06/2017

Mod: G65/GPL7T

Production code: 65/70 GRL

Diamond
catering equipment

NL	**GRILL / GASGRILL LAVASTEN** **Installatie-Gebruik-Onderhoud**

MOD.			
_60/30 GRL _60/60 GRL	_65/40 GRG _65/70 GRG _65/40 GRL _65/70 GRL	_70/40 GRG… _70/70 GRG… _70/40 GRL… _70/70 GRL… _70/40 GRACQE _70/70 GRACQE	_90/40 GRL _90/80 GRL _90/40 GRACQE _90/80 GRACQE

Doc.n°	252.445.00
Edition	01

NL - INSTALLATIE - GEBRUIK - ONDERHOUD 62

I. ALGEMENE MEDEDELINGEN 62
1. VERWIJDERING VERPAKKING EN APPARATUUR 63
II. AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE 63
2. MEDEDELINGEN VOOR DE INSTALLATEUR 63
3. REFERENTIENORMEN EN -WETTEN 63
4. UITPAKKEN 63
5. PLAATSING 64
6. AANSLUITINGEN 64
7. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE 65
8. INBEDRIJFSTELLING 66
III. GEBRUIKSAANWIJZINGEN 66
9. MEDEDELINGEN VOOR DE GEBRUIKER 66
10. PLAATSING VAN HET GIETIJZEREN ROOSTER 67
11. GEBRUIK VAN DE GRILL GAS 67
12. GEBRUIK VAN DE GRILL ELEKTRISCH 67
13. GEBRUIK VAN DE GRILL LAVASTEEN GAS 68
14. INUTILITEITSPERIODE 68
IV. AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING 69
15. MEDEDELINGEN VOOR DE REINIGING 69
V. ONDERHOUDSAANWIJZINGEN 70
16. MEDEDELINGEN VOOR HET ONDERHOUDSPERSONEEL 70
17. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE 70
18. INBEDRIJFSTELLING 70
19. STORINGEN OPLOSSEN 70
20. VERVANGING VAN DE COMPONENTEN 71
21. REINIGING VAN DE INTERNE ONDERDELEN 72
22. HOOFDCOMPONENTEN 72
VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D'INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA'S 73
VII. FIGURE – ABB. – FIG. FIGURE-FIG.-IMAGE-ABB.-CIFRAS-AFBEELDINGEN 80
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 81
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 84
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 85
XI. TAB4 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS- TECHNISCHE GEGEVENS Dati tecnici apparecchiature elettriche - Dati tecnici aTechnical data of electric appliances - Caractèristiques techniques des appareils electriques - Technische Daten Elektrogerate - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparatuur 86

NL - INSTALLATIE - GEBRUIK - ONDERHOUD

I. ALGEMENE MEDEDELINGEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Deze apparatuur mag niet worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) met geringe lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of die geen ervaring en kennis hebben.
Tenzij een verantwoordelijke voor hun veiligheid ze controleert of informeert over het gebruik van de apparatuur.
Laat het apparaat niet onbewaakt achter als kinderen aanwezig zijn en verzeker u ervan dat ze het apparaat niet gebruiken of ermee spelen.

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

HOUD ONTVLAMBARE MATERIALEN BUITEN BEREIK VAN DE APPARATUUR. BRANDGEVAAR.

Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende geventileerde ruimten.
Door onvoldoende ventilatie ontstaat verstikkingsgevaar. Sluit het ventilatiesysteem niet af van de omgeving waarin de apparatuur is geïnstalleerd. Sluit de ventilatieopeningen van deze apparatuur en van andere apparatuur niet af.

Sluit de gaskraan en/of deactiveer de hoofdschakelaar van de elektrische voeding voor de apparatuur in het geval van een storing of defect aan de apparatuur.
De installatie en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.
De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

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

1. VERWIJDERING VERPAKKING EN APPARATUUR

VERPAKKING

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

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

APPARATUUR

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

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

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

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

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

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

II. AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE

2. MEDEDELINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

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

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

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

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

Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende geventileerde ruimten.

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

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

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

Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.

3. REFERENTIENORMEN EN -WETTEN

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

4. UITPAKKEN

- Controleer de staat van de verpakking. Laat de goederen door de expediteur controleren als duidelijke schade zichtbaar is.
- Verwijder de verpakking.

- Verwijder de beschermfolie van de externe panelen. Verwijder eventuele lijmresten met een geschikt oplosmiddel.

5. PLAATSING

Het installatieschema voorin deze handleiding bevat de buitenafmeting van de apparatuur en de positie van de aansluitingen.
De apparatuur kan apart of samen met andere apparatuur uit hetzelfde assortiment worden geïnstalleerd.

De apparatuur kan niet worden ingebouwd.

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

De wanden, scheidingswanden, keukenkasten, sierelementen enz. waar het apparaat in de buurt wordt geplaatst, moeten van onbrandbare materialen zijn gemaakt.
Als het tegendeel waar is moeten ze worden bekleed met passend onbrandbaar, thermisch isolerend materiaal.
Plaats de apparatuur waterpas met behulp van de stelpootjes.

MONTAGE VAN DE APPARATUUR OP HET ONDERSTEL EN OP EEN BRUG

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

ROOKAFVOERSYSTEEM

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

APPARATUUR TYPE "A1"

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

APPARATUUR TYPE "B21"

Plaats de apparatuur type "B21" onder een afzuigkap.

APPARATUUR TYPE "B11"

Monteer de geschikte schoorsteen op de apparatuur type " B11 ". Vraag dit aan bij de fabrikant van de apparatuur. Volg de montageaanwijzingen die samen met de schoorsteen worden geleverd.
Sluit een buis, bestendig tegen een temperatuur van 300°C, met een diameter van 150/155 mm aan op de schoorsteen.
Voer hem naar buiten of naar een schoorsteen waarvan de efficiëntie is vastgesteld. De buis mag niet langer zijn dan 3 meter.

6. AANSLUITINGEN

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

AANSLUITING OP GASLEIDING

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

AANSLUITING OP ELEKTRICITEITSNET

Verifieer of de apparatuur kan functioneren met de spanning en de frequentie van de voeding. Controleer de gegevens van het typeplaatje van de apparatuur en het plaatje dat in de buurt van het klemmenbord is aangebracht.
Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparatuur een omnipolaire afscheider met een opening tussen de contacten die een volledige afkoppeling volgens de voorwaarden van de overspanningscategorie III mogelijk maakt.
Gebruik een flexibele voedingskabel met rubberen isolatie en eigenschappen die op zijn minst gelijk zijn aan het type H05 RN-F.
Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord volgens de aanwijzingen van het schakelschema dat samen met de apparatuur is geleverd.

Zet de voedingskabel vast met de wartel.

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

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

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

AANSLUITING OP DE AARDE EN OP EQUIPOTENTIAAL PUNT

- Sluit de elektrisch gevoede apparatuur aan op een functionerende aarding. Sluit de aardgeleider aan op de aansluitklem met het symbool ⏚ dat is aangegeven naast de aansluitklem voor de inkomende lijn.
- Sluit de metalen structuur van de elektrisch gevoede apparatuur aan op een equipotentiaal punt. Sluit de geleider aan op de aansluitklem met het symbool ⏛ dat aan de buitenkant van de bodem is aangegeven.

AANSLUITING OP WATERNET

- Voorzie de apparatuur van drinkwater. De toevoerdruk van het water moet 150 - 300 kPa bedragen. Gebruik een drukreductor als de toevoerdruk hoger is dan de gegeven maximale druk.
- Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparatuur een mechanisch filter en een kraan.
- Verwijder eventueel ijzerhoudend afval uit de leidingen alvorens het filter en de apparatuur aan te sluiten.
- De niet-aangesloten aansluitingen met een waterdichte dop afsluiten.
- Verifieer na de aansluiting of de aansluitpunten niet lekken.

AANSLUITING OP WATERAFVOER

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

7. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE

Tabel TAB1 geeft:

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

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

Vervang de verstuiver van de hoofdbrander (UM).
Plaats de beluchter van de hoofdbrander op afstand A.
Vervang de verstuiver van de waakvlam (UP).
Regel de lucht van de waakvlam (wanneer nodig).
Vervang de minimum verstuiver van de gaskraan (Um).
Breng de sticker met het nieuwe gastype aan op de apparatuur.

De verstuivers en de stickers worden samen met de apparatuur geleverd.

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

Demonteer het bedieningspaneel.
Demonteer de verstuiver UM en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.
Draai de verstuiver UM helemaal aan.
Draai de schroef V los en plaats de beluchter op de afstand A gegeven in de tabel TAB1.
Draai de schroef V helemaal aan.
Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE SCHROEF MINIMALE STAND

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

VERVANGING VAN DE VERSTUIVER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

Demonteer het bedieningspaneel.

Draai de verbinding R los.

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

8. INBEDRIJFSTELLING

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

GASAPPARATUUR

Stel de apparatuur in werking volgens de gebruiksaanwijzingen en waarschuwingen beschreven in het hoofdstuk " GEBRUIKSAANWIJZINGEN " en verifieer:
de gastoevoerdruk (zie de volgende paragraaf).

de normale ontsteking van de branders en de doeltreffendheid van de rookafvoerinstallatie.

VERIFICATIE VAN DE GAS TOEVOERDRUK

Gebruik een drukregelaar met een resolutie van minstens 0,1 mbar.

Demonteer het bedieningspaneel.

Verwijder de schroef van de drukaansluiting PP en sluit de drukmeter aan.

Verricht de meting bij werkende apparatuur.

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

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

ELEKTRISCHE APPARATUUR

Stel de apparatuur in werking volgens de gebruiksaanwijzingen en waarschuwingen beschreven in het hoofdstuk " GEBRUIKSAANWIJZINGEN " en verifieer:
de stroomwaarden van elke fase.

de normale ontsteking van de verwarmingsweerstanden.

III. GEBRUIKSAANWIJZINGEN

9. MEDEDELINGEN VOOR DE GEBRUIKER

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

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

Wend u voor assistentie uitsluitend tot erkende servicecentra en vraag om originele reserveonderdelen.
Onderhoud de apparatuur minstens twee keer per jaar. Het wordt aanbevolen een onderhoudscontract af te sluiten.

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

Gebruik de apparatuur voor de bereiding van voedsel zoals is beschreven in de gebruiksaanwijzingen. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
Laat de apparatuur nooit lange tijd leeg functioneren. Warm het apparaat voor het gebruik op.

Controleer de apparatuur tijdens de werking.

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

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

HOUD ONTVLAMBARE MATERIALEN BUITEN BEREIK VAN DE APPARATUUR. BRANDGEVAAR.

Sluit de ventilatieopeningen en de afvoeropeningen van de apparatuur niet af.
Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.
Deze handleiding op een veilige en bekende plaats bewaren zodat ze gedurende de levensduur van de apparatuur kan worden geraadpleegd.
De installatie en het onderhoud van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de

toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

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

10. PLAATSING VAN HET GIETIJZEREN ROOSTER

De beide zijden van het rooster kan worden gebruikt: schuin voor vlees en horizontaal voor vis en groenten.

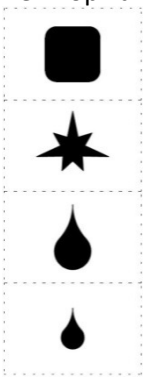
11. GEBRUIK VAN DE GRILL GAS

De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel op de meegeleverde roosters.

Het rooster mag niet worden gebruikt voor het opwarmen van pannen.

ONTSTEKING EN UITDOVING BRANDERS

De knop van de gaskraan heeft de volgende standen:



UIT

ONTSTEKING WAAKVLAM

MAXIMALE VLAM

MINIMALE VLAM

ONTSTEKING WAAKVLAM

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

ONTSTEKING HOOFDBRANDER

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

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

UITSCHAKELING

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

GEBRUIK VAN DE OPVANGBAK

- Het wordt aanbevolen de vetopvangbakken te vullen met 2-3 cm water, om de reiniging te bevorderen en een betere bereiding te waarborgen.

VETOPVANGBAK

Het vet dat tijdens de bereiding van het rooster valt en door de vuurpot druipt, wordt opgevangen in de specifieke opvangbak. Maak de opvangbak regelmatig leeg en schoon.

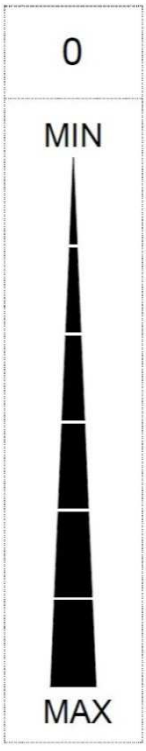
12. GEBRUIK VAN DE GRILL ELEKTRISCH

De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel op de meegeleverde roosters.

Het rooster mag niet worden gebruikt voor het opwarmen van pannen.

IN- EN UITSCHAKELING VERWARMING

De knop van de thermostaat heeft de volgende standen:



UIT

MINIMALE TEMPERATUUR

TUSSENTEMPERATUREN

MAXIMALE TEMPERATUUR

ONTSTEKING

- Draai de knop van de thermostaat behorende bij de stand van de gekozen bereidingstemperatuur.
- Het gele lampje gaat branden.
- Het gele lampje gaat uit om aan te geven dat de gekozen temperatuur is bereikt.

UITSCHAKELING

Draai de knop van de thermostaat op " 0 ".

Het gele lampje gaat uit.

GEBRUIK VAN DE OPVANGBAK

Het wordt aanbevolen de vetopvangbakken te vullen met 2-3 cm water, om de reiniging te bevorderen en een betere bereiding te waarborgen.

VETOPVANGBAK

Het vet dat tijdens de bereiding van het rooster valt en door de vuurpot druipt, wordt opgevangen in de specifieke opvangbak. Maak de opvangbak regelmatig leeg en schoon.

13. GEBRUIK VAN DE GRILL LAVASTEEN GAS

De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel op de meegeleverde roosters.

Het rooster mag niet worden gebruikt voor het opwarmen van pannen.

LAVA TOEVOEGEN

De apparatuur is voorzien van 2 verpakkingen met lavasteen voor elke vuurpot (bereidingszone).

Elke verpakking weegt 4 kg.

De stukken lava hebben een minimale diameter van 25mm, een maximale diameter van 30 mm en een maximale lengte van 50mm met een tolerantie +/- 5%.

Verdeel de inhoud van een verpakking gelijkmatig over elke vuurpot. Vul in geen enkel geval meer dan is voorgeschreven.

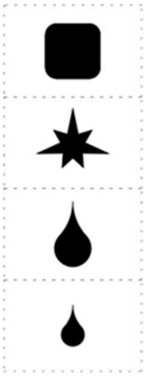
Gebruik de tweede verpakking uitsluitend om het geleidelijke verbruik van de lava aan te vullen.

VETOPVANGBAK

Het vet dat tijdens de bereiding van het rooster valt en door de vuurpot druipt, wordt opgevangen in de specifieke opvangbak. Maak de opvangbak regelmatig leeg en schoon.

ONTSTEKING EN UITDOVING BRANDERS

De knop van de gaskraan heeft de volgende standen:



UIT

ONTSTEKING WAAKVLAM

MAXIMALE VLAM

MINIMALE VLAM

ONTSTEKING WAAKVLAM

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

ONTSTEKING HOOFDBRANDER

- Ontsteek de hoofdbrander door de knop van "ontsteking waakvlam" te draaien op "maximale vlam".
- Draai, afhankelijk van de bereiding, de knop op een willekeurige stand tussen " maximale vlam " en " minimale vlam ".

UITSCHAKELING

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

14. INUTILITEITSPERIODE

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

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

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

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

IV. AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

15. MEDEDELINGEN VOOR DE REINIGING

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

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

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

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

GESATINEERDE ROESTVRIJSTALEN OPPERVLAKKEN

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

OPVANGBAKKEN

- Verwijder vet, olie en voedingsresten van de oppervlakken.

GRILL GAS

Reiniging brander en rooster vuurhaard

OPGELET: VERZEKER U ERVAN DAT DE ROOSTERS ZIJN AFGEKOELD ALVORENS DE REINIGING TE VERRICHTEN.

- Verwijder het bereidingsrooster en de spatplaat door ze op te tillen.
- Demonteer de afschermingen.
- Reinig de brander in de zone van de vlam en langs de sleuven van de vlamwering. Verwijder stof en afzettingen en let er daarbij op dat geen water terechtkomt in de openingen waar de vlam door naar buiten komt.
- Maak de ribben van de verbrandingskamer die de sausen naar de opvangbak sturen schoon met een schraper en haal er vervolgens een vochtige doek over.
- Zorg ervoor dat de ontstekingsgroep geen schade oploopt.
- Hermonteer de afdekking. Zorg ervoor dat deze correct is aangebracht.

STEENGRILL GAS

OPGELET: VERZEKER U ERVAN DAT DE ROOSTERS ZIJN AFGEKOELD ALVORENS DE REINIGING TE VERRICHTEN.

- Verwijder het bereidingsrooster en de vuurpot met lavasteen.

- Reinig de brander in de zone van de vlam en langs de sleuven van de vlamwering. Verwijder stof en afzettingen en let er daarbij op dat geen water terechtkomt in de openingen waar de vlam door naar buiten komt.

GRILL ELEKTRISCH

OPGELET: VERZEKER U ERVAN DAT DE WEERSTANDEN ZIJN AFGEKOELD ALVORENS DE REINIGING TE VERRICHTEN.

- Haal de elektrische voeding los.
- Verwijder het bereidingsrooster en de spatplaat.
- Maak de binnenkant van het rooster schoon met een schraper.

OPGELET: MAAK DE WEERSTANDEN NIET SCHOON EN GEBRUIK GEEN WATER IN DE GRILL AANGEZIEN ELEKTRISCHE COMPONENTEN AANWEZIG ZIJN.

v. ONDERHOUDSAANWIJZINGEN

16. MEDEDELINGEN VOOR HET ONDERHOUDSPERSONEEL

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

Het model van de apparatuur identificeren. Op de verpakking en op het typeplaatje van de apparatuur is het model aangegeven.
Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende geventileerde ruimten.
Sluit de ventilatieopeningen en de afvoeropeningen van de apparatuur niet af.
Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.
De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

17. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE

Zie het hoofdstuk " Installatieaanwijzingen ".

18. INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk " Installatieaanwijzingen ".

19. STORINGEN OPLOSSEN

GRILL GAS

DE WAAKVLAMBRANDER GAAT NIET AAN.

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

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

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

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

Mogelijke oorzaken:
- De brander is defect (gas uitvoeropeningen verstopt).

GRILL ELEKTRISCH

DE APPARATUUR WARMT NIET OP.

Mogelijke oorzaken:
- De thermostaat voor de regeling van de temperatuur is defect.
- De weerstanden zijn defect.

DE VERWARMING KAN NIET WORDEN GEREGELD.

Mogelijke oorzaken:
- De thermostaat voor de regeling van de temperatuur is defect.

STEENGRILL GAS

DE WAAKVLAMBRANDER GAAT NIET AAN.

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

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

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

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

Mogelijke oorzaken:
- De brander is defect (gas uitvoeropeningen verstopt).

20. VERVANGING VAN DE COMPONENTEN

MEDEDELINGEN VOOR DE VERVANGING VAN COMPONENTEN

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

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

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

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

GRILL GAS

VERVANGING VAN DE GASKRAAN.

- Verwijder de knop.
- Demonteer de voorkant.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE BRANDER, DE WAAKVLAMBRANDER, HET THERMOKOPPEL.

- verwijder de opvangbak.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE HOOFDBRANDER.

- verwijder de opvangbak.
- Verwijder de knop.
- Demonteer de voorkant onderaan.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer de spatplaat, de afschermingen, de steun van de afschermingen aan de voorkant en de bescherming van de branders.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

GRILL ELEKTRISCH

VERVANGING VAN DE KEUZESCHAKELAAR EN HET LAMPJE.

- verwijder de opvangbak.
- Verwijder de knop.
- Demonteer de voorkant onderaan.
- Demonteer en vervang het component.

- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE WEERSTANDEN.

- verwijder de opvangbak.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de spatplaat en het rooster.
- Demonteer de aansluitdoos en de bescherming van de weerstanden door de zelfborgende schroeven aan de bovenkant van het blad los te draaien.
- Vervang het component door het van bovenuit te verwijderen.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE BEDRIJFSTHERMOSTAAT.

- verwijder de opvangbak.
- Verwijder de knop.
- Verwijder het onderste paneel van het instrumentenpaneel.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

STEENGRILL GAS

VERVANGING VAN DE GASKRAAN.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE WAAKVLAMBRANDER EN HET THERMOKOPPEL.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer de roosters, de lavastenen en de ondersteunende vuurpotten.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE HOOFDBRANDER.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer de roosters, de lavastenen en de ondersteunende vuurpotten.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

21. REINIGING VAN DE INTERNE ONDERDELEN

Controleer de staat van de inwendige onderdelen van de apparatuur.
Verwijder eventueel vuil.
Controleer en reinig het rookafvoersysteem.

22. HOOFDCOMPONENTEN

GRILL GAS

- GASKRAAN
- HOOFDBRANDER
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker

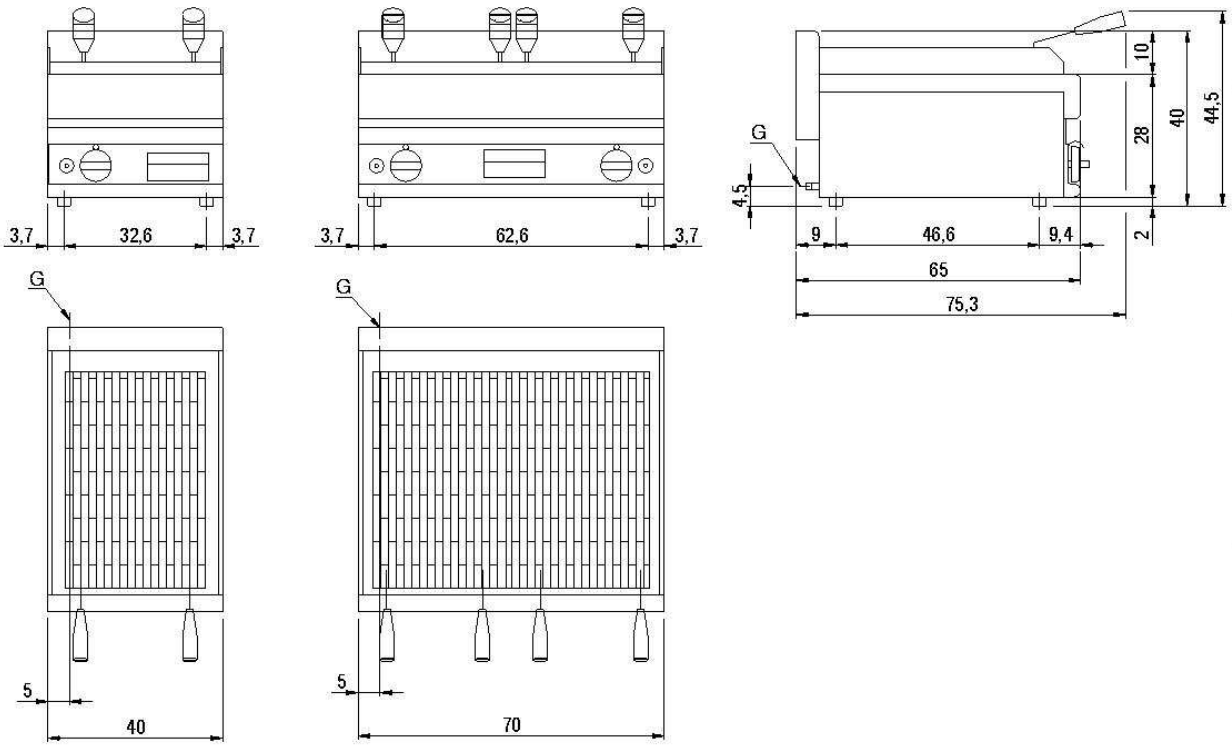
GRILL ELEKTRISCH

- Bedrijfsthermostaat
- Weerstand
- Lampje

STEENGRILL GAS

- HOOFDBRANDER
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker
- GASKRAAN
- Vuurpot
- Lavasteen

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



_65/40 GRL
_65/70 GRL

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

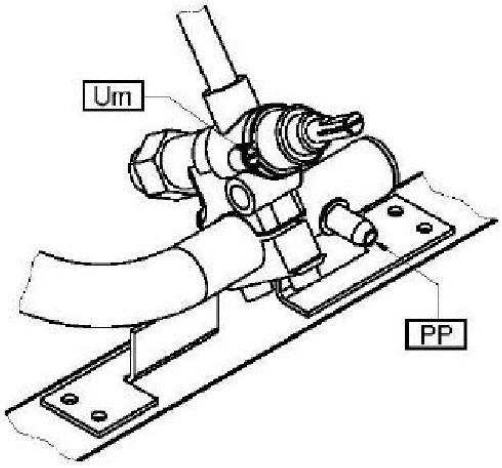
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

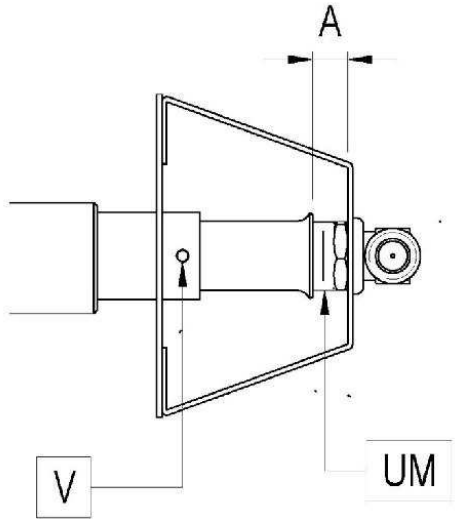
G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
D - Attacco 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

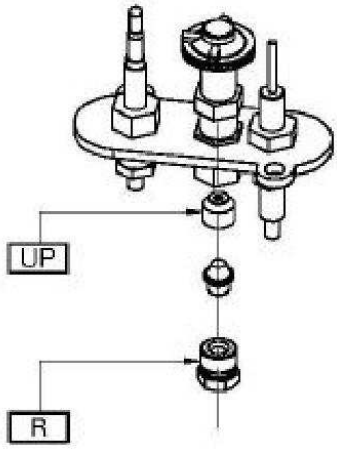
SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN	MODELLO GRIGLIE GRILLOIR GRILL GRILLGERÄTE GRELHA	DATA 13/10/2014 DISEGNATORE Pin S. CONTROLLATO Pin S. FOGLIO: 1/1	CODICE 2551121.00

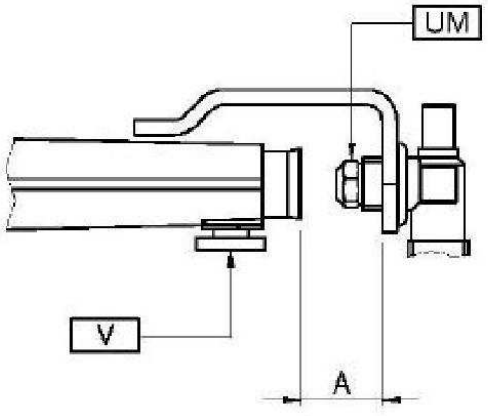
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

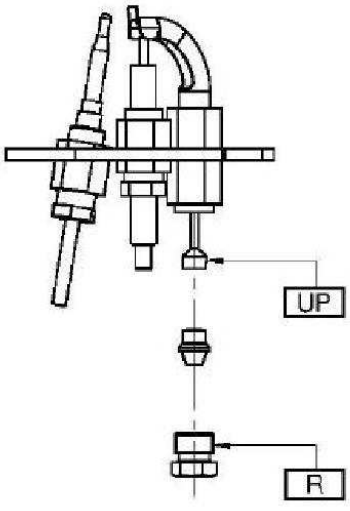
VII. FIGURE – ABB. – FIG. FIGURE-FIG.-IMAGE-ABB.-CIFRAS-AFBEELDINGEN











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	**_65/40 GRG** **_65/70 GRG**	**_70/40 GRG...** **_70/70 GRG...**
G20 G20/G25	20 20/25	UM	205L	205L
		UP	36	36
		A (mm)	10	10
		Um	REG	REG
G25	20	UM	225L	225L
		UP	36	36
		A (mm)	10	10
		Um	REG	REG
G25	25	UM	205L	220L
		UP	36	36
		A (mm)	10	10
		Um	REG	REG
G20	25	UM	-	-
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G25.1	25	UM	-	-
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G30/G31	28-30/37 28-30	UM	135L	135L
		UP	19	19
		A (mm)	10	10
		Um	110	100
G30/G31	37	UM	-	-
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G30/G31	50	UM	115L	115L
		UP	19	19
		A (mm)	10	10
		Um	110	100
G110	8	UM	480L	480L
		UP	75	75
		A (mm)	1	1
		Um	REG	REG
G120	8	UM	400L	400L
		UP	75	75
		A (mm)	18	18
		Um	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

REG : Regolato - Eingestellt - Regulated - Règie - Regulado - Geregeld

TAB1					
Gas Gaz	**Pa (mbar)**	UM UP A Um	**_60/30 GRL _60/60 GRL**	**_65/40 GRL _65/70 GRL**	**_70/40 GRL _70/70 GRL**
G20 G20/G25	20 20/25	UM	175L	175L	205L
		UP	51	27	36
		A (mm)	10	10	10
		Um	200	REG	REG
G25	20	UM	195L	195L	235L
		UP	51	27	36
		A (mm)	10	10	10
		Um	200	REG	REG
G25	25	UM	185L	180L	220L
		UP	51	27	36
		A (mm)	10	10	10
		Um	200	REG	REG
G20	25	UM	165L	-	195L
		UP	51	-	36
		A (mm)	10	-	10
		Um	200	-	REG
G25.1	25	UM	195L	-	220L
		UP	51	-	36
		A (mm)	10	-	10
		Um	200	-	REG
G30/G31	28-30/37 28-30	UM	120L	120L	140L
		UP	30	19	19
		A (mm)	10	10	10
		Um	110	110	100
G30/G31	37	UM	110L	-	130L
		UP	30	-	19
		A (mm)	10	-	10
		Um	110	-	100
G30/G31	50	UM	105L	100L	120L
		UP	30	19	19
		A (mm)	10	10	10
		Um	110	90	100
G110	8	UM	350L	350L	450L
		UP	62	75	75
		A (mm)	10	-	9.5
		Um	REG	REG	REG
G120	8	UM	330L	325L	400L
		UP	62	75	75
		A (mm)	10	-	9.5
		Um	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

REG : Regolato - Eingestellt - Regulated - Règie - Regulado - Geregeld

TAB1			
Gas Gaz	**Pa (mbar)**	UM UP A	**_90/40 GRL _90/80 GRL**
G20 G20/G25	20 20/25	UM	235
		UP	36
		A (mm)	10
		Um	REG
G25	20	UM	260
		UP	36
		A (mm)	10
		Um	REG
G25	25	UM	245
		UP	36
		A (mm)	10
		Um	REG
G20	25	UM	220
		UP	36
		A (mm)	10
		Um	REG
G25.1	25	UM	245
		UP	36
		A (mm)	10
		Um	REG
G30/G31	28-30/37 28-30	UM	155
		UP	19
		A (mm)	10
		Um	100
G30/G31	37	UM	145
		UP	19
		A (mm)	10
		Um	100
G30/G31	50	UM	135
		UP	19
		A (mm)	10
		Um	100
G110	8	UM	470
		UP	75
		A (mm)	9.5
		Um	REG
G120	8	UM	430
		UP	75
		A (mm)	9.5
		Um	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

REG : Regolato - Eingestellt - Regulated - Règie - Regulado - Geregeld

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

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

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

TAB3													
Modelli Modelle Models Modeles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	ΣQn	Σqn G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Total gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo totral 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	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	Kg/h	Kg/h	Kg/h
_60/30 GRL	300	5.5	5.5	0.58	0.68	0.68	0.58	0.68	1.42	1.26	0.43	0.43	0.43
_60/60 GRL	600	11	11	1.16	1.35	1.35	1.16	1.35	2.84	2.53	0.87	0.87	0.87
_65/40 GRG	400	7.5	-	0.79	0.92	0.92	0.79	0.92	-	-	0.59	0.59	0.59
_65/70 GRG	700	15	-	1.59	1.85	1.85	1.59	1.84	-	-	1.18	1.18	1.18
_65/40 GRL	400	5.5	-	0.58	0.68	0.68	0.58	0.68	-	-	0.43	0.43	0.43
_65/70 GRL	700	11	-	1.16	1.35	1.35	1.16	1.35	-	-	0.87	0.87	0.87
_70/40 GRG…	400	7.5	7.5	0.79	0.92	0.92	0.79	0.92	1.94	1.72	0.59	0.59	0.59
_70/70 GRG…	700	15	15	1.59	1.85	1.85	1.59	1.84	3.87	3.44	1.18	1.18	1.18
_70/40 GRL…	400	7.5	7.5	0.79	0.92	0.92	0.79	0.92	1.94	1.72	0.59	0.59	0.59
_70/70 GRL…	700	15	15	1.59	1.85	1.85	1.59	1.84	3.87	3.44	1.18	1.18	1.18
_90/40 GRL	400	9.5	9.5	1.01	1.17	1.17	1.01	1.17	2.45	2.18	0.75	0.75	0.75
_90/80 GRL	800	19	19	2.01	2.34	2.34	2.01	2.33	4.90	4.36	1.50	1.50	1.50

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

TAB4						
Modelli Modelle Models Modeles 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	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximun 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	kW	_
_70/40 GRACQE	400	380-415	3N	50-60	6.00	5 G 1
_70/80 GRACQE	800	380-415	3N	50-60	12.00	5 G 2.5
_90/40 GRACQE	400	380-415	3N	50-60	7.50	5 G 1.5
_90/80 GRACQE	800	380-415	3N	50-60	15.00	5 G 2.5