

DK – INSTALLATION – BRUG - VEDLIGEHOLDELSE

Gastroline - 400 899 34

I. GENERELLE ADVARSLER



LÆS GRUNDIGT DENNE VEJLEDNING IGENNEM. DEN INDEHOLDER VIGTIGE INFORMATIONER TIL EN SIKKER DRIFT AF MASKINENS INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE.



DEN MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DE NEDENSTÅENDE ANVISNINGER RISIKERER AT KOMPROMITTERE MASKINENS SIKKERHED.



KONSTRUKTØREN AF APPARATET KAN IKKE HOLDES ANSVARLIG FOR EVENTUELLE SKADER, DER SKYLDES MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DE NEDENSTÅENDE FORSKRIFTER.



VEJLEDNINGENS ORIGINALE SPROG ER ITALIENSK; AF DENNE GRUND, I TILFÆLDE AF UOVERENSSTEMMELSER ELLER AF TVIVL, RET HENVENDELSE TIL KONSTRUKTØREN FOR AT FÅ DET ORIGINALE DOKUMENT FREMSENDT.



APPARATERNE KRÆVER VISSE FORHOLDSREGLER VED INSTALLATION, PLACERING OG/ELLER FASTGØRELSE, FORBINDELSE TIL EL-NETTET. JF. AFSNITTET "INSTALLATIONSINSTRUKSER".



APPARATERNE KRÆVER VISSE FORHOLDSREGLER TIL DERES RENGØRING JF. AFSNITTET "RENGØRINGSINSTRUKSER".



SYMBOLET "FARLIG SPÆNDING" ER FASTSAT PÅ PANELERNE DER GIVER ADGANG TIL DELENE UNDER SPÆNDING.

Opbevar denne vejledning på et sikkert og tilgængeligt sted, som alle har kendskab til, for at kunne slå op i den i løbet af maskinens levetid.

Dette apparat er ment til stegning af fødevarer. Det er projekteret til industriel brug. En forskellig brug i forhold til anvisningerne anses som ukorrekt.

Dette apparat er ikke egnet til brug af personer (indbefattet børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som ikke har den nødvendige erfaring og kendskab.

Med mindre de arbejder under opsyn eller modtager de nødvendige anvisninger til brug af maskinen af en person der påtager sig ansvaret for deres sikkerhed.

Apparatet må ikke efterlades uden overvågning hvis der er børn til stede, og det er nødvendigt at holde øje med, at de ikke leger med apparatet.

Personalet der anvender apparatet skal have fulgt en oplæring. Overvåg apparatet i løbet af drift.



BRÆNDBARE MATERIALER MÅ IKKE OPBEVARES I NÆRHEDEN AF APPARATET. BRANDFARE.

Installer apparatet udelukkende i rum med tilstrækkelig ventilation.

En ukorrekt ventilation risikerer at forårsage kvælning. Ventilationssystemet i rummet, hvor apparatet er installeret må ikke tilstoppes. Undgå at tilstoppe luft- og udstødningsmundingerne på dette og andre apparater.

I tilfælde af fejl eller af driftssvigt af apparatet, luk for gasafspærringshanen og/eller frakobl el-forsyningens hovedafbryder, der er installeret på maskinens øvre del.

Apparatets installation og omstilling til andre gastyper skal udføres af faglært personale, der er godkendt af konstruktøren, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter og til vejledningens anvisninger.

Apparatets vedligeholdelse og omstilling til andre gastyper skal udføres af faglært personale, der er godkendt af konstruktøren, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter og til vejledningens anvisninger.

Rengøringen udføres i henhold til anvisningerne i kapitlet "RENGØRINGSINSTRUKSER"

1. BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGE OG APPARAT

EMBALLAGE

Emballagen er konstrueret med miljøvenlige materialer. Plastmaterialerne som det er muligt at genvinde er:

- Det gennemsigtige overlag, poserne, der indeholder brugsvejledningen og dyserne (i polyethylen – PE)
- plastbåndene (i polypropylen – PP)

APPARAT

Apparatet består, for en del der udgør 90% af vægten, af genvindelige metalmaterialer (rustfrit stål, aluminiumbelagt plade, kobber...).

Apparatet skal bortskaffes i henhold til de gældende normer.

Før skrotning, skal maskinen sættes ude af brug.

Den må ikke spredes i miljøet.



SYMBOLET MED SKRALDESPANDEN MED KRYDS PÅ, DER ER ANFØRT PÅ APPARATET ELLER PÅ EMBALLAGEN, ANGIVER AT NÅR PRODUKTET ER UDTJENT, SKAL DET INDSAMLES SÆRSKILT FRA ANDRE AFFALD.

KONSTRUKTØREN ORGANISERER OG DRIVER DEN SÆRSKILTE INDSAMLING AF APPARATET, NÅR DET ER UDTJENT.

BRUGEREN, DER ØNSKER AT BORTSKAFFE DETTE APPARAT, SKAL DERFOR RETTE HENVENDELSE TIL PRODUCENTEN OG RETTE SIG EFTER DET SYSTEM, SOM FIRMAET HAR IVÆRKSAT FOR AT MULIGGØRE EN SÆRSKILT INDSAMLING AF APPARATET, NÅR DETS LEVETID ER OPHØRT.

EN PASSENDE SÆRSKILT INDSAMLING MEDVIRKER TIL AT UNDGÅ MULIGE NEGATIVE VIRKNINGER PÅ MILJØ OG SUNDHED OG FREMMER GENBRUG OG/ELLER GENVINDING AF MATERIALERNE, DER UDGØR APPARATET.

EJEREN RISIKERER STRAFFERETLIGE SANKTIONER, FASTLAGT AF DE GÆLDENDE NORMER, I TILFÆLDE AF BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET PÅ ULOVLIG VIS.

2. SIKKERHEDSANORDNINGER

OVN

SIKKERHEDSTERMOSTAT



KONSTRUKTØREN AF APPARATET KAN IKKE HOLDES ANSVARLIG FOR EVENTUELLE SKADER, DER SKYLDES MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DE NEDENSTÅENDE FORSKRIFTER.

Apparatet er udstyret med en sikkerhedstermostat med manuel nulstilling, der afbryder opvarmningen når driftstemperaturen overskrider den maksimalt tilladte temperatur.

For at nulstille apparatets drift er det nødvendigt at fjerne styrepanelet og trykke på termostatsens nulstillingsknap. Dette arbejde skal udelukkende gennemføres af en faglært og bemyndiget tekniker.

II. INSTALLATIONSINSTRUKSER

3. ADVARSLER FOR INSTALLATØREN



LÆS GRUNDIGT DENNE VEJLEDNING IGENNEM. DEN INDEHOLDER VIGTIGE INFORMATIONER TIL EN SIKKER DRIFT AF MASKINENS INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE.



DEN MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DE NEDENSTÅENDE ANVISNINGER RISIKERER AT KOMPROMITTERE MASKINENS SIKKERHED.



KONSTRUKTØREN AF APPARATET KAN IKKE HOLDES ANSVARLIG FOR EVENTUELLE SKADER, DER SKYLDES MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DE NEDENSTÅENDE FORSKRIFTER.

Find frem til apparatets model. Modellen er anført på emballagen og på maskinens dataskilt.

Installer apparatet udelukkende i rum med tilstrækkelig ventilation.

Apparatets installation og omstilling til andre gastyper skal udføres af faglært personale, der er godkendt af konstruktøren, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter og til vejledningens anvisninger.

Apparatets vedligeholdelse og omstilling til andre gastyper skal udføres af faglært personale, der er godkendt af konstruktøren, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter og til vejledningens anvisninger.

Luft- og udstødningsmundingerne på apparatet må ikke tilstopes.

Undgå at fingerere apparatets dele.

4. NORMER OG HENVISNINGSLØVE

Apparatet skal installeres i henhold til sikkerhedsforskrifterne, der er i kraft i det land hvor maskinen er i brug.

5. UDPAKNING

Kontrollér emballagens tilstand, og hvis der detekteres tydelige skader, anmod fragtmænd om en kontrol af leveringen.

Fjern emballagen.

Fjern filmen der beskytter de udvendige paneler. Ved hjælp af et passende opløsningsmiddel, fjern det eventuelle klæbemiddel, der endnu findes på panelerne.

6. PLACERING

Målene til apparatets pladsbehov og positionen af forbindelserne er anført i installationskemaet der findes sidst i denne vejledning.

Apparatet kan enten installeres enkeltvis eller sammen med andre apparater af samme serie.

Apparatet er ikke egnet til indbygning.

Apparatet skal anbringes på en afstand af mindst 10 cm fra de nærliggende vægge.

Hvis enheden skal stilles nær en væg, skillevæg, køkkenmøbler, dekroration og lign., så skal disse være lavet af ikke brændbar materialer.

I modsat fald, skal de tildækkes med passende varmeisolerende og ikke brændbare materialer.

Apparatet skal nivelleres ved hjælp af de justerbare fødder.

MONTAGE AF APPARATET PÅ SOKKEL, ELLER SOM BROSTRUKTUR, ELLER MED OVERHÆNG

Følg anvisningerne leveret med det anvendte underlag.

SYSTEM TIL RØGUDSTØDNING

Røgudstødningen skal udføres afhængigt af apparatets "Type". "Typen" er anført på apparatets dataskilt.

APPARAT AF "A1" TYPE

Anbring apparatet af "A1" type under en emhætte for at sikre udvinding af stegerøg og damp.

APPARAT AF "B21" TYPE

Anbring apparatet af "B21" type under en emhætte.

APPARAT AF "B11" TYPE

Monter på et apparat af "B11" type en passende skorsten, som bestilles hos apparatets konstruktør. Følg montageinstrukserne, der leveres sammen med skorstenen.

Kaminen forbindes med et rør med en diameter på 150/155 mm, der kan modstå en temperatur på 300°C.

Udluft udvendigt eller i en ydedygtig kamin. Rørets længde må ikke overskride de 3 meter.

7. FORBINDELSER

Forbindelsernes position og mål er anført i installationskemaet der findes sidst i denne vejledning.

FORBINDELSE TIL GASFORSYNINGEN

Kontrollér, om apparatet er forindstillet til den type gas, som anvendes til dens forsyning. Kontrollér anvisningerne, der er anført på de pågældende kuponer, der er fastsat på emballagen og på apparatet.

Tilpas, om nødvendigt, apparatet til den anvendte gastype. Følg anvisningerne i det følgende afsnit "Tilpasning til en forskellig gastype".

På topapparaterne, er der desuden en tilslutning bagtil. Løsn den pågældende prop og fastspænd den tætsluttende på den forreste tilslutning.

På apparatets øvre del, installer en afspærringshane med hurtig lukning på et nemt tilgængeligt sted.

Der må ikke anvendes forbindelsesrør med en diameter, der er mindre i forhold til apparatets gasforbindelse.

Kontrollér efter tilslutningen, at der ikke er læk på forbindelsespunkterne.

FORBINDELSE TIL EL-NETTET

Kontrollér, at apparatet er forindstillet til drift med den forudsete spændings- og frekvensforsyning. Kontrollér anvisningerne på apparatets dataskilt og på skiltet, der sidder tæt ved forbindelsesklemkassen.

Installer oven på udstyret på et let tilgængeligt sted, en omnipolær frakoblingsanordning, med en åbningsafstand mellem kontakterne der muliggør en fuldstændig frakobling med en overspændingskategori af III tilstand.

Anvend et fleksibelt forsyningskabel, med gummiisolering og karakteristikkere der mindst er af H05 RN-F typen.

Forbind forsyningskablet til klemkassen, som vist på skemaet der leveres sammen med apparatet.

Lås forsyningskablet med en kabelklemme.

Beskyt det udvendige forsyningskabel der fører til apparatet med et rør i metal eller i stiv plastik.

Hvis forsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af konstruktøren eller af den pågældende tekniske bistandsservice, eller under alle omstændigheder af en person med lignende kvalifikationer, for at undgå alle risici.



8. TILPASNING TIL EN FORSKELLIG GASTYPE

På tabellen TAB1 anføres:

- De gasser, som det er muligt at bruge til apparatets drift.
- Dyserne og justeringerne for alle de gastyper, som det er muligt at anvende.

For dyserne, er tallet der er anført i TAB1 tabellen trykt på selve dysens enhed.

For at tilpasse apparatet til forsyningsgassens type, følg anvisningerne i tabellen TAB1 og gennemfør de nedenstående indgreb:

- Udskift dysen på hovedforbrænderen (UM).
- Påsæt klistermærket der anfører den nye anvendte gastype på apparatet.
- Dyserne og klistermærkerne leveres sammen med apparatet.

GASOVN

UDSKIFTNING AF HOVEDFORBRÆNDERENS DYSE

Afmonter dysen UM og udskift den, med den der er anført i tabellen TAB1.

Stram dysen UM til bund.

9. IDRIFTSÆTTELSE

Efter installation, tilpasning til andre gastyper eller vedligeholdelsesindgreb, kontrollér apparatets drift. I tilfælde af driftsforstyrrelser, henvis til det følgende afsnit "Afhjælpning af driftsforstyrrelser".

GASUDSTYR


Idriftsæt apparatet i henhold til brugsinstrukserne og forskrifterne anført i kapitlet "BRUGSINSTRUKSER" og kontrollér:


- Gassets forsyningsstryk (jf. det efterfølgende afsnit).
- At brændernes tænding er regelmæssig og at røgenes udledningsanlæg er effektivt.
- At stegekammerets lys tænder.
- At ovnen standser når døren åbnes og at den starter igen efter at døren er lukket.
- At termostaten til justering af temperaturen indkobles når den indstillede temperatur er opnået og at varmeelementerne samtidig slukkes.



SYMBOLET "FARLIG SPÆNDING" ER FASTSAT PÅ PANELENE DER GIVER ADGANG TIL DELENE UNDER SPÆNDING.

JORDFORBINDELSE OG MED ÆKVIPOTENTIEL BINDING

Forbind et strømforsynede apparat til et effektivt jordstik. Forbind jordlederen til klemmen med symbolet , der findes tæt ved klemkassen hvor linjen ankommer.

Forbind metalstrukturen af det elektrisk strømforsynede apparat til en ækvipotentiel binding. Forbind lederen til klemmen med symbolet  der findes på bundens udvendige del.

FORBINDELSE TIL VANDNETTET

Apparatet forsynes med drikkevand. Vandets trykforsyning skal være indbefattet mellem 150 kPa og 300 kPa. Anvend en reduktionsventil hvis forsyningsstrykket er højere end det angivne maksimale tryk.

Installer oven for apparatet, på et let tilgængeligt sted et mekanisk filter og en afspærringshane.

Udluft koblingsrørene for at fjerne eventuelt jernaffald før filteret og apparatet tilsluttes.

Luk koblingerne, der ikke er forbundet med en tætsluttende prop.

Kontrollér efter tilslutningen, at der ikke er læk på forbindelsespunkterne.

FORBINDELSE TIL VANDAFLØBENE

Forbind udtømningskoblingen "C" med en rørføring af identisk diameter, med en længde, der er indbefattet mellem 0,5 og 3 meter, og der er i stand til at modstå en temperatur på mindst 100°C.

Det er påkrævet at denne kobling udtømmer ved brug af en vandlås (med en højde på 80 mm) i et åbent afløb "O" ("Air-Break") eller i en rist på gulvet.

For at undgå at eventuelle tilbageløb fra kloaknettet forurener ovnens indvendige koblinger eller stegecellen.

Undgå indsnavringer på de fleksible koblinger eller på metalkoblingerne, langs med hele udtømningsgangen. Undgå desuden vandrette strækninger der kan medføre vådområder (minimum hældning på 5%).

At blæserens motor/motorer udfører den automatiske omvendning af rotationsretningen.

At omvendingen sker hvert andet minut, med en efterfølgende pause på 20 sekunder hvor motoren er standset.

At varmeelementerne slukker midlertidig i løbet af de 20 sekunder hvor motoren er standset.

At blæserne i ovnene med 10 bageplader har den samme rotationsretning.

At kontrollere vandstrømningen i retningen af blæseren for røret der sender fugten i stegekammeret.

At ovnen, når stegecyklussen er afsluttet, udsender et akustisk advarselssignal på ca. 15 sekunder.



KONTROL AF GASSENS FORSYNINGSTRYK

Anvend en manometer med en opløsning på mindst 0,1 mbar.

Afmonter styrepanelet.

Fjern holdeskruen på trykstikket PP og forbind manometeren.

Målingen gennemføres med apparatet i drift.



ADVARSEL! HVIS GASSENS FORSYNINGSTRYK IKKE LIGGER INDEN FOR GRÆNSEVÆRDIERNE (MIN. - MAKS.) ANFØRT I TABELLEN TAB2, AFBRYD APPARATETS DRIFT OG KONTAKT GASSELSKABET.

Frakobl manometeren og skru holdeskruen til bund på trykstikket.

ELEKTRISK UDSTYR

Idriftsæt apparatet i henhold til brugsinstrukserne og forskrifterne anført i kapitlet "BRUGSINSTRUKSER" og kontrollér:

- Strømværdierne for hver fase.
- regelmæssigheden af varmemodstandenes tænding.

III. BRUGSINSTRUKSER

10. ADVARSLER FOR BRUGEREN



LÆS GRUNDIGT DENNE VEJLEDNING IGENNEM. DEN INDEHOLDER VIGTIGE INFORMATIONER TIL EN SIKKER DRIFT AF MASKINENS INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE.



KONSTRUKTØREN AF APPARATET KAN IKKE HOLDES ANSVARLIG FOR EVENTUELLE SKADER, DER SKYLDES MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DE NEDENSTÅENDE FORSKRIFTER.

Ret udelukkende henvendelse til konstruktørens godkendte bistandscentre til assistancen, og kræв brug af originale reservedele.

Udstyret skal vedligeholdelses mindst to gange om året. Det tilrådes at indgå en vedligeholdelseskontrakt.

Apparatet er ment til professionel brug og skal bruges af faglært personale.

Apparatet er ment til stegning af fødevarer, som anført i brugsadvarslerne. Alle andre brug anses som ukorrekte.

Undgå at køre apparatet ubelastet i længere perioder. Apparatet skal forvarmes umiddelbart før brug

Overvåg apparatet i løbet af drift.

I tilfælde af fejl eller af driftssvigt af apparatet, luk for gasafspærringshanen og/eller frakobl el-forsyningens hovedafbryder, der er installeret på maskinens øvre del.

Rengøringen udføres i henhold til anvisningerne i kapitlet "RENGØRINGSINSTRUKSER"



BRÆNDBARE MATERIALER MÅ IKKE OPBEVARES I NÆRHEDEN AF APPARATET. BRANDFARE.

Luft- og udstødningsmundingerne på apparatet må ikke tilstoppes.

Undgå at fingerere apparatets dele.

Opbevar denne vejledning på et sikkert og tilgængeligt sted, som alle har kendskab til, for at kunne slå op i den i løbet af maskinens levetid.

Apparatets installation og vedligeholdelse skal udføres af faglært personale, der er godkendt af konstruktøren, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter og til vejledningens anvisninger. Apparatets vedligeholdelse og omstilling til andre gastyper skal udføres af faglært personale, der er godkendt af konstruktøren, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter og til vejledningens anvisninger.

11. BRUG AF OVNE

Apparatet er projekteret til stegning af fødevarer i lukkede rum, og skal udelukkende anvendes til dette formål. En hvilken som helst anden brug anses som ukorrekt og farlig.

Før stegning, er det anbefalet at forvarme ovnen ved en temperatur der er ca. 20-25% højere i forhold til stegetemperaturen.

Efter at forvarmningstemperaturen er opnået, sæt produktet ind i ovnen, og sænk temperaturen til den ønskede stegetemperatur.

STEGNING MED KONVEKTIONSVARME

Vælg KONVEKTIONSVARME stegningen ved at dreje kuglegrebet 2 med uret og stille det i den ønskede position.

Vælg derefter stegetemperaturen ved at dreje kuglegrebet 4 med uret og stil kuglegrebets indikator på den ønskede temperatur.

Vælg derefter stegetiden ved at dreje kuglegrebet 5 og stil kuglegrebets viser på den ønskede tid.

Stil viseren på symbolet "uendeligt" for at udelukke tidkontrollen.

Når den indstillede tid er afsluttet, udsender ovnen et akustisk signal, og slukker derefter, for at afbryde stegningen.

Indstil blæserens hastighed ved at omstille tasten 8.

DAMPSTEGNING

Vælg DAMPSTEGNING ved at dreje kuglegrebet 2 med uret og stille det i den ønskede position.

Vælg derefter stegetemperaturen ved at dreje kuglegrebet 4 med uret og stil kuglegrebets indikator på den ønskede temperatur.

Det tilrådes at indstille en temperatur i kammeret på 110°C, angivet af symbolet til de traditionelle dampstegninger,

Vælg derefter stegetiden ved at dreje kuglegrebet 5 og stil kuglegrebets viser på den ønskede tid.

Stil viseren på symbolet "uendeligt" for at udelukke tidkontrollen.

Når den indstillede tid er afsluttet, udsender ovnen et akustisk signal, og slukker derefter, for at afbryde stegningen.

Indstil blæserens hastighed ved at omstille tasten 8.

BLANDET STEGNING KONVEKTIONSVARME DAMP

Vælg den BLANDEDE stegning (KONVEKTIONSVARME / DAMP) ved at dreje kuglegrebet 2 med uret og stille det i den ønskede position.

Vælg derefter stegetemperaturen ved at dreje kuglegrebet 4 med uret og stil kuglegrebets indikator på den ønskede temperatur.

Vælg derefter stegetiden ved at dreje kuglegrebet 5 og stil kuglegrebets viser på den ønskede tid.

For at tilføje fugt under stegningen med KONVEKTIONSVARME, drej kuglegrebet 7 til den ønskede fugtgrad.

Ved at dreje kuglegrebet med uret, øges kammerets fugt, og ved at dreje det mod uret, nedsættes den. Når luftbefugteren er stillet i lodret position opad er den slukket.

Stil viseren på symbolet "uendeligt" for at udelukke tidkontrollen.

Når den indstillede tid er afsluttet, udsender ovnen et akustisk signal, og slukker derefter, for at afbryde stegningen.

Indstil blæserens hastighed ved at omstille tasten 8.



UDTØMNINGSVENTIL

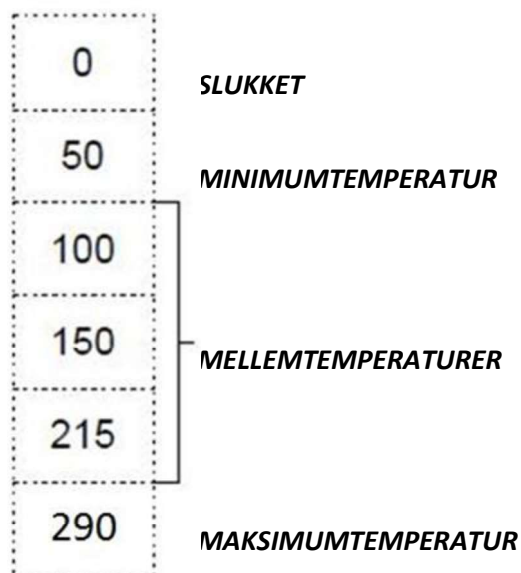
Fugtudsømnings funktion er at fjerne fugten der - risikerer at dannes i stegekammeret under stegecyklussen.

Selv med lukket ventil er der ikke risiko for overtryk i - stegekammeret fordi dampen kommer ud fra det nedre afløb.

Under stegningen med funktionerne DAMP og - BLANDET tilrådes det at stille ventilstangen i lukket position.

TEMPERATURJUSTERING

Termostatens kontrolgreb kan indstilles i de følgende driftspositioner:



FLAMMEKONTROL

Flammekontrollen, ved brug af den pågældende elektrode, sikrer brænderens/brændernes normale drift.

Utilsigtet slukning eller brænderens funktionssvigt medfører fejl i systemet.



Den lysende knap på kontrolpanelet tænder, gasforsyningen lukkes og stegecyklussen afbrydes midlertidigt i afventning af operatørens indgreb.

Det er nu nødvendigt, for at starte flammeblokkens genoprettelsesprocedure, at trykke i 1 sekund på knap 9. Flammekontrollen udfører automatisk 3 tændingsforsøg før den udsender en alarmsignalering.

12. STILSTAND PERIODER

Før en forudset stilstand periode af apparatet, følg de nedenstående anvisninger:

Udfør en grundig rengøring af apparatet.

Anvend en klud med en smule vaselinolie for at afpudse alle overfladerne i rustfrit stål og påføre et beskyttelseslag.

Luk hannerne eller hovedafbryderne, der er placeret oven for apparaterne.

Efter en lang stilstand periode af apparatet, følg de nedenstående anvisninger:

Udfør en kontrol af apparatet før ibrugsættelsen.

Tænd de elektriske apparater og lad dem køre ved minimumtemperatur i mindst 60 minutter.

IV. RENGØRINGSINSTRUKSER

13. RENGØRINGSADVARSLER



LÆS GRUNDIGT DENNE VEJLEDNING IGENNEM. DEN INDEHOLDER VIGTIGE INFORMATIONER TIL EN SIKKER DRIFT AF MASKINENS INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE.



KONSTRUKTØREN AF APPARATET KAN IKKE HOLDES ANSVARLIG FOR EVENTUELLE SKADER, DER SKYLDES MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DE NEDENSTÅENDE FORSKRIFTER.



FRAKOBL APPARATETS EL-FORSYNING, HVIS RELEVANT, FØR ET HVILKET SOM HELST INDGREB GENNEMFØRES.

Rengør dagligt de udvendige silkematte overflader i rustfrit stål, stegkarrenes overflade, kogepladernes overflade.

Kontakt en godkendt tekniker mindst to gange om året for at udføre rengøringen af apparatets indvendige dele.

Undgå brug af ætsende produkter for at rengøre gulvet under apparatet.

Undgå at spule apparatet med direkte vandstråler eller med højtryksstråler.

SILKEMATTE OVERFLADER I RUSTFRIT STÅL

Rengør apparatet med en klud eller en svamp ved brug af vand og almindelige rengøringsmidler uden slibemidler. Før kluden over overfladen i retning af matteringen. Skyl hyppigt og tør grundigt efter.

Stålsvampe eller andre jerngenstande må ikke anvendes.

Undgå at bruge kemiske produkter der indeholder klor.

Undgå at bruge spidse genstande, der risikerer at ridse og ødelægge overfladerne.



RENGØRING AF GLASSET

Dørglassets rengøring kan gennemføres både på den udvendige side og på den indvendige side.

Til dette formål skal stopanordningen der holder det indvendige glas i position drejes, og efter, at glasset er åbnet, skal det rengøres med et egnet rengøringsmiddel.

Ætsende- eller slibemidler må aldrig bruges.

Glasset skal derefter lukkes på korrekt måde og blokeres i position ved at dreje den pågældende stopanordning.

V. VEDLIGEHOLDELSERINSTRUKSER

14. ADVARSLER

FOR

VEDLIGEHOLDESESTEKNIKEREN



KONSTRUKTØREN AF APPARATET KAN IKKE HOLDES ANSVARLIG FOR EVENTUELLE SKADER, DER SKYLDES MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DE NEDENSTÅENDE FORSKRIFTER.

Find frem til apparatets model. Modellen er anført på emballagen og på maskinens dataskilt.

Installer apparatet udelukkende i rum med tilstrækkelig ventilation.

Luft- og udstødningsmundingerne på apparatet må ikke tilstoppes.

Undgå at fingerere apparatets dele.

Apparatets vedligeholdelse og omstilling til andre gastyper skal udføres af faglært personale, der er godkendt af konstruktøren, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter og til vejledningens anvisninger.

15. TILPASNING TIL EN FORSKELLIG GASTYPE

Jf. kapitlet "Installationsinstrukser".

16. IDRIFTSÆTTELSE

Jf. kapitlet "Installationsinstrukser".

17. AFHJÆLPNING AF DRIFTSFORSTYRELSE

OVN

OVNEN STARTER IKKE.

- Kontrollér, at den omnipolære afbryder er lukket, og at der er netspænding.
- Kontrollér, at gasafspærringshanen oven for apparatet er åbent.
- Kontrollér at ovnens beskyttelsessikringer er i god stand.
- Kontrollér, at ovnens dør er korrekt lukket.
- Kontrollér, at stegecyklussens parametre er indstillet på korrekt vis.
- Kontrollér, at ovnen ikke er i fejltilstand.

BLÆSEREN STANDSER UNDER DRIFT.

- Sluk for ovnen og vent på, at motorens termiske beskyttelse genoprettes automatisk.
- Kontrollér, at køleåbningerne ikke er tilstoppet.

DER BLIVER IKKE SENDT VAND FRA LUFTBEFUGTERENS RØR

- Kontrollér, at vandets afspærringshane er åben.

PUMPEHJULET DREJER IKKE

Kontrollér vandtrykket, der skal være højere end 150 kPa.

18. UDSKIFTNING AF KOMPONENTER

ADVARSLER TIL UDSKIFTNING AF KOMPONENTER



LUK FOR GASAFSPÆRRINGSHANEN OG/ELLER FRAKOBL EL-FORSYNINGENS HOVEDAFBRYDER, DER BEGGE FINDES OVEN FOR SELVE FORSYNINGEN.



KONTROLLÉR, EFTER UDSKIFTNING AF EN KOMPONENT AF GASKREDSLØBET, AT DER IKKE ER LÆK PÅ SELVE KREDSLØBETS FORBINDELSESPUNKTER.



FRAKOBL APPARATETS EL-FORSYNING, HVIS RELEVANT, FØR ET HVILKET SOM HELST INDGREB GENNEMFØRES.



KONTROLLÉR, EFTER UDSKIFTNING AF EN AF KOMPONENTERNE PÅ DET ELEKTRISKE KREDSLØB, AT KABELFØRINGENS TILSLUTNING ER KORREKT.

OVN

UDSKIFTNING AF LAMPEN

- Åbn ovnens dør.
- Fjern afskærmningen.
- Afmonter og udskift komponenten. Genmonter alle delene. Følg i den modsatte rækkefølge den samme fremgangsmåde anvendt til deres afmontering

UDSKIFTNING AF ELEKTRISKE KOMPONENTER

- Fjern det højre panel
- Fjern instrumentpanelet.
- Afmonter og udskift komponenten. Genmonter alle delene. Følg i den modsatte rækkefølge den samme fremgangsmåde anvendt til deres afmontering

GASOVN

UDSKIFTNING AF GASVENTILEN OG AF KORTET TIL FLAMMENS KONTROL

- Fjern det højre panel
- Afmonter og udskift komponenten. Genmonter alle delene. Følg i den modsatte rækkefølge den samme fremgangsmåde anvendt til deres afmontering

UDSKIFTNING AF BRÆNDEREN

- Fjern de nedre afskærmninger
- Fjern forbrændingskammeret.
- Afmonter og udskift komponenten.
Genmonter alle delene. Følg i den modsatte rækkefølge den samme fremgangsmåde anvendt til deres afmontering

ELEKTRISK OVN

UDSKIFTNING AF MODSTANDEN

- Fjern bagpanelet og frakobl modstanden.
- Fjern transportøren.
- Fjern vanddispenseren.
Løsn skruen der fastgør modstanden til ovnen og fjern modstanden med 10 cm cirka.
Genmonter alle delene. Følg i den modsatte rækkefølge den samme fremgangsmåde anvendt til deres afmontering

19. RENGØRING AF DE INDVENDIGE DELE

Kontrollér tilstanden af apparatets indvendige dele.
Fjern eventuelle tilsmudsninger.
Kontrollér og rengør røgdugdudningssystemet.

20. HOVEDKOMPONENTER

GASOVN

- Gasventil
- Hovedbrænder
- Tændrør
- Tændrør til flammekontrol
- Vælger
- Arbejdstermostat
- SIKKERHEDSTERMOSTAT
- Lampe
- Timer
- Energiregulator
- Digital termometer
- Motor

ELEKTRISK OVN

- Vælger
- Arbejdstermostat
- SIKKERHEDSTERMOSTAT
- Modstand
- Lampe
- Timer

- Energiregulator
- Digital termometer
- Motor

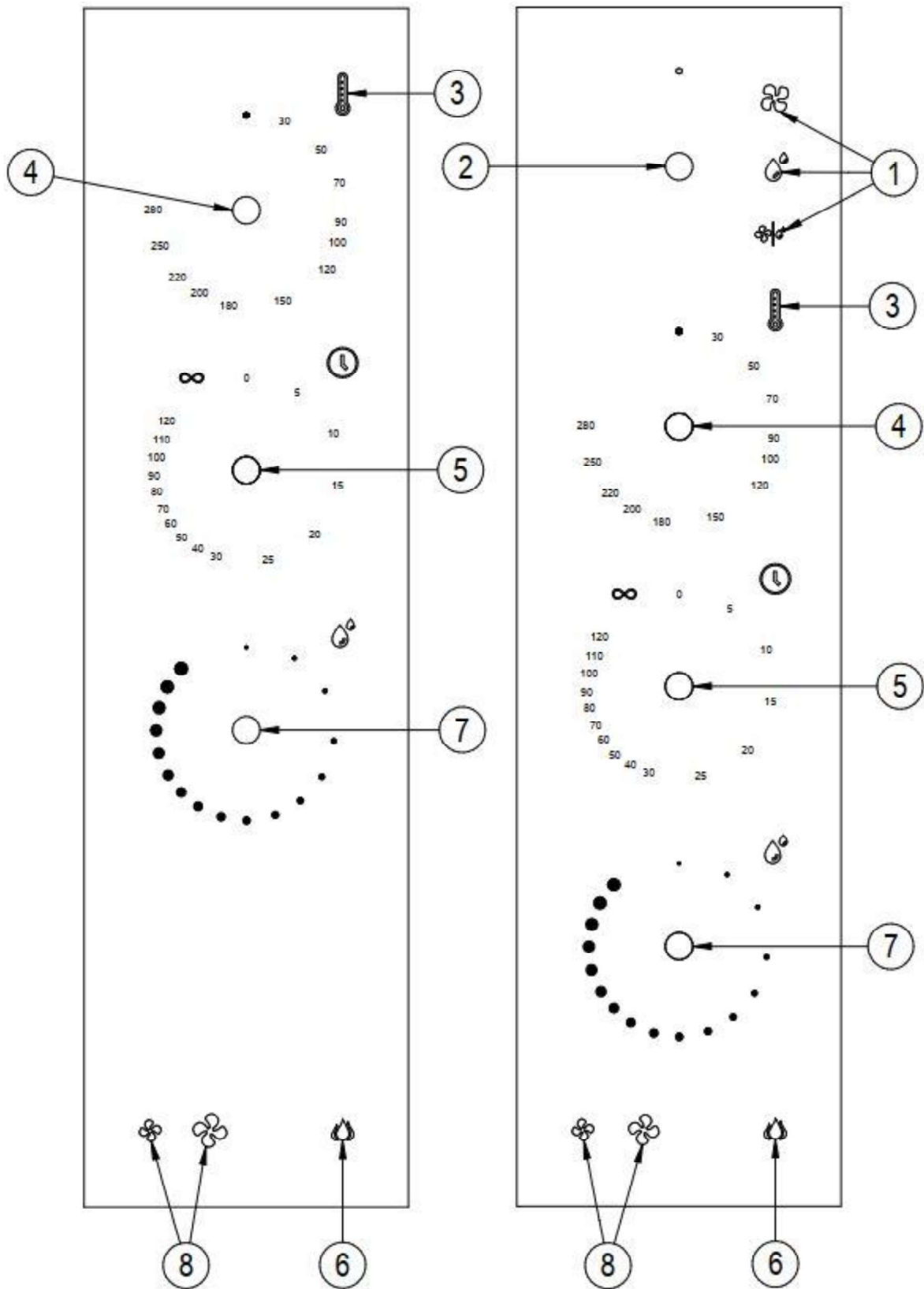
PROGRAMMERBAR GASOVN

- Gasventil
- Hovedbrænder
- Tændrør
- Tændrør til flammekontrol
- SIKKERHEDSTERMOSTAT
- Lampe
- Motor
- Elektronisk kort
- Enkoder

PROGRAMMERBAR ELEKTRISK OVN

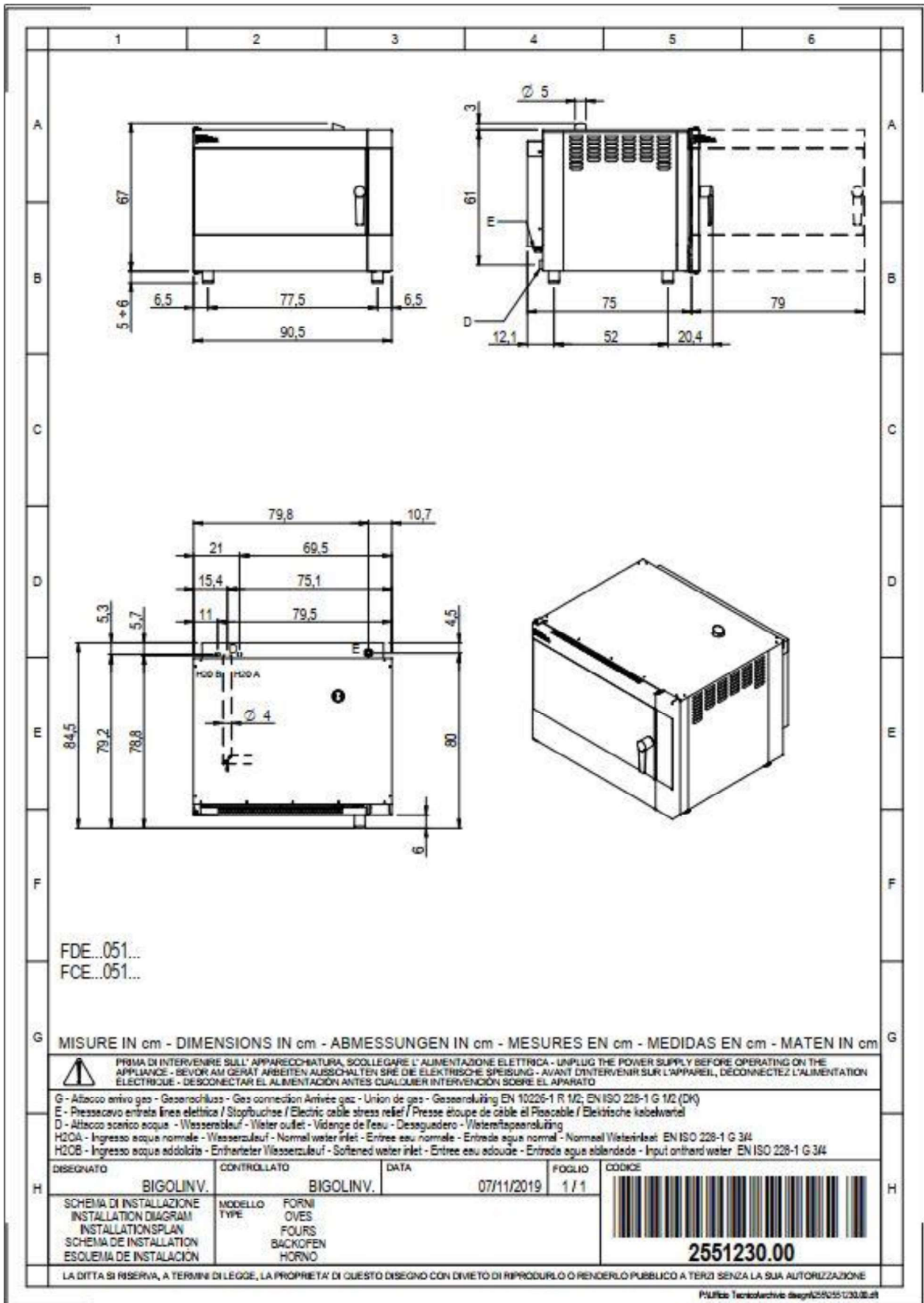
- SIKKERHEDSTERMOSTAT
- Modstand
- Lampe
- Motor
- Elektronisk kort
- Enkoder

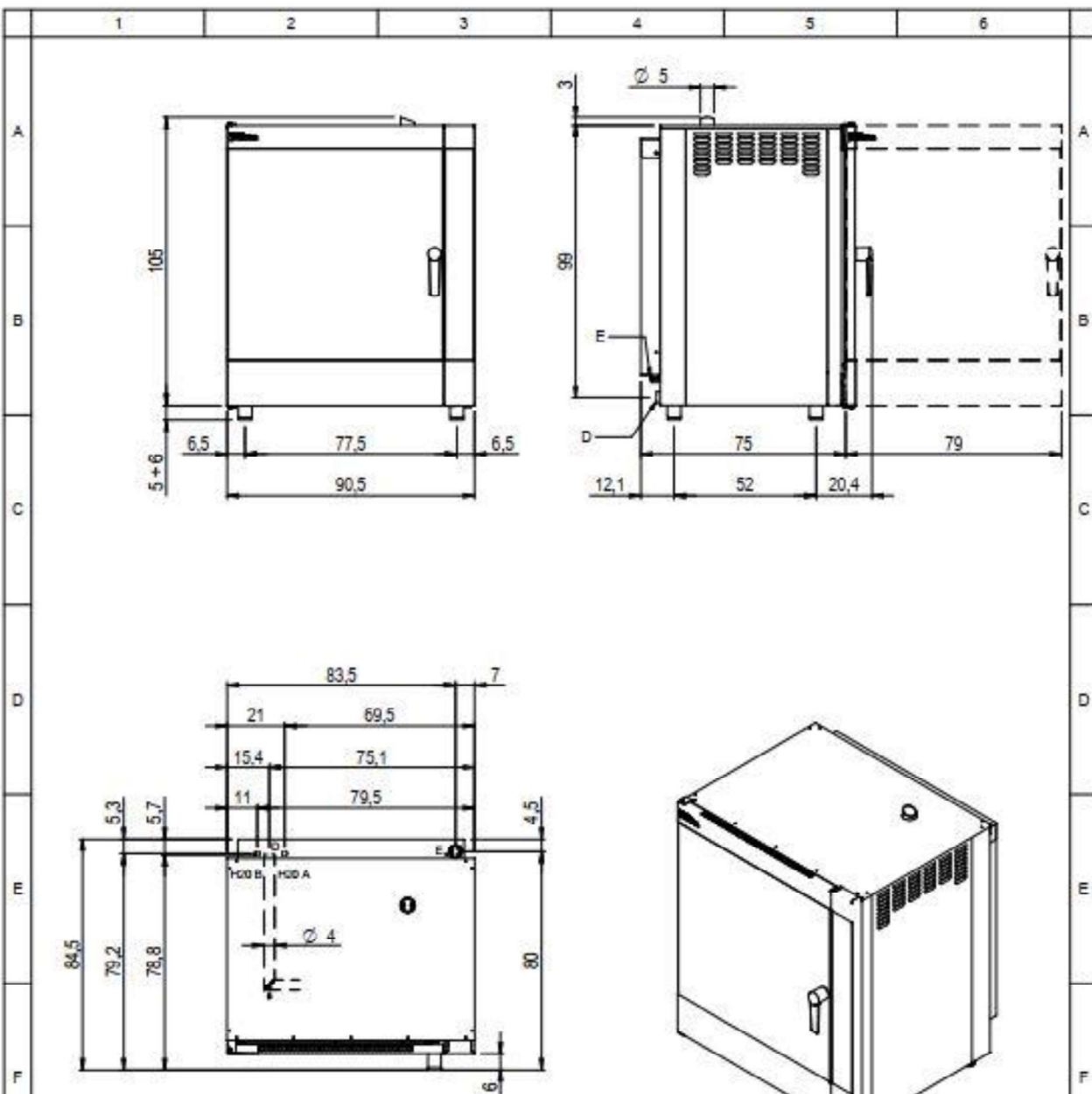
**I. PANNELLO DI CONTROLLO - CONTROL PANELS - PANNEAU DE CONTROLE -
SCHALTBRETT - PANEL DE CONTROL - KONTROLPANEL**



	IT	EN	FR	DE	ES	NL	DK
1	SPIA ON/OFF	ON/OFF INDICATOR	TÉMOIN ON/OFF	KONTROLLAMPE	INDICADOR ON/OFF	LAMPJE ON/OFF	ON/OFF KONTROLLAMPE
2	SELETTORE TIPO COTTURA	COOKING MODE SELECTOR	SÉLECTEUR TYPE DE CUISSON	BETRIEBSWAHLTASTE	SELECTOR DEL TIPO DE COCCIÓN	KEUZESCHAKELAAR BEREIDING	VÆLGER MED DET STEGNING
3	SPIA TERMOSTATO	thermostat signal light	thermostat lampe	thermostat-kontroll lämpchen	testigo termostato	lampje thermostaat	Termostat kontrollampe
4	TERMOSTATO	thermostat	thermostat	thermostat	termostato	thermostaat	thermostat
5	TIMER	Timer	Minuterie	Zeitschalter	Temporizador	Timer	Timer
6	RESET VALVOLA	RESET VALVE	SOUPEPE DE RÉINITIALISATION	RESET-TASTE	RESET VÁLVULA	RESET VENTIEL	RESET ventil
7	REGOLATORE UMIDITÀ	HUMIDITY CONTROLLER	RÉGULATEUR D' HUMIDITÉ	AUTOMATISCHE FEUCHTIGKEITSREGELUNG	REGULADOR HUMEDAD	VOCHTREGELAAR	fugtregulator
8	SELETTORE VELOCITÀ VENTOLA	FAN SPEED SELECTOR	SÉLECTEUR VITESSE DE VENTILATION	ZWEI- GESCHWINDIGKEITSSCHALTER DES LÜFTERRADES	SELECTOR VELOCIDAD ROTOR	KEUZESCHAKELAAR SNELHEID VENTILATOR	blæserens hastighed VÆLGER

II. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D’INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION – INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONS DIAGRAMMER






FDE...101...
FCE...101...

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

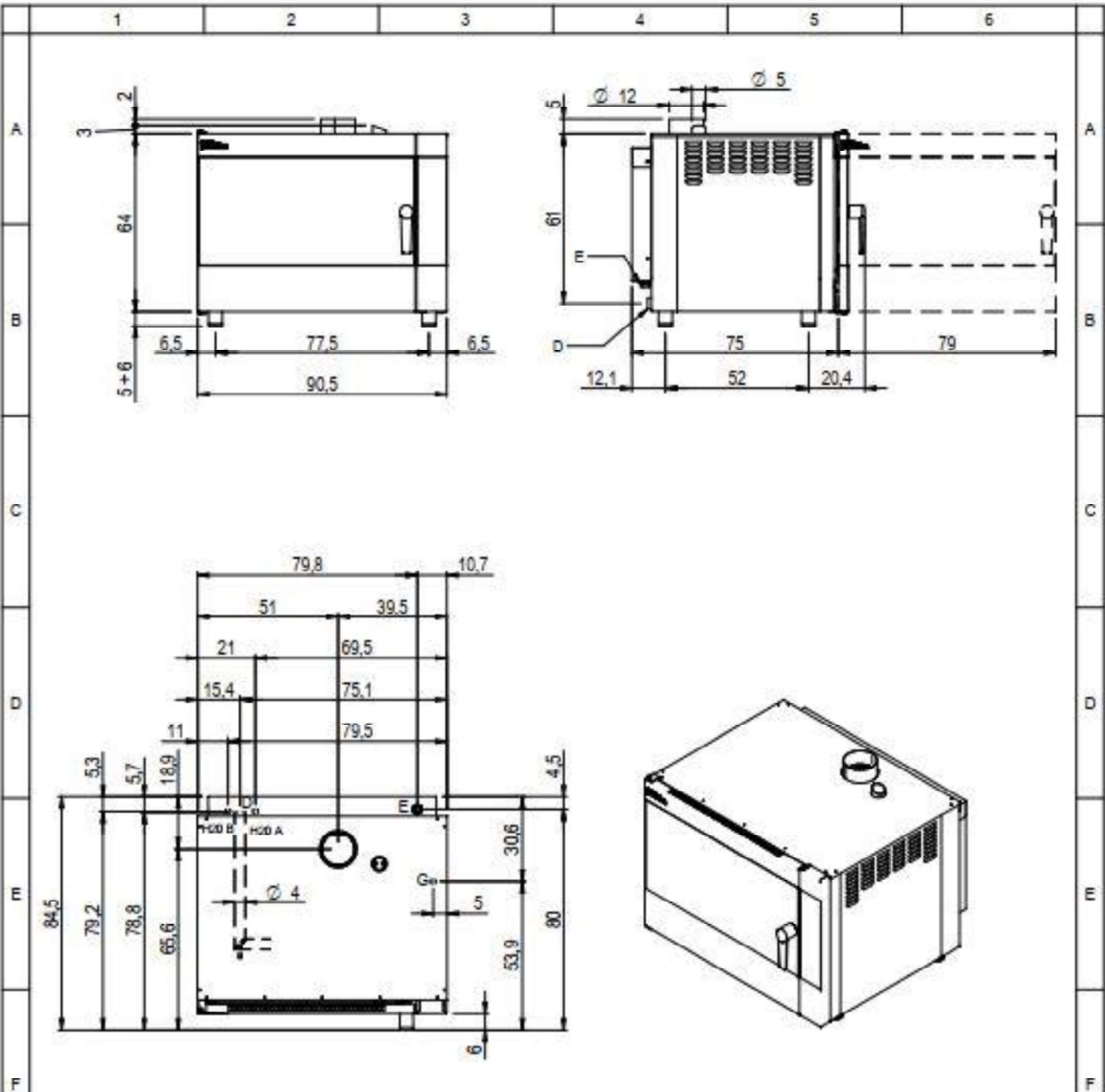
PRIMA DI INTERVENIRE SULL' APPARECCHIATURA, SCOLLEGARE L' ALIMENTAZIONE ELETTRICA - UNPLUG THE POWER SUPPLY BEFORE OPERATING ON THE APPLIANCE - SEVOR AM GERÄT ARBEITEN AUSSCHALTEN SIE DIE ELEKTRISCHE SPISUNG - AVANT D'INTERVENIR SUR L'APPAREIL, DECONNECTEZ L'ALIMENTATION ELECTRIQUE - DESCONECTAR EL ALIMENTACIÓN ANTES CUALQUIER INTERVENCIÓN SOBRE EL APARATO

G - Attacco arrivo gas - Gaseschlüssel - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gaseschlüssel EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble el / Pisecable / Elektrische kabelwertel
D - Attacco scarico acque - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wassertrennung
H2O A - Ingresso acqua normale - Wasserzuleuf - Normal water inlet - Entrée eau normale - Entrada agua normal - Normal Waterinlet EN ISO 228-1 G 3/4
H2O B - Ingresso acqua addolcita - Enthärteter Wasserzuleuf - Softened water inlet - Entrée eau adoucie - Entrada agua ablandada - Input onhard water EN ISO 228-1 G 3/4

DISEGNATO	CONTROLLATO	DATA	FOGLIO	CODICE
BIGOLINV.	BIGOLINV.	07/11/2019	1 / 1	
SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACION	MODELLO TYPE FORNI OVENS FOURS BACKOFEN HORNO	2551231.00		

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

Palifico Tecnicoactive design2551231.00.dft



FDG...051...
FCG...051...

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

⚠ PRIMA DI INTERVENIRE SULL' APPARECCHIATURA, SCOLLEGARE L' ALIMENTAZIONE ELETTRICA - UNPLUG THE POWER SUPPLY BEFORE OPERATING ON THE APPLIANCE - BEVOR AM GERÄT ARBEITEN AUSSCHALTEN SIE DIE ELEKTRISCHE SPEISUNG - AVANT D'INTERVENIR SUR L'APPAREIL, DÉCONNECTEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - DESCONECTAR EL ALIMENTACIÓN ANTES CUALQUIER INTERVENCIÓN SOBRE EL APARATO

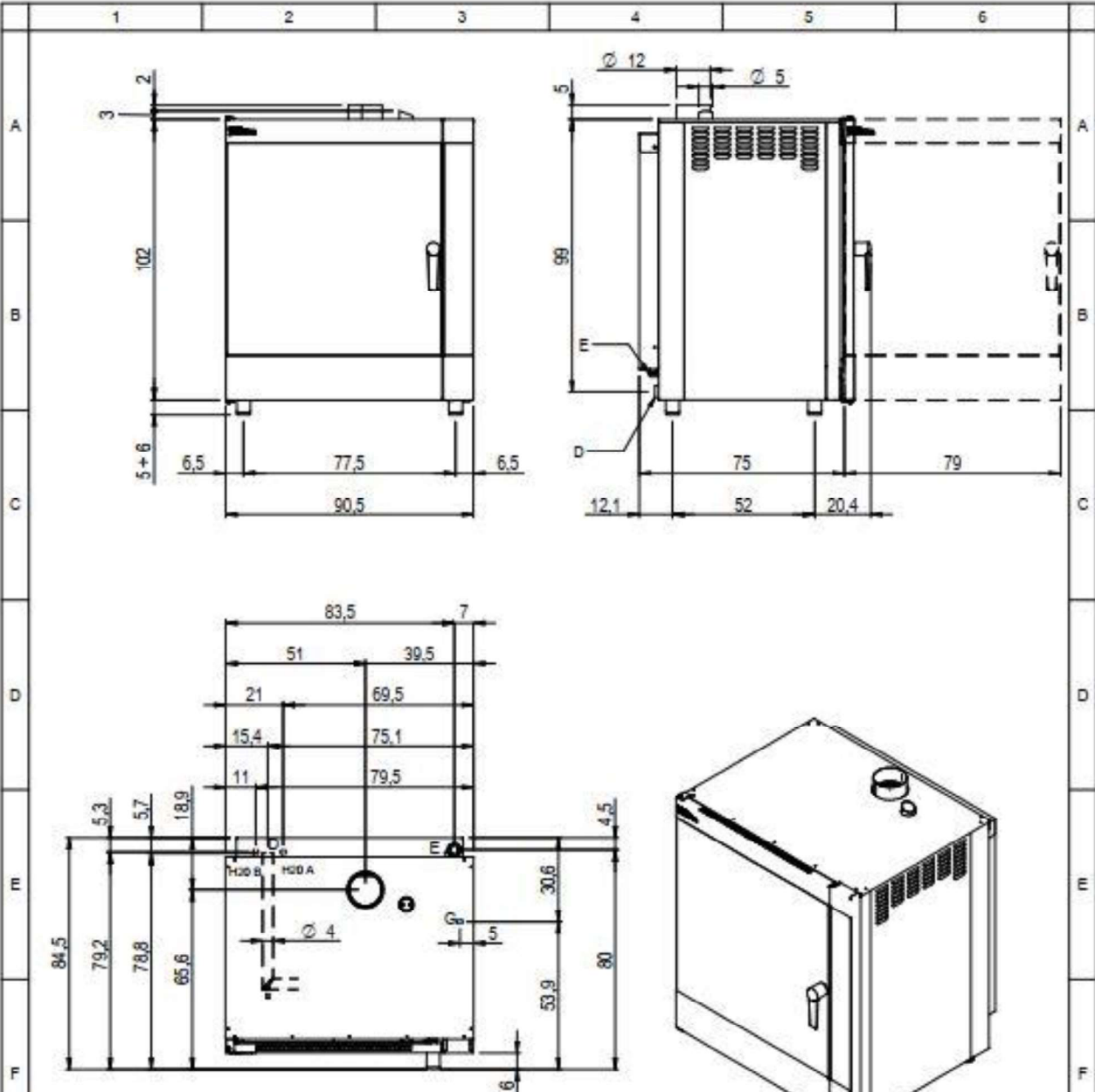
- G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gaz - Gaseslutning EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
- E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble el Placable / Elektrische kabelwartel
- D - Attacco scolo acqua - Wasserlauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desagüadero - Waterflapslutning
- H2OA - Ingresso acqua normale - Wasserzulauf - Normal water inlet - Entrée eau normale - Entrada agua normal - Normaal Waterinlaat EN ISO 228-1 G 3/4
- H2OB - Ingresso acqua addolcita - Enthärteter Wasserzulauf - Softened water inlet - Entrée eau adoucie - Entrada agua ablandada - Input onhard water EN ISO 228-1 G 3/4

DEGNATO	CONTROLLATO	DATA	FOGLIO	CODICE
BIGOLINV.	BIGOLINV.	07/11/2019	1 / 1	
SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATION PLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACION	MODELLO TYPE FORNI OVES FOURS BACKOFEN HORNO			



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

PIRELLA GÖTTSCHE LOWE design 2551232.00.01




FDG...101...
FCG...101...

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

⚠ PRIMA DI INTERVENIRE SULL' APPARECCHIATURA, SCOLLEGARE L' ALIMENTAZIONE ELETTRICA - UNPLUG THE POWER SUPPLY BEFORE OPERATING ON THE APPLIANCE - BEVOR AM GERÄT ARBEITEN AUSSCHALTEN SIE DIE ELEKTRISCHE SPEISUNG - AVANT D'INTERVENIR SUR L'APPAREIL, DÉCONNECTEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - DESCONECTAR EL ALIMENTACIÓN ANTES CUALQUIER INTERVENCIÓN SOBRE EL APARATO

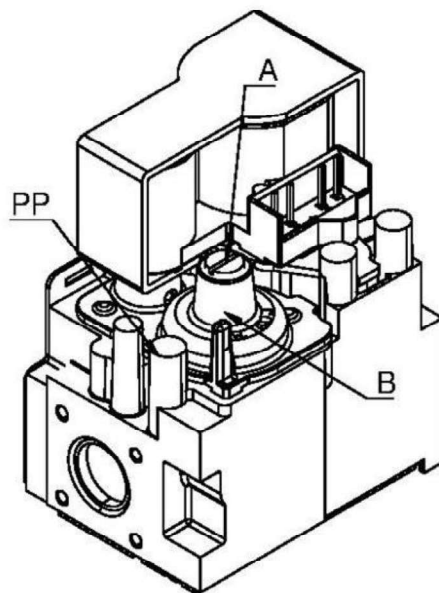
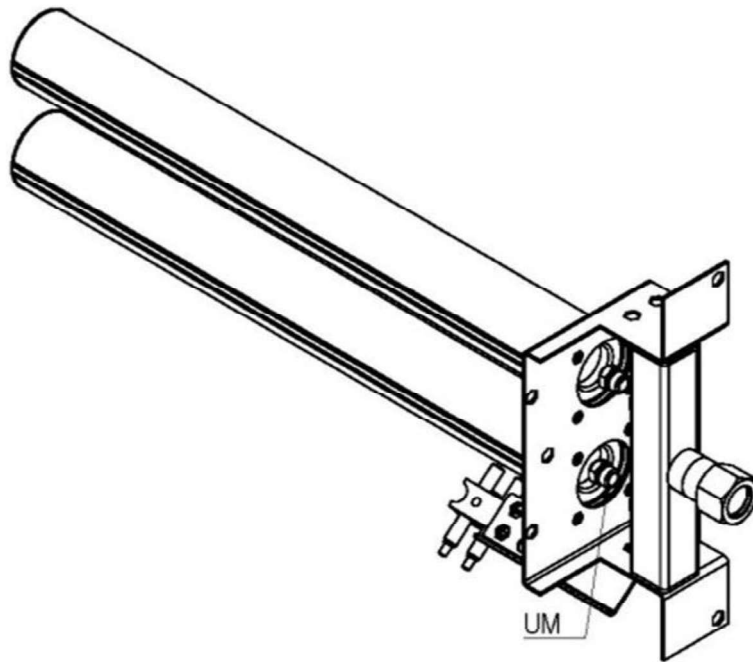
- G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gaz - Gaseanschluss EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
- E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble et Fibocable / Elektrische kabelverteil
- D - Attacco scarico acqua - Wasserlauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desagüadero - Wassertapsperolung
- H2OA - Ingresso acqua normale - Wasserlauf - Normal water inlet - Entrée eau normale - Entrada agua normal - Normaal Waterinlaat EN ISO 228-1 G 3/4
- H2OB - Ingresso acqua addolcita - Enthärteter Wasserlauf - Softened water inlet - Entrée eau adoucie - Entrada agua ablandada - Input onthard water EN ISO 228-1 G 3/4

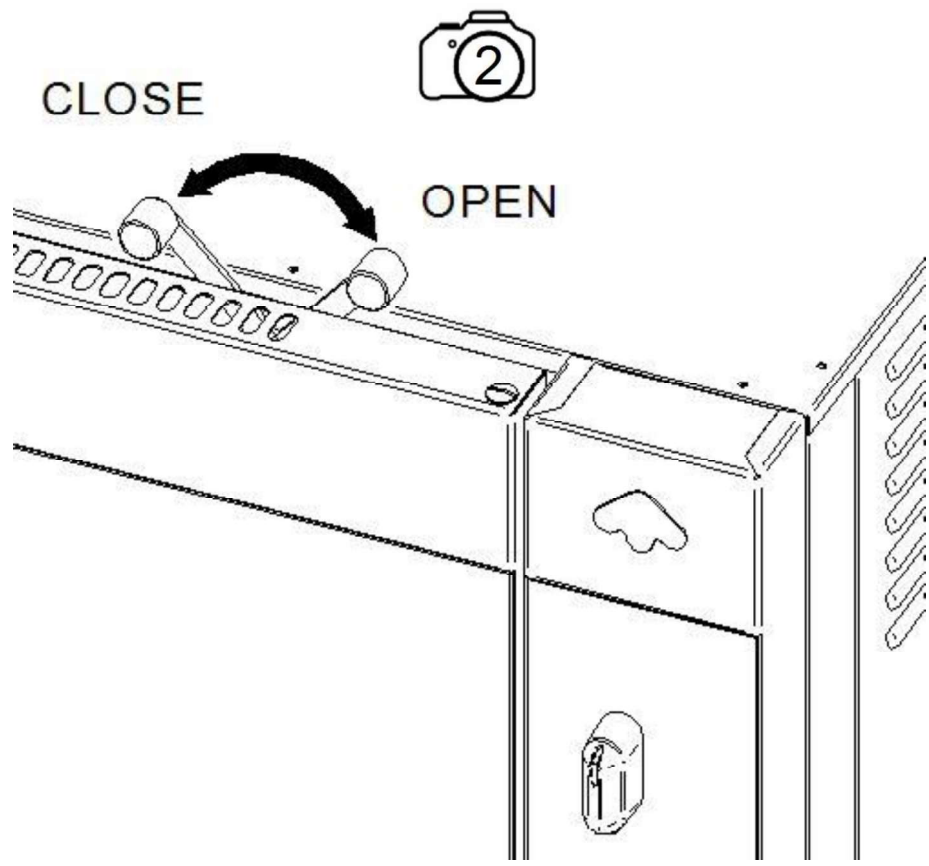
DESIGNATO	CONTROLLATO	DATA	FOGLIO	CODICE
BIGOLIN V.	BIGOLIN V.	07/11/2019	1 / 1	
SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACION	MODELLO TYPE FORNI OVENS FOURS BACKOFEN HORNO	 2551233.00		

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

P:\Info Tecnico\active design\055051\233.00.dft

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





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

TAB1				
Gas Gaz	Pa (mbar)	UM UP A	FCG...051 V	FCG...101 V
			FDG...051 V	FDG...101 V
G20 G20	20 20	UM	160DC	235L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G25	20	UM	175DC	255L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G25.3	25	UM	165DC	240L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G20	25	UM	150DC	225L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G25.1	25	UM	170DC	250L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G30/G31	28-30/37 28-30	UM	105M	160L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G30/G31	37	UM	95DC	150L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G30/G31	50	UM	105M	160L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G110	8	UM	285DC	475L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G120	8	UM	270DC	450L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-

Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión – Aansluitdruk - Tilslutningstryk

UM : Ugello MAX - Duse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MAX. - Sproeier MAX - MAX dyse

Um : Ugello MIN - Duse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN - MIN dyse

UP : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto – Waakvlam - Pilot

A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter - Luftåbneråbning

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

**IV. TAB2 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN -
 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE
 GEGEVENS - TEKNISKE DATA Categorie e pressioni - Categories and
 pressures - Catégories et pressions - Kategorien e Druck - Las categorías y
 las presiones - Categorieën en druk - Kategorier og pres**

Country Pais страна Kraj Land پاڻڊ	Category Catégorie категория kategoria kategorija فئة	Gas Gaz газообразное тело Gazu الغاز	Supply pressure Pression de raccordement ДАВЛЕНИЯ ПОДАЧИ ГАЗА Ciśnienia zasilania gazem Gas försörjningens tryck الغاز إمدادات ضغط		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max
PL	I2E	G20	20	17	25
NL	I2EK	G20/G25.3	20/25	17/20	25/30
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	II2EK3B/P	G20/G25.3	20/25	17/20	25/30
		G30/G31	28-30	25	35
LU	II2E3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45

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

Dati tecnici apparecchiature gas												
Modelli Modelle Models Modeles Modelos Modellen Modeller	ΣQn	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Total gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik - Samlet gasforbrug										
		G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G25.3 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	Kg/h	Kg/h
FCG...051 V	9.5	1.01	1.01	1.17	1.01	1.17	1.14	2.45	2.18	0.75	0.75	0.75
FDG...051 V	9.5	1.01	1.01	1.17	1.01	1.17	1.14	2.45	2.18	0.75	0.75	0.75
FCG...101 V	19	2.01	2.34	2.34	2.01	2.34	2.29	4.90	4.36	1.50	1.50	1.50
FDG...101 V	19	2.01	2.34	2.34	2.01	2.34	2.29	4.90	4.36	1.50	1.50	1.50

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

TAB4					
Models Modeles МОДЕЛИ MODELE MODELLER ال نماذج	Power supply voltage Tension d'alimentation Напряжение питания Napięcie zasilania Matningsspänning الجهد الطاقة امدادات	Phasen Phases фазы fazy faser مراحل	Frequency Fréquence Частота zęstotliwość Frekvens تردد	Max. total power Puissance totale maximun Общая мощность Мoc całkowita Total effekt القدرة إجمالي	Power supply cable section Section du cable de alimentation Сечение кабеля питания Przekrój przewodu zasilającego Strömförsörjningskabel sektion القسم الكابل الطاقة امدادات
	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-
FDE...051...	380-415	3N	50-60	7.9	5G 2.5
FCE...051...	380-415	3N	50-60	7.9	5G 2.5
FDG...051...	220-240	/	50	0.4	3G 1.5
FCG...051...	220-240	/	50	0.4	3G 1.5
FDE...101...	380-415	3N	50-60	15.8	5G 4
FCE...101...	380-415	3N	50-60	15.8	5G 4
FDG...101...	220-240	/	50	0.8	3G 1.5
FCG...101...	220-240	/	50	0.8	3G 1.5