

09/2006

Mod: **GV1207**

Production code: **GV1207/O**



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

TABLEAU 1

Modeles	Dimensions LxPxH cm	Raccord gaz " G.I.S.O.R 7/11	Zones de cuisson n°	Puissance totale kW	Consom. totale kg/h	Air pour la combustion m³/h	Type
GV 455	42x55x31,5	1/2	1	6,9	0,540	14	A
GV 855	80x55x31,5	1/2	2	13,8	1,080	28	A
GV 407	42x70x44	3/4	1	10,5	0,822	21	A
GV 807	80x70x44	3/4	2	21	1,643	42	A
GV 1207	119,5x70x44	3/4	3	31,5	2,464	63	A
GV 417	42x70x85	3/4	1	10,5	0,822	21	A
GV 817	80x70x85	3/4	2	21	1,643	42	A
GV 1217	119,5x70x85	3/4	3	31,5	2,464	63	A
GV 409	42x90x44	3/4	1	13	1,017	26	A
GV 809	80x90x44	3/4	2	26	2,034	52	A
GV 1209	119,5x90x44	3/4	3	39	3,052	78	A
GV 419	42x90x85	3/4	1	13	1,017	26	A
GV 819	80x90x85	3/4	2	26	2,034	52	A
GV 1219	119,5x90x85	3/4	3	39	3,052	78	A

1. DONNEES TECHNIQUES

La plaque signalétique se trouve sur le panneau frontal ou à l'intérieur du bandeau de l'appareil. On l'atteint en dévissant et en enlevant le bandeau.

- Appareil de catégorie I3+ / I2E+
- Pression d'alimentation: Butane/Propane (G30-G31) 28/37 mbar (Cat. I3+)
Gaz Naturel "H" (G20 - 20 mbar (Cat. I2E+))
Gaz Naturel "L" (G25 - 25 mbar (Cat. I2E+))

CONFORMITE AUX DIRECTIVES CEE

Les appareils sont construits dans le respect des exigences des Directives de l'Union Européenne:
- 90/396 CEE (Appareils à gaz)

TABLEUX 2

BRULEUR : série 550 (GV ...55)		UNE ZONE DE CUISSON		
DEBIT NOMINAL kW 6,9		DEBIT REDUIT kW 5		
	Injecteur du brûleur principal Ø 1/100mm	Injecteur veilleuse n°	By-pass Ø 1/100	Pos. air primaire brûl. principal mesure "x" en mm*
Gaz liquides (G30-G31)	130	22	115	Tout ouvert
Gaz naturel (G20/G25)	200	27	Réglable	1,5

BRULEUR série 700/710 (GV ...7)		UNE ZONE DE CUISSON		
DEBIT NOMINAL kW 10,5		DEBIT REDUIT kW 8,5		
	Injecteur du brûleur principal Ø 1/100mm	Injecteur veilleuse n°	By-pass Ø 1/100	Pos. air primaire brûl. principal mesure "x" en mm*
Gaz liquides (G30-G31)	160	22	180	11
Gaz naturel (G20/G25)	240	27	Réglable	3,5

BRULEUR série 900/910 (GV ...9)		UNE ZONE DE CUISSON		
DEBIT NOMINAL kW 12		DEBIT REDUIT kW 5		
	Injecteur du brûleur principal Ø 1/100mm	Injecteur veilleuse n°	By-pass Ø 1/100	Pos. air primaire brûl. principal mesure "x" en mm*
Gaz liquides (G30-G31)	180	22	180	20
Gaz naturel (G20/G25)	265	27	Réglable	3,5

* Voir dessin réglage de l'air à la fin de la notice, fig 5

2. AVERTISSEMENTS GENERAUX - INSTALLATION

L'installation et la première mise en marche de l'appareil, doivent être effectuées par un installateur agréé, qui devra observer les règlements de sécurité en vigueur dans le lieu d'installation de l'appareil.

Les installations du gaz et les locaux, doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation, et en particulier il faut considérer que l'air nécessaire à la combustion des brûleurs est indiqué dans le tableau 1, et que les normes contre la prévention des accidents doivent être respectées.

L'installation et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

a) Prescriptions générales

Pour tous les appareils:

- Articles GZ
Installations aux gaz combustibles et hydrocarbures liquifiés. Ensuite suivant l'usage.

- Articles CH

Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.

- Articles GC

Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.

b) Prescriptions particulières à chaque type d'établissement recevant du public.
(hôpital, magasins etc..)

L'appareil doit être installé dans un local avec une bonne aération, et sous une hotte d'extraction, afin d'assurer l'évacuation complète des gaz brûlés qui se produisent au cours de la combustion.

L'asservissement de la hotte à l'appareil, si l'extraction est forcée, doit fermer l'alimentation du gaz en cas de manque d'énergie électrique. Le renouvellement d'air doit tenir compte de l'air nécessaire à la combustion (voir tableau 1), et au "bien-être" de ceux qui travaillent dans la cuisine.

Le raccordement de l'arrivée gaz (G ISO R 7/1 - voir tableau 1) doit être métallique, du type fixe ou flexible, avec la tuyauterie de section proportionnée, il ne faut pas oublier qu'à l'amont de l'appareil on doit installer un robinet d'arrivée du gaz à fermer lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Après le raccordement du gaz, il est nécessaire de contrôler qu'il n'y ait pas de fuites aux joints et aux raccords: pour cela utiliser de l'eau savonneuse ou un produit (moussant) prévu pour chercher les fuites.

2.1 INSTALLATION DE L'APPAREIL

Lire attentivement cette notice qui contient des informations très importantes pour ce qui concerne la sûreté d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver la notice pour permettre aux opérateurs de la consulter.

Toute opération d'installation, de mise en marche de l'appareil, ou de transformation concernant son utilisation, doit être effectuée uniquement par un personnel qualifié, dans le respect de la réglementation en vigueur. Les installations du gaz, doivent répondre aux normes de l'art en vigueur.

Si l'installation n'est pas réalisée dans le respect des normes de sûreté, le fabricant ne répondra pas de la garantie en cas de dommages directs ou indirects causés aux personnes et aux choses.

Avant de brancher l'appareil, il faut s'assurer que les données techniques reportées dans la plaque signalétique correspondent à ceux du réseau de distribution du gaz; en cas contraire voir le paragraphe "Réglage pour fonctionnement avec des gaz différents".

Il faut toujours installer l'appareil sous une hotte en fonctionnement qui aspirera les vapeurs et les gaz de combustion.

L'appareil doit être utilisé uniquement par le personnel formé à son utilisation.

Avant de chaque opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation gaz

Déconnecter l'appareil en cas de panne ou mauvais fonctionnement. Pour sa réparation, appeler le Service après-vente, et demander des pièces d'origine.

Le non-respect de ces indications peut compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.

Le branchement, l'installation au réseau de l'appareil, la ventilation et l'échappement des fumées de la combustion doivent être réalisés selon les instructions du constructeur et par un personnel qualifié, conformément aux normes de l'art en vigueur.

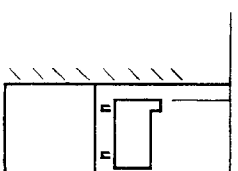
MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Retirer l'appareil de son emballage, et le placer dans le lieu de son utilisation, en vérifiant la bonne mise en place à l'aide d'un niveau à bulle, et en réglant sa hauteur à l'aide des pieds réglables (fig. 1).

Certaines parties de l'appareil sont protégées par un film de protection en plastique adhésif qu'il faut enlever doucement avant de mettre l'appareil en marche. Les restes de colle doivent être nettoyés soigneusement sans utiliser de substances abrasives.

Protéger les parties près de l'appareil, de la chaleur en interposant de panneaux réfractaires. L'appareil doit être installé à au moins 200mm des parois latérales ou postérieures.

mm 200 SUR LES TROIS CÔTÉS



2.2 ECHAPPEMENT DES FUMÉES

Les appareils doivent être installés dans des locaux adaptés à l'échappement des produits de combustion, qui doit se vérifier dans le respect des normes d'installation en vigueur. Nos appareils sont considérés appareils de type A

Ces appareils doivent envoyer les fumées dans des hottes spécifiques, ou dispositifs similaires, branchés à un conduit sûr et efficace qui va directement à l'extérieur.

ATTENTION: Les appareils dont la puissance thermique totale (voir tableau 1) est supérieure à 14kW, doivent être installés sous une hotte d'aspiration à extraction forcée qui doit aller à l'extérieur. Dans ce cas le système doit couper en cas de manque d'énergie électrique ou de réduction de la puissance d'aspiration, le système d'alimentation du gaz. En particulier, il devra fermer l'électrovanne située dans le circuit d'alimentation en amont de l'appareil.

A titre indicatif, la hotte d'aspiration doit garantir une puissance d'aspiration égale au volume de 35m³/h d'air pour chaque kW de débit thermique.

Des couloirs pour la récolte des fumées du barbecue sont fournis sur demande; ils acheminent les fumées vers un point d'évacuation unique; aussi dans ce cas, l'appareil devra être positionné toujours sous une hotte d'aspiration.

2.3 RACCORDEMENT DU GAZ

Le raccordement en gaz des appareils doit être effectué toujours avec un raccord à 3 pièces, afin de faciliter le démontage.

Il doit s'effectuer avec des tubes métalliques galvanisés ou en cuivre, positionnés en façon très visible. Il faut en outre prévoir un robinet d'arrêt du gaz en amont de chaque appareil.

Si on utilise des tubes flexibles, ceux-ci doivent être en acier inox.

Après avoir effectué le raccordement du gaz, vérifier l'étanchéité avec un spray moussant.

3. FONCTIONNEMENT AVEC UN GAZ D'ALIMENTATION IDENTIQUE A CELUI DE PREDISPOSITION

Contrôler si les données, sur la plaque signalétique, correspondent au gaz distribué. Il faut effectuer les vérifications ci-dessous reportées.

3.1 CONTROLE DE LA PRESSION D'ALIMENTATION (fig. 3)

La pression d'alimentation peut être mesurée avec un manomètre à tube en "U" ou du type électronique avec subdivision minimale de 0,1mbar.

- Dévisser la vis "A" de la prise de pression "B".
- Placer le manomètre.
- Mettre en marche l'appareil et vérifier si la pression est celle prévue; en cas contraire, contrôler la cause.
- A la fin de l'opération, refermer la prise de pression.

3.2 REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE (fig. 5)

L'air primaire doit être réglé en tenant compte de ce qui est indiqué dans les tableaux 2.

3.3 REGLAGE DE LA VEILLEUSE

La veilleuse est fixe, pourtant elle ne nécessite pas de réglage.

3.4 CONTROLE DU BRULEUR PRINCIPAL

Allumer l'appareil et vérifier si la flamme, l'allumage et le réglage du minimum sont corrects. En cas contraire, il faut contrôler les injecteurs (voir tableaux 2).

4. REGLAGE POUR FONCTIONNEMENT AVEC DES GAZ DIFFERENTS

Pour faire cela, par exemple pour passer des gaz naturels aux gaz liquides, il faut changer les injecteurs des brûleurs principaux et ceux des veilleuses, et régler le by-pass du minimum (voir tableaux 2).

Tous les injecteurs nécessaires pour le réglage, sont fournis avec l'appareil dans un sachet. Les injecteurs des brûleurs principaux sont marqués en centièmes de mm, ceux des veilleuses avec un numéro de référence.

4.1 CHANGEMENT DES INJECTEURS ET REGLAGE

Pour avoir accès aux injecteurs principaux, il suffit d'enlever les tiroirs et la tôle qui se trouve au dessous du tiroir. Pour accéder à la veilleuse, suivre les indications ci-dessous :

- enlever le terminal de la cheminée, part. 4.1
- enlever le bandeau frontal de la cheminée, part. 4.2
- déplacer la grille, part. 4.3
- enlever le tiroir de récolte de l'eau, part. 4.4
- enlever la tôle du fond, part. 4.5
- enlever la manette et le piézo-électrique, part. 4.6
- dévisser les vis du bandeau frontal et le détacher, part. 4.7

4.1.1 VEILLEUSE (fig. 6)

Changer l'injecteur "G" comme indiqué dans les tableaux 2, après avoir dévissé l'écrou "H". Aucun réglage de l'air primaire n'est nécessaire pour la veilleuse.

4.1.2 BRULEUR PRINCIPAL (fig. 5 et 6)

Dévisser l'injecteur "E" avec une clé et monter l'injecteur prévu, contrôler la distance exacte "X" pour l'air primaire (voir paragraphe "Réglage air primaire").

4.1.3 REGLAGE DES MINIMUMS (fig. 7)

Enlever la manette et régler la flamme en position minimum jusqu'à obtenir une flamme stable et uniforme, pour un débit adapté, voir les tableaux 2.

Pour le fonctionnement avec les gaz liquides, la vis de réglage "F" doit être vissée complètement. Après chaque réglage de la vis "F", il faut la sceller avec du vernis.

4.2 REGLAGE AIR PRIMAIRE DES BRULEURS (fig. 5)

La bague de réglage de l'air primaire doit être positionnée avec la mesure "X" reportée dans les tableaux 2. Après le positionnement, visser la vis de blocage et contrôler l'aspect de la flamme (flamme stable, sans décolllements de flamme le brûleur étant froid et de retour de flamme le brûleur étant chaud).

5. ACCESSIBILITE ET DEMONTAGE DES PIECES

(Seulement pour l'installateur agréé)

5.1 ROBINET GAZ, VEILLEUSE, BOUGIE D'ALLUMAGE, THERMOCOUPLE, BRULEURS

Pour avoir accès à ces parties, il faut enlever des panneaux ou les tôles particulières, comme il est indiqué dans la fig. 4 et au paragraphe 4.1. Une fois que les parties sont accessibles, leur substitution est très facile, en dévissant pour chacun les écrous de fixation ou les attaches. Après chaque substitution, répéter l'essai d'étanchéité du circuit du gaz.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

6. NOTICE D'EMPLOI

L'appareil doit être employé par un personnel spécialisé puisqu'il s'agit d'un appareil exclusivement pour cuisson professionnelle. Toute opération d'installation, de transformation avec de différents types de gaz, la mise en fonction, ou chaque opération de maintenance doit être effectuée exclusivement par un personnel qualifié, dans le respect des règles en vigueur.

Positionner dans une façon correcte les grilles de cuisson et la plaque mise au-dessus, avant d'allumer l'appareil.

Les grilles et les plaques de cuisson pendant leur utilisation sont très chaudes; les déplacer seulement quand l'appareil est éteint.

AVERTISSEMENT TRES IMPORTANT

Pour éviter des surchauffes, des fumées inutiles, et le danger d'autoincendie de l'huile contenu dans la lècherite, la cuisson doit être effectuée toujours avec la petite cuve située au dessous des brûleurs, pleine d'eau, en contrôlant toujours le niveau pendant la cuisson. Certains modèles sont prévus avec système d'alimentation d'eau. Avant de commencer la cuisson, contrôler que les cuves soient remplies d'eau, en cas contraire il faut les remplir. Pour faire cela:

- ouvrir le tiroir-cuve et extraire la petite cuve de division (pour modèles avec 2 ou plus zones de cuisson);
- remplir jusqu'au 1 ou 2 cm du bord.

Pendant l'utilisation de l'appareil, vérifier le niveau de l'eau.

Dans les modèles avec robinet incorporé pour le remplissage de l'eau dans la cuve, s'il y a de l'eau en excès, il suffit d'ouvrir le robinet jusqu'à atteindre le niveau du remplissage maximal, donc fermer le robinet presque complètement, en laissant seulement un petit ruisseau pour maintenir le niveau.

6.1 ALLUMAGE ET EXTINCTION

6.1.1 BRULEURS PRINCIPAUX

Avant d'allumer le brûleur, identifier la manette de commande qui lui correspond: chaque manette commande la zone de cuisson située au-dessous.

6.1.1.1 Allumage de la veilleuse

Pousser sur la manette "M" et la tourner vers la gauche à la position ★. Tenir la manette poussée et en même temps appuyer sur le piézo L pour allumer la veilleuse; après avoir allumé la veilleuse, maintenir poussée à fond la manette afin de permettre le chauffage du thermocouple. Au cas où la veilleuse s'éteint, il faut répéter l'opération. On peut observer la veilleuse à travers une fente entre le plan de travail et la bandeau frontal.

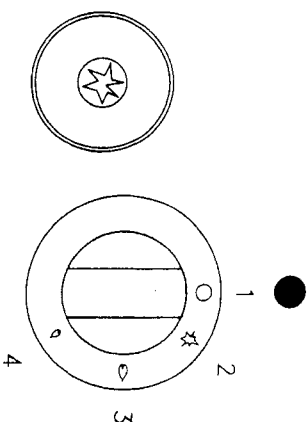
6.1.1.2 Allumage du brûleur principal

Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette vers la gauche sur la position maximum (grande flamme), ou bien jusqu'à la position minimum (petite flamme). Entre ces deux positions, il est possible de choisir le débit suivant les besoins.

6.1.1.3 Extinction

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette vers la droite dans la position ★, seule la veilleuse reste allumée.

En tournant encore la manette vers la droite, jusqu'à la position ●, la veilleuse s'éteint.



7. ENTRETIEN

On conseille de souscrire un contrat de maintenance au moins une fois par an.

Le nettoyage des parties en acier inoxydable doit être fait soigneusement en utilisant de l'eau tiède. Si vous utilisez du savon ou un autre détergent, assurez-vous qu'ils ne contiennent pas de produits abrasifs et qu'ils sont conseillés pour l'utilisation sur l'acier inox.

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant un certain temps, fermez le robinet d'alimentation du gaz. En cas de panne de l'appareil de fonctionnement irrégulier, il est nécessaire de fermer le robinet principal d'arrivée du gaz et appeler le service technique.

Toutes les opérations d'entretien et de dépannage doivent être effectuées par un installateur agréé.

GEGEVENS VOOR DE INSTALLATEUR

TABEL 1

Modellen	Afmetingen LxDXH cm	Gasverbinding stuk "G ISO R 7/1	Kookzone n°	Totaal vermogen kW	Totaal verbruik kg/h	Lucht voor de verbranding m³/h	Type
GV 455	42x55x31,5	1/2	1	6,9	0,540	14	A
GV 855	80x55x31,5	1/2	2	13,8	1,080	28	A
GV 407	42x70x44	3/4	1	10,5	0,822	21	A
GV 807	80x70x44	3/4	2	21	1,643	42	A
GV 1207	119,5x70x44	3/4	3	31,5	2,464	63	A
GV 417	42x70x85	3/4	1	10,5	0,822	21	A
GV 817	80x70x85	3/4	2	21	1,643	42	A
GV 1217	119,5x70x85	3/4	3	31,5	2,464	63	A
GV 409	42x90x44	3/4	1	13	1,017	26	A
GV 809	80x90x44	3/4	2	26	2,034	52	A
GV 1209	119,5x90x44	3/4	3	39	3,052	78	A
GV 419	42x90x85	3/4	1	13	1,017	26	A
GV 819	80x90x85	3/4	2	26	2,034	52	A
GV 1219	119,5x90x85	3/4	3	39	3,052	78	A

1. TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

Het typeplaatje bevindt zich op de voorkant, of binnenin het dash-board; men kan het bereiken door het dash-board los te schroeven en te verwijderen.

- Apparaat van categorie I2E+/I3+
- Voedingsdruk : Butaan / Propan (G30-G31) 30 mbar
Natuurgas (aardgas) *H* (G20) 20 mbar
Natuurgas (aardgas) *L* (G25) 25 mbar

OVEREENSTEMMING MET DE EEG-RICHTLIJNEN

De apparaten zijn vervaardigd met inachtneming van de richtlijnen van de Europese Unie :
- 90 / 396 EEG (Gasapparaten).

BRANDER: serie 550 (GV...55) - EEN ZONE -			
NOMINAAL DRAAGVERMOGEN: KW 6,9 GEREDUCEERD DRAAGVERMOGEN KW 5			
	Injectors hoofdbrander Ø 1/100 mm	Controle injectors n°	By-pass Ø 1/100
Vloelbaar gas (G30-G31)	130	22	115
Aardgas (G20-G25)	200	27	Regelbaar
			Aanvangslucht hoofd - brander "X" mm *
			totaal open
			1,5

BRANDER: serie 700/710 (GV...7) - EEN ZONE -			
NOMINAAL DRAAGVERMOGEN: KW 10 GEREDUCEERD DRAAGVERMOGEN KW 8,5			
	Injectors hoofdbrander Ø 1/100 mm	Controle injectors n°	By-pass Ø 1/100
Vloelbaar gas (G30-G31)	180	22	180
Aardgas (G20-G25)	240	27	Regelbaar
			Aanvangslucht hoofd - brander "X" mm *
			11
			3,5

BRANDER: serie 900/910 (GV...9) - EEN ZONE -			
NOMINAAL DRAAGVERMOGEN: KW 13 GEREDUCEERD DRAAGVERMOGEN KW 9			
	Injectors hoofdbrander Ø 1/100 mm	Controle injectors n°	By-pass Ø 1/100
Vloelbaar gas (G30-G31)	180	22	180
Aardgas (G20-G25)	265	27	Regelbaar
			Aanvangslucht hoofd - brander "X" mm *
			20
			3,5

* Zie tekening voor de regeling van de lucht aan het einde van de handleiding, fig. 5.

2. ALGEMENE WAARSCHUWINGEN - INSTALLATIE

2.1 ALGEMENE WAARSCHUWINGEN.

Lees met aandacht de waarschuwingen die in deze handleiding zijn opgenomen daar ze belangrijke gegevens verstrekken inzake de veiligheid van de installatie, het gebruik en het onderhoud. Bewaar deze handleiding voor verdere raadpleging.

Na de verpakking verwijderd te hebben, zie of het apparaat ongeschonden is. Bij twijfel, gebruik het apparaat niet en raadpleeg de gekwalificeerde servicedienst.

Alvorens het apparaat aan te sluiten, zie of de gegevens van het typeplaatje overeenkomen met die van de gas-en elektriciteitsnetten.

Het apparaat dient alleen door gekwalificeerd personeel gebruikt te worden.

Alvorens over te gaan tot schoormaak en onderhoud, schakel het apparaat van het gasnet uit.

Bij storing of slechte functionering schakel het apparaat uit. Voor eventuele reparaties raadpleeg steeds en alleen een geautoriseerde servicedienst en vraag toepassing van originele vervangstukken. De niet nakoming van deze aanbevelingen kan de zekerheid van het apparaat compromitteren.

De aansluiting, de inwerkingsstelling van de installaties en van de apparaten, de ventilatie en de afvoer van de roken, moeten door gekwalificeerd personeel verricht worden volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de geldige bestaande normen. Ook de bestaande geldende bepalingen van de Brandweerluiers moeten in acht genomen worden.

Dit apparaat moet uitsluitend gebruikt worden voor het doel waarvoor het is gemaakt.

Was het apparaat niet met hogedruk rechtstreekse waterstralen.

Verstop niet de openingen of de spleten voor de opzuiging of de afvoer van de warmte.

Zorg dat de inoxstalen oppervlakten goed schoon blijven om oxidatie of chemische aanvallen te voorkomen.

Maak de inoxstalen gedeelten dagelijks schoon met lauwwaerzeep, spoel en droog dan goed af. Reinig de inoxstalen gedeelten niet met staalwol, of met stalen borstels of krabijzers, daar achtergebleven ijzerelementen kunnen oxideren en roestvlekken veroorzaken. Gebruik indien nodig staalwol in de salineringrichting.

Indien het apparaat voor lange tijd niet wordt gebruikt, sluit de gaskraan, smeer al de inoxstalen gedeelten met een met olie of vaseline doortrokken doek om een dun beschermend laagje aan te brengen; lucht regelmatig en vaak de lokalen.

De fabrikant van het apparaat wijst elke verantwoordelijkheid van zich af voor schade ontstaan door een verkeerde installatie, door schending van het apparaat, door een verkeerd gebruik, door slecht onderhoud, door niet nakoming van de plaatselijke normen en door onervarenheid in het gebruik.

Alvorens over te gaan tot aansluiting van het apparaat, controleer op het typeplaatje of het apparaat gekeurd en gehomologeerd is voor het bij de gebruiker aanwezig soort gas. Indien het op het typeplaatje aangeduid soort gas niet overeenkomt met het ter beschikking staand gas, volg de instructies van paragraaf "Verandering en aanpassing bij ander soort gas".

LET OP : Voor de aansluiting op de rookkitaat, zie hoofdstuk : "UITLAAT ROOK".

2.2 INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

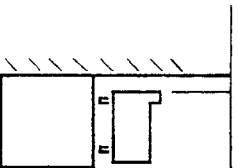
De gasinstallaties en de lokalen waar de apparaten worden geïnstalleerd moeten voldoen aan de bestaande geldende plaatselijke normen en in het bijzonder dient de lucht die nodig is voor de verbranding van de branders gelijk zijn aan $2\text{m}^3/\text{h}$ voor elke kW geïnstalleerd vermogen terwijl de normen voor de voorkoming van ongelukken steeds in acht genomen dienen te worden. Het apparaat moet bovendien in een lokaal met voldoende ventilatie geïnstalleerd worden om het ontstaan van ontoelaatbare concentraties van voor de gezondheid schadelijke stoffen te voorkomen.

HET IN WERKINGSTELLEN VAN DE APPARATEN.

Verwijder de verpakking, plaats de apparaten in het gebruikslokaal, maak ze waterpas en regel ze op hoogte door middel van de steivoetjes of door andere middelen (fig.1). Verwijder van de externe panelen het beschermend dun laagje en neem het zorgvuldig af om te voorkomen dat wat lijm achterblijft.

Zorg dat de wanden die vlak bij het apparaat zijn, beschermd worden tegen de warmte. Leg tussen het apparaat en de wanden vuurvast materiaal of plaats de apparaten op een afstand van minstens 200 mm, vanaf de zij- of achterwanden.

mm 200 op de drie kanten



Steek het eindstuk van de schoorsteen in (fig.2), indien deze niet gemonteerd wordt geleverd.

2.3 AFVOER ROOK

De apparaten moeten geïnstalleerd worden in lokalen die geschikt zijn voor de afvoer van de verbrandingsproducten; de afvoer dient te geschieden met inachtneming van de installatienormen. Onze apparaten vallen onder de gasapparaten van het type A (zie tabellen technische gegevens). Deze apparaten moeten de rook uitlaten in passende afzuigkappen of in gelijksoortige inrichtingen aangesloten op een doeltreffend afvoerkanaal dat rechtstreeks naar buiten afvoert.

LET OP: De apparaten die een thermisch totaal vermogen hebben van meer dan 14 kW (zie tabel 1) moeten op een verplichte wijze geïnstalleerd worden onder een afzuigkap met geforceerde trek en moeten tevens naar buiten uitlaten. In dit geval moet het systeem dienst betonen, bij gebrek van elektrische energie of bij reductie van de afzuigkracht, door de toevoer van het gas naar het apparaat op te vangen en te piloteren. In het bijzonder zal het de elektricklep die zich in het voedingscircuit aan de bovenkant van het apparaat bevindt moeten sluiten. De beperking van het draagvermogen is vastgesteld door de installatienorm.

Indicatief gezegd moet de afzuigkap een opzuigingsvermogen garanderen gelijk aan een volume van $35\text{m}^3/\text{h}$ lucht voor elke kW thermisch draagvermogen. Op verzoek kunnen geleiders geleverd worden die de rook van de barbecue opvangen en naar een enig afvoerpunt geleiden; ook in dit geval zal het apparaat steeds geïnstalleerd moeten worden onder een afzuigkap.

2.4 GASAANSLUITING

De aansluiting van de apparaten moet steeds geschieden met driedelige verbindingpunten om de demontering te vergemakkelijken.

De aansluiting dient te geschieden met goed zichtbare verzinkte metalen buizen of met koperen buizen.

Een gasonderbrekingskraan dient geplaatst te worden aan de bovenkant van elk apparaat.

Bij gebruik van flexibele buizen, dienen deze van inoxstaal zijn.

Na de gasaansluiting verricht te hebben, controleer of de buizen gasdicht zijn door gebruik van een schuimende spray.

3. WERKING MET NETGAS DAT GELIJK IS AAN HET VOORBEREID GAS.

Controleer of de gegevens op het typeplaatje overeenkomen met het netgas; controleer ook de overeenstemming met wat hieronder wordt aangeduid.

3.1 CONTROLE VAN DE VOEDINGSDRUK (Fig.3)

De voedingsdruk kan gemeten worden met een "U-buisvormige" manometer

of met een elektronische manometer met een minimale onderverdeling van 0,1 mbar.

- Maak schroef "A" los van het voedingscontact "B"
- Plaats de manometer
- Zet het apparaat aan en controleer of de druk gelijk is aan die die voorzien is, in tegenstaand geval zie de oorzaak daarvan.
- Na de controle, sluit het voedingscontact weer aan.

3.2 REGELING VAN DE AANVANGSLUCHT (Fig.5)

Controleer of de aanvangslucht geregeld is volgens de gegevens van de tabellen 2.

3.3 REGELING VAN DE PILOOTVLAM

De pilootvlam met vaste pitten heeft geen enkele regeling nodig.

3.4 CONTROLE VAN DE HOOFDBRANDER

Zet het apparaat aan en controleer of de vlam, de ontsteking en de regeling van de minimumstand, indien aanwezig, correct zijn.

In tegenstaand geval, controleer de injectors (zie tabellen 2) .

4. REGELING VOOR EEN WERKING MET ANDERE SOORTEN GAS

Om bv. van een aardgas over te gaan op een vloeibaar gas, dienen de injectors van de hoofdbranders en die van de pilootvlammen vervangen te worden, en dienen de gereduceerde draagvermogens (zie tabellen 2) en de aanvangslucht van de hoofdbranders geregeld te worden. Al de injectors die nodig zijn voor de regeling zijn met het apparaat in een zakje meegeleverd. De injectors van de branders zijn in onderste delen van een mm. gelijk, terwijl die van de pilootvlam een referentienummer hebben.

4.1 VERVANGING VAN DE INJECTORS EN REGELING

Om bij de voornaamste injectors te komen, is het voldoende de kastjes en de plaat onder het kastje te verwijderen. Om bij de piloot te komen, ga als volgt te werk: (fig.4)

- verwijder het eindstuk van de schoorsteen, zie 4.1
- verwijder het frontstuk van de schoorsteen, zie 4.2
- verwijder de rooster, zie 4.3
- verwijder het wateropvangkastje, zie 4.5
- haal weg de bodemplaat, zie 4.5
- verwijder de handknop en het piezo-elektrisch stuk, zie 4.6
- maak de schroefbouten van het frontstuk los en haal het weg, zie 4.7

4.1.1 PILOOTVLAM (Fig.6)

Vervang pit "G" zoals in de tabellen 2 is aangegeven, na moer "H" losgemaakt te hebben. De pilootvlam heeft geen enkele regeling nodig.

4.1.2 HOOFDBRANDER (Fig. 5 en 6)

Schroef injector "E" los. Monteer de passende injector zoals voorzien in de tabellen 2.

4.1.3 REGELING VAN DE MINIMUMSTAND (Fig.7)

Verwijder de handknop en regel de vlam op de minimumstand totdat de vlam stabiel en uniform is. Zie voor het passend draagvermogen de tabellen 2.

Indien het apparaat op vloeibaar gas loopt, dient de regelingsschroef "F" volledig vastgeschroefd te worden.

Na elke nieuwe regeling van schroef "F", verzegel de schroef met vernis of zegellak.

4.2 REGELING VAN DE AANVANGSLUCHT VAN DE BRANDERS (Fig.5)

Het luchtregelingsmondje dient geregeld te worden op maat "X" mm zoals aangegeven in de tabellen 2. Na de regeling, schroef de blokkeringschroef vast en controleer de houding van de vlam.

5. TOEGANKELIJKHEID TOT DE ONDERDELEN EN DEMONTERING

(Alleen te verrichten door een bevoegde installateur)

5.1 GASKRAAN, PILOOT, BOUGIE, THERMOKOPPEL, BRANDERS.

Om bij deze onderdelen te komen, dienen enkele panelen of bepaalde platen verwijderd te worden zoals is aangegeven in figuur 4 en onder paragraaf 4.1.

Indien bereikt, zijn de onderdelen makkelijk te vervangen door de betreffende moeren of verbingsstukken los te schroeven. Na elke vervanging, controleer opnieuw de houding van het gascircuit.

GEGEVENS VOOR DE VERBRUIKER

6. GEBRUIKSANWIJZINGEN

Het apparaat moet gebruikt worden door bevoegd personeel, gezien het uitsluitend bestemd is voor een professionele keuken.

De installatie, de eventuele aanpassingen op andere soorten gas, de inwerkingstelling, de verhelping van eventuele storingen aan de installaties, dienen uitsluitend door gekwalificeerd personeel verricht te worden met inachtneming van de bestaande geldende wettelijke normen.

Plaats de kookroosters en de eventuele bovenliggende plaat op een correcte wijze alvorens het apparaat aan te steken.

De roosters en de plaat zijn tijdens het gebruik gloeiend heet, verwijder ze alleen wanneer het apparaat is uitgeschakeld.

BELANGRIJKE WAARSCHUWING:

Om oververhittingen, onnodige rook en gevaar van zelfontbranding van de olie die zich in de opvangbakjes bevindt te voorkomen, moet het koken steeds geschieden wanneer het onder de branders liggend opvangbakje vol met water is, terwijl de hoogte van het water steeds tijdens de kookprocedure gecontroleerd dient te worden.

Enkele modellen zijn ook voorzien van een installatie voor de toevoer van het water.

Alvorens met het koken te beginnen, controleer of de bakjes vol met water zijn; in tegenstaand geval zorg dat ze gevuld worden.

Om dit te doen:

- 1) maak het kastje-opvangbakje open en verwijder ook het scheidingsbakje (voor de modellen met twee of meer zones);
- 2) vul met een waterfles tot op een / twee centimeters onder de rand.

Tijdens het gebruik van het apparaat controleer steeds de hoogte van het water.

In de modellen met ingebouwde kraan, is het voldoende voor de toevoer van het water in het bakje en voor een controle van een eventuele overvulling, de kraan te openen totdat de hoogste peil is bereikt, en de kraan daarna te sluiten zodat een waterloepje overblijft om de peil van het water te behouden.

6.1 ONTSTEKING EN UITSCHAKELING

6.1.1 Hoofdbranders

Alvorens de brander aan te steken, individualiseer de juiste bedieningsknop, elke knop bedient de respectievelijke bovenstaande kookzone.

6.1.1.1 Ontsteking van de pilootvlam

Druk op knop **M** en draai hem naar links tot op positie **★**. Houdt de knop ingedrukt en druk op de knop van het piezo-elektrisch toestel **1**.

Na de pilootvlam ontsteken te hebben, houdt de knop nog voor enkele seconden ingedrukt om aan de thermokoppel toe te staan zich te verwarmen.

Laat de knop daarna los. Bij uitdoving van de pilootvlam, herhaal de handeling.

De pilootvlam kan gezien worden door de spleet tussen het werkvlak en het dash-board.

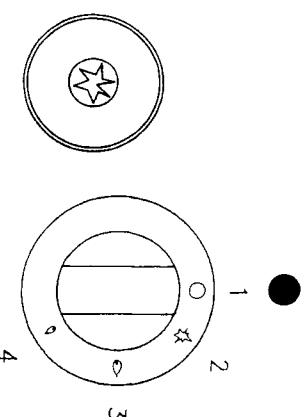
6.1.1.2 Ontsteking van de hoofdbrander

Om de hoofdbrander te ontsteken, draai de knop naar links tot op positie "maximum" (grote vlam), of rechtstreeks op positie "minimum" (kleine vlam). Tussen deze twee posities is het mogelijk de calorische waarde te kiezen die het meest geschikt is voor het te koken gerecht.

6.1.1.3 Uitschakeling

Om de hoofdbrander uit te schakelen, draai de knop naar rechts tot op positie **★**; alleen de pilootvlam zal blijven branden.

Door de knop verder tot op positie **●** te draaien zal ook de pilootvlam uitgaan.



7. ONDERHOUD

Aangeraden wordt een contract af te sluiten voor tenminste één jaarlijks onderhoud. Tevens wordt aangeraden, indien de rotatie van de knop storingen vertoont, de kranen door de technische servicedienst te doen vervangen.

De schoonmaak van de inoxstalen gedeelten moet voorzichtig gedaan worden met lauwwater. Indien zeep of een reinigingsmiddel gebruikt wordt, zie dat deze geen schuurmiddelen bevatten en geschikt zijn voor het reinigen van inoxstaal. Indien het apparaat voor een lange tijd niet wordt gebruikt, sluit de gastoevoerkraan. Indien het apparaat storingen toont of niet goed functioneert, sluit de hoofdkraan van de gasleiding en roep assistentie in van de technische servicedienst. Al de reparaties en de verhelping van storingen moeten verricht worden door een bevoegde installateur.

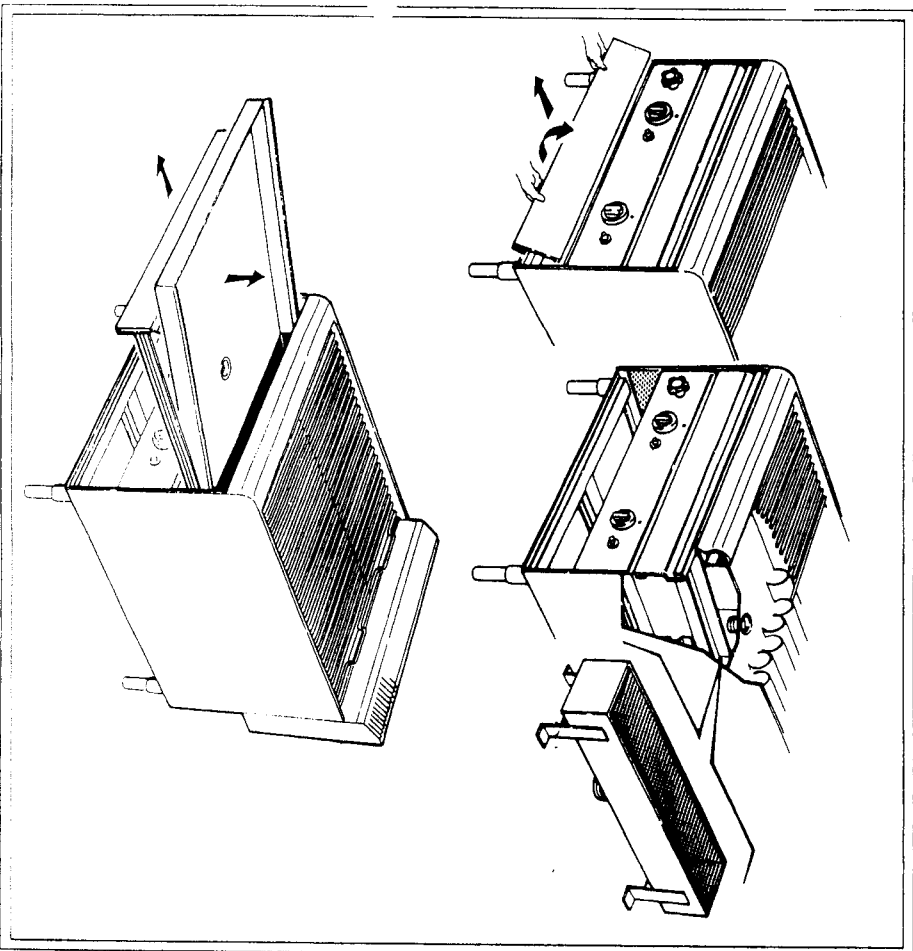
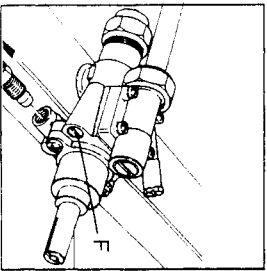
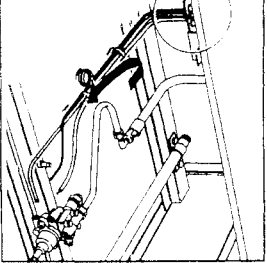
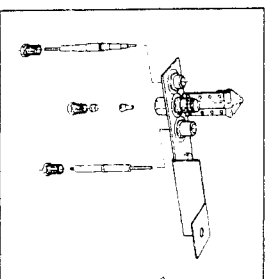
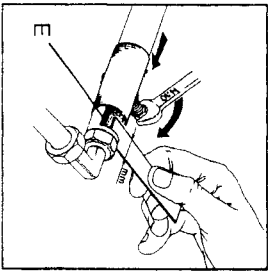
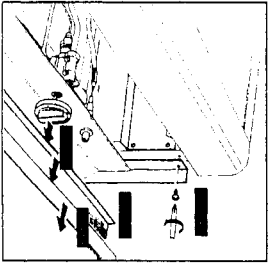
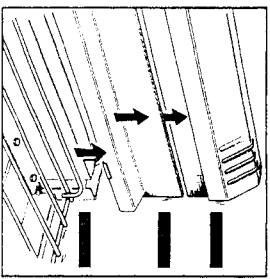
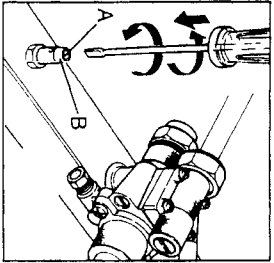
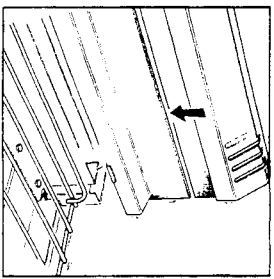
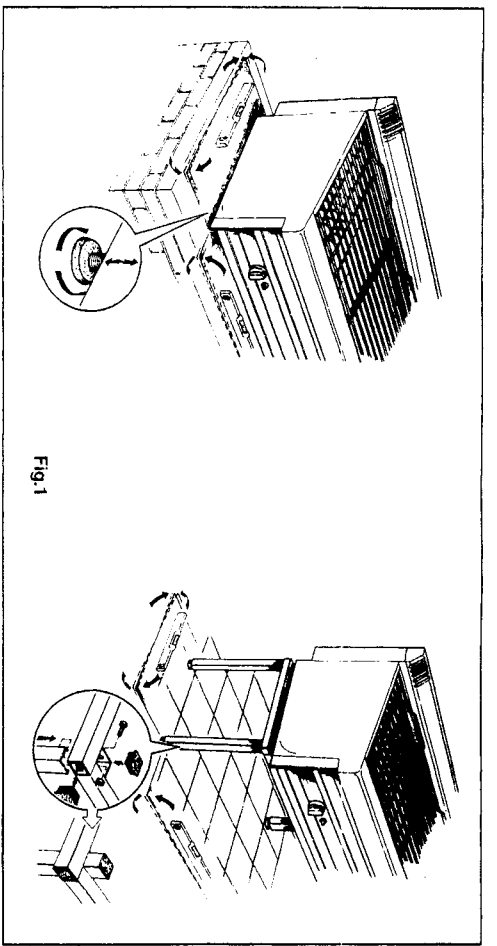


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

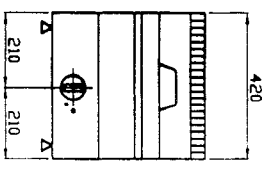
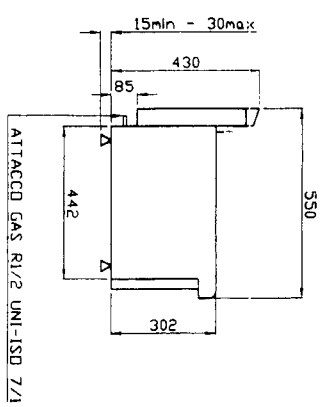
Fig. 4

Fig. 5

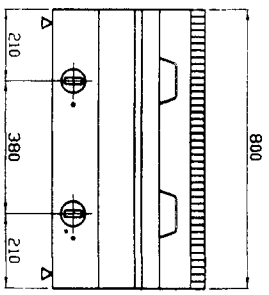
Fig. 6

Fig. 7

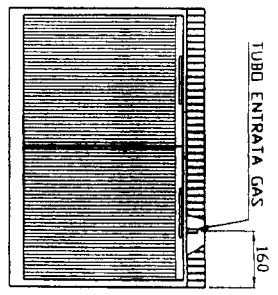
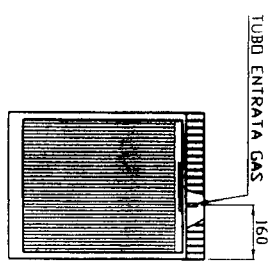
Serie 550



GV 455



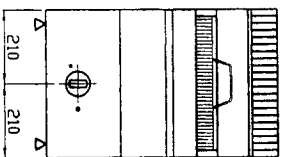
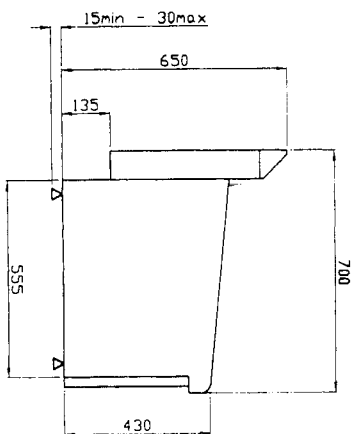
GV 855



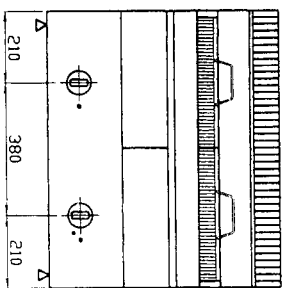
NUMERO	053C	FORMA	PIRELLA	DATA	27/05/99
<p>Qudie senza indicazione di tolleranza GRADO DI PRECISIONE MEDIO UNI5307-63</p>					
DIMENSIONI ANGOLARI			DIMENSIONI LINEARI		
<p>Dimensioni min. riferite alle estremità del tubo per conto</p>					
Chius. 3 fino a 6	Chius. 8 fino a 30	Chius. 30 fino a 120	Chius. 120	Chius. 315 fino a 1000	± 0,8
± 1'	± 30'	± 20'	± 10'	Chius. 1000 fino a 2000	± 1,2
				Chius. 2000 fino a 4000	± 2
				Chius. 4000	± 3
<p>MODELLO APPARECCHIATURE A GAS</p>					
APERTI	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●
<p>SCHEDE</p>					
<p>ST GAS</p>					

NOTA: I DATI SONO INFORMATI E NON GARANTISCE IL RISPETTO DI TUTTI I DATI. PER INFORMAZIONI E RICHIEDERE IL MANUALE, CONTATTARE IL SERVIZIO CLIENTI AL NUMERO VERDE 800 20 20 20.

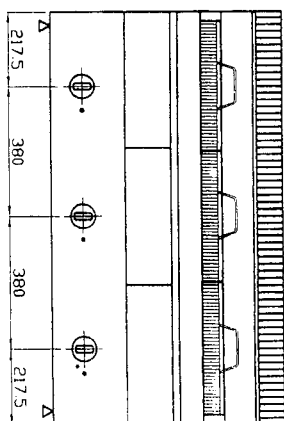
Serie 700



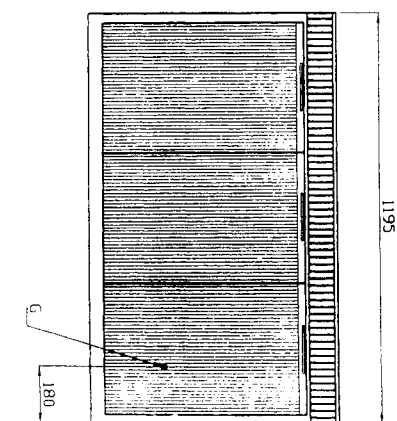
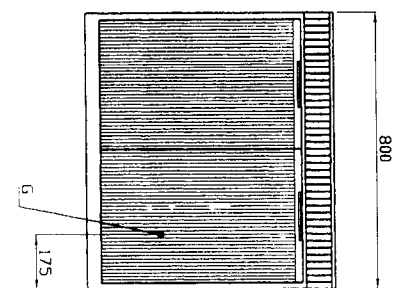
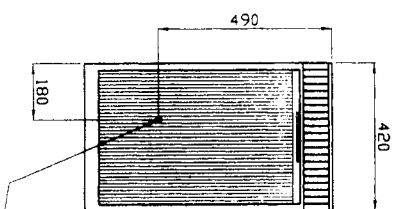
GV 407



GV 807

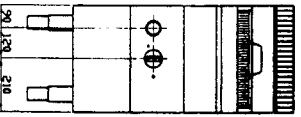
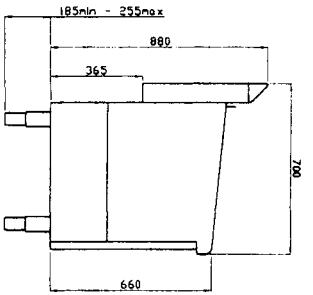


GV 1207

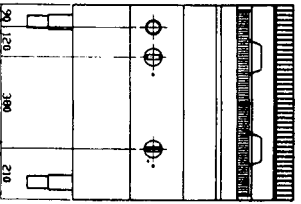


G = ENTRATA GAS ATTACCO R3/4 UNI ISO 7/1

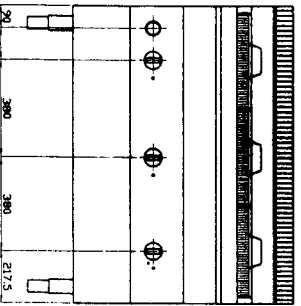
Serie 710



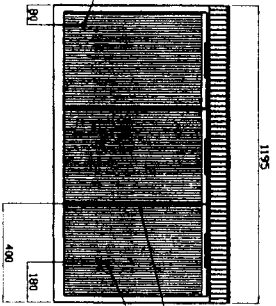
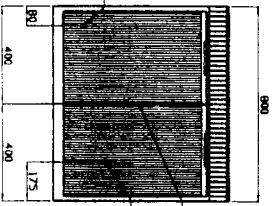
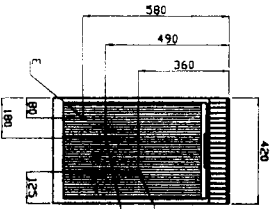
GV 417



GV 817

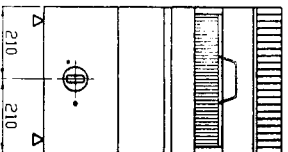
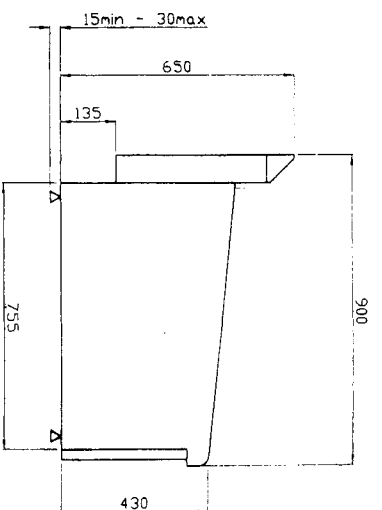


GV 1217

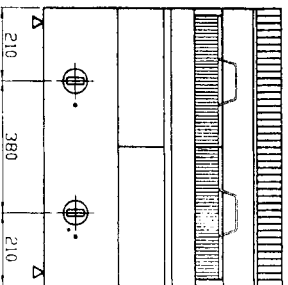


E = ENTRATA ACQUA ATTACCO 1/2
 G = ENTRATA GAS ATTACCO R3/4 UNI-ISO 7/1
 S = SCARICO ACQUA ATTACCO 1 1/4

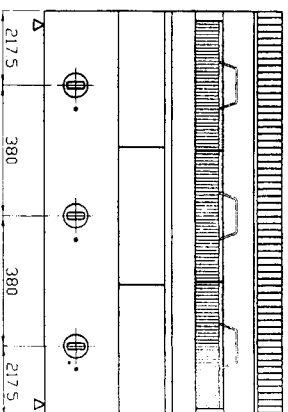
Serie 900



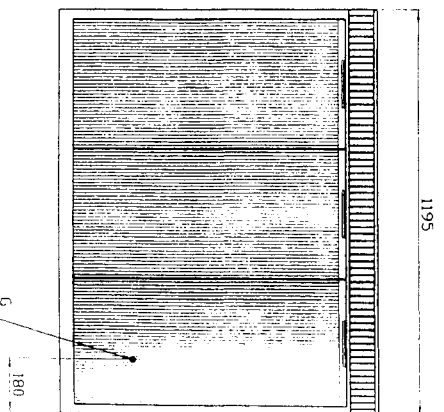
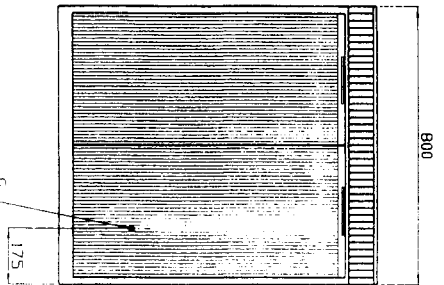
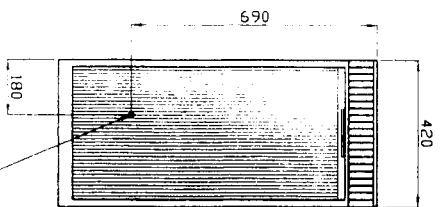
GV 409



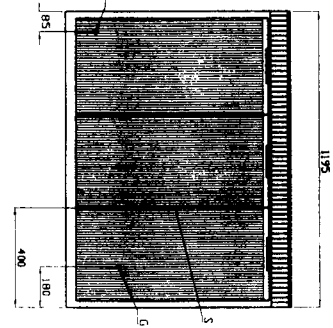
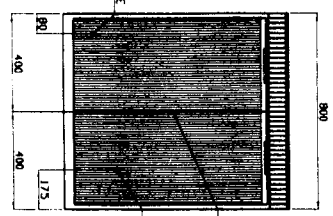
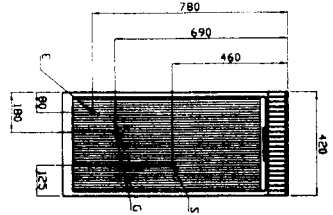
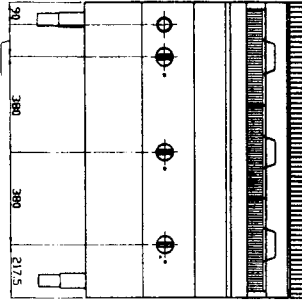
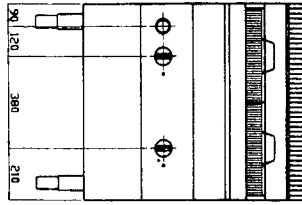
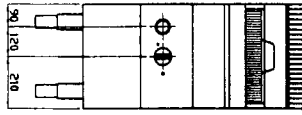
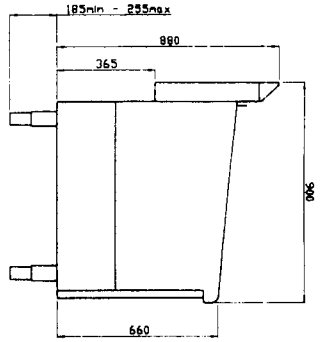
GV 809



GV 1209



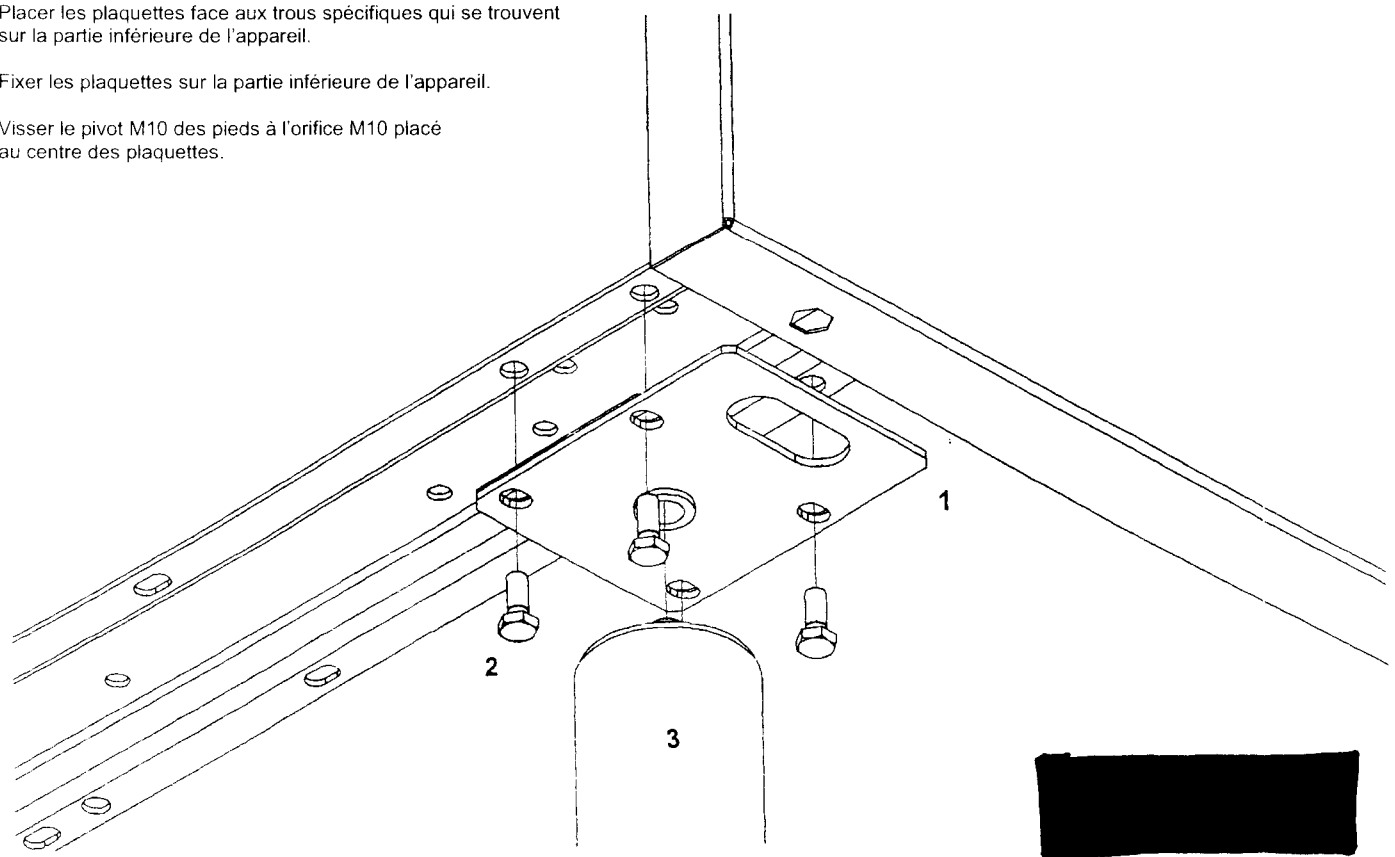
G - ENTRATA GAS ATTACCO R3/4 UNI-ISO 7/1



E = ENTRATA ACQUA ATTACCO 1/2
G = ENTRATA GAS ATTACCO R3/4 (UNI-150 7/1)
S = SCARICO ACQUA ATTACCO 1 1/4

SCHEMA DE MONTAGE BASE OUVERTE SUR PIEDS

- 1 Placer les plaquettes face aux trous spécifiques qui se trouvent sur la partie inférieure de l'appareil.
- 2 Fixer les plaquettes sur la partie inférieure de l'appareil.
- 3 Visser le pivot M10 des pieds à l'orifice M10 placé au centre des plaquettes.



MONTAGESCHEMA OPEN ONDERSTEL OP POTEN

- 1 Plaats de platen ter hoogte van de daarvoor bestemde boorgaten aan de onderkant van de apparatuur.
- 2 Bevestig de platen aan de onderkant van de apparatuur.
- 3 Schroef bout M10 van de poten vast aan inzetstuk M10 in het midden van de platen.

