



MODULAR
PROFESSIONAL

**ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
GBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÕES DE UTILIZAÇÃO
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**



Cod. 252.151.03

IT PIANI DI COTTURA E CUCINE A GAS
GB GAS HOBS AND COOKERS
DE KOCHFELDER UND GASHERDE
FR TABLES DE CUISSON ET CUISINIÈRES À GAZ
ES ENCIMERAS DE COCCIÓN Y COCINAS A GAS



Mod. 60/30 PCG
Mod. 60/60 PCG
Mod. 60/60 CFG
Mod. 60/60 CFGE

ITALIANO	INDICE
----------	--------

1. AVVERTENZE	5
2. RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE "CEE"	5
2.1 RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER FORNI ELETTRICI, VENTILATI E STATICI	5
2.2 RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER APPARECCHIATURE A GAS	5
3. TABELLA DATI TECNICI PIANI DI COTTURA – CUCINE (CON FORNO GAS)	7
3.1 CARATTERISTICHE DEI GAS	7
4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO	8
4.1 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA	8
4.2 NORME DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E LINEE	8
4.3 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "A"	8
4.4 CONTROLLO PERDITE GAS	8
5. PREDISPOSIZIONE PER L'INSTALLAZIONE – CUCINE MISTE	8
5.1 NORME DI LEGGE, REGOLAMENTI TECNICI E LINEE	8
5.2 INSTALLAZIONE APPARECCHI ELETTRICI	8
5.3 ALLACCIAMENTO ELETTRICO	8
5.4 ALLACCIAMENTO EQUIPOTENZIALE	8
5.5 SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE (FORNO A GAS)	9
6. MANUTENZIONE	9
6.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI	9
6.1.1 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO – BRUCIATORI TOP	10
6.2 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI	10
6.2.1 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE FORNO A GAS	10
6.2.2 REGOLAZIONE DEL MINIMO BRUCIATORE FORNO	11
7. ISTRUZIONI PER L'UTENTE	11
7.1 CARATTERISTICHE TECNICHE	11
7.2 FORNO ELETTRICO VENTILATO SIMBOLOGIA	11
7.2.1 LAMPADINE SPIA (FORNO ELETTRICO)	11
7.3 FORNO A GAS	11
7.3.1 DESCRIZIONE E USO DEL FORNO A GAS	11
7.3.2 GRILL ELETTRICO	11
8. MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA	12
8.1 PULIZIA INTERNA FORNO	12
8.2 PULIZIA BRUCIATORE DEL FORNO A GAS	12
9. SCHEMI DI INSTALLAZIONE	37
10. SCHEMI ELETTRICI	40
11. DATI DI TARGA	41

ENGLISH	INDEX
---------	-------

1. WARNINGS	5
2. COMPLIANCE WITH THE "EEC" DIRECTIVES	5
2.1 COMPLIANCE WITH "EEC" DIRECTIVES FOR ELECTRIC, FAN AND CONVENTIONAL OVENS	5

2.2 COMPLIANCE WITH "EEC" DIRECTIVES FOR GAS APPLIANCES	5
---	---

3. TECHNICAL DATA TABLE FOR HOBS – COOKERS (WITH GAS OVEN)	13
3.1 GAS CHARACTERISTICS	13
4. INSTRUCTIONS FOR THE QUALIFIED INSTALLER	14
4.1 APPLIANCE INSTALLATION	14
4.2 LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND GENERAL	14
4.3 DISCHARGE OF FUMES FOR TYPE "A" APPLIANCES	14
4.4 CHECKING FOR GAS LEAKS	14
5. PREPARING FOR INSTALLATION – COMBINED COOKERS	14
5.1 LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND GENERAL	14
5.2 INSTALLING ELECTRICAL APPLIANCES	14
5.3 ELECTRICAL CONNECTION	14
5.4 EQUIPOTENTIAL CONNECTION	14
5.5 REPLACEMENT OF POWER CORD (GAS OVEN)	14
6. MAINTENANCE	15
6.1 TRANSFORMATION FOR OPERATING WITH OTHER...	15
6.1.1 REPLACING SPARE PARTS – TOP BURNERS	15
6.2 TRANSFORMATION FOR OPERATING WITH OTHER...	16
6.2.1 REPLACING GAS OVEN BURNER NOZZLE	16
6.2.2 ADJUSTING OVEN BURNER MINIMUM	16
7. INSTRUCTIONS FOR THE USER	17
7.1 TECHNICAL FEATURES	17
7.2 SYMBOLS ON KNOB OF VENTILATED ELECTRIC OVEN	17
7.2.1 INDICATOR LIGHTS (ELECTRIC OVEN)	17
7.3 GAS OVEN	17
7.3.1 DESCRIPTION AND USE OF GAS OVEN	17
7.3.2 ELECTRIC GRILL	17
8. MAINTENANCE, CLEANING AND CARE	17
8.1 CLEANING OF OVEN INTERIOR	17
8.2 CLEANING THE GAS OVEN BURNER	17
9. INSTALLATION DIAGRAMS	37
10. ELECTRICAL DIAGRAM	40
11. TECHNICAL DATA	41

DEUTSCH	INHALTSVERZEICHNIS
---------	--------------------

1. HINWEISE	5
2. ENTSPRECHUNG DER "EG"-RICHTLINIEN	5
2.1 ENTSPRECHUNG DER "EG"-RICHTLINIEN FÜR STATISCHE UND HEISSLUFT-ELEKTROHERDE	5
2.2 ENTSPRECHUNG DER "EG"-RICHTLINIEN-GASBEHEIZTE GERÄTE	5
3. TABELLE TECHNISCHE DATEN KOCHFELDER – HERDE (MIT GAS OFEN)	19
3.1 KENNDATEN DER GASARTEN	19
4. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR	20
4.1 INSTALLATION DES GERÄTES	20
4.2 GESETZLICHE, TECHNISCHE UND ALLGEMEINE	20
4.3 ABGASABFÜHRUNG BEI GERÄTEN VOM TYP "A"	20

4.4	KONTROLLE AUF GASLECKS	20
5. VORBEREITUNG DER INSTALLATION – KOMBIHERDE		
..... 20		
5.1	GESETZLICHE, TECHNISCHE UND ALLGEMEINE	20
5.2	INSTALLATION DER ELEKTROGERÄTE	20
5.3	STROMANSCHLUSS.....	20
5.4	ANSCHLUSS POTENTIALAUSGLEICH	20
5.5	AUSTAUSCH DES VERSORGUNGSKABELS	21
6. WARTUNG		
21		
6.1	UMWANDLUNG ZUM BETRIEB MIT ANDEREN GASEN	
-	21
6.1.1	AUSTAUSCH ERSATZTEILE - BRENNER TOP.....	22
6.2	UMWANDLUNG ZUM BETRIEB MIT ANDEREN GASEN	
-	22
6.2.1	AUSTAUSCH DER BRENNERDÜSE FÜR GASOFEN	
.....	22
6.2.2	EINSTELLUNG DES MINIMUMSWERTS	
BACKOFENBRENNER.....	23
7. ANLEITUNGEN FÜR DEN ANWENDER		
23		
7.1	TECHNISCHE MERKMALE	23
7.2	ELEKTRISCHER BACKOFEN MIT VENTILATOR	23
7.2.1	LEUCHTANZEIGEN (ELEKTRISCHER BACKOFEN).	
.....	23
7.3	GASBACKOFEN	23
7.3.1	GEBRAUCHSBESCHREIBUNG DES	
GASBACKOFENS	23
7.3.2	ELEKTRISCHER ROST	24
8. WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE		
24		
8.1	INNENREINIGUNG DES BACKOFENS	24
8.2	BRENNERREINIGUNG DES GASBACKOFENS	24
9. INSTALLATIONSSCHEMEN		
37		
10. ELEKTRISCHES SCHEMA.....		
40		
11. TECHNISCHE DATEN		
41		

FRANÇAIS	SOMMAIRE
----------	----------

1. RECOMMANDATIONS		
5		
2. CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES « UE »		
5		
2.1	CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES « UE » POUR	
FOURS ÉLECTRIQUES, VENTILÉS ET STATIQUES.....	5
2.2	CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "UE" POUR	
APPAREILS À GAZ	6
3. TABLEAU DES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES –		
PLANS DE CUISSON – CUSINIÈRES (AVEC FOUR A GAZ)		
..... 25		
3.1	CARACTÉRISTIQUES DES TYPES DE GAZ	25
4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR AGRÉÉ		
26		
4.1	INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	26
4.2	DISPOSITIONS LÉGALES, PRESCRIPTIONS	26
4.3	ÉVACUATION DES FUMÉES POUR LES APPAREILS	
DE TYPE "A"	26
4.4	CONTRÔLE PRÉSENCE DE FUITES DE GAZ	26
5. PRÉDISPOSITION - CUISINIÈRES MIXTES		
26		
5.1	DISPOSITIONS LÉGALES, PRESCRIPTIONS	26
5.2	INSTALLATION DES APPAREILS ÉLECTRIQUES.....	26
5.3	BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE.....	26
5.4	RACCORDEMENT ÉQUIPOTENTIEL.....	26

5.5	REPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION	
(FOUR À GAZ).....	27
6. MAINTENANCE		
27		
6.1	TRANSFORMATION POUR FONCTIONNEMENT AVEC	
.....	27
6.1.1	REPLACEMENT DES PIÈCES DE RECHANGE –	
BRULEURS TOP.....	28
6.2	TRANSFORMATION POUR FONCTIONNEMENT AVEC	
.....	28
6.2.1	REPLACEMENT GICLEUR BRULEUR FOUR A	
GAZ	28
6.2.2	REGLAGE DU MINIMUM BRULEUR FOUR.....	29
7. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR.....		
29		
7.1	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	29
7.2	FOURS ELECTRIQUE VENTILE SYMBOLIQUE	
POIGNEE.....	29
7.2.1	VOYANT LUMINEUX (FOUR ELECTRIQUE).....	29
7.3	FOUR A GAZ.....	29
7.3.1	DESCRIPTION ET USAGE DU FOUR A GAZ.....	29
7.3.2	GRILL ELECTRIQUE	29
8. MAINTENANCE, ENTRETIEN ET NETTOYAGE		
29		
8.1	NETTOYAGE DE L'INTERIEUR DU FOUR.....	30
8.2	NETTOYAGE DES BRULEURS DU FOUR A GAZ.....	30
9. SCHEMAS D'INSTALLATION.....		
37		
10. SCHÉMA ÉLECTRIQUE.....		
40		
11. DONNÉES TECHNIQUES		
41		

ESPAÑOL	ÍNDICE
---------	--------

1. ADVERTENCIAS.....		
6		
2. CORRESPONDENCIA CON LAS DIRECTIVAS "CEE".....		
6		
2.1	CORRESPONDENCIA CON LAS DIRECTIVAS "CEE"	
PARA HORNOS ELÉCTRICOS, VENTILADOS Y		
ESTÁTICOS.....	6
2.2	CONFORMIDAD A LAS DIRECTIVAS "CEE" PARA	
APARATOS DE GAS.....	6
3. TABLA DATOS TÉCNICOS – PLACAS COCCIÓN –		
COCINAS (CON HORNO GAS)		
31		
3.1	CARACTERÍSTICAS DE LOS GASES	31
4. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR		
CUALIFICADO		
32		
4.1	INSTALACIÓN DEL EQUIPO.....	32
4.2	NORMAS DE LEY, NORMAS TÉCNICAS Y LÍNEAS ...	32
4.3	DESCARGA DE HUMOS PARA APARATOS TIPO "A" ...	32
4.4	CONTROL DE FUGAS DE GAS	32
5. PREDISPOSICIÓN PARA LA INSTALACIÓN – COCINAS		
MIXTAS		
32		
5.1	NORMAS DE LEY, NORMAS TÉCNICAS Y LÍNEAS ...	32
5.2	INSTALACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS.....	32
5.3	CONEXIÓN ELÉCTRICA	32
5.4	CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL	32
5.5	SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN	
(HORNO A	33
6. MANTENIMIENTO.....		
33		
6.1	TRASFORMACIÓN PARA FUNCIONAMIENTO CON ...	33
6.1.1	SUSTITUCIÓN DE LOS REPUESTOS:	
QUEMADORES SUPERIORES.....	34

6.2	TRASFORMACIÓN PARA FUNCIONAMIENTO CON OTROS GASES: HORNO DE COCINAS A GAS	34
6.2.1	SUSTITUCIÓN DE LA TOBERA DEL QUEMADOR DEL HORNO DE GAS	34
6.2.2	REGULACIÓN DEL MÍNIMO DEL QUEMADOR DEL HORNO	35
7.	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	35
7.1	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	35
7.2	HORNO ELÉCTRICO VENTILADO, SIMBOLOGÍA DEL ..	35
7.2.1	LUZ DEL INDICADOR (HORNO ELÉCTRICO)	35
7.3	HORNO A GAS	35
7.3.1	DESCRIPCIÓN Y USO DEL HORNO A GAS	35
7.3.2	GRILL ELÉCTRICO	35
8.	MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y CUIDADO	36
8.1	LIMPIEZA INTERNA HORNO	36
8.2	LIMPIEZA QUEMADOR DEL HORNO A GAS	36
9.	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN	37
10.	ESQUEMA ELÉCTRICO	40
11.	DATOS TÉCNICOS	41

ITALIANO	MANUALE D'USO
-----------------	----------------------

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ALLA COTTURA DI ALIMENTI E DEVE ESSERE USATO ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE PROFESSIONALMENTE QUALIFICATO, NEL MODO INDICATO DA QUESTO MANUALE DI ISTRUZIONI.

Apparecchiatura riservata ad un uso esclusivamente professionale.

1. AVVERTENZE

- ◆ Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- ◆ Conservare con cura questo libretto per ulteriore consultazione.
- ◆ L'installazione dell'apparecchio e l'eventuale adattamento ad altri tipi di gas deve essere effettuata solamente da personale professionalmente qualificato.
- ◆ Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- ◆ Tutte le parti sigillate dal costruttore non devono essere manomesse, eventuali regolazioni (solo per il cambio gas) sono ad indirizzo esclusivo del personale professionalmente qualificato.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

2. RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE "CEE"

2.1 RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER FORNI ELETTRICI, VENTILATI E STATICI

Le cucine sono costruite conformemente alle esigenze essenziali previste dalle direttive CEE, in accordo con la "Direttiva bassa tensione 2006/95/CE", con la "Direttiva compatibilità elettromagnetica 2004/108/CE", integrate dalla marcatura "CE" secondo la Direttiva 93/68 CEE.

2.2 RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER APPARECCHIATURE A GAS

Questo apparecchio ha ottenuto il certificato di omologazione "CE" essendo rispondente alle prove di collaudo eseguite secondo la norma: "Esigenze essenziali Annexe I° Directive CEE 90/396 du 26/06/1990"

ENGLISH	USER'S MANUAL
----------------	----------------------

THIS APPLIANCE HAS BEEN MADE FOR COOKING FOOD AND MUST ONLY BE USED BY PROFESSIONALLY SKILLED PERSONNEL IN THE WAY DESCRIBED IN THIS INSTRUCTION MANUAL.

1. WARNINGS

- ◆ Read this handbook through carefully as it provides important information for a safe installation, use and maintenance.
- ◆ Keep this handbook in a safe place for future reference.
- ◆ Only professionally skilled personnel must install the appliance and, if required, convert it to receive a different type of gas.
- ◆ Only call one of the manufacturer's authorised technical assistance centres for repairs and demand original spare parts.
- ◆ Disposal and demolition of the appliance must be carried out in strict observance of current standards.

Failure to observe the above could undermine the safety of the appliance.

2. COMPLIANCE WITH THE "EEC" DIRECTIVES

2.1 COMPLIANCE WITH "EEC" DIRECTIVES FOR ELECTRIC, FAN AND CONVENTIONAL OVENS

The cookers are made in compliance with the essential requirements established by the EEC directives in agreement with the "EEC 73/23 Low Voltage Directive", with the "EEC 89/336 EMC Directive", supplemented by the "CE" mark according to the EEC Directive 93/68.

2.2 COMPLIANCE WITH "EEC" DIRECTIVES FOR GAS APPLIANCES

This appliance has obtained the "CE" type approval certificate as it complies with the acceptance tests carried out in accordance with the following standard:

DEUTSCH	MONTAGEANLEITUNG
----------------	-------------------------

DIESES GERÄT IST FÜR DIE GARUNG VON LEBENSMITTELN BESTIMMT UND IST AUSSCHLIEßLICH VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL GEMÄß DER IN DIESEM HANDBUCH ANGEGEBENEN WEISE ZU BEDIENEN.

1. HINWEISE

- ◆ Das vorliegende Handbuch aufmerksam durchlesen, da es wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit während der Installation, des Gebrauchs und der Wartung enthält.
- ◆ Dieses Handbuch für weitere Konsultationen sorgfältig aufbewahren.
- ◆ Die Installation des Gerätes und die eventuelle Anpassung an andere Gasarten darf nur von qualifiziertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- ◆ Für eventuelle Reparaturen sich nur an die vom Hersteller zugelassenen Technischen Kundendienstzentren wenden und die Verwendung von Originalersatzteilen verlangen.
- ◆ Die Entsorgung oder Beseitigung des Gerätes darf nur unter strikter Einhaltung der gültigen Normen erfolgen.

Die Nichtbeachtung der o.g. Anweisungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

2. ENTSPRECHUNG DER "EG"-RICHTLINIEN

2.1 ENTSPRECHUNG DER "EG"-RICHTLINIEN FÜR STATISCHE UND HEISSLUFT-ELEKTROHERDE

Die Herde sind entsprechend den wesentlichen Anforderungen der EG-Richtlinien konstruiert, gemäss der „Richtlinie Niederspannung 73/23 EG, der „Richtlinie elektromagnetische Verträglichkeit 89/336 EG“ und mit der Kennzeichnung „CE“ gemäss der Richtlinie 93/68 EG, ergänzt worden.

2.2 ENTSPRECHUNG DER "EG"-RICHTLINIEN-GASBEHEIZTE GERÄTE

Dieses Gerät hat die "EG"-Zertifizierung erlangt, da es den gemäss den Richtlinien ausgeführten Abnahmeprüfungen entspricht: wesentliche Anforderungen der Anlage der EWG Richtlinien 90/396 m. D. 26/06/1990.

FRANÇAIS	MODE D'EMPLOI
-----------------	----------------------

CET APPAREIL EST DESTINE A LA CUISSON DES ALIMENTS ET DOIT ETRE UTILISE EXCLUSIVEMENT PAR UN PERSONNEL PROFESSIONNEL QUALIFIE, EN RESPECTANT LES INSTRUCTIONS FIGURANT DANS CE LIVRET.

1. RECOMMANDATIONS

- ◆ Lire attentivement les recommandations de livret car elles fournissent des indications importantes sur la sûreté de l'installation, sur l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
- ◆ Conserver soigneusement ce livret afin de pouvoir le consulter en cas de nécessité.
- ◆ L'installation de l'appareil et son éventuelle conversion à des types de gaz différents ne doivent être effectuées que par un personnel professionnellement qualifié.
- ◆ Pour toute réparation éventuelle, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant ; exiger toujours des pièces détachées originales.
- ◆ La recyclage ou la démolition de l'appareil devront avoir lieu dans le respect des normes en vigueur.

Le non respect de ce qui précède peut compromettre la sûreté de l'appareil.

2. CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES « UE »

2.1 CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES « UE » POUR FOURS ÉLECTRIQUES, VENTILÉS ET STATIQUES

Nos cuisinières sont fabriquées conformément aux exigences essentielles prévues par les directives UE, en accord avec la « Directive basse tension 73/23 CEE », et la « Directive sur la compatibilité électromagnétique 89/336 CEE » et possèdent le Label « CE » selon la Directive 93/68 CEE.

2.2 CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "UE" POUR APPAREILS À GAZ

Cet appareil a obtenu le certificat d'homologation "CE", ayant répondu aux paramètres des bancs d'essais effectués selon la norme :
"Exigences essentielles Annexe I° Directive CEE 90/396 du 26/06/1990".

ESPAÑOL	INSTRUCCIONES DE USO
----------------	-----------------------------

ESTE APARATO ESTÁ DESTINADO A LA COCCIÓN DE ALIMENTOS Y DEBE SER UTILIZADO EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL CUALIFICADO PROFESIONALMENTE Y DE LA MANERA INDICADA EN ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

1. ADVERTENCIAS

- ◆ Leer detenidamente este folleto ya que proporciona información importante acerca de la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.
- ◆ Guardar con cuidado este folleto para cualquier futura consulta.
- ◆ La instalación del aparato y su eventual adaptación a otros tipos de gas debe ser efectuada sólo por personal profesional cualificado.
- ◆ Para eventuales reparaciones dirigirse exclusivamente a un centro de servicio técnico autorizado por el constructor y exigir piezas de repuesto originales.
- ◆ La eliminación o demolición del equipo deberá efectuarse respetando rigurosamente las normativas vigentes.

El incumplimiento de cuanto antedicho puede perjudicar la seguridad del aparato.

2. CORRESPONDENCIA CON LAS DIRECTIVAS "CEE"

2.1 CORRESPONDENCIA CON LAS DIRECTIVAS "CEE" PARA HORNOS ELÉCTRICOS, VENTILADOS Y ESTÁTICOS

Las cocinas están construidas conformemente a los requisitos básicos impuestos por las directivas CEE, conforme a la "Directiva baja tensión 73/23 CEE", a la "Directiva compatibilidad electromagnética 89/336 CEE", integradas por el marcado "CE" según la Directiva 93/68 CEE.

2.2 CONFORMIDAD A LAS DIRECTIVAS "CEE" PARA APARATOS DE GAS

Este aparato ha conseguido el certificado de homologación "CE" siendo conforme a las pruebas de ensayo efectuadas según la norma:
"Exigencias fundamentales Anexo I° Directiva CEE 90/396 del 26/06/1990"

3. TABELLA DATI TECNICI PIANI DI COTTURA – CUCINE (CON FORNO GAS)

MODELLO	BRUCIATORI X POTENZA N° x kW	POTENZA FORNO kW	POTENZA TOTALE kW	CONSUMO GAS TOTALE		DIAMETRO UGELLI IN CENTESIMI DI MILLIMETRO	
				GPL G30 – G31 kg/h	METANO G20 m³/h	GPL G30 – G31 28/30 mbar	METANO G20 20 mbar
60/30 PCG	1 x 2,8 1 x 3,3	/	6,1	0,218	0,296	85	115
				0,256	0,350	95	135
				0,474	0,646		
60/60 PCG 60/60 CFGE	2 x 2,8 2 x 3,3	/	12,2	2 x 0,218	2 x 0,296	85	115
				2 x 0,256 0,948	2 x 0,350 1,292	95	135
60/60 CFG	2 x 2,8 2 x 3,3	1 x 2,5	14,7	2 x 0,218	2 x 0,296	85	115
				2 x 0,256	2 x 0,350	95	135
				0,181	0,238	76	113
				1,129	1,53		

Regolazione dell'aria

Questi bruciatori non necessitano di alcuna regolazione d'aria.

3.1 CARATTERISTICHE DEI GAS

I dati relativi alle potenze e ai consumi sono riferiti ai seguenti tipi di gas:

TIPO DI GAS	POTERE CALORIFICO INF.	PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE	
	(PCI)	mbar	mm c.d.a.
G20(gas metano)CH ₄	9,45 kW m³/h	20	200
G30(butano)C ₄ H ₁₀	12,87 kW/kg	30	300
G31(propano)C ₃ H ₈	12,68 kW/kg	37	370
G25(G20L – DE)	8,12 kW m³/h	20	200
G25(aardgas NL)	8,12 kW m³/h	25	250

In fase di installazione degli apparecchi è necessario che le pressioni dei gas di alimentazione siano quelle sopraccitate per poter avere il massimo rendimento dei bruciatori.

Pressioni mbar = 1 millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimetri di colonna d'acqua)
Potenza = 1 kW = 860 kcal = 3,6 MJ = 3412 BTU

4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO

4.1 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Togliere l'apparecchiatura dall'imballo e posizionarla sempre sotto una cappa di aspirazione.
- L'allacciamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato sempre mediante tubazioni rigide in acciaio zincato o rame.
- Se l'apparecchiatura viene installata a parete, a contatto con materiale infiammabile, occorre interporre tra apparecchiatura e parete uno strato di materiale isolante resistente al calore, oppure lasciare uno spazio di 200 mm tra apparecchiatura e parete.
- L'impianto a gas a monte dell'apparecchiatura, così pure le caratteristiche dei locali nei quali viene installata l'apparecchiatura, devono rispondere alle norme in vigore.

4.2 NORME DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E LINEE GENERALI

- Norme UNI-CIG 8723, circolare M.I. n° 68 del 25/11/69 e varianti.
Lettera circolare N° 412/4183 del 06/02/75
- Norme prevenzione infortuni.
- Applicare sempre un rubinetto di intercettazione fra ogni apparecchiatura e la tubazione di allacciamento del gas.
- Verificare che l'aerazione dei locali sia sufficiente durante il funzionamento dell'apparecchiatura, considerando che la quantità di aria necessaria alla combustione è di 2 m³/h di aria per ogni kW di potenza installata.

4.3 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "A"

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabella dati tecnici) come apparecchiature a gas di tipo A non previste per essere collegate ad un condotto naturale di scarico dei prodotti della combustione.

Tali apparecchi devono scaricare in apposite cappe, o dispositivi simili, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.

In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore a quanto richiesto, V. tabella 1, maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

4.4 CONTROLLO PERDITE GAS

Ad installazione avvenuta, è necessario controllare che non ci siano perdite di gas sulle giunzioni delle tubazioni, mediante soluzione di acqua saponata; eventuali perdite verranno segnalate da bolle di schiuma. Non adoperare mai fiamme per controllare eventuali perdite.

Con l'apparecchiatura pronta per l'uso, controllare che non ci siano perdite di gas, verificando sul contatore, se inserito (per un periodo di 30 minuti), che non ci sia passaggio e consumo di gas.

5. PREDISPOSIZIONE PER L'INSTALLAZIONE – CUCINE MISTE

L'apparecchio deve essere posto in un luogo ben aerato, se possibile sotto una cappa d'aspirazione, per assicurare la completa evacuazione dei vapori generati durante la cottura.

Prima della messa in funzione devono essere tolti tutti i fogli protettivi presenti; pulire accuratamente con uno straccio morbido, acqua tiepida e detersivo tutte le superfici, in modo da togliere a fondo i prodotti antiruggine messi al momento della costruzione, poi asciugare con uno straccio pulito.

Per il montaggio dell'apparecchio in prossimità di muri, pareti divisorie, mobili da cucina, rivestimenti decorativi, ecc., è consigliato che questi siano preparati con materiali non infiammabili, oppure deve essere lasciato libero uno spazio di almeno 100mm.

Bisogna accertarsi del preciso rispetto delle norme di prevenzione incendi.

Le apparecchiature possono essere posizionate, secondo il modello, come apparecchiature a top, pavimento, oppure in batteria insieme con altre della nostra serie. L'interruttore principale e la presa di corrente devono trovarsi nelle vicinanze dell'apparecchiatura ed essere facilmente accessibili.

Procedere alla messa in piano, alla regolazione in altezza ed alla stabilità agendo sui piedini livellatori.

5.1 NORME DI LEGGE, REGOLAMENTI TECNICI E LINEE GENERALI

Durante il montaggio bisogna osservare le seguenti prescrizioni:

- 1) norme antinfortunistiche;
- 2) norme vigenti nel Paese in cui l'apparecchiatura viene installata;

- 3) leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, uso e manutenzione;
- 4) conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori

5.2 INSTALLAZIONE APPARECCHI ELETTRICI

L'installazione, la messa in funzione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite solo da personale specializzato.

Le operazioni di installazione devono essere eseguite in base alle norme vigenti nel paese in cui l'apparecchiatura viene installata.


Il produttore declina ogni responsabilità per il cattivo funzionamento derivante da un'installazione difettosa, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, inosservanza delle norme locali e imperizia d'uso.

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

APPARECCHIATURA DI PESO SUPERIORE A Kg 40

ALLACCIARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ALLA MORSETTIERA ARRIVO LINEA PRIMA DI POSIZIONARE DEFINITIVAMENTE L'APPARECCHIATURA

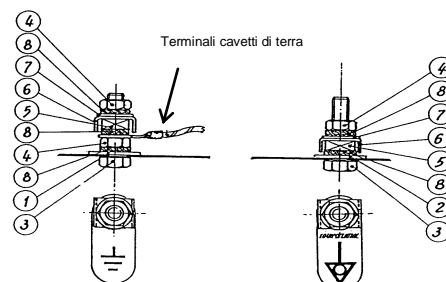
5.3 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

- 1) Le cucine vengono consegnate predisposte per il funzionamento con tensione a VAC 230 + 1
- 2) Il collegamento alla linea elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore automatico di portata adeguata, nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3 mm. Inoltre la tensione di alimentazione, a macchina funzionante non deve discostarsi dal valore della tensione $\pm 10\%$.
- 3) Il cavo flessibile scelto per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo di corrente; quindi come riportato in tabella 1.1 avere lo stesso diametro minimo indicato relativamente al modello di cucina.
- 4) Sui piani di cottura a top l'ingresso cavi e la morsettiere si trovano sulla parete posteriore e per procedere all'allacciamento bisogna svitare le viti e sganciare il coperchio di protezione. Per il collegamento, quindi: inserire il cavo flessibile attraverso il passacavo ed il pressacavo, collegare i singoli cavetti con i morsetti corrispondenti.
- 5) È indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un'efficiente presa di terra. A tale scopo, vicino alla morsettiere di allacciamento, c'è un morsetto contrassegnato da una targhetta con il simbolo  al quale deve essere allacciato il filo di messa a terra (giallo-verde).
Tale cavetto deve essere sufficientemente lungo, in modo che in caso di allentamento del pressacavo, possa venire solleccitato solo dopo che i cavetti di alimentazione sono già stati staccati.

NOTA: la messa a terra deve essere conforme alle norme in vigore.

5.4 ALLACCIAMENTO EQUIPOTENZIALE

Nell'installazione di più apparecchiature in batteria, la cucina deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. L'allacciamento si trova sulla parete posteriore delle apparecchiature a top, e sulla parete laterale sinistra della base per le apparecchiature a pavimento ed è contrassegnato dalla targhetta "EQUIPOTENZIALE".

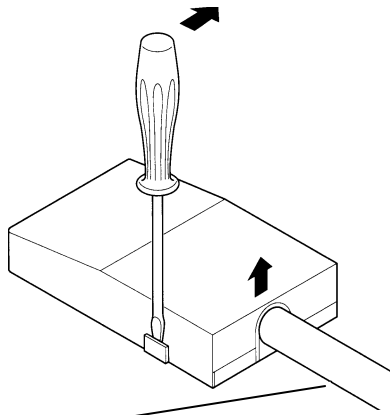


NOTA: il costruttore declina ogni responsabilità qualora non vengano rispettate le applicazioni delle norme antinfortunistiche vigenti come sopra descritto!

5.5 SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE (FORNO A GAS)

Il cavo di alimentazione, che deve essere in H05 RR-F, di sezione 3x1 mm², può essere sostituito nel seguente modo:

- Aprire la morsettieria fig. sottostante;
- Inserire i conduttori nei rispettivi morsetti: N – L – $\frac{\perp}{\perp}$;
- Fissare il cavo nell'apposito fermacavo;
- Richiudere la morsettieria esercitando una pressione sul coperchio fino a che lo stesso si blocca.



cavo alimentazione

6. MANUTENZIONE

La manutenzione è ridotta al minimo, per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature. Tuttavia, si consiglia di far controllare gli impianti da personale qualificato, almeno due volte l'anno.

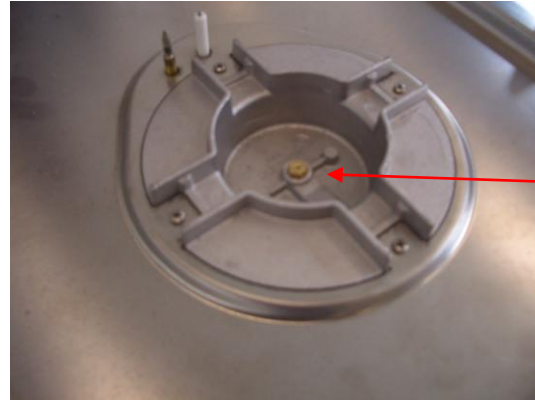
N.B.: il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errata installazione, cattiva manutenzione, manomissioni, usi impropri e dal mancato rispetto delle norme antinfortunistiche di prevenzione incendi e di sicurezza per gli impianti a gas

6.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS – BRUCIATORI TOP

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas secondo quanto indicato nella tabella caratteristiche posta in prossimità dell'entrata gas sull'apparecchiatura. Per funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato:

- La trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato
- Gli ugelli per GPL sono in dotazione e sono contenuti in un sacchetto di nylon

1. Sostituzione ugelli bruciatori:



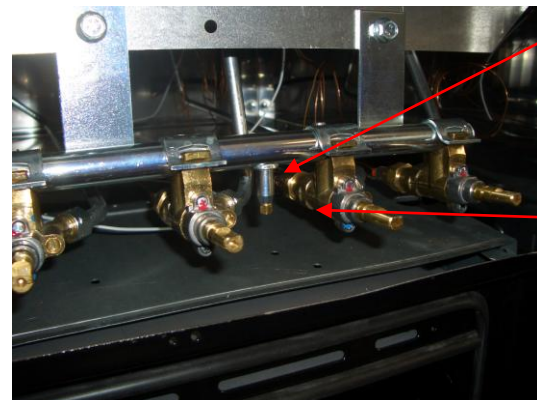
togliere le griglie (1), gli spartifiamma bruciatori (2) e sostituire gli ugelli fissati sul fondo dei corpi bruciatori (3) secondo la TABELLA DATI TECNICI in funzione del tipo di gas.

2. Regolazione del minimo:



togliere le manopole (8) dei rubinetti, con un cacciavite agire sulla vite di regolazione del minimo (9) del rubinetto fino ad ottenere la regolazione desiderata.

3. Pressione di alimentazione:



deve essere quella prescritta sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchio e sul libretto istruzioni (vedi tabella DATI TECNICI). Controllare la pressione di alimentazione inserendo un tubo di gomma con un manometro ad acqua o similare nella presa di pressione (10) saldata sulla rampa togliendo la vite (11). A controllo avvenuto riavvitare la vite della presa di pressione. Se la pressione di alimentazione dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.

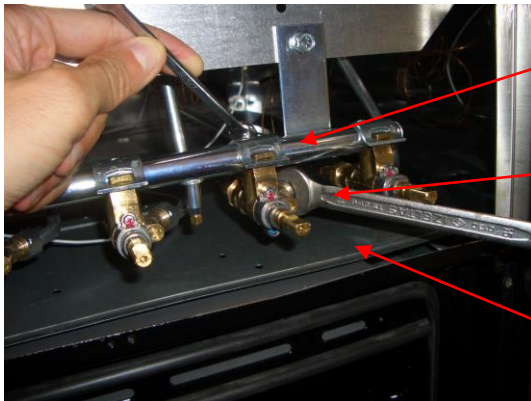
Attenzione: dopo ogni trasformazione, applicare nella targhetta caratteristiche dell'apparecchio, la nuova taratura applicando l'apposita targhetta contenuta nel sacchetto ugelli.

6.1.1 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO – BRUCIATORI TOP

Rubinetto in sicurezza (6):



12



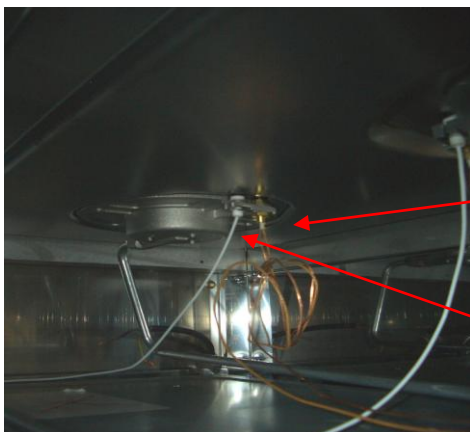
14

13

6

smontare il cruscotto (12), svitare i tubi di collegamento ai bruciatori (13), svitare le briglie di fissaggio alla rampa (14), sfilare la termocoppia dalla parte posteriore del rubinetto gas, quindi sostituire il rubinetto.

Termocoppia (15):

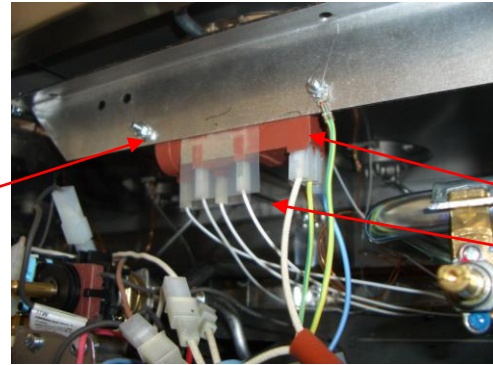


16

20-17

sfilare il raccordo termocoppia dalla parte posteriore del rubinetto, svitare i dadi di fissaggio alla squadretta supporto termocoppia (16), sostituire la termocoppia.

Candela di accensione (17):



21

19

18

sfilare il cavo collegamento candela (18), togliere la molla di ritegno (20), sfilare la candela

Accenditore piezoelettrico (19) vedi foto precedenti:

togliere il cruscotto, sfilare il cavo di collegamento candela (18), togliere il dado di fissaggio (21) del piezoelettrico e sostituirlo.

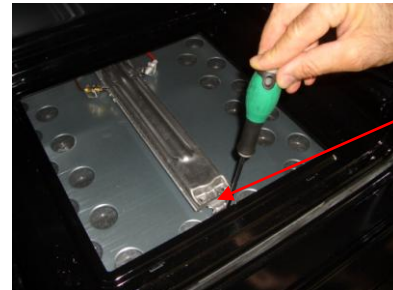
6.2 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS – FORNO CUCINE A GAS

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas metano (vedi Tabella caratteristiche posta in prossimità della entrata gas sull'apparecchio).

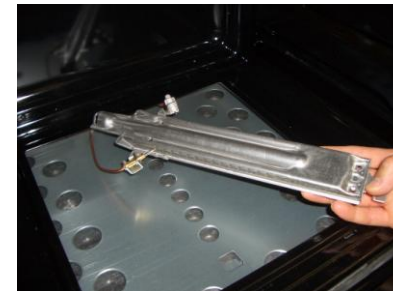
Per funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato:

1. la trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato;
2. gli ugelli per GPL sono in dotazione e sono contenuti in un sacchetto di nylon.

6.2.1 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE FORNO A GAS



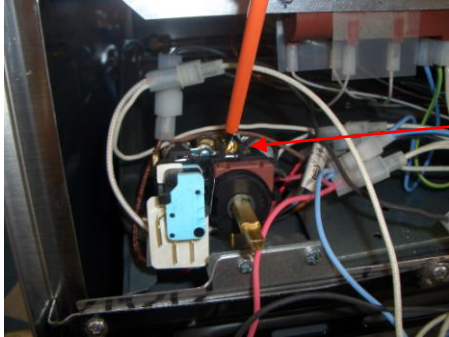
22



23

Dopo aver tolto la suola copri-bruciatore svitare la vite di fissaggio del bruciatore (22) ed estrarlo dal supporto insieme all'elemento termico e alla candela di accensione. Con una chiave a "tubo" da 7 svitare l'ugello (23), montare il nuovo ugello assicurandosi che sia ben avvitato fino in fondo. Montare il bruciatore con operazione inversa a quanto descritto precedentemente, per finire reinserire la suola copri-bruciatore.

6.2.2 REGOLAZIONE DEL MINIMO BRUCIATORE FORNO



24
(vite
regolazione
minimo)

Da gas naturale a gas liquido: dopo aver tolto il pannello comandi con un cacciavite ruotare a fondo in senso orario la vite di regolazione (24)
Da gas liquido a gas naturale: dopo aver tolto il pannello comandi accendere il forno a 250°C per almeno 10-15 minuti. A questo punto posizionare il termostato nella posizione di minimo e ruotare in senso antiorario la vite di regolazione (24) fino ad ottenere una fiamma ridotta ma stabile. Verificare che con l'apertura/chiusura ripetuta della porta la fiamma non si spenga. In caso di spegnimento della fiamma aumentare leggermente la regolazione del minimo.

DOPO LA CONVERSIONE AD UN ALTRO TIPO DI GAS BISOGNA CORREGGERE LA TARGHETTA DELL'APPARECCHIO CON I NUOVI DATI (tipo e pressione del gas)

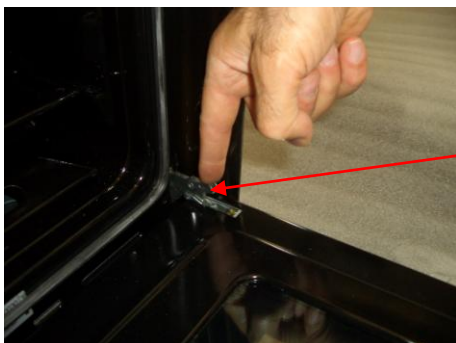
7. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

7.1 CARATTERISTICHE TECNICHE

Il pannello comandi Il pannello comandi dei forni presenta tutti gli strumenti per seguire e programmare facilmente il ciclo di cottura: il selettore delle funzioni, il termostato, il programmatore di cottura e la spia luminosa che segnala il funzionamento elettrico del forno. Una seconda spia luminosa indica inoltre, in tutti i forni elettrici, il controllo costante della temperatura.

Smontaggio/Rimontaggio porta

Smontare la porta come di seguito descritto: -aprire del tutto la porta - sollevare le due levette come indicato nella foto -richiudere la porta sul primo scatto di arresto determinato dalle precedenti levette -tirare la porta verso l'alto e verso l'esterno del forno per estrarla dalle sedi. Per rimontare la porta inserire le cerniere nelle apposite sedi, quindi riportare le due levette nella posizione di chiusura.



Levete
per gancio
porta

Importante La prima accensione deve avvenire con il forno a vuoto, perché nei primi minuti di funzionamento, il forno potrebbe emettere fumo e odori sgradevoli. Questo è dovuto al riscaldamento dell'isolamento termico e ai grassi impiegati durante la lavorazione. Riscaldare quindi per circa 60 minuti; durante questa operazione arieggiare l'ambiente. Terminato questo ciclo, lasciare raffreddare e pulire accuratamente l'interno con acqua calda e detersivo delicato. Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

7.2 FORNO ELETTRICO VENTILATO SIMBOLOGIA MANOPOLA

	Lampada forno	Rimane sempre accesa durante il funzionamento del forno
	Resistenza superiore ed inferiore	Regolazione del termostato da MIN. a MAX (Selezionando questa funzione e posizionando il termostato a 0°C si avrà il solo funzionamento del ventilatore, tale funzione può essere usata per scongelare più rapidamente i cibi)
	Resistenza superiore ed inferiore con ventilatore	Regolazione del termostato da MIN. a MAX
	Resistenza grill	Regolazione del termostato da MIN. a MAX
	Resistenza grill con ventilatore	Regolazione del termostato da MIN. a MAX (Selezionando questa funzione e posizionando il termostato a 0°C si avrà il solo funzionamento del ventilatore, tale funzione può essere usata per scongelare più rapidamente i cibi)

7.2.1 LAMPADE SPIA (FORNO ELETTRICO)

I forni sono dotati di 2 lampade spia, una verde ed una arancione. La lampada verde indica la messa sotto tensione di un qualsiasi componente, mentre la lampada arancione, è collegata al termostato e funziona ad intermittenza segnalando l'intervento del termostato stesso nel mantenere costante la temperatura.

7.3 FORNO A GAS

Il forno gas è dotato di due comandi: uno per il funzionamento/regolazione temperatura del forno e una per regolazione della resistenza grill. Le spie luminose indicano il loro funzionamento, verde per il forno o grill, arancio per il grill.

7.3.1 DESCRIZIONE E USO DEL FORNO A GAS

Il termostato serve ad impostare la temperatura desiderata nel forno ed è completo di valvola di sicurezza. Quando è in funzione si accende la spia verde. Per l'accensione tenere premuta la manopola per 5-10secondi. Durante questo tempo il bruciatore viene acceso elettricamente, l'elemento termico viene riscaldato e permette l'erogazione del gas al bruciatore. Non azionare l'accensione per più di 15secondi. In caso di mancata accensione del bruciatore aprire la porta per 1 minuto, quindi ripetere l'operazione. Se l'accensione elettrica non dovesse funzionare avvicinare un fiammifero acceso in corrispondenza del foro (vedi foto) che permette di visualizzare il bruciatore e contemporaneamente premere la manopola del termostato nella posizione max. per 5-10secondi.



Foro per
l'accensione

7.3.2 GRILL ELETTRICO

Grill infrarosso: il forno è provvisto di un regolatore energia. L'intensità di irraggiamento della resistenza può essere regolata da MIN. a MAX. con la manopola specifica. Quando la funzione grill è inserita si accende la spia arancio e contemporaneamente la lampada interna del

forno. **ATTENZIONE:** il grill non funziona quando è inserita la funzione gas del forno.

8. MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA

ATTENZIONE: L'apparecchio non può essere spruzzato né con un getto d'acqua diretto, né con idropulitrice!

Prima di iniziare le operazioni di pulizia l'apparecchiatura deve essere staccata dalla tensione elettrica tramite l'interruttore principale.

Le parti in acciaio devono essere pulite con uno straccio morbido, con acqua e detersivo, i detersivi non devono contenere cloro o abrasivi, perché potrebbero danneggiare le superfici d'acciaio. Dopo la pulizia, risciacquare con acqua ed asciugare con uno straccio asciutto.

8.1 PULIZIA INTERNA FORNO

Lavare le parti smaltate con acqua tiepida e detersivo aiutandosi con una spugna morbida.

Non usare pagliette o sostanze abrasive per non rovinare lo smalto. Risciacquare bene e

asciugare con un panno morbido. Se dopo la cottura sono presenti residui di cibo è

consigliabile pulire il forno per evitare che con la cottura successiva si brucino rendendo difficoltosa la pulizia.

8.2 PULIZIA BRUCIATORE DEL FORNO A GAS

Togliere il bruciatore dalla sua sede e lavarlo con acqua calda e detersivo liquido, quindi asciugarlo perfettamente prima di riporlo nella sua sede, avendo cura di controllare che nessuna apertura sia ostruita da impurità. E' indispensabile che il montaggio del bruciatore venga effettuato in modo corretto in quanto un errato posizionamento può causare gravi anomalie nella combustione.

- Comportamento in caso di non utilizzo dell'apparecchio per lunghi periodi.

Staccarlo innanzi tutto dalla corrente. Pulire a fondo l'apparecchio in base alle istruzioni ed asciugarlo

- Comportamento in caso di guasti.

In caso di guasti spegnere l'apparecchio ed avvisare il servizio assistenza.

- Manutenzione.

Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato. Prima di iniziare qualsiasi operazione staccare l'apparecchio dalla presa di corrente.

Consigliamo di far esaminare l'apparecchio almeno una volta l'anno da un installatore qualificato. Sugeriamo inoltre di stipulare un contratto di assistenza.

Lavori di riparazione elettrica

Prima di chiamare il servizio di assistenza, controllare che:

- La spina sia ben inserita nella presa di corrente;
- L'interruttore generale dell'abitazione sia inserito;

dopo questi controlli se necessario fate eseguire le riparazioni da personale qualificato

N.B: prima di effettuare qualsiasi operazione di smontaggio, staccare la spina dalla presa di corrente.

3. TECHNICAL DATA TABLE FOR HOBS – COOKERS (WITH GAS OVEN)

MODEL	BURNERS X POWER No. x kW	POWER OVEN kW	TOTAL POWER kW	TOTAL GAS CONSUMPTION		DIAMETER OF NOZZLES IN HUNDREDTHS OF A MILLIMETRE	
				LPG G30 – G31 kg/h	METHANE G20 m ³ /h	LPG G30 – G31 28/30 mbar	METHANE G20 20 mbar
60/30 PCG	1 x 2,8 1 x 3,3	/	6,1	0,220 0,260 0,481	0,296 0,350 0,646	85 95	115 135
60/60 PCG 60/60 CFGE	2 x 2,8 2 x 3,3	/	12,2	2 x 0,220 2 x 0,260 0,962	2 x 0,296 2 x 0,350 1,292	85 95	115 135
60/60 CFG	2 x 2,8 2 x 3,3	1 x 2,6	14,8	2 x 0,220 2 x 0,260 0,205 1,167	2 x 0,296 2 x 0,350 0,238 1,566	85 95 80	115 135 109

Air adjustment

These burners do not require any air adjustment.

3.1 GAS CHARACTERISTICS

The data relative to power and consumption refer to the following types of gas:

TYPE OF GAS	NET HEAT VALUE	PRESSURE SUPPLY	
	(NHV)	mbar	mm water
G20(methane gas)CH ₄	9,45 kW m ³ /h	20	200
G30(butane)C ₄ H ₁₀	12,87 kW/kg	30	300
G31(propane)C ₃ H ₈	12,68 kW/kg	37	370
G25(G20L – DE)	8,12 kW m ³ /h	20	200
G25(aardgas NL)	8,12 kW m ³ /h	25	250

When installing the appliances, the gas supply pressures must be those given above in order to have maximum burner efficiency.

Pressure mbar = 1 millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (water column millimetres)

Power = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

4. INSTRUCTIONS FOR THE QUALIFIED INSTALLER

4.1 APPLIANCE INSTALLATION

- Remove the appliance from its packaging and position it (always) under a suction hood.
- Always use rigid galvanised steel or copper pipes for connecting the appliance.
- If the appliance is wall mounted, in contact with flammable material, place a layer of heat-resistant insulating material between the appliance and the wall or leave a space of 200 mm between the appliance and the wall.
- The appliance gas system and the characteristics of the room in which the appliance is installed must comply with current laws.

4.2 LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND GENERAL RULES

- Standard UNI-CIG 8723, Ministerial circular no. 68 dated 25/11/69 and variations.
Circular letter No. 412/4183 del 06/02/75
- Accident prevention laws.
- Always install a cut-off cock between each appliance and the gas pipe.
- Check that aeration in the room is sufficient when the appliance is working, considering that the necessary quantity of air for combustion is 2 m³/h of air for each kW of installed power.

4.3 DISCHARGE OF FUMES FOR TYPE "A" APPLIANCES

The appliances must be installed on premises that are suitable for the discharge of the combustion products and must comply with the installation rules. Our appliances are considered type "A" gas appliances (see the Technical Data Tables) and are not for connecting to a natural discharge duct for combustion products.

These appliances must discharge through specific extractors, or similar devices, connected to a properly working flue or discharged directly outside.

If this is not possible, an air suction device can be used connected directly to the outside, with a capacity that must be no less than that required, see Table 1, plus the quantity of fresh air that is necessary for the well-being of the workers.

4.4 CHECKING FOR GAS LEAKS

Once installed, check there are no gas leaks on pipe joints using a soapy water solution. You will know if there are leaks by the foamy bubbles that form. Never use bare flames to check for leaks.

When the appliance is ready to use, check that there are no gas leaks, by checking on the gauge, if used (for a period of 30 minutes), that there is no passage or consumption of gas.

5. PREPARING FOR INSTALLATION – COMBINED COOKERS

The appliance must be positioned in a well aerated place, if possible under a suction hood to ensure complete evacuation of the fumes created when cooking.

Before using the appliance for the first time, remove all the protection sheets, clean all the surfaces with a soft cloth, warm water and soap to remove all traces of the antirust products applied during production.

If the appliance is to be installed close to walls, partitions, kitchen units, decorative claddings, etc., they ought to be made with non flammable materials, if not leave a gap of at least 100mm between them and the appliance.

It is essential to comply with the fire prevention rules.

The appliances can be positioned, depending on the model, as top or stand-alone appliances or in series together with others in our range. The main switch and outlet must be near the appliance and easy to reach.

Level the appliance, adjust its height and stability by turning the levelling feet.

5.1 LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND GENERAL RULES

Comply with the following rules during installation:

- 1) accident prevention standards;
- 2) the laws in force in the country where the appliance is installed;
- 3) read all the indications given in this handbook carefully as they provide important information for safe installation, use and maintenance;
- 4) keep this handbook in a safe place for future reference by those who use the appliance.

5.2 INSTALLING ELECTRICAL APPLIANCES

Only specialised personnel must install, start and service the appliance.

Installation must be carried out in compliance with the laws in force in the country where the appliance is installed.

The manufacturer declines all responsibility if the appliance malfunctions due to incorrect installation, tampering, improper use, bad maintenance, failure to comply with the local laws and inexperience in using the appliance.

INSTRUCTIONS FOR THE QUALIFIED INSTALLER

APPLIANCE WEIGHING MORE THAN 40 Kg

CONNECT THE POWER CABLE TO THE TERMINAL BOARD BEFORE PUTTING THE APPLIANCE IN ITS FINAL POSITION

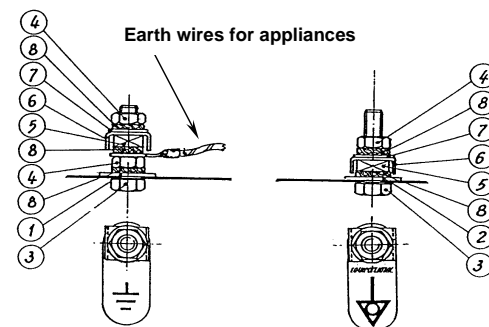
5.3 ELECTRICAL CONNECTION

- 1) The cookers are delivered for working with a VAC voltage of 230 + 1
- 2) Connect to the electricity line, interposing a suitably rated automatic circuit breaker, where the opening distance between the contacts must be at least 3 mm. Furthermore, the supply voltage must not deviate from the voltage value by $\pm 10\%$.
- 3) The characteristics of the flexible cable chosen for connection to the electricity line must not be inferior to the type with rubber insulation H05RN-F and it must have a nominal cross section suitable to absorb maximum current; hence, as indicated in table 1.1, it must have the same minimum cross section indicated relative to the cooker model.
- 4) On the "top" hobs, cable input and the terminal board are at the back and in order to connect up you have to unscrew the screws and unhook the protection cover. To connect up: put the flexible cable through the grommet and call relief strain, connect the single wires to their corresponding terminals. It is indispensable to connect the appliance to a working earth wire. For this purpose, near the connection terminal board there is a terminal marked with a plate with the symbol on it and to which the earth wire must be connected (yellow-green). This wire must be long enough so that, if the cable relief strain slackens, it can only be stressed after the power wires have been disconnected.

NOTE: earthing must comply with current laws.

5.4 EQUIPOTENTIAL CONNECTION

If you are installing several appliances in a row, the kitchen must be connected to an equipotential system whose effectiveness must be verified in accordance with the relative current laws. The connection is found on the rear part of top appliances, and on the left-hand side of the base for floor-standing appliances. It is marked with the tag "EQUIPOTENTIAL".

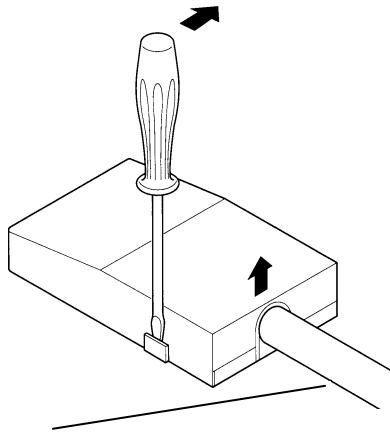


NOTE: The manufacturer declines all responsibility if safety regulations are not complied with as described above.

5.5 REPLACEMENT OF POWER CORD (GAS OVEN)

The power cord, which must be in H05 RR-F, with a section of 3x1 mm², may be replaced in the following way:

- Open the terminal board (see fig. below);
- Insert the conductors in the respective terminals: N – L – \perp ;
- Fix the cable in the special cable clamp;
- Close the terminal board by pressing on the cover until it locks in place.



Power cord

6. MAINTENANCE

Maintenance is reduced to a minimum due to the correct construction of the appliances. Nonetheless we recommend having the systems checked by qualified personnel at least twice a year.

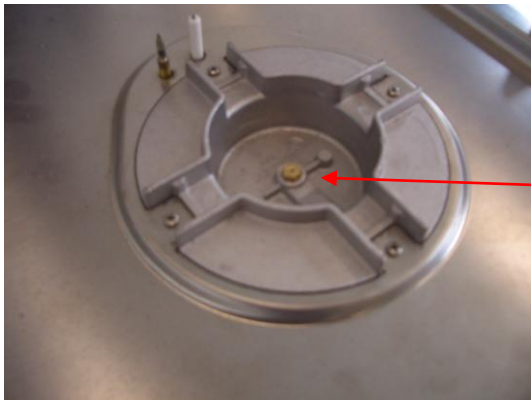
N.B.: the manufacturer will not be held liable for direct or indirect damage caused by incorrect installation, poor maintenance, tampering, improper use or failure to comply with fire prevention and safety standards for gas systems.

6.1 TRANSFORMATION FOR OPERATING WITH OTHER GASES – TOP BURNERS

The equipment is inspected and set up to operate with gas according to that indicated in the feature table near the gas inlet on the appliance. Proceed as follows to operate with other types of gas:

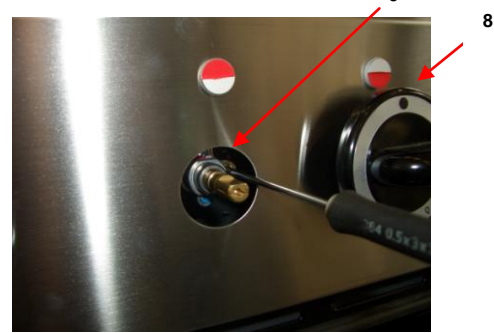
- Qualified personnel must perform this transformation.
- LPG nozzles are supplied inside a nylon bag.

1. Replacing burner nozzles:



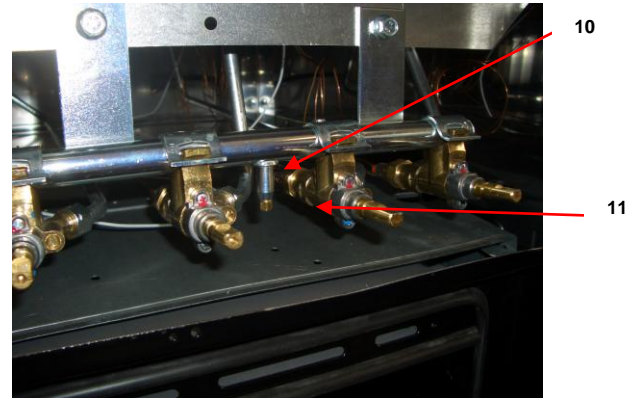
remove the grids (1) and the burners (2) and replace the nozzles at the bottom of the burner bodies (3) according to the TECHNICAL DATA TABLE depending on the type of gas.

2. Adjusting the minimum:



remove the knobs (8) of the cocks and, using a screwdriver, act on the minimum adjustment screw (9) of the cock until you obtain the adjustment you desire.

3. Feed pressure:



it must be according to that prescribed on the feature plate of the appliance and in the instruction booklet (see TECHNICAL DATA TABLE). Check the feed pressure by inserting a rubber hose with a water pressure gauge or the likes on the pressure inlet (10) welded onto the ramp, by removing the screw (11). Then screw the pressure inlet screw back on. If the feed pressure is different than that prescribed, find the cause and adjust it according to that prescribed.

Attention: after each transformation, apply the new calibration on the feature plate of the appliance by affixing the specific plate contained in the nozzle bag.

6.1.1 REPLACING SPARE PARTS – TOP BURNERS

Safety cock (6):

12



pull the spark plug connection cable off (18),
remove the retaining spring (20),
pull the spark plug off

Piezoelectric igniter (19) see previous photos:

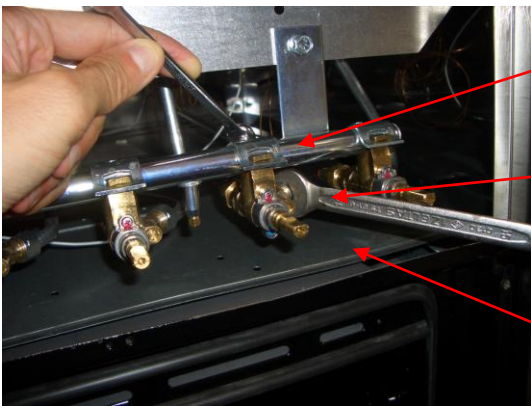
remove the panel, pull the spark plug connection cable off (18), remove the fixing nut (21) of the piezoelectric igniter and replace it.

6.2 TRANSFORMATION FOR OPERATING WITH OTHER GASES – GAS OVENS

The equipment is inspected and set up to operate with natural gas (see Feature table near the gas inlet on the appliance). Proceed as follows to operate with other types of gas:

1. qualified personnel must perform this transformation;
2. LPG nozzles are supplied inside a nylon bag.

6.2.1 REPLACING GAS OVEN BURNER NOZZLE



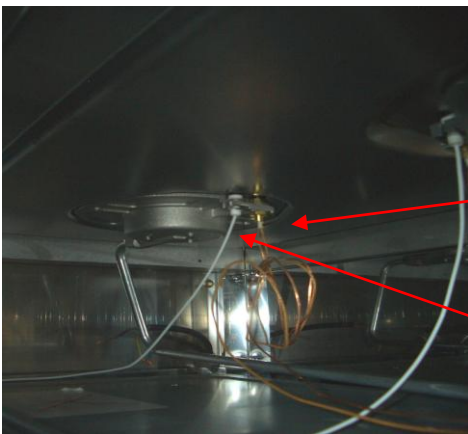
14

13

6

disassemble the panel (12), unscrew the connection hoses to the burners (13), unscrew the ramp clips (14), pull the thermocouple off the top of the gas cock and then replace the cock.

Thermocouple (15):

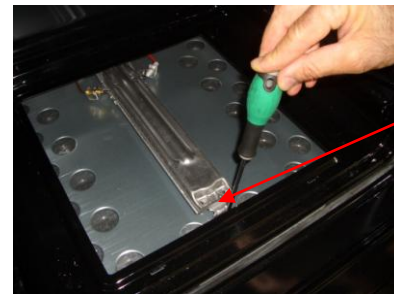


16

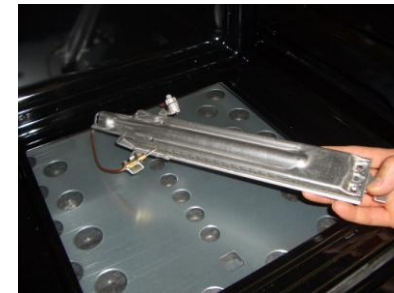
20-17

pull the thermocouple fitting off the back of the cock, unscrew the nuts of the thermocouple support bracket (16), replace the thermocouple.

Spark plug (17):



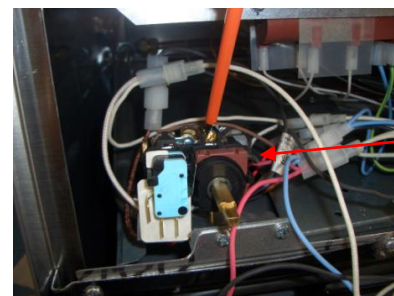
22



23

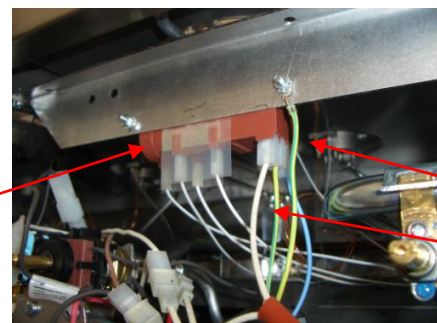
After having removed the burner sole, loosen the fixing screw of the burner (22) and extract it from the support together with the heating element and the ignition spark plug. Using a number 7 socket spanner, unscrew the nozzle (23) and mount the new one making sure it is screwed on all the way. Mount the burner, acting in inverse order. Then put the burner sole back on.

6.2.2 ADJUSTING OVEN BURNER MINIMUM



24
(minimum
adjustment
screw)

21



19

18

From natural gas to liquid gas: after having removed the control panel, use a screwdriver to turn the adjustment screw all the way clockwise (24)

From liquid gas to natural gas: after having removed the control panel, turn the oven on at 250°C for at least 10-15 minutes. Then position the thermostat at minimum and turn the adjustment screw (24) anti-clockwise until the flame is low but stable. Make sure that the flame is not put out by opening and closing the door repeatedly. If the flame goes out, slightly increase the minimum.

AFTER CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS, YOU MUST CORRECT THE PLATE ON THE APPLIANCE WITH THE NEW DATA (type and pressure of gas)

7. INSTRUCTIONS FOR THE USER

7.1 TECHNICAL FEATURES

Control panel The oven control panel has all the instruments to easily follow and program the cooking cycle: the function selector, thermostat, cooking programmer and LED indicating the electrical operation of the oven. A second LED in all electric ovens indicates constant temperature control.

Dismounting/Remounting door

Dismount the door as follows: - open the door all the way - lift the two levers as indicated in the photo - close the door to the first stop click determined by the previous levers - pull the door upwards and out of the oven to remove it from its seats. To remount the door, insert the hinges into the specific seats and then move the two levers back to the closed position.



Levers for hooking door

Important The first time the oven is lit, it must be empty because it could emit smoke and an unpleasant smell for the first few minutes. This is due to the thermal insulation being heated and to the grease used for processing. Heat it for approximately 60 minutes; in the meantime, air out the environment. After this cycle, let the oven cool off and clean the inside thoroughly with hot water and delicate detergent. The appliance becomes very hot during use. Make sure not to touch the heating elements inside the oven.

7.2 SYMBOLS ON KNOB OF VENTILATED ELECTRIC OVEN

	Oven light	Always on while oven is operating
	Upper and lower heating element	Adjustment of thermostat from MIN to MAX (By selecting this function and placing the thermostat at 0°C, only the fan will work; this function can be used to defrost food more quickly)
	Upper and lower heating element with fan	Adjustment of thermostat from MIN to MAX
	Grill heating element	Adjustment of thermostat from MIN to MAX
	Grill heating element with fan	Adjustment of thermostat from MIN to MAX (By selecting this function and placing the thermostat at 0°C, only the fan will work; this function

		can be used to defrost food more quickly)
--	--	---

7.2.1 INDICATOR LIGHTS (ELECTRIC OVEN)

The ovens are equipped with 2 indicator lights, one green and one orange.

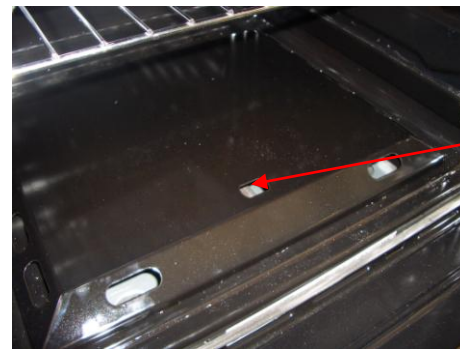
The green light indicates that any one of the components is live. The orange light is connected to the thermostat and works intermittently indicating intervention of the thermostat to maintain a constant temperature.

7.3 GAS OVEN

The gas oven is equipped with two controls: one for operation/temperature adjustment of the oven and one for adjustment of the grill heating element. The LEDs indicate their operation, green for the oven or grill, orange for the grill.

7.3.1 DESCRIPTION AND USE OF GAS OVEN

The thermostat is used to set the desired oven temperature and is equipped with a safety valve. The green LED turns on when in function. In order to light it, keep the knob pressed for 5-10 seconds. During this time span, the burner turns on electrically, the heating element is heated and gas is fed to the burner. Do not push the ignition knob for over 15 seconds. If the burner does not light, open the door for 1 minute and repeat the operation. If the electric lighting does not work, place a lit match near the hole (see photo) allowing you to see the burner and simultaneously press the thermostat knob at the maximum position for 5 to 10 seconds.



Hole for lighting

7.3.2 ELECTRIC GRILL

Infrared grill: the oven is provided with an energy regulator. The radiation intensity of the heating element can be adjusted from MIN to MAX with the specific knob. The orange LED and the light inside the oven turn on simultaneously when the grill function is inserted.

ATTENTION: the grill does not work when the gas function of the oven is connected.

8. MAINTENANCE, CLEANING AND CARE

ATTENTION: you must never spray the appliance with direct jets of water nor use a water cleaner!

Before you start cleaning the appliance it must be disconnected from the electricity via the main switch.

Clean the steel parts with a soft cloth, water and detergent. The detergent used must not contain chlorine or abrasives as they can damage the steel surfaces. After it has been cleaned, rinse with water and dry with a dry cloth.

8.1 CLEANING OF OVEN INTERIOR

Wash the enamelled parts with lukewarm water, detergent, and a soft sponge. Do not use steel wool or abrasive substances, to avoid damaging the enamel. Rinse well and dry with a soft cloth. If there are food residues after cooking it is advisable to clean the oven, so that the food residue does not burn and become more difficult to clean after the next use.

8.2 CLEANING THE GAS OVEN BURNER

Remove the burner from its place and wash it with warm water and liquid detergent. Then dry it completely before returning it to its place, making sure that no openings are obstructed with impurities. It is indispensable for the burner to be installed correctly, since improper positioning may cause serious abnormalities in combustion.

- What to do if the appliance is going to be out of use for long periods of time.
First of all disconnect it from the electricity. Clean it thoroughly, following the instructions, and dry it.
- What to do in the case of malfunctions.
In the case of failures, turn the appliance off and notify the assistance service.
- Maintenance.
Only specialised personnel must be allowed to service the appliance. Before starting, disconnect the appliance from the mains socket.
We advise you to have the appliance checked at least once a year by a qualified installer. We also advise you to stipulate an assistance contract.

Electrical repair work

Before calling out technical service, check that:

- The plug is plugged firmly into the socket;
- The main electrical switch of the home is on;

if necessary, after making these checks have authorized personnel carry out necessary repairs.

N.B: before carrying out any disassembly operations, unplug the appliance from the electrical power supply.

3. TABELLE TECHNISCHE DATEN KOCHFELDER – HERDE (MIT GAS OFEN)

MODELL	BRENNER X LEISTUNG Anzahl x kW	LEISTUNG OFEN kW	GESAMT- LEISTUNG kW	GESAMT-GASVERBRAUCH			DURCHMESSER DÜSEN IN HUNDERSTEL MILLIMETER		
				FLÜSSIG- GAS G30 kg/h	ERDGAS H G20 m³/h	ERDGAS L G25 m³/h	FLÜSSIG- GAS G30 50 mbar	ERDGAS H G20 20 mbar	ERDGAS L G25 20 mbar
60/30 PCG	1 x 2,8 1 x 3,3	/	6,1	0,218 0,256 0,474	0,296 0,350 0,646	0,345 0,406 0,751	75 75	115 135	134 145
60/60 PCG 60/60 CFGE	2 x 2,8 2 x 3,3	/	12,2	2 x 0,218 2 x 0,256 0,948	2 x 0,296 2 x 0,350 1,292	2 x 0,345 2 x 0,406 1,502	75 75	115 135	134 145
60/60 CFG	2 x 2,8 2 x 3,3	1 x 2,3	14,4	2 x 0,218 2 x 0,256 0,179 1,118	2 x 0,296 2 x 0,350 0,243 1,523	2 x 0,345 2 x 0,406 0,283 1,773	75 75 70	115 135 115	134 145 130
BY-PASS				BRENNER R - 2,8 kW BRENNER TC - 3,3 kW BRENNER (BACKOFEN) - 2,3 kW			0,44 0,65 0,39	EINSTELLBAR EINSTELLBAR EINSTELLBAR	

LuftEinstellung

Diese Brenner benötigen keinerlei LuftEinstellung.

3.1 KENNDATEN DER GASARTEN

Die den Leistungen und dem Verbrauch entsprechenden Daten beziehen sich auf die folgenden Gasarten:

GASART	HEIZLEISTUNG		DRUCK VERSORGUNG	
	(PCI)		mbar	mm Wassersäule
G20H (Erdgas H)	9,45	kW m³/h	20	200
G25L (Erdgas L)	8,12	kW m³/h	20	200
G30 (Flüssiggas)	12,87	kW/kg	50	500

Während der Installationsphase der Geräte ist es notwendig, daß der Druck der Gasversorgung den o.g. Werten entspricht, um die Höchstleistung der Brenner zu erzielen.

Druck mbar = Millibar = 1 mbar = 10 mm Wassersäule (Millimeter Wassersäule)
Leistung = 1 kW = 860 kcal = 3,6 MJ

4. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

4.1 INSTALLATION DES GERÄTES

- Das Gerät aus der Verpackung nehmen und immer unter einer Abzugshaube aufstellen.
- Der Anschluss des Gerätes muss immer mit harten Rohren aus verzinktem Stahl oder Kupfer durchgeführt werden.
- Falls das Gerät an der Wand in Berührung mit entflammablem Material angeschlossen wird, muss zwischen Wand und Gerät eine Schicht aus hitzefestem, isolierendem Material eingesetzt werden oder es muss ein Abstand von 200 mm zwischen Gerät und Wand eingehalten werden.
- Die Gasanlage der Gerätes und die Eigenschaften des Raumes, in dem das Gerät installiert wird, müssen den gültigen Normen entsprechen.

4.2 GESETZLICHE, TECHNISCHE UND ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN

- Normen UNI-CIG 8723, Rundschreiben Innen-Min. Nr. 68 vom 25/11/69 und Variationen.
- Rundschreiben Nr. 412/4183 vom 06/02/75.
- Normen der Unfallverhütung.
- Zwischen jedem Gerät und dem Gasanschlussrohr immer einen Absperrhahn anbringen.
- Prüfen, ob die Belüftung der Räume während des Betriebes ausreichend ist, dabei muss berücksichtigt werden, dass die zur Verbrennung nötige Luftmenge 2 m³/h für jedes kW der installierten Leistung.

4.3 ABGASABFÜHRUNG BEI GERÄTEN VOM TYP "A"

Die Geräte sind in Räumen aufzustellen, die für die Abfuhr von Verbrennungsprodukten geeignet sind, welche unter Beachtung der von den Installationsrichtlinien beschriebenen Vorschriften zu erfolgen hat. Unsere Geräte werden als Gasgeräte vom Typ A angesehen (siehe Tabelle Technische Daten), die nicht für den Anschluß an natürliche Abfuhrleitungen für Verbrennungsprodukte vorgesehen sind.

Diese Geräte müssen in geeignete Dunstabzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen abführen, die an einen Kamin mit sicherer Leistungsfähigkeit angeschlossen sind oder direkt ins Freie führen.

Falls nicht vorhanden, ist die Verwendung eines Luftsaugers zulässig, der direkt ins Freie führt, eine nicht geringere als vorgeschriebene Leistung aufweist, (siehe Tabelle 1) und für den Luftaustausch entsprechend dimensioniert ist, um das Wohlbefinden der Benutzer zu gewährleisten.

4.4 KONTROLLE AUF GASLECKS

Nach erfolgter Installation ist es notwendig, die Verbindungen der Rohrleitungen mit Hilfe einer Seifenlösung auf Gaslecks zu kontrollieren; eventuelle Lecks werden durch Schaumblasen signalisiert. Niemals Flammen verwenden, um eventuelle Lecks zu kontrollieren.

Bei betriebsbereitem Gerät sind Gaslecks zu kontrollieren, indem am dem Zähler, falls installiert, über einen Zeitraum von 30 Minuten überprüft wird, ob kein Durchfluß und Gasverbrauch auftritt.

5. VORBEREITUNG DER INSTALLATION – KOMBIHERDE

Das Gerät muss in einem gut belüfteten Ort aufgestellt werden, wenn möglich unter einer Abzugshaube, um eine komplette Ableitung der während des Kochvorgangs entstehenden Dämpfe zu sichern.

Vor der Inbetriebnahme müssen alle vorhandenen Schutzfilme entfernt werden; alle Oberflächen mit einem weichen Tuch, warmen Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig säubern, um die Rostschutzmittel, die während der Konstruktion aufgetragen werden, gründlich zu entfernen, anschliessend mit einem sauberen Tuch trocknen.

Bei einer Montage Gerätes in der Nähe von Mauern, Zwischenwänden, Küchenmöbeln, Verkleidungen, usw...empfiehlt es sich, das diese mit einem nicht entflammbaren Material geschützt werden, andernfalls muss ein Abstand von 100 mm eingehalten werden.

Die Brandschutzvorschriften müssen genau eingehalten werden. Je nach Modell können die Geräte als Tisch-, Stand- oder Anbaugerät mit anderen Produkten unserer Herstellung aufgestellt werden.

Der Hauptschalter und die Steckdose müssen sich in der Nähe des Gerätes befinden und leicht zugänglich sein.

Zur Gewährleistung der Stabilität ist das Gerät durch Betätigen der Scharüßfüße auf die gewünschte Höhe einzustellen.

5.1 GESETZLICHE, TECHNISCHE UND ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN

Während der Montage müssen folgende Vorschriften eingehalten werden:

- 1) Vorschriften der Unfallverhütung
- 2) Gültige Vorschriften des Landes der Geräteaufstellung;
- 3) Aufmerksam die Hinweise dieses Heftes lesen, da sie wichtige Anweisungen zur Sicherheit der Installation, der Benutzung und Wartung enthalten;
- 4) Dieses Heft für weitere Konsultationen der verschiedenen Bediener aufbewahren

5.2 INSTALLATION DER ELEKTROGERÄTE

Die Installation, Inbetriebnahme und die Wartung dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Die Installationsvorgänge müssen entsprechend den gültigen Normen des Landes, in dem die Aufstellung des Gerätes erfolgt, vorgenommen werden.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für den schlechten Betrieb, der auf unzureichende Installation, Handanlegung am Gerät, ungeeignete Benutzung, mangelhafte Wartung, Nichtbeachtung der örtlichen Vorschriften und nicht fachgerechten Gebrauch zurückzuführen ist.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

GEWICHT DES GERÄTES ÜBER 40 KG

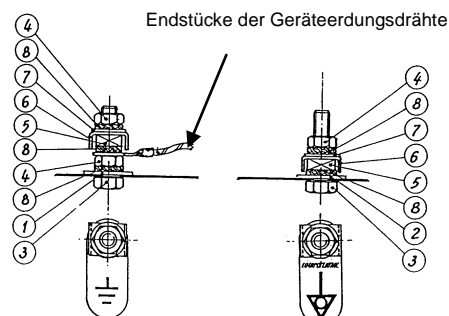
DAS VERSORGUNGSKABEL VOR DER ENDGÜLTIGEN AUFSTELLUNG DES GERÄTES AN DER KLEMMLEISTE DES LEITUNGSEINGANGES BEFESTIGEN

5.3 STROMANSCHLUSS

- 1) Die Herde werden mit mit Vorrüstung für einen Betrieb mit Spannung VAC 230 + 1 geliefert.
- 2) Der Anschluss an die elektrische Leitung muss unter Verwendung eines automatischen Trennschalters mit geeigneter Belastbarkeit erfolgen und dessen Kontakte müssen einen Mindestabstand von 3 mm aufweisen. Die Versorgungsspannung während des Maschinenbetriebes darf nicht mehr als $\pm 10\%$ abweichen.
- 3) Für den Anschluss an das Stromversorgungsnetz ist ein biegsames Kabel mit Gummiisolierung des Typs H05RN-F zu verwenden, das einen für die maximale Stromaufnahme geeigneten Nennquerschnitt aufweisen muss. Der Mindestquerschnitt für die verschiedenen Herdmodelle ist in der Tabelle 1.1 angegeben.
- 4) Bei den Aufsatz-Kochmulden befinden sich der Kabeleingang und die Klemmleiste auf der Rückseite und für den Anschluss sind die Schrauben herauszudrehen und der Schutzdeckel abzunehmen. Den Anschluss, wie folgt, vornehmen: das biegsame Kabel durch den Kabeldurchlass und die Kabelschelle führen und die einzelnen Kabel mit den entsprechenden Klemmen verbinden.
- 5) Das Gerät muss unbedingt ausreichend geerdet sein. Zu diesem Zweck befindet sich in Nähe der Klemmleiste eine Klemme mit dem Symbol \perp , hier muss das Erdungskabel (gelb-grün) angeschlossen werden. Dieses Kabel muss ausreichend lang sein, damit es bei einer Lockerung der Kabelschelle erst wieder angezogen werden kann, wenn bereits alle Versorgungskabel abgenommen worden sind. ANMERKUNG: das Erdungskabel muss den gültigen Normen entsprechen.

5.4 ANSCHLUSS POTENTIALAUSGLEICH

Bei der Installation mehrerer, aneinandergebauter Geräte, muss die Küche in ein Potentialausgleichssystem eingebunden werden, dessen Leistungsfähigkeit geprüft werden muss, ob es den gültigen Normen entspricht. Der Anschluss befindet sich oben an der Rückseite des Gerätes und auf der linken Seitenwand des Geräteunterteils bei Standmodellen, er ist mit einem Schild „Aquipotential“ gekennzeichnet.

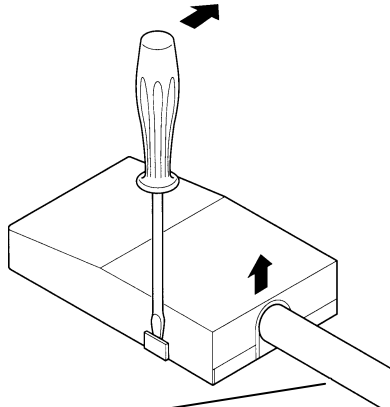


ANMERKUNG: Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung im Falle einer Nichtbeachtung der gesetzlichen Vorschriften zur Unfallverhütung, wie oben beschrieben!

5.5 AUSTAUSCH DES VERSORGUNGSKABELS (GASBACKOFEN)

Das Versorgungskabel, das aus H05 rr-F mit Querschnitt 3x1 mm² sein muss, kann wie folgt ausgetauscht werden:

- Die Klemmleiste wie unten in der Abbildung gezeigt, öffnen;
- Die Leitungen in die entsprechenden Klemmen einsetzen: N-L- $\frac{1}{1}$;
- Das Kabel in der Kabelhalterung befestigen;
- Die Klemmleiste durch Druck auf den Deckel bis dieser einrastet, wieder schliessen.



Versorgungskabel

6. WARTUNG

Durch die korrekte Konstruktion der Geräte wird die Wartung auf ein Minimum reduziert. Es wird jedoch empfohlen, die Anlagen durch Fachkräfte wenigstens zweimal pro Jahr kontrollieren zu lassen.

ANM.: Der Hersteller weist jede Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden von sich, die durch fehlerhafte Installation, schlechte Wartung, Manipulationen, unsachgemäßen Gebrauch und durch Missachtung der Vorschriften zur Unfallverhütung und Vorbeugung gegen Brände und der Sicherheit der Gasanlagen verursacht werden.

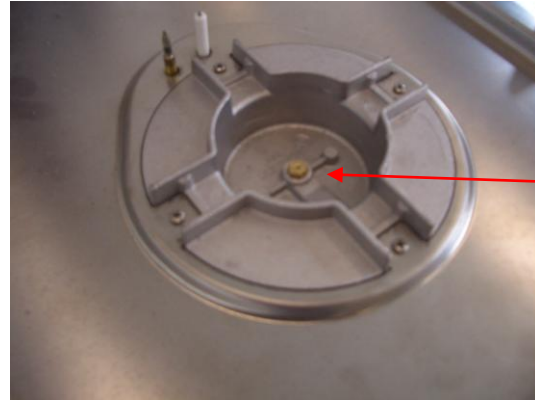
6.1 UMWANDLUNG ZUM BETRIEB MIT ANDEREN GASEN – BRENNER TOP

Das Gerät wird abgenommen und für den Gasbetrieb vorbereitet, so wie es in der Eigenschaftentabelle nahe am Gaseintritt auf dem Gerät angegeben ist.

Für den Betrieb mit anderen Gasen gehen Sie folgendermaßen vor:

- Die Umwandlung muss von Fachpersonal durchgeführt werden
- Die LPG-Düsen werden mit beigegeben und befinden sich in einem Nylonbeutel

1. Austausch der Brennerdüsen:



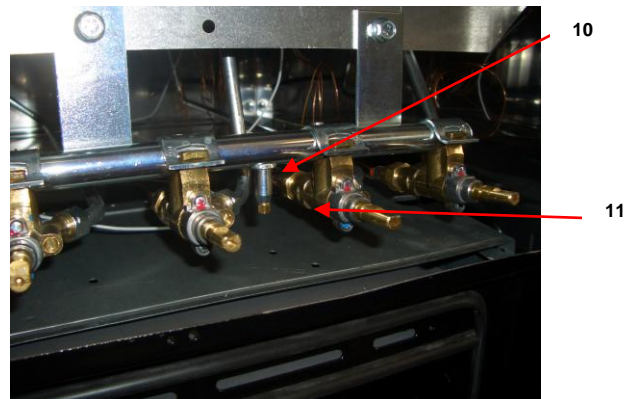
Entfernen Sie die die Roste (1), die Brenner (2) und ersetzen sie die am Boden der Brenner Körper (3) befestigten Düsen gemäß der TABELLE TECHNISCHE DATEN, die nach Art des Gases.

2. Einstellung des Minimumwertes: 9



Entfernen Sie die Griffe (8) der Hähne, stellen Sie mit einem Schraubendreher die Einstellschraube für das Minimum (9) des Hahnes ein, bis sie die gewünschte Einstellung erhalten.

3. Versorgungsdruck:



er muss dem auf dem Eigenschaftenschild des Gerätes und auf dem Anleitungshandbuch vorgeschriebenen Wert entsprechen (siehe

Tabelle TECHNISCHE DATEN). Kontrollieren Sie den Versorgungsdruck, indem sie einen Gummischlauch mit einem Wassermanometer oder ähnlichen in die auf der Rampe festgeschweißte Druckdose (10) einführen und die Schraube (11) entfernen. Nach erfolgter Kontrolle drehen sie die Schraube der Druckdose wieder fest. Wenn der Versorgungsdruck unterschiedlich wie der vorgeschriebene sein sollte, suchen Sie nach der Ursache und gehen Sie folgendermaßen vor.

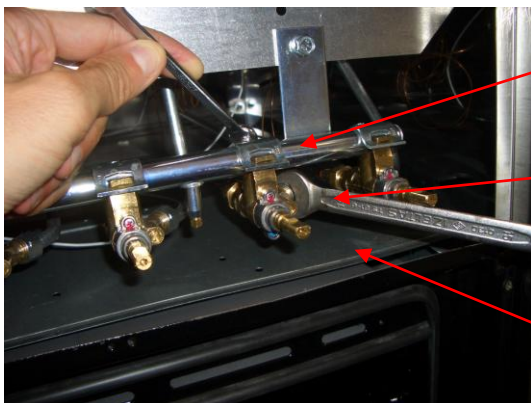
Achtung: Nach jeder Umwandlung bringen Sie auf dem Eigenschaftenschild des Gerätes die neue Eichung an indem sie das entsprechende Schild aus dem Düsenbeutel verwenden.

6.1.1 AUSTAUSCH ERSATZTEILE - BRENNER TOP

Hahn in Sicherheit (6):



12



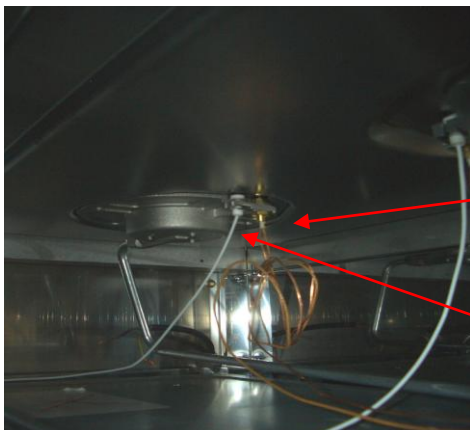
14

13

6

bauen Sie die Armaturen Leiste (12) ab, drehen sie die Verbindungsrohre zum Renner (13) ab, drehen sie die Befestigungsrohrflanschen zur Rampe (14) ab, ziehen sie das Thermoelement aus dem hinteren Teil des Gashahns ab, ersetzen Sie dann den Hahn.

Thermoelement (15):



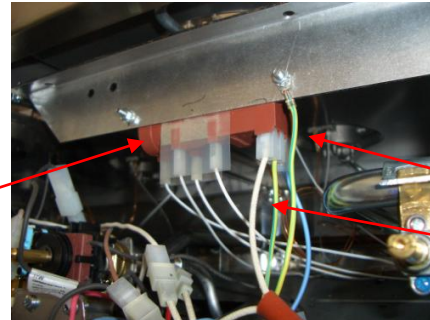
16

20-17

Ziehen Sie den Thermoelementanschluss vom hinteren Teil des Hahnes ab,

drehen Sie die Befestigungsmuttern der Winkelhalterung des Thermoelement es ab (16), ersetzen Sie das Thermoelement.

Zündkerze (17):



21

19

18

ziehen sie das Verbindungskabel zur Kerze (18) heraus, entfernen Sie die feststell Feder (20), ziehen Sie die Kerze ab

Piezoelektrischer Zünder (19) siehe vorangehende Fotos:

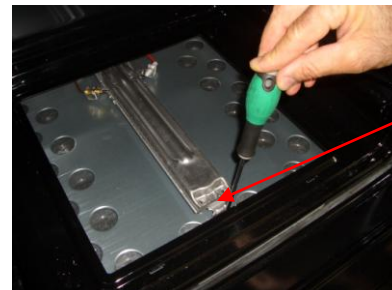
Entfernen Sie die Armaturen leiste, ziehen sie das Verbindungskabel zur Kerze (18) heraus, entfernen Sie die Befestigung Mutter (21) des piezoelektrischen Zünders und ersetzen Sie ihn.

6.2 UMWANDLUNG ZUM BETRIEB MIT ANDEREN GASEN – GASKÜCHENHERD

Das Gerät wird abgenommen und für den Methangasbetrieb vorbereitet (siehe Eigenschaftentabelle nahe am Gaseintritt auf dem Gerät). Für den Betrieb mit anderen Gasen gehen Sie folgendermaßen vor:

1. die Umwandlung muss von Fachpersonal durchgeführt werden;
2. die LPG-Düsen werden mit beigegeben und befinden sich in einem Nylonbeutel.

6.2.1 AUSTAUSCH DER BRENNERDÜSE FÜR GASOFEN



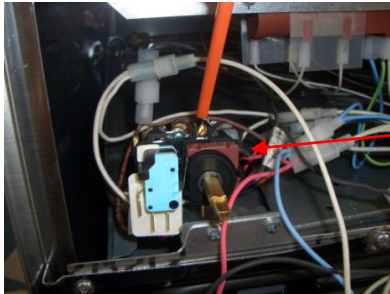
22



23

nachdem sie den Sockel der Brennerabdeckungen entfernt haben, drehen sie die Befestigungsschraube des Brenners (22) ab und ziehen Sie ihn mit dem Thermoelement und der Zündkerze aus der Halterung. Mit einem 7er-Schlüssel in „Rohrform“ drehen Sie die Düse (23) ab, bauen sie die neue Düse ein und vergewissern Sie sich das sie gut am Boden verschraubt ist. Bauen Sie dem Brenner in umgekehrter Reihenfolge zum vorher beschriebenen ein und schließen Sie mit der Wiedereinsetzung des Sockels der Brennerabdeckungen ab.

6.2.2 EINSTELLUNG DES MINIMUMSWERTS BACKOFENBRENNER



24
(Einstellschraube für das Minimum)

Von Erdgas zu Flüssiggas: Nachdem sie das Steuerpult abgenommen haben, drehen sie mit einem Schraubendreher die Einstellschraube (24) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag

von Flüssiggas zu Erdgas: Nachdem sie das Steuerpult abgenommen haben schalten Sie den Backofen für mindestens 10-15 Minuten bei 250 °C ein. Dann setzen Sie das Thermostat auf Minimumsstellung und drehen sie in gegen Uhrzeigersinn die Einstellschraube (24) bis sie eine reduzierte aber stabile Flamme erhalten. Überprüfen Sie, dass mit der wiederholten Öffnung/Schließung der Klappe die Flamme nicht ausgeht. Falls die Flamme erlischt, erhöhen sie leicht die Minimumeinstellung.

NACH DER UMWANDLUNG AUF EINEN ANDEREN GASTYP MUSS DAS SCHILD DES GERÄTS MIT DEN NEUEN DATEN KORRIGIERT WERDEN (Typ und Druck des Gases)

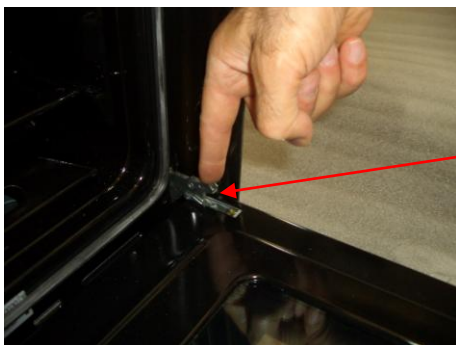
7. ANLEITUNGEN FÜR DEN ANWENDER

7.1 TECHNISCHE MERKMALE

das Steuerpult das Steuerpult der Öfen beherbergt alle Instrumente zur Verfolgung und einfachen Programmierung der Kochdurchgänge: der Wahlschalter der Funktionen, das Thermostat, das Programmierinstrument fürs Garen und die Leuchtanzeige, die den elektrischen Betrieb des Ofens anzeigt Eine zweite Leuchtanzeige zeigt darüber hinaus, in allen Elektroöfen, die fortlaufende Kontrolle der Temperatur an.

Abbau/Wiedereinbau der Klappe

Bauen Sie die Klappe wie im Folgenden beschrieben ab: -öffnen Sie die Klappe vollständig - heben Sie die beiden Hebelchen hoch, wie im Foto angegeben - schließen Sie die Klappe beim ersten durch die vorherigen Hebelchen festgelegten Einrasten - ziehen sie die Klappe nach oben und nach außen, um sie aus ihren Sitzen zu heben. Um die Klappe wieder einzubauen, setzen Sie die Scharniere in die entsprechenden Sitze, dann bringen sie die beiden Hebelchen wieder in ihrer Verschlussstellung.



Hebelchen zum Einhängen der Klappe

Wichtig: das Erste einschalten muss mit leerem Backofen erfolgen, da in den ersten Betriebsminuten der Backofen unangenehmen Rauch und Gerüche entwickeln könnte.

Dies ist Folge der Erwärmung der thermischen Isolierung und der eingesetzten Fette während der Verarbeitung. Erwärmen sie dann für etwa 60 min; während dieser Zeit lüften Sie den Raum.

Wenn dieser Vorgang abgeschlossen ist, lassen Sie ihn erkalten und reinigen sie das Innere mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.

Während des Gebrauchs der das Gerät sehr heiß. Geben Sie Acht, die Heiz Elemente im Innern des Ofens nicht zu berühren.

7.2 ELEKTRISCHER BACKOFEN MIT VENTILATOR ZEICHEN ERKLÄRUNG GRIFFE

	Lampe Ofen	Bleibt während des Betrieb des Ofens immer eingeschaltet
	Oberer und unterer Widerstand	Einstellung des Thermostat von MIN. auf MAX. (Durch Auswahl dieser Funktion und durch stellen des Thermostat 0 °C erhält man den alleinigen Ventilatorbetrieb, diese Funktion kann benutzt werden um schneller Lebensmittel aufzutauen)
	Oberer und unterer Widerstand mit Ventilator	Einstellung des Thermostat von MIN. auf MAX.
	Widerstand Rost	Einstellung des Thermostat von MIN. auf MAX.
	Widerstand mit Ventilator	Einstellung des Thermostat von MIN. auf MAX. (Durch Auswahl dieser Funktion und durch stellen des Thermostat 0 °C erhält man den alleinigen Ventilatorbetrieb, diese Funktion kann benutzt werden um schneller Lebensmittel aufzutauen)

7.2.1 LEUCHTANZEIGEN (ELEKTRISCHER BACKOFEN)

Die Öfen sind mit 2 Leuchtanzeigen ausgestattet, eine grüne und eine orangene.

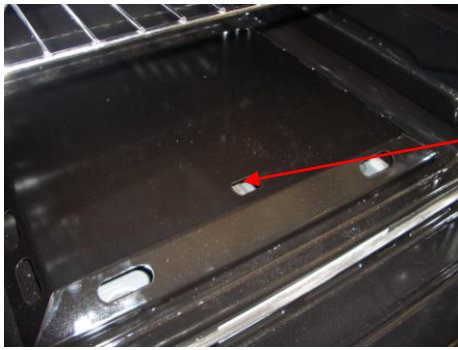
Die grüne Leuchte zeigt an, dass irgend einen Komponente unter Spannung steht, während die orangene Leuchte mit dem Thermostat verbunden ist und durch Blinken die Einschaltung des Thermostat anzeigt wenn dieses die Temperatur konstant hält.

7.3 GASBACKOFEN

Der Gasbackofen ist mit 2 Steuerungen ausgestattet: Eine für den Betrieb/Einstellung der Temperatur des Ofens und eine für die Einstellung des Rostwiderstandes. Die Leuchtanzeigen zeigen ihren Betrieb an, grün für den Ofen oder Rost, orange für den Rost.

7.3.1 GEBRAUCHSBESCHREIBUNG DES GASBACKOFENS

Das Thermostat dient dazu, die gewünschte Temperatur im Backofen einzustellen und ist komplett mit Sicherheitsventil. Wenn es in Betrieb ist, leuchtet die grüne Leuchtanzeige auf. Zum Einschalten halten Sie den Griff für 5-10 Sekunden gedrückt. Während dieser Zeit wird der Brenner elektrisch eingeschaltet, das Thermoelement wird wärmt und ermöglicht die Ausgabe des Gases zum Brenner. Betätigen Sie die Einschaltung nicht über 15 Sekunden lang. Falls die Zündung des Brenners nicht erfolgt, öffnen Sie die Klappe für 1 Minute, danach wiederholen Sie den Vorgang. Wenn die elektrische Zündung nicht funktionieren sollte halten Sie ein brennendes Streichholz auf Höhe des Lochs (siehe Foto), wodurch der Brenner zu sehen ist und drücken Sie gleichzeitig den Thermostat Griff für 5-10 Sekunden in seiner Maximalstellung



Zündloch

7.3.2 ELEKTRISCHER ROST

Infrarotrost: Der Backofen ist mit einem Energieregulator ausgestattet. Die Intensität der Strahlung des Widerstandes kann mit dem spezifischen Griff von MIN. bis MAX. eingestellt werden. Wenn die Funktion Rost eingestellt ist, leuchtet die orangene Leuchtanzeige auf und gleichzeitig hierzu die interne Lampe des Ofens.

ACHTUNG: Der Rost funktioniert nicht, wenn die Funktion Gas des Backofens eingeschaltet ist.

8. WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE

Achtung: Das Gerät darf niemals weder mit direktem Wasserstrahl noch mit einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden!

Vor Beginn der Reinigungsarbeiten muß das Gerät von der Stromversorgung durch den Haupttrennschalter getrennt werden. Die Teile aus Edelstahl müssen mit einem weichen Tuch, Wasser und Reinigungsmittel gereinigt werden. Die Reinigungsmittel dürfen weder chlorhaltig noch scheuernd sein, da sie die Edelstahloberflächen beschädigen könnten. Nach der Reinigung mit Wasser nachspülen und mit einem trockenem Tuch trockenreiben.

8.1 INNENREINIGUNG DES BACKOFENS

Die emaillierten Teile mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm abwaschen. Keine Topfkratzer oder scheuernde Substanzen verwenden, um die Emailleschicht nicht zu beschädigen. Gut spülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Falls noch Speisereste vorhanden sind, empfiehlt es sich den Ofen zu reinigen, um zu vermeiden, dass beim nächsten Garvorgang diese anbrennen und die Reinigung erschweren.

8.2 BRENNERREINIGUNG DES GASBACKOFENS

Den Brenner aus seiner Halterung entfernen und mit warmem Wasser und einem flüssigen Reinigungsmittel abwaschen, vor Wiederanbringung gründlich abtrocknen, darauf achten, dass keine Öffnung durch Schmutz verstopft ist. Die Montage des Brenners muss absolut korrekt ausgeführt werden, da eine falsche Position schwerwiegende Fehlfunktionen der Verbrennung verursachen kann.

- Verhalten im Falle einer Nichtbenutzung des Gerätes über einen längeren Zeitraum.
Vor allem die Stromversorgung unterbrechen. Das Gerät entsprechend den Anweisungen gründlich reinigen und abtrocknen.
- Verhalten im Falle einer Betriebsstörung.
Im Falle einer Betriebsstörung das Gerät ausschalten und den Kundendienst verständigen
- Wartung.
Die Wartungsarbeiten müssen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal ausgeführt werden. Vor Beginn der Arbeiten ist der Gerätestecker aus der Steckdose zu ziehen.
Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem qualifizierten Techniker überprüfen zu lassen. Außerdem empfehlen wir den Abschluß eines Wartungsvertrages.

Elektrische Reparaturarbeiten

Bevor der Kundendienst gerufen wird, ist zu kontrollieren, daß:

- der Stecker korrekt in die Steckdose eingesteckt ist;
- der bauseitige Hauptschalter eingeschaltet ist.

Nach diesen Kontrollen die Reparaturen - falls notwendig - von qualifiziertem Fachpersonal ausführen lassen.

HINWEIS: Vor der Durchführung irgendwelcher Demontearbeiten ist der Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

3. TABLEAU DES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES – PLANS DE CUISSON – CUSINIÈRES (AVEC FOUR A GAZ)

MODÈLE	BRÛLEURS X PUISSANCE N° x kW	PUISSANCE FOUR kW	PUISSANCE TOTALE kW	CONSUMMATION GAZ TOTALE		DIAMÈTRE INJECTEURS EN CENTIÈMES DE MILLIMÈTRE	
				GPL G30 – G31 kg/h	MÉTHANE G20 m³/h	GPL G30 – G31 28/30 mbar	MÉTHANE G20 20 mbar
60/30 PCG	1 x 2,8 1 x 3,3	/	6,1	0,218 0,256 0,474	0,296 0,350 0,646	85 95	115 135
60/60 PCG 60/60 CFGE	2 x 2,8 2 x 3,3	/	12,2	2 x 0,218 2 x 0,256 0,948	2 x 0,296 2 x 0,350 1,292	85 95	115 135
60/60 CFG	2 x 2,8 2 x 3,3	1 x 2,6	14,8	2 x 0,218 2 x 0,256 0,181 1,129	2 x 0,296 2 x 0,350 0,238 1,53	85 95 80	115 135 109

Régulation de l'air primaire

Ces brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

3.1 CARACTÉRISTIQUES DES TYPES DE GAZ

Les données relatives aux puissances et aux consommations se réfèrent aux types de gaz suivants :

TYPE DE GAZ	POUVOIR CALORIFIQUE INF.	PRESSION DE ALIMENTATION	
	(PCI)	mbar	(mm.c.)
G20 (méthane) CH ₄	9,45 kW m³/h	20	200
G30 (butane) C ₄ H ₁₀	12,87 kW/kg	30	300
G31 (propane) C ₃ H ₈	12,68 kW/kg	37	370
G25 (G20L – DE)	8,12 kW m³/h	20	200
G25 (aardgaz NL)	8,12 kW m³/h	25	250

Pour pouvoir bénéficier du rendement maximum des brûleurs, il est nécessaire qu'en phase d'installation, la pression des gaz d'alimentation corresponde aux pressions indiquées ci-dessus.

Pressions mbar = 1 millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.e. (millimètres de colonne d'eau)

Puissance = 1 kW = 860 kcal = 3,6 MJ = 3.412 BTU

4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR AGRÉÉ

4.1 INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Déballer l'appareil et le placer toujours sous une hotte aspirante.
- Le raccordement de l'appareil doit toujours être effectué avec des tuyaux rigides en acier zingué ou en cuivre.
- Si l'appareil est installé au mur, en contact avec des matériaux inflammables, interposer un matériau isolant résistant à la chaleur entre l'appareil et le mur, ou bien laisser un espace libre de 200 mm entre l'appareil et le mur.
- L'installation du gaz en amont de l'appareil ainsi que les caractéristiques des locaux où l'appareil est installé doivent être conformes aux normes en vigueur.

4.2 DISPOSITIONS LÉGALES, TECHNIQUES ET GÉNÉRALITÉS

- Normes UNI-CIG 8723, circulaire M.I. n° 68 du 25/11/69 et modifications.
Circulaire N° 412/4183 du 06/02/75
- Normes pour la prévention des accidents.
- Monter toujours un robinet d'interception entre les différents appareils et leur tuyau de raccordement au gaz.
- Vérifier que les locaux soient suffisamment aérés pendant que l'appareil fonctionne, en sachant que la quantité d'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h d'air pour chaque kW de puissance installée.

4.3 ÉVACUATION DES FUMÉES POUR LES APPAREILS DE TYPE "A"

Les appareils doivent être installés dans des locaux équipés pour l'évacuation des produits de combustion, évacuation qui doit être conforme aux normes d'installation. Nos appareils sont classés (voir tableau Caractéristiques techniques) comme appareils à gaz de type A non conçus pour être raccordés à un conduit naturel d'évacuation des produits de combustion.

Ces appareils doivent évacuer les fumées à travers des hottes spéciales, ou des dispositifs similaires, raccordés à une cheminée efficace ou bien directement à l'extérieur.

Le cas échéant, il est possible d'utiliser un aspirateur d'air, raccordé directement à l'extérieur, de portée non inférieure à la portée prescrite. Voir Tableau 1, sans omettre d'ajouter le renouvellement d'air nécessaire pour le bien-être des opérateurs.

4.4 CONTRÔLE PRÉSENCE DE FUITES DE GAZ

Une fois l'appareil installé, contrôler qu'il n'y ait pas de fuite de gaz au niveau des points de jonction des tuyaux, en utilisant une solution d'eau savonneuse : en cas de fuite de gaz, des bulles de mousse se formeront. Ne jamais utiliser de flamme pour contrôler l'éventuelle présence de fuite de gaz.

Lorsque l'appareil est prêt à l'emploi, contrôler qu'il n'y ait pas de fuite de gaz, en vérifiant sur le compteur, si enclenché (pendant 30 minutes), qu'il n'y ait ni passage ni consommation de gaz.

5. PRÉDISPOSITION - CUISINIÈRES MIXTES

L'appareil doit être installé dans un endroit bien aéré, si possible sous une hotte aspirante pour garantir l'évacuation complète des vapeurs produites pendant la cuisson.

Avant la mise en marche, ôter tous les films qui protègent l'appareil et nettoyer soigneusement chaque surface avec chiffon doux, de l'eau tiède et un produit détergent, de façon à éliminer complètement toute trace du produit antirouille appliqué en usine ; essuyer ensuite avec d'un chiffon propre.

Si l'appareil doit être monté à proximité de murs, de cloisons, de meubles de cuisine, de revêtements décoratifs, etc., il est recommandé de les isoler avec des matériaux non inflammables ou bien de laisser un espace libre d'au moins 100 mm autour de l'appareil.

Contrôler que les normes contre l'incendie soient scrupuleusement respectées.

Selon le modèle, les appareils peuvent être installés sur table, posés au sol ou en batterie avec d'autres équipements de notre gamme. L'interrupteur général et la prise de courant doivent se trouver à proximité de l'appareil et être facilement accessibles.

Vérifier la mise à niveau, contrôler la stabilité et le réglage en hauteur au moyen des pieds réglables.

5.1 DISPOSITIONS LÉGALES, TECHNIQUES ET GÉNÉRALITÉS

Lors du montage, respecter les prescriptions suivantes :

- 1) normes contre les accidents du travail ;
- 2) normes en vigueur dans le pays où l'appareil est installé ;

- 3) lire attentivement les recommandations de ce livret car elles fournissent des indications importantes sur la sûreté de l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil ;
- 4) conserver ce livret d'instructions afin qu'il puisse être consulté à tout moment par les opérateurs concernés.

5.2 INSTALLATION DES APPAREILS ÉLECTRIQUES

L'installation, la mise en service et la maintenance de l'appareil ne doivent être effectuées que par un personnel spécialisé.

Les opérations d'installation doivent être effectuées dans le respect de la réglementation en vigueur dans le pays où l'appareillage est installé. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvais fonctionnement dû à une installation défectueuse, une manipulation non prévue, une utilisation incorrecte, un mauvais entretien, à la négligence, et en cas de non-respect des normes en vigueur.

RECOMMANDATIONS POUR L'INSTALLATEUR

APPAREIL PESANT PLUS DE 40 kg

RACCORDER LE CÂBLE D'ALIMENTATION À LA BORNE DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE AVANT DE POSITIONNER DÉFINITIVEMENT L'APPAREIL

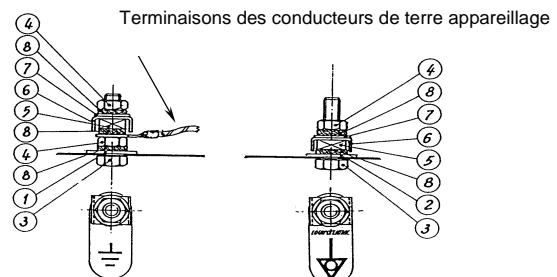
5.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- 1) Les cuisinières sont livrées prédisposées pour fonctionner avec une tension de VAC 230 + 1
- 2) Le raccordement au réseau électrique doit être effectué en interposant un interrupteur automatique de portée appropriée, ayant une distance d'ouverture entre les contacts de 3 mm minimum. En outre, lorsque l'appareil fonctionne, la tension du réseau ne doit pas s'écarter de plus de ±10% de la tension d'alimentation prévue
- 3) Les caractéristiques du câble flexible utilisé pour le branchement au réseau électrique ne doivent pas être inférieures à celles du type avec isolation en caoutchouc H05RN-F ; ce câble devra avoir une section nominale adaptée à l'absorption maximale de courant ; comme indiqué dans le Tableau 1.1, son diamètre minimum doit donc être identique au diamètre prescrit pour chaque modèle de cuisinière.
- 4) L'entrée des câbles et le bornier de connexion des tables de cuisson "à top" se trouvent sur le panneau arrière de l'appareil ; pour procéder au branchement, ôter les vis et dégager le volet de protection. Pour effectuer le branchement : introduire le câble flexible à travers le passe-câble et le serre-câble, raccorder chaque fils aux bornes correspondantes.
- 5) Il est indispensable de raccorder l'appareil à une prise de terre. Pour ce faire, près du bornier de connexion se trouve une borne avec une plaquette portant le symbole \equiv , à laquelle le conducteur de mise à la terre (jaune-vert) devra être raccordé. Ce fil doit être suffisamment long pour ne pas être sollicité avant que les fils d'alimentation n'aient été effectivement débranchés, en cas de relâchement du serre-câble.

REMARQUE : le dispositif de mise à la terre doit être conforme aux normes en vigueur.

5.4 RACCORDEMENT ÉQUIPOTENTIEL

En cas d'installation de plusieurs appareils en batterie, la cuisine devra être raccordée à un dispositif equipotentiel dont l'efficacité devra être contrôlée conformément à la réglementation en vigueur. Le prise de raccordement se trouve sur le panneau arrière des appareils de table et sur le panneau latéral gauche de la base pour les appareils à poser ; elle est signalée par l'inscription "ÉQUIPOTENTIEL".

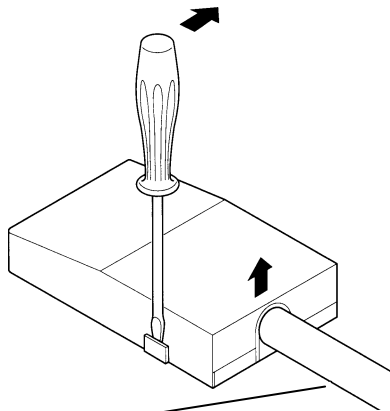


REMARQUE : le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect des normes de sécurité en vigueur relatives aux accidents du travail, tel qu'indiquées ci-dessus!

5.5 REMPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION (FOUR À GAZ)

Le câble d'alimentation, qui doit être H05 RR-F, de 3 x 1 mm² de section, peut être remplacé de la façon suivante :

- Ouvrir le boîtier de connexion fig. ci-dessous ;
- Enfiler les conducteurs dans les bornes correspondantes : N – L – \perp ;
- Fixer le câble dans le serre-câble prévu à cet effet ;
- Refermer le boîtier de connexion en exerçant une pression sur le couvercle jusqu'à ce qu'il se bloque.



câble d'alimentation

6. MAINTENANCE

La maintenance est réduite au minimum grâce à une fabrication correcte des appareils. Toutefois, il est conseillé de faire contrôler les installations par un personnel qualifié, au moins deux fois par an.

N.B.: Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés par une installation erronée, une mauvaise maintenance, des altérations, des usages impropres et le non-respect des normes sur la prévention des accidents d'incendies et de sécurité pour les installations à gaz

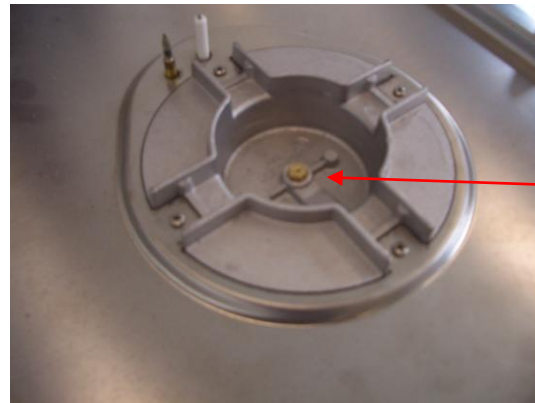
6.1 TRANSFORMATION POUR FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ – BRULEURS TOP

L'appareil est contrôlé et préparé pour un fonctionnement à gaz selon ce qui est indiqué sur le tableau des caractéristiques situé à proximité de l'entrée du gaz sur l'appareil.

Pour le fonctionnement avec d'autres gaz, procéder de la façon suivante:

- La transformation doit être effectuée par un personnel qualifié
- Les gicleurs pour GPL sont fournis et se trouvent dans un sac en nylon

1. Remplacement des gicleurs brûleurs:



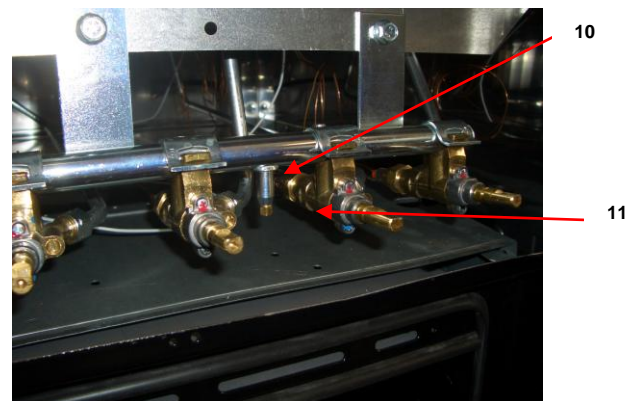
enlever les grilles (1), les couvercles des brûleurs (2) et remplacer les gicleurs fixés sur le fond des corps brûleurs (3) selon le TABLEAU CARACTERISTIQUES TECHNIQUES, en fonction du type de gaz.

2. Réglage du minimum:



enlever les poignets (8) des robinets, avec un tournevis agir sur la vis de réglage du minimum (9) du robinet jusqu'à obtenir le réglage souhaité.

3. Pression d'alimentation:



doit être celle prescrite sur la plaquette des caractéristiques de l'appareil sur le livret d'instructions (voir tableau CARACTERISTIQUES

TECHNIQUES). Contrôler la pression d'alimentation en insérant un tuyau en caoutchouc avec un manomètre à eau ou similaire dans la prise de pression (10) soudée sur la rampe en enlevant la vis (11). Dès que le contrôle est effectué, resserrer la vis de la prise de pression. Si la pression d'alimentation était différente de celle prescrite, rechercher la cause et faire en sorte de la remettre correctement.

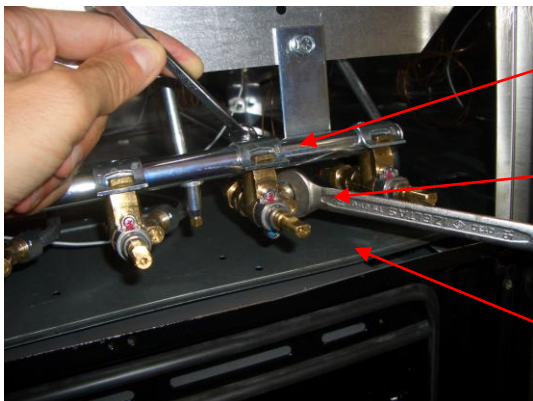
Attention: après chaque transformation, appliquer sur la plaquette des caractéristique de l'appareil, le nouveau calibrage en appliquant la plaquette spéciale qui se trouve dans le sac des gicleurs

6.1.1 REMPLACEMENT DES PIÈCES DE RECHANGE – BRULEURS TOP

Robinet en sécurité (6):



12



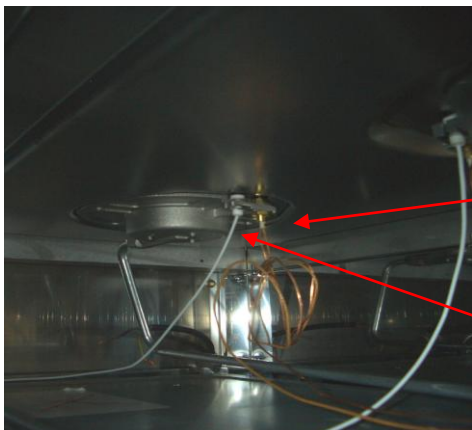
14

13

6

démonter le tableau de bord (12), dévisser les tuyaux de raccordement des brûleurs (13), dévisser les brides de fixation de la rampe (14), déboîter le thermocouple de la partie arrière du robinet gaz, et remplacer le robinet.

Thermocouple (15):

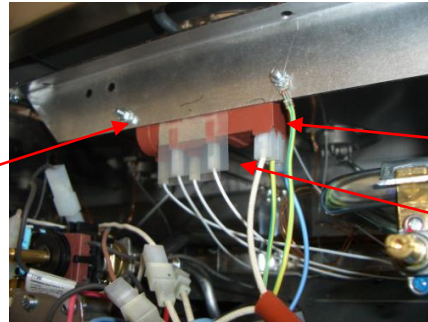


16

20-17

déboîter le raccord thermocouple de la partie arrière du robinet, dévisser les écrous de fixation de l'équerre support thermocouple (16). remplacer le thermocouple.

Bougie d'allumage (17):



21

19

18

déboîter le câble de raccordement bougie (18), enlever le ressort de retenue (20), déboîter la bougie

Allumeur piézoélectrique (19) voir les photos précédentes: enlever le tableau de bord, déboîter le câble de raccordement bougie (18), enlever l'écrou de fixation (21) du piézoélectrique et le remplacer.

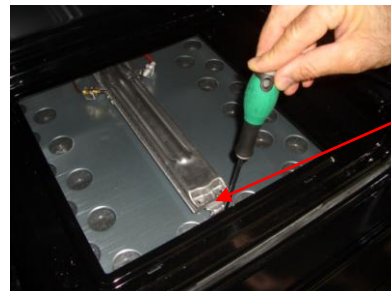
6.2 TRANSFORMATION POUR FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ – FOUR CUISINES A GAZ

L'appareil est contrôlé et préparé pour un fonctionnement à gaz selon ce qui est indiqué sur le tableau des caractéristiques situé à proximité de l'entrée du gaz sur l'appareil.

Pour le fonctionnement avec d'autres gaz, procéder de la façon suivante:

1. la transformation doit être effectuée par un personnel qualifié;
2. les gicleurs pour GPL sont fournis et se trouvent dans un sac en nylon.

6.2.1 REMPLACEMENT GICLEUR BRULEUR FOUR A GAZ



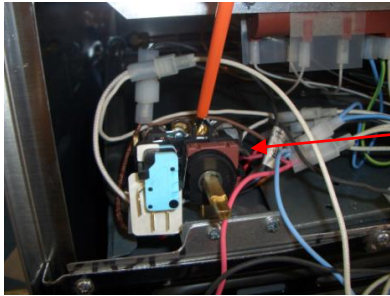
22



23

Après avoir enlevé la semelle couvre-brûleur, desserrer la vis de fixation du brûleur (22) et l'extraire du support avec l'élément thermique et la bougie d'allumage. Avec une clé à "douille" de 7 dévisser le gicleur (23) et monter le nouveau en vérifiant qu'il soit bien serré jusqu'au fond. Monter le brûleur avec l'opération inverse de ce qui est décrit précédemment, pour finir réinsérer la semelle couvre-brûleur.

6.2.2 REGLAGE DU MINIMUM BRULEUR FOUR



24 (vis réglage minimum)

Du gaz naturel au gaz liquide: après avoir enlevé le panneau de commande avec un tournevis, tourner à fond dans le sens horaire la vis de réglage (24)

Du gaz liquide au gaz naturel: après avoir enlevé le panneau de commande, allumer le four à 250°C pendant au moins 10-15 minutes. A ce moment-là, positionner le thermostat sur la position minimum et tourner dans le sens anti-horaire la vis de réglage (24) jusqu'à obtenir une flamme réduite mais stable. Vérifier qu'avec l'ouverture/ fermeture répétée de la porte, la flamme ne s'éteigne pas. En cas d'extinction de la flamme, augmenter légèrement le réglage du minimum.

APRES LA CONVERSION A UN AUTRE TYPE DE GAZ, IL FAUT CORRIGER LA PLAQUETTE DE L'APPAREIL AVEC LES NOUVELLES CARACTÉRISTIQUES (type et pression du gaz)

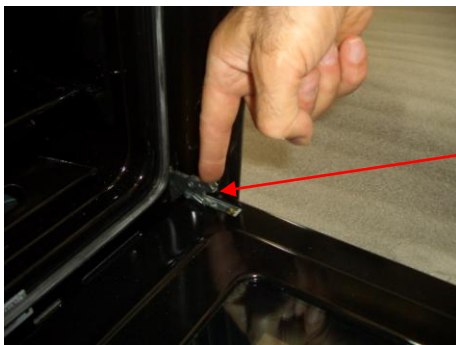
7. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

7.1 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Le panneau de commandes Le panneau de commandes des fours comporte tous les instruments pour suivre et programmer facilement le cycle de cuisson: le sélecteur de fonctions, le thermostat, le programmateur de cuisson et le voyant lumineux qui signale le fonctionnement électrique du four. De plus, un second voyant lumineux indique sur tous les fours électriques le contrôle constant de la température.

Démontage/Remontage de la porte

Démontez la porte de la façon suivante: -ouvrir toute la porte - soulever les deux leviers comme il est indiqué sur la photo - refermer la porte au premier déclic d'arrêt déterminé par les précédents leviers - tirer la porte vers le haut et vers l'extérieur du four pour l'enlever de ses logements. Pour remonter la porte, introduire les charnières dans leurs logements correspondants et reporter donc les deux leviers dans la position de fermeture.



Leviers pour crochet porte

Important La première mise en marche doit s'effectuer avec le four vide, car lors des premières minutes de fonctionnement, le four pourrait émettre de la fumée et des odeurs désagréables.

Ceci est dû au réchauffement de l'isolation thermique et aux graisses utilisées lors du fonctionnement. Chauffer donc pendant environ 60 minutes; pendant cette opération aérer l'environnement. Lorsque ce cycle est terminé, laisser refroidir et nettoyer soigneusement l'intérieur avec de l'eau chaude et un détergent délicat. Lors de son utilisation l'appareil devient très chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

7.2 FOURS ELECTRIQUE VENTILE SYMBOLIQUE POIGNEE

	Lampe four	Reste toujours allumée pendant le fonctionnement du four
--	------------	--

	Résistance supérieure et inférieure	Réglage du thermostat de MIN. à MAX (En sélectionnant cette fonction et en positionnant le thermostat à 0°C, on aura seulement le fonctionnement du ventilateur, cette fonction peut être utilisée pour décongeler plus rapidement les aliments)
	Résistance supérieure et inférieure avec ventilateur	Réglage du thermostat de MIN. à MAX
	Résistance grill	Réglage du thermostat de MIN. à MAX
	Résistance grill avec ventilateur	Réglage du thermostat de MIN. à MAX (En sélectionnant cette fonction et en positionnant le thermostat à 0°C, on aura seulement le fonctionnement du ventilateur, cette fonction peut être utilisée pour décongeler plus rapidement les aliments)

7.2.1 VOYANT LUMINEUX (FOUR ELECTRIQUE)

Les fours sont équipés de deux lampes lumineuses, une verte et une orange.

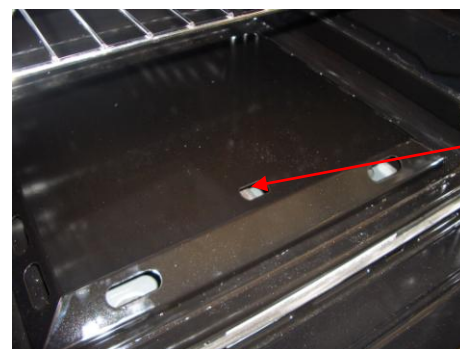
Le voyant vert indique la mise sous tension de n'importe quel composant, alors que le voyant orange est relié au thermostat et fonctionne par intermittence en signalant l'intervention du thermostat pour le maintien constant de la température

7.3 FOUR A GAZ

Le four à gaz est équipé de deux commandes: une pour le fonctionnement/réglage de la température du four et une pour le réglage de la résistance grill. Les voyants lumineux indiquent leur fonctionnement, vert pour le four ou grill, orange pour le grill.

7.3.1 DESCRIPTION ET USAGE DU FOUR A GAZ

Le thermostat sert à configurer la température souhaitée du four, il est constitué d'une soupape de sécurité. Lorsqu'il est en fonction le voyant vert s'allume. Pour l'allumage, tenir enfoncée la poignée pendant 5-10 secondes. Pendant ce temps, le brûleur est allumé électriquement, l'élément thermique est réchauffé et permet la distribution du gaz au brûleur. Ne pas actionner l'allumage pendant plus de 15 secondes. En cas de non allumage du brûleur, ouvrir la porte pendant 1 minute et répéter l'opération. Si l'allumage électrique ne fonctionnait pas, approcher une allumette allumée en correspondance du trou (voir photo) qui permet de visualiser le brûleur et simultanément appuyer sur la poignée du thermostat dans la position max. pendant 5-10 secondes.



Trou d'allumage

7.3.2 GRILL ELECTRIQUE

Grill infrarouge: Le four est équipé d'un régulateur d'énergie. L'intensité de rayonnement de la résistance peut être réglée de MIN. à MAX. avec la poignée spécifique. Lorsque la fonction grill est enclenchée, le voyant orange s'allume et simultanément la lampe du four. **ATTENTION: Le grill ne fonctionne pas lorsque la fonction de gaz du four est enclenchée.**

8. MAINTENANCE, ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ATTENTION : l'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé avec un jet d'eau direct ni avec un appareil à haute pression !

Avant de procéder à toute opération de nettoyage, l'appareil devra être débranché du réseau électrique au moyen de l'interrupteur principal.

Les parties en acier doivent être nettoyées avec un chiffon doux, de l'eau et un produit détergent ne contenant ni chlore ni substances abrasives qui risqueraient d'endommager les surfaces en acier. Une fois le nettoyage terminé, rincer à l'eau claire et essuyer avec un chiffon sec.

8.1 NETTOYAGE DE L'INTERIEUR DU FOUR

Laver les parties émaillées avec une éponge douce, de l'eau tiède et un produit détergent.

Ne pas utiliser de paillette ou de substances abrasives pour ne pas rayer l'émail. Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux. Au cas où des résidus d'aliments seraient restés après la cuisson, il est recommandé de nettoyer le four pour éviter que ceux-ci ne brûlent à la prochaine cuisson, ce qui rendrait le nettoyage plus difficile.

8.2 NETTOYAGE DES BRULEURS DU FOUR A GAZ

Dégager le brûleur de son logement et le laver avec de l'eau chaude et un détergent liquide, puis l'essuyer parfaitement avant de le replacer dans son logement, en ayant soin de contrôler qu'aucun orifice ne soit bouché par des impuretés. Il est indispensable que le montage du brûleur soit effectué de façon correcte car une position erronée pourrait causer de graves problèmes de combustion.

- Que faire en cas de non utilisation de l'appareil pendant une longue période ?
Premièrement, débrancher l'appareil du réseau électrique. Ensuite, nettoyer l'appareil à fond en suivant les instructions, puis l'essuyer.
- Instructions en cas de panne :
En cas d'anomalies, éteindre l'appareil et appeler le service d'assistance technique.
- Maintenance :
Les opérations de maintenance ne doivent être effectuées que par un personnel spécialisé. Avant toute intervention, débrancher l'appareil du réseau électrique.
Il est recommandé de faire contrôler l'état de l'appareil par un installateur qualifié au moins une fois par an. Il est également recommandé de stipuler un contrat d'assistance.

Travaux de réparation électrique

Avant d'appeler le service d'assistance technique, vérifier que :

- La fiche soit bien enfilée dans la prise de courant ;
- L'interrupteur général de l'habitation soit branché ;

après ces contrôles, si nécessaire, faites effectuer les réparations par du personnel qualifié.

N.B. avant toute opération de démontage, débrancher la fiche de la prise de courant.

3. TABLA DATOS TÉCNICOS – PLACAS COCCIÓN – COCINAS (CON HORNO GAS)

MODELO	QUEMADORES X POTENCIA N° x kW	POTENCIA HORNO kW	POTENCIA TOTAL kW	CONSUMO TOTAL GAS		DIÁMETRO BOQUILLAS EN CENTÉSIMAS DE MILÍMETRO	
				GPL G30 – G31 kg/h	METANO G20 m³/h	GPL G30 – G31 28/30 mbar	METANO G20 20 mbar
60/30 PCG	1 x 2,8 1 x 3,3	/	6,1	0,220	0,296	85	115
				0,260	0,350	95	135
				0,481	0,646		
60/60 PCG 60/60 CFGE	2 x 2,8 2 x 3,3	/	12,2	2 x 0,220	2 x 0,296	85	115
				2 x 0,260 0,962	2 x 0,350 1,292	95	135
60/60 CFG	2 x 2,8 2 x 3,3	1 x 2,6	14,8	2 x 0,220	2 x 0,296	85	115
				2 x 0,260	2 x 0,350	95	135
				0,205 1,167	0,275 1,566	80	109

Regulación del aire

Estos quemadores no necesitan ninguna regulación del aire.

3.1 CARACTERÍSTICAS DE LOS GASES

Los datos correspondientes a las potencias y los consumos hacen referencia a los siguientes tipos de gas:

TIPO DE GAS	PODER CALORIFICO INF.	PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN	
	(PCI)	mbar	mm c.d.a.
G20(gas metano)CH ₄	9,45 kW m³/h	20	200
G30(butano)C ₄ H ₁₀	12,87 kW/kg	30	300
G31(propano)C ₃ H ₈	12,68 kW/kg	37	370
G25 (G20L – DE)	8,12 kW m³/h	20	200
G25 (aardgas NL)	8,12 kW m³/h	25	250

En la fase de instalación de los aparatos es necesario que las presiones de los gases de alimentación sean las antedichas a fin de poder conseguir el máximo rendimiento de los quemadores.

Presiones mbar = 1 milibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (milímetros de columna de agua)

Potencia = 1 kW = 860 kcal = 3,6 MJ = 3412 BTU

4. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR CUALIFICADO

4.1 INSTALACIÓN DEL EQUIPO

- Sacar el aparato del embalaje y colocarlo siempre debajo de una campana de aspiración.
- La conexión del aparato debe ser efectuada siempre utilizando tubos rígidos de acero galvanizado o cobre.
- Si el aparato se instala pegado a la pared, en contacto con material inflamable, es preciso intercalar, entre el aparato y la pared, una capa de material aislante resistente al calor, o bien dejar un espacio de 200 mm entre el aparato y la pared.
- La instalación general del gas, aguas arriba del aparato, así como las características de los entornos donde se instala el aparato, deben cumplir las normas vigentes.

4.2 NORMAS DE LEY, NORMAS TÉCNICAS Y LÍNEAS GENERALES

- Normas UNI-CIG 8723, circular M.I. n° 68 del 25/11/69 y variantes.
Carta circular N° 412/4183 del 06/02/75
- Normas de prevención de accidentes.
- Colocar siempre una llave de paso de abre-cierre entre cada aparato y la tubería de abastecimiento del gas.
- Verificar que la ventilación de los entornos sea suficiente durante el funcionamiento del aparato, considerando que la cantidad de aire necesaria para la combustión es de 2 m³/h de aire por cada kW de potencia instalada.

4.3 DESCARGA DE HUMOS PARA APARATOS TIPO "A"

Los aparatos se deben instalar en sitios aptos para la descarga de los productos de la combustión, que debe efectuarse según cuanto prescrito por las normas de instalación. Nuestros aparatos son considerados (ver tabla de datos técnicos) como aparatos de gas del tipo A no previstos para enlazarlos con un conducto natural de descarga de los productos de la combustión.

Dichos aparatos deben descargar en campanas al efecto o en dispositivos similares, enlazados con una chimenea cuya eficiencia es preciso asegurar, o bien deben descargar directamente al exterior.

A falta de esto se admite la utilización de un extractor de aire conectado directamente con el exterior, de capacidad no inferior a cuanto requerido , V. tabla 1, aumentada considerando el recambio de aire necesario para asegurar el bienestar de los operadores.

4.4 CONTROL DE FUGAS DE GAS

Terminada la instalación es necesario comprobar que no haya fugas de gas por los empalmes de las tuberías, utilizando una solución de agua jabonosa; las eventuales fugas de gas quedarán señaladas por burbujas de espuma. No utilizar nunca llamas para comprobar eventuales fugas.

Con el aparato listo para el uso, controlar que no haya fugas de gas comprobando que el contador, si presente, no señale ningún paso ni consumo de gas por un periodo de 30 minutos.

5. PREDISPOSICIÓN PARA LA INSTALACIÓN – COCINAS MIXTAS

Es preciso colocar el aparato en un sitio bien ventilado, a ser posible debajo de una campana extractora, para asegurar la completa evacuación de los vapores generados durante la cocción.

Antes de la puesta en función se deben quitar todas las hojas protectoras presentes; limpiar cuidadosamente todas las superficies con un trapo suave, agua tibia y detergente a fin de quitar los productos antioxidación aplicados en el momento de la construcción, luego secar con un trapo limpio.

Para el montaje del aparato cerca de paredes, divisorios, muebles de cocina, revestimientos decorativos, etc., se aconseja que éstos sean de material no inflamable, o bien se debe dejar un espacio libre de por lo menos 100mm.

Es necesario comprobar que se cumplan a la letra las normas de prevención de incendios.

Los aparatos se pueden colocar, según los modelos, como aparatos de pavimento o en batería junto con otros aparatos de nuestra serie. El interruptor principal y la toma de corriente deben estar cerca del aparato y deben resultar fácilmente accesibles.

Proceder a la puesta a nivel, a la regulación en altura y a la estabilidad maniobrando las patas de puesta a nivel.

5.1 NORMAS DE LEY, NORMAS TÉCNICAS Y LÍNEAS GENERALES

Durante el montaje cabe ajustarse a las prescripciones siguientes:

- 1) normas antiaccidentes;
- 2) normas vigentes en el País donde se instala el aparato;

- 3) leer detenidamente las advertencias presentadas en este folleto, ya que proporcionan indicaciones importantes acerca de la seguridad de instalación, uso y mantenimiento;
- 4) guardar este folleto para cualquier futura consulta por parte de los varios operadores

5.2 INSTALACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS

La instalación, la puesta en marcha y el mantenimiento del aparato deben ser ejecutados sólo por personal especializado.

Las operaciones de instalación deben ser ejecutadas según las normas vigentes en el País donde se instala el aparato.

El constructor rehúsa cualquier responsabilidad en caso de funcionamiento anómalo debido a una instalación errónea, a modificación ilícita del aparato, al uso no adecuado, a la falta de mantenimiento, al incumplimiento de las normas locales y a ineptitud de uso.

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

EQUIPO DE PESO SUPERIOR A 40 Kg

CONECTAR EL CABLE DE ALIMENTACIÓN
A LA BORNERA LLEGADA LÍNEA ANTES DE COLOCAR
DEFINITIVAMENTE EL EQUIPO

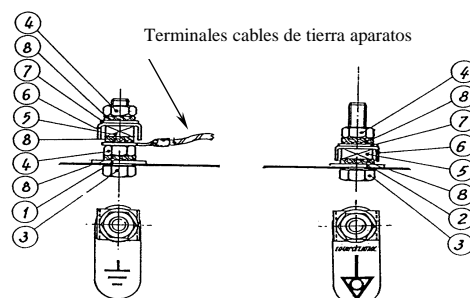
5.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

- 1) Las cocinas son entregadas predisuestas para el funcionamiento con voltaje VAC 230+1.
- 2) La conexión a la línea eléctrica debe ser efectuada intercalando un interruptor automático de capacidad adecuada, en el cual la distancia de apertura entre los contactos sea de por lo menos 3 mm. Además la tensión de alimentación, con la máquina en marcha, no debe fluctuar más del $\pm 10\%$.
- 3) El cable flexible elegido para la conexión a la línea eléctrica debe tener características no inferiores al tipo con aislamiento en goma H05RN-F y debe tener una sección nominal adecuada para el consumo máximo de corriente; por lo tanto, como indicado en la tabla 1.1, debe tener el mismo diámetro mínimo indicado con referencia al modelo de cocina.
- 4) En las placas de cocción con top, la entrada de cables y la bornera están en la pared trasera y para proceder a la conexión es preciso desenroscar los tornillos y desenganchar la tapa protectora. Para la conexión: introducir el cable flexible a través del pasador para cable y la sujeción, conectar cada hilo en su borne correspondiente.
- 5) Es indispensable conectar el aparato con una toma de tierra eficiente. Con tal fin, cerci $\frac{1}{2}$ le la bornera de conexión, hay un borne marcado con una placa que lleva el símbolo al cual se debe conectar el cable de conexión a tierra (amarillo-verde). Dicho cable debe ser lo suficientemente largo como para no quedar sujeto a ningún estímulo, en caso de que se afloje el sujetacable, hasta que los cables de alimentación se hayan desconectado .

NOTA: la conexión a tierra debe cumplir las normas vigentes.

5.4 CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL


En la instalación de varios aparatos en batería, la cocina debe formar parte de un sistema equipotencial cuya eficacia debe ser oportunamente verificada conforme a las normas vigentes. La conexión se encuentra en la parte posterior de los equipos de encimera y en la pared lateral izquierda de la base en los equipos de pavimento y está marcada con la placa "EQUIPOTENCIAL".

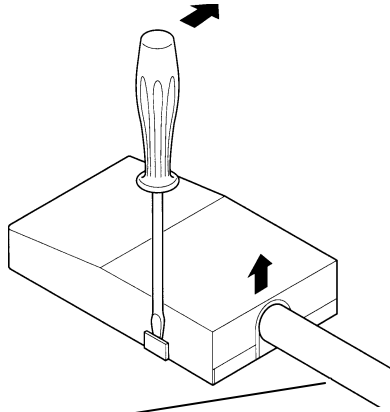


NOTA: El fabricante declina toda responsabilidad en caso de que no se respete la aplicación de las normas antiaccidente vigentes como se describe anteriormente

5.5 SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN (HORNO A GAS)

El cable de alimentación, que debe ser en H05 RR-F y de 3x1 mm² de sección, puede sustituirse de la siguiente manera:

- Abrir la bornera fig. de abajo;
- Introducir los conectores en los respectivos bornes: N – L – 
- Fijar el cable en el sujetacable correspondiente;
- Cerrar de nuevo la bornera ejercitando una cierta presión en la tapa hasta que ésta se bloquee.



cable alimentación

6. MANTENIMIENTO

El mantenimiento se reduce al mínimo, por efecto de una correcta fabricación de los equipos. Sin embargo, se recomienda controlar los sistemas con personal calificado, al menos dos veces al año.

NOTA: el fabricante declina toda responsabilidad por los daños o las causas indirectas debidos a la instalación incorrecta, el mantenimiento incorrecto, las manipulaciones, los usos incorrectos y la inobservancia de las normas para prevención de accidentes y de seguridad para los sistemas a gas

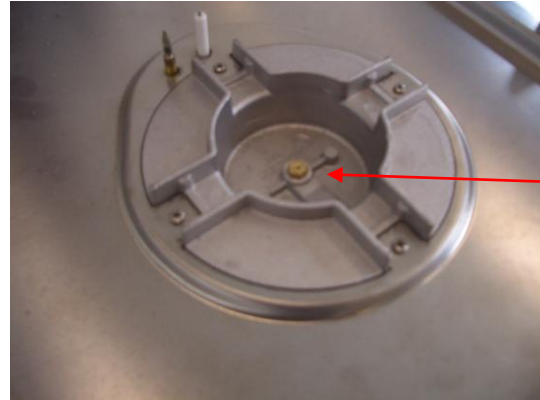
6.1 TRASFORMACIÓN PARA FUNCIONAMIENTO CON OTROS GASES – QUEMADORES SUPERIORES

El equipo se prueba y dispone para funcionar a gas según lo que indica la tabla de características ubicada cerca de la entrada de gas del equipo.

Para funcionar con otros gases, realice lo siguiente:

- La transformación la debe realizar personal calificado
- Las toberas para GPL se entregan en una bolsa de nailon

1. Sustitución de las toberas de los quemadores:



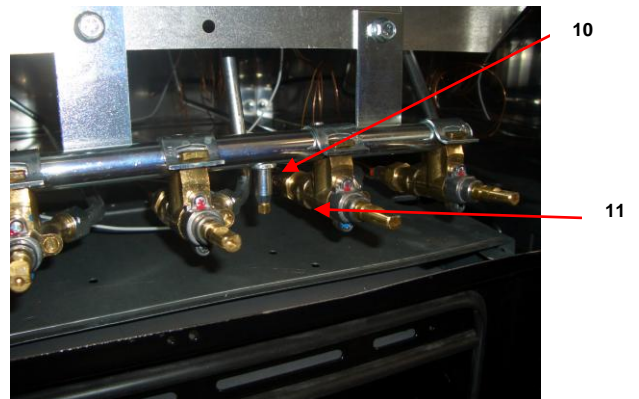
quite las rejillas (1), las tapas de los quemadores (2) y sustituya las toberas fijas en el fondo de los cuerpos quemadores (3) según la Tabla de datos técnicos en función del tipo de gas.

2. Regulación del mínimo:



quite los pomos (8) de los grifos, con un destornillador actúe en el tornillo de regulación del mínimo (9) del grifo hasta obtener la regulación deseada.

3. Presión de alimentación:



debe ser la que se indica en la placa de características del equipo y en el manual de instrucciones (consulte la tabla de datos técnicos).

Controle la presión de alimentación: introduzca un tubo de goma con un manómetro de agua o similar en la toma de presión (10) soldada en la pendiente al quitar el tornillo (11). Luego de realizar el control, atornille nuevamente la toma de presión. Si la presión de alimentación es diferente de la que se indica, busque la causa y restitúyala según lo indicado.

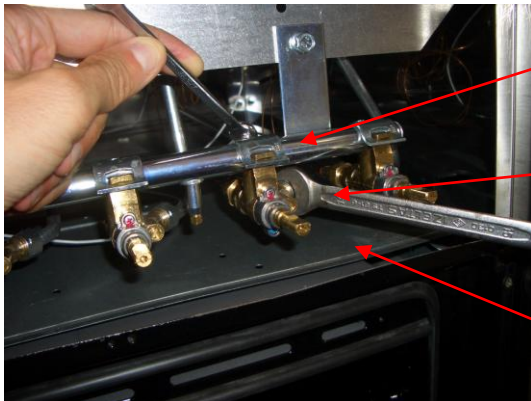
Atención: luego de cada transformación, aplique en la tarjeta de características del equipo el nuevo calibrado con la apropiada tarjeta que se encuentra en la bolsa de toberas

6.1.1 SUSTITUCIÓN DE LOS REPUESTOS: QUEMADORES SUPERIORES

Grifo con seguridad (6):



12



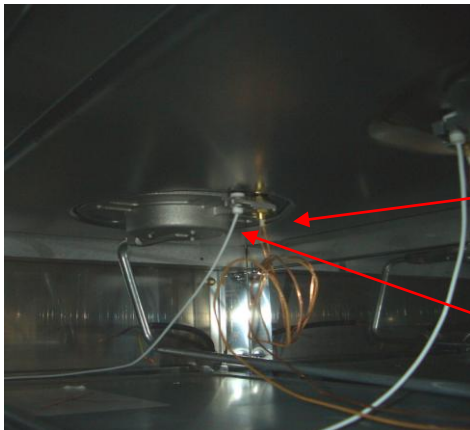
14

13

6

desmonte el salpicadero (12), desatornille los tubos de conexión a los quemadores (13), desatornille las bridas de fijación en la pendiente (14), extraiga el termopar de la parte posterior del grifo de gas, y luego sustituya el grifo.

Termopar (15):

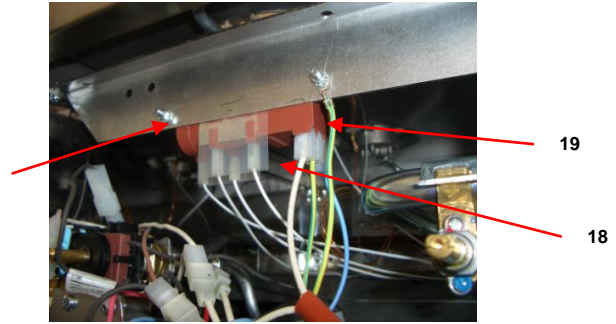


16

20-17

extraiga el empalme del termopar de la parte posterior del grifo, desatornille las tuercas de fijación en la escuadra de soporte del termopar (16), sustituya el termopar.

Bujía de encendido (17):



19

18

extraiga el cable de conexión de la bujía (18), quite el muelle de retención (20), extraiga la bujía

Encendedor piezoeléctrico (19) vea la foto anterior: quite el salpicadero, extraiga el cable de conexión de la bujía (18), quite la tuerca de fijación (21) del piezoeléctrico y sustitúyalo.

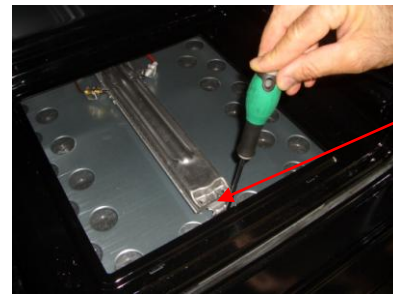
6.2 TRASFORMACIÓN PARA FUNCIONAMIENTO CON OTROS GASES: HORNO DE COCINAS A GAS

El equipo se prueba y dispone para funcionar con gas metano (consulte la tabla de características ubicada cerca de la entrada de gas del equipo).

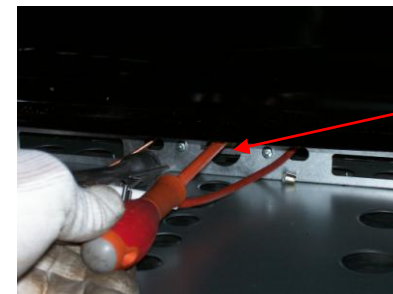
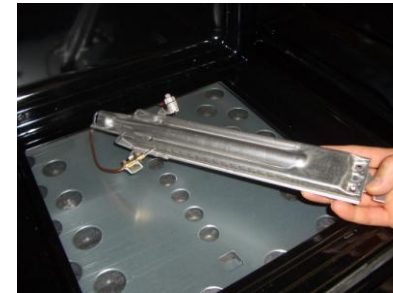
Para funcionar con otros gases, realice lo siguiente:

1. la transformación la debe realizar personal calificado;
2. las toberas para GPL se entregan en una bolsa de nailon.

6.2.1 SUSTITUCIÓN DE LA TOBERA DEL QUEMADOR DEL HORNO DE GAS



22

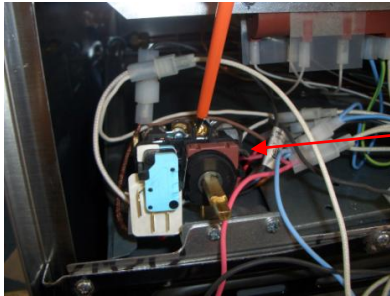


23

Luego de quitar la placa cubrequemadores, desatornille el tornillo de fijación del quemador (22) y quítelo del soporte junto con el elemento térmico y la bujía de encendido. Con una llave de "tubo" de 7 desatornille la tobera (23), monte la nueva tobera y asegúrese de que esté bien atornillada hasta el fondo. Monte el quemador con la

operación inversa a lo descrito anteriormente, para finalizar introduzca nuevamente la placa cubrequemadores.

6.2.2 REGULACIÓN DEL MÍNIMO DEL QUEMADOR DEL HORNO



24 (tornillo de regulación mínimo)

De gas natural a gas líquido luego de quitar el panel de mandos con un destornillador gire a fondo en sentido horario el tornillo de regulación (24)

De gas líquido a gas natural: luego de quitar el panel de mandos encienda el horno a 250 °C durante al menos 10 o 15 minutos. En este punto, se debe ubicar el termostato en la posición de mínimo y girar en sentido contrario a las agujas del reloj el tornillo de regulación (24) hasta obtener una llama reducida pero estable. Controle que al abrir/cerrar repetidamente la puerta, la llama no se apague. Si se apaga la llama, aumente ligeramente la regulación del mínimo.

LUEGO DE CONVERTIR A OTRO TIPO DE GAS, SE DEBE CORREGIR LA TARJETA DEL EQUIPO CON LOS NUEVOS DATOS (tipo y presión del gas)

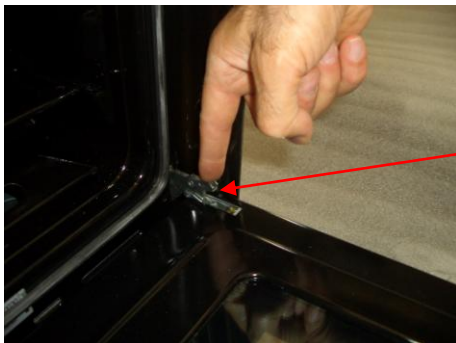
7. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

7.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

El panel de mandos El panel de mandos de los hornos presenta todos los instrumentos para realizar y programar de forma fácil el ciclo de cocción: el selector de las funciones, el termostato, el programador de cocción y el indicador luminoso que indica el funcionamiento eléctrico del horno. Un segundo indicador luminoso indica, además, en todos los hornos eléctricos el control constante de la temperatura.

Desmontaje/Remontaje de la puerta

Desmunte la puerta como se describe a continuación: -abra completamente la puerta (eleve los dos mandos como se indica en la foto), cierre nuevamente la puerta en el primer disparador de paro determinado por los mandos anteriores (tire la puerta hacia arriba y hacia afuera del horno para quitarla de su lugar. Para remontar la puerta introduzca las bisagras en su lugar, luego coloque nuevamente los dos mandos en la posición de cierre.



Mandos para gancho puerta

Importante El primer encendido se debe realizar con el horno vacío, porque durante los primeros minutos de funcionamiento, el horno puede generar humo y olores desagradables.

Esto se debe al calentamiento de la aislación térmica y a las grasas implicadas durante la elaboración. Luego, caliente durante aproximadamente 60 minutos. Durante esta operación ventile el ambiente.

Al finalizar este ciclo, deje enfriar y limpie con cuidado el interior con agua caliente y detergente delicado.

Durante el uso, el equipo se calienta demasiado. Preste atención a no tocar los elementos que se calientan dentro del horno.

7.2 HORNO ELÉCTRICO VENTILADO, SIMBOLOGÍA DEL POMO

	Luz del horno	Permanece siempre encendida durante el funcionamiento del horno
	Resistencia superior e inferior	Regulación del termostato de MÍN. a MÁX. (Al seleccionar esta función y posicionar el termostato en 0 °C se logrará solo el funcionamiento del ventilador; esa función se puede utilizar para descongelar de forma más rápida los alimentos)
	Resistencia superior e inferior con ventilador	Regulación del termostato de MÍN. a MÁX.
	Resistencia del grill	Regulación del termostato de MÍN. a MÁX.
	Resistencia del grill con ventilador	Regulación del termostato de MÍN. a MÁX. (Al seleccionar esta función y posicionar el termostato en 0 °C se logrará solo el funcionamiento del ventilador; esa función se puede utilizar para descongelar de forma más rápida los alimentos)

7.2.1 LUZ DEL INDICADOR (HORNO ELÉCTRICO)

Los hornos presentan 2 luces indicadoras, una verde y una naranja. La luz verde indica la puesta bajo tensión de cualquier componente, mientras la luz naranja, está conectada al termostato y funciona con intermitencia para indicar la intervención del termostato para que mantenga constante la temperatura.

7.3 HORNO A GAS

El horno a gas presenta dos mandos: uno para el funcionamiento/regulación de la temperatura del horno y otro para regular la resistencia del grill. Los indicadores luminosos indican su funcionamiento, verde para el horno o el grill, naranja para el grill.

7.3.1 DESCRIPCIÓN Y USO DEL HORNO A GAS

El termostato sirve para configurar la temperatura deseada del horno y presenta una válvula de seguridad. Cuando está en funcionamiento, se enciende el indicador verde. Para encenderlo, mantenga presionado el pomo durante 5-10 segundos. Durante este tiempo, el quemador se enciende eléctricamente. El elemento térmico se calienta y permite suministrar gas al quemador. No accione el encendido durante más de 15 segundos. Si falta el encendido del quemador, abra la puerta durante 1 minuto, luego, repita la operación. Si el encendido eléctrico no funciona, acerque un fósforo encendido cerca del agujero (vea la foto) que permite visualizar el quemador y al mismo tiempo presione el pomo del termostato en la posición máx. durante 5-10 segundos.



Agujero para el encendido

7.3.2 GRILL ELÉCTRICO

Grill infrarrojo: el horno presenta un regulador de energía. La intensidad de radiación de la resistencia se puede regular de MÍN. a MÁX. con el pomo específico. Cuando se introduce la función de grill, se enciende el indicador naranja y al mismo tiempo la luz interna del horno.

ATENCIÓN: el grill no funciona cuando se introduce la función de gas del horno.

8. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y CUIDADO

ATENCIÓN: ¡No se puede rociar el aparato ni con chorros directos de agua ni con hidrolimpiadoras!

Antes de empezar las operaciones de limpieza se debe desenchufar el aparato de la red mediante el interruptor principal.

Las partes en acero se deben limpiar con un paño suave, con agua y detergente, los detergentes no deben contener cloro ni abrasivos ya que podrían estropear las superficies de acero. Después de limpiar, aclarar con agua y secar con un trapo seco.

8.1 LIMPIEZA INTERNA HORNO

Lavar las partes esmaltadas con agua templada y detergente ayudándose con una esponja suave.

No usar estropajos o sustancias abrasivas para no estropear el esmalte. Aclarar bien y secar con un paño suave. Si después de la cocción quedan residuos de alimentos, será

aconsejable limpiar el horno para evitar que con la siguiente cocción se quemem, dificultando de este modo la limpieza del mismo.

8.2 LIMPIEZA QUEMADOR DEL HORNO A GAS

Sacar el quemador de su sede y lavarlo con agua caliente y detergente líquido; secarlo a continuación perfectamente antes de volver a colocarlo en su sede, poniendo atención para que no quede obstruida ninguna abertura por la presencia de impurezas. Es indispensable efectuar correctamente el montaje del quemador ya que una colocación errada puede causar graves anomalías en la combustión.

- Comportamiento en caso de largos periodos de inactividad del aparato:
Antes de nada desenchufarlo de la red eléctrica. Limpiar a fondo el aparato conforme a las instrucciones y secarlo.
- Comportamiento en caso de averías.
En caso de averías apagar el aparato y dirigirse al servicio técnico.
- Mantenimiento.
Las operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas exclusivamente por personal especializado. Antes de efectuar cualquier operación, desenchufar el aparato de la toma de corriente.
Aconsejamos hacer examinar el aparato por lo menos una vez al año a un instalador cualificado. Aconsejamos así mismo estipular un contrato de asistencia.

Operaciones de reparación eléctrica


Antes de llamar al servicio de asistencia controlar que:

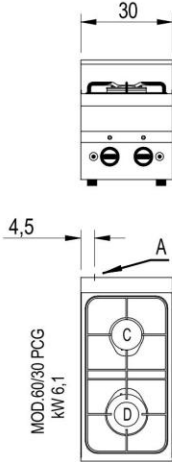
- El enchufe esté perfectamente introducido en la toma de corriente;
- El interruptor general de la vivienda haya sido activado;

después de estos controles, si es necesario, encargar a personal cualificado de la reparación.

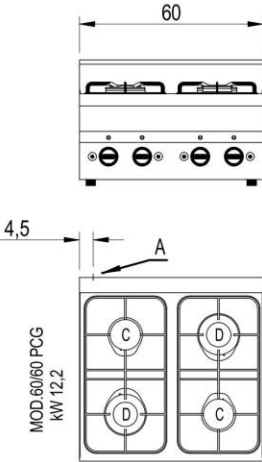
NOTA: antes de efectuar cualquier operación de desmontaje, desconectar el enchufe de la toma de corriente.

9. SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAMS - INSTALLATIONSSCHEMEN - SCHEMAS D'INSTALLATION - ESQUEMAS DE INSTALACION

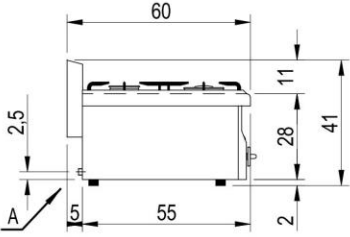
 S.VENDEMIANO (TV)	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA D'INSTALLATION INSTALLATIONSPLAN INSTALLATION DIAGRAM	MOD. 60/30 PCG MOD. 60/60 PCG	CODICE 255.314.00 DATA: 23-03-1999
--	---	----------------------------------	--



MOD. 60/30 PCG
kW 6,1



MOD. 60/60 PCG
kW 12,2



BRUCIATORI _ BRULEURS
BRENNER _ BURNERS

C = 2,8 kW
D = 3,3 kW

A =

Attacó gas 1/2 "G conica Arrivee gaz 1/2 "G Gasanschluss 1/2 "G DIN 2999 Gas inlet 1/2 "G Pour France Denmark Arrivee gaz 1/2 "G ISO 228-1	}	ISO7-1
---	---	--------

Tipo di apparecchi A :
I suddetti prodotti sono stati approvati per

AT 2H3B/P	BE 2E+3+	DE 2ELL3B/P
DK 2H3B/P	ES 2H3+	GR 2H3B/P
FR 2E+3+	GB 2H3+	LU 3+
IE 2H3+	IT 2H3+	PT 2E3B/P
NL 2L3B/P	NO 3B/P	PT 2H3+
SE 2H3B/P	CH 2H3B/P	
	CH 2H3+	

SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL 26-10-1998

A TERMINE DI LEGGE QUESTO DISEGNO E DI NOSTRAESCLUSIVA PROPRIETA' PERTANTO NON PUO' ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA AUTORIZZAZIONE



S.VENDEMIANO (TV)

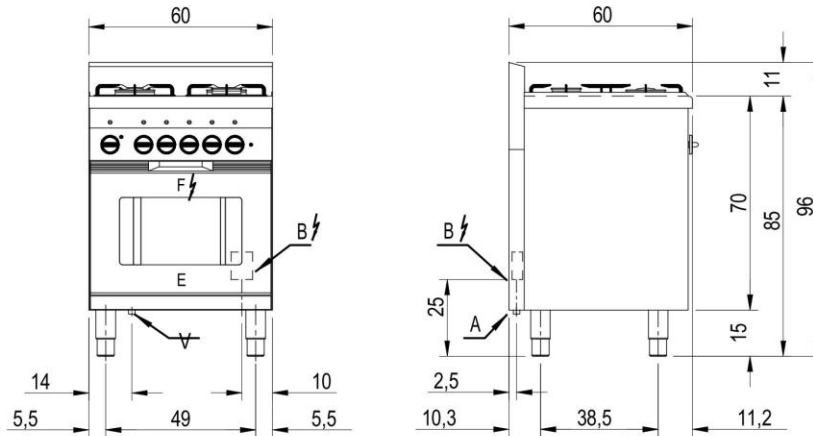
SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA D'INSTALLATION
INSTALLATIONSPLAN
INSTALLATION DIAGRAM

MOD. 60/60 CFG

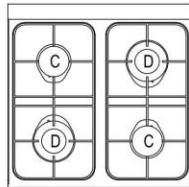
CODICE

255.315.00

DATA: 23-03-1999



MOD.60/60 CFG
kW 14,5



BRUCIATORI _ BRULEURS
BRENNER _ BURNERS

C = 2,8 kW	} PIANO COTTURA _ PLAN DE CUISSON KOCHFELD _ TOP COOKING UNIT
D = 3,3 kW	
E = 2,3 kW	

FORNO EL. _ FOUR ELECTRIQUE
ELEKTROBACKOFEN _ ELECTRIC OVEN

⚡ F = 1,25 kW

⚡ B =

Entrata alimentazione elettrica	} VAC 230+1
Arrivee alimentation electrique	
Elektroanschluss	
Electric supply inlet	

A =

Attacó gas 1/2 "G conica	} ISO 7-1
Arrivee gaz 1/2 "G	
Gasanschluss 1/2 "G DIN 2999	
Gas inlet 1/2 "G	
Pour France Denmark	
Arrivee gaz 1/2 "G ISO 228-1	

Tipo di apparecchi A :
I suddetti prodotti sono stati approvati per

AT		2H3B/P	BE		2E+3+	DE		2ELL3B/P
DK		2H3B/P	ES		2H3+	FI		2H3B/P
FR		2E+3+	GB		2H3+	GR		3+
IE		2H3+	IT		2H3+	LU		2E3B/P
NL		2H3B/P	NO		3B/P	PT		2H3+
SE		2H3B/P	CH		2H3B/P			
			CH		2H3+			

SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL 26-10-1998

A TERMINE DI LEGGE QUESTO DISEGNO E' DI NOSTRAESCLUSIVA PROPRIETA' PERTANTO NON PUO' ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA AUTORIZZAZIONE



S. VENDEMIANO (TV)

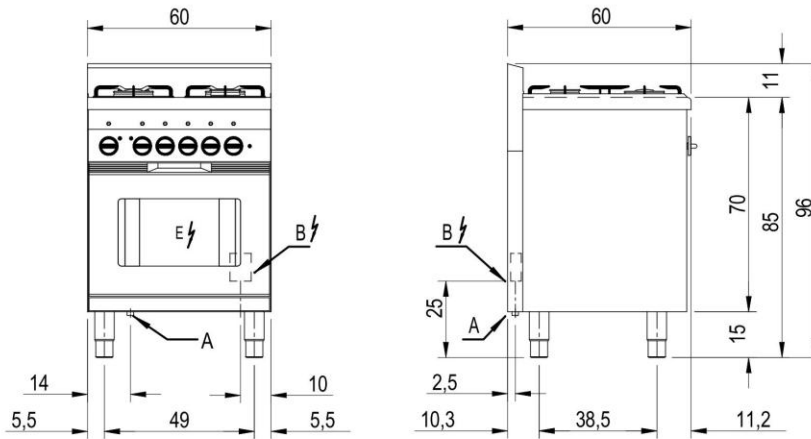
SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA D'INSTALLATION
INSTALLATIONSPLAN
INSTALLATION DIAGRAM

MOD. 60/60 CFGE

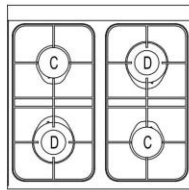
CODICE

255.316.00

DATA: 11-01-2001



MOD.60/60 CFG
kW 12,2



BRUCIATORI _ BRULEURS
BRENNER _ BURNERS

C = 2,8 kW } PIANO COTTURA _ PLAN DE CUISSON
D = 3,3 kW } KOCHFELD _ TOP COOKING UNIT

FORNO EL. _ FOUR ELECTRIQUE
ELEKTROBACKOFEN _ ELECTRIC OVEN

E = 2,3 kW

⚡ B =
Entrata alimentazione elettrica
Arrivee alimentation electrique
Elektroanschluss
Electric supply inlet } VAC 230+1

A =
Attacco gas 1/2 "G conica
Arrivee gaz 1/2 "G
Gasanschluss 1/2 "G DIN 2999
Gas inlet 1/2 "G
Pour France Denmark
Arrivee gaz 1/2 "G ISO 228-1 } ISO 7-1


Tipo di apparecchi A :
I suddetti prodotti sono stati approvati per

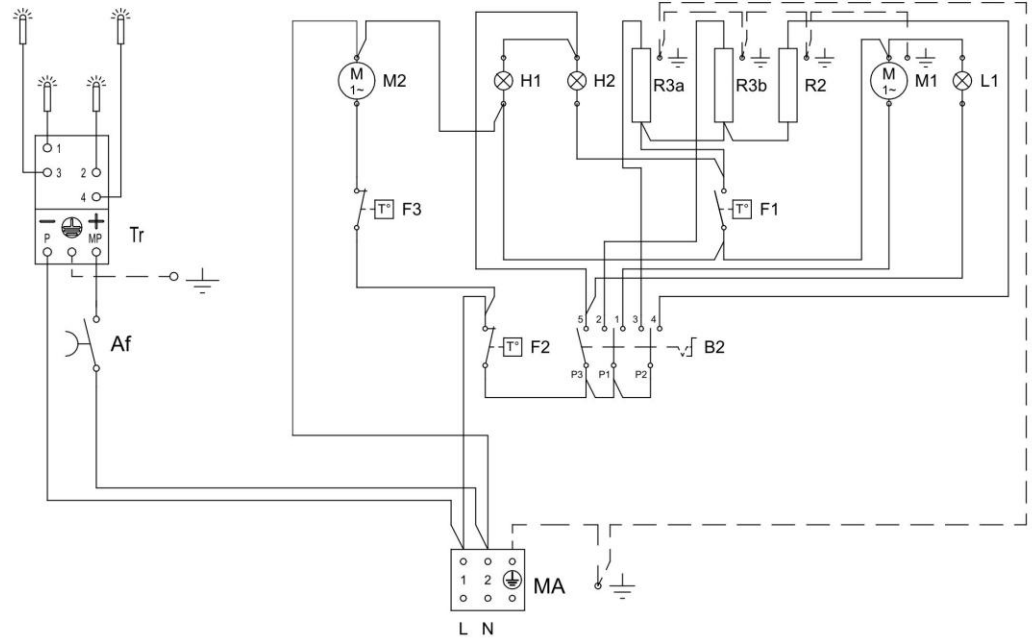
AT		2H3B/P	BE		2E+3+	DE		2ELL3B/P
DK		2H3B/P	ES		2H3+	FI		2H3B/P
FR		2E+3+	GB		2H3+	GR		3+
IE		2H3+	IT		2H3+	LU		2E3B/P
NL		2H3+	NO		3B/P	PT		2H3+
SE		2L3B/P	CH		2H3B/P			
		2H3B/P	CH		2H3+			

SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL 23-03-1999

A TERMINE DI LEGGE QUESTO DISEGNO E' DI NOSTRAESCLUSIVA PROPRIETA' PERTANTO NON PUO' ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA AUTORIZZAZIONE

10. SCHEMI ELETTRICI - ELECTRICAL DIAGRAM - ELEKTRISCHES SCHEMA - SCHÉMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO

 S.VENDEMIANO (TV)	CUCINA GAS CON FORNO EL.VENTILATO GAS HERD MIT UMLUFTBACKOFEN MOD.60/60 CFGE GAS COOKER W/VENTILATED OVEN FOURNEAU GAZ AVEC FOUR VENTIL.ELE.	CODICE 251.818.00 DATA: 19-07-2011
--	---	---



SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL	Af PULSANTE ACCENSIONE _ ENTZUENDUNG DRUCKKNOPF _____ COD: 663.041.00 IGNITION PUSH BUTTON _ POUSSOIR D'ALLUMAGE B1 COMMUTATORE FORNO _ COMMUTATEUR FOUR _____ (---) COD: 661.104.00 OVEN CHANGE-OVER SWITCH _ UMSCHALTER BACKOFEN F1 TERMOSTATO _ THERMOSTAT _____ (---) COD: 661.105.00 TERMOSTATO SICUREZZA _ THERMOSTAT SECURITE _____ (---) COD: 661.106.00 SAFETY THERMOSTAT _ TEMPERATURBEGRENZER F3 TERMOSTATO SICUREZZA _ THERMOSTAT SECURITE _____ (---) COD: 661.108.00 SAFETY THERMOSTAT _ TEMPERATURBEGRENZER H1 LAMPADA SPIA VERDE _ GREEN INDICATOR LIGH _____ COD: 663.043.00 LAMPE TEMOIN VERTE _ GRUNE KONTROLLAMPE H2 LAMPADA SPIA ARANCIO _ ORANGE INDICATOR LIGH _____ COD: 663.044.00 LAMPE TEMOIN ORANGE _ ORANGE KONTROLLAMPE L1 LAMPADA FORNO _ BACKOFENLAMPE _____ (230V) COD: 663.074.00 OVEN LIGHT _ INTERRUPTEUR LAMPE DU FOIR MA MORSETTIERA ARRIVO LINEA _ POWER INLET TERMINAL BOARD _____ (PA244 3P 16A 450V) COD: 663.046.00 BORNES ARRIVEE LIGNE _ ANSCHLUSSBRETT M1 MOTORE _ MOTOR _____ (230V) COD: 664.037.00 MOTEUR M2 MOTORE TANGENZIALE _ MOTOR _____ (230V) COD: 664.038.00 MOTEUR R2 RESIST. SUOLA FORNO _ RESIST. INFERIEURE FOUR _____ 1,1kW 230V) COD: 665.090.00 OVEN BOTTOM HEATING ELEMENT _ UNTERE HEIZKOERPER FUER OFEN R3a RESISTENZA GRILL _ HEIZWIDERSTAND GRILL _____ (1,2kW 230V) COD: 665.091.00 GRILL HEATING ELEMENT _ RESISTANCE DU GRIL R3b RESIST. CIELO FORNO _ RESIST. SUPERIEURE FOUR _____ (1,1kW 230V) COD: 665.091.00 OVEN UPPER HEATING ELEMENT _ OBERER HEIZKOERPER FUER OFEN Tr GENERATORE 4 VIE _ 4 ABGAENGE GENERATOR _____ (220-240V/50-60Hz 0,6VA) COD: 663.042.00 4 OUTPUTS GENERATOR _ GENERATEUR A 4 SORTIE
-----------------------------	---

POTENZA TOTALE - TOTAL POWER	2,3kW	230V~	10A	50/60Hz
PUISSANCE TOTALE - ANSCHLUSSWERT				

11. DATI DI TARGA - TECHNICAL DATA – TECHNISCHE DATEN – DONNÉES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9
DATI TARGA - DONNÉES TECHNIQUES BRASIERA A GAS - SAUTEUSE À GAZ								
①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨
MODELLO	TYPE	Σ Qn kW	G30-G31 kg/h	G20 m³/h	G25 m³/h	Vac	kW	Hz
60/30 PCG	A	6,1	0,474	0,646	0,751			
60/60 PCG	A	12,2	0,948	1,292	1,502			
60/60 CFG	A	14,7	1,129	1,535	1,786	230+1	1,25	50/60
60/60 CFGE	A	12,2	0,948	1,292	1,502	230+1	2,3	50/60

N° MATRICOLA
giorno-mese-anno
N.R. DE SERIE
jour-mois-an

CAT/KAT	GAS-GAZ	G30	G31	G20	G25		
I12H3+	Pmbar	30	37	20	/	IT	<input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/>
I12E+3+	Pmbar	28	37	20	25	FR	<input type="checkbox"/>
I12E+3+	Pmbar	28/30	37	20	25	BE	<input type="checkbox"/>
I12H3B/P	Pmbar	30	30	20	/	DK	<input type="checkbox"/>
I12H3+	Pmbar	28	37	20	/	ES	<input type="checkbox"/>
I12E3B/P	Pmbar	28/30	37	20	/	LU	<input type="checkbox"/>
I12L3B/P	Pmbar	30	30	/	25	NL	<input type="checkbox"/>
I12H3+	Pmbar	30	37	20	/	PT	<input type="checkbox"/>
I12H3+	Pmbar	28	37	20	/	GB	<input type="checkbox"/> IE <input type="checkbox"/>
I12ELL3B/P	Pmbar	50	50	20	20	DE	<input type="checkbox"/>
I12H3+	Pmbar	28/30	37	20	/	GR	<input type="checkbox"/>
I12H3B/P	Pmbar	50	50	20	/	AT	<input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/>
I12H3B/P	Pmbar	30	30	20	/	SE	<input type="checkbox"/>
I12H3B/P	Pmbar	30	30	20	/	FI	<input type="checkbox"/>
I3B/P	Pmbar	30	30	/	/	NO	<input type="checkbox"/>

x PAYS
PAESE

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

 S. VENDEMIANO (TV)	MODELLO	data: 03/08/2011	CODICE
	/	nome: P.L.	254.450.01
	/	ultima mod.: 03-08-2011	
	FOGLIO:1/1		

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