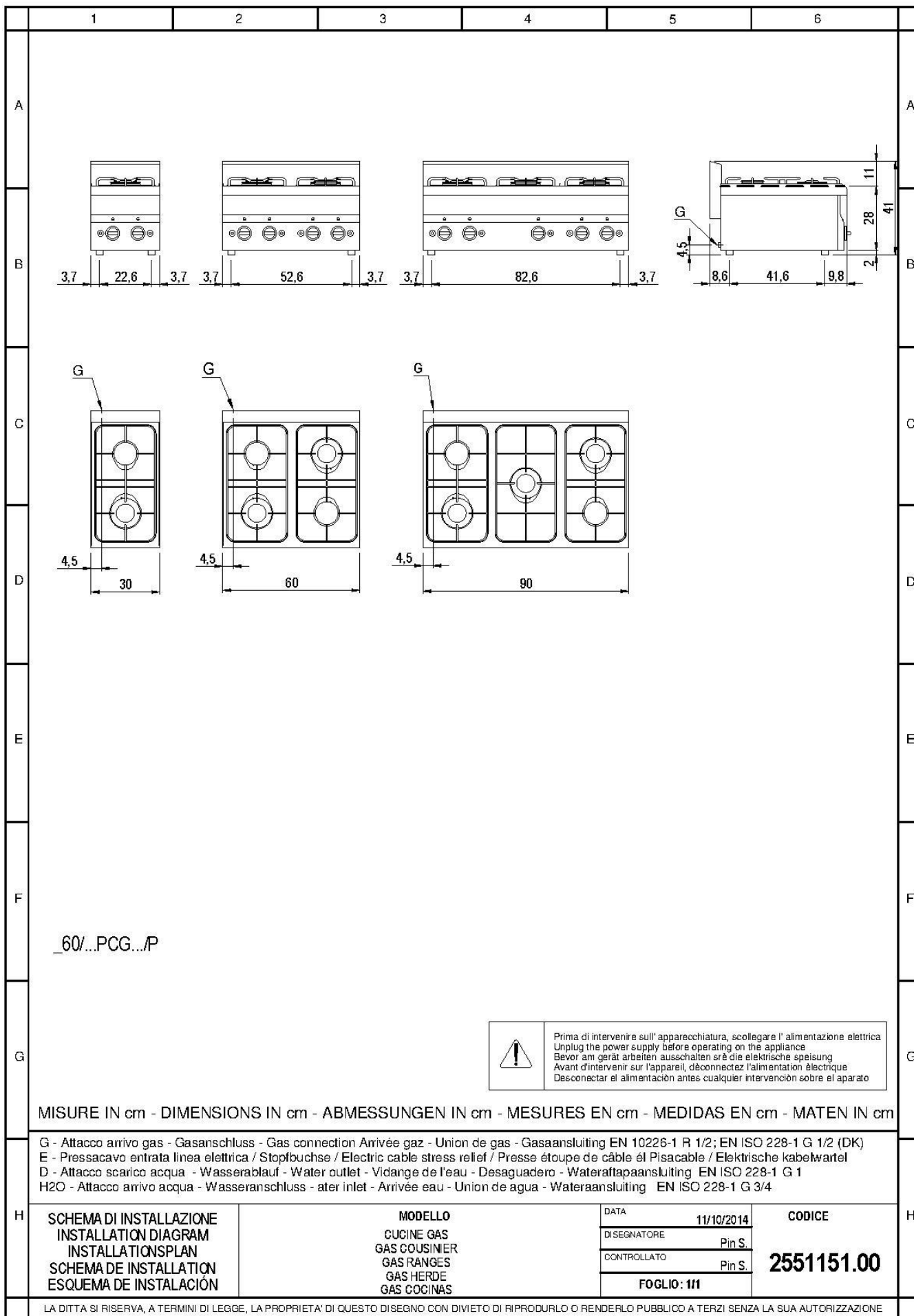
- Sélecteur
- Plaque chauffante
- Voyant

FOUR ÉLECTRIQUE

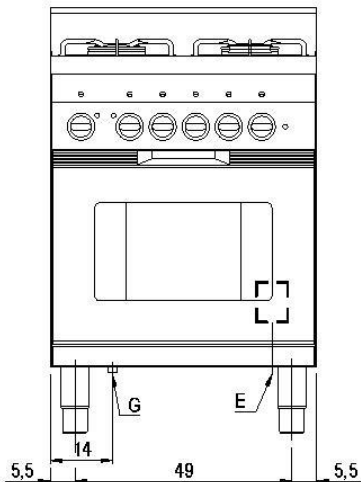
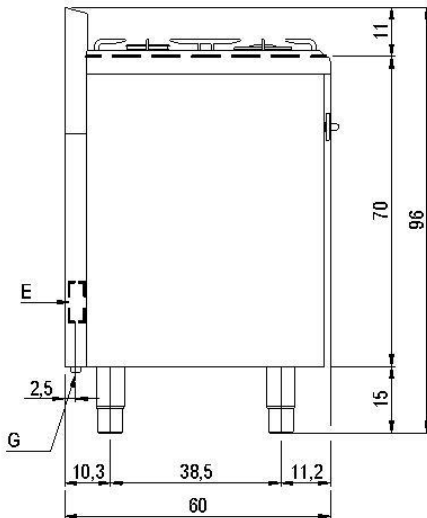
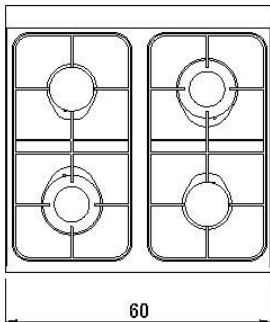

- Sélecteur
- Thermostat de travail
- Thermostat de sécurité
- Résistance
- Voyant

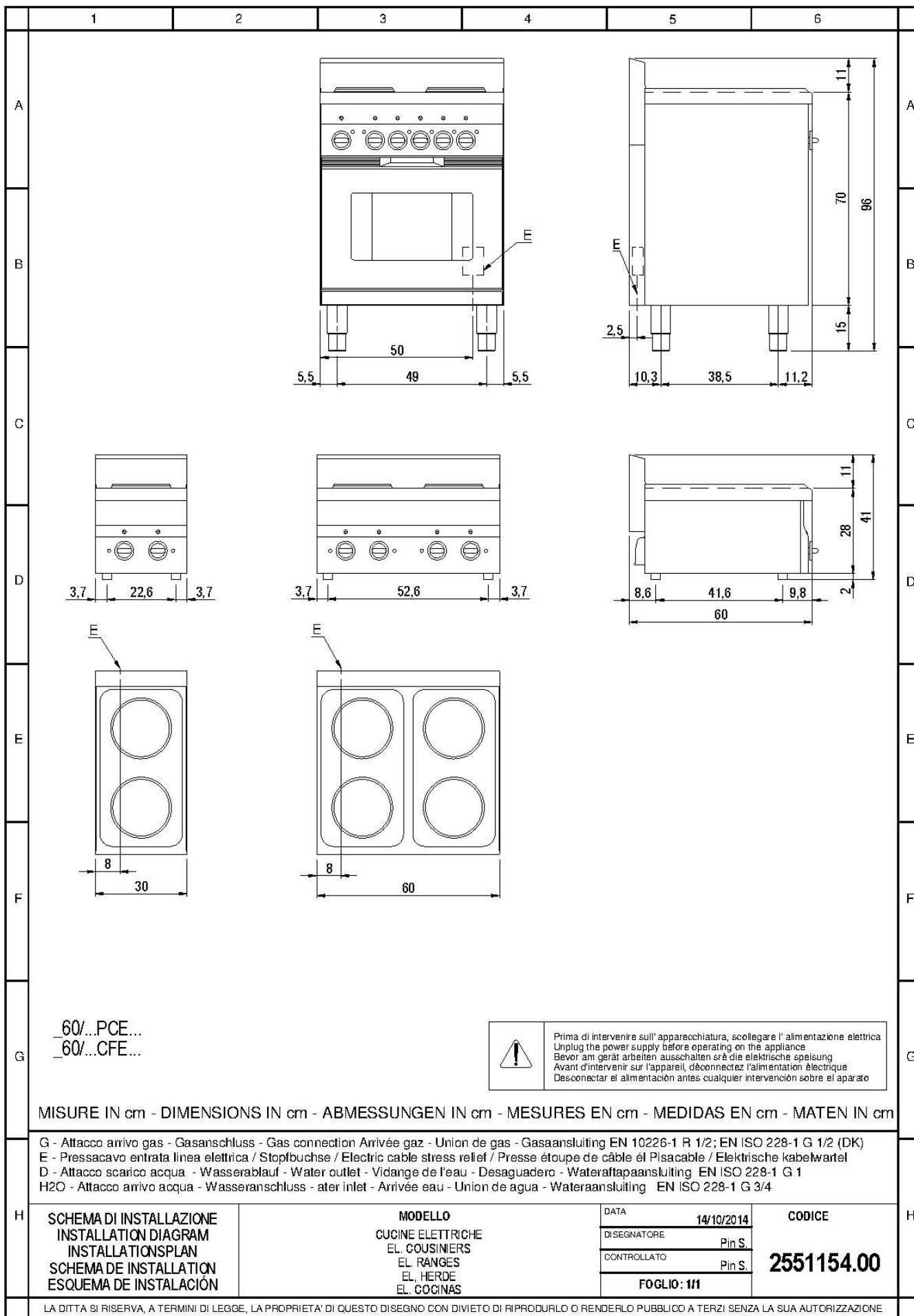
VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D'INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA'S

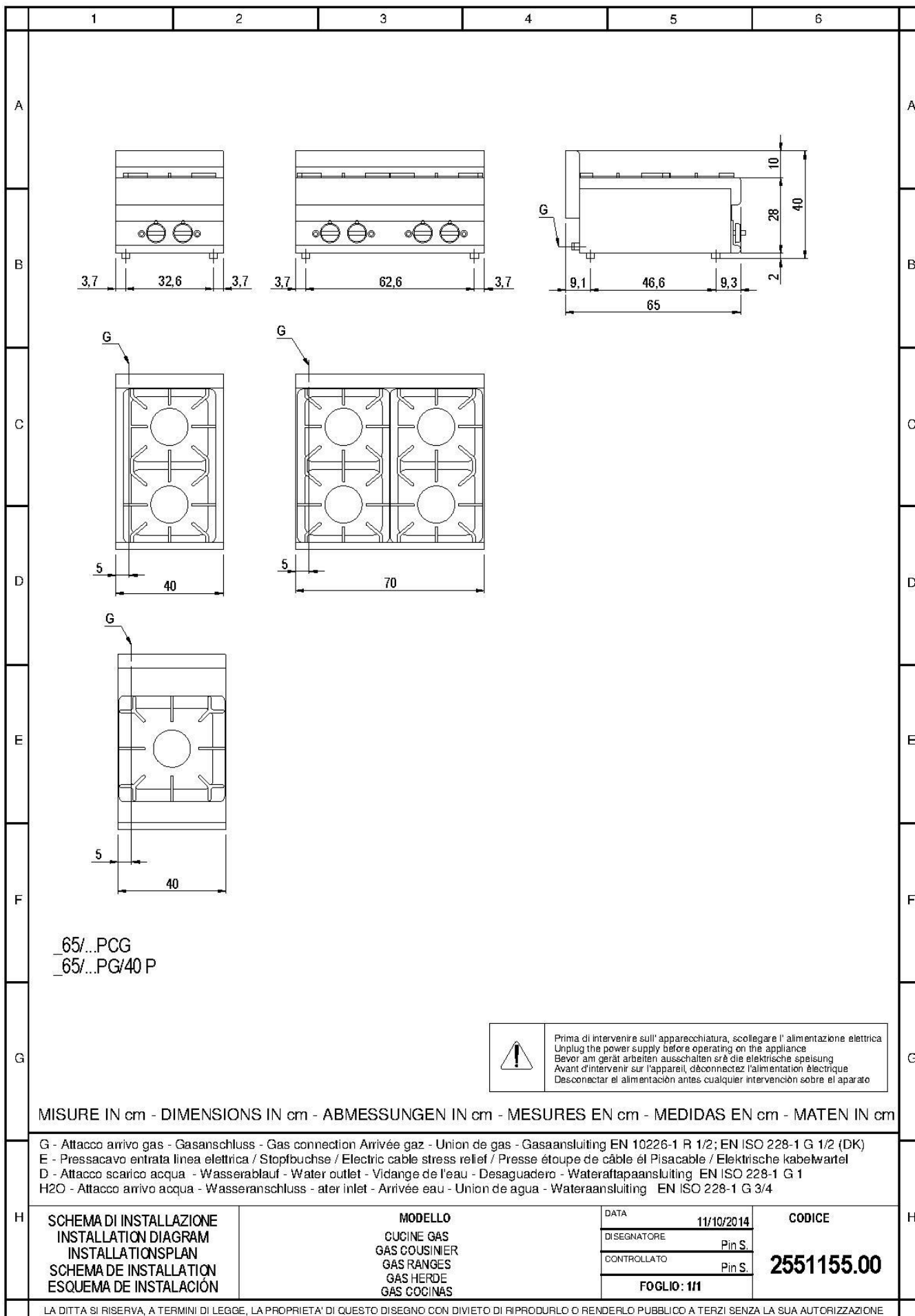


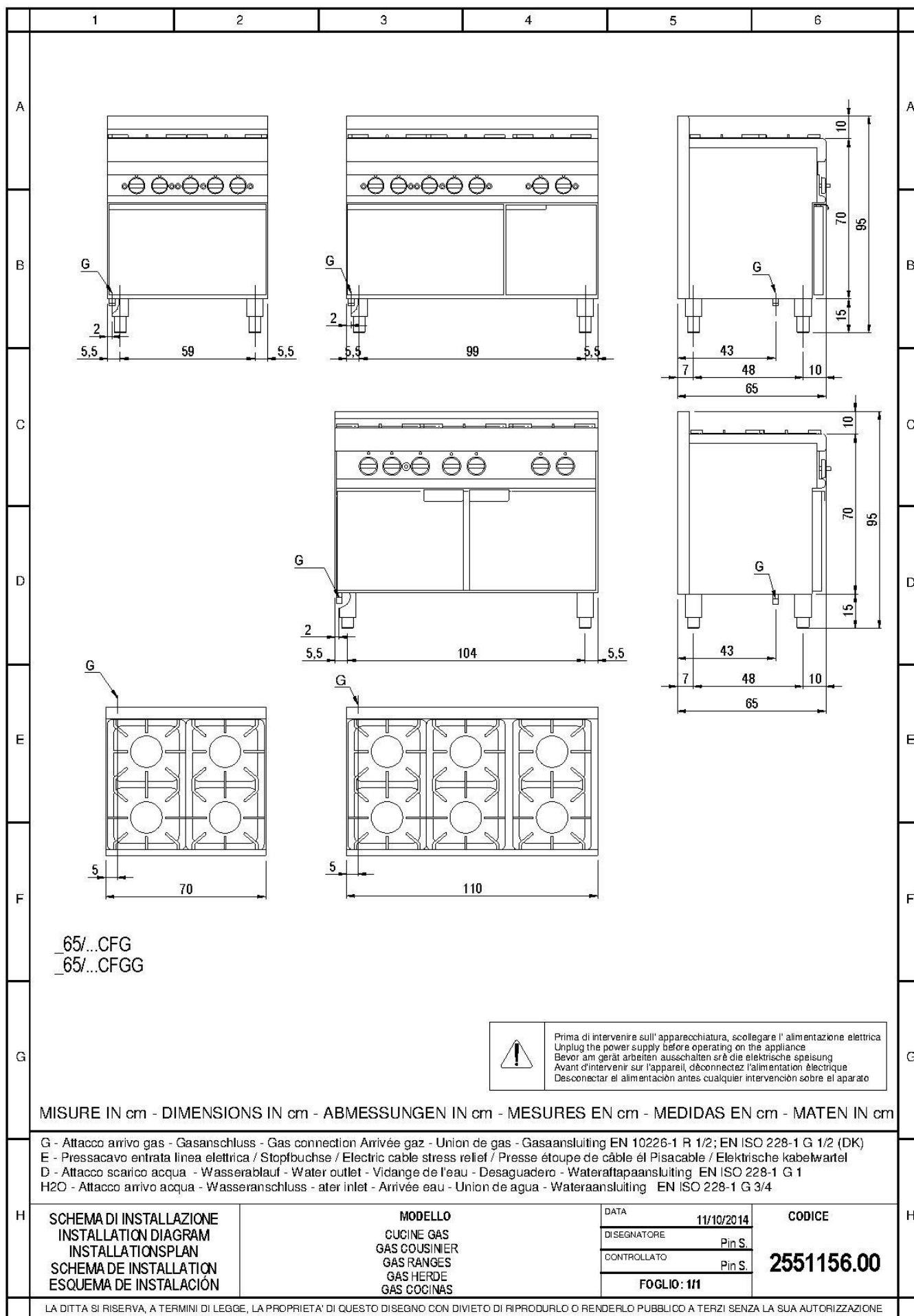


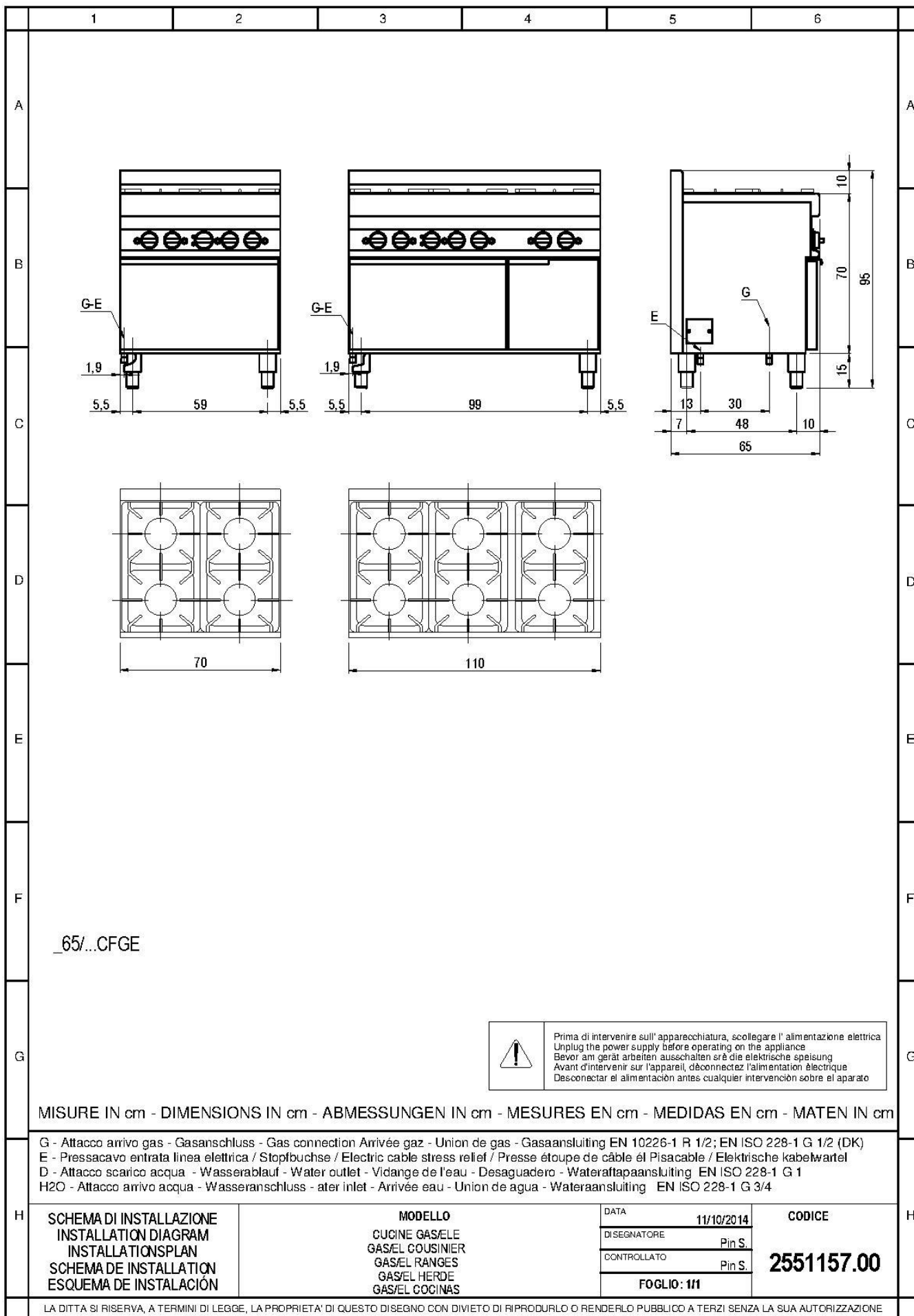
	1	2	3	4	5	6								
A														
B														
C	<div><div><p>5.5 14 49 5.5</p></div><div><p>11 70 96 15 10.3 38.5 11.2 60</p></div><div><p>60</p></div></div>													
D														
E														
F														
G	<div><div><p><u>60/...CFG</u></p></div><div><div><p>Prima di intervenire sull'apparecchiatura, 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><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></div></div>														
H	<div><div>SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN</div></div>		<div><div>MODELLO CUCINE GAS GAS COUSINIER GAS RANGES GAS HERDE GAS COCINAS</div></div>		<div><table><tr><td>DATA</td><td>11/10/2014</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><div>CODICE</div><div>2551152.00</div></div></div>		DATA	11/10/2014	DISEGNATORE	Pin S.	CONTROLLATO	Pin S.	FOGLIO: 111	
DATA	11/10/2014													
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														

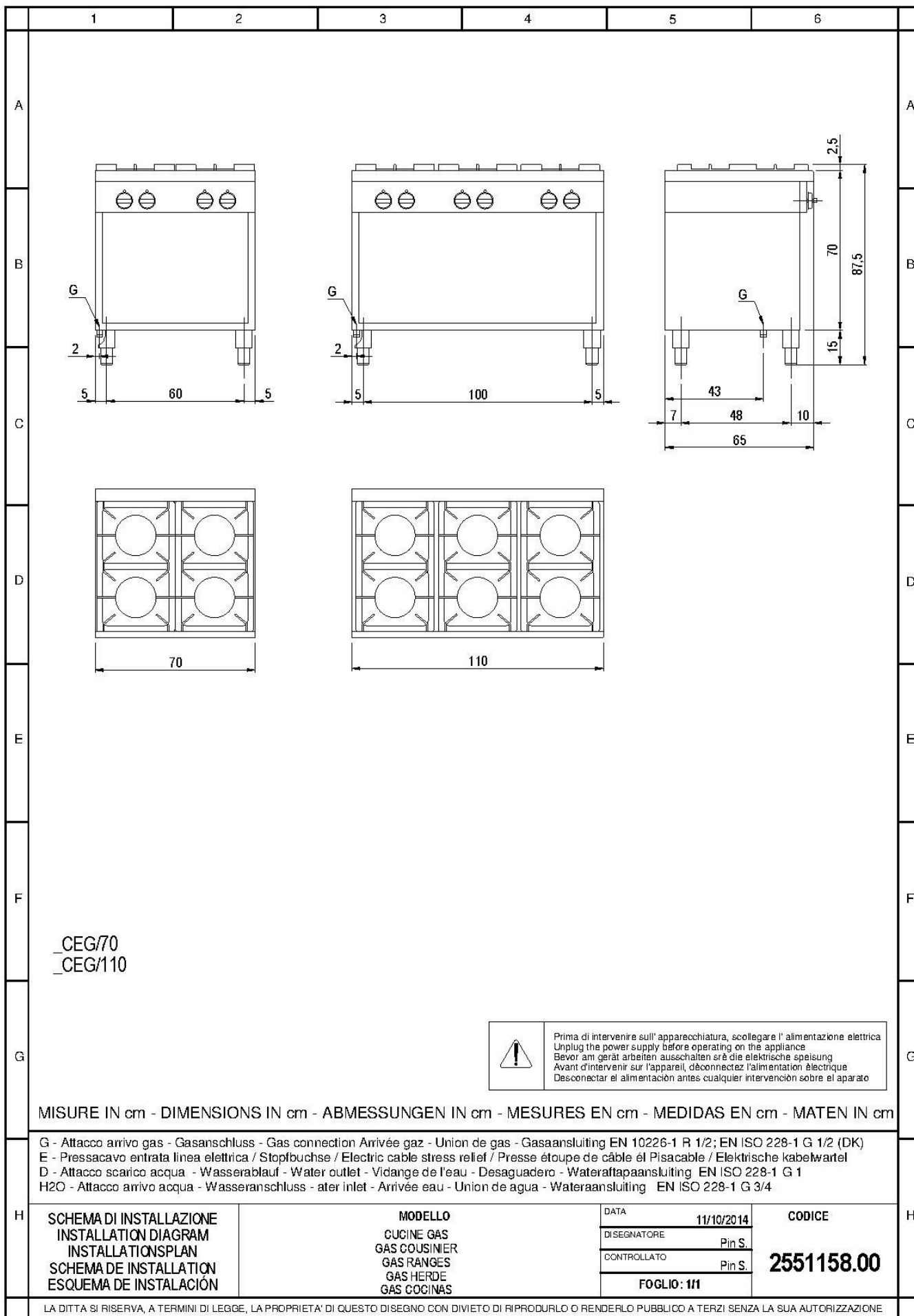
	1	2	3	4	5	6										
A																
B																
C	<div><div></div><div></div><div></div></div>															
D																
E																
F	<p>60/...CFGE</p>															
G	<div><div></div><div><p>Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica Unplug the power supply before operating on the appliance Bevor am Gerät arbeiten ausschalten srê 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>															
<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="3">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><td></td></tr></table>		DATA	11/10/2014	CODICE 2551153.00	DISEGNATORE	Pin S.	CONTROLLATO	Pin S.	FOGLIO: 111		
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>																

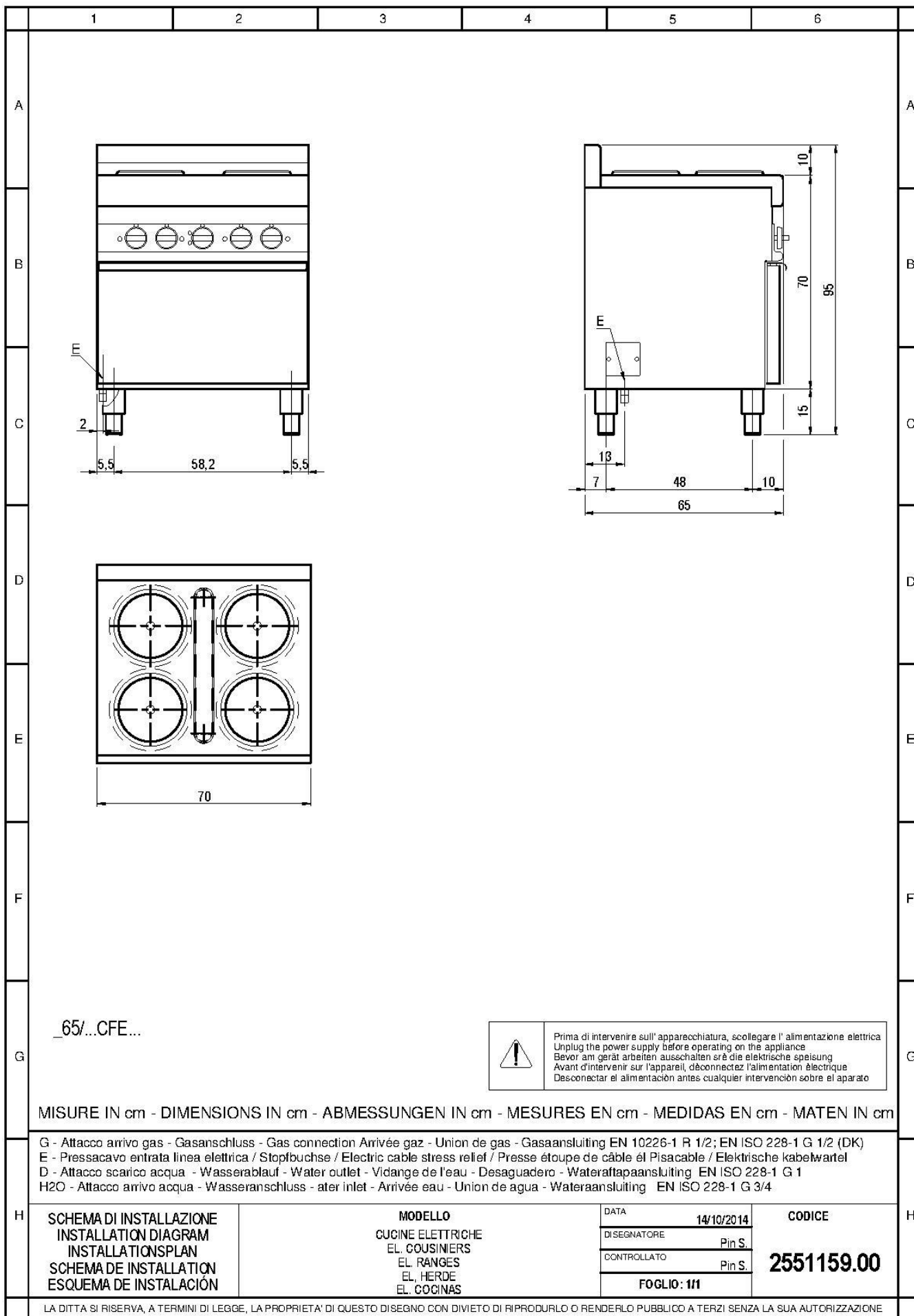


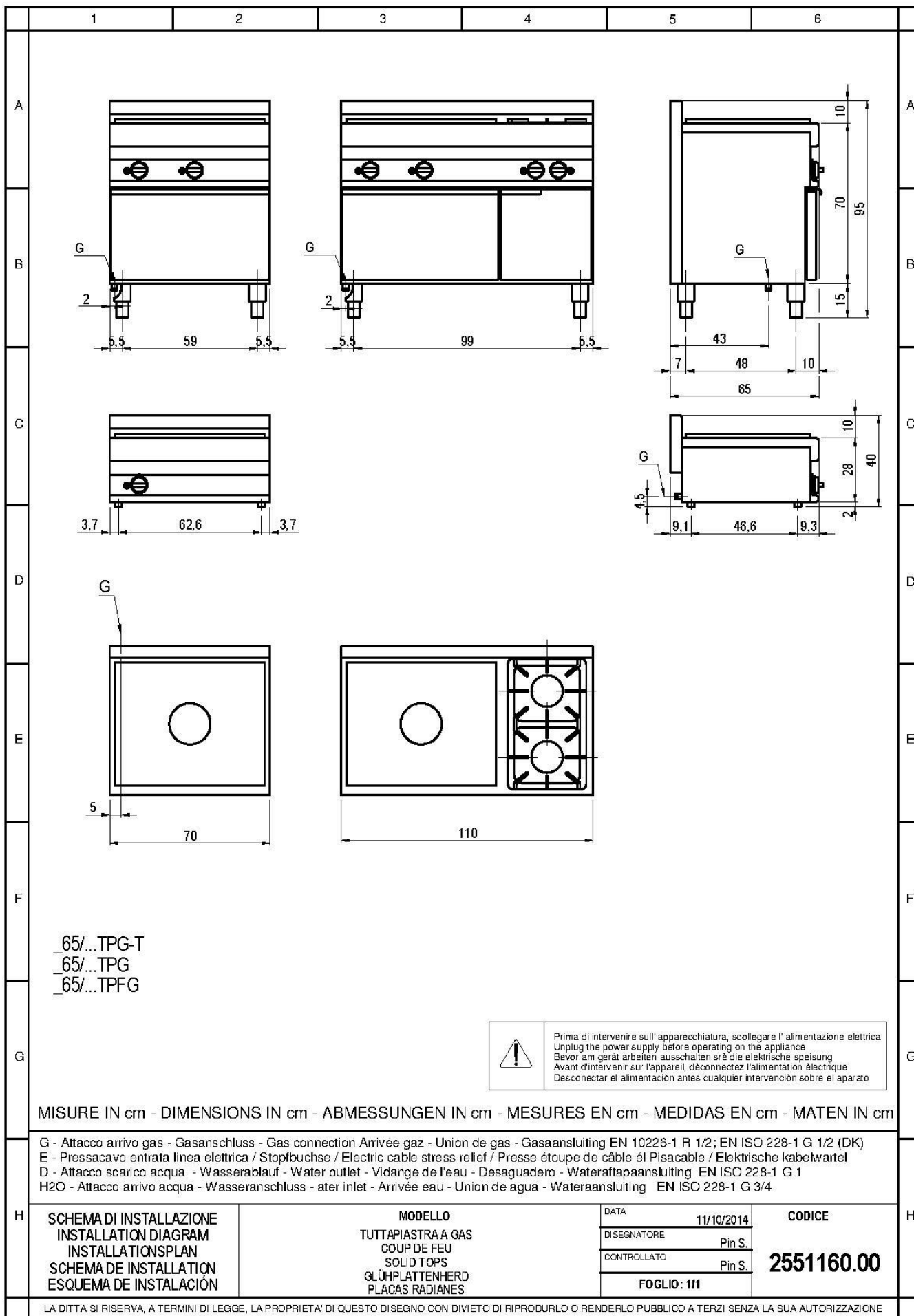


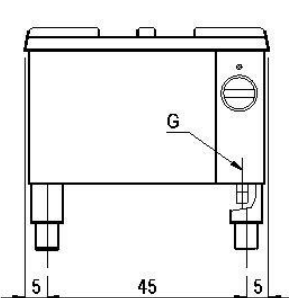
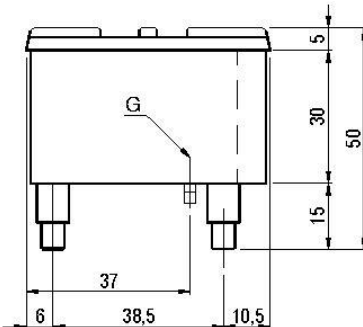
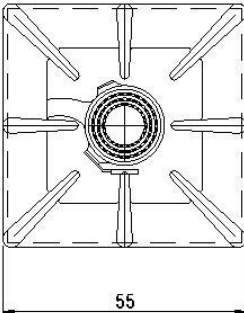



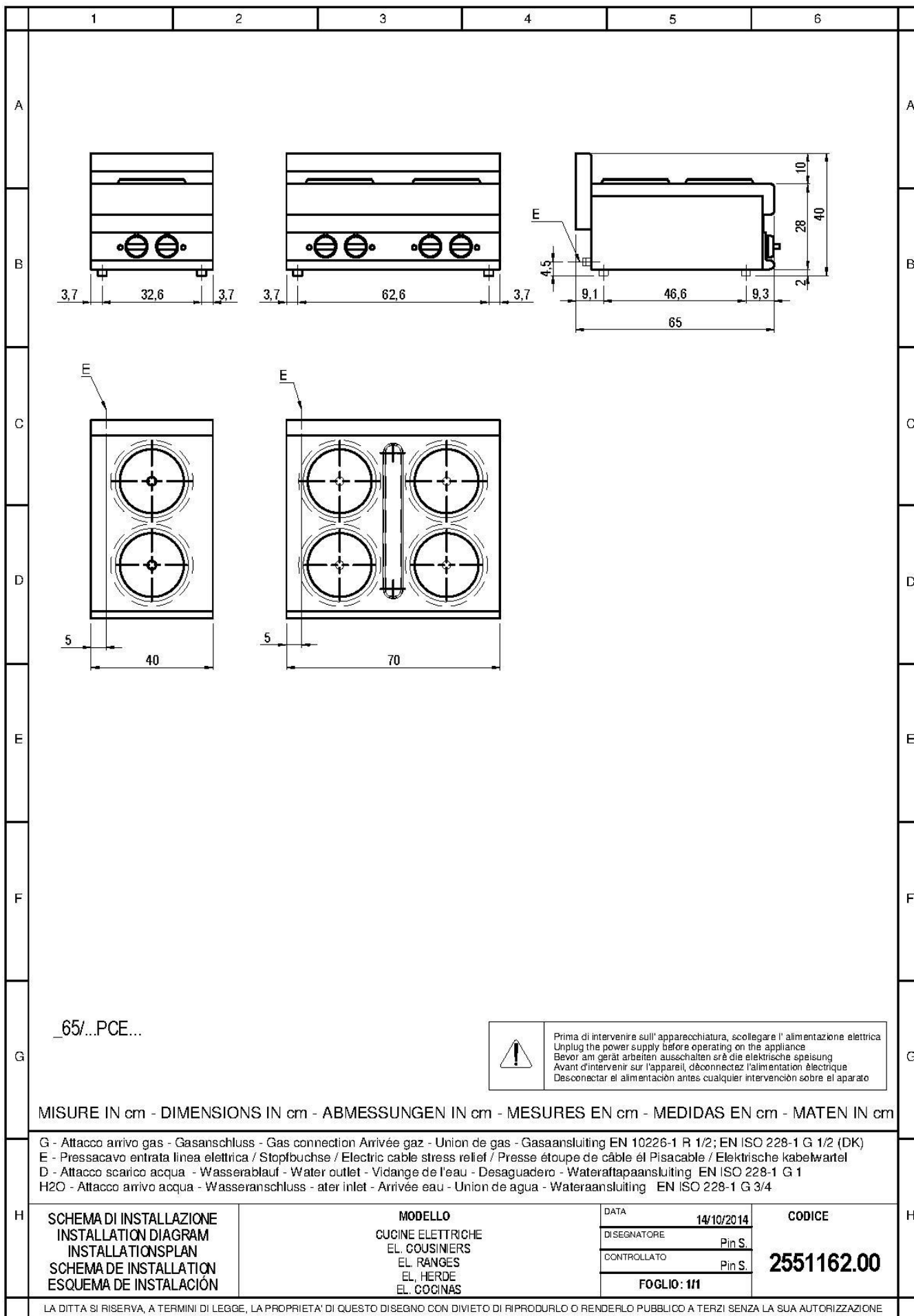


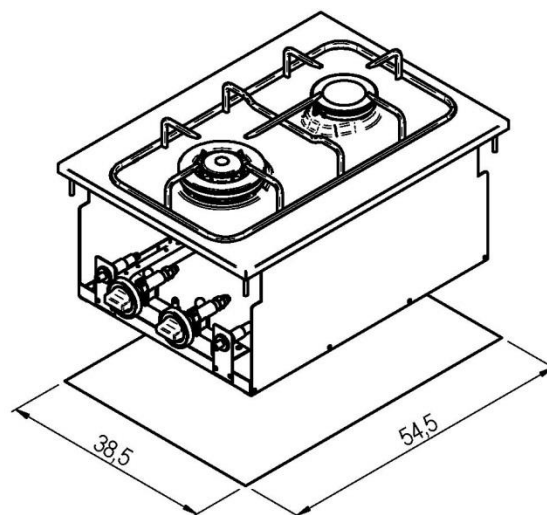
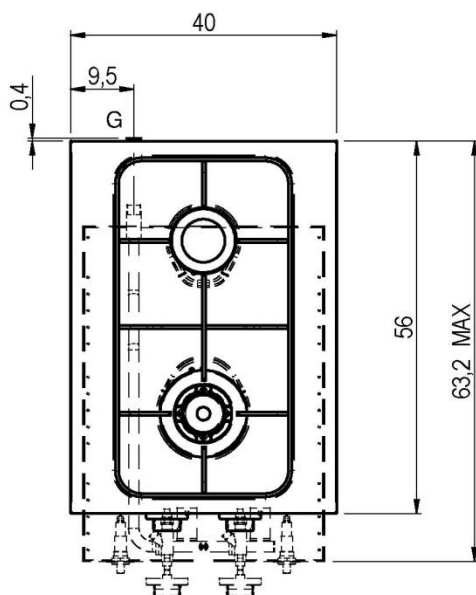
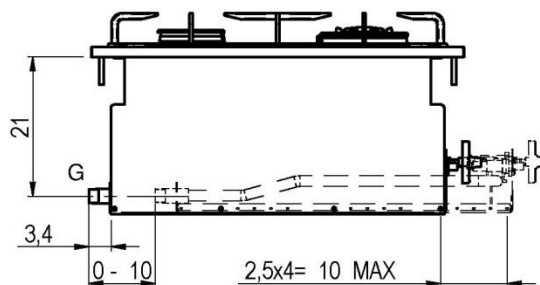
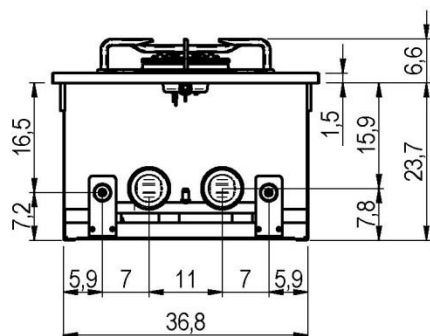






	1	2	3	4	5	6										
A							A									
B	<div><div></div><div></div></div>						B									
C							C									
D	<div></div>						D									
E							E									
F							F									
G	<div><div><u>FPG/55</u></div><div><div></div><div><p>Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica Unplug the power supply before operating on the appliance Bevor am gerät arbeiten ausschalten srð 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		<table><tr><td>DATA</td><td>11/10/2014</td><td rowspan="4">CODICE 2551161.00</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 2551161.00	DISEGNATORE	Pin S.	CONTROLLATO	Pin S.	FOGLIO: 111		H
DATA	11/10/2014	CODICE 2551161.00														
DISEGNATORE	Pin S.															
CONTROLLATO	Pin S.															
FOGLIO: 111																
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

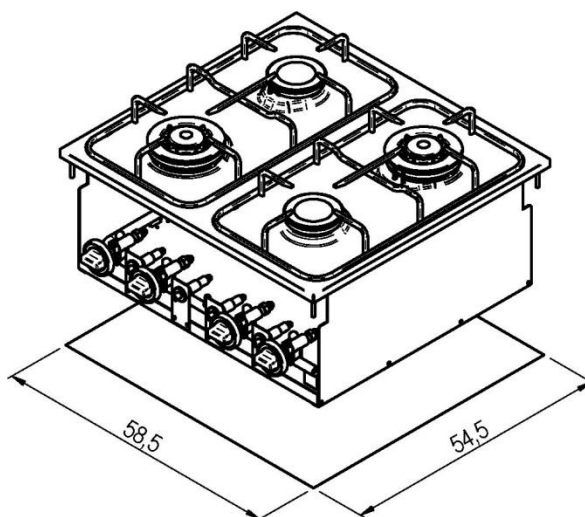
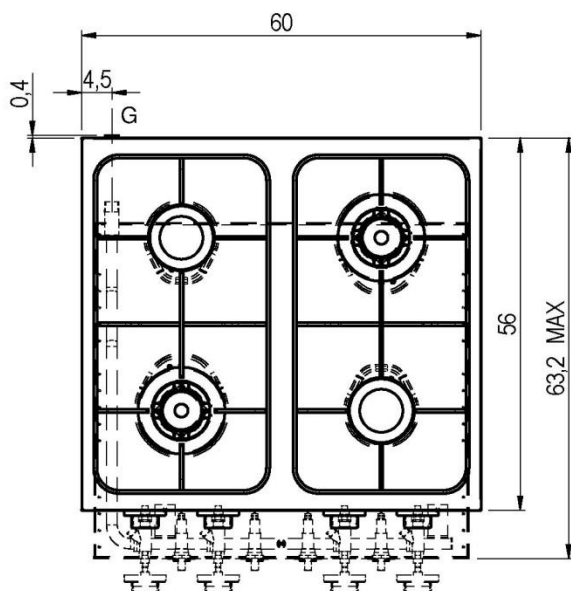
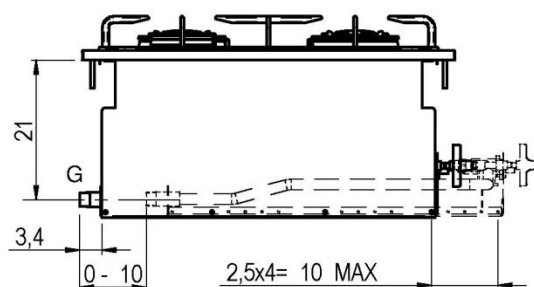
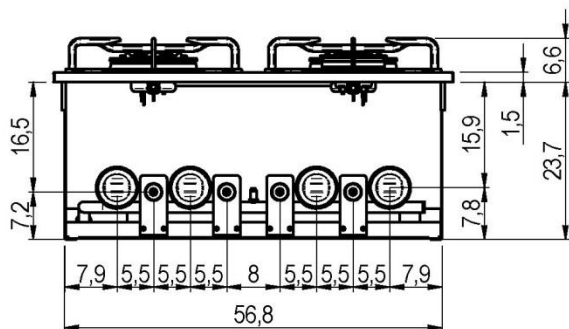
SCHEMA DI INSTALLAZIONE
 INSTALLATION DIAGRAM
 INSTALLATIONSPLAN
 SCHEMA DE INSTALLATION
 ESQUEMA DE INSTALACIÓN

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.

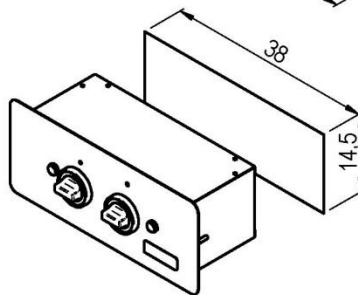
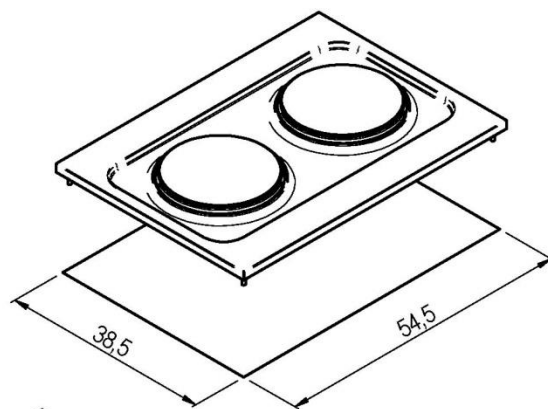
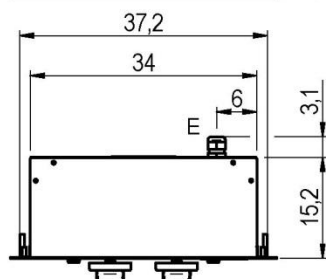
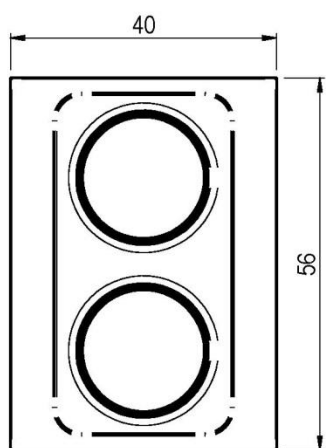
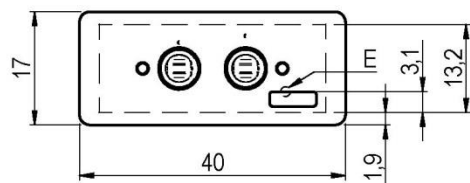
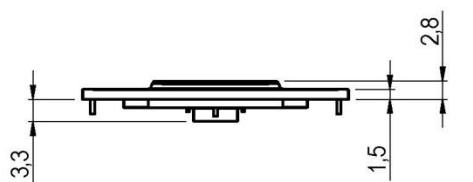
CONTROLLATO Possamai F.

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

 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
ELEKTROKOCHEFELD DROP IN
TABLE DE CUISSON ELECTRIQUE DROP IN
PLANO DE COCCION ELECTRICO DROP IN

DATA 18/12/2014

DISEGNATORE Possamai F.

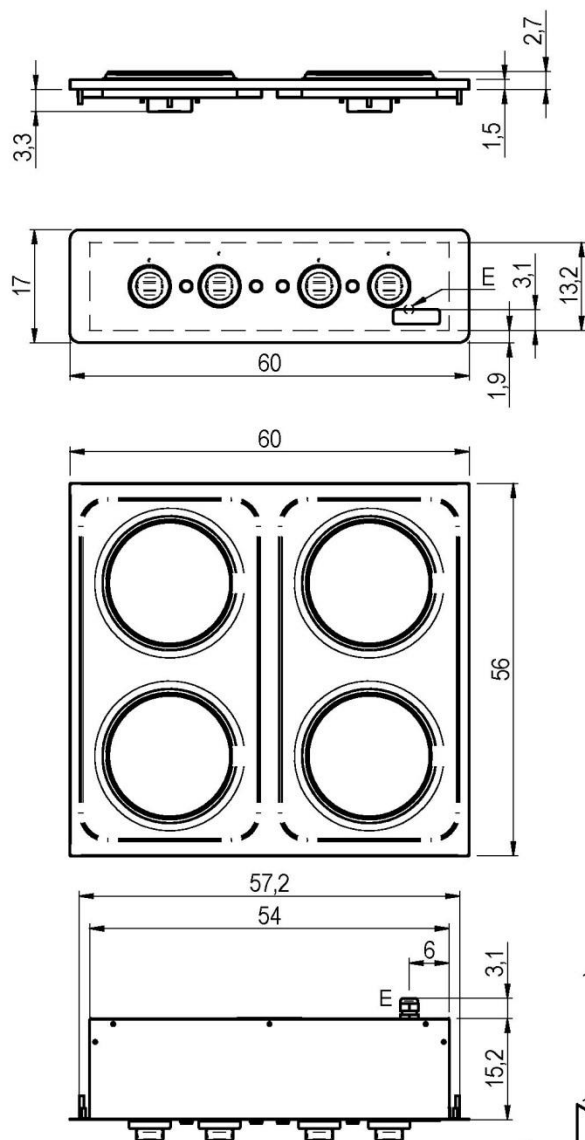
CONTROLLATO Possamai F.

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.

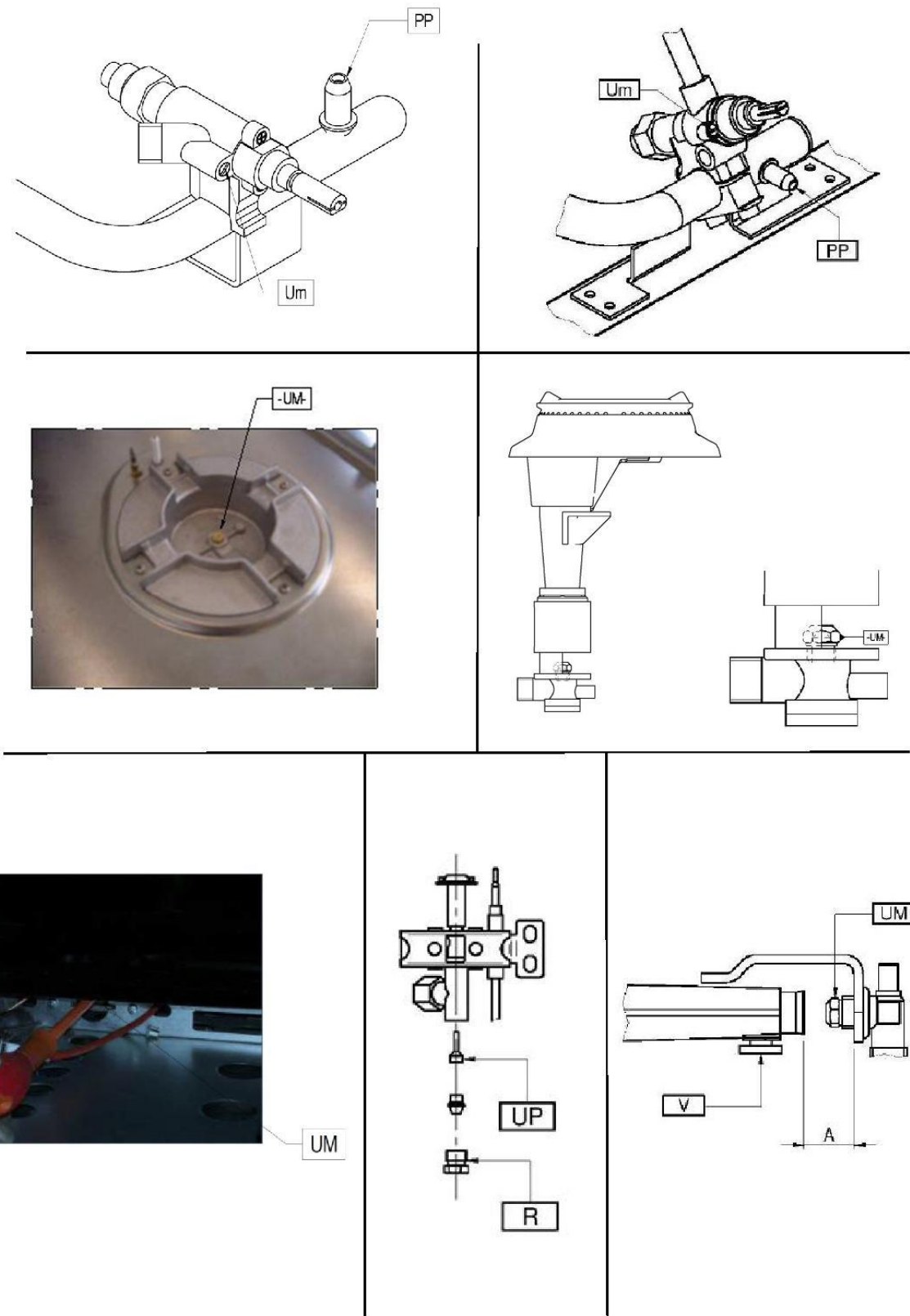
FOGLIO: 1/1

CODICE

2551077.00

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' 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 - Aansluitdruck														
		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 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 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