



KOOKGROEPEN

PROFESSIONAL PLUS – PRO LINE – NOSTALGIE –
MAJESTIC. 06 - 07 - 09 - 10 - 12 - 15

INSTALLATEUR - Installatie en Onderhoud

INHOUD

4 INFORMATIE / Te herinneren aan de gebruiker

5 PLAATSING

- 5 Aanwijzingen voor de plaatsing
 - 5 Aanwijzingen voor de plaatsing
 - 6 Plaatsing van het apparaat tussen meubels
 - 7 Installatie-instructies verankering beugel
-

8 ELEKTRISCHE AAN-SLUITING

- 8 Kook-groepen
 - 9 Keuken met inductieplaat
-

11 GASAANLUITING

- 11 Door de gekwalificeerde installateur
-

12 AFSTELLING

- 12 Aanpassen en/of aanpassen aan verschillende soorten gassen
 - 13 Aanpassen en/of aanpassen aan verschillende soorten gassen SERIE K
 - 14 Vervanging van de injectors (oven H3)
 - 15 De laagste stand afstellen
 - 16 Tabel keuken PRO LINE
 - 17 Tabel keuken PROFESSIONAL / MAJESTIC
 - 18 Tabel keuken SERIE K
-

19 ELEKTRISCHE SCHEMA'S

- 19 Legende
-

36 ELECTRISCHE AANSLUITING GASAANSLUITING

INFORMATIE

– Te herinneren aan de gebruiker

LET OP



De installateur is verplicht volgende informatie door te geven aan de gebruiker:

- De integriteit van het apparaat alsook de aanwezigheid van alle op het produkt betrekking hebbende documentatie nagaan
- Nagaan of alle hulpstukken bij het apparaat geleverd werden.
- Het conforme gebruik van het apparaat nagaan (gebruik van de oven, gebruik van de thermostaat, heronsteking van de branders).
- Uitnodigen het garantie-attest in te vullen.
- Verzoeken dat minstens om de twee jaar een periodische onderhoudsbeurt uitgevoerd wordt.

GASLEK



In geval van een GASlek de gastoevoer onmiddellijk afsluiten en loskoppelen van het elektriciteitsnet: de bevoegde servicedienst bellen. Eender welke handeling en onderhoud dient uitsluitend uitgevoerd te worden door een bekwaam en bevoegd vakman.

PLAATSING

– Aanwijzingen voor de plaatsing

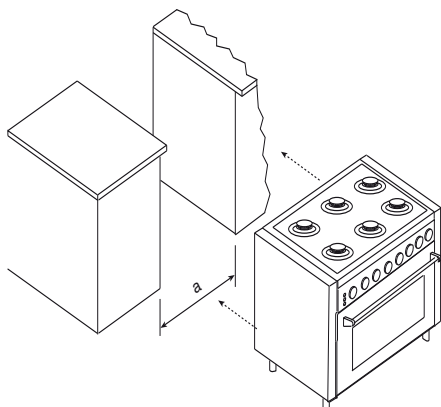
LET OP



Het apparaat weegt meer dan 60 kg en moet bijgevolg verplaatst worden met passende middelen.

Te respecteren afmetingen

Om te voorkomen dat de steunpoten verbogen worden mag u het fornuis in geen geval over de grond laten slepen. Om het apparaat op de juiste manier te plaatsen moet het apparaat opgetild worden door de juiste apparatuur.



a (mm)	models
600	P06... L06... K06...
700	P07... M07...
800	P08...
900	P09... L09... K09 PD09... LD09...
911	M09...

a (mm)	models
1000	PD10... M10... LD10
1200	P12... L12
1216	M12...
1500	P15...
1511	M15...

Richtlijnen/normen

- Dit apparaat is conform alle van toepassing zijnde geldende EG richtlijnen

Dit apparaat is conform aan de richtlijnen/richtlijn:

RICHTLIJN 2002/96/CE

RICHTLIJN LAAGSPANNING 2014/35/UE

VERORDENING GAR UE 2016/426

RICHTLIJN ELEKTROMAGNETISCHE COMPATIBILITEIT 2014/30/UE

VERORDENING N. 1935/2004 (contact met voedingsmiddelen)

- De plaatsing dient uitsluitend uitgevoerd te worden door een vakman volgens de bepalingen betreffende voortdurend geventileerde ruimtes volgens de installatie-bepalingen : UNI 7129-1, UNI 7129-2, UNI 7129-3, UNI 7129-4, UNI 7131

Ventilatie van de ruimtes

Dit apparaat is van het type "A" en mag dus niet aangesloten worden op een toestel voor de afvoer van verbrandingsproducten maar moet geïnstalleerd worden onder een afzuigkap of een ander systeem voor de rookafvoer conform de van kracht zijnde bepalingen. Kennis en raadpleging van de bepalingen zijn fundamenteel voor een vakkundig installateur. Ter informatie wordt eraan herinnerd dat het noodzakelijke lucht-volume voor de verbranding van de branders 2 m³/u bedraagt voor elke KW geïnstalleerd nominaal vermogen (zie typeplaatje).

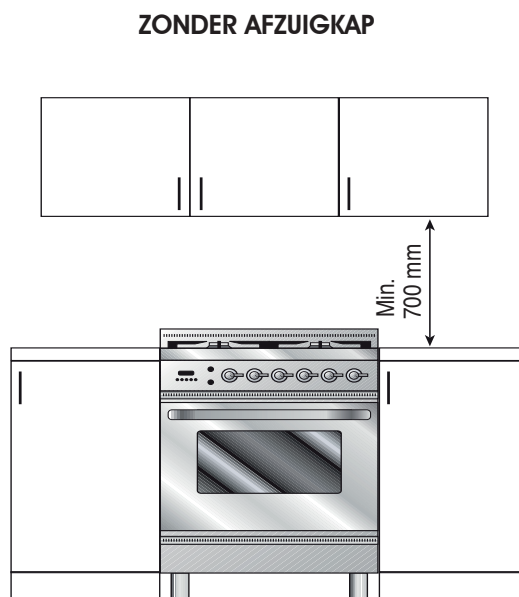
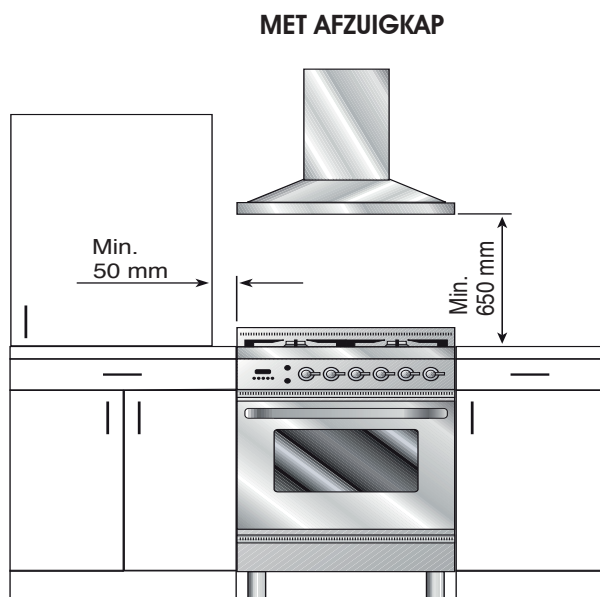
Indien het apparaat intensief en langdurig gebruikt wordt zou een supplementaire ventilatie noodzakelijk kunnen zijn; in dit geval een venster openen of het vermogen van de afzuigkap verhogen.

PLAATSING

– Plaatsing van het apparaat tussen meubels

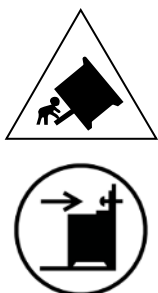
Handelswijze

- Het apparaat kan alleenstaand geïnstalleerd worden: klasse 1.
- Het apparaat kan tussen de twee meubelen geïnstalleerd worden: klasse 2/1.
- Het apparaat is beveiligd tegen oververhitting en kan dus naast keukenkastjes neergezet worden die niet boven het werkblad uitsteken. De wand die met de achterkant van het apparaat in aanraking komt moet van onbrandbaar materiaal zijn. Om het apparaat op de juiste manier te installeren moet u de volgende voorzorgsmaatregelen treffen:
 - A.** De aangrenzende keukenkastjes die boven het werkblad van het apparaat uitsteken moeten minimaal op 50 mm afstand van de rand van het apparaat af gezet worden.
 - B.** De afzuigkap moet op de manier geplaatst worden zoals vermeld in de betreffende gebruiksaanwijzing en in ieder geval op een afstand van minimaal 650 mm.
 - C.** Als het apparaat onder een hangend keukenkastje wordt geplaatst moet de afstand van het werkblad tot dit keukenkastje minimaal 700 mm zijn. De keukenkastjes naast de afzuigkap moeten op een afstand van minimaal 500 mm van het werkblad af geplaatst worden.



PLAATSING

– Installatie-instructies verankering beugel



OPGELET: kans op kantelen

OPGELET: om te vermijden dat het apparaat kantelt, moet u onderstaand stabilisatiesysteem installeren. Lees de instructies voor de installatie.

Model: 60, 70, 80, 90 cm.

- Pak de keuken en past de voeten aanpassen van de gewenste hoogte.
- Meet de hoogte tussen de vloer en de bovenrand van de achterste dwarsbalk en voeg 15 mm toe.



- Terug de totale maatregel op de achterwand over het midden van de keuken breedte. Boor een gat met een geschikte Boordiameter van 6 mm en vergrendel de beugel in de flat.



- Controleer of de keuken kan gaan ter ondersteuning van de achterwand en dat de aanvraag niet mogelijk is om te worden gekanteld.

LET OP



De anti-kantelsysteem is alleen gegarandeerd als de keuken is geïnstalleerd met de achterkant rusten op de achterwand.

ELEKTRISCHE AAN-SLUITING

– Kook-groepen

LET OP



De hieronder vermelde aanwijzingen zijn bestemd voor de vakman die voor de plaatsing, de afstelling en het technische onderhoud van het apparaat zal zorgen en die erop zal toezien dat dit op de meest geschikte manier gebeurt overeenkomstig de geldende voorschriften.

Belangrijk: vóórdat er afstel-, onderhoudswerkzaamheden e.d. verricht worden moet eerst de elektrische stekker van de keuken uitgetrokken worden.

Installatienormen

- De plaatsing dient vakkundig uitgevoerd te worden en volledig conform de van kracht zijnde normen met betrekking tot de elektrische aansluiting. Zoniet kan de fabrikant niet aansprakelijk gesteld worden. Deze handleiding bevat tevens het elektrisch schema van uw apparaat.

- De toestellen zijn afgesteld voor aansluiting op de spanning aangegeven op de gegevensplaat.

- **Alvorens het apparaat op het elektrisch net aan te sluiten, controleer of:**
 - de reducerende klep of de huishoudelijke netspanningsinstallatie de belasting van het toestel kunnen verdragen (zie het betreffende typeplaatje);
 - de voedingsinstallatie voorzien is van een passend aardcontact.

Het apparaat is voorzien van een snoer (1.8 m enkel beschikbaar bij bepaalde modellen) zonder stekker: de verbinding moet gebeuren door er rekening mee te houden dat de groen-gele kabel het aardcontact  is en dat die nooit onderbroken mag worden

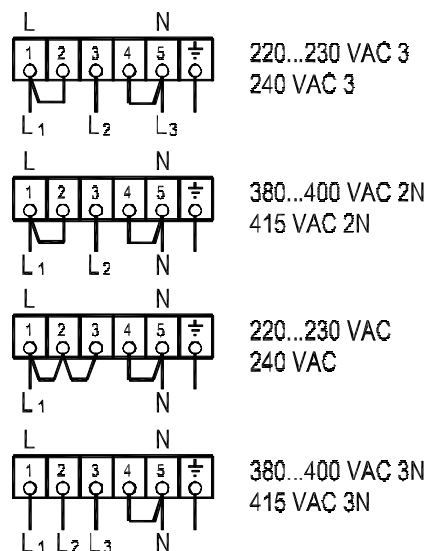
Het stopcontact moet zichtbaar en toegankelijk zijn zodat het snoer van het toestel gemakkelijk uitgetrokken kan worden. Bij een directe verbinding aan het net is het noodzakelijk dat:

- moet een afkoppelapparaat worden voorzien met een opening tussen de contacten die de volledige uitschakeling voorziet in de condities van overspanningscategorie III in overeenstemming met de installatievoorschriften.
- de voedingsinstallatie voorzien is van een passend aardcontact
- het stopcontact of de omnipolaire schakelaar, met een minimum contactopening van 3 mm, makkelijk te bereiken is nadat het toestel geïnstalleerd is

LET OP



De kookeenheid mag met een voedingspanning werken met één, twee of drie fasen. Voor een correcte aansluiting op het stroomnet raadpleegt u het schema hieronder waarop het klemmenbord staat en in het bijzonder de aansluitklemmen (1-2-3-4-5) en de diverse voedingscircuits (L1-L2-L3-N).



ELEKTRISCHE AAN-SLUITING

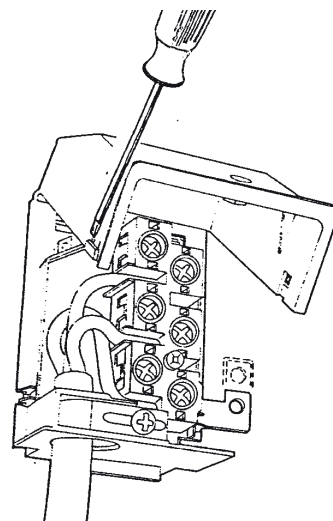
– Kook-groepen

LET OP



Het groen-gele aardcontact mag nooit onderbroken worden, ook niet door de schakelaar. Het aansluitsnoer moet zo geplaatst worden dat het niet in aanraking komt met oppervlakken die meer dan 50°C warmer zijn dan de omgevingstemperatuur.

Indien vervanging van het aansluitsnoer nodig is de servicedienst contacteren



ELEKTRISCHE AAN-SLUITING

– Keuken met inductieplaat

LET OP



Het apparaat wordt geleverd zonder snoer en stekker: bijgevolg moeten een genormaliseerde stekker en snoer aangebracht worden, geschikt om de belasting te kunnen verdragen (zie tabel). Het aansluitsnoer zal zo geplaatst moeten worden dat het nergens warmer wordt dan 50°C boven de omgevingstemperatuur.

LET OP

In keukens met een inductiekookplaat moet de aansluiting 220...230...240 VAC3 niet worden uitgevoerd.

Gegevens ivm het aansluitsnoer

	VOEDING	VERBINDINGEN	SECTIE SNOER	SOORT SNOE
Mod. P..I06	220-240V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H05RR
	380-415V a.c. 2P+N 50/60Hz	2 fase + N	4 x 4	H05RR
	380-415V a.c. 3P+N 50/60Hz	3 fase + N	5 x 1,5	H05RR
Mod. P..I09.. - M..I09.. LBI09	220-240V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H07RN
	380-415V a.c. 2P+N 50/60Hz	2 fase + N	4 x 4	H05RR
	380-415V a.c. 3P+N 50/60Hz	3 fase + N	5 x 4	H05RR

ELEKTRISCHE AAN-SLUITING

– Keuken met inductieplaat

LET OP



Het apparaat wordt geleverd zonder snoer en stekker: bijgevolg moeten een genormaliseerde stekker en snoer aangebracht worden, geschikt om de belasting te kunnen verdragen (zie tabel). Het aansluitsnoer zal zo geplaatst moeten worden dat het nergens warmer wordt dan 50°C boven de omgevingstemperatuur.

(*) berekend door de gelijktijdigheidsfactor EN60335-2-6 toe te passen

Gegevens ivm het aansluitsnoer

	VOEDING	VERBINDINGEN	SECTIE SNOER	SOORT SNOER
Mod. P..I06	230V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H05RR
	400V a.c. 2P+N 50/60Hz	2 fase + N	4 x 4	H05RR
	400V a.c. 3P+N 50/60Hz	3 fase + N	5 x 1,5	H05RR
Mod. P..I09.. - M..I09.. LBI09	230V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H07RN
	400V a.c. 2P+N 50/60Hz	2 fase + N	4 x 4	H05RR
	400V a.c. 3P+N 50/60Hz	3 fase + N	5 x 4	H05RR
Mod. PDI09.. - LDBI09..	230V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H07RN
	400V a.c. 2P+N 50/60 Hz	2 fase + N	4 x 6	H05RR
	400V a.c. 3P+N 50/60 Hz	3 fase + N	5 x 4	H05RR
Mod. MDI10..E3	230V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H07RN
	400V a.c. 2P+N 50/60 Hz	2 fase + N	4 x 6	H05RR
	400V a.c. 3P+N 50/60 Hz	3 fase + N	5 x 4	H05RR
Mod. PDI10..	230V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H07RN
	400V a.c. 2P+N 50/60 Hz	2 fase + N	4 x 6	H05RR
	400V a.c. 3P+N 50/60 Hz	3 fase + N	5 x 4	H05RR

GASAANLUITING

– Door de gekwalificeerde installateur

- Aanwijzingen (UNI 7129/7131)

A) klasse (subklasse 2/1 keukens verzonken tussen meubilair)

Het apparaat moet op de gas-leidingen worden aangesloten door middel van stijve of flexibele metalen buizen (maximumlengte 2 meter) die geschikt zijn voor gas-apparaten.

De verbindingsleidingen en hun maximale lengten moeten voldoen aan de toepasselijke normen (UNI CIG 9891), die vóór het verstrijken (indien aangegeven op de buis) worden vervangen en met het apparaat verbonden zijn door middel van de ISO R228 schroefdraad fitting (Fig. A) met de tussenpositie van de afdichting pakking, of ISO R7 (Fig. A) met metalen afdichting op de draad (verzegelings materialen mogen worden gebruikt zolang ze geschikt zijn voor gas-verbindingen)

b) klasse (keukens voor gratis installatie)

In aanvulling op de paragraaf (a), kan de verbinding ook worden gemaakt met flexibele rubberen pijp volgens de UNI CIG 7140 (maximale lengte 1,5 m) vast aan de slanghouder voor LPG met de relatieve klem; De pijp moet gedurende de gehele route met de vervangingsverplichting op de vervaldatum zichtbaar en geïnspecteerd zijn, op geen enkel punt bereikt de temperatuur groter dan 50 °C, is niet onderworpen aan tractie en torsie spanningen, is niet aanwezig Choke, moet het niet in contact komen met scherpe delen, Live randen of iets dergelijks.

Fig. A



Het wordt aanbevolen om de dichtheid van de verbindingen met speciale schuimen (geen vlam).

TRASFORMAZIONE PER ALTRI GAS

Het apparaat wordt geleverd om te werken zoals aangegeven op het etiket op het apparaat. Indien een transformatie met andere gassen noodzakelijk is, gaat u als beschreven in de paragraaf "aanpassing en/of aanpassing aan verschillende soorten gassen"

LET OP



Eventuele onderhoudswerkzaamheden, enz. Het moet worden uitgevoerd door een erkende technicus na het loskoppelen van het apparaat uit het stopcontact en het sluiten van de gasvoorziening.

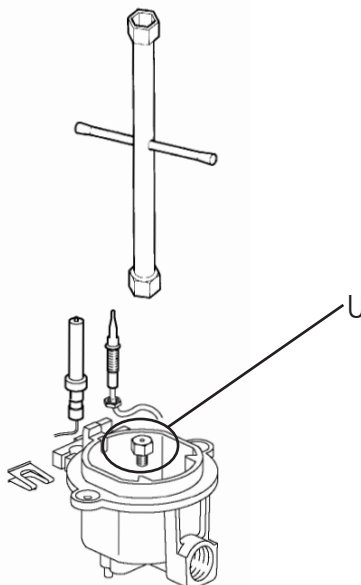
AFSTELLING

– Aanpassen en/of aanpassen aan verschillende soorten gassen

Handelswijze :
SR - R - P

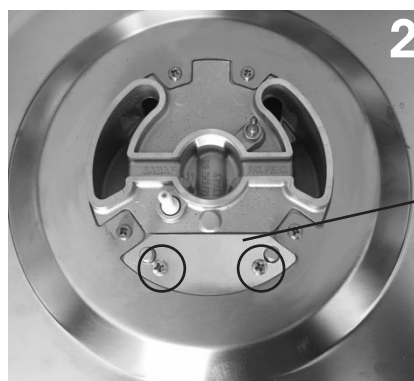
- Verwijder de pannensteunrooster en de branders van het werkvlak.
- Branders SR – R – P :

De injectors "U" met een verstelbare moersleutel van 7 mm losdraaien en ze vervangen door deze die geschikt zijn voor de nieuwe gassoort volgens de hierna volgende tabel.1



Handelswijze :
DCC/DUAL

- Branders DCC/DUAL: de twee schroeven losdraaien en het deksel verwijderen (fig. 2),
- De injectors "U" met een verstelbare moersleutel van 7 mm losdraaien (fig. 3 - 4) en ze vervangen door deze die geschikt zijn voor de nieuwe gassoort volgens de tabel weergegeven op pag. 15-16



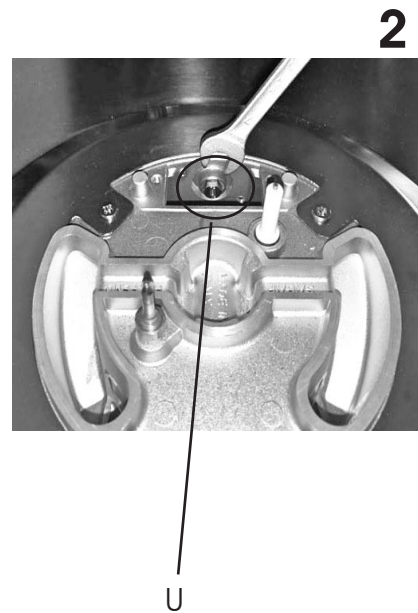
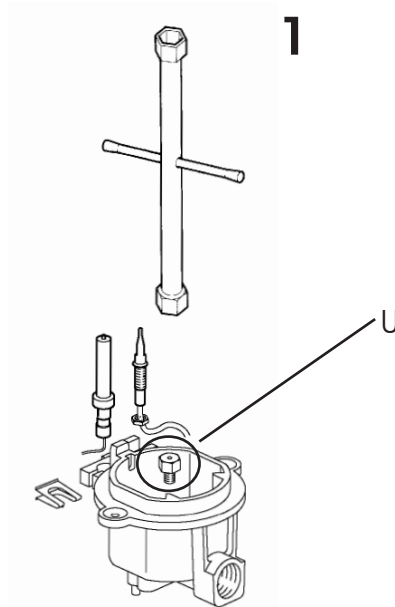
AFSTELLING

– Aanpassen en/of aanpassen aan verschillende soorten gassen

— keuken "K"

Handelswijze

- Verwijder de pannensteunrooster en de branders van het werkvlak.
- De injectors "U" met een verstelbare moersleutel van 7 mm losdraaien (fig. 1, fig. 2). en ze vervangen door deze die geschikt zijn voor de nieuwe gassoort volgens de tabel nr. 3 pag. 14.



AFSTELLING

– Vervanging van de injectors (oven H3)

Handelswijze

1. De ovenbodem verwijderen door de 4 betreffende schroeven los te draaien.



2. De brander verwijderen door de schroef die hem vasthoudt los te draaien.



3. De injector losdraaien met een staafsleutel van 7 mm en die vervangen door deze die geschikt is voor de voor handen zijnde gassoort en die meegeleverd werd bij het apparaat . De volgende tabel raadplegen.



4. De brander en vervolgens ook de ovenbodem terugplaatsen.

AFSTELLING

– De laagste stand afstellen

LET OP



Als u het apparaat plaatst moet u controleren of de laagste stand zowel van de branders van de kookplaat als van de ovenbrander juist afgesteld is. Als het apparaat op een andere gassoort omgebouwd wordt moet de laagste stand zonder meer opnieuw afgesteld worden. U kunt dit op de volgende manier doen.

- Kookplaatbranders

1. Doe telkens één brander tegelijk aan en draai de bedieningsknop op de hoogste stand.

2. Haal de bedieningsknop van de betreffende gasregelkraan eraf, steek een schroevendraaier in het onderste gedeelte van de regelkraan of in de schroef. (Fig. A1, A2, C2 DUAL)

3. Draai de regelkraan op de laagste stand.

4. Draai de stelschroef naar links om de vlam hoger af te stellen of naar rechts om de vlam lager af te stellen.

5. Als u fl essegas gebruikt (butaan- of propaangas) moet de stelschroef volledig aangedraaid worden.

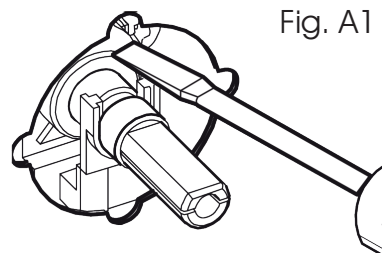


Fig. A1

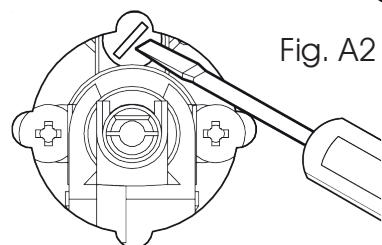


Fig. A2

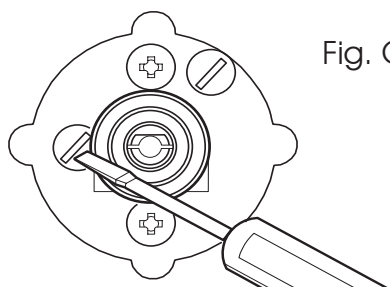
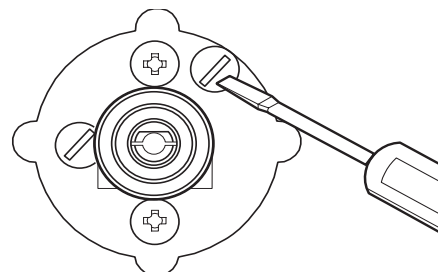


Fig. C2



AFSTELLING

– Tabel keuken Proline

N. 1

		SR	R	P	DCC	DUAL
	Q _{max} kW	1.80	3.00	2.90	4.30 / 4.20 ⁽³⁾ / 3.8 ⁽⁴⁾	4.50 / 4.20 ^(3/4)
	Q _{max} g/h	131	218	211	313	327
	Q _{min} kW	0.40 / 0.53 ⁽¹⁾ / 0.45 ⁽²⁾	0.60 / 0.75 ⁽¹⁾ / 0.65 ⁽²⁾	1.10 / 1.20 ⁽¹⁾ / 1.10 ⁽²⁾	1.80 / 2.32 ⁽¹⁾ / 2.00 ⁽²⁾	0.30 / 0.36 ⁽¹⁾ / 0.31 ⁽²⁾
	Q _{min} g/h	29 / 39 ⁽¹⁾ / 33 ⁽²⁾	44 / 55 ⁽¹⁾ / 47 ⁽²⁾	80 / 87 ⁽¹⁾ / 80 ⁽²⁾	131 / 169 ⁽¹⁾ / 145 ⁽²⁾	22 / 26 ⁽¹⁾ / 23 ⁽²⁾
	G30/G31 28..30/37 mbar	0.68/0222	0.85/0222	0.82/0222	1.05/0222	0.44/0222
	G30/G31 50 mbar	0.58/0264	0.75/0265	0.75/0222	0.80/0315	0.43/0102
	G30 37 mbar	0.62/0222	0.82/0222	0.80/0222	0.95/0222	0.41/0222
	G20 20 mbar	0.97/0211	1.30/0103	1.23/0222	1.50/1048	0.70/0101
	G20 25 mbar	0.91/0211	1.10/0210	1.20/0222	1.50/0103	0.65/0101
	G25 20 mbar	1.05/0210	1.37/0332	1.42/0222	1.57/0332	0.72/0306
	G25 25 mbar	0.98/0210	1.26/0332	1.26/0332	1.50/0332	0.75/0306
	G2.350.13 mbar	1.26/0210	1.64/0332	1.64/0332	2.10/1048	0.91/210
	G25.1.25 mbar	0.98/0210	1.25/0309	1.28/0332	1.52/0332	0.71/0306
	G25.3.25 mbar	0.94/0210	1.26/0332	1.24/0332	1.48/0332	0.75/0306
	G1108 mbar	1.90/0224-2	2.60/0224-3	2.70/0224-6	3.50/00003	1.45/00004
	G150.18 mbar	1.90/0224-2	2.60/0224-3	2.60/0224-6	3.50/00003	1.45/00004
	G30/G31	0.32	0.40	0.52	0.75	0.27
	G20	REG	REG	REG	REG	REG
	G25	REG	REG	REG	REG	REG
	G2.350.13 mbar	REG	REG	REG	REG	REG
	G110/G120	REG	REG	REG	REG	REG
	(1)=G30/G31 50 mbar	(2)=G30 37 mbar	(3)=G110/G120 8 mbar	(4)=G150.1 8 mbar	(5)=Brahma valve	

AFSTELLING

– Tabel keuken Professional / Majestic

N. 2

		SR	R	P	DCC	DUAL	06 H3	08/09 H3
	Qmax kW	1.80	3.00	3.10 / 3.00 ⁽⁶⁾	4.30 / 4.20 ⁽⁵⁾⁽⁶⁾ / 3.8 ⁽⁴⁾	5.00 / 4.20 ⁽⁵⁾⁽⁶⁾ / 4.5 ⁽⁶⁾⁽⁷⁾	2.70	3.70
	Qmax g/h	131	218	225	313	364	196	269
	Qmin kW	0.40 / 0.53 ⁽¹⁾ / 0.45 ⁽²⁾	0.60 / 0.75 ⁽¹⁾ / 0.65 ⁽²⁾	1.10 / 1.20 ⁽¹⁾ / 1.10 ⁽²⁾	1.80 / 2.32 ⁽¹⁾ / 2.00 ⁽²⁾	0.30 / 0.36 ⁽¹⁾ / 0.31 ⁽²⁾		
	Qmin g/h	29 / 39 ⁽¹⁾ / 33 ⁽²⁾	44 / 55 ⁽¹⁾ / 47 ⁽²⁾	80 / 87 ⁽¹⁾ / 80 ⁽²⁾	131 / 169 ⁽¹⁾ / 145 ⁽²⁾	22 / 26 ⁽¹⁾ / 23 ⁽²⁾		
	G30/G31 28..30/37 mbar	0.68/0.222	0.85/0.222	0.87/0.222	1.05/0.222	0.44/0.222	0.80/0.222	0.92/0.222
	G30/G31 50 mbar	0.58/0.264	0.75/0.265	0.75/0.222	0.80/0.315	0.43/0.102	0.68/0.222	0.80/0.222
	G30 37 mbar	0.62/0.222	0.82/0.222	0.82/0.222	0.95/0.222	0.41/0.222	0.74/0.222	0.86/0.222
	G20 20 mbar	0.97/0.211	1.30/0.103	1.30/0.222	1.50/1.048	0.70/0.101	1.17/0.222	1.37/0.332
	G20 25 mbar	0.91/0.211	1.10/0.210	1.23/0.222	1.50/0.103	0.65/0.101	1.10/0.222	1.24/0.332
	G25 20 mbar	1.05/0.210	1.37/0.332	1.42/0.222	1.57/0.332	0.72/0.306	1.30/0.222	1.48/0.332
	G25 25 mbar	0.98/0.210	1.26/0.332	1.35/0.222	1.50/0.332	0.75/0.306	1.25/0.222	1.40/0.332
	G2.350 13 mbar	1.26/0.210	1.64/0.332	1.64/0.332	2.10/1.048	0.91/210	1.70/0.222	1.90/0.332
	G25 125 mbar	0.98/0.210	1.25/0.309	1.28/0.332	1.52/0.332	0.71/0.306	1.25/0.222	1.43/0.332
	G25.3 25 mbar	0.94/0.210	1.26/0.332	1.28/0.332	1.48/0.332	0.75/0.306	1.20/0.222	1.37/0.332
	G110 8 mbar	1.90/0.224-2	2.60/0.224-3	2.70/0.224-6	3.50/0.0003	1.45/0.0004	2.80/0.222	2.80 ⁽⁵⁾ /0.222
	G150 1.8 mbar	1.90/0.224-2	2.60/0.224-3	2.60/0.224-6	3.50/0.0003	1.45/0.0004		
	G30/G31	0.32	0.40	0.52	0.75	0.27		
	G20	REG	REG	REG	REG	REG		
	G25	REG	REG	REG	REG	REG		
	G2.350 13 mbar	REG	REG	REG	REG	REG		
	G110/G120	REG	REG	REG	REG	REG		
(1)=G30/G31 50 mbar (6)=G2.350 13 mbar	(2)=G30 37 mbar (7)=G25 20 mbar	(3)=G110/G120 8 mbar	(4)=G150.1 8 mbar			(5)=Brahma valve	ACTEK VALVE	

AFSTELLING

– Tabel keuken serie K

N. 3

		SR	R	DCC
	Qmax kW	1,75	3,00	4,00
	Qmax g/h	127	218	291
	Qmin kW	0,40 / 0,53 ⁽¹⁾ / 0,45 ⁽²⁾	0,60 / 0,80 ⁽¹⁾ / 0,67 ⁽²⁾	1,82 / 2,16 ⁽¹⁾ / 1,95 ⁽²⁾
	Qmin g/h	29 / 39 ⁽¹⁾ / 33 ⁽²⁾	44 / 58 ⁽¹⁾ / 49 ⁽²⁾	132 / 157 ⁽¹⁾ / 142 ⁽²⁾
	G30/G31 28..30/37 mbar	0,65/0222	0,85/0222	1,00/0222
	G30/G31 50 mbar	0,58/0264	0,75/0265	0,78/0315
	G30 37 mbar	0,62/0222	0,80/0222	0,94/0222
	G20 20 mbar	0,97/0211	1,28/0103	1,50/0103
	G20 25 mbar	0,91/0211	1,22/0103	1,45/0103
	G25 20 mbar	1,00/0210	1,34/0332	1,52/0332
	G25 25 mbar	0,94/0210	1,21/0309	1,45/0332
	G2.350 13 mbar	1,21/0210	1,58/0309	2,05/0103
	G25.1 25 mbar	0,98/0210	1,25/0309	1,50/0332
	G25.3 25 mbar	0,94/0210	1,21/0309	1,45/0332
	G110 8 mbar	1,90/0224-2	2,60/0224-3	3,50/00003
	G120 8 mbar	1,90/0224-2	2,60/0224-3	3,50/00003
	G150.1 8 mbar	1,90/0224-2	2,60/0224-3	3,50/00003
Ø mm				
 by-pass Ø mm	G30/G31	0,32	0,40	0,75
	G20	REG	REG	REG
	G25	REG	REG	REG
	G2.350 13 mbar	REG	REG	REG
	G110/G120	REG	REG	REG
(1)=G30/G31 50 mbar	(2)=G30 37 mbar			

ELEKTRISCHE SCHEMA'S

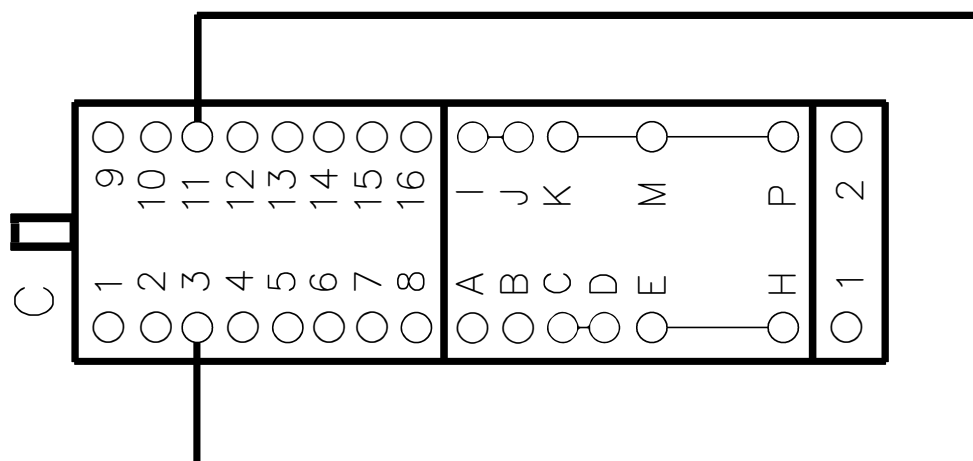
– Legende

00	Zwart
11	Bruin
22	Rood
33	Wit
44	Gell
45	Gel-groen
55	Grijs
66	Blauw
AA	Trasf. ontsteking.
C	Schakelaar
F	Fase
K1	Aarddraad klemmenstrook
K2	" " onderelement
K3	" " ovenventilator
K4	" " rond element.
K5	" " bovenelement
K6	" " ovenlamp 1
K7	" " ovenlamp 2
K8	" " draaispit
K9	" " tangen. ventilator
K10	" " schakelaar
K11	" " oventhermostaat

K12	" " program./minut.
K13	" " grillelement
K14	" " elektrische plat
K15	" " frame
K16	" " barbecue - element
K17	" " fritturelement
L1	Ovenlamp
L2	Ovenlamp
M	Klemmenstrook
MA	Micro ontsteking
MD	Micro grill
MG	Micro grill
MP	Micro deur
N	Nul
P	Minutenteller/Programmatiezer
P	Contaminuti/Klok
PE	Elektrische plaat
R1	Bovenelement
R2	Onderlement
R3	Grillelement
R4	Rondelement
R5	Barbecue-element

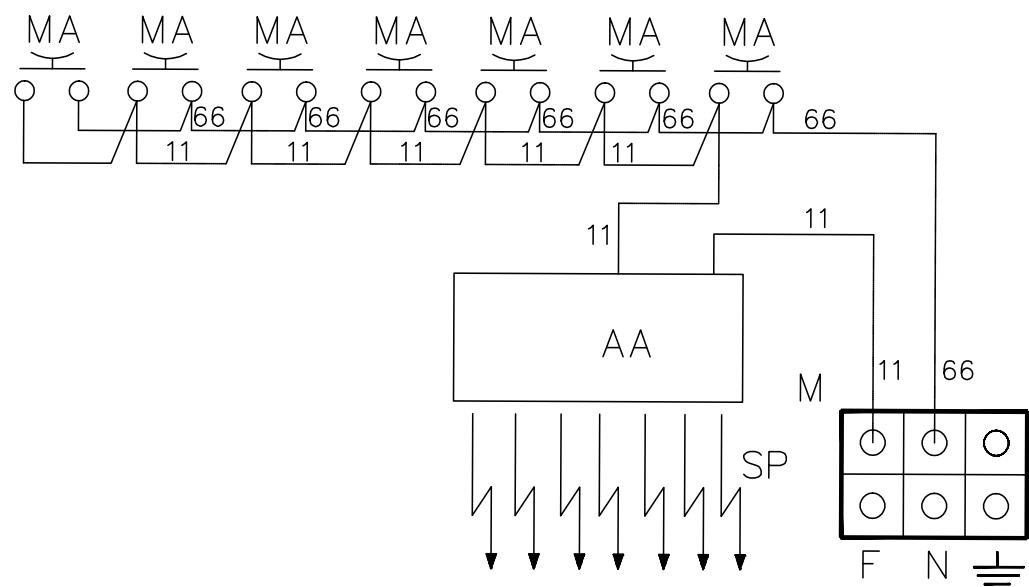
R6	Fritturelement
RE	Energierelgelaar
S1	Ovencontrolelampje
S2	Netcontrolelampje
S3	Grillcontrolelampje
S4	Ventilatorcontrolelampje
S5	Barbecuecontrolelampje
S6	Elektrische plaat controlelampje
S7	Draaispitcontrolelampje
S8	Restwarmetecontrolelampje
S9	Frituurcontrolelampje
SP	Ontstekingskaars
SI	Kaart verbinding
T	Thermostaat grill
TF	Thermostaat oven
TR	Thermostaat frituur
TS	Veiligheidsthermostaat
TT	Tangentiale thermostaat
V	Ovenventilator
VT	Afkoelingsventilator
TST	Veiligheidsthermostaat oven met tangentiële motor
DY	Display

QUICK START

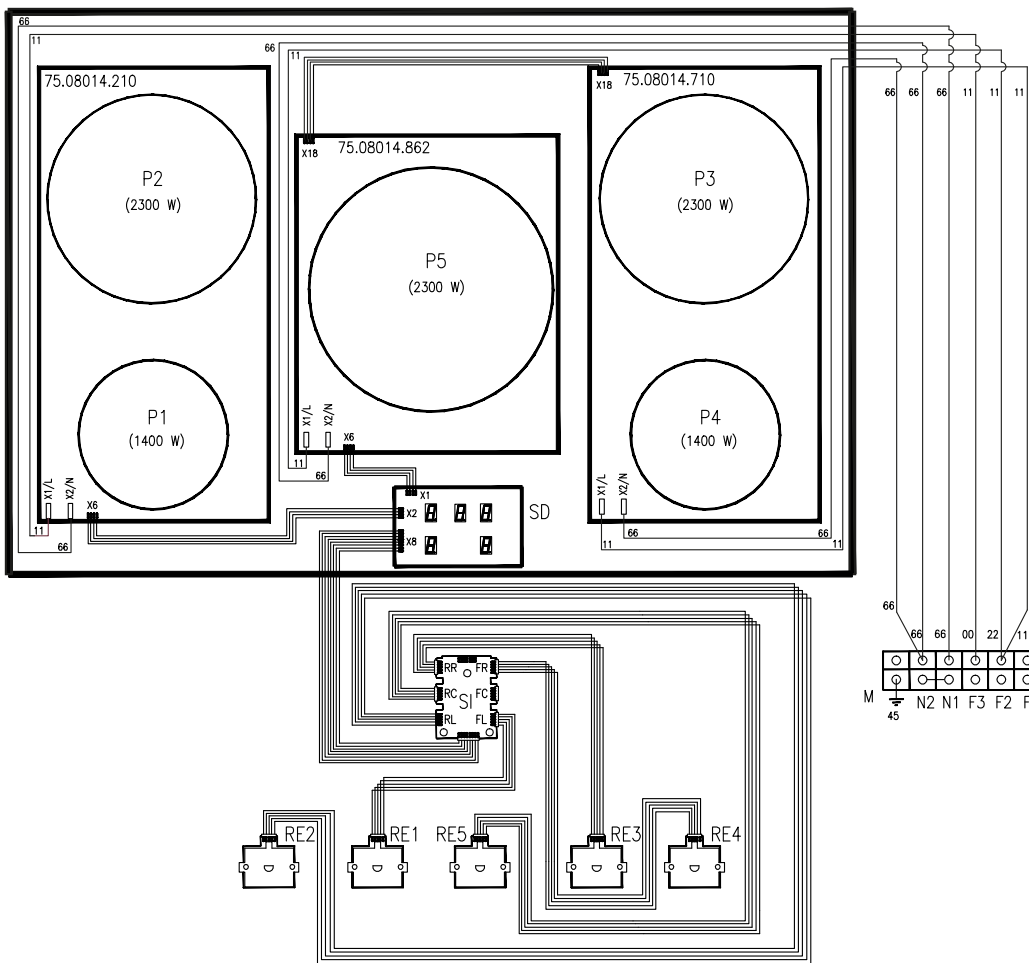


ELEKTRISCHE SCHEMA'S

QUICK START

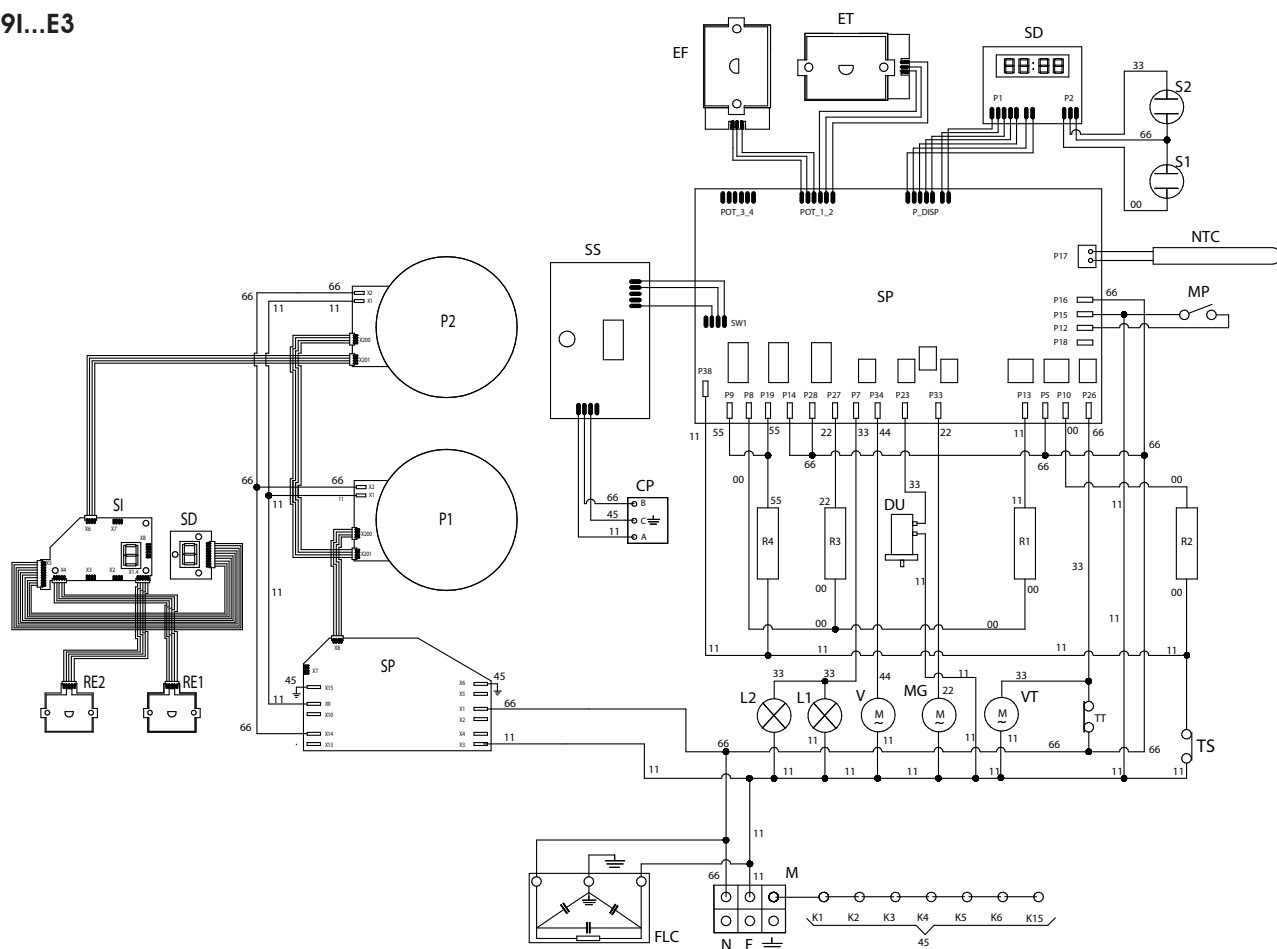


Model met 5 zones

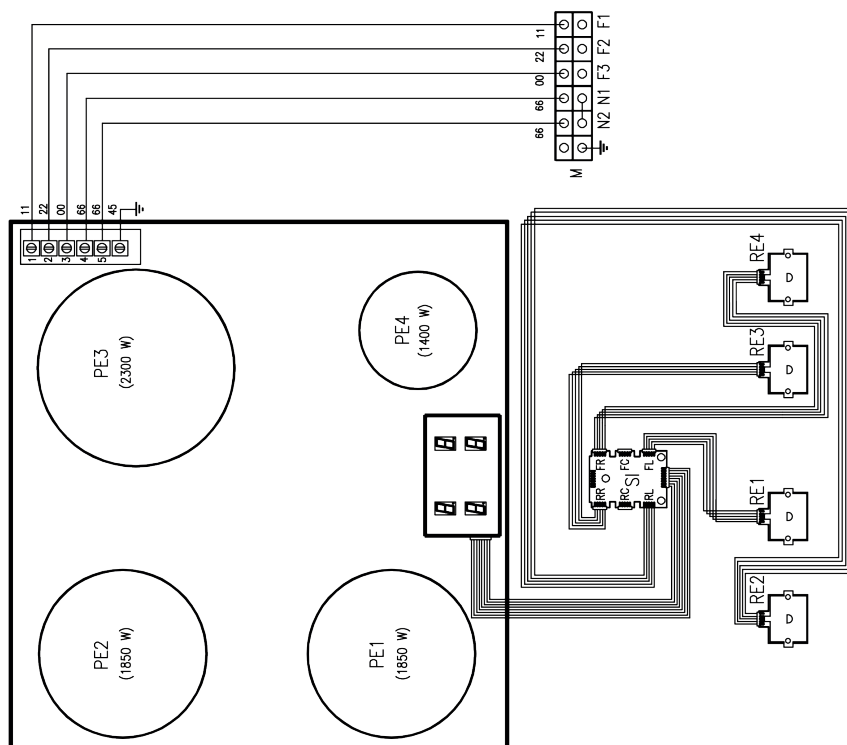


ELEKTRISCHE SCHEMA'S

P091...E3

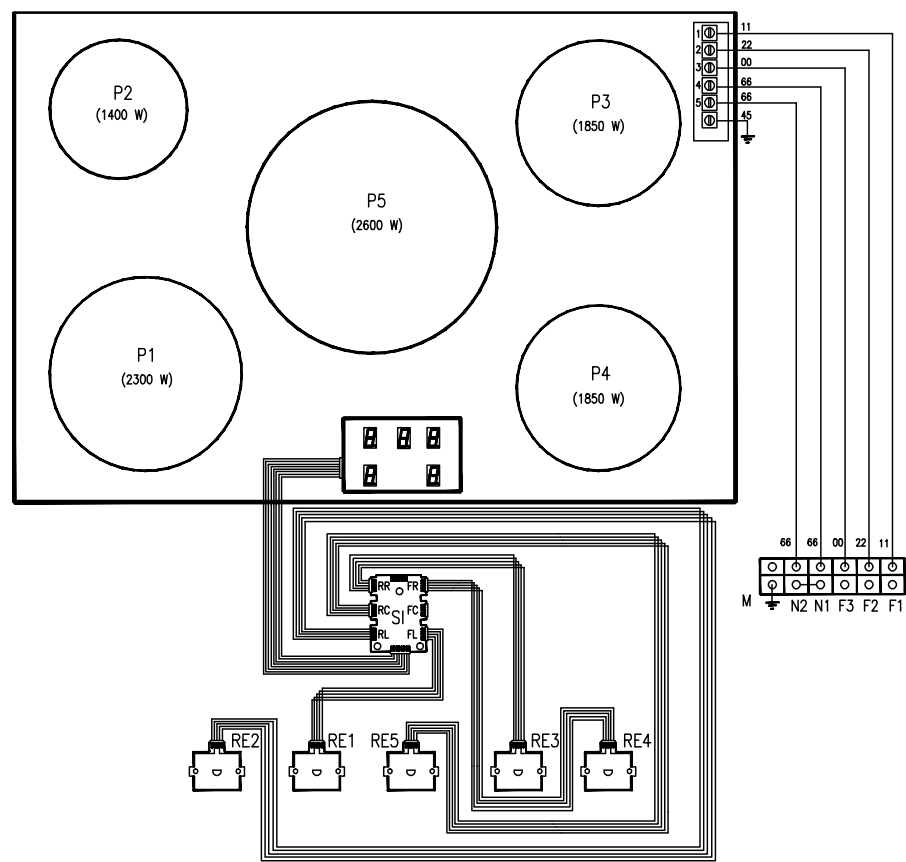


Model met 4 zones

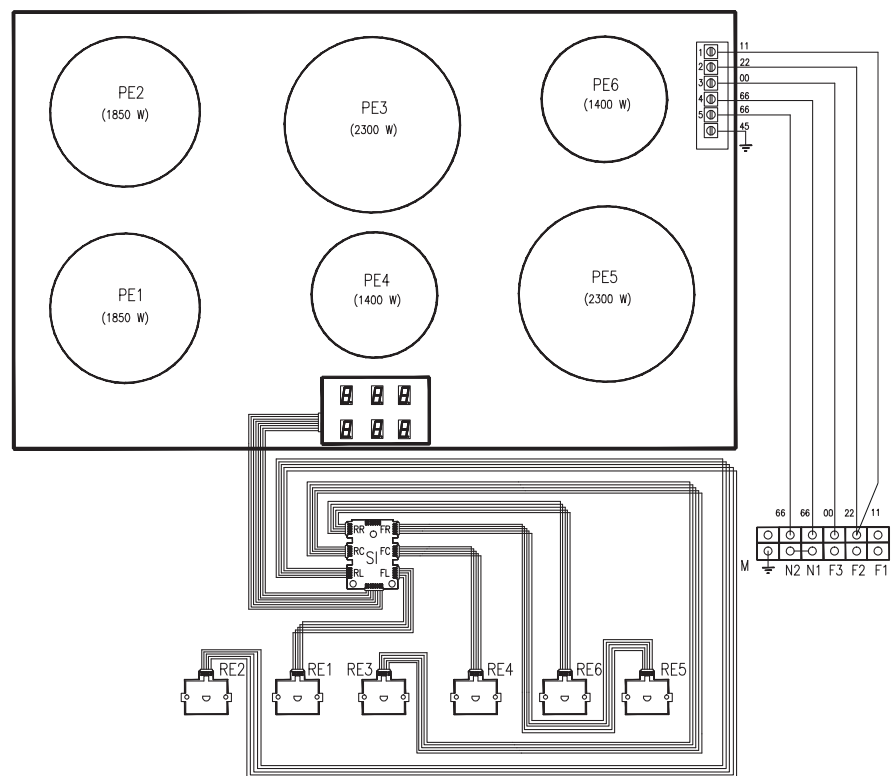


ELEKTRISCHE SCHEMA'S

Model met 5 zones

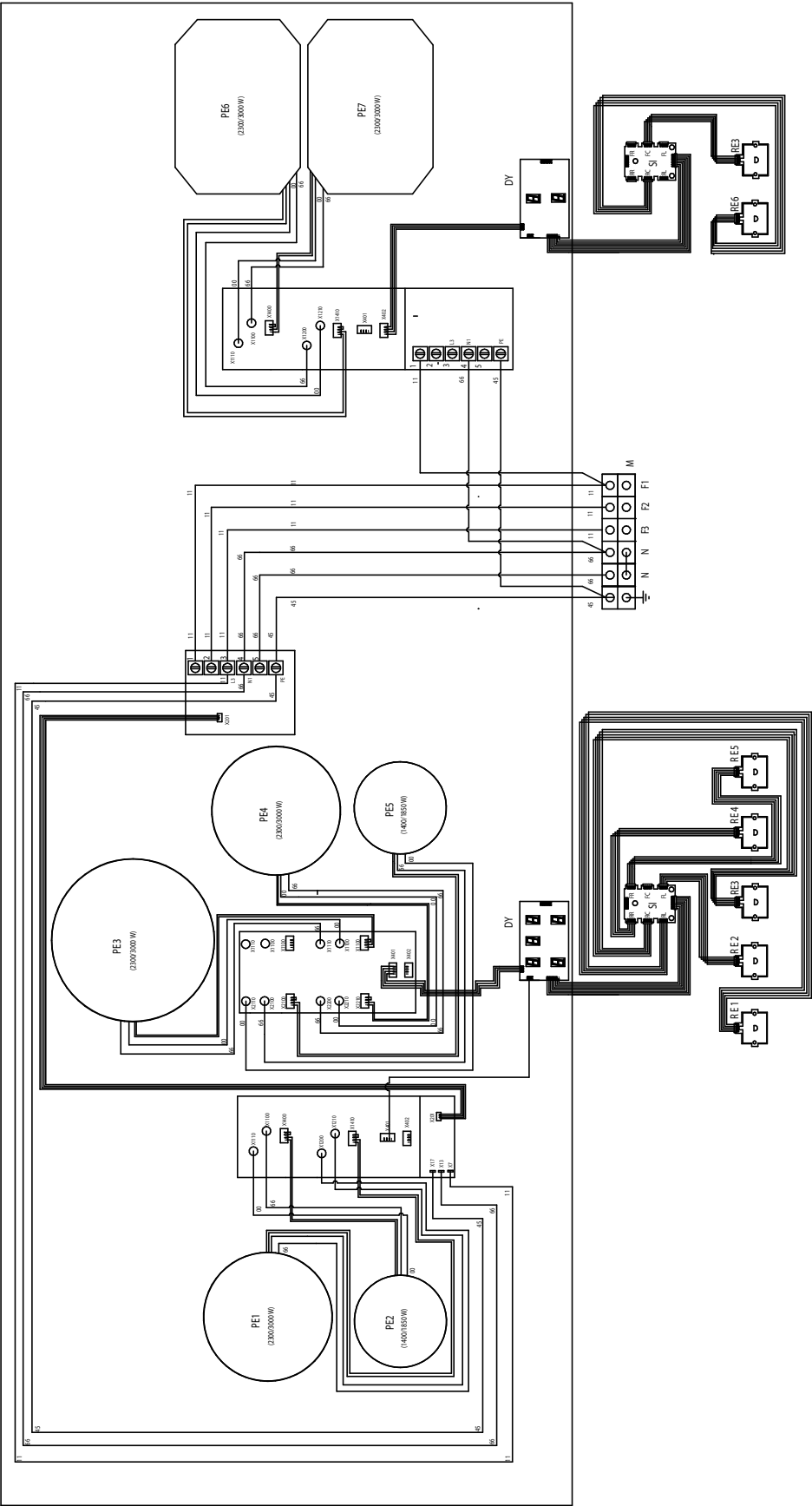


Model met 6 zones

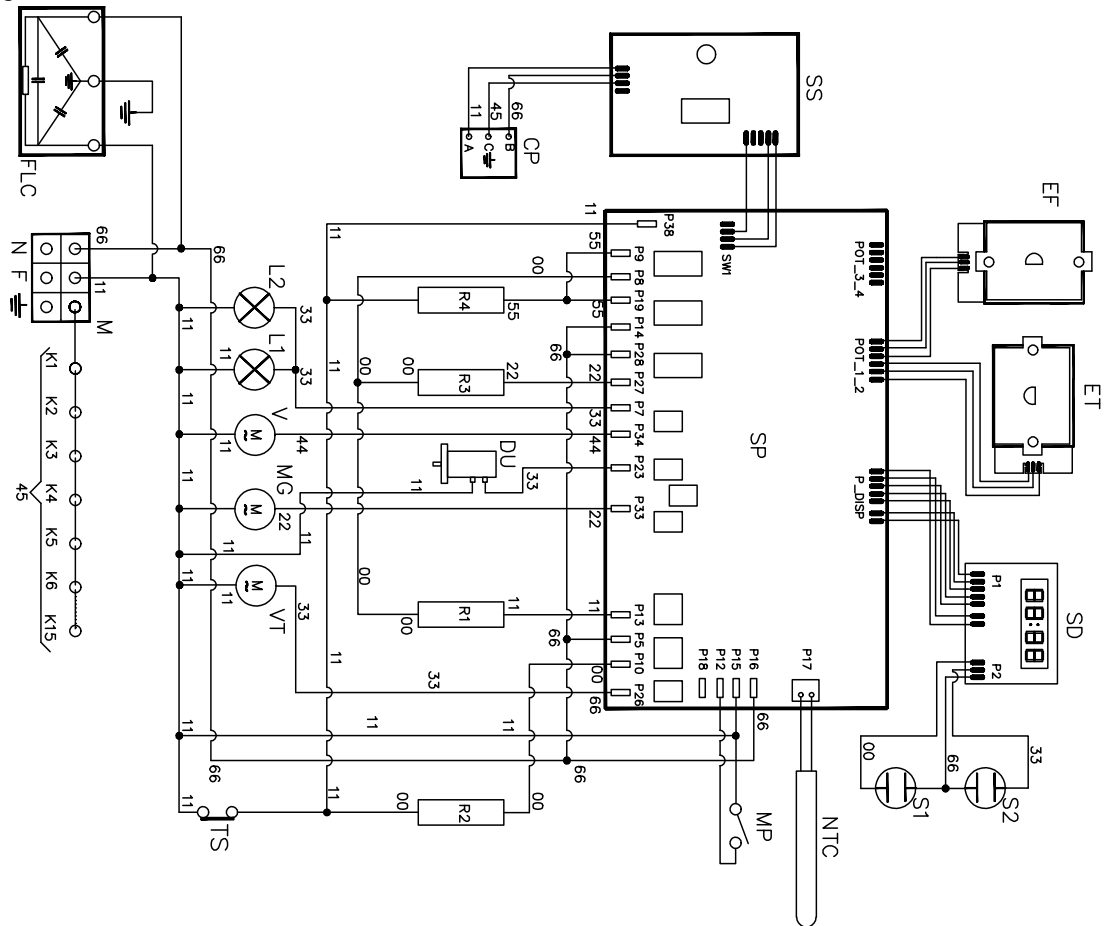


ELEKTRISCHE SCHEMA'S

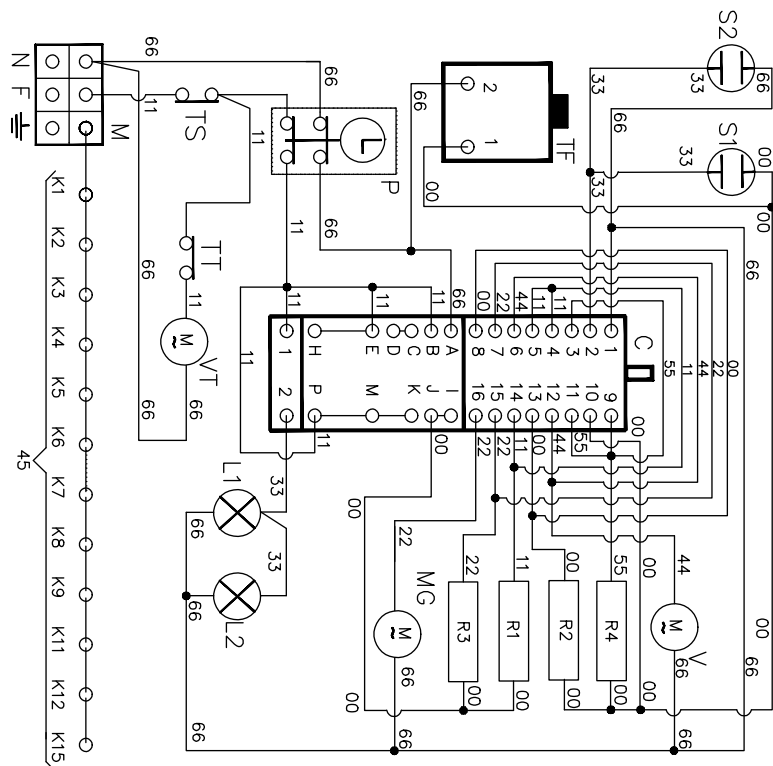
Model met 7 zones



P (06-07-30"-08-09)...E3

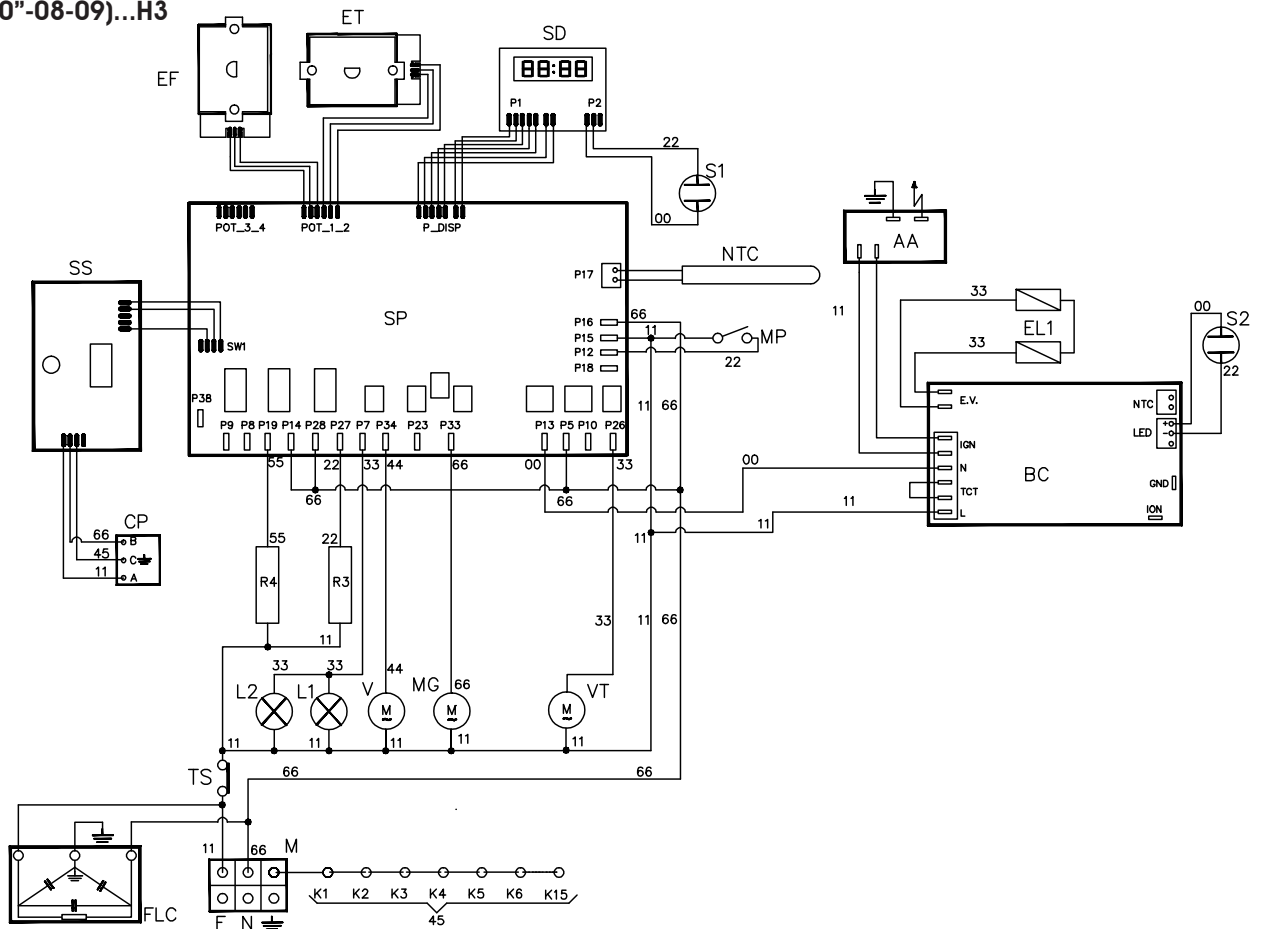


K/L (06-09)...MP

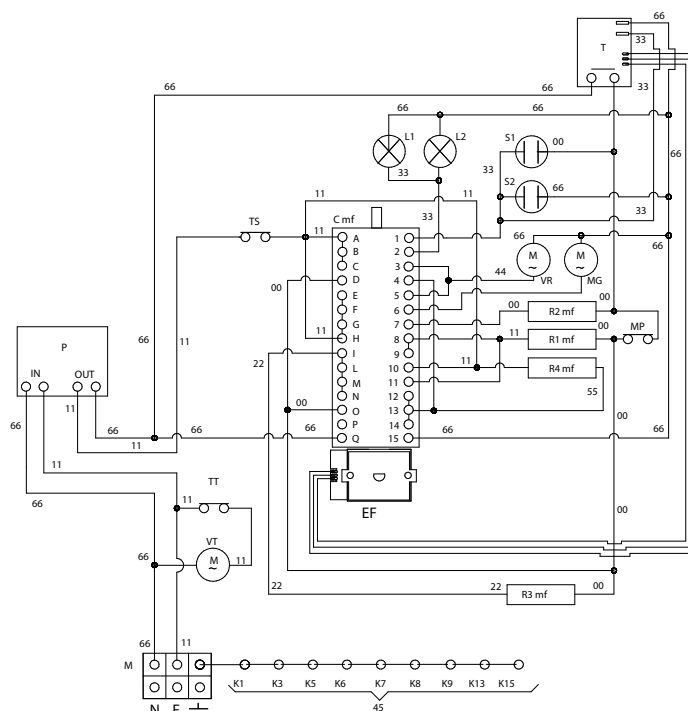


ELEKTRISCHE SCHEMA'S

P (06-07-30"-08-09)...H3

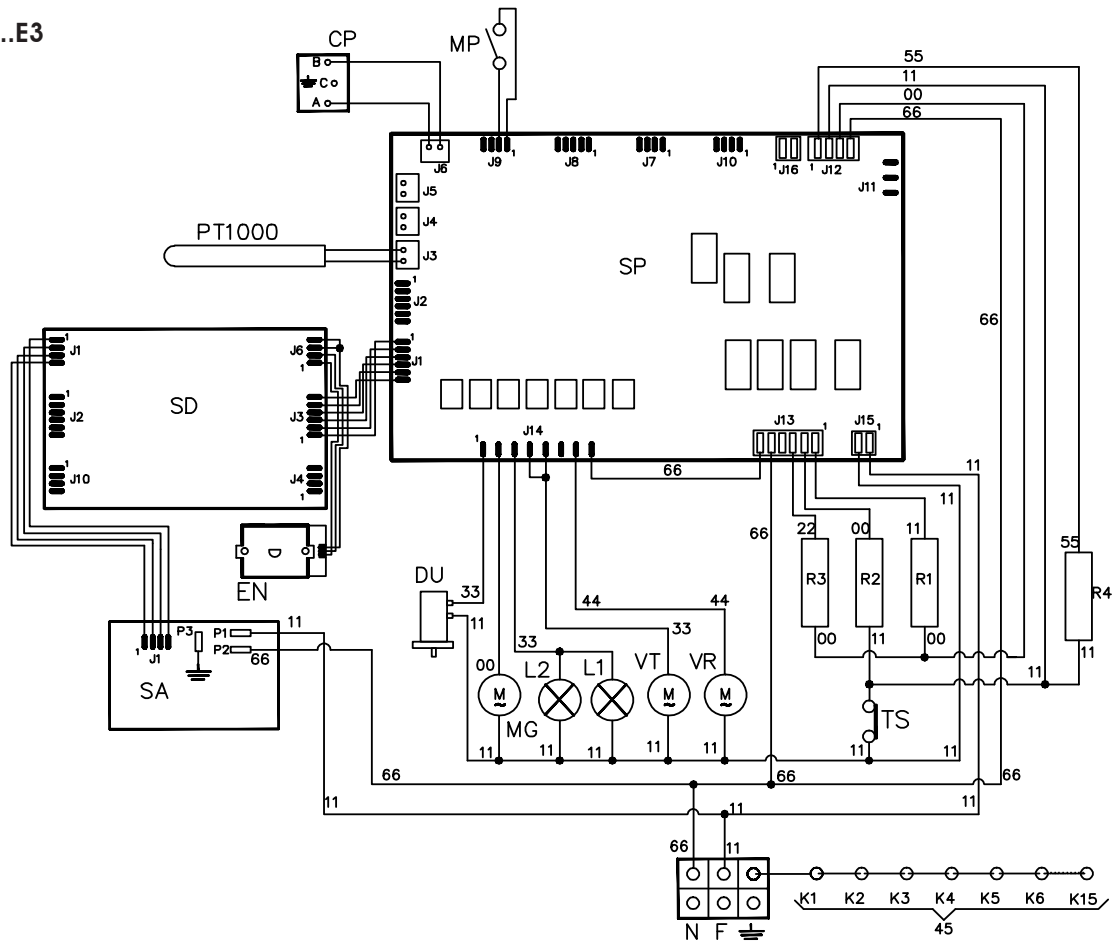


K/L (06-09)...M3

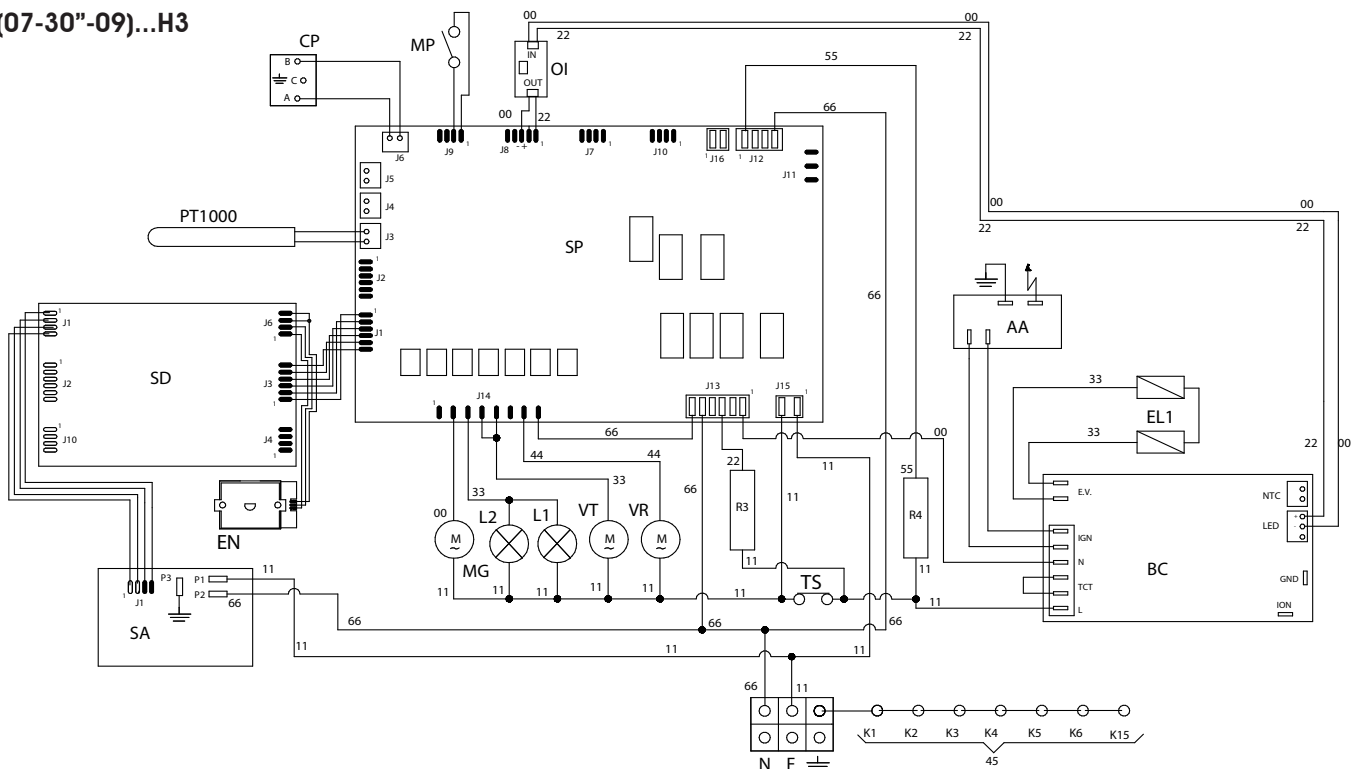


ELEKTRISCHE SCHEMA'S

M(07-30"-09)...E3

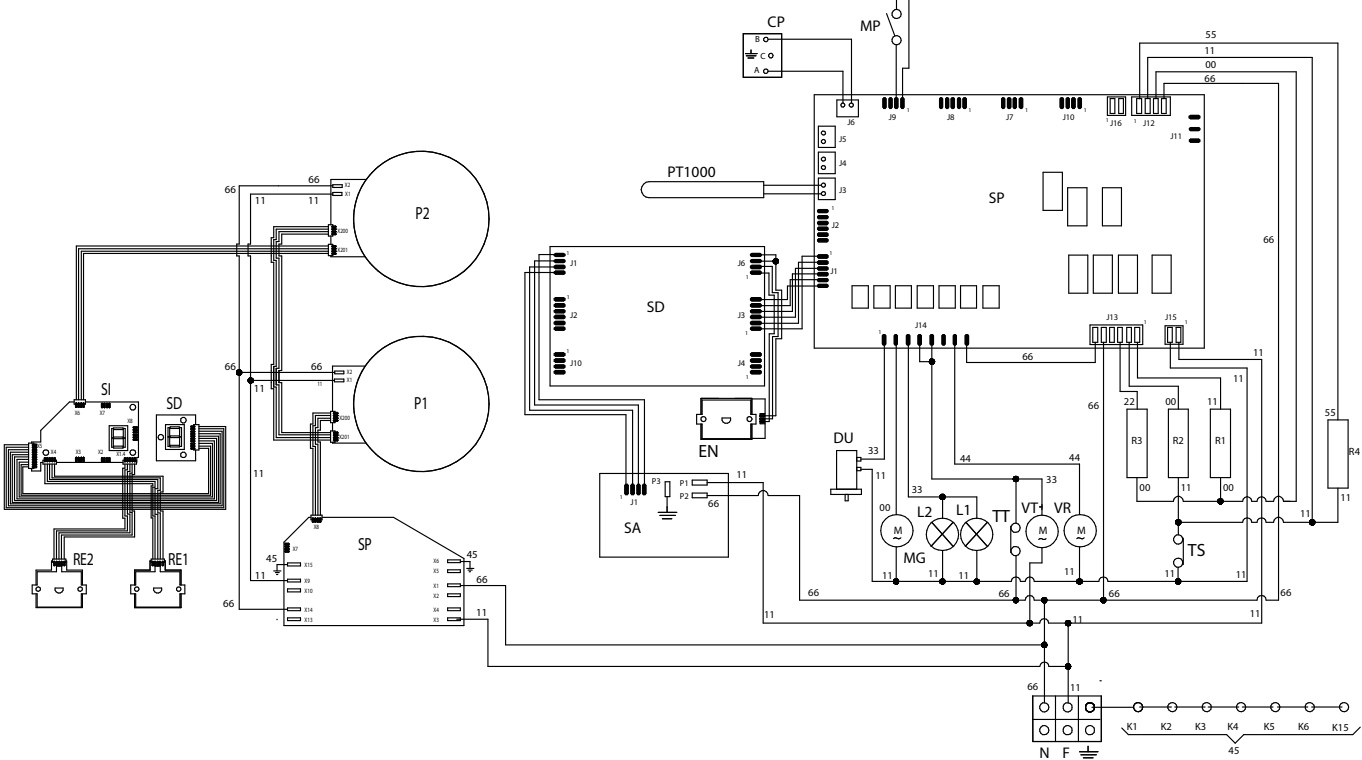


M(07-30"-09)...H3

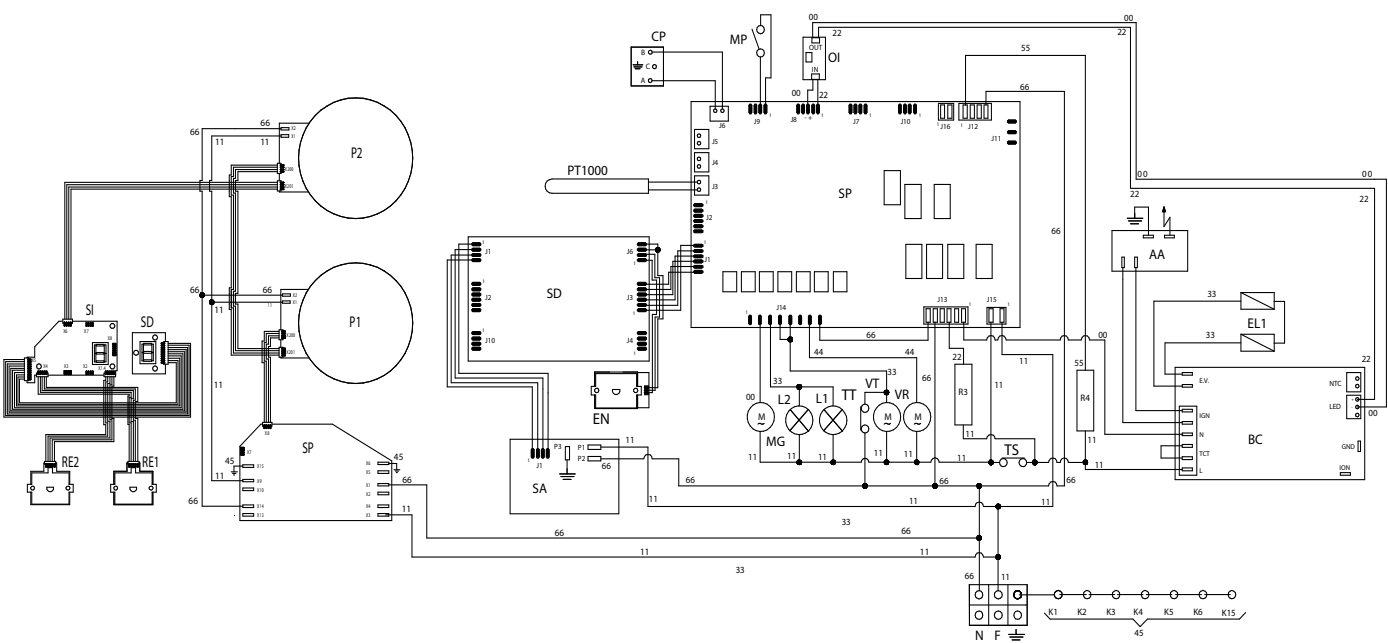


ELEKTRISCHE SCHEMA'S

M091..E3

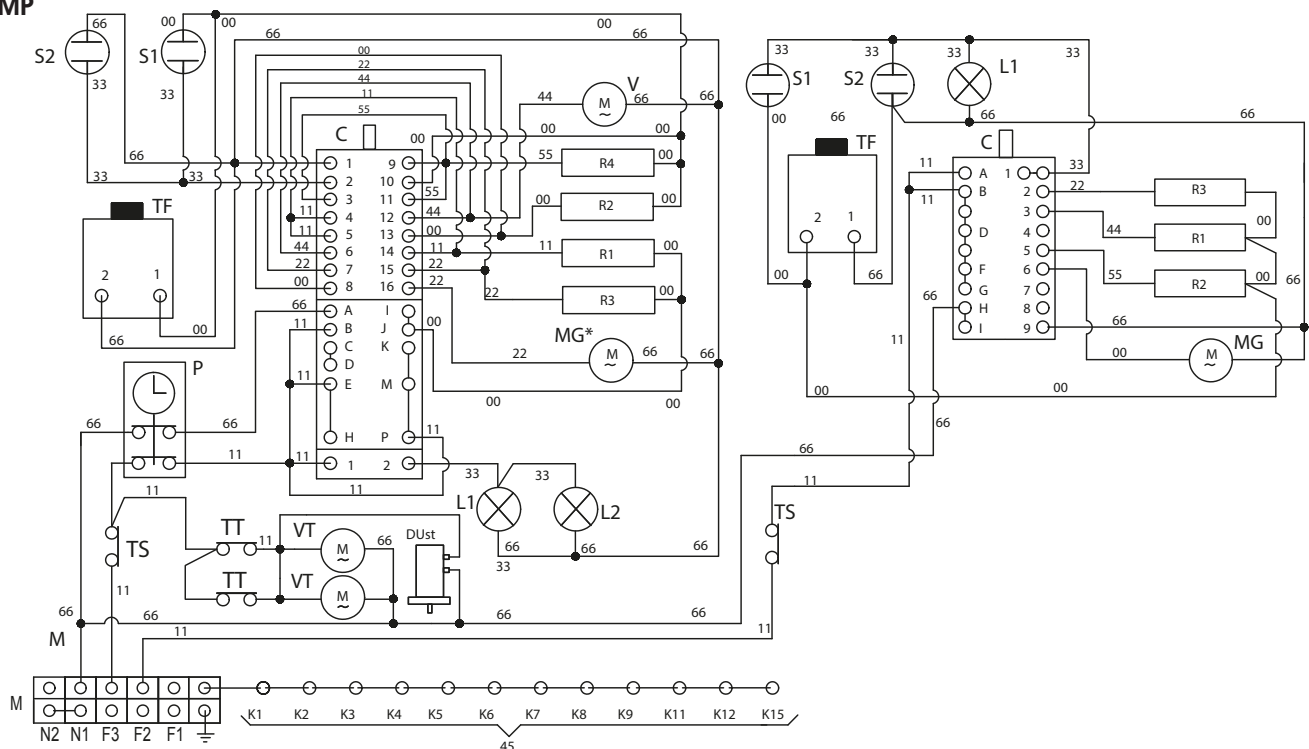


M091..H3

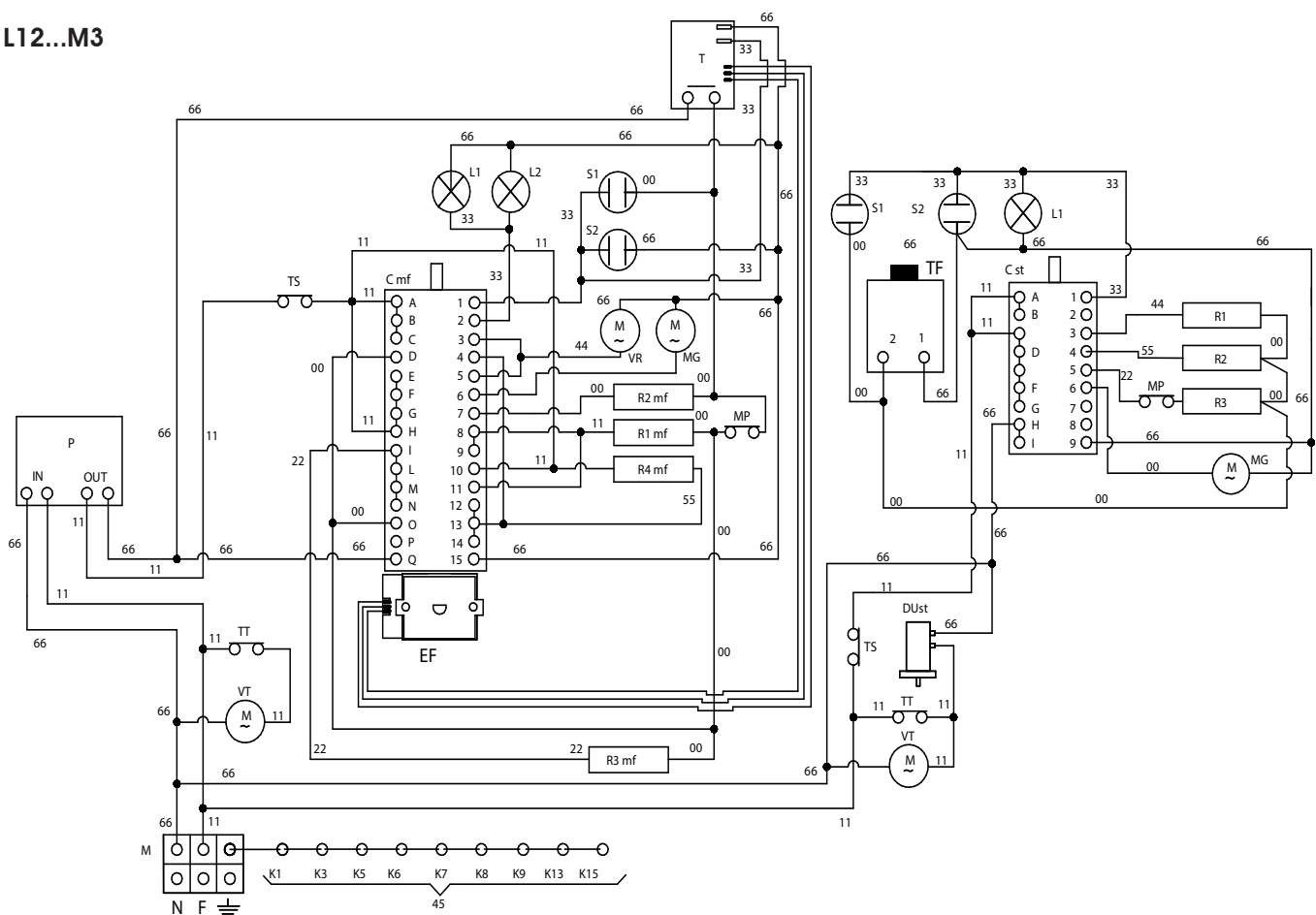


ELEKTRISCHE SCHEMA'S

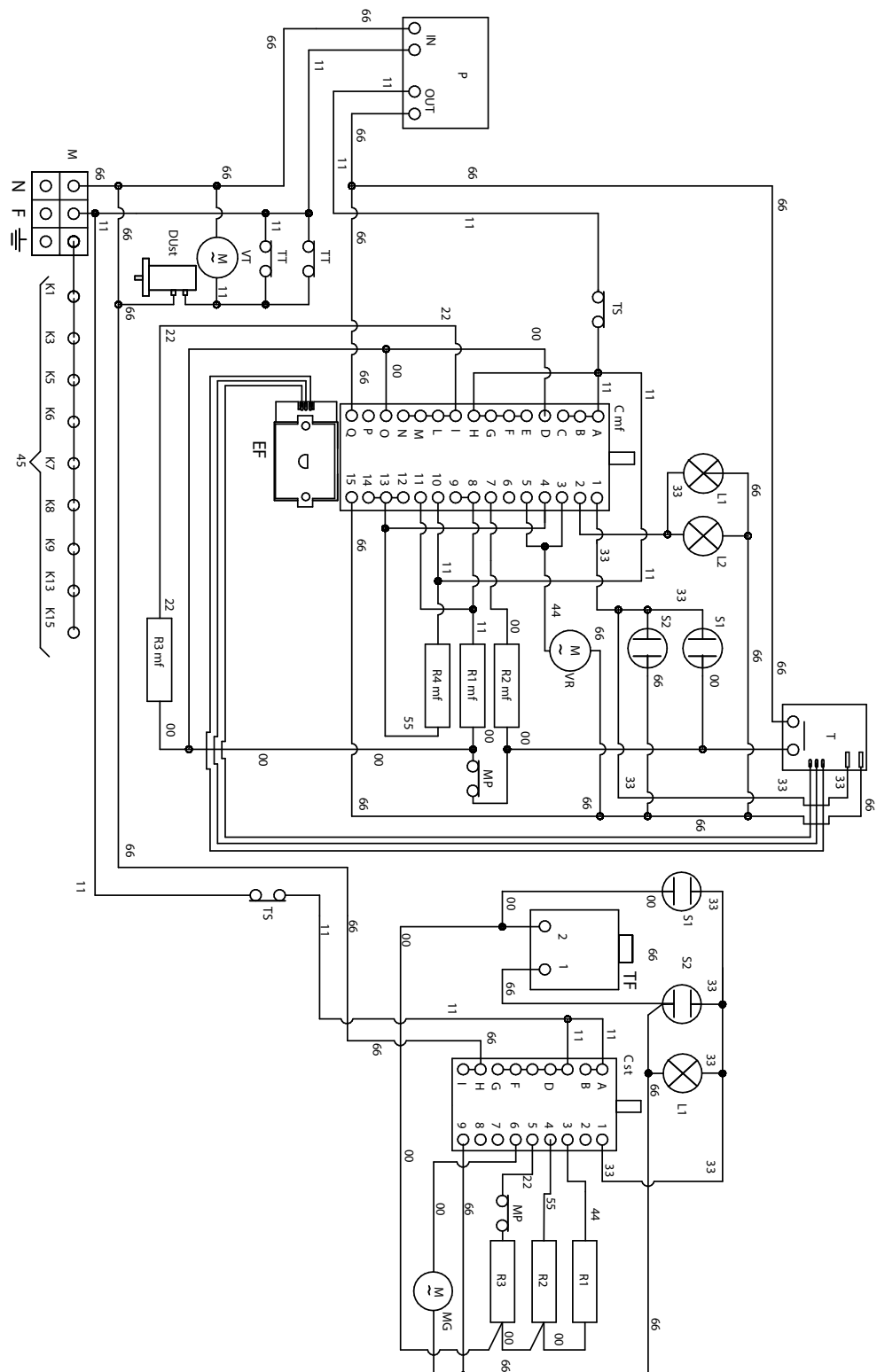
L12...MP



L12...M3

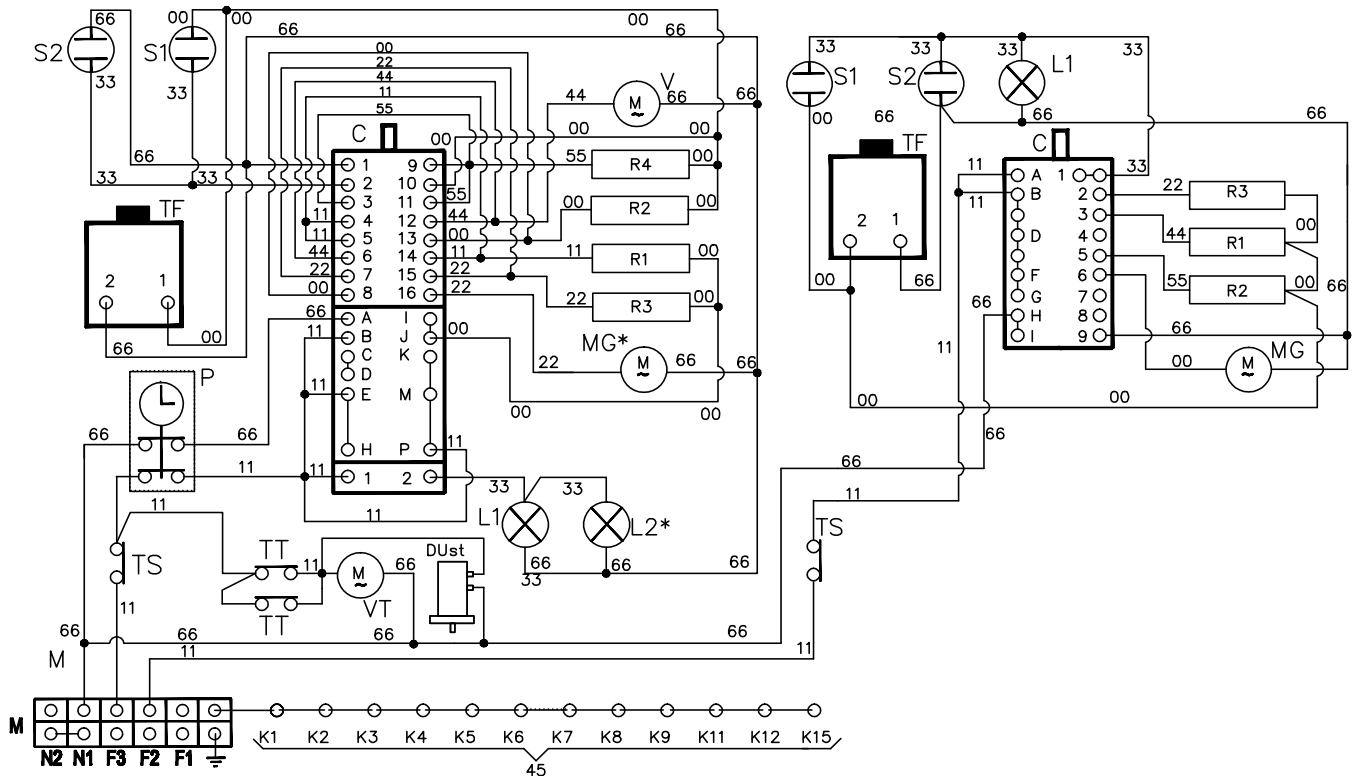


KD/LD (09-10)...M3

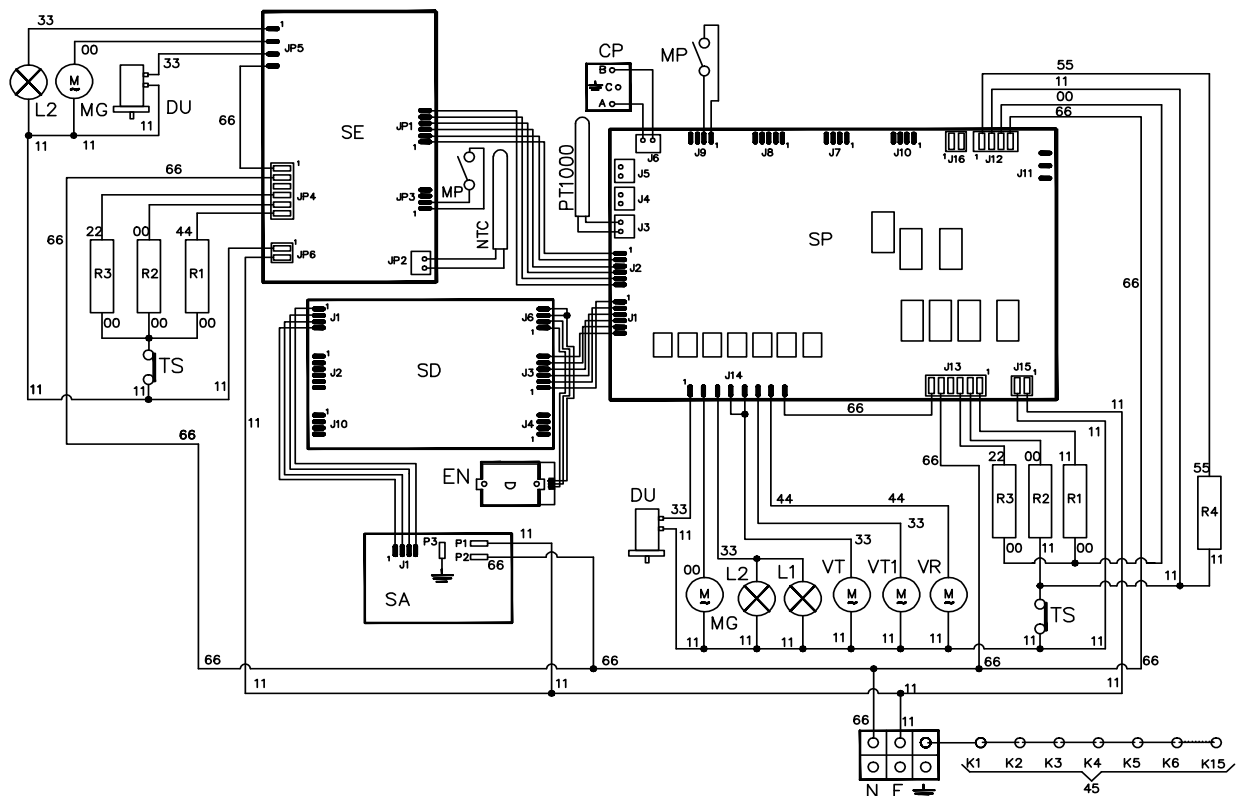


ELEKTRISCHE SCHEMA'S

KD/LD (09-10)...MP

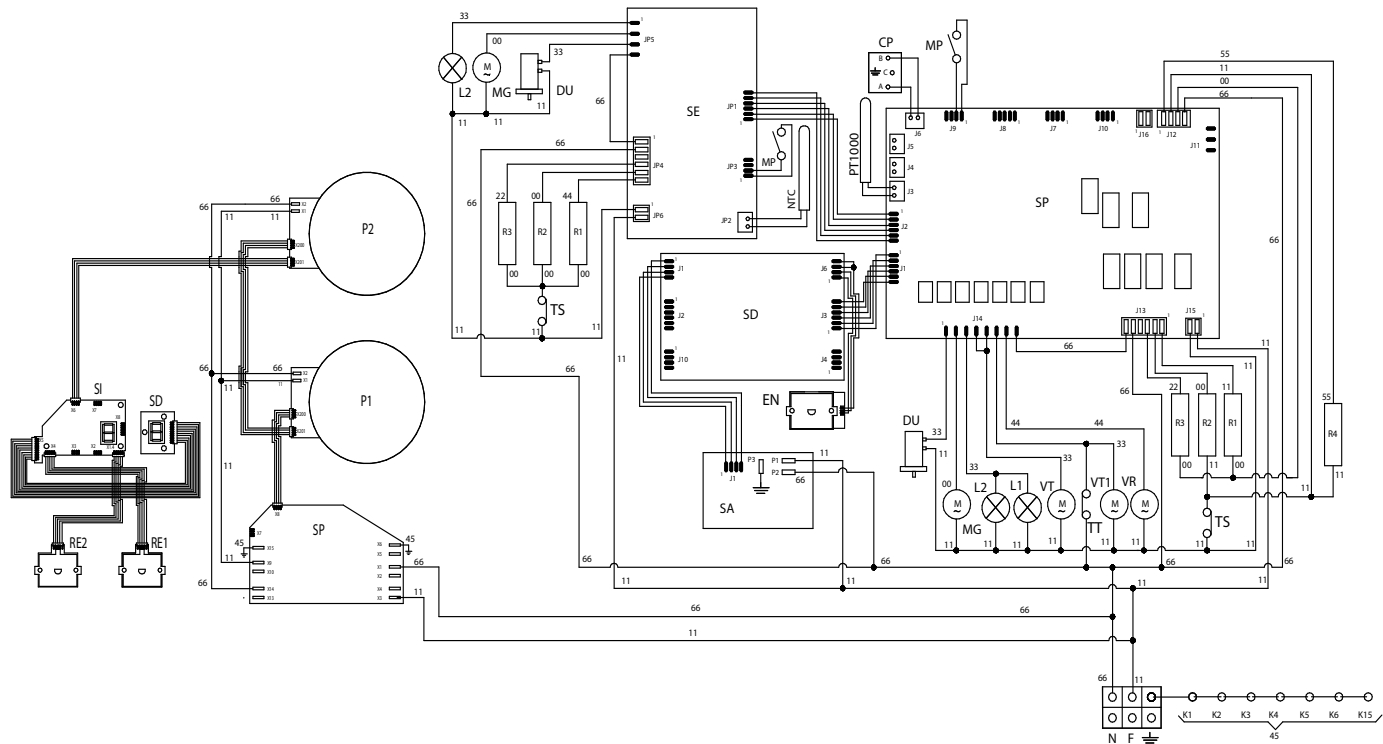


M12...E3

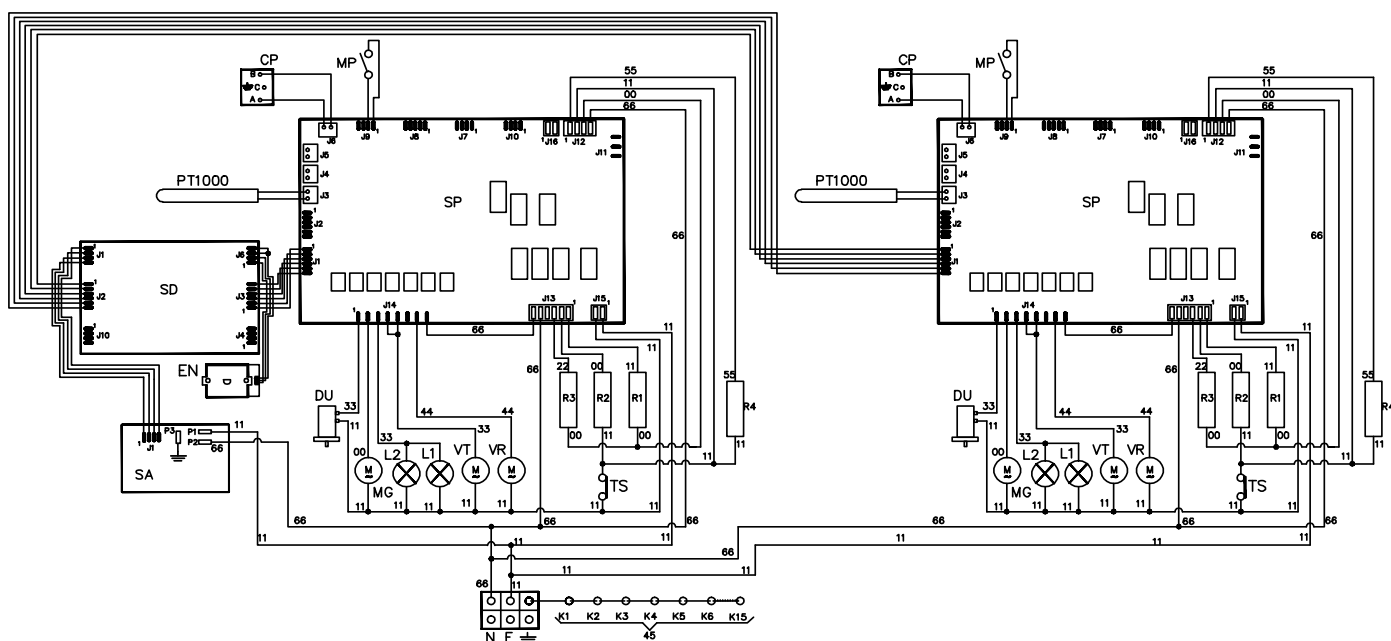


ELEKTRISCHE SCHEMA'S

M12I...E3

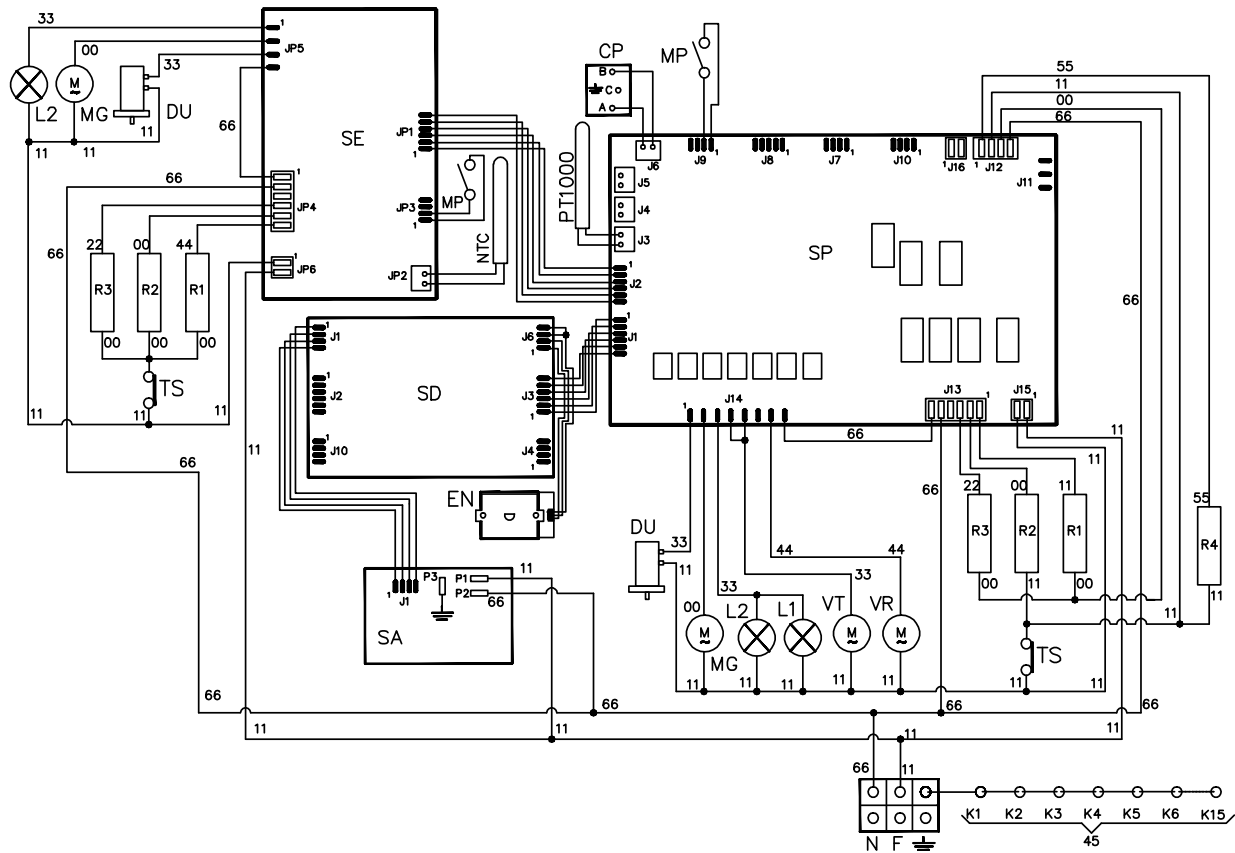


M15...E3

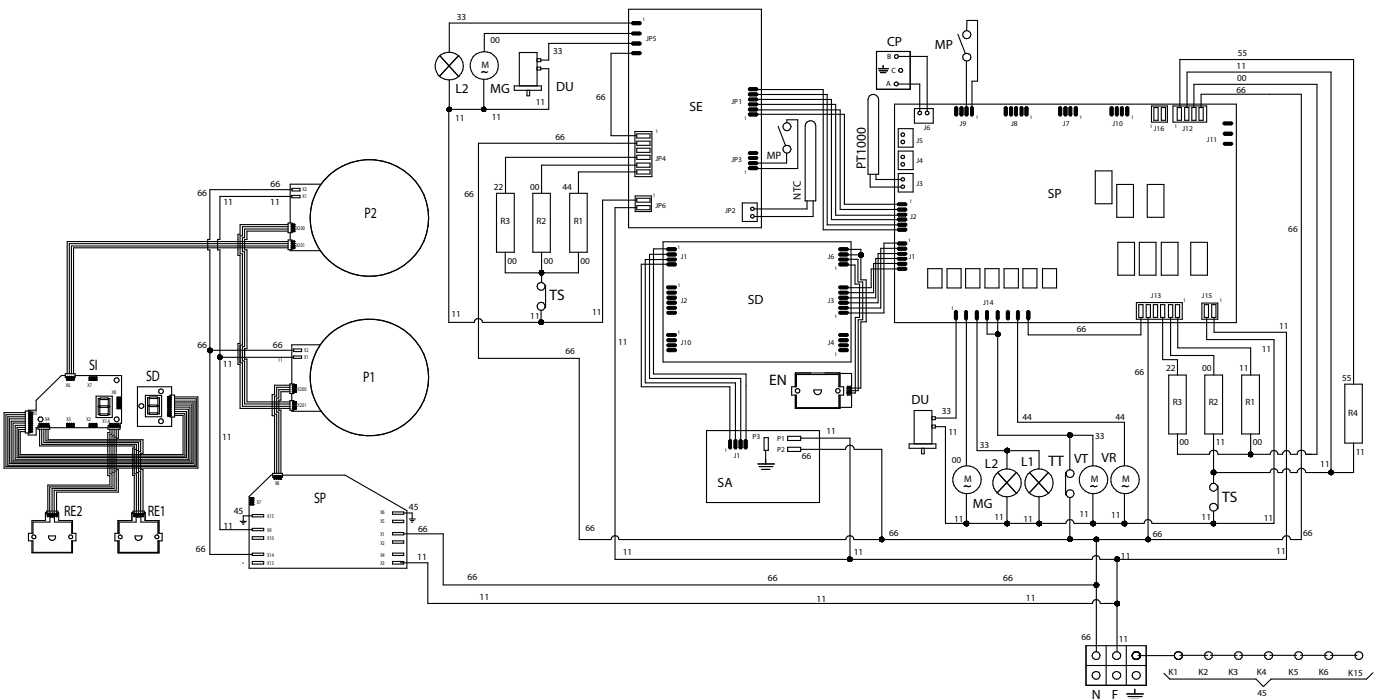


ELEKTRISCHE SCHEMA'S

MD10...E3

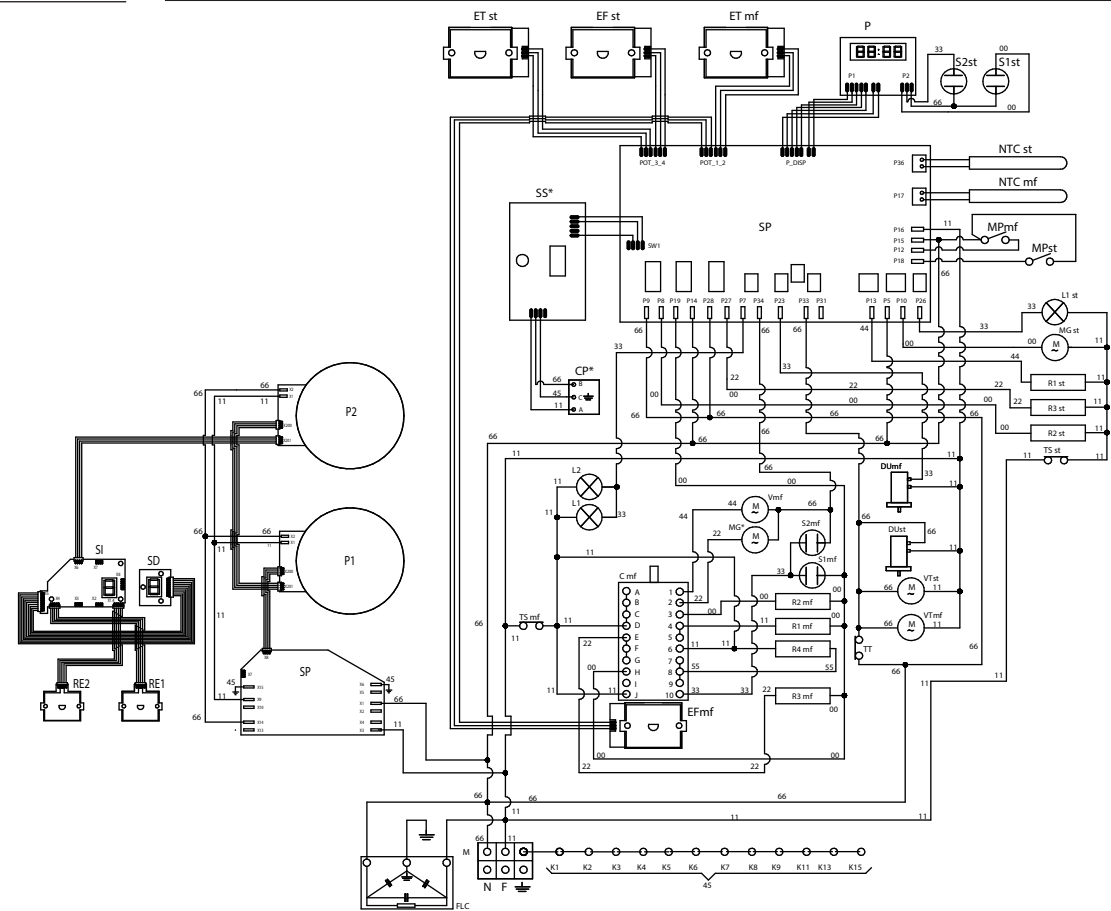


MD10I...E3

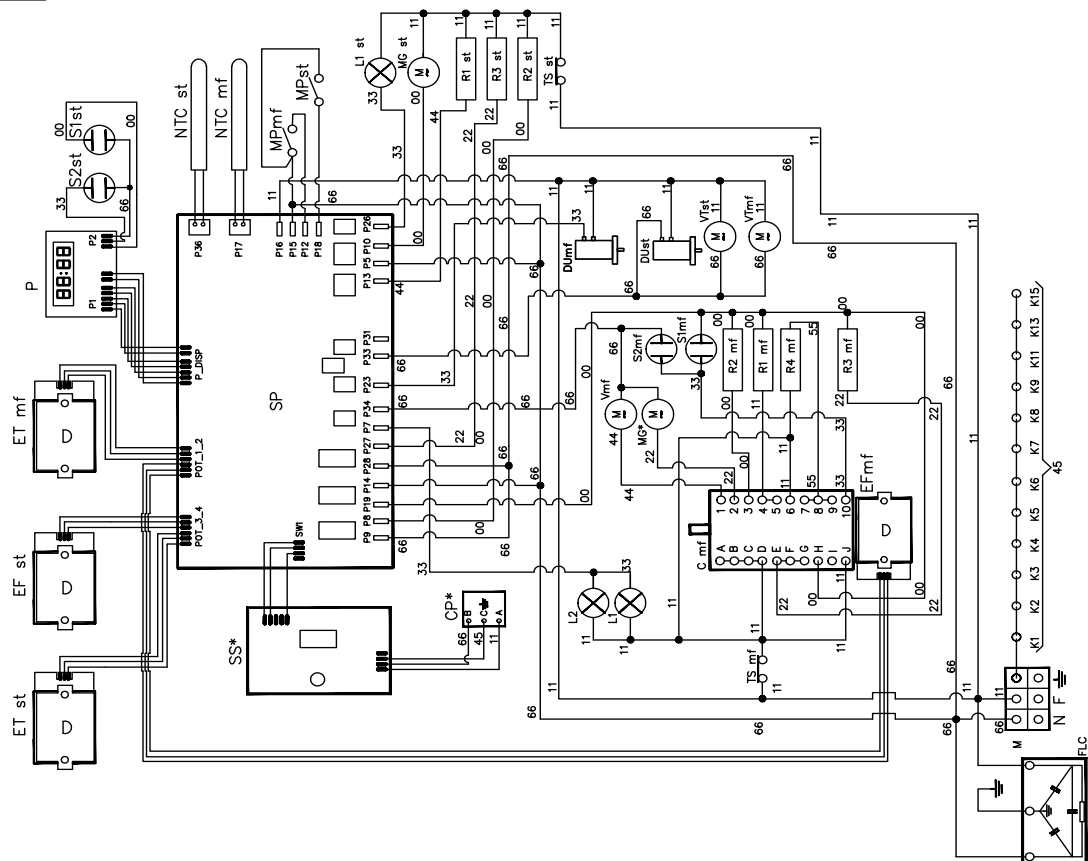


ELEKTRISCHE SCHEMA'S

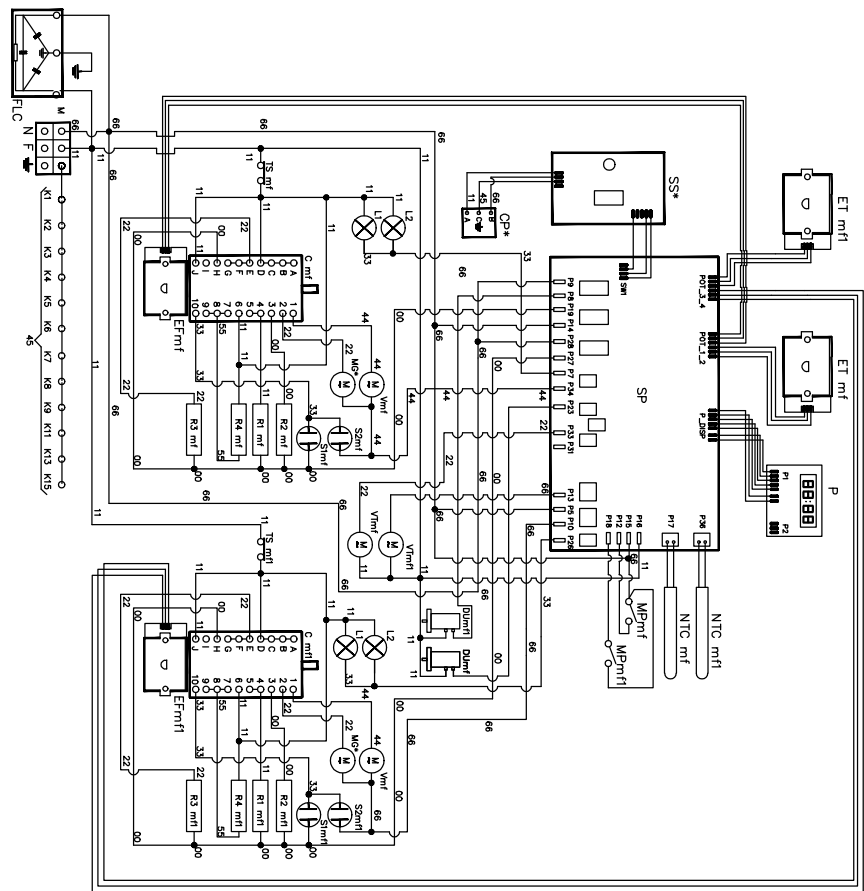
P12...IE3



P12...E3

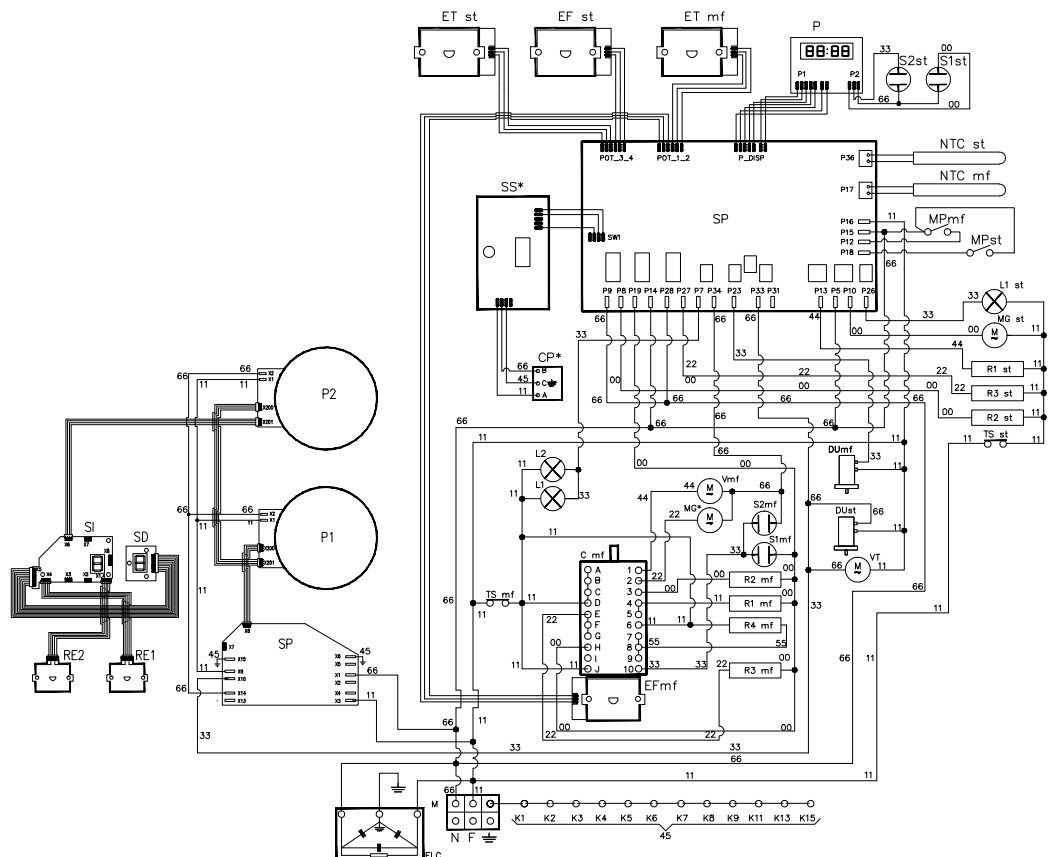


P15...E3

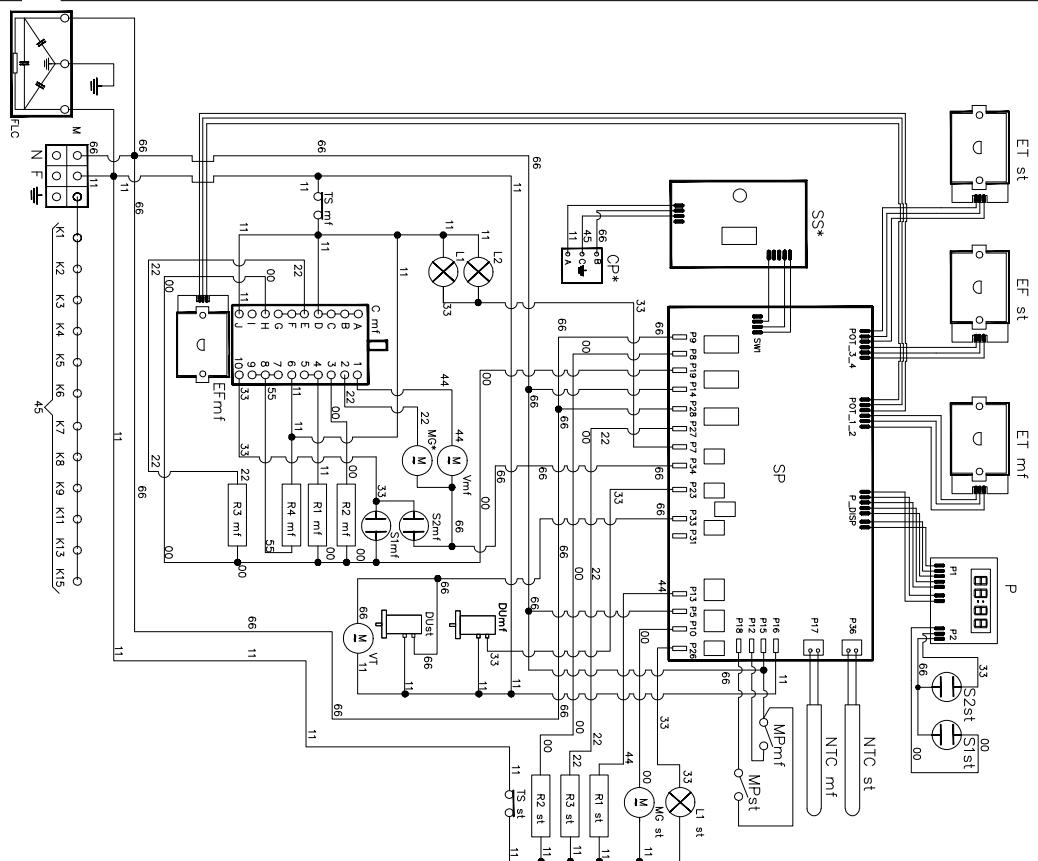


ELEKTRISCHE SCHEMA'S

PD(09/10)I...E3



PD(09/10)...E3



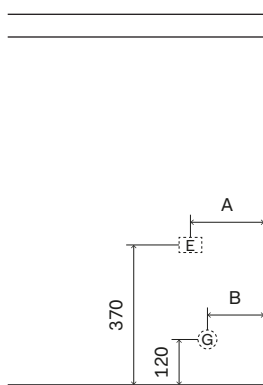
ELECTRISCHE AANSLUITING

– Majestic

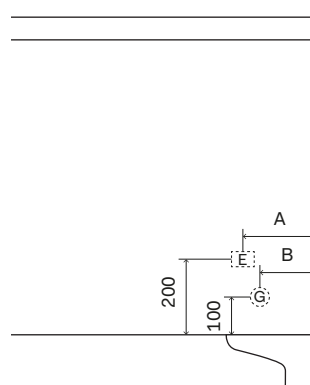
GASAANSLUITING

Mod./mm	A	B
M07	205	130
M30	120	80
M09	190	140
MD10	140	95
M12	150	110
M15	195	150

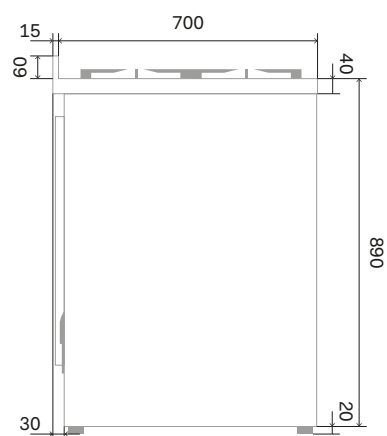
Achteraanzicht - M30



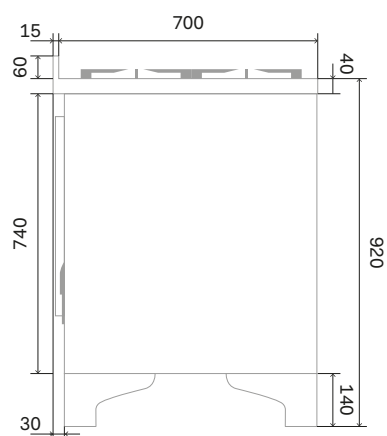
Achteraanzicht



Zijaanzicht - M30



Zijaanzicht

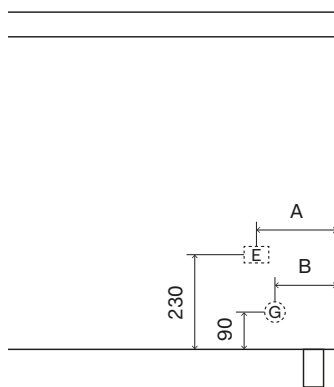


E **ELECTRISCHE AANSLUITING** G **GASAANSLUITING**

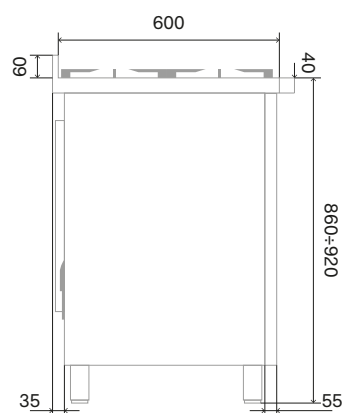
– Nostalgie, Professional Plus, Pro Line

Mod./mm	A	B
P06N / P06 / L06	130	80
P07N / P07	190	150
P09N / P09 / L09	240	150
PD09N / PD09 / LD09	140	80
PD10N / PD10/ LD10	140	80
P12N / P12 / L12	225	90
P15N / P15	200	135

Achteraanzicht



Zijaanzicht



NOTE

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

