



MODULAR

PROFESSIONAL

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



Cod. 252.178.02

CE 0051

IT PIANI DI COTTURA - CUCINE CON FORNO A GAS ED ELETTRICO - CUCINE TUTTAPIASTRA A GAS - SERIE 7

GB GAS BOILING UNIT - RANGE WITH GAS OR ELECTRIC OVEN GAS SOLID TOP - SERIE 7

DE KOCHSTELLEN - HERDE MIT GAS- UND ELEKTROBACKOFEN HERDE MIT GAS-GRILLPLATTEN - SERIE 7

FR PLANS DE CUISSON - CUISINIÈRES AVEC FOUR À GAZ ET ÉLECTRIQUE- CUISINIÈRES PLAQUE COUP DE FEU À GAZ - SÉRIE 7

ES PLACAS DE COCCIÓN - COCINAS CON HORNO DE GAS Y ELÉCTRICO - COCINAS TODAPLACA DE GAS - SERIE 7

NL KOOKPLATEN - FORNUIZEN MET GAS OVEN EN ELECTRISCHE OVEN - DOORKOOKPLAATFORNUIZEN MET GAS - SERIE 7

MOD. 70-40 PCG 70-40 PCG-T
70-70 PCG 70-70 PCG-T
70-110 PCG 70-110 PCG-T
70-70 CFG
70-110 CFG
70-70 CFGE
70-110 CFGE
70-70 TPG 70-70 TPG-T
70-70 TPGF
70-110 TPGF
70-70 TPFGE
70-110 TPFGE 70-110 CFG 5

| ITALIANO | SOMMARIO |
|--|-----------|
| 1. AVVERTENZE | 6 |
| 2. RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE "CEE" | 6 |
| 2.1 RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER FORNI ELETTRICI, VENTILATI E STATICI | 6 |
| 2.2 RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER APPARECCHIATURE A GAS..... | 6 |
| 3. TABELLA DATI TECNICI – PIANI DI COTTURA CON BRUCIATORE PILOTA – CUCINE CON FORNO - TUTTAPIASTRA | 8 |
| 3.1 CARATTERISTICHE DEI GAS | 9 |
| 4. ISTRUZIONE PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO | 10 |
| 4.1 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA..... | 10 |
| 4.2 NORME DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E LINEE GENERALI | 10 |
| 4.3 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "A"..... | 10 |
| 4.4 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "B"..... | 10 |
| 4.5 CONTROLLO PERDITE GAS..... | 10 |
| 5. MANUTENZIONE | 10 |
| 5.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS - BRUCIATORI TOP..... | 10 |
| 5.1.1 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO BRUCIATORI TOP | 11 |
| 5.2 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS - TUTTAPIASTRA..... | 11 |
| 5.2.1 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO TUTTAPIASTRA | 11 |
| 5.3 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS – FORNO CUCINE A GAS..... | 11 |
| 5.3.1 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO FORNO (FIG. 4)..... | 11 |
| 5.3.2 SOSTITUZIONE BRUCIATORE FORNO | 12 |
| 6. ISTRUZIONI PER L'UTENTE | 12 |
| 6.1 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL BRUCIATORE TUTTAPIASTRA (Fig. 9)..... | 12 |
| 6.2 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEI BRUCIATORI - FUOCHI APERTI (Fig.1) | 12 |
| 6.3 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL BRUCIATORE FORNO..... | 12 |
| 7. CUCINE MISTE GAS – ELETTRICHE | 12 |
| 7.1 PREDISPOSIZIONE PER L'INSTALLAZIONE..... | 12 |
| 7.1.1 NORME DI LEGGE, REGOLAMENTI TECNICI E LINEE GENERALI..... | 12 |
| 7.1.2 INSTALLAZIONE APPARECCHI ELETTRICI..... | 12 |
| 7.1.3 ALLACCIAMENTO ELETTRICO | 13 |
| 7.1.4 ALLACCIAMENTO EQUIPOTENZIALE | 13 |
| 7.1.5 DISPOSITIVI DI SICUREZZA IN DOTAZIONE | 13 |
| 8. ISTRUZIONI PER L'UTENTE | 13 |
| 8.1 MESSA IN FUNZIONE DEL FORNO A CONVEZIONE | 13 |
| 9. MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA | 13 |
| 10. SCHEMI DI INSTALLAZIONE | 44 |
| 11. DATI DI TARGA | 51 |
| 12. SCHEMI ELETTRICI | 53 |
| 13. TAVOLE ESPLOSI PARTI FUNZIONALI | 54 |
| 13.1 BRUCIATORE "C"..... | 54 |
| 13.2 BRUCIATORE "D"..... | 55 |
| 13.3 BRUCIATORE "E" = 7,5 KW | 56 |
| 13.4 BRUCIATORE FORNO | 57 |
| 13.5 BRUCIATORE TUTTAPIASTRA..... | 58 |

| | | |
|---|--|-----------|
| 13.6 | SCHEMA MONTAGGIO CAMINO ANTIVENTO..... | 59 |
| 14. CERTIFICATO "CE" N° 51BQ2870 | | 60 |
| 14.1 | CERTIFICATO "CE" N° 51BQ2870..... | 61 |

| ENGLISH | INDEX |
|--|-----------|
| 1. WARNINGS | 6 |
| 2. COMPLIANCE WITH "EEC" DIRECTIVES | 6 |
| 2.1 COMPLIANCE WITH "EEC" DIRECTIVES FOR ELECTRIC, FAN AND CONVENTIONAL OVENS..... | 6 |
| 2.2 COMPLIANCE WITH "EEC" DIRECTIVES FOR GAS APPLIANCES | 6 |
| 3. TECHNICAL DATA TABLE – COOKING TOPS WITH PILOT BURNER – COOKERS WITH OVEN - ALLPLATE | 14 |
| 3.1 GAS CHARACTERISTICS | 15 |
| 4. INSTRUCTIONS FOR THE QUALIFIED INSTALLER | 16 |
| 4.1 APPLIANCE INSTALLATION..... | 16 |
| 4.2 LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND GENERAL RULES..... | 16 |
| 4.3 DISCHARGE OF FUMES FOR TYPE "A" APPLIANCES...16 | |
| 4.4 DISCHARGE OF FUMES FOR TYPE "B" APPLIANCES...16 | |
| 4.5 CHECKING FOR GAS LEAKS..... | 16 |
| 5. MAINTENANCE | 16 |
| 5.1 CONVERSION FOR USE WITH A DIFFERENT TYPE OF GAS – TOP BURNERS | 16 |
| 5.1.1 CHANGING TOP BURNER PARTS | 17 |
| 5.2 CONVERSION FOR USE WITH A DIFFERENT TYPE OF GAS - ALLPLATE | 17 |
| 5.2.1 CHANGING ALLPLATE PARTS..... | 17 |
| 5.3 CONVERSION FOR USE WITH A DIFFERENT TYPE OF GAS – GAS COOKERS | 17 |
| 5.3.1 CHANGING OVEN PARTS (FIG. 4)..... | 17 |
| 5.3.2 CHANGING THE OVEN BURNER | 17 |
| 6. USER INSTRUCTIONS | 18 |
| 6.1 TURNING THE ALLPLATE BURNER ON AND OFF (Fig. 9) | 18 |
| 6.2 TURNING THE OPEN FLAME BURNERS ON AND OFF (Fig.1) | 18 |
| 6.3 TURNING THE OVEN BURNER ON AND OFF | 18 |
| 7. MIXED GAS-ELECTRIC COOKERS | 18 |
| 7.1 PREPARING FOR INSTALLATION | 18 |
| 7.1.1 LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND GENERAL RULES..... | 18 |
| 7.1.2 INSTALLING ELECTRICAL APPLIANCES | 18 |
| 7.1.3 ELECTRICAL CONNECTION..... | 18 |
| 7.1.4 EQUIPOTENTIAL CONNECTION | 19 |
| 7.1.5 SAFETY DEVICES SUPPLIED | 19 |
| 8. USER INSTRUCTIONS | 19 |
| 8.1 STARTING THE ELECTRIC CONVECTION OVEN | 19 |
| 9. MAINTENANCE, CLEANING AND CARE | 19 |
| 10. INSTALLATION DIAGRAMS | 44 |
| 11. TECHNICAL DATA | 51 |
| 12. ELECTRICAL DIAGRAM | 53 |
| 13. EXPLODED FUNCTIONAL PARTS TABLES - | 54 |
| 13.1 BURNER "C" | 54 |
| 13.2 BURNER "D" | 55 |
| 13.3 BURNER "E" = 7,5 KW | 56 |
| 13.4 OVEN BURNER..... | 57 |
| 13.5 ALLPLATE BURNER | 58 |

| | | |
|------------|---|-----------|
| 13.6 | DRAUGHT DIVERTER STACK ASSEMBLY DIAGRAM | 59 |
| 14. | CERTIFICATO "CE" N° 51BQ2870 | 60 |
| 14.1 | CERTIFICATO "CE" N° 51BQ2870 | 61 |

| | | |
|------------|-------------------------------------|-----------|
| 13.1 | BRENNER "C" | 54 |
| 13.2 | BRENNER "D" | 55 |
| 13.3 | BRENNER "E" = 7,5 KW | 56 |
| 13.4 | BACKOFENBRENNERS | 57 |
| 13.5 | ALLPLATE BURNER | 58 |
| 13.6 | MONTAGESHEMA WINDSCHUTZKAMIN | 59 |
| 14. | CERTIFICATO "CE" N° 51BQ2870 | 60 |
| 14.1 | CERTIFICATO "CE" N° 51BQ2870 | 61 |

| | |
|----------------|---------------------------|
| DEUTSCH | INHALTSVERZEICHNIS |
|----------------|---------------------------|

| | | |
|------------|---|-----------|
| 1. | HINWEISE | 6 |
| 2. | ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EG-RICHTLINIEN | 6 |
| 2.1 | ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EG-RICHTLINIEN FÜR ELEKTROBACKÖFEN (STATISCH ODER MIT HEISSLUFT) | 6 |
| 2.2 | ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EG-RICHTLINIEN FÜR GASVERBRAUCHSEINRICHTUNGEN | 6 |
| 3. | TABELLE TECHNISCHE DATEN – KOCHSTELLEN MIT ZÜNDBRENNER – HERDE MIT BACKOFEN - GRILLPLATTEN | 20 |
| 3.1 | KENNDATEN DER GASARTEN | 21 |
| 4. | ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR | 22 |
| 4.1 | INSTALLATION | 22 |
| 4.2 | GESETZLICHE, TECHNISCHE UND ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN | 22 |
| 4.3 | ABGASLEITUNG FÜR GERÄTE "A" | 22 |
| 4.4 | ABGASLEITUNG FÜR GERÄTE "B" | 22 |
| 4.5 | KONTROLLE GASLECKSTELLEN | 22 |
| 5. | WARTUNG | 22 |
| 5.1 | UMBAU FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN - KOCHSTELLEN | 22 |
| 5.1.1 | AUSTAUSCH VERSCHIEDENER TEILE - KOCHSTELLENBRENNER | 23 |
| 5.2 | UMBAU FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN - GRILLPLATTE | 23 |
| 5.2.1 | AUSTAUSCH VERSCHIEDENER TEILE - GRILLPLATTENBRENNER | 23 |
| 5.3 | UMBAU FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN – GASBACKÖFEN | 23 |
| 5.3.1 | AUSTAUSCH VERSCHIEDENER TEILE – BACKOFEN (ABB. 4) | 23 |
| 5.3.2 | AUSTAUSCH BACKOFENBRENNER | 24 |
| 6. | ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER | 24 |
| 6.1 | GRILLPLATTENBRENNER EIN- UND AUSSCHALTEN (Abb. 9) | 24 |
| 6.2 | KOCHSTELLENBRENNER EIN- UND AUSSCHALTEN (Abb. 1) | 24 |
| 6.3 | EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENBRENNERS | 24 |
| 7. | KOMBIHERDE GAS - ELEKTRO | 24 |
| 7.1 | INSTALLATION | 24 |
| 7.1.1 | GESETZLICHE, TECHNISCHE UND ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN | 24 |
| 7.1.2 | INSTALLATION VON ELEKTROGERÄTEN | 24 |
| 7.1.3 | STROMANSCHLUSS | 25 |
| 7.1.4 | ÄQUIPOTENTIALSYSTEM | 25 |
| 7.1.5 | SICHERHEITSVORRICHTUNGEN | 25 |
| 8. | ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER | 25 |
| 8.1 | INBETRIEBNAHME ELEKTRISCHER KONVEKTIONSBACKOFEN | 25 |
| 9. | WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE | 25 |
| 10. | INSTALLATIONSSCHEMEN | 44 |
| 11. | TECHNISCHE DATEN | 51 |
| 12. | ELEKTRISCHES SCHEMA | 53 |
| 13. | DETAILZEICHNUNGEN DER BETRIEBSTEILE | 54 |

| | |
|-----------------|-----------------|
| FRANÇAIS | SOMMAIRE |
|-----------------|-----------------|

| | | |
|-----------|--|-----------|
| 1. | AVERTISSEMENTS | 6 |
| 2. | CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "CEE" | 6 |
| 2.1 | CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "CEE" POUR FOURS ÉLECTRIQUES, VENTILÉS ET STATIQUES | 6 |
| 2.2 | CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "CEE" POUR APPAREILLAGES À GAZ | 7 |
| 3. | TABLEAU DONNÉES TECHNIQUES – PLANS DE CUISSON AVEC BRÛLEUR VEILLEUSE – CUISINIÈRES AVEC FOUR - PLAQUE COUP DE FEU | 26 |
| 3.1 | CARACTÉRISTIQUES DES GAZ | 27 |
| 4. | INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR | 28 |
| 4.1 | INSTALLATION DE L'APPAREILLAGE | 28 |
| 4.2 | NORMES RÉGLEMENTAIRES, RÉGLES TECHNIQUES ET GÉNÉRALES | 28 |
| 4.3 | ÉVACUATION DES FUMÉES POUR LES APPAREILS DE TYPE "A" | 28 |
| 4.4 | ÉVACUATION DES FUMÉES POUR LES APPAREILS DE TYPE "B" | 28 |
| 4.5 | CONTRÔLE DES PERTES DE GAZ | 28 |
| 5. | ENTRETIEN | 28 |
| 5.1 | TRANSFORMATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ- BRÛLEURS TOP | 29 |
| 5.1.1 | REPLACEMENT DE PIÈCES DÉTACHÉES DES BRÛLEURS TOP | 29 |
| 5.2 | TRANSFORMATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ - PLAQUE COUP DE FEU | 29 |
| 5.2.1 | REPLACEMENT DE PIÈCES DÉTACHÉES PLAQUE COUP DE FEU | 29 |
| 5.3 | TRANSFORMATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ- FOUR CUISINIÈRES À GAZ | 29 |
| 5.3.1 | REPLACEMENT DE PIÈCES DÉTACHÉES DU FOUR (FIG. 4) | 30 |
| 5.3.2 | REPLACEMENT BRÛLEUR FOUR | 30 |
| 6. | INSTRUCTIONS DE MISE EN SERVICE | 30 |
| 6.1 | ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRÛLEUR PLAQUE COUP DE FEU (Fig. 9) | 30 |
| 6.2 | ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS – FEUX OUVERTS (Fig.1) | 30 |
| 6.3 | ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRÛLEUR FOUR | 30 |
| 7. | CUISINIÈRES MIXTES GAZ – ÉLECTRIQUES | 30 |
| 7.1 | CONDITIONS D'INSTALLATION | 30 |
| 7.1.1 | NORMES RÉGLEMENTAIRES, RÉGLES TECHNIQUES ET GÉNÉRALES | 31 |
| 7.1.2 | INSTALLATION D' APPAREILS ÉLECTRIQUES | 31 |
| 7.1.3 | BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE | 31 |
| 7.1.4 | BRANCHEMENT EQUIPOTENTIEL | 31 |
| 7.1.5 | Dispositifs de sécurité fournis | 31 |
| 8. | INSTRUCTIONS DE MISE EN SERVICE | 31 |
| 8.1 | MISE EN MARCHÉ DU FOUR À CONVECTION | 31 |
| 9. | ENTRETIEN ET NETTOYAGE | 31 |

| | |
|---|-----------|
| 10. SSCHÉMAS D'INSTALLATION | 44 |
| 11. DONNÉES TECHNIQUES | 51 |
| 12. SCHÉMA ÉLECTRIQUE | 53 |
| 13. ÉCLATÉS DES PARTIES FONCTIONNELLES | 54 |
| 13.1 BRÛLEUR "C" | 54 |
| 13.2 BRÛLEUR "D" | 55 |
| 13.3 BRÛLEUR "E" = 7,5 KW..... | 56 |
| 13.4 BRÛLEUR FOUR | 57 |
| 13.5 BRÛLEUR PLAQUE COUP DE FEU | 58 |
| 13.6 SCHÉMA MONTAGE CHEMINÉE ANTI- REFOULEMENT | 59 |
| 14. CERTIFICATO "CE" N° 51BQ2870 | 60 |
| 14.1 CERTIFICATO "CE" N° 51BQ2870 | 61 |

| | |
|----------------|---------------|
| ESPAÑOL | INDICE |
|----------------|---------------|

| | |
|--|-----------|
| 1. ADVERTENCIAS | 7 |
| 2. CORRESPONDENCIA CON LAS DIRECTIVAS "CEE" | 7 |
| 2.1 CORRESPONDENCIA CON LAS DIRECTIVAS "CEE" PARA HORNOS ELÉCTRICOS, VENTILADOS Y ESTÁTICOS | 7 |
| 2.2 CONFORMIDAD A LAS DIRECTIVAS "CEE" PARA APARATOS DE GAS | 7 |
| 3. TABLA DATOS TÉCNICOS – PLACAS DE COCCIÓN CON QUEMADOR PILOTO COCINAS CON HORNO - TODAPLACA | 32 |
| 3.1 CARACTERÍSTICAS DE LOS GASES..... | 33 |
| 4. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR CUALIFICADO | 34 |
| 4.1 INSTALACIÓN DEL EQUIPO | 34 |
| 4.2 NORMAS DE LEY, NORMAS TÉCNICAS Y LÍNEAS GENERALES..... | 34 |
| 4.3 DESCARGA DE HUMOS PARA APARATOS TIPO "A" | 34 |
| 4.4 DESCARGA DE HUMOS PARA APARATOS TIPO "B" | 34 |
| 4.5 CONTROL DE FUGAS DE GAS..... | 34 |
| 5. MANTENIMIENTO | 34 |
| 5.1 TRANSFORMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS – QUEMADORES TOP | 34 |
| 5.1.1 SUSTITUCIÓN PIEZAS DE REPUESTO QUEMADORES TOP | 35 |
| 5.2 TRANSFORMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS – TODAPLACA | 35 |
| 5.2.1 SUSTITUCIÓN DE PIEZAS DE REPUESTO TODAPLACA | 35 |
| 5.3 TRANSFORMACIÓN PARA FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS – HORNO COCINAS DE GAS | 35 |
| 5.3.1 SUSTITUCIÓN DE PIEZAS DE REPUESTO HORNO (Fig. 4)..... | 36 |
| 5.3.2 SUSTITUCIÓN QUEMADOR HORNO..... | 36 |
| 6. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO | 36 |
| 6.1 ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR TODAPLACA (Fig. 9) | 36 |
| 6.2 ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES – FUEGOS ABIERTOS (Fig.1) | 36 |
| 6.3 ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR DEL HORNO | 36 |
| 7. COCINAS MIXTAS GAS – ELÉCTRICAS | 36 |
| 7.1 PREDISPOSICIÓN PARA LA INSTALACIÓN..... | 36 |
| 7.1.1 NORMAS DE LEY, NORMAS TÉCNICAS Y LÍNEAS GENERALES | 36 |
| 7.1.2 INSTALACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS | 37 |
| 7.1.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA | 37 |
| 7.1.4 CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL | 37 |

| | |
|--|-----------|
| 7.1.5 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD EQUIPADOS | 37 |
| 8. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO | 37 |
| 8.1 PUESTA EN FUNCIÓN DEL HORNO DE CONVECCIÓN | 37 |
| 9. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y CUIDADO | 37 |
| 10. ESQUEMAS DE INSTALACIÓN | 44 |
| 11. DATOS TÉCNICOS | 51 |
| 12. ESQUEMA ELÉCTRICO | 53 |
| 13. TABLAS DE DESPIECES DE LAS PARTES FUNCIONALES | 54 |
| 13.1 QUEMADOR "C" | 54 |
| 13.2 QUEMADOR "D"..... | 55 |
| 13.3 QUEMADOR "E" = 7,5 KW | 56 |
| 13.4 QUEMADOR HORNO | 57 |
| 13.5 QUEMADOR TODAPLACA..... | 58 |
| 13.6 ESQUEMA DE MONTAJE CHIMENEA ANTIVIENTO | 59 |
| 14. CERTIFICATO "CE" N° 51BQ2870 | 60 |
| 14.1 CERTIFICATO "CE" N° 51BQ2870 | 61 |

| | |
|--------------------|---------------------|
| NEDERLANDSE | INHOUDSTAFEL |
|--------------------|---------------------|

| | |
|---|-----------|
| 1. WAARSCHUWING | 7 |
| 2. CONFORM DE EUROPESE RICHTLIJNEN | 7 |
| 2.1 CONFORM DE EUROPESE RICHTLIJN VOOR ELEKTRISCHE, STATISCHE EN GEVENTILEERDE OVENS. | 7 |
| 2.2 CONFORM DE EUROPESE RICHTLIJN VOOR GASTOESTELLEN..... | 7 |
| 3. TABEL MET TECHNISCHE GEGEVENS – KOOKPLATEN MET BRANDER WAAKVLAM – FORNUIZEN MET OVEN – DOORKOOKPLATEN | 38 |
| 3.1 EIGENSCHAPPEN VAN DE GASSEN. | 39 |
| 4. INSTRUCTIES VOOR DE ERKENDE INSTALLATEUR | 40 |
| 4.1 PLAATSING VAN HET TOESTEL | 40 |
| 4.2 VERPLICHTE NORMEN, TECHNISCHE EN ALGEMENE BEPALINGEN | 40 |
| 4.3 ROOKAFVOER VOOR TOESTELLEN VAN HET TYPE "A". | 40 |
| 4.4 ROOKAFVOER VOOR TOESTELLEN VAN HET TYPE "B". | 40 |
| 4.5 CONTROLE VAN GASLEKKEN. | 40 |
| 5. ONDERHOUD | 40 |
| 5.1 AANPASSINGEN VOOR GEBRUIK MET ANDERE GASSEN - TOP BRANDERS..... | 40 |
| 5.1.1 PLAATSING VAN WISSELSTUKKEN - TOP BRANDERS..... | 41 |
| 5.2 AANPASSINGEN VOOR GEBRUIK MET ANDERE GASSEN - DOORKOOKPLAAT..... | 41 |
| 5.2.1 PLAATSING VAN WISSELSTUKKEN - BRANDER DOORKOOKPLAAT..... | 41 |
| 5.3 AANPASSINGEN VOOR HET GEBRUIK MET ANDERE GASSEN - GASOVEN..... | 41 |
| 5.3.1 PLAATSING VAN WISSELSTUKKEN - GASOVEN. | 42 |
| 5.3.2 VERVANGING VAN DE BRANDER GASOVEN | 42 |
| 6. INSTRUCTIES VOOR DE INGEBRUIKNEMING | 42 |
| 6.1 ONTSTEKING EN DOVEN VAN DE BRANDER VAN DE DOORKOOKPLAAT. (Fig. 9) | 42 |
| 6.2 ONTSTEKING EN DOVEN VAN DE BRANDERS - OPEN VUUR. (Fig.1) | 42 |
| 6.3 ONTSTEKING EN DOVEN VAN DE BRANDER VAN DE OVEN..... | 42 |
| 7. GEMENGDE FORNUIZEN - GAS & ELEKTRISCH | 42 |

| | | |
|------------|--|-----------|
| 7.1 | PLAATSING VAN HET TOESTEL..... | 42 |
| 7.1.1 | REGLEMENTAIRE NORMEN, TECHNISCHE EN ALGEMENE RICHTLIJNEN..... | 42 |
| 7.1.2 | PLAATSING ELEKTRISCHE TOESTELLEN..... | 43 |
| 7.1.3 | AANKOPPELING AAN HET NET..... | 43 |
| 7.1.4 | EQUIPOTENTIËLE SCHAKELING..... | 43 |
| 7.1.5 | VEILIGHEIDSVORZIENINGEN..... | 43 |
| 8. | INSTRUCTIES VOOR DE INWERKINGSTELLING..... | 43 |
| 8.1 | ONTSTEKING VAN DE ELEKTRISCHE CONVECTIE- OVEN..... | 43 |
| 9. | ONDERHOUD EN REINIGING..... | 43 |
| 10. | INSTALLATIESCHEMA'S..... | 44 |
| 11. | NAAMBORD..... | 51 |
| 12. | SCHEMA ELEKTRICITEIT..... | 53 |
| 13. | SCHEMA'S VAN DE FUNCTIONELE DELEN..... | 54 |
| 13.1 | BRANDER "C"..... | 54 |
| 13.2 | BRANDER "D"..... | 55 |
| 13.3 | BRANDER "E" = 7,5 KW..... | 56 |
| 13.4 | BRANDER OVEN..... | 57 |
| 13.5 | BRANDER DOORKOOKPLAAT..... | 58 |
| 13.6 | MONTAGESCHEMA VAN DE TOCHTONDERBREKER | 59 |
| 14. | CERTIFICATO "CE" N° 51BQ2870..... | 60 |
| 14.1 | CERTIFICATO "CE" N° 51BQ2870..... | 61 |

| | |
|-----------------|----------------------|
| 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.

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 73/23 CEE", con la "Direttiva compatibilità elettromagnetica 89/336 CEE", 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.
- ◆ The parts which have been sealed by the manufacturer must not be tampered with any adjustments (only for gas changeover) must be performed by professionally qualified personnel.

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

2. COMPLIANCE WITH "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: "ESSENTIAL REQUIREMENTS ANNEX I EEC DIRECTIVE 90/396 MD 26/06/1990"

| | |
|----------------|-------------------------|
| DEUTSCH | MONTAGEANLEITUNG |
|----------------|-------------------------|

DIESES GERÄT IST FÜR DAS KOCHEN VON NAHRUNGSMITTELN GEPLANT UND DARF AUSSCHLIESSLICH DURCH QUALIFIZIERTES PERSONAL UNTER BEACHTUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG BEDIENT WERDEN.

1. HINWEISE

- ◆ Die Bedienungsanleitung ist vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durchzulesen, da sie wichtige Hinweise in Bezug auf die Sicherheit bei Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes enthält.
- ◆ Die Bedienungsanleitung ist zwecks jeder weiteren Einsicht sorgfältig aufzubewahren.
- ◆ Die Installation des Geräts und eventuelle Anpassungen an andere Gasarten darf ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- ◆ Für eventuelle Reparaturen ausschließlich vom Hersteller befugte Kundendienstzentren beauftragen und Original-Ersatzteile anfordern.
- ◆ Alle vom Hersteller versiegelten Teil dürfen nicht beschädigt werden, eventuelle Einstellungen (nur bei Gaswechsel) müssen durch qualifiziertes Fachpersonal vorgenommen werden.

Das Nichteinhalten dieser Hinweise kann die Gerätesicherheit beeinträchtigen.

2. ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EG-RICHTLINIEN

2.1 ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EG-RICHTLINIEN FÜR ELEKTROBACKÖFEN (STATISCH ODER MIT HEISSLUFT)

Die Herde werden unter Berücksichtigung der einschlägigen EG-Richtlinien in Übereinstimmung mit der Richtlinie "Niederspannung 73/23/EWG" und der Richtlinie "Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) 89/336/EWG", die gemäß der Richtlinie 93/68/EWG durch die Kennzeichnung „CE“ ergänzt wurden, hergestellt.

2.2 ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EG-RICHTLINIEN FÜR GASVERBRAUCHSEINRICHTUNGEN

Dieses Gerät entspricht den, gemäß der Vorschrift über die "Wesentlichen, der 1. EG-Richtlinie 90/396 vom 26/06/1990 hinzugefügten Anforderungen" durchgeführten Abnahmeprüfungen und besitzt daher das CE-Genehmigungszertifikat.

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

CES APPAREILS SONT DESTINES A LA CUISSON D'ALIMENTS ET DOIVENT ETRE UTILISES EXCLUSIVEMENT PAR UN PERSONNEL QUALIFIE DANS LE RESPECT DES INSTRUCTIONS FIGURANT DANS LE PRESENT MANUEL.

L'appareillage est réservé à un usage exclusivement professionnel.

1. AVERTISSEMENTS

- ◆ Lire attentivement les recommandations et autres instructions du présent manuel qui fournissent d'importantes indications relatives à la sécurité quant à l'installation, l'utilisation et l'entretien.
- ◆ Conserver soigneusement ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment.
- ◆ L'installation de l'appareil et son éventuelle adaptation à d'autres types de gaz doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.
- ◆ Pour toute réparation s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- ◆ Toutes les parties scellées par le fabricant ne doivent pas être manipulées, les éventuels réglages (uniquement pour le changement de gaz) doivent être exclusivement effectuées par un personnel professionnellement qualifié.

Le non-respect de ce qui est reporté ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareillage.

2. CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "CEE"

2.1 CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "CEE" POUR FOURS ÉLECTRIQUES, VENTILÉS ET STATIQUES

Les cuisinières sont conformes aux standards des directives CEE (Directives basse tension 73/23 CEE, Directive sur la compatibilité électromagnétique 89/336 CEE) et possèdent la certification "CE" sur la base de la Directive 93/68 CEE.

2.2 CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "CEE" POUR APPAREILLAGES À GAZ

Cet appareil a obtenu le certificat d'homologation "CE", les essais effectués étant conformes à 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, 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 se deben exigir piezas de repuesto originales.
- ◆ Todas las partes selladas por el constructor no pueden ser modificadas. Eventuales regulaciones (sólo para el cambio de gas) son competencia exclusiva de personal profesional cualificado.

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".

| | |
|--------------------|---------------------------|
| NEDERLANDSE | GEBRUIKSAANWIJZING |
|--------------------|---------------------------|

DEZE TOESTELLEN ZIJN BESTEMD VOOR HET BAKKEN VAN VOEDINGSWAREN EN MOGEN UITSLUITEND DOOR GEKwalificeerd personeel bediend worden met inachtneming van de in deze handleiding vermelde instructies.

1. WAARSCHUWING.

- ◆ Lees aandachtig de aanbevelingen en de instructies in deze handleiding. Zij verschaffen belangrijke aanwijzingen wat betreft veiligheid, plaatsing, gebruik en onderhoud.
- ◆ Bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat u die op elk gewenst moment te kan raadplegen.
- ◆ De plaatsing van het toestel en de eventuele omschakeling voor gebruik met andere gassen mag alleen door daarvoor speciaal opgeleide technici uitgevoerd worden.
- ◆ Herstellingen mogen uitsluitend door een door de fabrikant erkende installateur uitgevoerd worden. Eis steeds originele wisselstukken.
- ◆ De door de fabrikant hermetisch afgesloten onderdelen mogen niet worden geopend. Eventuele afstellingen mogen alleen worden verricht bij het omstellen op een andere gassoort.

Het niet respecteren van deze voorwaarden kan de veiligheid van het toestel in gevaar brengen.

2. CONFORM DE EUROPESE RICHTLIJNEN.

2.1 CONFORM DE EUROPESE RICHTLIJN VOOR ELEKTRISCHE, STATISCHE EN GEVENTILEERDE OVENS.

De fornuizen zijn conform de Europese richtlijn (Lagedrukrichtlijn 73/23 CEE, Elektromagnetische compatibiliteitsrichtlijn 89/336 CEE) en verkregen de "CE" certificatie op basis van Richtlijn 93/68 CEE.

2.2 CONFORM DE EUROPESE RICHTLIJN VOOR GASTOESTELLEN

Dit toestel verkreeg het gehomologeerd getuigschrift "CE". De toestellen werden getest conform de norm: "Noodzakelijke Vereisten. Bijlage 1. Richtlijn CEE 90/396 van 26/06/1990".

3. TABELLA DATI TECNICI – PIANI DI COTTURA CON BRUCIATORE PILOTA – CUCINE CON FORNO - TUTTAPIASTRA

| MODELLI | BRUCIATORI PIANO DI COTTURA N° x kW | | | POTENZA FORNO N° x kW | | | POTENZA TOTALE kW | | CONSUMO GAS TOTALE | | DIAMETRO UGELLI 1/100 di mm | |
|--|--|-------------------|-------------------|-----------------------------|--------|--------|-------------------------|-------|---|---|--------------------------------|---------------------------|
| | N° | MAX | MIN | N° | MAX | MIN | MAX | MIN | G.P.L. G30/G31 30/37mbar | METANO G20 20mbar | G.P.L. G30/G31 30/37mbar | METANO G20 20mbar |
| | | | | | | | | | Kg/h | m3/h | | |
| 70-40 PCG 70-40 PCG-T | 1 x 1 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | - - | - - | - - | 9,2 | 3,2 | 0,288 0,427 0,715 | 0,392 0,582 0,974 | 95 120 | 145 180 |
| 70-70 PCG 70-70 PCG-T 70-70 CFGE | 2 x 2 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | - - | - - | - - | 18,4 | 6,4 | 2 x 0,288 2 x 0,427 1,430 | 2 x 0,392 2 x 0,582 1,948 | 95 120 | 145 180 |
| 70-70 CFG | 2 x 2 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | 1 x | 5,0 | 1,95 | 23,4 | 8,35 | 2 x 0,288 2 x 0,427 0,388 1,818 | 2 x 0,392 2 x 0,582 0,529 2,477 | 95 120 120 | 145 180 180 |
| 70-110 PCG 70-110 PCG-T 70-110 CFGE | 4 x 2 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | - - | - - | - - | 25,8 | 8,6 | 4 x 0,288 2 x 0,427 2,006 | 4 x 0,392 2 x 0,582 2,732 | 95 120 | 145 180 |
| 70-110 CFG | 4 x 2 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | 1 x | 5,0 | 1,95 | 30,8 | 10,55 | 4 x 0,288 2 x 0,427 0,388 2,392 | 4 x 0,392 2 x 0,582 0,529 3,259 | 95 120 120 | 145 180 180 |
| 70-70 TPG 70-70 TPG-T | 1 x | 8,2 | 3,6 | - | - | - | 8,2 | 3,6 | 0,637 | 0,868 | 145L | 215L |
| 70-70 TPGF | 1 x | 8,2 | 3,6 | 1 x | 5,0 | 1,95 | 13,2 | 5,55 | 0,637 0,388 1,026 | 0,868 0,529 1,397 | 145L 120 | 215L 180 |
| 70-70 TPGFE | 1 x | 8,2 | 3,6 | - | - | - | 8,2 | 3,6 | 0,637 | 0,868 | 145L | 215L |
| 70-110 TPGF | 1 x 1 x 1 x | 3,7 5,5 8,2 | 1,1 2,1 3,6 | 1 x | 5,0 | 1,95 | 22,4 | 8,75 | 0,288 0,427 0,637 0,388 1,740 | 0,392 0,582 0,868 0,529 2,307 | 95 120 145L 120 | 145 180 215L 180 |
| 70-110 TPGFE | 1 x 1 x 1 x | 3,7 5,5 8,2 | 1,1 2,1 3,6 | | | | 17,4 | 6,8 | 0,288 0,427 0,637 1,352 | 0,392 0,582 0,868 1,842 | 96 121 145L | 145 180 215L |
| 70-110CFG 5 | 2 x 2 x 1 x | 3,7 5,5 7,5 | 0,7 1,4 2,9 | 1 x | 5 | 1,95 | 30,9 | 9,05 | 2 x 0,288 2 x 0,427 0,583 0,388 2,401 | 2 x 0,392 2 x 0,582 0,794 0,529 3,271 | 95 120 140L 120 | 145 180 215L 180 |

| | | |
|--|------|--------|
| PILOTA PER BRUCIATORE DA 3,7 kW | 20 | 35 |
| PILOTA PER BRUCIATORE DA 5,5 kW | 20 | 35 |
| PILOTA PER BRUCIATORE TUTTAPIASTRA 8,2 kW | 20 | 35 |
| BY – PASS BRUCIATORE "C" 3,7 kW | 50 | REGOL. |
| " " "D" 5,5 kW | 70 | REGOL. |
| " TUTTAPIASTRA 8,2 kW | 90 | REGOL. |
| " FORNO | 55 | REGOL. |
| POSIZIONE ARIA PRIMARIA PER BRUCIATORE DA 3,7 kW | A mm | } |
| " " " 5,5 kW | | |
| " PER FORNO | | |
| " PER BRUCIATORE TUTTAPIASTRA | | |
| | 3 | 2 |
| | 14 | 12 |
| | 0 | 0 |
| | 9 | 0 |

QUESTI VALORI SONO INDICATIVI
BISOGNA VERIFICARE SEMPRE
CHE LA FIAMMA SIA REGOLARE

3.1 CARATTERISTICHE DEI GAS

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

| TIPI DI GAS | POTERE CALORIFICO INF. (PCI) | PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE mbar | mm c.d.a. |
|---|---------------------------------|------------------------------------|-----------|
| G20 (gas metano) CH ₄ | 9.45 kW m ³ /h | 20 | 200 |
| G30 (butano) C ₄ H ₁₀ | 12.68 kW/kg | 30 | 300 |
| G31 (propano) C ₃ H ₈ | 12.87 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 |

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

Pressioni mbar = millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimetri di colonna d'acqua)
Potenza = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

4. ISTRUZIONE PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO

4.1 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e in caso di dubbio non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Posizionare l'apparecchiatura sempre sotto una cappa di aspirazione, dopo essere posta in opera, dovrà essere livellata agendo sui piedini.
- L'allacciamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato sempre mediante tubazioni rigide in acciaio zincato o rame. Tutte le tenute sui filetti di giunzione, devono essere garantite da materiali certificati per l'utilizzo con i gas.
- 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 gas a monte dell'apparecchiatura, così pure le caratteristiche dei locali nei quali viene installata l'apparecchiatura, devono rispondere alle norme in vigore.
- Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra il gas di predisposizione della stessa, e quello disponibile per l'alimentazione al fine di verificare l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra i due si deve procedere come descritto nel paragrafo "Trasformazione per il funzionamento con altri gas".
- 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.

4.2 NORME DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E LINEE GENERALI

- Attenersi alle prescrizioni e alle Norme di riferimento in vigore nel paese in cui l'apparecchio viene installato.
- Norme prevenzioni infortuni.

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 tabelle dati tecnici) come apparecchi 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 di quanto richiesto, V. tabella 1, maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

4.4 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "B"

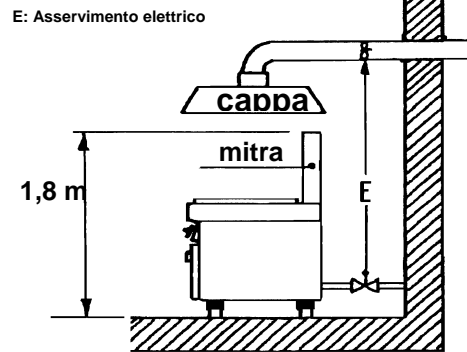
Gli apparecchi devono essere posti in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme d'installazione.

Le nostre apparecchiature sono considerate (v. tabella dati tecnici) come apparecchi a gas di tipo B, sono previsti per essere collegati ad un condotto naturale di evacuazione dei prodotti della combustione, per esempio essere collegati ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, o scaricare i prodotti della combustione direttamente all'esterno; oppure asserviti ad un sistema di evacuazione forzata, per esempio cappa munita di aspiratore meccanico.

Se i prodotti della combustione vengono scaricati tramite un sistema di evacuazione forzata:

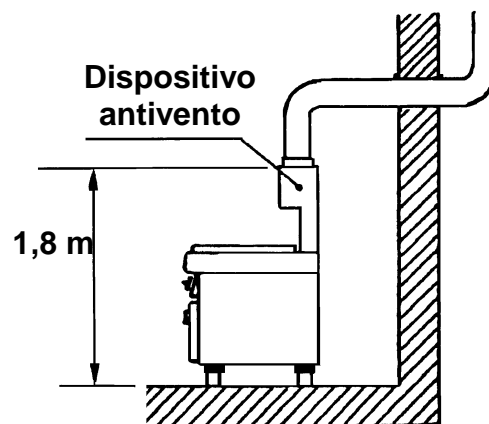
- l'alimentazione del gas all'apparecchiatura deve essere direttamente asservita al sistema di evacuazione forzata e deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti. La riammissione dei gas all'apparecchiatura deve potersi fare solo manualmente;
- nel caso d'installazione sotto cappa, la parte terminale del condotto di scarico dell'apparecchio deve trovarsi ad almeno 1,8 m dalla superficie di appoggio dell'apparecchiatura, la sezione di sbocco del condotto di scarico dei prodotti della combustione deve essere disposta entro il perimetro di base della cappa stessa.

SCARICO FORZATO



NOTA: la mitra viene fornita a richiesta.

SCARICO NATURALE



NOTA: il dispositivo antivento viene fornito a richiesta.

4.5 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. 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.

5.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS - BRUCIATORI TOP

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

Per il funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato:

- ♦ la trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato;
- ♦ La dotazione degli ugelli per la conversione ad un altro tipo di gas, diverso da quello che era stata predisposta l'apparecchiatura, normalmente è contenuta in un sacchetto di nylon con relative etichette supplementari riportanti tutte le tipologie dei gas. Se la dotazione non fa parte del corredo, si

deve richiederla al concessionario/importatore accertandosi prima che l'apparecchiatura possa funzionare con altri tipi di gas. Una volta terminata la trasformazione e le dovute regolazioni, bisogna applicare nello spazio apposito della targhetta caratteristiche, la etichetta relativa al gas corrispondente, ritagliando quella interessata.

- ◆ **Sostituzione ugelli bruciatori** – (fig.1):togliere le griglie (1), i bruciatori (3), la bacinella raccogli gocce (2).Aprire del tutto le boccole regolazione aria (4) alla distanza prevista sulla tabella Dati Tecnici in funzione del tipo di gas (fig).
- ◆ **Sostituzione ugello pilota** (fig 1):togliere le griglie (1) i bruciatori (3) la bacinella raccogli gocce (2) svitare il dado posto sotto al pilota (20) svitare l'ugello dentro al foro dove era avvitato il dado, (17) e sostituirlo.
- ◆ **Regolazione del minimo** – (fig. 1):togliere le manopole (8) dei rubinetti, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (7) dei rubinetti (6) fino ad ottenere il minimo desiderato.
- ◆ **Regolazione minimo (Fig.1):**
(macchine predisposte a gas naturale e trasformate in GPL)
togliere la manopola (8) del rubinetto, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (7) avvitandola fino a fine corsa.
- ◆ **Pressione di alimentazione:**
deve essere quella descritta sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchio e sul libretto istruzione (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 (9) togliendo la vite (11). A controllo avvenuto riavvitare a tenuta la vite.
Se la pressione di alimentazione dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.

5.1.1 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO BRUCIATORI TOP

- **Rubinetto in sicurezza** (6): togliere griglie (1), bruciatori (3), bacinelle (2), cruscotto (12), svitare i tubi di collegamento (13) e raccordi (14) dalla rampa, svitare la termocoppia (15) sostituire il rubinetto.
- **Termocoppia** (15): svitare il raccordo del rubinetto (6), svitare i dadi di fissaggio alla squadretta supporto termocoppia (16), sostituire la termocoppia.
- **Bruciatore pilota** (20): togliere le griglie (1) i bruciatori (3) la bacinella (2), svitare il tubo di collegamento pilota (16) svitare il pilota dal supporto.

5.2 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS - TUTTAPIASTRA

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:

- la trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato;
- La dotazione degli ugelli per la conversione ad un altro tipo di gas, diverso da quello che era stata predisposta l'apparecchiatura, normalmente è contenuta in un sacchetto di nylon con relative etichette supplementari riportanti tutte le tipologie dei gas. Se la dotazione non fa parte del corredo, si deve richiederla al concessionario/importatore accertandosi prima che l'apparecchiatura possa funzionare con altri tipi di gas. Una volta terminata la trasformazione e le dovute regolazioni, bisogna applicare nello spazio apposito della targhetta caratteristiche, la etichetta relativa al gas corrispondente, ritagliando quella interessata.
- **Sostituzione ugello bruciatore** (fig. 8):
togliere il cruscotto (12). Aprire del tutto la boccola regolazione aria bruciatore (24) e sostituire l'ugello (27). Rimontare il tutto; posizionare la boccola regolazione aria bruciatore (24) alla distanza prevista ("A") sulla tabella Dati Tecnici in funzione del tipo di gas (fig.10).
- **Sostituzione ugello pilota** (23):
togliere il cruscotto (12) svitare il tubetto collegamento pilota (16), sostituire l'ugello facendo attenzione ad inserire nel portaugello contemporaneamente l'ugello e il tubetto collegamento pilota. Controllare che non vi siano perdite di gas mediante soluzione di acqua saponata.
- **Regolazione del minimo:**
togliere la manopola (8) del rubinetto, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (7) del rubinetto (6) fino ad ottenere il minimo desiderato.
- **Regolazione minimo : (macchine predisposte a gas naturale e trasformate in GPL)**
togliere la manopola (8) del rubinetto, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (7) avvitandola fino a fine corsa.
- **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 (9) togliendo la vite (11). A controllo avvenuto riavvitare a tenuta la vite.

Se la pressione di alimentazione dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.

5.2.1 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO TUTTAPIASTRA

- **Rubinetto di sicurezza** (6): togliere il cruscotto (12), svitare il dado di collegamento rubinetto alla rampa di alimentazione (9) e alla conduttura di alimentazione bruciatore, svitare la termocoppia (15) e la conduttura pilota (16) dal rubinetto, sostituire il rubinetto.
- **Termocoppia** (15): togliere il cruscotto (12), svitare la termocoppia (15) dal rubinetto (6) e dal supporto pilota (23), quindi sostituirla.
- **Candela di accensione** (18): togliere il cruscotto (12), svitare il dado collegamento candela dal supporto pilota (23). Togliere la candela e sostituirla.
- **Accenditore piezoelettrico** (19): togliere il cruscotto (12), sfilare il cavo di collegamento candela (21), togliere il dado fissaggio del piezoelettrico e sostituirlo.
- **Bruciatore pilota** (23): togliere il cruscotto (12), svitare il dado di collegamento pilota (23), la termocoppia (15), togliere il dado di collegamento candela di accensione, togliere le viti fissaggio pilota e sostituire il pilota. Quindi rimontare il tutto.

5.3 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:

- la trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato;
- La dotazione degli ugelli per la conversione ad un altro tipo di gas, diverso da quello che era stata predisposta l'apparecchiatura, normalmente è contenuta in un sacchetto di nylon con relative etichette supplementari riportanti tutte le tipologie dei gas. Se la dotazione non fa parte del corredo, si deve richiederla al concessionario/importatore accertandosi prima che l'apparecchiatura possa funzionare con altri tipi di gas. Una volta terminata la trasformazione e le dovute regolazioni, bisogna applicare nello spazio apposito della targhetta caratteristiche, la etichetta relativa al gas corrispondente, ritagliando quella interessata.
- **Sostituzione ugello del bruciatore del forno** – (fig.4):
aprire la porta del forno, togliere la suola (4), sostituire l'ugello (17). Posizionare la boccola regolazione aria secondo quanto indicato sulla tabella dati tecnici quota A =..... in funzione del tipo di gas (fig.7).
- **Regolazione del minimo del bruciatore forno:**
la fiamma del bruciatore funzionante al minimo deve essere stabile anche in seguito a brusche manovre della manopola dalla posizione max alla posizione minimo. La termocoppia deve essere riscaldata dalla fiamma del bruciatore al minimo senza che questo si spenga (vedi fig. 6). Nel caso occorra regolare il minimo, avvitare o svitare la vite di regolazione (5) posta sul rubinetto termostatico (6): svitandola il minimo aumenta, avvitandola diminuisce.
- **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 (9) togliendo la vite (11). A controllo avvenuto riavvitare a tenuta la vite.
Se la pressione di alimentazione dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.

5.3.1 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO FORNO (FIG. 4)

- **Rubinetto termostatico** (6):
togliere le griglie (1), bruciatori (3), bacinelle (2), cruscotto (12), svitare i raccordi di entrata (14) ed uscita (7), svitare la termocoppia (15), sfilare il bulbo del rubinetto termostatico posto all'interno del forno, sul supporto (23) sostituire il rubinetto e rimontare il tutto.
- **Termocoppia** (15):
togliere la suola del forno (4) e il parafiamma del bruciatore (24). Svitare la termocoppia dal supporto e dal rubinetto termostatico e sostituirla. Riposizionarla come in fig. 6.
- **Candela dell'accensione** (25):
togliere la suola del forno (4) e il parafiamma del bruciatore (24). Svitare la candela e sostituirla. Riposizionarla verificando la buona accensione del bruciatore.
- **Accenditore piezoelettrico** (19):
sfilare il cavo di alta tensione (18) dell'accenditore, svitare il dado di fissaggio al cruscotto, sostituire il piezoelettrico.

5.3.2 SOSTITUZIONE BRUCIATORE FORNO

1. Togliere la suola forno (4), togliere il parafiamma bruciatore (24)
2. svitare il dado fissaggio porta ugello (20)
3. svitare i dadi collegamento termocoppia e candela
4. svitare viti fissaggio bruciatore al fondo.
5. Sostituire il bruciatore e rimontare tutto.

N.B.: dopo ogni sostituzione o riparazione controllare il corretto funzionamento degli organi sostituiti e provvedere alla messa a punto degli stessi.

Controllare le tenute sui raccordi gas con acqua saponata, non usare mai fiamme libere.

6. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

6.1 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL BRUCIATORE TUTTAPIASTRA (Fig. 9)

Accensione Fiamma Pilota:

Spingere la manopola (8) e girarla in senso antiorario fino alla posizione pilota * (simbolo scintilla). Premere contemporaneamente manopola e pulsante del piezoelettrico, il bruciatore pilota si accenderà. Tenere premuta la manopola per 10-15 secondi, quindi rilasciarla. Verificare l'accensione attraverso i fori (22) esistenti nel cruscotto (12).

Se l'accensione non è avvenuta, ripetere l'operazione.

Accensione bruciatore Tuttapiastro:

Dalla posizione pilota * girare la manopola ancora in senso orario fino alla posizione di massima 🔥 (simbolo grande). Il bruciatore si accenderà automaticamente.

Ruotando ancora la manopola in senso antiorario fino alla posizione 🔻 (simbolo piccolo), il bruciatore funzionerà al minimo.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione * per cui rimarrà acceso soltanto il bruciatore pilota.

Spegnimento totale del Tuttapiastro:

Per spegnere totalmente il Tuttapiastro, premere la manopola nella posizione * e ruotarla in senso orario fino alla posizione ● (chiuso).

6.2 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEI BRUCIATORI - FUOCHI APERTI (Fig.1)

Accensione pilota:

Spingere la manopola (8) e girarla in senso antiorario fino alla posizione pilota * (simbolo scintilla). Premere la manopola ed accendere il bruciatore pilota con una fiamma. Tenere premuta la manopola per 10-15 secondi, quindi rilasciarla. Verificare l'accensione attraverso il foro sul bruciatore (3). Se l'accensione non è avvenuta, ripetere l'operazione.

Accensione Bruciatore:

Dalla posizione pilota * girare la manopola ancora in senso antiorario fino alla posizione di massima 🔥 (simbolo grande). Il bruciatore si accenderà automaticamente. Ruotando ancora la manopola in senso antiorario fino alla posizione 🔻 (simbolo piccolo) il bruciatore funzionerà al minimo.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione * per cui rimarrà acceso soltanto il bruciatore pilota.

Spegnimento totale dei fuochi aperti:

Per spegnere totalmente i fuochi aperti, premere la manopola relativa al bruciatore interessato nella posizione * e ruotarla in senso orario fino alla posizione ● (chiuso).

Manutenzione:

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

- Rubinetti di comando: ogni 6-12 mesi è bene farli controllare ed ingrassarli da un tecnico qualificato.

Pulizia:

Per un corretto funzionamento, provvedere giornalmente alla pulizia dell'apparecchiatura, togliendo e lavando griglie, bacinelle e bruciatori, facendo attenzione che sporco e liquidi non cadano all'interno dei bruciatori ostruendo gli ugelli e impedendo così il funzionamento dei bruciatori. Pulire le superfici in acciaio inox con un panno umido oppure con acqua e sapone, se vengono usati detersivi questi non devono contenere sostanze CLORATE o ABRASIVE, quindi lavare con acqua ed asciugare con cura.

Pulire le superfici smaltate esclusivamente con acqua e sapone.

6.3 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL BRUCIATORE FORNO

Accensione e spegnimento del bruciatore del forno:

Il bruciatore del forno viene alimentato per mezzo di un rubinetto termostatico con sicurezza. Per l'accensione del bruciatore spingere la manopola (8) e girarla in senso antiorario fino alla posizione (da 150°C

a 300°C indicata sulla manopola) in funzione alla temperatura desiderata nel forno (fig. 5). Premere la manopola a fondo e contemporaneamente premere anche il pulsante dell'accenditore piezoelettrico. Tenere premuta la manopola per 10-15 secondi, quindi rilasciarla; il bruciatore rimarrà acceso. Ripetere l'operazione nel caso che il bruciatore si spenga.

Posizionare la manopola nella posizione della temperatura desiderata nel forno.

Nel caso che l'accenditore piezoelettrico (19) per una qualsiasi avaria non riuscisse ad accendere il bruciatore, è possibile lo stesso effettuare l'accensione manualmente, avvicinando una fiammella al foro (27) sul pannello inferiore del forno, a porta aperta, tenendo premuta la manopola (8) come precedentemente descritto.

Manutenzione:

La manutenzione è ridotta al minimo per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature. Tuttavia si consiglia di far controllare gli impianti da un tecnico qualificato, almeno 2 volte l'anno.

- Rubinetti di comando: ogni 6-12 mesi è bene farli controllare e ingrassare da un tecnico qualificato.

Pulizia:

Per un corretto funzionamento, provvedere giornalmente alla pulizia dell'apparecchiatura. Pulire le superfici in acciaio inox con un panno umido oppure con acqua e sapone, se vengono usati detersivi, questi non devono contenere sostanze CLORATE o ABRASIVE, quindi lavare ed asciugare con cura.

Pulire le superfici smaltate esclusivamente con acqua e sapone.

N.B.: non lasciare la porta del forno aperta durante il funzionamento, per evitare il surriscaldamento delle manopole e dei rubinetti di comando dei bruciatori compromettendone il buon funzionamento.

7. CUCINE MISTE GAS – ELETTRICHE

7.1 PREDISPOSIZIONE PER L'INSTALLAZIONE

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 100 mm.

Bisogna accertarsi del preciso rispetto delle norme di prevenzione incendi. Le apparecchiature possono essere posizionate, secondo il modello, come apparecchiature a 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.

7.1.1 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.

7.1.2 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 morsetteria arrivo
linea prima di posizionare definitivamente
l'apparecchiatura

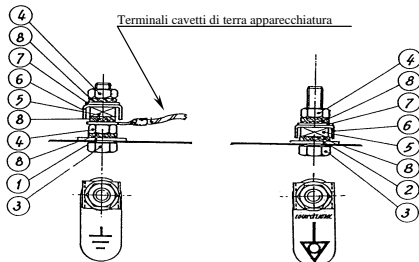
7.1.3 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

- 1) Le cucine vengono consegnate predisposte per il funzionamento con tensione a VAC 400+3N.
- 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) Sulle cucine a pavimento per accedere alla morsetteria arrivo linea, si rende necessario smontare il coperchio protezione fissato sul fianco sinistro dell'apparecchiatura. Per il collegamento, quindi: inserire il cavo flessibile attraverso il passacavo ed il pressacavo, collegare i singoli cavetti con i morsetti corrispondenti.
- 5) E' indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un efficiente presa di terra. A tale scopo, vicino alla morsetteria di allacciamento, c'è un morsetto contrassegnato con una targhetta con il simbolo \perp 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 sollecitato solo dopo che i cavetti di alimentazione sono già stati staccati.

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

7.1.4 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 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!

7.1.5 DISPOSITIVI DI SICUREZZA IN DOTAZIONE

Oltre al termostato di funzionamento l'apparecchio è provvisto anche di un termostato di sicurezza, che spegne il forno nel caso in cui il termostato non funzioni. In caso di guasti, avvisare il servizio assistenza.

8. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

8.1 MESSA IN FUNZIONE DEL FORNO A CONVEZIONE

Le cucine sono apparecchi destinati alla cottura di alimenti e devono essere usate esclusivamente da personale professionalmente qualificato, nel modo indicato da questo manuale d'istruzioni; ogni altro uso improprio può risultare pericoloso.

Inserire l'interruttore principale.

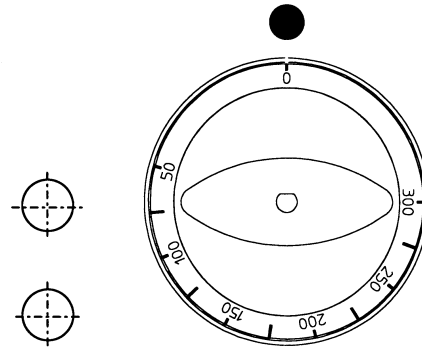
Girare la manopola del termostato dallo "0" alla posizione desiderata da 50°C a 300°C, si accenderanno entrambe le lampade spia.

La spia verde indica che l'apparecchio è sotto tensione, la gialla che le resistenze del forno ventilato sono in funzione.

Non appena la temperatura richiesta viene raggiunta, la luce gialla si spegne.

Per spegnere il forno, girare la manopola del termostato sulla posizione "0".

Il riscaldamento del forno è ad aria forzata.



9. MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA

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

Prima di iniziare le operazioni di pulizia l'apparecchiatura deve essere staccata dalla corrente 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.

- 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 di assistenza.

- Manutenzione.

Le operazioni di manutenzione devono essere seguite 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.

Suggeriamo inoltre di stipulare un contratto di assistenza.

3. TECHNICAL DATA TABLE – COOKING TOPS WITH PILOT BURNER – COOKERS WITH OVEN - ALLPLATE

| MODELS | COOKING TOP BURNERS No. x kW | | | OVEN POWER No. x kW | | | TOTAL POWER kW | | TOTAL GAS CONSUMPTION | | NOZZLE DIAMETER 1/100 of a mm | |
|--|---------------------------------|-------------------|-------------------|------------------------|--------|--------|-------------------|-------|---|---|----------------------------------|------------------------------|
| | No. | MAX | MIN | No. | MAX | MIN | MAX | MIN | LPG G30-31 30/37mbar | NATURAL GAS G20 20mbar | LPG G30-31 30/37mbar | NATURAL GAS G20 20mbar |
| | | | | | | | | | kg/h | m ³ /h | | |
| 70-40 PCG 70-40 PCG-T | 1 x 1 x | 3.7 5.5 | 1.1 2.1 | - - | - - | - - | 9.2 | 3.2 | 0.288 0.427 0.715 | 0.392 0.582 0.974 | 95 120 | 145 180 |
| 70-70 PCG 70-70 PCG-T 70-70 CFGE | 2 x 2 x | 3.7 5.5 | 1.1 2.1 | - - | - - | - - | 18.4 | 6.4 | 2 x 0.288 2 x 0.427 1.430 | 2 x 0.392 2 x 0.582 1.948 | 95 120 | 145 180 |
| 70-70 CFG | 2 x 2 x | 3.7 5.5 | 1.1 2.1 | 1 x | 5.0 | 1.95 | 23.4 | 8.35 | 2 x 0.288 2 x 0.427 0.388 1.818 | 2 x 0.392 2 x 0.582 0.529 2.477 | 95 120 120 | 145 180 180 |
| 70-110 PCG 70-110 PCG-T 70-110 CFGE | 4 x 2 x | 3.7 5.5 | 1.1 2.1 | - - | - - | - - | 25.8 | 8.6 | 4 x 0.288 2 x 0.427 2.006 | 4 x 0.392 2 x 0.582 2.732 | 95 120 | 145 180 |
| 70-110 CFG | 4 x 2 x | 3.7 5.5 | 1.1 2.1 | 1 x | 5.0 | 1.95 | 30,8 | 10,55 | 4 x 0.288 2 x 0.427 0.388 2,392 | 4 x 0.392 2 x 0.582 0.529 3,259 | 95 120 120 | 145 180 180 |
| 70-110 CFG 5 | 2 x 2 x 1 x | 3.7 5.5 7,5 | 0,7 1,4 2,9 | 1 x | 5.0 | 1.95 | 30.9 | 9,05 | 2 x 0.288 2 x 0.427 0.583 0,388 2,401 | 2 x 0.392 2 x 0.582 0.794 0,529 3,271 | 95 120 140 120 | 145 180 215 180 |
| 70-70 TPG 70-70 TPG-T | 1 x | 8.2 | 3.6 | - | - | - | 8.2 | 3.6 | 0.637 | 0.868 | 145L | 215L |
| 70-70 TPFGE | 1 x | 8.2 | 3.6 | 1 x | 5.0 | 1.95 | 13.2 | 5.55 | 0.637 0.388 1.026 | 0.868 0.529 1.397 | 145L 120 | 215L 180 |
| 70-70 TPFGE | 1 X | 8,2 | 3,6 | - | - | - | 8,2 | 3,6 | 0.637 | 0,868 | 145 L | 215L |
| 70-110 TPFGE | 1 x 1 x 1 x | 3.7 5.5 8.2 | 1.1 2.1 3.6 | 1 x | 5.0 | 1.95 | 22.4 | 8.75 | 0.288 0.427 0.637 0.388 1.740 | 0.392 0.582 0.868 0.529 2.307 | 97 122 145L 120 | 145 180 215L 180 |
| 70-110 TPFGE | 1 x 1 x 1 x | 3.7 5.5 8.2 | 1.1 2.1 3.6 | | | | 17,4 | 6,8 | 0.288 0.427 0.637 1.352 | 0.392 0.582 0.868 1,842 | 98 123 145L | 145 180 215L |

| | | |
|--|--------|--------|
| BURNER PILOT, 3.7 kW | 20 | 35 |
| BURNER PILOT, 5.5 kW | 20 | 35 |
| ALLPLATE BURNER PILOT, 8.2 kW | 20 | 35 |
| BY – PASS BURNER "C" 3.7 kW | 50 | REGUL. |
| " " "D" = 5.5 kW | 70 | REGUL. |
| " ALLPLATE 8.2 kW | 90 | REGUL. |
| " OVEN | 55 | REGUL. |
| PRIMARY AIR POSITION FOR BURNER 3.7 kW | } A mm | } |
| " " 5,5 kW | | |
| " FOR OVEN | | |
| " PILOT FOR THE ALLPLATE BURNER | | |
| | 3 | 2 |
| | 14 | 12 |
| | 0 | 0 |
| | 9 | 0 |

THESE VALUES ARE APPROXIMATE - ALWAYS MAKE SURE THE FLAME IS REGULAR.

3.1 GAS CHARACTERISTICS

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

| TYPE OF GAS | NET HEAT VALUE INF. (NHV) | SUPPLY PRESSURE | |
|---|------------------------------|-----------------|----------|
| | | mbar | mm water |
| G20 (natural gas) CH ₄ | 9.45 kW m ³ /h | 20 | 200 |
| G30 (butane) C ₄ H ₁₀ | 12.68 kW/kg | 30 | 300 |
| G31 (propane) C ₃ H ₈ | 12.87 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.

Pressures mbar = 1 millibar = 1 mbar = 10 mm water
Power = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

4. INSTRUCTIONS FOR THE QUALIFIED INSTALLER

4.1 APPLIANCE INSTALLATION

- Take the unit out of the packaging. Check that it is in good condition. If in doubt, do not use it and contact professionally qualified personnel.
Always place the unit under an aspiration hood. After installation, it will need to be levelled by using the feet.
- Always use rigid galvanised steel or copper pipes for connecting the appliance.
All the seals on the joining threads must be made using materials that are certified for use with gas.
- 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.
- Before connecting the unit, you must check what kind of gas it is set up to use, and whether the gas which is available to power it is suitable. If the available gas is not suitable for the appliance, proceed as described in the paragraph "Changeover for operation with other types of gas". Always install a cutoff 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.

4.2 LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND GENERAL RULES

- Please follow the restrictions and the standards in force in the country where the equipment will be installed.
- Accident prevention laws.

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 DISCHARGE OF FUMES FOR TYPE "B" APPLIANCES

The appliances must be installed on premises that are suitable for the discharge of combustion products and must comply with the installation rules.

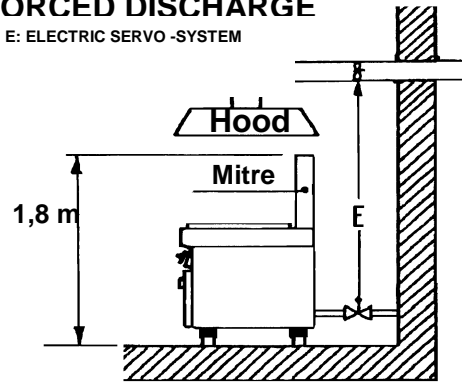
Our appliances are considered (see the Technical Data Table) type B gas appliances, and are for connecting to a natural discharge duct for combustion products such as an efficient natural draught flue or discharged directly outside or they can be interlocked with a forced discharge system, such as a hood fitted with a mechanical extractor.

If the combustion products are discharged by means of a forced system:

- the appliance gas supply must be directly interlocked with the forced discharge system and must cut off if the system capacity drops below the values prescribed. It must be only be possible to start the gas supply to the appliance by hand;
- if the appliance is installed under a hood, the end of the appliance's discharge pipe must be at least 1.8 m from the surface on which the appliance is standing, the discharge pipe opening's cross section must be inside the base perimeter of the hood.

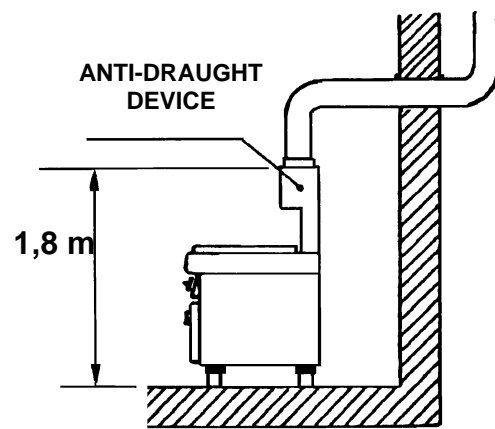
FORCED DISCHARGE

E: ELECTRIC SERVO -SYSTEM



NOTE: the mitre is supplied on request

NATURAL DISCHARGE



Note: the anti-draught device is supplied on request

4.5 CHECKING FOR GAS LEAKS

Once installed, check that there are no gas leaks from the pipe joints by 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 for use, check 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. MAINTENANCE

There is very little maintenance thanks to the correct way the appliances have been made.

However, we do advise having the systems checked by qualified personnel at least twice a year.

- N.B.:**
- the manufacturer declines all responsibility for direct or indirect damages caused by incorrect installation, bad maintenance, tampering, improper use and the failure to comply with the accident prevention norms regarding the prevention of fire and safety for gas systems.

5.1 CONVERSION FOR USE WITH A DIFFERENT TYPE OF GAS – TOP BURNERS

The appliance is tested and set for working with natural gas according to the characteristics table affixed in proximity to the appliance's gas inlet.

In order for it to function with a different type of gas, proceed as follows:

- The conversion must be carried out by qualified personnel
- The set of nozzles for changeover to another type of gas, different from the type for which the unit was set up, is normally contained in a nylon bag with relative additional labels that show all the types of gas.

If the set is not provided, it must be requested from the dealer/importer, first ascertaining that the unit can in fact work with other types of gas.

Once changeover and necessary adjustments are complete, the label for the corresponding gas must be placed in the appropriate place on the characteristics tag, cutting out the correct one.

- **Changing the burner nozzles** (Fig. 1): remove the grills (1), the burners (3) and the drip tray (2). Place the air regulating bush (4) at the distance foreseen in the technical data table according to the type of gas (Fig. 3).
- **Changing the pilot nozzle** (1): remove the grills (1), the burners (3) and the drip tray (2), unscrew the nut under the pilot (20), unscrew the nozzle inside the hole the nut was screwed into (17) and change it.
- **Regulating the minimum flame** (Fig. 1): remove the cock knobs (8), turn the cock adjustment screw (7) with a screwdriver until you get the minimum flame required.
- **Adjustment of minimum (Fig.2): (machines set up to use LPG and changed over to natural gas)** Remove the knob (8) from the cock and use a screwdriver on the adjustment screw (7) to tighten it all the way down.
- **Supply pressure:** it must be that specified on the appliance's data plate and in the instruction handbook (see the Technical Data table). Check the supply pressure by inserting a rubber pipe, with a water gauge or similar, in the pressure tap (10) welded on the gas shaft (9) removing the screw (11). After it has been checked, tighten the screw.
If the supply pressure is different to that specified, find the cause and correct it.

5.1.1 CHANGING TOP BURNER PARTS

- **Safety cock** (6): remove the grills (1), burners (3), trays (2), panel (12), unscrew the connecting pipes (13) and fittings (14) from the gas shaft, unscrew the thermocouple (15) and change the cock.
- **Thermocouple** (15): unscrew the cock fitting (6), unscrew the check nuts from the thermocouple supporting square (16) and change the thermocouple.
- **Pilot burner** (20): remove the grills (1), the burners (3), the tray (2), unscrew the pilot connecting pipe (16) and unscrew the pilot from the support.

5.2 CONVERSION FOR USE WITH A DIFFERENT TYPE OF GAS - ALLPLATE

The appliance is tested and set for working with natural gas (see the characteristics table affixed in proximity to the appliance's gas inlet). In order for it to function with a different type of gas, proceed as follows:

- The conversion must be carried out by qualified personnel
- The set of nozzles for changeover to another type of gas, different from the type for which the unit was set up, is normally contained in a nylon bag with relative additional labels that show all the types of gas.
If the set is not provided, it must be requested from the dealer/importer, first ascertaining that the unit can in fact work with other types of gas.
Once changeover and necessary adjustments are complete, the label for the corresponding gas must be placed in the appropriate place on the characteristics tag, cutting out the correct one.
- **Changing the burner nozzle** (Fig. 8): remove the panel (12). Open the burner's air regulating bush completely (24) and change the nozzle (27). Put everything back in place; place the burner air regulating bush (24) at the distance specified ("A") in the Technical Data table according to the type of gas (Fig. 10).
- **Changing the pilot nozzle** (23): remove the panel (12), unscrew the small pilot connecting pipe (16), change the nozzle, inserting it and the small pilot connecting pipe in the nozzle holder together.
Check that there are no gas leaks by using a soapy water solution.
- **Regulating the minimum flame:** remove the cock knob (8), use a screwdriver to turn the cock (6) adjustment screw (7) until you get the minimum flame required.
- **Adjustment of minimum (Fig.2): (machines set up to use LPG and changed over to natural gas)** Remove the knob (8) from the cock and use a screwdriver on the adjustment screw (7) to tighten it all the way down.
- **Supply pressure:** it must be that specified on the appliance's data plate and in the instruction handbook (see the Technical Data table).
Check the supply pressure by inserting a rubber pipe, with a water gauge or similar, in the pressure tap (10) welded on the gas shaft (9) removing the screw (11). After it has been checked, tighten the screw.
If the supply pressure is different to that specified, find the cause and correct it.

5.2.1 CHANGING ALLPLATE PARTS

- **Safety cock** (6): remove the panel (12), unscrew the nut connecting the cock to the supply shaft (9) and to the burner supply pipe,

unscrew the thermocouple (15) and the pilot pipe (16) from the cock, change the cock.

- **Thermocouple** (15): remove the panel (12), unscrew the thermocouple (15) from the cock (6) and from the pilot support (23) and then change it.
- **Ignition plug** (18): remove the panel (12), unscrew the plug connection nut from the pilot support (23). Remove the plug and change it.
- **Piezoelectric lighter** (19): remove the panel (12), pull the plug connecting cable out (21), remove the piezoelectric stop nut and change the lighter.
- **Pilot burner** (23): remove the panel (12), unscrew the pilot connecting nut (23), the thermocouple (15), remove the ignition plug connecting nut, remove the pilot securing screws and change the pilot. Now put everything back in place.

5.3 CONVERSION FOR USE WITH A DIFFERENT TYPE OF GAS – GAS COOKERS

The appliance is tested and set for working with natural gas (see the characteristics table affixed in proximity of the appliance's gas inlet).

In order for it to function with a different type of gas, proceed as follows:

- The conversion must be carried out by qualified personnel
- The set of nozzles for changeover to another type of gas, different from the type for which the unit was set up, is normally contained in a nylon bag with relative additional labels that show all the types of gas.
If the set is not provided, it must be requested from the dealer/importer, first ascertaining that the unit can in fact work with other types of gas.
Once changeover and necessary adjustments are complete, the label for the corresponding gas must be placed in the appropriate place on the characteristics tag, cutting out the correct one.
- **Changing the oven burner nozzle** (Fig. 7): open the oven door, remove the bottom of the oven (4), change the nozzle (17). Position the air regulating bush as indicated in the technical data table, position A =depending on the type of gas (Fig. 7).
- **Regulating the oven burner's minimum flame:** the minimum burner flame must be stable even if the knob is moved suddenly from maximum to minimum.
The thermocouple must be heated by the burner flame when at minimum without it going out (see Fig. 6). If the minimum flame needs adjusting, tighten or loosen the adjustment screw (5) on the thermostatic cock (6): by loosening it the minimum flame will get bigger and by tightening it, it will get smaller.
If LPG is used, tighten the screw (6) right down until it will go no further.
- **Supply pressure:** it must be that specified on the appliance's data plate and in the instruction handbook (see the Technical Data table).
Check the supply pressure by inserting a rubber pipe, with a water gauge or similar, in the pressure tap (10) welded on the gas shaft (9) removing the screw (11). After it has been checked, tighten the screw.
If the supply pressure is different to that specified, find the cause and correct it.

5.3.1 CHANGING OVEN PARTS (FIG. 4)

- **Thermostatic cock** (6): remove the grills (1), burners (3), trays (2), panel (12), unscrew the inlet (14) and outlet (7) fittings, unscrew the thermocouple (15), pull the thermostatic cock bulb out which is inside the oven, on the support (23), change the cock and then put everything back in place.
- **Thermocouple** (15): remove the bottom of the oven (4) and the burner flame guard (24). Unscrew the thermocouple from the support and from the thermostatic cock and change it. Position it as shown in Fig. 6.
- **Ignition plug** (25): remove the bottom of the oven (4) and the burner flame guard (24). Unscrew the plug and change it. Position it, making sure the burner lights properly.
- **Piezoelectric lighter** (19): pull the high voltage cable out (18) from the lighter, unscrew the nut securing it to the panel and change the piezoelectric.

5.3.2 CHANGING THE OVEN BURNER

Remove the bottom of the oven (4), remove the burner flame guard (24), unscrew the nut (18) securing the nozzle holder (20), unscrew the thermocouple and plug connecting nuts, unscrew the screw securing the burner to the bottom.
Change the burner and then put everything back in place.

N.B.: After each change or repair, check that the parts changed are working properly and adjust them if necessary.
Check for leaks from the gas pipe fittings with a soapy water solution – never use a bare flame.

6. USER INSTRUCTIONS

6.1 TURNING THE ALLPLATE BURNER ON AND OFF (Fig. 9)

Lighting the pilot flame:

Push the knob (8) and turn it counter clockwise round to the pilot position * (spark symbol). Simultaneously press the piezoelectric lighter knob and button and the pilot burner will light. Keep the knob pressed for 10 to 15 seconds and then let it go. Check the flame is lit through the holes (22) on the panel (12). If it hasn't, repeat the operation.

Allplate burner ignition:

From the pilot position * turn the knob again counter clockwise round to the maximum position ⚡ (big symbol). The burner lights automatically. By the turning the knob again counter clockwise round to the ⚡ position ⚡ (small symbol), the burner will be on minimum. To turn the burner off, turn the knob clockwise round to the * position; only the pilot burner stays alight.

Turning the Allplate off completely:

To turn the Allplate off completely, press the knob in the * position and turn it clockwise round to the ● position (closed).

6.2 TURNING THE OPEN FLAME BURNERS ON AND OFF (Fig.1)

Lighting the pilot:

Push the knob (8) and turn it counter clockwise round to the pilot position * (spark symbol). Press the knob and light the pilot burner with a flame. Keep the knob pressed for 10 to 15 seconds and then let it go. Check the flame is lit through the hole on the burner (3). If it hasn't, repeat the operation.

Lighting the Burner:

From the pilot position * turn the knob again counter clockwise round to the maximum ⚡ position (big symbol). The burner lights automatically. By the turning the knob again counter clockwise round to the ⚡ position (small symbol), the burner will be on minimum. To turn the burner off, turn the knob clockwise round to the * position; only the pilot burner stays alight.

Turning the Open Flames off completely:

To turn the Open Flames off completely, press the knob relative to the burner wanted round to the * position and turn it clockwise round to the ● position (closed).

Maintenance:

There is very little maintenance to do thanks to the correct way the appliances have been made. However, we do advise having the systems checked by qualified personnel at least twice a year.

- Control cocks: they should be checked and greased by a qualified technician every 6-12 months

Cleaning:

To ensure the appliance works correctly it should be cleaned daily, removing and washing the rungs, trays and burners, making sure attention that dirt and liquids do not get inside the burners, thereby clogging the nozzles and stopping the burners from working. Clean the stainless steel surfaces with a damp cloth or with soap and water; if you use detergents, make sure they contain no CHLORATES or ABRASIVES, then wash with water and dry thoroughly. Clean the enamelled surfaces with soap and water only.

6.3 TURNING THE OVEN BURNER ON AND OFF

Turning the Oven burner on and off:

The oven burner is fed by a thermostatic cock with a safety valve. To light the burner, push the knob (8) and turn it counter clockwise round to the temperature (from 150°C to 300°C shown on the knob) you want in the oven (Fig. 5). Press the knob right down and simultaneously press the piezoelectric lighter button. Keep the knob pressed for 10 to 15 seconds and then let it go. The burner will stay alight. Repeat this operation if the burner goes out.

Put the knob on the temperature wanted for the oven.

If the piezoelectric lighter (19) malfunctions and fails to light the burner, you can still light it by hand by bringing a flame up to the hole (27) on the bottom panel of the oven, with the door open, keeping the knob (8) pressed down as explained above.

Maintenance:

There is very little maintenance to do thanks to the correct way the appliances have been made. However, we do advise having the systems checked by a qualified technician at least twice a year.

- Control cocks: they should be checked and greased by a qualified technician every 6-12 months

Cleaning:

To ensure the appliance works correctly it should be cleaned daily. Clean the stainless steel surfaces with a damp cloth or with soap and water; if you use detergents, make sure they contain no CHLORATES or ABRASIVES, then wash with water and dry thoroughly. Clean the enamelled surfaces with soap and water only.

N.B: do not leave the oven door open when the oven is on to avoid the knobs and the burner control cocks from getting very hot which would undermine their working.

7. MIXED GAS-ELECTRIC COOKERS

7.1 PREPARING FOR INSTALLATION

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

Before starting the appliance, 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.

Dry with a clean cloth. 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 100 mm 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.

7.1.1 LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND GENERAL RULES

Comply with the following rules during installation:

5. accident prevention standards;
6. the laws in force in the country where the appliance is installed;
7. read all the indications given in this handbook carefully as they give important information for safe installation, use and maintenance;
8. keep this handbook in a safe place for future reference by those who use the appliance.

7.1.2 INSTALLING ELECTRICAL APPLIANCES

Only specialised personnel should 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.

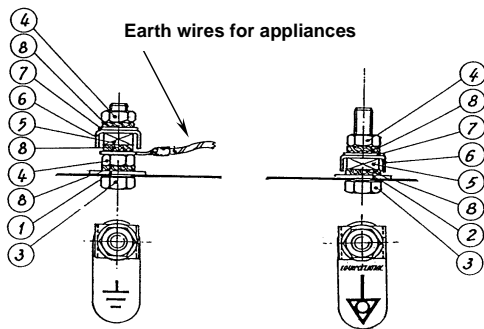
INSTRUCTIONS FOR THE QUALIFIED INSTALLER

APPLIANCE WEIGHING MORE THAN 40 Kg

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

7.1.3 ELECTRICAL CONNECTION

- 1) The cookers are delivered for working with a VAC voltage of 400+3N.
- 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, 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) For floor cookers, it is necessary to dismantle the protection cover fixed on the left-hand side of the appliance in order to gain access to the line arrival terminal. To connect up: put the flexible cable through the grommet and cable relief strain, connect the single wires to their corresponding terminals.
- 5) It is essential to connect the appliance to an effective earth plug. For this purpose, near the connection terminal board there is a terminal marked with a plate with the ⚡ symbol on it which the earth wire (yellow-green) should be connected to. 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.



In the case of malfunctions 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.

NOTE: earthing must comply with current laws.

7.1.4 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 at the back of the appliances and marked with the "EQUIPOTENTIAL" plate.

NOTE: the manufacturer declines all responsibility if the above described accident prevention rules are not complied with!

7.1.5 SAFETY DEVICES SUPPLIED

Besides the thermostat used to work the appliance, it also features a safety thermostat that switches the oven off if the first thermostat fails. In the case of a failure you should notify the assistance service.

8. USER INSTRUCTIONS

8.1 STARTING THE ELECTRIC CONVECTION OVEN

Cookers are appliances for cooking food and must only be used by professionally qualified personnel in the way indicated in this instruction manual. Any other improper use can be dangerous.

Turn the main switch on.

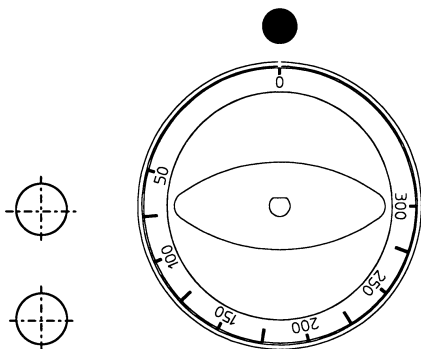
Turn the thermostat knob round from "0" to the required position, from 50°C to 300°C, then both the pilot lights will turn on.

The green light means that the appliance is powered, the yellow light means that the fan oven's heating element is working.

As soon as the set temperature is reached the yellow light turns off.

To turn the oven off turn the thermostat knob round to position "0".

The oven is heated by forced air.



9. 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.

- 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.

3.TABELLE TECHNISCHE DATEN – KOCHSTELLEN MIT ZÜNDBRENNER – HERDE MIT BACKOFEN - GRILLPLATTEN

| MODELLE | KOCHSTELLEN- BRENNER | | | BACKOFEN- BRENNER kW | | GESAMT- LEISTUNG kW | | GESAMTVERBRAUCH | | | DÜSENDURCHM. 1/100 di mm | | |
|--|-------------------------|-------------------|-------------------|----------------------------|------|---------------------------|-------|--|--|--|-------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| | Nr. x kW | | | MAX | MIN | MAX | MIN | FLÜSSIG GAS | ERDGAS H | ERDGAS L | FLÜSSIG GAS G30-31 50 mbar | ERDGAS H G20 20 mbar | ERDGAS L G25 20 mbar |
| | N° | MAX | MIN | | | | | kg/h | m3/h | m3/h | | | |
| 70-40 PCG 70-40 PCG-T | 1 x 1 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | - | - | 9,2 | 3,2 | 0,288 0,427 0,715 | 0,392 0,582 0,974 | 0,456 0,677 1,133 | 85 105 | 145 180 | 160 200 |
| 70-70 PCG 70-70 PCG-T 70-70 CFGE | 2 x 2 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | - | - | 18,4 | 6,4 | 2X0,288 2X0,427 1,430 | 2X0,392 2X0,582 1,948 | 2X0,456 2X0,677 2,266 | 85 105 | 145 180 | 160 200 |
| 70-70 CFG | 2 x 2 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | 5 | 1,95 | 23,4 | 8,35 | 2X0,288 2X0,427 0,388 1,818 | 2X0,392 2X0,582 0,529 2,477 | 2X0,456 2X0,677 0,616 2,882 | 85 105 100 | 145 180 180 | 160 200 200 |
| 70-110 PCG 70-110 PCG-T 70-110 CFGE | 4 x 2 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | - | - | 25,8 | 8,6 | 4X0,288 2X0,427 2,005 | 4X0,392 2X0,582 2,732 | 4X0,456 2X0,677 3,178 | 85 105 | 145 180 | 160 200 |
| 70-110 CFG | 4 x 2 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | 5 | 1,95 | 30,8 | 10,55 | 4X0,288 2X0,427 0,388 2,392 | 4X0,392 3X0,582 0,529 3,261 | 4X0,456 3X0,677 0,616 3,794 | 85 105 100 | 145 180 180 | 160 200 200 |
| 70-70 TPG 70-70 TPG-T | 1 x | 8,2 | 3,6 | - | - | 8,2 | 3,6 | 0,637 | 0,868 | 1,01 | 130 | 215L | 245L |
| 70-70 TPGF | 1 x | 8,2 | 3,6 | 5 | 1,95 | 13,2 | 5,55 | 0,637 0,388 1,026 | 0,868 0,529 1,397 | 1,01 0,616 1,626 | 130 100 | 215L 180 | 245L 200 |
| 70-70 TPGFE | 1 x | 8,2 | 3,6 | - | - | 8,2 | 3,6 | 0,637 | 0,868 | 1,01 | 130 | 215L | 245L |
| 70-110 TPGF | 1 x 1 x 1 x | 3,7 5,5 8,2 | 1,1 2,1 3,6 | 5 | 1,95 | 22,4 | 8,75 | 0,288 0,427 0,637 0,388 1,740 | 0,392 0,582 0,868 0,529 2,307 | 0,456 0,677 1,01 0,616 2,759 | 85 105 130 100 | 145 180 215L 180 | 160 200 245L 200 |
| 70-110 TPGFE | 1 x 1 x 1 x | 3,7 5,5 8,2 | 1,1 2,1 3,6 | | | 17,4 | 6,8 | 0,288 0,427 0,637 1,33 | 0,392 0,582 0,868 1,83 | 0,456 0,677 1,01 2,13 | 85 105 130 | 145 180 215L | 160 200 245L |
| 70-110 CFG 5 | 2 x 2 x 1 x | 3,7 5,5 7,5 | 1,1 2,1 2,9 | 5 | 1,95 | 21,7 | 8,05 | 2X0,288 2X0,427 0,583 0,388 2,38 | 2X0,392 2X0,582 0,794 0,529 3,25 | 2x0,456 2x0,677 0,924 0,616 3,98 | 85 105 120 100 | 145 180 215 180 | 160 200 230 200 |

| | | | | |
|---|-------------|--------------|--------------|--------------|
| ZUENDFLAMME FUER BRENNER 3,7 | | 20 | 35 | 35 |
| ZUENDFLAMME FUER BRENNER 3,7 | | 20 | 35 | 35 |
| ZUENDFLAMME FUER BRENNER GLUENPLATTENHERD | | 20 | 35 | 35 |
| BY – PASS BRENNER | "C" 3,7 kW | 40 | EINST | EINST |
| " | "D" 5,5 kW | 55 | EINST | EINST |
| " | GRILLPLATTE | 90 | EINST | EINST |
| " | BACKOFEN | 50 | EINST | EINST |
| POSITION PRIMÄRLUFT FÜR BRENNER 3.7 kW | } A mm | } | } | } |
| " " 5,5 kW | | | | |
| " FÜR BACKOFEN | | | | |
| " FÜR GRILLPLATTENBRENNER | | | | |
| | | 3 | 3 | 3 |
| | | 12 | 12 | 12 |
| | | 5 | 0 | 0 |
| | | gas geoffnet | gas geoffnet | gas geoffnet |

DAS SIND RICHTWERTE. IMMER SICHERSTELLEN, DASS DIE FLAMME GLEICHMÄSSIG BRENNT

3.1 KENNDATEN DER GASARTEN

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

| GASART | HEIZLEISTUNG (PCI) | DRUCK mbar | VERSORGUNG mm Wassersäule |
|------------------|---------------------------|---------------|------------------------------|
| G20 H (Erdgas H) | 9,45 kW m ³ /h | 20 | 200 |
| G25L (Erdgas L) | 8,12 kW m ³ /h | 20 | 200 |
| G30 (Flüssiggas) | 12,87 kW/kg | 50 | 500 |

Während der Geräteinstallation muss der Druck der Gasversorgung unbedingt obigen Angaben entsprechen, damit eine einwandfreie Brennerleistung erzielt werden kann.

Druckwerte mbar = Millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (Millimeter in der Wassersäule)

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

4. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

4.1 INSTALLATION

- Das Gerät aus der Verpackung nehmen und es auf seine Unversehrtheit hin prüfen, im Zweifelsfall nicht benutzen und sich an qualifiziertes Fachpersonal wenden. Das Gerät immer unter einer Dunstabzugshaube aufstellen, nach der Aufstellung muss es durch die Stellfüsse nivelliert werden.
- Der Geräteanschluss muss mit starren Rohrleitungen aus verzinktem Stahl oder Kupfer durchgeführt werden. Alle Gewindedichtungen müssen aus zertifiziertem Material sein, das für den Gasgebrauch garantiert wird.
- Wird das Gerät an der Wand im Kontakt mit brennbaren Materialien installiert, muss zwischen Gerät und Wand eine hitzebeständige Isolierschicht angebracht oder zwischen Gerät und Wand mindestens 200 mm Freiraum gelassen werden.
- Die bauseitige Gasversorgungsanlage sowie die Räume, in denen das Gerät aufgestellt wird, müssen den gültigen Normen entsprechen.
- Vor dem Anschluss des Gerätes prüfen, ob das zum Einsatz kommende Gas und die Gerätevorrichtung demselben Typ entsprechen. Sollte keine Übereinstimmung vorliegen, muss wie im Abschnitt "Umbau für den Betrieb mit anderen Gasarten" beschrieben, vorgegangen werden.
- Immer einen Sperrhahn zwischen den einzelnen Geräten und der Versorgungsleitung einbauen.
- Sicherstellen, dass die Raumlüftung während des Gerätebetriebs ausreicht. Für die Verbrennung sind pro kW installierter Leistung 2 m³/h Luft nötig.

4.2 GESETZLICHE, TECHNISCHE UND ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN

- Bitte vorschritten und bestimmungen beachten, die in der jeweiligen land, wo das gerat eingebau ist, gultig sind.
- Unfallverhütungsvorschriften.

4.3 ABGASLEITUNG FÜR GERÄTE "A"

Die Geräte müssen in Räumen aufgestellt werden, die sich für die Ableitung der Verbrennungsgase, die unter Beachtung der Installationsnormen zu erfolgen hat, eignen. Unsere Geräte sind (siehe Tabelle Technische Daten) als Gasgeräte des Typs "A" klassifiziert, d.h. sie können nicht an eine natürliche Abgasleitung angeschlossen werden.

Diese Geräte müssen ihre Abgase in geeignete Dunstabzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die an einen sicheren Kamin oder direkt nach außen anzuschließen sind, ableiten.

Bei fehlender Abzugshaube ist der Einsatz eines direkt nach außen angeschlossenen Luftabzugs gestattet. Der Durchsatz muss mindestens den Erfordernissen laut Tabelle 1 entsprechen und um die für das Wohlbefinden der Bediener nützliche Luft vergrößert werden.

4.4 ABGASLEITUNG FÜR GERÄTE "B"

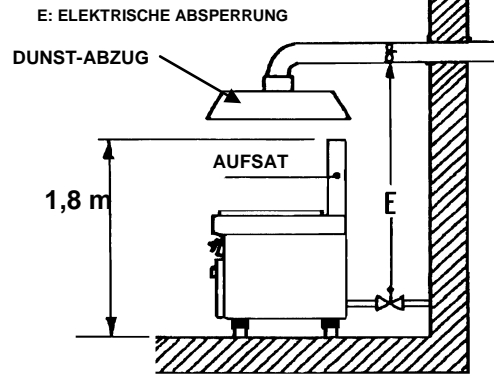
Die Geräte müssen in Räumen aufgestellt werden, die sich für die Ableitung der Verbrennungsgase, die unter Beachtung der Installationsnormen zu erfolgen hat, eignen.

Unsere Geräte sind (siehe Tabelle Technische Daten) als Gasgeräte des Typs "B" klassifiziert, d.h. sie können an eine natürliche Abgasleitung, wie einen sicheren Kamin angeschlossen werden oder die Abgase direkt ins Freie ableiten; andererseits können die Geräte an eine forcierte Abgasleitung, wie z.B. eine Dunstabzugshaube mit mechanischem Entlüfter angeschlossen werden.

Bei forcierter Ableitung der Abgase:

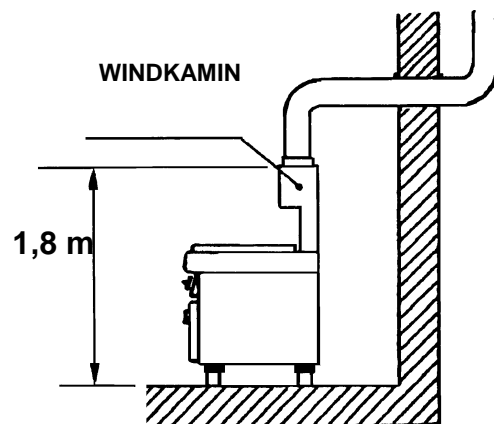
- muss die Gasversorgung des Geräts direkt ans Abgassystem angeschlossen und dann unverzüglich unterbrochen werden, wenn die Leistung des Systems unter die vorgeschriebenen Werte sinkt. Die Wiederherstellung der Gaszufuhr zum Gerät darf nur manuell möglich sein;
- bei Installation unter einer Dunstabzugshaube muss das Ende der Abgasleitung des Geräts mindestens 1,8 m von der Stellfläche des Geräts entfernt liegen. Der gesamte Durchmesser der Abgasleitung muss innerhalb der Dunstabzugshaube liegen.

FORCIERTE ABLEITUNG



HINWEIS: Der Aufsatz wird auf Anfrage geliefert.

NATÜRLICHE ABLEITUNG



HINWEIS: Der Windschutz wird auf Anfrage geliefert

4.5 KONTROLLE GASLECKSTELLEN

Nach der Installation ist unter Anwendung von Seifenwasser sicherzustellen, dass aus den Rohranschlüssen kein Gas austritt. Eventuelle Leckstellen werden durch Schaumblasen signalisiert. Nie mit offenen Flammen nach Gasleckstellen suchen.

Bei betriebsbereitem Gerät sicherstellen, dass keine Gasleckstellen vorhanden sind. Dabei am Zähler (wenn vorhanden) 30 Minuten lang prüfen, ob Gas durchfließt.

5. WARTUNG

Durch ihre einwandfreie Bauweise sind diese Geräte extrem wartungsarm.

Es ist auf jeden Fall empfehlenswert, alle Anlagen mindestens zweimal jährlich von Fachpersonal prüfen zu lassen.

Hinweis: Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden ab, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte Installation, eine mangelnde Wartung, eine Umrüstung des Gerätes, einen unsachgemäßen Gebrauch und ein Nichtbefolgen der Unfall- und Brandschutzvorschriften für Gasgeräte zurückzuführen sind.

5.1 UMBAU FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN - KOCHSTELLEN

Das Gerät wird laut den Angaben im Typenschild in der Nähe des Gaseingangs des Geräts für den Betrieb mit Erdgas getestet und ausgelegt.

Für den Betrieb mit anderen Gasarten sind folgende Anweisungen zu beachten:

- Die Umrüstung muss durch Fachpersonal erfolgen;
- Die Düsen für Flüssiggas werden mitgeliefert und befinden sich in einem Nylonbeutel zusammen mit den Aufklebern der Gasarten. Nach dem Umbau auf eine andere Gasart, ist der Aufkleber mit der entsprechenden Gasart an der Stelle des Typenschildes anzubringen.

- **Austausch Brennerdüsen** – (Abb.1): die Gitter (1), die Brenner (3) und die Tropfschale (2) abnehmen. Die Luftreglerbuchse des Brenners (4) je nach Gasart ganz auf den in der Tabelle der Technischen Daten angegebenen Abstand öffnen (Abb. 3).
- **Austausch Zündbrennerdüse** (Abb.1): Die Gitter (1), die Brenner (3), und die Tropfschale (2) abnehmen, die Mutter unter dem Zündbrenner (20) ausschrauben, die Düse aus dem Loch, in dem die Mutter (17) eingeschraubt war, ausschrauben und ersetzen.
- **Einstellung der Min.-Regelung** – (Abb. 1): Die Drehschalter (8) der Hähne abnehmen und die Reglerschraube (7) der Hähne (6) mit einem Schraubenzieher bis auf die gewünschte Einstellung drehen.
- **Einstellung Minimum** (Abb.2): **(Geräteauslegung für natürliches Gas und in Flüssiggas umgewandelt)** Den Drehknopf (8) des Hahns abnehmen und mit dem Schraubenzieher die Einstellschraube (7) betätigen und bis zum Anschlag anziehen.
- **Versorgungsdruck:** Dieser muss mit den Angaben des Typenschildes und der Bedienungsanleitung (siehe Tabelle Technische Daten) übereinstimmen. Den Versorgungsdruck prüfen, indem ein Gummischlauch mit einem Wasseranometer o.ä. in den an der Rampe (9) festgeschweißten Druckanschluss (10) eingeführt wird, wozu die Schraube (11) zu entfernen ist. Nach der Kontrolle die Schraube wieder ganz einschrauben. Sollte der Versorgungsdruck nicht dem vorgeschriebenen Wert entsprechen, die Ursache auffindig machen und den Druck den Angaben anpassen.

5.1.1 AUSTAUSCH VERSCHIEDENER TEILE - KOCHSTELLENBRENNER

- **Sicherheitshahn** (6): die Gitter (1), Brenner (3), Tropfschalen (2) und Bedienblende (12) abnehmen, die Anschlussleitungen (13) und Fittings (14) von der Rampe ausschrauben, das Thermoelement (15) ausschrauben und den Hahn austauschen.
- **Thermoelement** (15): den Anschluss des Hahns (6) ausschrauben, die Muttern des Befestigungswinkels des Thermoelements (16) ausschrauben, das Thermoelement austauschen.
- **Zündbrenner** (20): die Gitter (1), Brenner (3) und die Tropfschale (2) abnehmen, die Anschlussleitung des Zündbrenners (16) ausschrauben, den Zündbrenner vom Halter ausschrauben.

5.2 UMBAU FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN - GRILLPLATTE

Das Gerät wird laut den Angaben im Typenschild in der Nähe des Gaseingangs des Geräts für den Betrieb mit Erdgas getestet und ausgelegt.

Für den Betrieb mit anderen Gasarten sind folgende Anweisungen zu beachten:

- Die Umrüstung muss durch Fachpersonal erfolgen;
- Die Düsen für Flüssiggas werden mitgeliefert und befinden sich in einem Nylonbeutel zusammen mit den Aufklebern der Gasarten. Nach dem Umbau auf eine andere Gasart, ist der Aufkleber mit der entsprechenden Gasart an der Stelle des Typenschildes anzubringen.
- **Austausch Brennerdüse** (Abb. 8): die Bedienblende (12) abnehmen. Die Luftreglerbuchse des Brenners (24) komplett öffnen und die Düse (27) austauschen. Alles wieder montieren; die Luftreglerbuchse (24) je nach Gasart auf den in der Tabelle der Technischen Daten angegebenen Abstand ("A") einstellen (Abb.10).
- **Austausch Zündbrennerdüse** (Abb.23): die Bedienblende (12) abnehmen, die Anschlussleitung zum Zündbrenner (16) ausschrauben, die Düse austauschen und darauf achten, dass die Düse und die Anschlussleitung des Zündbrenners gleichzeitig in den Düsenhalter eingesetzt werden. Mittels Seifenwasser auf eventuelle Gasleckstellen prüfen.
- **Einstellung der Min.-Regelung:** Den Drehschalter (8) des Hahns abnehmen und die Reglerschraube (7) des Hahns (6) mit einem Schraubenzieher bis auf die gewünschte Einstellung drehen.
- **Einstellung Minimum** (Abb.2): **(Geräteauslegung für natürliches Gas und in Flüssiggas umgewandelt).** Den Drehknopf (8) des Hahns abnehmen und mit dem Schraubenzieher die Einstellschraube (7) betätigen und bis zum Anschlag anziehen.
- **Versorgungsdruck:** Dieser muss mit den Angaben des Typenschildes und der Bedienungsanleitung (siehe Tabelle Technische Daten) übereinstimmen. Den Versorgungsdruck prüfen, indem ein Gummischlauch mit einem Wasseranometer o.ä. in den an der Rampe (9) festgeschweißten Druckanschluss (10) eingeführt wird, wozu die

Schraube (11) zu entfernen ist. Nach der Kontrolle die Schraube wieder ganz einschrauben.

Sollte der Versorgungsdruck nicht dem vorgeschriebenen Wert entsprechen, die Ursache auffindig machen und den Druck den Angaben anpassen.

5.2.1 AUSTAUSCH VERSCHIEDENER TEILE - GRILLPLATTENBRENNER

- **Sicherheitshahn** (6): die Bedienblende (12) abnehmen, die Anschlussmutter des Hahns zwischen der Versorgungsrampe (9) und der Brenner-Versorgungsleitung ausschrauben, das Thermoelement (15) und die Zündbrennerleitung (16) vom Hahn ausschrauben und den Hahn austauschen.
- **Thermoelement** (15): die Bedienblende (12) abnehmen, das Thermoelement (15) vom Hahn (6) und vom Zündbrennerhalter (23) ausschrauben und austauschen.
- **Zündkerze** (18): die Bedienblende (12) abnehmen, die Anschlussmutter zwischen Zündkerze und Zündbrennerhalter (23) ausschrauben, die Zündkerze herausziehen und austauschen.
- **Piezozünder** (19): die Bedienblende (12) abnehmen, das Anschlusskabel der Zündkerze (21) herausziehen, die Befestigungsmutter abnehmen und den Piezozünder austauschen.
- **Zündbrenner** (23): die Bedienblende (12) abnehmen, die Anschlussmutter des Zündbrenners (23) und das Thermoelement (15) ausschrauben, die Mutter der Zündkerze und die Schrauben des Zündbrenners abnehmen und den Zündbrenner austauschen. Alle Teile wieder montieren.

5.3 UMBAU FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN - GASBACKÖFEN

Das Gerät wird laut den Angaben im Typenschild in der Nähe des Gaseingangs des Geräts für den Betrieb mit Erdgas getestet und ausgelegt.

Für den Betrieb mit anderen Gasarten sind folgende Anweisungen zu beachten:

- Die Umrüstung muss durch Fachpersonal erfolgen;
- Die Düsen für Flüssiggas werden mitgeliefert und befinden sich in einem Nylonbeutel zusammen mit den Aufklebern der Gasarten. Nach dem Umbau auf eine andere Gasart, ist der Aufkleber mit der entsprechenden Gasart an der Stelle des Typenschildes anzubringen.
- **Austausch der Düse des Backofenbrenners** – (Abb.4): die Backofentür öffnen, die Sohle (4) herausnehmen, die Düse (17) austauschen. Die Luftreglerbuchse laut Angabe in der Tabelle Technische Daten je nach Gasart auf Wert A =..... einstellen (Abb.7).
- **Einstellung der Min.-Regelung des Backofenbrenners:** die Flamme des Brenners muss auf der Min.-Regelung auch bei abruptem Umschalten des Drehschalters von Max.- auf Min.-Stellung stabil sein. Das Thermoelement muss vom Brenner auf Min.-Regelung erhitzt werden, ohne dass dessen Flamme erlischt (siehe Abb. 6). Für eine eventuelle Min.-Regelung die Reglerschraube (5) am Thermostathahn (6) ein- bzw. ausschrauben: durch Ausschrauben wird die Min.-Flamme größer, durch Einschrauben kleiner.
- **Versorgungsdruck:** Dieser muss mit den Angaben des Typenschildes und der Bedienungsanleitung (siehe Tabelle Technische Daten) übereinstimmen. Den Versorgungsdruck prüfen, indem ein Gummischlauch mit einem Wasseranometer o.ä. in den an der Rampe (9) festgeschweißten Druckanschluss (10) eingeführt wird, wozu die Schraube (11) zu entfernen ist. Nach der Kontrolle die Schraube wieder ganz einschrauben. Sollte der Versorgungsdruck nicht dem vorgeschriebenen Wert entsprechen, die Ursache auffindig machen und den Druck den Angaben anpassen.

5.3.1 AUSTAUSCH VERSCHIEDENER TEILE - BACKOFEN (ABB. 4)

- **Thermostathahn** (6): die Gitter (1), Brenner (3), Tropfschalen (2) und Bedienblende (12) abnehmen, die Anschlussleitungen am Ein- (14) und Ausgang (7) ausschrauben, das Thermoelement (15) ausschrauben, die Kugel des Thermostathahns vom Backofen herausziehen, den Hahn am Halter (23) austauschen und alle Teile wieder montieren.
- **Thermoelement** (15): die Backofensohle (4) und den Flammenschutz des Brenners (24) abnehmen. Das Thermoelement aus dem Halter und dem Thermostathahn ausschrauben und austauschen. Laut Abb. 6 wieder einsetzen.
- **Zündkerze** (25): die Backofensohle (4) und den Flammenschutz des Brenners (24) abnehmen. Die Zündkerze ausschrauben und austauschen. Die

Zündkerze wieder einsetzen und sicherstellen, dass der Brenner einwandfrei zündet.

- Piezozünder (19):
das Hochspannungskabel (18) des Piezozünders herausziehen, die Befestigungsmutter an der Bedienblende ausschrauben und den Piezozünder austauschen.

5.3.2 AUSTAUSCH BACKOFENBRENNER

Die Backofensohle (4) und den Flammenschutz des Brenners (24) abnehmen, die Mutter des Düsenhalters (20) ausschrauben, die Muttern zwischen Thermoelement und Zündkerzen, sowie die Befestigungsschrauben des Brenners an der Backofensohle ausschrauben.

Den Brenner austauschen und alle Teile wieder montieren.

Hinweis: Nach jedem Austausch bzw. jeder Reparatur den einwandfreien Betrieb der Teile prüfen und diese einstellen. Die Gasanschlüsse mit Seifenwasser auf ihre Dichtheit prüfen - keinesfalls offenes Feuer dazu benützen.

6. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

6.1 GRILLPLATTENBRENNER EIN- UND AUSSCHALTEN (Abb. 9)

Zündbrenner einschalten:

Den Drehschalter (8) eindrücken und bis zum Zündbrenner-Symbol *(Funken) gegen den Uhrzeigersinn drehen. Gleichzeitig den Drehschalter und den Piezozünder drücken - der Zündbrenner zündet. Den Drehschalter weitere 10-15 Sekunden eindrücken und dann auslassen. Die erfolgte Zündung durch die Löcher (22) der Bedienblende (12) kontrollieren. Sollte die Zündung nicht erfolgt sein, die Schritte wiederholen.

Grillplattenbrenner einschalten:

Den Drehschalter aus der Zündbrenner-Stellung * weiter gegen den Uhrzeigersinn bis zur Max.-Stellung ⤴ (große Flamme) drehen. Der Brenner zündet automatisch.

Wird der Drehschalter weiterhin gegen den Uhrzeigersinn auf ⤴ (kleine Flamme) gedreht, funktioniert der Brenner auf Min.-Leistung.

Zum Ausschalten des Brenners den Drehschalter im Uhrzeigersinn auf * drehen, wodurch nur der Zündbrenner weiterbrennt.

Grillplattenbrenner ausschalten:

Um den Grillplattenbrenner komplett auszuschalten, den Drehschalter in Position * drücken und im Uhrzeigersinn bis auf ● (aus) drehen.

6.2 KOCHSTELLENBRENNER EIN- UND AUSSCHALTEN (Abb. 1)

Zündbrenner einschalten:

Den Drehschalter (8) eindrücken und bis zum Zündbrenner-Symbol * (Funken) gegen den Uhrzeigersinn drehen. Den Drehschalter drücken und den Zündbrenner mit einer Flamme zünden. Den Drehschalter weitere 10-15 Sekunden eindrücken und dann auslassen. Die erfolgte Zündung durch das Loch (3) am Brenner kontrollieren. Sollte die Zündung nicht erfolgt sein, die Schritte wiederholen.

Kochstellenbrenner einschalten:

Den Drehschalter aus der Zündbrenner-Stellung * weiter gegen den Uhrzeigersinn bis zur Max.-Stellung ⤴ (große Flamme) drehen. Der Brenner zündet automatisch. Wird der Drehschalter weiterhin gegen den Uhrzeigersinn auf ⤴ (kleine Flamme) gedreht, funktioniert der Brenner auf Min.-Leistung.

Zum Ausschalten des Brenners den Drehschalter im Uhrzeigersinn auf * drehen, wodurch nur der Zündbrenner weiterbrennt.

Kochstellenbrenner ausschalten:

Um den Kochstellenbrenner komplett auszuschalten, den Drehschalter in Position * drücken und im Uhrzeigersinn bis auf ● (aus) drehen.

Wartung:

Durch ihre einwandfreie Bauweise sind diese Geräte extrem wartungsarm. Es ist auf jeden Fall empfehlenswert, alle Anlagen mindestens zweimal jährlich von Fachpersonal prüfen zu lassen.

Steuerhähne: sollten alle 6-12 Monate von einem Fachmann geprüft und geschmiert werden.

Reinigung:

Für einen einwandfreien Betrieb ist das Gerät täglich zu reinigen. Dazu die Gitter, Becken und Brenner abnehmen. Darauf achten, dass keine Flüssigkeit bzw. kein Schmutz in die Brenner eintritt, wodurch die Düsen verstopfen und den Brennerbetrieb beeinträchtigen. Die Edelstahlfächen mit einem feuchten Lappen oder mit Seifenwasser reinigen. Keinesfalls CHLORHÄLTIGE Mittel oder SCHEUERMITTEL verwenden - gut nachspülen und gründlich trocken reiben. Emailierte Oberflächen dürfen ausschließlich mit Seifenwasser gereinigt werden.

6.3 EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENBRENNERS

Ein- und Ausschalten des Backofenbrenners:

Der Backofenbrenner wird über einen Thermostathahn mit Sicherheitsventil und einen Zündbrenner versorgt. Zum Einschalten des Brenners den Drehschalter (8) eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Backofentemperatur (Drehknopfangaben von 150°C bis 300°C) drehen (Abb. 5). Den Drehknopf ganz hineindrücken und gleichzeitig auch den Piezozünder drücken. Den Drehschalter weitere 10-15 Sekunden gedrückt halten und dann auslassen. Der Brenner bleibt eingeschaltet. Sollte sich der Brenner ausschalten, ist der Vorgang zu wiederholen.

Den Drehschalter auf die gewünschte Backofentemperatur einstellen. Sollte der Piezozünder (19) auf Grund einer Störung nicht in der Lage sein, den Brenner einzuschalten, kann die Zündung manuell durchgeführt werden. Dazu bei offener Tür eine Flamme an die Öffnung (27) in der unteren Backofenwand halten und gleichzeitig den Drehknopf (8) wie oben beschrieben gedrückt halten.

Wartung:

Durch ihre einwandfreie Bauweise sind diese Geräte extrem wartungsarm. Es ist auf jeden Fall empfehlenswert, alle Anlagen mindestens zweimal jährlich von Fachpersonal prüfen zu lassen.

- Steuerhähne: sollten alle 6-12 Monate von einem Fachmann geprüft und geschmiert werden.

Reinigung:

Für einen einwandfreien Betrieb ist das Gerät täglich zu reinigen. Die Edelstahlfächen mit einem feuchten Lappen oder mit Seifenwasser reinigen. Keinesfalls CHLORHÄLTIGE Mittel oder SCHEUERMITTEL verwenden - gut nachspülen und gründlich trocken reiben. Emailierte Oberflächen dürfen ausschließlich mit Seifenwasser gereinigt werden.

Hinweis: die Backofentür während des Betriebs nicht offen lassen, um eine Überhitzung der Drehschalter und der Steuerhähne der Brenner zu vermeiden, die zur Beeinträchtigung ihres Betriebs führen würde

7. KOMBIHERDE GAS - ELEKTRO

7.1 INSTALLATION

Das Gerät ist einem gut belüfteten Raum, nach Möglichkeit unter einer Dunstabzugshaube zu installieren, damit die sich während des Garens bildenden Dämpfe vollkommen abgeleitet werden können.

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes ist Schutzfolie komplett zu entfernen. Danach sind die Oberflächen unter Anwendung eines weichen Tuchs mit lauwarmem Wasser und Reinigungsmittel sorgfältig zu reinigen, damit sämtliche während der Herstellung aufgetragene Rückstände von Rostschutzmitteln entfernt werden.

Mit einem sauberen Tuch trocken reiben. Wird das Gerät in der Nähe von Mauern, Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Wandverkleidungen, usw. installiert, empfiehlt es sich, diese mit flammenbeständigen Materialien zu beschichten.

Anderenfalls ist das Gerät in einem Abstand von mindestens 100 mm von diesen zu installieren.

Die Geräte können je nach Modell als Standgeräte oder gemeinsam mit anderen unserer Serie im Einbau aufgestellt werden. Der Hauptschalter und die Steckdose müssen sich in der Nähe des Geräts befinden und leicht zugänglich sein.

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

7.1.1 GESETZLICHE, TECHNISCHE UND ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN

Bei der Montage des Gerätes sind:

1. die Unfallverhütungsvorschriften sowie
2. die im Land, in dem das Gerät installiert wird, geltenden Richtlinien zu befolgen.
3. Die Bedienungsanleitung ist vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durchzulesen, da sie wichtige Hinweise in Bezug auf die fachgerechte Installation, die Bedienung und die Wartung des Gerätes enthält.
4. Die Bedienungsanleitung ist zwecks jeder weiteren Einsicht seitens der Bediener sorgfältig aufzubewahren.

7.1.2 INSTALLATION VON ELEKTROGERÄTEN

Die Installation, die Inbetriebnahme und die Wartung des Gerätes dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden.

Bei der Installation sind die im Land, in dem das Gerät installiert wird, geltenden Richtlinien zu befolgen.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für eine schlechte Arbeitsweise des Gerätes ab, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte Installation, eine Umrüstung des Gerätes, einen unsachgemäßen Gebrauch, eine


mangelnde Wartung und ein Nichtbefolgen der örtlichen Vorschriften zurückzuführen sind.

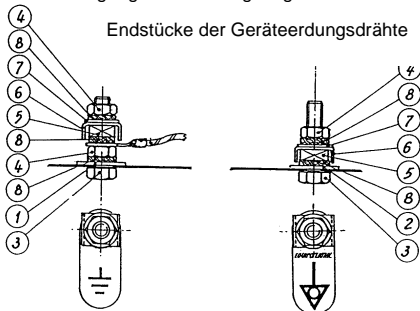
ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

DAS GERÄT WIEGT ÜBER 40 kg

DAS NETZKABEL VOR DER ENDGÜLTIGEN GERÄTEAUFSTELLUNG AN DIE KLEMME FÜR DEN LEITUNGSEINGANG ANSCHLIESSEN

7.1.3 STROMANSCHLUSS

- 1) Die Herde werde für einen Betrieb bei einer Spannung von VAC 400+3N ausgelegt geliefert.
- 2) Beim Anschluss an das Stromversorgungsnetz ist ein Automatikschalter zu installieren, der den entsprechenden Belastungen standhält und dessen Kontakte einen Mindestabstand von 3 mm aufweisen. Ferner darf die Versorgungsspannung nicht mehr als $\pm 10\%$ von der Nennspannung 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) Um bei den Standgeräten zur Klemme für den Leitungseingang zu gelangen, ist der auf der linken Seite des Gerätes befestigte Schutzdeckel zu entfernen. Für den Anschluss folgendermaßen vorgehen: das biegsame Kabel sowohl durch den Kabeldurchgang als auch durch die Kabelschelle führen und die einzelnen Drähte an die entsprechenden Klemmen anschließen.
- 5) Das Gerät ist an eine effiziente Erdleitung anzuschließen. Zu diesem Zweck befindet sich in der Nähe der Anschlussklemmenleiste eine mit dem Symbol  gekennzeichnete Klemme, an die das Erdungskabel (gelb-grün) anzuschließen ist. Dieses Kabel muss lang genug sein, damit es beim Lockern des Kabeldurchgangs erst dann gezogen wird, wenn bereits alle Versorgungsdrähte rausgezogen wurden.



HINWEIS: Das Gerät ist unter Berücksichtigung der geltenden Richtlinien zu erden.

7.1.4 ÄQUIPOTENTIALSYSTEM

Bei der Installation von mehreren für den Anbau vorgesehenen Geräten ist in der Küche ein Äquipotentialsystem vorzusehen, dessen Effizienz laut den geltenden Richtlinien zu überprüfen ist. Der Anschluss, der durch ein Schild mit der Aufschrift "ÄQUIPOTENTIAL" gekennzeichnet ist, befindet sich an der Rückwand.

HINWEIS: Der Hersteller lehnt bei Nichtbefolgung der geltenden Unfallverhütungsvorschriften jede Verantwortung ab

7.1.5 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Außer dem Betriebsthermostat ist das Gerät auch mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der den Backofen bei fehlendem Betrieb des Thermostats ausschaltet. Bei Schaden den Kundendienst zu Rate ziehen.

8. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

8.1 INBETRIEBNAHME ELEKTRISCHER KONVEKTIONSBACKOFEN

Die Gasherde sind für das Kochen von Nahrungsmitteln geplant und dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal bedient und unter Berücksichtigung der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften verwendet werden. Jeder Gebrauch, der über die beschriebene Verwendung hinausgeht, ist nicht zulässig und stellt eine Gefahrenquelle dar.

Den Hauptschalter einschalten.

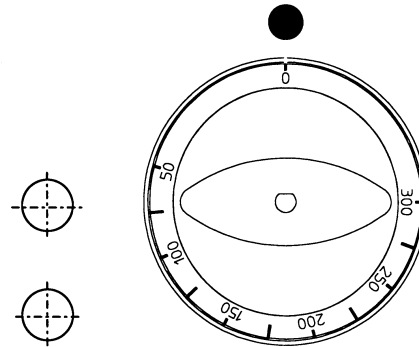
Den Thermostat-Drehschalter von "0" auf die gewünschte Stellung zwischen 50°C und 300°C drehen; es leuchten beide Kontrollleuchten auf.

Leuchtet die grüne Kontrollleuchte, bedeutet dies, dass das Gerät unter Spannung steht und das Heizelement eingeschaltet ist.

Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird, schaltet sich die gelbe Kontrollleuchte aus.

Zum Ausschalten des Backofens den Thermostat-Drehschalter auf Position "0" drehen.

Die Backofenbeheizung erfolgt durch forcierte Luftumwälzung.



9. WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE

Achtung: Das Gerät darf auf keinen Fall mit direkten Wasserstrahlen oder mit Hochdruckreinigern gereinigt werden!

Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten die Stromzufuhr mittels Hauptschalter unterbrechen.

Die Edelstahlfächen mit einem weichen Lappen, mit Wasser und Seife reinigen. Keinesfalls chlorhaltige Mittel oder Scheuermittel verwenden - sie können die Stahloberflächen beschädigen.

Nach der Reinigung gut nachspülen und gründlich trocken reiben.

- Verhalten bei längerem Gerätestillstand.

Den Netzstecker ziehen. Das Gerät laut Anweisungen gründlich reinigen und trocken reiben.

- Verhalten im Schadensfall.

Das Gerät ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.

- Wartung.

Die Wartungseingriffe dürfen ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden.

Vor jedem Eingriff unbedingt die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen.

Es ist auf jeden Fall empfehlenswert, alle Anlagen mindestens zweimal jährlich von Fachpersonal prüfen zu lassen.

Aus diesem Grund ist der Abschluss eines Wartungsvertrags empfehlenswert.

3. TABLEAU DONNÉES TECHNIQUES – PLANS DE CUISSON AVEC BRÛLEUR VEILLEUSE – CUISINIÈRES AVEC FOUR - PLAQUE COUP DE FEU

| MODÈLES | BRÛLEURS PLAN DE CUISSON N° x kW | | | PUISSANCE FOUR N° x kW | | | PUISSANCE TOTALE kW | | CONSOMMATION GAZ TOTALE | | DIAMÈTRE INJECTEURS 1/100 de mm | |
|--|---|-------------------|-------------------|------------------------------|--------|--------|---------------------------|------|---|---|---------------------------------------|--|
| | N° | MAX | MIN | N° | MAX | MIN | MAX | MIN | G.P.L. G30/G31 | GAZ NATUREL G20/G25 | G.P.L. G30/G31 28-30/37mbar | GAZ NATUREL G20/G25 20/25mbar |
| | | | | | | | | | kg/h | m3/h | | |
| 70-40 PCG 70-40 PCG-T | 1 x 1 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | - - | - - | - - | 9,2 | 3,2 | 0,288 0,427 0,715 | 0,392 0,582 0,974 | 95 120 | 145 180 |
| 70-70 PCG 70-70 PCG-T 70-70 CFGE | 2 x 2 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | - - | - - | - - | 18,4 | 6,4 | 2 x 0,288 2 x 0,427 1,430 | 2 x 0,392 2 x 0,582 1,948 | 95 120 | 145 180 |
| 70-70 CFG | 2 x 2 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | 1 x | 5,0 | 1,1 | 23,4 | 7,05 | 2 x 0,288 2 x 0,427 0,388 1,818 | 2 x 0,392 2 x 0,582 0,529 2,477 | 95 120 120 | 145 180 180 |
| 70-110 PCG 70-110 PCG-T 70-110 CFGE | 4 x 2 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | - - | - - | - - | 25,8 | 8,6 | 4 x 0,288 2 x 0,427 2,006 | 4 x 0,392 2 x 0,582 2,732 | 95 120 | 145 180 |
| 70-110 CFG | 4 x 2 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | 1 x | 5,0 | 1,1 | 30,8 | 9,7 | 4 x 0,288 2 x 0,427 0,388 2,392 | 4 x 0,392 2 x 0,582 0,529 3,259 | 95 120 120 | 145 180 180 |
| 70-70 TPG 70-70 TPG-T | 1 x | 8,2 | 3,6 | - | - | - | 8,2 | 3,6 | 0,637 | 0,868 | 145L | 215L |
| 70-70 TPFGE | 1 x | 8,2 | 3,6 | 1 x | 5,0 | 1,1 | 13,2 | 4,7 | 0,637 0,388 1,026 | 0,868 0,529 1,397 | 145L 120 | 215L 180 |
| 70-70 TPFGE | 1 x | 8,2 | 3,6 | - | - | - | 8,2 | 3,6 | 0,637 | 0,868 | 145L | 215L |
| 70-110 TPFGE | 1 x 1 x 1 x | 3,7 5,5 8,2 | 1,1 2,1 3,6 | 1 x | 5,0 | 1,1 | 22,4 | 7,9 | 0,288 0,427 0,637 0,388 1,740 | 0,392 0,582 0,868 0,529 2,307 | 99 124 145L 120 | 145 180 215L 180 |
| 70-110 TPFGE | 1 x 1 x 1 x | 3,7 5,5 8,2 | 1,1 2,1 3,6 | | | | 17,4 | 6,8 | 0,288 0,427 0,637 1,352 | 0,392 0,582 0,868 1,842 | 95 125 145L | 145 180 215L |
| 70-110CFG 5 | 2x 2X 2X | 3,7 5,5 7,5 | 0,7 1,4 2,9 | 1 x | 5,0 | 1,1 | 30,9 | 8,2 | 2X0,288 2X0,427 0,583 0,388 2,401 | 2X0,392 2X0,582 0,794 0,529 3,271 | 95 120 140L 120 | 145 180 215L 180 |

| | | | |
|--|------|-------|----|
| VEILLEUSE POUR BRÛLEUR DE 3,7 kW | 20 | 35 | |
| VEILLEUSE POUR BRÛLEUR DE 5,5 kW | 20 | 35 | |
| VEILLEUSE POUR BRÛLEUR PLAQUE COUP DE FEU 8,2 kW | 20 | 35 | |
| BY – PASS BRÛLEUR "C" 3,7 kW | 50 | REGL. | |
| " 5,5 kW | 70 | REGL. | |
| " PLAQUE COUP DE FEU 8,2 kW | 90 | REGL. | |
| " FOUR | 55 | REGL. | |
| POSITION AIR PRIMAIRE POUR BRÛLEUR 3.7 kW | A mm | 3 | 2 |
| " " 5,5 kW | | 14 | 12 |
| " POUR FOUR | | 0 | 0 |
| " POUR BRÛLEUR PLAQUE COUP DE FEU | | 9 | 0 |

CES VALEURS SONT À TITRE INDICATIF, LA FLAMME DOIT TOUJOURS ÊTRE RÉGULIÈRE

3.1 CARACTÉRISTIQUES DES GAZ

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

| TYPE DE GAZ | POUVOIR CALORIFIQUE INF. (PCI) | PRESSION mbar | D'ALIMENTATION (mm) |
|--|-----------------------------------|------------------|------------------------|
| G20 (gaz naturel)CH ₄ | 9.45 kW m ³ /h | 20 | 200 |
| G30 (butane)C ₄ H ₁₀ | 12.68 kW/kg | 30 | 300 |
| G31 (propane)C ₃ H ₈ | 12.87 kW/kg | 37 | 370 |
| G25 | 8.12 kW m ³ /h | 25 | 250 |

En phase d'installation des appareils il faut que les pressions des gaz soient celles citées ci-dessus pour pouvoir avoir un rendement maximum des brûleurs.

Pressions mbar = millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimètres de colonne d'eau)
Puissance = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

4.1 INSTALLATION DE L'APPAREILLAGE

- Déballez l'appareil, s'assurez de l'intégrité de celui-ci et en cas de doute ne pas l'utiliser et s'adresser à un personnel professionnellement qualifié.
Positionner toujours l'appareil sous une hotte d'aspiration, après l'avoir monté et mis à niveau en intervenant sur les pieds.
- Le branchement de l'appareillage doit toujours être effectué à l'aide de tuyaux rigides en acier zingué ou en cuivre.
L'étanchéité sur les filets de jonction doit être garantie par des matériaux certifiés pour l'utilisation de gaz.
- Si l'appareillage est installé au mur, en contact avec des matériaux inflammables, il faut interposer entre l'appareillage et le mur un isolant résistant à la chaleur, ou bien laisser un espace de 200 mm entre l'appareillage et le mur.
- L'installation au gaz en amont de l'appareillage et les caractéristiques du lieu d'installation doivent être conformes aux normes en vigueur.
- Avant de raccorder l'appareil il faut vérifier la correspondance entre le gaz prévu pour celui-ci et celui disponible pour l'alimentation et son éventuelle adaptation. S'il n'y a pas de correspondance entre les deux, il faut procéder comme décrit au paragraphe "Adaptation pour un fonctionnement avec d'autres gaz".
- Appliquez toujours un robinet de coupure d'alimentation entre chaque appareillage et le tuyau de branchement du gaz.
- Vérifiez que l'aération des locaux soit suffisante durant le fonctionnement de l'appareillage, étant donné que la quantité d'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h d'air pour chaque kW de puissance installée.

4.2 NORMES RÉGLEMENTAIRES, RÈGLES TECHNIQUES ET GÉNÉRALES

- Respecter les normes de compétence en vigueur dans les pays où l'appareil a été installé.
- Normes pour la prévention des accidents.
- Se conformer aux dispositions des Normes d'installation NBN 51.003 (uniquement pour le marché belge).

Conditions réglementaires d'installation (uniquement pour le marché français)

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux normes et à la réglementation en vigueur, notamment :

- Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public :
 - a) Prescriptions générales
 - Pour tous les appareils :
 - Articles GZ
Installations aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés
 - Ensuite, suivant l'usage :
 - Articles CH
- Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.
 - Articles GC
Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.
 - b) Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public (hôpitaux, magasins, etc.).

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

Les appareils doivent être installés dans des locaux prévus pour l'évacuation des produits de la combustion, qui doit être conforme aux normes d'installation. Nos appareillages sont considérés (voir tableau données techniques) en tant qu' appareils à gaz de type A non prévus pour être raccordés à un conduit naturel d'évacuation des produits de la combustion.

Les fumées doivent s'évacuer à travers de hottes spéciales, ou des dispositifs semblables, raccordées à une cheminée sûre ou bien directement à l'extérieur.

Dans le cas contraire, il est possible d'utiliser un aspirateur d'air raccordé à l'extérieur, de portée non inférieure à celle demandée. Voir tableau 1, en considérant aussi le renouvellement d'air nécessaire au bien-être des opérateurs.

4.4 ÉVACUATION DES FUMÉES POUR LES APPAREILS DE TYPE "B"

Les appareils doivent être installés dans des locaux prévus pour l'évacuation des produits de la combustion, qui doit être conforme aux normes d'installation.

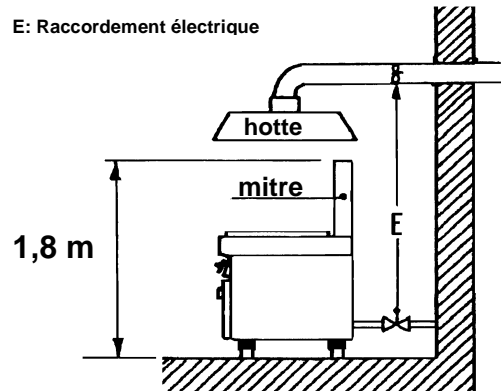
Nos appareillages sont considérés (voir tableau données techniques) en tant qu' appareils à gaz de type B, prévus pour être raccordés à un conduit naturel d'évacuation des produits de la combustion, par exemple être raccordés à une cheminée à tirage naturel sûre, ou évacuer les produits de la combustion directement à l'extérieur; ou bien asservis à un système d'évacuation forcée, par exemple une hotte munie d'un aspirateur mécanique.

Si les produits de la combustion sont évacués à travers un système d'évacuation forcée:

- l'alimentation du gaz de l'appareillage doit être directement reliée au système d'évacuation forcée et doit s'interrompre si la portée de celui-ci descend sous les valeurs indiquées. La réadmission des gaz à l'appareillage doit pouvoir se faire uniquement manuellement;
- en cas d'installation sous une hotte, la partie terminale du conduit d'évacuation de l'appareil doit se trouver à au moins 1,8 m de la surface d'appui de l'appareillage, la section de sortie du conduit d'évacuation des produits de la combustion doit être installée à l'intérieur du périmètre de base de la hotte.

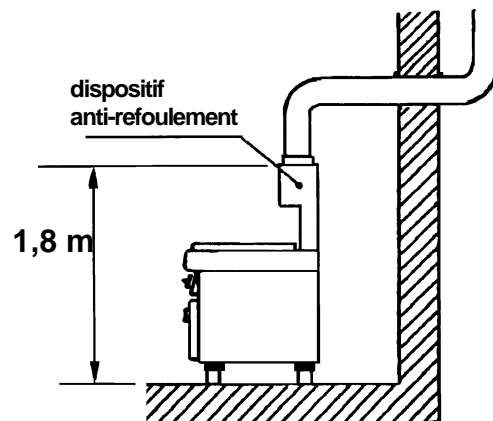
ÉVACUATION FORCÉE

E: Raccordement électrique



Note: la mitre est fournie sur demande.

ÉVACUATION NATURELLE



Note: le dispositif anti-refoulement est fourni sur demande.

4.5 CONTRÔLE DES PERTES DE GAZ

Une fois l'appareil installé, contrôler qu'il n'y ait pas de pertes de gaz sur les jonctions des tuyaux, à l'aide d'eau et de savon; en cas de pertes des bulles se formeront.

Ne jamais faire de flamme pour contrôler les pertes.

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

5. ENTRETIEN

La qualité et la précision de la fabrication des appareillages réduisent au minimum l'entretien.

Il est toutefois recommandé de faire contrôler les installations par du personnel qualifié, au moins deux fois par an.

N.B.: le constructeur décline toute responsabilité pour les endommagements directs ou indirects dus à une mauvaise installation, à un mauvais entretien, à une intervention non prévue sur l'appareillage, à une mauvaise utilisation et au

non-respect des normes de prévention incendies et de sécurité pour les installations à gaz.

5.1 TRANSFORMATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ- BRÛLEURS TOP

L'appareillage est essayé et réglé pour un fonctionnement au gaz naturel (voir tableau caractéristiques présent près de l'entrée de gaz sur l'appareillage).

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

- la transformation doit être effectuée par du personnel qualifié;
- Les pièces en dotation des injecteurs pour l'adaptation à un autre type de gaz, différent de celui qui était prévu sur l'appareil, est normalement contenu dans un sachet en nylon avec les relatives étiquettes supplémentaires reportant tous les types de gaz.
Si ces pièces ne sont pas fournies, il faut la demander auprès du concessionnaire/importateur en s'assurant avant que l'appareil peut fonctionner avec d'autres types de gaz. Une fois terminée l'adaptation et les réglages nécessaires, il faut appliquer dans l'espace de la plaquette des caractéristiques prévu à cet effet l'étiquette relative au gaz correspondant.
- **Remplacement des injecteurs brûleurs**– (fig.1): enlever les grilles (1), les brûleurs (3), le bac de recueil (2). Ouvrir complètement les bagues de réglage d'air (4) à la distance indiquée sur le tableau Données techniques en fonction du type de gaz (fig. 3)
- **Remplacement de l'injecteur veilleuse** (fig.1): enlever les grilles (1), les brûleurs (3), le bac de recueil (2), dévisser l'écrou présent sous la veilleuse (20), dévisser l'injecteur à l'intérieur du trou où est vissé l'écrou (17) et le remplacer.
- **Réglage du minimum** – (fig. 1): enlever les manettes (8) des robinets, intervenir avec un tournevis sur la vis de réglage (7) des robinets (6) jusqu'à obtenir le minimum désiré.
- **Réglage minimum (Fig.2) : (appareils prévus pour gaz naturel et adaptées au GPL)** Enlever la manette (8) du robinet, intervenir sur la vis de réglage avec le tournevis (7) en la vissant jusqu'en fin de course.
Attention! Il faut rétablir le scellage avec un vernis résistant au chaleur sur les vis de régulation qui ont été manipulés.
- **Pression d'alimentation:** elle doit être comme celle indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil et sur le manuel d'instructions (voir tableau données techniques). Contrôler la pression d'alimentation en introduisant un tube en caoutchouc avec un manomètre à eau ou quelque chose de semblable dans la prise de pression (10) soudée sur la rampe (9) en enlevant la vis (11). Une fois le contrôle fini, revisser à tenue la vis.
Si la pression d'alimentation est différente de celle indiquée, en rechercher la cause et pourvoir à la rendre comme indiquée.

5.1.1 REMPLACEMENT DE PIÈCES DÉTACHÉES DES BRÛLEURS TOP

- **Robinet de sécurité** (6): enlever les grilles (1), les brûleurs (3), les bacs (2), le tableau de commande (12), dévisser les tuyaux de raccordement (13) et les raccords (14) de la rampe, dévisser le thermocouple (15) remplacer le robinet.
- **Thermocouple** (15): dévisser le raccord du robinet (6), dévisser les écrous de fixation à l'équerre de support du thermocouple (16), remplacer le thermocouple.
- **Brûleur veilleuse** (20): enlever les grilles (1), les brûleurs (3), le bac (2), dévisser le tuyau de raccordement veilleuse (16), dévisser la veilleuse du support.

5.2 TRANSFORMATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ - PLAQUE COUP DE FEU

L'appareillage est essayé et réglé pour un fonctionnement au gaz naturel (voir tableau des caractéristiques présent près de l'entrée du gaz sur l'appareil).

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

- la transformation doit être effectuée par du personnel qualifié;
- Les pièces en dotation des injecteurs pour l'adaptation à un autre type de gaz, différent de celui qui était prévu sur l'appareil, est normalement contenu dans un sachet en nylon avec les relatives étiquettes supplémentaires reportant tous les types de gaz.
Si ces pièces ne sont pas fournies, il faut la demander auprès du concessionnaire/importateur en s'assurant avant que l'appareil peut fonctionner avec d'autres types de gaz.
Une fois terminée l'adaptation et les réglages nécessaires, il faut appliquer dans l'espace de la plaquette des caractéristiques prévu à cet effet l'étiquette relative au gaz correspondant.
- **Remplacement de l'injecteur brûleur** (fig. 8):

enlever le tableau de commande (12). Ouvrir complètement la bague de réglage d'air du brûleur (24) et remplacer l'injecteur (27). Remonter le tout; placer la bague de réglage d'air brûleur (24) à la distance indiquée ("A") sur le tableau des données techniques en fonction du type de gaz (fig.10).

- **Remplacement de l'injecteur veilleuse** (23): enlever le tableau de commande (12) dévisser le tuyau de raccordement (16), remplacer l'injecteur en faisant attention à introduire en même temps dans le porte-injecteur l'injecteur et le tuyau de raccordement veilleuse.
Contrôler qu'il n'y ait pas de pertes de gaz à l'aide d'eau et de savon.
- **Réglage du minimum:** enlever la manette (8) du robinet, intervenir avec un tournevis sur la vis de réglage (7) du robinet (6) jusqu'à obtenir le minimum voulu.
- **Réglage minimum (Fig.2) : (appareils prévus pour gaz naturel et adaptées au GPL)** Enlever la manette (8) du robinet, intervenir sur la vis de réglage avec le tournevis (7) en la vissant jusqu'en fin de course.
Attention! Il faut rétablir le scellage avec un vernis résistant au chaleur sur les vis de régulation qui ont été manipulés.
- **Pression d'alimentation:** elle doit être comme indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil et sur le manuel d'instructions (voir tableau Données Techniques).
Contrôler la pression d'alimentation en introduisant un tube en caoutchouc avec un manomètre à eau ou quelque chose de semblable dans la prise de pression (10) soudée sur la rampe (9) en enlevant la vis (11). Une fois le contrôle fini, revisser à tenue la vis.
Si la pression d'alimentation est différente de celle indiquée, en rechercher la cause et pourvoir à la rendre comme indiquée.

5.2.1 REMPLACEMENT DE PIÈCES DÉTACHÉES PLAQUE COUP DE FEU

- **Robinet de sécurité** (6): enlever le tableau de commande (12), dévisser l'écrou de raccordement robinet à la rampe d'alimentation (9) et à la conduite d'alimentation brûleur, dévisser le thermocouple (15) et la conduite veilleuse (16) du robinet, remplacer le robinet.
- **Thermocouple** (15): enlever le tableau de commande (12), dévisser le thermocouple (15) du robinet (6) et du support veilleuse (23), et le remplacer.
- **Bougie d'allumage** (18): enlever le tableau de commande (12), dévisser l'écrou de raccordement bougie du support veilleuse (23). Enlever la bougie et la remplacer.
- **Allumeur piézo-électrique** (19): enlever le tableau de commande (12), retirer le câble de raccordement bougie (21), enlever l'écrou de fixation du piézo-électrique et le remplacer.
- **Brûleur veilleuse** (23): enlever le tableau de commande (12), dévisser l'écrou de raccordement veilleuse (23), le thermocouple (15), enlever l'écrou de raccordement bougie d'allumage, enlever les vis de fixation veilleuse et remplacer la veilleuse. Remonter ensuite le tout.

5.3 TRANSFORMATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ- FOUR CUISINIÈRES À GAZ

L'appareillage est essayé et réglé pour un fonctionnement au gaz naturel (voir tableau des caractéristiques présent près de l'entrée du gaz sur l'appareil).

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

- la transformation doit être effectuée par du personnel qualifié;
- Les pièces en dotation des injecteurs pour l'adaptation à un autre type de gaz, différent de celui qui était prévu sur l'appareil, est normalement contenu dans un sachet en nylon avec les relatives étiquettes supplémentaires reportant tous les types de gaz.
Si ces pièces ne sont pas fournies, il faut la demander auprès du concessionnaire/importateur en s'assurant avant que l'appareil peut fonctionner avec d'autres types de gaz.
Une fois terminée l'adaptation et les réglages nécessaires, il faut appliquer dans l'espace de la plaquette des caractéristiques prévu à cet effet l'étiquette relative au gaz correspondant.
- **Remplacement du brûleur du four**– (fig.4): ouvrir la porte du four, enlever la sole (4), remplacer l'injecteur (17). Positionner la bague de réglage d'air selon ce qui est indiqué sur le tableau des données techniques quota A =..... en fonction du type de gaz (fig.7).
- **Réglage du minimum du brûleur du four:** la flamme du brûleur fonctionnant au minimum doit être stable même après de brusques mouvements de la manette de la position maximum à la position minimum.
Le thermocouple doit être chauffé par la flamme du brûleur au minimum sans que celui-ci s'éteigne (voir fig. 6). Pour régler le minimum, visser ou dévisser la vis de réglage (5) présente sur le

robinet thermostatique (6): en la dévissant le minimum augmente, en la vissant il diminue.

Pour fonctionner au GPL, visser la vis (6) à fond jusqu'à l'arrêt.

- **Pression d'alimentation:** elle doit être comme indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil et sur le manuel d'instructions (voir tableau Données Techniques).

Contrôler la pression d'alimentation en introduisant un tube en caoutchouc avec un manomètre à eau ou quelque chose de semblable dans la prise de pression (10) soudée sur la rampe (9) en enlevant la vis (11). Une fois le contrôle fini, revisser à tenue la vis.

Si la pression d'alimentation est différente de celle indiquée, en rechercher la cause et pourvoir à la rendre comme indiquée.

5.3.1 REMPLACEMENT DE PIÈCES DÉTACHÉES DU FOUR (FIG. 4)

- **Robinet thermostatique (6):** enlever les grilles (1), les brûleurs (3), les bacs (2), le tableau de commande (12), dévisser les raccords d'entrée (14) et de sortie (7), dévisser le thermocouple (15), retirer la boule du robinet thermostatique présent à l'intérieur du four, sur le support (23) remplacer le robinet et remonter le tout.
- **Thermocouple (15):** Enlever la sole du four (4) et le pare-flammes du brûleur (24). Dévisser le thermocouple du support et du robinet thermostatique et le remplacer. Le replacer comme sur fig. 6.
- **Bougie d'allumage (25):** Enlever la sole du four (4) et le pare-flammes du brûleur (24). Dévisser la bougie et la remplacer. La replacer en vérifiant que le brûleur soit bien allumé.
- **Allumeur piézo-électrique (19):** retirer le câble de haute tension (18) de l'allumeur, dévisser l'écrou de fixation au tableau de commande, remplacer le piézo-électrique.

5.3.2 REMPLACEMENT BRÛLEUR FOUR

Enlever la sole du four (4), enlever le pare-flammes du brûleur (24), dévisser l'écrou de fixation du porte-injecteur (20), dévisser les écrous de raccordement thermocouple et bougie, dévisser les vis de fixation du brûleur au fond.

Remplacer le brûleur et remonter le tout.

N.B.: après chaque remplacement ou réparation contrôler le bon fonctionnement des pièces remplacées et pourvoir à la mise au point de celles-ci.

Contrôler les tenues sur les raccords de gaz avec de l'eau et du savon, ne jamais utiliser de flammes libres.

6. INSTRUCTIONS DE MISE EN SERVICE

6.1 ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRÛLEUR PLAQUE COUP DE FEU (Fig. 9)

Allumage de la Flamme Veilleuse:

Pousser sur la manette (8) et la tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position veilleuse * (symbole étincelle). Appuyer en même temps sur la manette et le bouton du piézo-électrique, le brûleur veilleuse s'allumera. Maintenir enfoncée la manette pendant 10-15 secondes, et la relâcher. Vérifier l'allumage à travers les trous (22) présents sur le tableau de commande (12).

Si l'allumage ne se produit pas, répéter l'opération.

Allumage brûleur Plaque coup de feu:

À partir de la position veilleuse * tourner la manette encore dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum ⚡ (symbole grand). Le brûleur s'allumera automatiquement.

En tournant encore la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ⚡ (symbole petit), le brûleur fonctionnera au minimum.

Pour éteindre le brûleur tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position *, seul le brûleur veilleuse restera allumé.

Extinction totale de la Plaque coup de feu:

Pour éteindre totalement la Plaque coup de feu, appuyer sur la manette sur la position * et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ● (fermé).

6.2 ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS – FEUX OUVERTS (Fig.1)

Allumage veilleuse:

Pousser sur la manette (8) et la tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position veilleuse (symbole étincelle). Appuyer sur la manette et allumer le brûleur veilleuse avec une flamme. Maintenir enfoncée la manette pendant 10-15 secondes, et la relâcher. Vérifier l'allumage à travers le trou situé sur le brûleur (3). Si l'allumage ne se produit pas, répéter l'opération.

Allumage Brûleur:

À partir de la position veilleuse * tourner la manette toujours dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum ⚡ (symbole grand). Le brûleur s'allumera automatiquement. En tournant encore la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ⚡ (symbole petit) le brûleur fonctionnera au minimum.

Pour éteindre le brûleur tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position *, seul le brûleur veilleuse restera allumé.

Extinction totale des feux ouverts:

Pour éteindre totalement la Plaque coup de feu, appuyer sur la manette sur la position * et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ● (fermé).

Entretien:

La qualité et la précision de la fabrication des appareillages réduisent au minimum l'entretien. Il est toutefois recommandé de faire contrôler les installations par du personnel qualifié, au moins deux fois par an.

- Robinets de commande: il faut les faire contrôler et les faire graisser par un technicien qualifié tous les 6-12 mois.

Nettoyage:

Pour un bon fonctionnement, nettoyer quotidiennement l'appareillage, en enlevant et en lavant les grilles, les bacs et les brûleurs, en faisant attention à ce qu'aucune saleté et aucun liquide ne tombe à l'intérieur des brûleurs afin de ne pas boucher les injecteurs et d'empêcher le fonctionnement des brûleurs. Nettoyer les surfaces en acier inox avec un chiffon humide ou bien avec de l'eau et du savon, ne pas utiliser de détergents contenant du CHLORE ou des substances ABRASIVES, laver et essuyer soigneusement.

Nettoyer les surfaces émaillées avec de l'eau et du savon exclusivement.

6.3 ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRÛLEUR FOUR

Allumage et extinction du brûleur du four:

Le brûleur du four est alimenté par l'intermédiaire d'un robinet thermostatique avec sécurité. Pour l'allumage du brûleur pousser sur la manette (8) et la tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position (de 150°C à 300°C indiquée sur la manette) en fonction de la température désirée du four (fig. 5). Appuyer à fond sur la manette et en même temps appuyer sur le bouton de l'allumeur piézo-électrique. Maintenir enfoncée la manette pendant 10-15 secondes, et la relâcher. Si le brûleur s'éteint, répéter l'opération.

Positionner la manette sur la position de la température désirée du four. Si l'allumeur piézo-électrique (19) n'allume pas le brûleur, effectuer l'allumage manuellement, en approchant une flamme au trou (27) sur le panneau inférieur du four, avec la porte ouverte, en maintenant enfoncée la manette (8) comme précédemment décrit.

Entretien:

La qualité et la précision de la fabrication des appareillages réduisent au minimum l'entretien. Il est toutefois recommandé de faire contrôler les installations par un technicien qualifié, au moins deux fois par an.

- Robinets de commande: il faut les faire contrôler et les faire graisser par un technicien qualifié tous les 6-12 mois.

Nettoyage:

Pour un bon fonctionnement, nettoyer quotidiennement l'appareillage. Nettoyer les surfaces en acier inox avec un chiffon humide ou bien avec de l'eau et du savon, ne pas utiliser de détergents contenant du CHLORE ou des substances ABRASIVES, laver et essuyer soigneusement.

Nettoyer les surfaces émaillées avec de l'eau et du savon exclusivement.

N.B.: ne pas laisser la porte du four ouverte durant le fonctionnement, pour éviter la surchauffe des manettes et des robinets de commande des brûleurs au risque de compromettre le bon fonctionnement de l'appareil

7. CUISINIÈRES MIXTES GAZ – ÉLECTRIQUES

7.1 CONDITIONS D'INSTALLATION

L'appareil doit être installée dans un local bien aéré, si possible sous une hotte d'aspiration pour garantir l'évacuation complète des vapeurs produites durant la cuisson.

Avant la mise en service toutes les pellicules de protection doivent être retirées; nettoyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon doux, d'eau tiède et d'un détergent, de façon à éliminer les produits antirouille appliqués durant la fabrication; essuyer ensuite à l'aide d'un chiffon propre.

Pour le montage de l'appareillage à proximité de murs, de parois, de meubles de cuisine, de revêtements décoratifs, etc., il est recommandé de s'assurer que ceux-ci sont en matériaux inflammables ou bien de maintenir une distance d'au moins 100 mm.

Veiller à s'assurer que sont respectées les normes anti-incendie.

Les appareillages peuvent être positionnés, en fonction du modèle, comme appareillages sur plan ou en batterie avec d'autres appareillages de la même série. L'interrupteur général et la prise de courant doivent se trouver à proximité de l'appareillage et être faciles d'accès. Procéder à la mise à l'horizontale, au réglage de la hauteur et garantir la stabilité en réglant les pieds de mise à niveau.

7.1.1 NORMES REGLEMENTAIRES, REGLES TECHNIQUES ET GENERALES

Durant le montage il est nécessaire:

1. de respecter les normes de sécurité;
2. de respecter les normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareillage;
3. de lire attentivement les recommandations et autres instructions du présent manuel qui fournissent d'importantes indications relatives à la sécurité quant à l'installation, l'utilisation et l'entretien.
4. le manuel doit en outre être conservé de telle sorte qu'il puisse être consulté à tout moment par les opérateurs.

7.1.2 INSTALLATION D' APPAREILS ELECTRIQUES

L'installation, la mise en service et l'entretien de l'appareil doivent être confiés exclusivement à 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 mauvaise installation, à une intervention non prévue sur l'appareillage, à une mauvaise utilisation, un mauvais entretien, au non-respect de la réglementation applicable et à la négligence.

RECOMMANDATION POUR L'INSTALLATEUR

APPAREILLAGE DE POIDS SUPÉRIEUR À 40 kg

RACCORDER LE CÂBLE D'ALIMENTATION À LA BORNE DE SECTEUR AVANT DE POSITIONNER DÉFINITIVEMENT L'APPAREIL

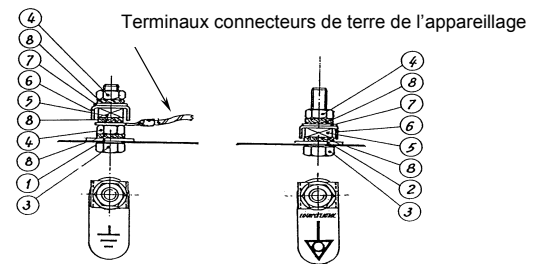
7.1.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

- 1) Telles qu'elles sont fournies les cuisinières sont prévues pour fonctionner à une tension de 400Vca+3N.
- 2) Le branchement au secteur d'alimentation électrique doit s'effectuer en installant un interrupteur automatique de portée adaptée dont la distance d'ouverture des contacts doit être au minimum de 3 mm. En outre la tension du secteur d'alimentation ne doit pas s'écarter de la tension d'alimentation prévue de plus de $\pm 10\%$.
- 3) Le câble flexible utilisé pour le branchement au secteur d'alimentation électrique ne doit pas être de caractéristiques inférieures au type de flexible à isolation en caoutchouc H05RN-F et doit avoir une section nominale adaptée à l'absorption maximum de courant; comme indiqué dans le tableau 1.1, son diamètre minimum doit être conforme à celui indiqué en fonction du modèle de cuisinière.
- 4) Sur les cuisinières au sol pour accéder à la borne de secteur, il faut démonter le couvercle de protection fixé sur le côté gauche de l'appareillage. Pour le branchement: introduire le câble flexible à travers le passe-fil et le presse-fil et raccorder chacun des conducteurs aux bornes correspondantes.
- 5) Il est indispensable de raccorder l'appareillage à une prise de terre. A cet effet est présente, près du bornier de branchement, une borne marquée du symbole \equiv à laquelle doit être raccordé le conducteur de terre (jaune-vert). Ce connecteur doit être suffisamment long de telle sorte qu'en cas de desserrement du presse-fil il ne soit pas sollicité avant que les conducteurs d'alimentation ne se soient débranchés.

Note: la mise à la terre doit être conforme à la réglementation en vigueur.

7.1.4 BRANCHEMENT EQUIPOTENTIEL

En cas d'installation de plusieurs appareillages en batteries, la cuisinière doit être intégré à un système équipotentiel à contrôler sur la base de la réglementation en vigueur. Le branchement se trouve sur la paroi arrière des appareils et est marquée de l'indication "ÉQUIPOTENTIEL".



NOTE: le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité décrites ci-dessus!

7.1.5 Dispositifs de sécurité fournis

Outre le thermostat de fonctionnement, l'appareil est pourvu d'un thermostat de sécurité qui éteint le four dans le cas où le thermostat susmentionné ne fonctionne pas. En cas d'anomalie, faire appel au service d'assistance.

8. INSTRUCTIONS DE MISE EN SERVICE

8.1 MISE EN MARCHÉ DU FOUR À CONVECTION

Les cuisinières sont des appareils destinés à la cuisson d'aliments et doivent être utilisés exclusivement par un personnel qualifié dans le respect des instructions figurant dans le présent manuel; toute utilisation autre que celle prévue peut s'avérer dangereuse.

Actionner l'interrupteur principal.

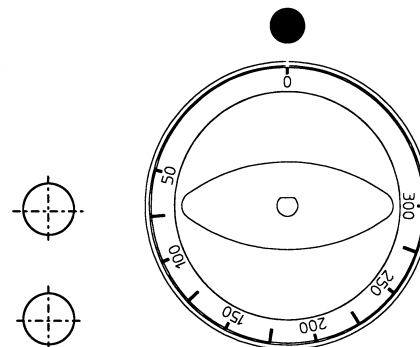
Amener la manette du thermostat de la position "0" à la position désirée, entre 50°C et 300°C; les deux témoins doivent alors s'allumer.

Le témoin vert indique que le four est sous pression et le témoin jaune que la résistance du four ventilé est allumée.

Dès que la température programmée est atteinte, le témoin jaune s'éteint.

Pour éteindre le four, ramener le thermostat sur la position "0".

Le chauffage du four est à air pulsé.



9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Attention: l'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau ni à l'aide d'un nettoyeur haute pression!

Avant de procéder au nettoyage l'appareil doit être débranché du secteur d'alimentation électrique.

Les parties en acier doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon doux, d'eau et d'un détergent ne contenant ni chlore ni substances abrasives pour ne pas endommager l'acier.

Une fois le nettoyage effectué, rincer à l'eau et essuyer à l'aide d'un chiffon sec.

- Instructions en cas de non-utilisation de l'appareil pendant une longue période:

Le débrancher du secteur d'alimentation électrique. Nettoyer à fond à l'appareil en suivant les instructions fournies à cet effet et l'essuyer.

- Instructions en cas d'anomalie:

En cas d'anomalie éteindre l'appareil et faire appel au service d'assistance.

- Entretien:

Les opérations d'entretien doivent être confiées exclusivement à un personnel qualifié.

Avant toute intervention d'entretien, veiller à débrancher l'appareil du secteur d'alimentation électrique.

Il est recommandé de faire appel au moins une fois par an à un installateur qualifié pour procéder au contrôle de l'appareil.

3. TABLA DATOS TÉCNICOS – PLACAS DE COCCIÓN CON QUEMADOR PILOTO COCINAS CON HORNO - TODAPLACA

| MODELOS | QUEMADORES PLACA DE COCCIÓN N° x kW | | | POR. HORNO N° x kW | | | POT. TOTAL kW | | CONSUMO TOTAL GAS | | DIÁMETRO BOQUILLAS 1/100 de mm | |
|--|--|-------------------|-------------------|-----------------------|--------|--------|------------------|-------|---|---|--------------------------------------|---------------------------|
| | N° | MÁX. | MÍN. | N° | MÁX. | MÍN. | MÁX. | MÍN. | G.P.L. G30-31 30/37mbar | METANO G20 20mbar | G.P.L. G30-31 30/37mbar | METANO G20 20mbar |
| | | | | | | | | | kg/h | m3/h | | |
| 70-40 PCG 70-40 PCG-T | 1 x 1 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | - - | - - | - - | 9,2 | 3,2 | 0,288 0,427 0,715 | 0,392 0,582 0,974 | 95 120 | 145 180 |
| 70-70 PCG 70-70 PCG-T 70-70 CFGE | 2 x 2 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | - - | - - | - - | 18,4 | 6,4 | 2 x 0,288 2 x 0,427 1,430 | 2 x 0,392 2 x 0,582 1,948 | 95 120 | 145 180 |
| 70-70 CFG | 2 x 2 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | 1 x | 5,0 | 1,95 | 23,4 | 8,35 | 2 x 0,288 2 x 0,427 0,388 1,818 | 2 x 0,392 2 x 0,582 0,529 2,477 | 95 120 120 | 145 180 180 |
| 70-110 PCG 70-110 PCG-T 70-110 CFGE | 4 x 2 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | - - | - - | - - | 25,8 | 8,6 | 4 x 0,288 2 x 0,427 2,006 | 4 x 0,392 2 x 0,582 2,732 | 95 120 | 145 180 |
| 70-110 CFG | 4 x 2 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | 1 x | 5,0 | 1,95 | 30,8 | 10,55 | 4 x 0,288 2 x 0,427 0,388 2,392 | 4 x 0,392 2 x 0,582 0,529 3,259 | 95 120 120 | 145 180 180 |
| 70-70 TPG 70-70 TPG-T | 1 x | 8,2 | 3,6 | - | - | - | 8,2 | 3,6 | 0,637 | 0,868 | 145L | 215L |
| 70-70 TPGF | 1 x | 8,2 | 3,6 | 1 x | 5,0 | 1,95 | 13,2 | 5,55 | 0,637 0,388 1,026 | 0,868 0,529 1,397 | 145L 120 | 215L 180 |
| 70-70 TPFGE | 1 x 1 x 1 x | 3,7 5,5 8,2 | 1,1 2,1 3,6 | 1 x | 5,0 | 1,95 | 22,4 | 8,75 | 0,288 0,427 0,637 0,388 1,740 | 0,392 0,582 0,868 0,529 2,307 | 100 126 145L 120 | 145 180 215L 180 |
| 70-110 TPGF | 1 x 1 x 1 x | 3,7 5,5 8,2 | 1,1 2,1 3,6 | 1 x | 5,0 | 1,95 | 22,4 | 8,75 | 0,288 0,427 0,637 0,388 1,740 | 0,392 0,582 0,868 0,529 2,307 | 101 127 145L 120 | 145 180 215L 180 |
| 70-110 TPFGE | 1 x 1 x 1 x | 3,7 5,5 8,2 | 1,1 2,1 3,6 | | | | 17,4 | 6,8 | 0,288 0,427 0,637 1,352 | 0,392 0,582 0,868 1,842 | 96 121 145L | 45 180 215L |
| 70-110CFG 5 | 1 x 1 x 1 x | 3,7 5,5 7,5 | 0,7 1,4 2,9 | 1 x | 5,0 | 1,95 | 30,9 | 9,05 | 2X 0,288 2X 0,427 0,583 0,388 2,401 | 2X 0,392 2X 0,582 0,794 0,529 3,271 | 95 120 140L 120 | 145 180 215L 180 |

| | | | |
|--|--------|--------|----|
| PILOTO PARA QUEMADOR DE 3,7 kW | 20 | 35 | |
| PILOTO PARA QUEMADOR DE 5,5 kW | 20 | 35 | |
| PILOTO PARA QUEMADOR TODAPLACA DE 8,2 kW | 20 | 35 | |
| BY – PASS QUEMADOR "C" 3,7 kW | 50 | REGUL. | |
| " " "D" 5,5 kW | 70 | REGUL. | |
| " " TODAPLACA 8,2 kW | 90 | REGUL. | |
| " " HORNO | 55 | REGUL. | |
| POSICIÓN AIRE PRIMARIO PARA QUEMADOR DE 3,7 kW | } A mm | 3 | 2 |
| " " " 5,5 kW | | 14 | 12 |
| " " PARA HORNO | | 0 | 0 |
| " " PARA QUEMADOR TODAPLACA | | 9 | 0 |

ESTOS VALORES SON INDICATIVOS, SE DEBE COMPROBAR SIEMPRE QUE LA LLAMA SEA REGULAR

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 CALORÍFICO INF. (PCI) | PRESIÓN mbar | ALIMENTACIÓN mm c.d.a. |
|--|--------------------------------|-----------------|---------------------------|
| G20 (gas metano) CH ₄ | 9.45 kW m ³ /h | 20 | 200 |
| G30 (butano)C ₄ H ₁₀ | 12.68 kW/kg | 30 | 300 |
| G31 (propano)C ₃ H ₈ | 12.87 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 |

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 = 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 de su embalaje, comprobando su integridad. En caso de duda, no utilizarlo, y dirigirse a personal profesional cualificado.
Ubicar el aparato siempre bajo una campana de aspiración. Tras su colocación, debe nivelarse mediante las patas.
- La conexión del aparato debe ser efectuada siempre utilizando tubos rígidos en acero galvanizado o cobre. Todos los cierres de las roscas de unión deben estar hechos de materiales certificados para la utilización con gases.
- 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.
- Antes de conectar el aparato, se debe comprobar que el gas para el que aquél está predispuesto y el gas disponible de alimentación correspondan, con el fin de verificar su idoneidad. Si los dos gases no se corresponden, se debe proceder como se describe en el párrafo "Transformación para funcionamiento con otros gases".
- 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.

4.2 NORMAS DE LEY, NORMAS TÉCNICAS Y LÍNEAS GENERALES

- Respetar las reglas y las disposiciones en vigor en el País donde los equipos van a ser instalados.
- Normas de prevención de accidentes.

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 tablas 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 del recambio de aire necesario para asegurar el bienestar de los operadores.

4.4 DESCARGA DE HUMOS PARA APARATOS TIPO "B"

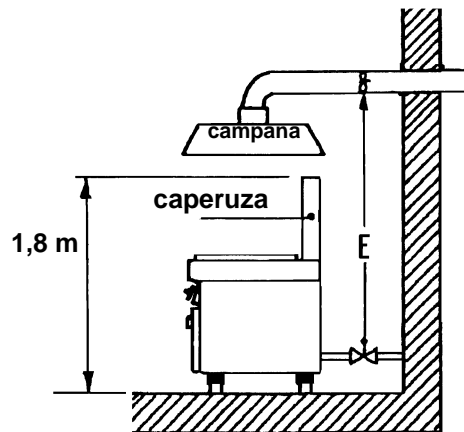
Los aparatos se deben instalar en sitios aptos para la descarga de los productos de la combustión que debe efectuarse según cuanto prescrito por las normas de instalación.

Nuestros aparatos son considerados (v. tabla de datos técnicos) como aparatos de gas de tipo B, están previstos para conectarlos con un conducto natural de evacuación de los productos de la combustión, por ejemplo para conectarlos con una chimenea de tiro natural de eficacia comprobada, o descargar los productos de la combustión directamente al exterior; o bien conectados con un sistema de evacuación forzada, por ejemplo una campana provista de extractor mecánico.

Si los productos de la combustión son descargados mediante un sistema de evacuación forzada:

- la alimentación del gas para el aparato debe estar conectada directamente con el sistema de evacuación forzada y se debe cortar en el caso de que su caudal descienda por debajo de los valores prescritos. La readmisión de los gases en el aparato se debe poder efectuar sólo manualmente;
- en el caso de instalación bajo campana, la parte terminal del conducto de descarga del aparato debe estar a por lo menos 1,8 m de la superficie de apoyo del aparato, la sección de salida del conducto de descarga de los productos de la combustión debe quedar dentro del perímetro de base de la propia campana.

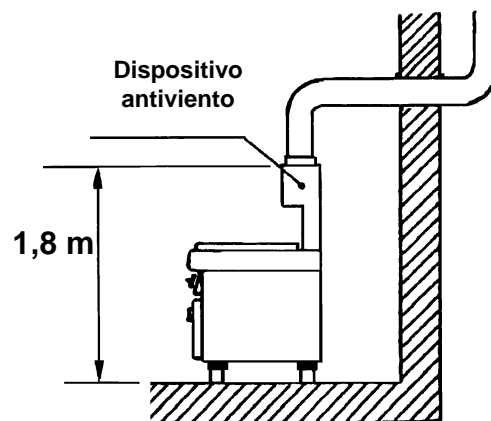
DESCARGA



E: Esclavizamiento eléctrico

NOTA: la caperuza viene suministrada a demanda

DESCARGA NATURAL



NOTA: El dispositivo antiviento es suministrado a demanda

4.5 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, comprobar que no haya fugas de gas, verificando que el contador, si presente, que no haya paso ni consumo de gas por un periodo de 30 minutos.

5. MANTENIMIENTO

El mantenimiento se reduce al mínimo gracias a una construcción esmerada de los aparatos.

De todas maneras se aconseja encargar un control de los aparatos a personal cualificado, por lo menos dos veces al año.

N.B.: El constructor rehusa cualquier responsabilidad por daños directos o indirectos causados por una instalación errada, por un mantenimiento descuidado, por modificaciones ilícitas, por usos inadecuados y por el incumplimiento de las normas de prevención de accidentes y de seguridad aplicables a las instalaciones de gas.

5.1 TRANSFORMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS – QUEMADORES TOP

El aparato es ensayado y predispuesto para funcionar con gas metano (ver tabla de características aplicada en el aparato cerca de la entrada del gas en el aparato).

Para el funcionamiento con otros tipos de gas se debe proceder como indicado a continuación:

- la transformación debe ser efectuada por personal cualificado;
- Los elementos de las boquillas necesarios para la conversión en otro tipo de gas distinto del que se había previsto para el aparato

normalmente se encuentra en una bolsa de nylon, con las etiquetas correspondientes suplementarias en las que se muestra todos los tipos de gas.

Si estos elementos no se entregan con la máquina, es necesario solicitarlas al distribuidor o importador, comprobando antes que el aparato sea capaz de funcionar con otros tipos de gas.

Una vez terminada la transformación y las regulaciones adecuadas, es necesario aplicar en el espacio correspondiente de la placa de características la etiqueta del gas en cuestión, recortándola.

- **Sustitución boquillas quemadores - (fig.1):**
quitar las rejillas (1), los quemadores (3), la bandeja recogegotas (2).
Abrir completamente los casquillos de regulación del aire (4) a la distancia prevista en la tabla Datos Técnicos según el tipo de gas (fig. 3)
- **Sustitución boquilla piloto (1):**
quitar las rejillas (1), los quemadores (3), la bandeja de recogida de gotas (2), desenroscar la tuerca situada debajo del piloto (20) desenroscar la boquilla dentro del agujero donde estaba enroscada la tuerca, (17) y cambiarla.
- **Regulación del mínimo - (fig. 1):**
quitar los mandos (8) de los grifos, con un destornillador girar el tornillo de ajuste (7) de los grifos (6) hasta conseguir el mínimo de llama deseado.
- **Regulación del mínimo (Fig.2): (máquinas predisuestas para gas natural y transformadas para su uso con GPL)**
Quitar el mando (8) de la llave, apretar con un destornillador el tornillo de regulación (7) hasta alcanzar el tope.
- **Presión de alimentación:**
debe ser la prescrita en la placa de características del aparato y en el folleto de instrucciones (ver la tabla de datos técnicos). Comprobar la presión de alimentación introduciendo un tubo de goma con un manómetro de agua, o aparato similar, en la toma de presión (10) soldada en la rampa (9) quitar el tornillo (11). Terminada la comprobación, enroscar de nuevo el tornillo hasta asegurar la estanqueidad.
Si la presión de alimentación resultara ser diferente de la prescrita, averiguar la causa y proceder a restablecer la presión prescrita.

5.1.1 SUSTITUCIÓN PIEZAS DE REPUESTO QUEMADORES TOP

- Llave de paso de seguridad (6): quitar las rejillas (1), los quemadores (3), las bandejas (2), el panel (12), desenroscar los tubos de conexión (13) y los empalmes (14) de la rampa, desenroscar el termopar (15) sustituir el grifo.
- Termopar (15): desenroscar el empalme del grifo (6), desenroscar las tuercas de fijación de la escuadra de soporte termopar (16), sustituir el termopar.
- Quemador piloto (20): quitar las rejillas (1), los quemadores (3), la bandeja (2), desenroscar el tubo de conexión del piloto (16), desenroscar el piloto del soporte.

5.2 TRANSFORMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS – TODAPLACA

El aparato es ensayado y predispuerto para funcionar con gas metano, (ver tabla de características aplicada en el aparato cerca de la entrada del gas en el aparato).

Para el funcionamiento con otros tipos de gas se debe proceder como indicado a continuación:

- la transformación debe ser efectuada por personal cualificado;
- Los elementos de las boquillas necesarios para la conversión en otro tipo de gas distinto del que se había previsto para el aparato normalmente se encuentra en una bolsa de nylon, con las etiquetas correspondientes suplementarias en las que se muestra todos los tipos de gas.
Si estos elementos no se entregan con la máquina, es necesario solicitarlas al distribuidor o importador, comprobando antes que el aparato sea capaz de funcionar con otros tipos de gas.
Una vez terminada la transformación y las regulaciones adecuadas, es necesario aplicar en el espacio correspondiente de la placa de características la etiqueta del gas en cuestión, recortándola.
- **Sustitución boquilla quemador (fig.8):**
quitar el panel (12). Abrir completamente el casquillo de regulación del aire del quemador (24) y sustituir la boquilla (27). Montar de nuevo el conjunto; colocar el casquillo de regulación del aire para el quemador (24) a la distancia prevista ("A") en la tabla de Datos Técnicos, según el tipo de gas a utilizar (fig.10).
- **Sustitución boquilla piloto (23):**
quitar el panel (12), desenroscar el tubo de conexión del piloto (16), cambiar la boquilla prestando atención en introducir contemporáneamente en el portaboquilla la boquilla y el tubo de conexión del piloto.
Comprobar que no haya fugas de gas utilizando una solución de agua jabonosa.
- **Regulación del mínimo:**

quitar el mando (8) del grifo, con un destornillador girar el tornillo de ajuste (7) del grifo (6) hasta conseguir el mínimo de llama deseado.

- **Regulación del mínimo (Fig.2): (máquinas predisuestas para gas natural y transformadas para su uso con GPL)**
Quitar el mando (8) de la llave, apretar con un destornillador el tornillo de regulación (7) hasta alcanzar el tope.
- **Presión de alimentación:**
debe ser la prescrita en la placa de características del aparato y en el folleto de instrucciones (ver la tabla de Datos Técnicos). Comprobar la presión de alimentación introduciendo un tubo de goma con un manómetro de agua, o aparato similar, en la toma de presión (10) soldada en la rampa (9) quitar el tornillo (11). Terminada la comprobación, enroscar de nuevo el tornillo hasta asegurar la estanqueidad.
Si la presión de alimentación resultara ser diferente de la prescrita, averiguar la causa y proceder a restablecer la presión prescrita.

5.2.1 SUSTITUCIÓN DE PIEZAS DE REPUESTO TODAPLACA

- Grifo de seguridad (6): quitar el panel (12), desenroscar la tuerca de conexión del grifo con la rampa de alimentación (9) y el tubo de alimentación para el quemador, desenroscar el termopar (15) y el tubo del piloto (16) del grifo, cambiar el grifo.
- Termopar (15): quitar el panel (12), desenroscar el termopar (15) de la llave de paso (6) y del soporte del piloto (23), seguidamente cambiar el termopar.
- **Bujía de encendido (18):** quitar el panel (12), desenroscar la tuerca de conexión de la bujía de encendido del soporte del piloto (23). Quitar la bujía y cambiarla.
- **Encendedor piezoeléctrico (19):** quitar el panel (12), quitar el cable de conexión de la bujía (21), quitar la tuerca de fijación del piezoeléctrico y cambiarlo.
- **Quemador piloto (23):** quitar el panel (12), desenroscar la tuerca de conexión del piloto (23), el termopar (15), quitar la tuerca de conexión de la bujía de encendido, quitar los tornillos de fijación del piloto y cambiar el piloto. Seguidamente montar de nuevo el conjunto.

5.3 TRANSFORMACIÓN PARA FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS – HORNO COCINAS DE GAS

El aparato es ensayado y predispuerto para funcionar con gas metano, (ver tabla de características aplicada en el aparato cerca de la entrada del gas en el aparato).

Para el funcionamiento con otros tipos de gas se debe proceder como indicado a continuación:

- a transformación debe ser efectuada por personal cualificado;
- Los elementos de las boquillas necesarios para la conversión en otro tipo de gas distinto del que se había previsto para el aparato normalmente se encuentra en una bolsa de nylon, con las etiquetas correspondientes suplementarias en las que se muestra todos los tipos de gas.
Si estos elementos no se entregan con la máquina, es necesario solicitarlas al distribuidor o importador, comprobando antes que el aparato sea capaz de funcionar con otros tipos de gas.
Una vez terminada la transformación y las regulaciones adecuadas, es necesario aplicar en el espacio correspondiente de la placa de características la etiqueta del gas en cuestión, recortándola.
- **Sustitución boquilla del quemador del horno - (fig.4):**
abrir la puerta del horno, quitar el suelo (4), cambiar la boquilla (17). Colocar el casquillo de regulación del aire según cuanto indicado en la tabla de datos técnicos cota A =..... según el tipo de gas (fig.7).
- **Regulación del mínimo del quemador horno:**
la llama del quemador que funciona al mínimo debe quedar estable también luego de brascas maniobras con el mando, desde la posición máx. a la posición mín.
El termopar debe estar calentado por la llama del quemador al mínimo sin que éste se apague (ver fig. 6). Si es preciso ajustar el mínimo, enroscar o desenroscar el tornillo de ajuste (5) situado en el grifo termostático (6): desenroscando el tornillo el mínimo aumenta, enroscándolo baja.
- **Presión de alimentación:**
debe ser la prescrita en la placa de características del aparato y en el folleto de instrucciones (ver la tabla de Datos Técnicos). Comprobar la presión de alimentación introduciendo un tubo de goma con un manómetro de agua, o aparato similar, en la toma de presión (10) soldada en la rampa (9) quitar el tornillo (11). Terminada la comprobación, enroscar de nuevo el tornillo hasta asegurar la estanqueidad.
Si la presión de alimentación resultara ser diferente de la prescrita, averiguar la causa y proceder a restablecer la presión prescrita.

5.3.1 SUSTITUCIÓN DE PIEZAS DE REPUESTO HORNO (FIG. 4)

- Grifo termostático (6): quitar las rejillas (1), los quemadores (3), las bandejas (2), el panel (12), desenroscar los empalmes de entrada (14) y salida (7), desenroscar el termopar (15), quitar el bulbo del grifo termostático situado dentro del horno, en el soporte (23) cambiar el grifo y montar de nuevo el todo.
- Termopar (15): quitar el suelo del horno (4) y el cortafuego del quemador (24). Desenroscar el termopar del soporte y del grifo termostático y cambiarlo. Ponerlo como en la fig. 6.
- Bujía de encendido (25): quitar el suelo del horno (4) y el cortafuego del quemador (24). Desenroscar la bujía y cambiarla. Ponerla comprobando que el quemador se encienda correctamente.
- Encendedor piezoeléctrico (19): desconectar el cable de alta tensión (18) del encendedor, desenroscar la tuerca de fijación al panel, cambiar el piezoeléctrico.

5.3.2 SUSTITUCIÓN QUEMADOR HORNO

Quitar el suelo del horno (4), quitar el cortafuego del quemador (24), desenroscar la tuerca de fijación portaboquilla (20), desenroscar las tuercas de conexión termopar y bujía, desenroscar los tornillos de fijación del quemador al fondo.
Sustituir el quemador y montar de nuevo todo.

N.B.: después de cada sustitución o reparación, comprobar el correcto funcionamiento de los órganos cambiados y proceder a su puesta a punto.
Comprobar las estanqueidades en los empalmes del gas utilizando agua jabonosa, no utilizar nunca llamas libres.

6. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

6.1 ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR TODAPLACA (Fig. 9)

Encendido Llama Piloto:

Empujar el mando (8) y girarlo en sentido antihorario hasta la posición piloto * (símbolo chispa). Contemporáneamente apretar el mando y el pulsador del piezoeléctrico; el quemador piloto se enciende. Mantener apretado el mando durante 10-15 segundos, seguidamente soltarlo. Comprobar el encendido por los agujeros (22) presentes en el panel (12).

Si no se ha producido el encendido, repetir la operación.

Encendido quemador Todaplaca:

Desde la posición piloto * girar el mando en sentido horario hasta la posición máxima Δ (símbolo grande). El quemador se enciende automáticamente.

Girando el mando aún en sentido antihorario hasta la posición Δ (símbolo pequeño) el quemador funciona al mínimo.

Para apagar el quemador girar el mando en sentido horario hasta la posición * por lo que queda encendido sólo el quemador piloto.

Apagado total del Todaplaca:

Para apagar totalmente el Todaplaca apretar el mando en la posición * y girarlo en sentido horario hasta la posición ● (cerrado).

6.2 ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES – FUEGOS ABIERTOS (Fig.1)

Encendido piloto:

Empujar el mando (8) y girarlo en sentido antihorario hasta la posición piloto * (símbolo chispa). Presionar el mando y encender el quemador piloto con una llama. Mantener apretado el mando durante 10-15 segundos, seguidamente soltarlo. Comprobar el encendido por el agujero en el quemador (3). Si no se ha producido el encendido, repetir la operación.

Encendido Quemador:

Desde la posición piloto * girar el mando en sentido antihorario hasta la posición máxima Δ (símbolo grande). El quemador se enciende automáticamente. Girando el mando aún en sentido antihorario hasta la posición Δ (símbolo pequeño) el quemador funciona al mínimo. Para apagar el quemador girar el mando en sentido horario hasta la posición * por lo que queda encendido sólo el quemador piloto.

Apagado total de los fuegos abiertos:

Para apagar totalmente los fuegos abiertos apretar el mando correspondiente al quemador en la posición * y girarlo en sentido horario hasta la posición ● (cerrado).

Mantenimiento:

El mantenimiento se reduce al mínimo gracias a una construcción correcta de los aparatos. De todas maneras se aconseja encargar un control de los aparatos a personal cualificado, por lo menos dos veces al año:

- Grifos de mando: cada 6 -12 meses se aconseja encargar su control y engrase a un técnico cualificado.

Limpieza:

Para un correcto funcionamiento, limpiar a diario los aparatos, quitando y lavando las rejillas, bandejas y quemadores, prestando atención en que la suciedad y los líquidos no penetren dentro de los quemadores tapando las boquillas y trabando de esta manera el funcionamiento de los quemadores. Limpiar las superficies en acero inoxidable con un paño húmedo o con agua y jabón, si se utilizan detergentes éstos no deben contener sustancias CLORADAS ni ABRASIVAS, por lo tanto lavar con agua y secar cuidadosamente.
Limpiar las superficies esmaltadas exclusivamente con agua y jabón.

6.3 ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR DEL HORNO

Encendido y apagado del quemador del horno:

El quemador del horno es alimentado a través de un grifo termostático con seguridad. Para encender el quemador empujar el mando (8) y girarlo en sentido antihorario hasta la posición (de 150°C a 300°C indicada en el mando) según la temperatura deseada en el horno (fig. 5). Apretar a fondo el mando y contemporáneamente apretar también el botón del encendedor piezoeléctrico. Mantener apretado el mando durante 10-15 segundos, seguidamente soltarlo, el quemador queda encendido. Repetir la operación si el quemador se apaga.

Colocar el mando en la posición de la temperatura deseada en el horno.

Si el encendedor piezoeléctrico (19), por cualquier motivo, no logra encender el quemador, se puede lo mismo efectuar el encendido manualmente, acercando una llama al agujero (27) en el panel inferior del horno, con la puerta abierta, manteniendo apretado el mando (8) como indicado anteriormente.

Mantenimiento:

El mantenimiento se reduce al mínimo gracias a una construcción correcta de los aparatos. De todas maneras se aconseja encargar un control de los aparatos a personal cualificado, por lo menos dos veces al año:

- Grifos de mando: cada 6 -12 meses se aconseja encargar su control y engrase a un técnico cualificado.

Limpieza:

Para un funcionamiento correcto limpiar a diario los aparatos. Limpiar las superficies en acero inoxidable con un paño húmedo o con agua y jabón, si se utilizan detergentes éstos no deben contener sustancias CLORADAS ni ABRASIVAS, seguidamente lavar con agua y secar cuidadosamente.

Limpiar las superficies esmaltadas exclusivamente con agua y jabón.

N.B.: no dejar la puerta del horno abierta durante el funcionamiento, para evitar que se recalienten los mandos y los grifos de control de los quemadores, perjudicando su buen funcionamiento.

7. COCINAS MIXTAS GAS – ELÉCTRICAS

7.1 PREDISPOSICIÓN PARA LA INSTALACIÓN

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 con un trapo suave, agua tibia y detergente, todas las superficies, 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 100 mm.

Cabe 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 se debe poner acceder a ellos fácilmente.

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

7.1.1 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;

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

7.1.2 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

APARATO DE PESO SUPERIOR A Kg 40

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

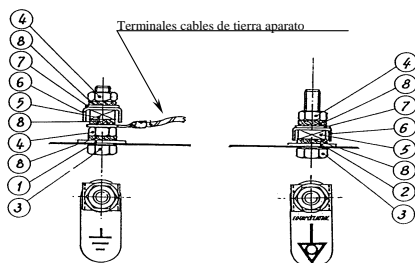
7.1.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Las cocinas son entregadas predispuestas para el funcionamiento con voltaje VAC 400+3N.
- 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 $\pm 10\%$.
- 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.
- En las cocinas de pavimento, para acceder a la bornera de conexión de llegada línea, es necesario desmontar la tapa protectora fijada en el lado izquierdo del aparato. Para la conexión: introducir el cable flexible a través del pasador para cable y la sujeción, conectar cada hilo en su borne correspondiente.
- Es indispensable conectar el aparato con una toma de tierra eficiente. Con tal fin, cerca de la bornera de conexión, hay un borne marcado con una placa que lleva el símbolo \perp al cual se debe conectar el cable de conexión a tierra (amarillo-verde). Dicho cable debe ser lo suficientemente largo, para que en caso de afloje del sujetacable, pueda sufrir esfuerzos sólo después de que los cables de alimentación ya se hayan desconectado.

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

7.1.4 CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL

En la instalación de varios aparatos en batería, 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 pared trasera de los aparatos y está marcada con la placa "EQUIPOTENCIAL".



NOTA: ¡el constructor rehúsa cualquier responsabilidad en el caso de que no se cumplan las indicaciones de las normas de prevención de accidentes vigentes como antes indicado!

7.1.5 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD EQUIPADOS

Además del termostato de funcionamiento, el aparato tiene también un termostato de seguridad que apaga el horno en el caso de que el termostato no funcione. En caso de averías, dirigirse al servicio técnico.

8. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

8.1 PUESTA EN FUNCIÓN DEL HORNO DE CONVECCIÓN

Las cocinas son aparatos destinados a la cocción de alimentos y deben ser utilizadas exclusivamente por personal profesional cualificado, de la manera indicada en este manual de instrucciones; cualquier otro uso no adecuado puede ser peligroso.

Encender el interruptor principal.

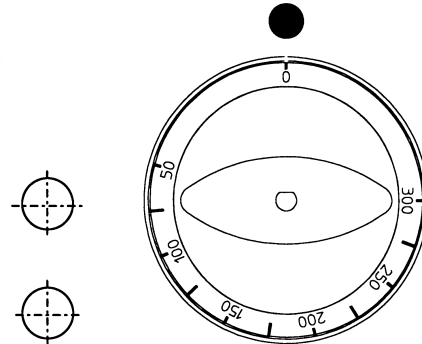
Girar el mando del termostato desde el "0" hasta la posición deseada entre 50°C y 300°C, se encienden ambos chivatos.

El chivato verde indica que el aparato está bajo tensión, el amarillo que las resistencias del horno ventilado están en marcha.

Tan pronto se alcanza la temperatura configurada, la luz amarilla se apaga.

Para apagar el horno, girar el mando del termostato a la posición "0".

El calentamiento del horno es por aire forzado.



9. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y CUIDADO

Atención: ¡no se puede rociar el aparato ni con un chorro directo de agua ni con una hidrolimpiadora!

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 perjudicar las superficies de acero.

Después de limpiar, aclarar con agua y secar con un trapo seco.

- Comportamiento en caso de largos periodos de inactividad del aparato:
Antes que 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.

3. TABEL MET TECHNISCHE GEGEVENS – KOOKPLATEN MET BRANDER WAAKVLAM – FORNUIZEN MET OVEN – DOORKOOKPLATEN.

| TYPE | BRANDER KOOKPLAAT aantal x kW | | | BRANDER OVEN X x kW | | | TOTAAL VERMOGEN kW | | TOTAAL GASVERBRUIK | | DOORSNEDE VAN DE SPROEIJERS IN 1/100 VAN EEN MILLIMETER | |
|--|----------------------------------|-------------------|-------------------|------------------------|-----|------|-----------------------|-------|--|---|---|---------------------------|
| | X | MAX | MIN | X | MAX | MIN | MAX | MIN | LPG G30-31 30 mbar | AARDGAS G25 25mbar | LPG G30-31 30 mbar | AARDGAS G25 25 mbar |
| | | | | | | | | | kg/h | m3/h | | |
| 70-40 PCG 70-40 PCG-T | 1 x 1 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | - | - | - | 9,2 | 3,2 | 0,288 0,427 0,715 | 0,392 0,582 0,974 | 95 120 | 145 180 |
| 70-70 PCG 70-70 PCG-T 70-70 CFGE | 2 x 2 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | - | - | - | 18,4 | 6,4 | 2 x 0,288 2 x 0,427 1,430 | 2 x 0,392 2 x 0,582 1,948 | 95 120 | 145 180 |
| 70-70 CFG | 2 x 2 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | 1 x | 5,0 | 1,95 | 23,4 | 8,35 | 2 x 0,288 2 x 0,427 0,388 1,818 | 2 x 0,392 2 x 0,582 0,529 2,477 | 95 120 120 | 145 180 180 |
| 70-110 PCG 70-110 PCG-T 70-110 CFGE | 4 x 2 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | - | - | - | 25,8 | 8,6 | 4 x 0,288 2 x 0,427 2,006 | 4 x 0,392 2 x 0,582 2,732 | 95 120 | 145 180 |
| 70-110 CFG | 4 x 2 x | 3,7 5,5 | 1,1 2,1 | 1 x | 5,0 | 1,95 | 30,8 | 10,55 | 4 x 0,288 2 x 0,427 0,388 2,392 | 4 x 0,392 2 x 0,582 0,529 3,259 | 95 120 120 | 145 180 180 |
| 70-70 TPG 70-70 TPG-T | 1 x | 8,2 | 3,6 | - | - | - | 8,2 | 3,6 | 0,637 | 0,868 | 145L | 215L |
| 70-70 TPFG | 1 x | 8,2 | 3,6 | 1 x | 5,0 | 1,95 | 13,2 | 5,55 | 0,637 0,388 1,026 | 0,868 0,529 1,397 | 145L 120 | 215L 180 |
| 70-70 TPFGE | 1 x | 8,2 | 3,6 | - | - | - | 8,2 | 3,6 | 0,637 | 0,868 | 145L | 215L |
| 70-110 TPFG | 1 x 1 x 1 x | 3,7 5,5 8,2 | 1,1 2,1 3,6 | 1 x | 5,0 | 1,95 | 22,4 | 8,75 | 0,288 0,427 0,637 0,388 1,740 | 0,392 0,582 0,868 0,529 2,307 | 102 128 145L 120 | 145 180 215L 180 |
| 70-110 TPFGE | 1 x 1 x 1 x | 3,7 5,5 8,2 | 1,1 2,1 3,6 | | | | 17,4 | 6,8 | 0,288 0,427 0,637 1,352 | 0,392 0,582 0,868 1,842 | 103 129 145L | 145 180 215L |
| 70-110 CFG 5 | 2 x 2 x 1 x | 3,7 5,5 7,5 | 0,7 1,4 2,9 | 1 x | 5,0 | 1,95 | 30,9 | 9,05 | 2x 0,288 2x0,427 0,583 0,388 2,401 | 2x0,392 2x0,582 0,794 0,529 3,271 | 95 120 140L 120 | 145 180 215L 180 |

| | | |
|---|------|-----------|
| WAAKVLAM VOOR BRANDER VAN 3,7 kW | 20 | 35 |
| WAAKVLAM VOOR BRANDER VAN 5,5 kW | 20 | 35 |
| WAAKVLAM VOOR DOORKOOKPLAATBRANDER 8,2 kW | 20 | 35 |
| BY-PASS BRANDER "C" 3,7 kW | 50 | REGELBAAR |
| " 5,5 kW | 70 | REGELBAAR |
| " DOORKOOKPLAAT 8,2 kW | 90 | REGELBAAR |
| " DOVEN | 55 | REGELBAAR |
| POSITIE PRIMAIRE LUCHT VOOR BRANDER 3.7 kW POSITIE PRIMAIRE LUCHT VOOR BRANDER 5,5 kW POSITIE PRIMAIRE LUCHT VOOR OVEN POSITIE PRIMAIRE LUCHT VOOR BRANDER DOORKOOKPLAAT | A mm | 3 2 |
| | | 14 12 |
| | | 0 0 |
| | | 9 0 |

DEZE WAARDEN ZIJN
INDICATIEF, DE VLAM MOET
STEEDS REGELMATIG ZIJN

3.1 EIGENSCHAPPEN VAN DE GASSEN.

De gegevens over vermogen en verbruik verwijzen naar volgende gassen:

| GAS | CALORISCH VERMOGEN INF. (PCI) | DRUKTOEVOER | |
|---|-------------------------------------|-------------|------|
| | | Mbar | (mm) |
| G20 (aardgas) CH ₄ | 9.45 kW/m ³ /h | 20 | 200 |
| G30 (butaan) C ₄ H ₁₀ | 12.68 kW/kg | 30 | 300 |
| G31 (propan) C ₃ H ₈ | 12.87 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 |

Voor een optimaal rendement moet bij de plaatsing van de toestellen de druk gelijk zijn aan de hierboven vermelde waarden.

Druk mbar = 1 millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimeters water kolom)
 Vermogen = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

4. INSTRUCTIES VOOR DE ERKENDE INSTALLATEUR.

4.1 PLAATSING VAN HET TOESTEL.

- Haal de apparatuur uit de verpakking, verzeker u ervan dat ze heel is en gebruik haar in geval van twijfel niet, maar wend u tot vakmensen.
Zet het apparaat altijd onder een afzuigkap. Nadat het geplaatst is, dient het met behulp van de pootjes waterpas te worden gezet.
- De aankoppeling van het toestel moet altijd uitgevoerd worden met vaste leidingen in verzinkt staal of koper.
De verbindingsschroefdraden dienen altijd gasdicht te zijn, wat moet worden gegarandeerd door materiaal dat gecertificeerd is voor het gebruik met gas.
- Als het toestel tegen een muur wordt geplaatst in contact met ontvlambare materialen moet steeds een warmtebestendige isolator tussen de muur en het toestel geplaatst worden. Ofwel moet er een vrije ruimte van 200 mm tussen de muur en het toestel gelaten worden.
- De gastoevoer naar het toestel en de ruimte waar de toestellen geplaatst worden moeten voldoen aan de daarvoor geldende normen.
- Alvorens de apparatuur aan te sluiten, dient u te controleren dat het gas waar deze voor gemaakt is en het beschikbare gas met elkaar overeenstemmen.. Als deze twee niet met elkaar overeenstemmen, dient u te handelen als wordt beschreven in de paragraaf "Aanpassingen voor werking met andere gassen".
- Breng altijd een afsluitkraan aan tussen elk toestel en de gasleiding.
- Ga na of er voldoende ventilatie is in de lokalen voor gebruik van het toestel, wetende dat er voor verbranding 2m³/u verse lucht nodig is voor elke geplaatste kW.

4.2 VERPLICHTE NORMEN, TECHNISCHE EN ALGEMENE BEPALINGEN.

- Normen UNI-CIG 8723, omzendbrief M.I. nr. 68 van 25/11/69 en varianten.
- Normen voor ongevalpreventie.

4.3 ROOKAFVOER VOOR TOESTELLEN VAN HET TYPE "A".

De lokalen waar de apparaten geplaatst worden moeten voorzien zijn van een afvoer voor verbrandingsresten. Deze afvoer moet voldoen aan de plaatsingsnormen. Onze apparaten worden beschouwd als zijnde gastoeuveln van het type "A" (zie tabel technische gegevens) en zijn dus niet geschikt om geplaatst te worden met enkel een natuurlijke afvoer van verbrandingsresten.

De rook moet geëvacueerd worden door middel van speciale afzuigsystemen of gelijkwaardige apparaten die verbonden zijn met een daarvoor geschikte schouw of die de verbrandingsresten rechtstreeks naar de open lucht evacueren.

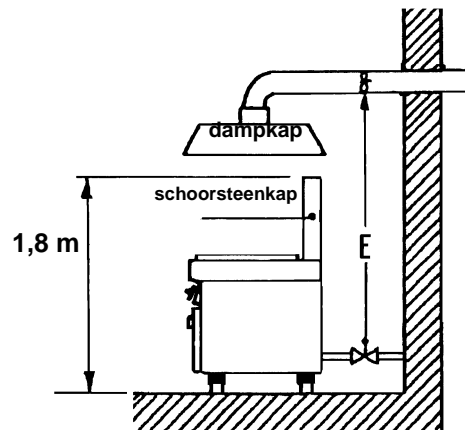
Omgekeerd is het mogelijk een luchtzuiger te plaatsen die rechtstreeks buitenlucht aanzuigt met ten minste het in tabel 1 gewenste vermogen en rekening houdende met de voor de werknemers noodzakelijke luchtverversing.

4.4 ROOKAFVOER VOOR TOESTELLEN VAN HET TYPE "B".

De lokalen waar de apparaten geplaatst worden moeten voorzien zijn van een afvoer voor verbrandingsresten. Deze afvoer moet voldoen aan de plaatsingsnormen. Onze apparaten worden beschouwd als zijnde gastoeuveln van het type "B" (zie tabel technische gegevens) en zijn geschikt om geplaatst te worden met enkel een natuurlijke afvoer voor verbrandingsresten en kunnen dus bijvoorbeeld verbonden worden met een goed trekkende schouw of ook nog kunnen de verbrandingsresten rechtstreeks naar de open lucht geëvacueerd worden of ze kunnen via een systeem van gedwongen afvoer via bijvoorbeeld een dampkap met afzuigstelsel geëvacueerd worden.

Wanneer geopteerd wordt voor een systeem van gedwongen evacuatie van de verbrandingsresten moet de gastoevoer van het apparaat rechtstreeks verbonden zijn met het afzuigstelsel zodat de gastoevoer onderbroken wordt als de afzuigcapaciteit onder de toegelaten waarden daalt. Herstel van de gastoevoer moet manueel mogelijk zijn. Bij plaatsing onder dampkap moet de opening van het afzuigstelsel binnen de omtrek van het apparaat geplaatst worden ten minste 1,80 m boven het grondoppervlak (zie schema).

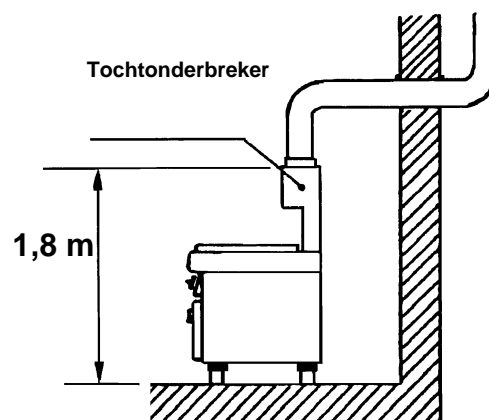
GEDWONGEN AFVOER



E : elektrische koppeling

NOTA : de schoorsteenkap wordt geleverd na bestelling.

NATUURLIJKE AFVOER



NOTA : de tochtonderbreker wordt geleverd na bestelling.

4.5 CONTROLE VAN GASLEKKEN.

Na plaatsing van het apparaat moet de installatie op gaslekken gecontroleerd worden. Controleer de verbindingen van de gasleidingen met behulp van water en zeep. Zijn er lekken dan zullen er zich belLEN vormen. Gebruik nooit vlammen om lekken op te sporen.

- Wanneer het toestel gebruiksklaar is controleer dan nogmaals door de gasmeter gedurende 30 minuten te observeren zonder dat er doorstroming of verbruik van gas is.

5. ONDERHOUD.

De kwaliteit en de precisie waarmee de toestellen vervaardigd werden verminderen het onderhoud van de apparaten tot een minimum. Wel is het aan te raden de toestellen minstens tweemaal per jaar te doen controleren door gekwalificeerde technici.

N.B. De fabrikant verwerpt elke vorm van verantwoordelijkheid voor schade die rechtstreeks of onrechtstreeks het gevolg is van een foute plaatsing, slecht onderhoud, niet voorziene ingrepen op de apparaten, verkeerd gebruik of het niet naleven van de brandpreventie en veiligheidsnormen voor gasinstallaties.

5.1 AANPASSINGEN VOOR GEBRUIK MET ANDERE GASSEN - TOP BRANDERS.

De apparaten zijn getest en afgesteld voor gebruik met aardgas (zie identificatieplaatje bij aanvoerkoppeling gasleiding aan toestel). Ga voor het gebruik met andere gassen als volgt te werk:

- De ombouw moet uitgevoerd worden door speciaal daarvoor opgeleide technici.

- De spuitmonden om over te gaan op andere gassoorten dan waarop het apparaat werd afgesteld, bevinden zich over het algemeen in een plastic zakje met bijbehorende extra etiketten met alle gassoorten.
Indien dit niet het geval is, dienen ze bij de dealer/importeur te worden aangevraagd. Verzeker u er echter allereerst van dat het apparaat ook op andere gassoorten kan werken.
Zodra op de andere gassoort is overgegaan en de nodige afstellingen zijn verricht, dient op de hiervoor bestemde ruimte van het plaatje met kenmerken het etiket te worden geplakt betreffende de overeenkomstige gassoort, door de betreffende gassoort uit te knippen.
- Vervanging van de injector van de brander (fig. 1):
Verwijder de roosters (1), de branders (3), de opvangbak (2). Open de luchtregelingsringen volledig (4) tot de in de tabel met technische gegevens opgegeven stand in functie van het gebruikte gas (fig. 3).
- Vervanging van de injector van de waakvlam
Verwijder de roosters (1), de branders (3), de opvangbak (2), schroef de bevestigingsmoer onder de waakvlam (20) los. Schroef de injector binnenin de opening waar de schroef is bevestigd (17) los en vervang deze.
- Afstelling van de minimale stand (fig. 1):
Verwijder de bedieningsknoppen (8) van de kranen, bepaal met een schroevendraaier op de regelschroef (7) van de kraan (6) het gewenste minimum.
- De laagste stand afstellen (machines voor aardgas en omgesteld op LPG) (fig.2)
verwijder de bedieningsknop (8) van de kraan, draai met een schroevendraaier aan de stelschroef (7) door deze helemaal aan te draaien.
- Druktoevoer:
De druktoevoer moet gelijk zijn aan deze vermeld op het identificatieplaatje dat de kenmerken van het apparaat vermeld en moet overeenstemmen met de in de handleiding gegeven waarden (zie tabel met technische gegevens). Controleer de druktoevoer door een rubberen buis met een watermanometer of een gelijkaardig systeem in het drukventiel (10) dat op de horizontale leiding gelast is (9) te plaatsen. Verwijder de schroef (11). Schroef na de controle de schroef opnieuw stevig vast. Als na controle de druk verschillend is van de gewenste waarden, spoor dan de oorzaak op en breng de druk in overeenstemming met de gewenste waarden.

5.1.1 PLAATSING VAN WISSELSTUKKEN - TOP BRANDERS.

- Veiligheidskraan (6): verwijder de roosters (1), de branders (3), de opvangbakken (2), het bedieningspaneel (12), schroef de aanvoerbuis (13), het verbindingsstuk (14) en de thermokoppel (15) los en vervang de kraan.
- Thermokoppel (15): schroef de verbinding met de kraan (6) en de bevestigingsmoeren van het steunvlak van de thermokoppel (16) los. Vervang de thermokoppel.
- Waakvlam brander (20): verwijder de roosters (1), de branders (3), de opvangbak (2) schroef de verbindingbuis met de waakvlam los (16), schroef de waakvlam los.

5.2 AANPASSINGEN VOOR GEBRUIK MET ANDERE GASSEN - DOORKOOKPLAAT.

De apparaten zijn getest en afgesteld voor gebruik met aardgas (zie identificatieplaatje bij aanvoerkoppeling gasleiding aan toestel).
Ga voor gebruik met andere gassen als volgt te werk:

- De ombouw moet uitgevoerd worden door speciaal daarvoor opgeleide technici.
- De spuitmonden om over te gaan op andere gassoorten dan waarop het apparaat werd afgesteld, bevinden zich over het algemeen in een plastic zakje met bijbehorende extra etiketten met alle gassoorten.
- Indien dit niet het geval is, dienen ze bij de dealer/importeur te worden aangevraagd.
- Verzeker u er echter allereerst van dat het apparaat ook op andere gassoorten kan werken. Zodra op de andere gassoort is overgegaan en de nodige afstellingen zijn verricht, dient op de hiervoor bestemde ruimte van het plaatje met kenmerken het etiket te worden geplakt betreffende de overeenkomstige gassoort, door de betreffende gassoort uit te knippen.
- Vervanging van de injector brander: (fig. 8)
Verwijder het bedieningspaneel (12). Open de luchtregelingsring van de brander volledig (24) en vervang de injector (27). Monteer opnieuw het geheel; plaats de luchtregelingsring opnieuw (24) in de aangegeven stand als opgegeven ("A") in de technische tabel in functie van het gebruikte gas (fig.10).
- Vervanging van de injector waakvlam: (23)
Verwijder het bedieningspaneel (12), schroef de leiding naar de waakvlam los (16), vervang de injector er goed zorg voor dragend dat de injector en de aansluitingsbuis van de waakvlam gelijktijdig in de de injectorhouder geplaatst worden.
Controleer op gaslekken met behulp van water en zeep.

- Minimumregeling:
Verwijder de regelknop (8) van de kraan, regel met een schroevendraaier op de regelschroef (7) van de kraan (6) het gewenste minimum. Controleer of de druk overeenstemt met de waarden zoals aangeduid op het identificatieplaatje en in deze handleiding.
- De laagste stand afstellen (machines voor aardgas en omgesteld op LPG) (fig.2)
verwijder de bedieningsknop (8) van de kraan, draai met een schroevendraaier aan de stelschroef (7) door deze helemaal aan te draaien.
- Druktoevoer:
Deze moet gelijk zijn aan de op het identificatieplaatje en in de handleiding opgegeven waarden (zie tabel met technische gegevens). Controleer de druktoevoer door een rubberen buis met een watermanometer of een gelijkaardig systeem op het drukventiel gelast op de toevoerleiding (9) te plaatsen (10). Verwijder de schroef (11). Schroef na controle de schroef opnieuw stevig vast. Als na controle de druktoevoer verschillend is van de gewenste waarden, spoor dan de oorzaak op en breng de druk in overeenstemming met de gewenste waarden.

5.2.1 PLAATSING VAN WISSELSTUKKEN - BRANDER DOORKOOKPLAAT.

- Veiligheidskraan (6): verwijder het bedieningspaneel (12), schroef de verbindingbout van de toevoerleiding los (9), schroef het thermokoppel (15) en de waakvlamleiding los (16) en vervang dan de kraan.
- Thermokoppel (15): verwijder het bedieningspaneel (12), schroef het thermokoppel los (15) van de kraan (6) en van de waakvlamdrager (23), en vervang deze.
- Onstekingskaars (18): verwijder het bedieningspaneel (12), schroef de verbinding van de waakvlamhouder los (23). Verwijder en vervang de kaars.
- Piëzo-elektrische onsteking (19): verwijder het bedieningspaneel (12), verwijder de kabel van de kaarsaansluiting (21), verwijder de fixatieschroef van de elektrische piëzo en vervang deze.
- Waakvlam brander (23): verwijder het bedieningspaneel (12), schroef de waakvlamaansluiting (23) en het thermokoppel (15) los, verwijder de verbindingsschroef van de ontstekingskaars en de fixatievijzen van de waakvlam en vervang de waakvlam. Bouw alles terug op.

5.3 AANPASSINGEN VOOR HET GEBRUIK MET ANDERE GASSEN - GASOVEN.

De apparatuur is getest en afgesteld voor gebruik met aardgas (zie identificatieplaatje bij aanvoerkoppeling gasleiding aan toestel).
Ga voor het gebruik met andere gassen als volgt te werk:

- De ombouw moet uitgevoerd worden door speciaal daarvoor opgeleide technici.
- De spuitmonden om over te gaan op andere gassoorten dan waarop het apparaat werd afgesteld, bevinden zich over het algemeen in een plastic zakje met bijbehorende extra etiketten met alle gassoorten. Indien dit niet het geval is, dienen ze bij de dealer/importeur te worden aangevraagd. Verzeker u er echter allereerst van dat het apparaat ook op andere gassoorten kan werken.
- Zodra op de andere gassoort is overgegaan en de nodige afstellingen zijn verricht, dient op de hiervoor bestemde ruimte van het plaatje met kenmerken het etiket te worden geplakt betreffende de overeenkomstige gassoort, door de betreffende gassoort uit te knippen.
- Vervanging van de brander van de oven (fig.7)
Open de oven deur, verwijder de bodem (4), vervang de injector (17). Plaats de luchtregelingsring volgens de in de technische gegevenstabel aangegeven stand (A) in functie van het gastype (fig.7).
- Afstelling van de minimumstand voor de ovenbrander
De vlam moet bij minimumstand stabiel zijn, zelfs bij bruske beweging van de bedieningsknop van de maximum- naar de minimumpositie.
Het thermokoppel moet verwarmd worden door de minimale brandervlam zonder dat de vlam dooft (zie fig. 6). Om de minimumstand te regelen, schroef de regelvijs (5) van de thermostatische kraan vaster of losser : door ze los te schroeven vermindert het minimum, door ze vast te schroeven vermindert het minimum. Schroef de regelvijs (6) volledig vast bij gebruik met LPG.
- Druktoevoer
De druktoevoer moet gelijk zijn aan deze vermeld op het identificatieplaatje dat de kenmerken van het apparaat vermeld en moet overeenstemmen met de in de handleiding gegeven waarden (zie tabel met technische gegevens). Controleer de druktoevoer door een rubberen buis met een watermanometer of een gelijkaardig systeem in het drukventiel (10) die op de gasleiding gelast is (9) te plaatsen. Verwijder de schroef (11). Schroef na controle de schroef opnieuw stevig vast.

5.3.1 PLAATSING VAN WISSELSTUKKEN - GASOVEN.

- **Thermische kraan (6):**
verwijder de roosters (1), de branders (3), de kuipen (2), het bedieningspaneel (12), schroef de gastoevoer los (14) en (7), schroef het thermokoppel (15) los, verwijder de bol van de thermische kraan die binnen in de oven zit op het statief (23). Vervang de kraan en bouw alles opnieuw op.
- **Thermokoppel (15):**
Verwijder de vuurplaat van de oven (4) en het vlammenscherm van de brander (24). Schroef het thermokoppel los van de staander en van de thermische kraan en vervang deze zoals in fig. 6.
- **Ontstekingskaars (25):**
Verwijder de vuurplaat van de oven (4) en het vlammenscherm van de brander (24). Schroef de kaars los en vervang ze. Controleer dat de brander goed brandt.
- **Piézo-elektrische ontsteker (19):**
Verwijder de hoogspanningskabel (18) van de ontsteker, schroef de fixatieschroef op het bedieningspaneel los en vervang de piézo-elektrische ontsteker.

5.3.2 VERVANGING VAN DE BRANDER GASOVEN.

Verwijder de vuurplaat van de oven (4) en het vlammenscherm van de brander (24). Schroef de fixatieschroef (18) van de injectorhouder (20), schroef de verbindingsschroeven van het thermokoppel en de kaars los, schroef de fixatievijzen van de brander volledig los. Vervang de brander en bouw alles opnieuw op.

N.B.: Controleer na elke vervanging of reparatie het goed functioneren van de vervangen onderdelen en controleer de afstelling. Controleer het gedrag van de gasverbindingen met behulp van water en zeep. Gebruik nooit vuur om lekken op te sporen.

6. INSTRUCTIES VOOR DE INGEBRUIKNEMING.

6.1 ONTSTEKING EN DOVEN VAN DE BRANDER VAN DE DOORKOOKPLAAT. (Fig. 9)

De waakvlam aansteken.

Druk op de bedieningsknop (8) en draai ze in tegengestelde wijzerzin tot de positie waakvlam * (vonkje). Druk op de bedieningsknop terwijl u de piézo-elektrische knop ingedrukt houdt. De waakvlam van de brander zal aanspringen. De knop 10 tot 15 seconden ingedrukt houden en dan lossen. Controleer de ontsteking door de gaatjes (22) van het bedieningspaneel (12). Indien de ontsteking niet plaats heeft, herbegin de handeling.

Aansteken van de brander van de doorkookplaat.

Vertrekkende uit de stand waakvlam * draai de bedieningsknop in wijzerzin tot de positie maximum Δ (groot symbool). De brander zal automatisch aanspringen. Door verder aan de hendel te draaien, in tegenwijzerzin, tot de positie δ (klein symbool) zal de brander minimaal functioneren. Om de brander te doven moet de hendel in wijzerzin gedraaid worden tot positie * (waakvlam). Slechts de waakvlam van de brander blijft branden.

Volledig doven van de brander van de doorkookplaat.

Om de doorkookplaat volledig te doven moet U de bedieningsknop indrukken op de stand waakvlam * en deze draaien in wijzerzin tot de positie ● (dicht).

6.2 ONTSTEKING EN DOVEN VAN DE BRANDERS - OPEN VUUR. (Fig.1)

Aansteken van de waakvlam:

Druk de bedieningsknop stevig in (8) en draai deze in tegenwijzerzin tot de stand * (vonkje). Druk de bedieningsknop in en ontsteek de waakvlam met een vlam. Hou de bedieningsknop 10 tot 15 seconden ingedrukt en lat die vervolgens los. Als de ontsteking niet gebeurt, herhaal de handeling.

Druk de bedieningsknop in ● en draai in wijzerzin tot de stand maximum Δ (groot symbool). Druk meermaals op de piézo-elektrische aansteker. De brander zal aanspringen.

Door verder te draaien aan de hendel, in tegenwijzerzin, tot de stand minimum δ (klein symbool), zal de brander in minimumstand functioneren.

Om de brander te doven draait u in wijzerzin aan de bedieningsknop tot de positie ● (gesloten).

Volledig doven van de vuren.

Om de doorkookplaat volledig te doven, druk de bedieningsknop in op de stand * en draai die in wijzerzin tot de stand ● (dicht).

Onderhoud:

De kwaliteit en de precisie waarmee de toestellen vervaardigd werden verminderen het onderhoud van de apparaten tot een minimum. Het is

wel aangeraden de toestellen minstens tweemaal per jaar te doen controleren door gekwalificeerde technici.

De bedieningskranen om de 6 tot 12 maanden doen nazien en smeren door gekwalificeerde technici.

Reiniging:

Voor een goede werking reinig dagelijks het apparaat door de roosters, de opvangbakken en de branders uit het apparaat te halen en te reinigen. Zorg ervoor dat nooit vuil of vocht in de branders terecht komt om verstopping van de injectors en buitendienststelling van de branders te voorkomen. Reinig de roestvrije oppervlakken met een vochtige doek of met water en zeep. Gebruik geen reinigingsmiddelen die CHLOOR of SCHURENDE bestanddelen bevatten. Was en droog de toestellen zorgvuldig af. Reinig de geëmailleerde oppervlakken uitsluitend met water en zeep.

6.3 ONTSTEKING EN DOVEN VAN DE BRANDER VAN DE OVEN.

Aansteken en doven van de brander van de oven.

De brander van de oven is voorzien van een thermische kraan met veiligheid. Om de brander aan te steken, druk de bedieningsknop in (8) en draai deze in wijzerzin tot de positie (van 150°C tot 300°C aangeduid op de bedieningsknop) in functie van de gewenste oventemperatuur (fig. 5). Druk stevig op de bedieningsknop en druk tegelijkertijd op de piézo-elektrische aansteker. Hou de hendel 10 tot 15 seconden ingedrukt en laat hem dan los. Indien de brander uitdooft, herhaal de bewerking. Plaats de bedieningsknop op de gewenste oventemperatuur.

Mocht de piézo-elektrische ontsteking (19) de brander niet doen ontbranden, steek de brander dan manueel aan door een vlam in de opening (27) in het paneel onderaan de oven te brengen, terwijl u de bedieningsknop (8) ingedrukt houdt, zoals hierboven vermeld. Hou daarbij de ovendeur geopend.

Onderhoud.

De kwaliteit en de precisie waarmee de toestellen vervaardigd werden verminderen het onderhoud van de apparaten tot een minimum. Het is wel aangeraden de toestellen minstens tweemaal per jaar te doen controleren door gekwalificeerde technici.

De bedieningskranen om de 6 tot 12 maanden doen nazien en smeren door gekwalificeerde technici.

Reiniging.

Voor een goede werking reinig dagelijks het apparaat door de roosters, de opvangbakken en de branders uit het apparaat te halen en te reinigen. Zorg ervoor dat nooit vuil of vocht in de branders terecht komt om verstopping van de injectors en buitendienststelling van de branders te voorkomen. Reinig de roestvrije oppervlakken met een vochtige doek of met water en zeep. Gebruik geen reinigingsmiddelen die CHLOOR of SCHURENDE bestanddelen bevatten. Was en droog de toestellen zorgvuldig af. Reinig de geëmailleerde oppervlakken uitsluitend met water en zeep.

N.B.: Laat de ovendeur niet open staan tijdens het gebruik van de oven omdat hierdoor oververhitting van de hendels en de bedieningsknoppen van de branders kan ontstaan en de goede werking van het toestel geschaad wordt.

7. GEMENGDE FORNUIZEN - GAS & ELEKTRISCH.

7.1 PLAATSING VAN HET TOESTEL.

Het toestel moet in een goed verluchte ruimte geplaatst worden, indien mogelijk voorzien van een afzuigkap om de volledige afvoer van de tijdens het koken ontstane dampen te verzekeren.

Alvorens het toestel in gebruik te nemen moet de beschermende verpakking volledig verwijderd zijn. Reinig alle oppervlakken met een zachte doek, lauw water en detergent, dit om de tijdens de fabricatie gebruikte roestwerende producten te verwijderen. Droog alles af met een propere doek.

Voor de plaatsing van het toestel tegen muren, wanden, keukenmeubilair, decoratieve bekleding, enz., is het wenselijk dat deze uit brandvrije materialen zijn vervaardigd. Zoniet moet minstens een afstand van 100 mm gelaten worden tussen het toestel en de wand. Zorg er voor dat de voorschriften in verband met brandveiligheid nageleefd worden.

De toestellen mogen, naar gelang het type, als plantoestellen, op de grond of in serie met andere toestellen van een zelfde reeks geplaatst worden. De hoofdschakelaar en het stopcontact moeten in de nabijheid van de toestellen staan en moeten goed toegankelijk zijn. Controleer de horizontale plaatsing van de toestellen, regel de hoogte en verzeker u van de stabiliteit door de hoogte van de poten te verstellen.

7.1.1 REGLEMENTAIRE NORMEN, TECHNISCHE EN ALGEMENE RICHTLIJNEN

Gedurende de plaatsing is het noodzakelijk:

1. De veiligheidsvoorschriften te respecteren.
2. De normen die in het land van plaatsing van kracht zijn te respecteren.
3. Lees aandachtig de aanbevelingen en instructies in deze handleiding. Zij verschaffen belangrijke aanwijzingen wat betreft veiligheid, plaatsing, gebruik en onderhoud.
4. Bewaar zorgvuldig deze handleiding zodat u die op ieder gewenst moment kan raadplegen.

7.1.2 PLAATSING ELEKTRISCHE TOESTELLEN

De plaatsing, de inwerkingstelling en het onderhoud van de toestellen mag uitsluitend gebeuren door daarvoor gekwalificeerde technici. De plaatsing moet steeds gebeuren met inachtneming van de in het land van plaatsing geldende normen. De constructeur verwerpt elke vorm van verantwoordelijkheid voor wat betreft rechtstreekse of onrechtstreekse beschadiging door een slechte plaatsing, een slecht onderhoud, niet voorziene ingrepen op de apparaten, verkeerd gebruik of het niet respecteren van de reglementering.

AANBEVELING VOOR DE INSTALLATEUR.

TOESTEL ZWAARDER DAN 40 kg:

SLUIT DE VOEDINGSKABEL EERST OP DE NETKLEM AAN VOORALEER HET TOESTEL DEFINITIEF TE PLAATSSEN.

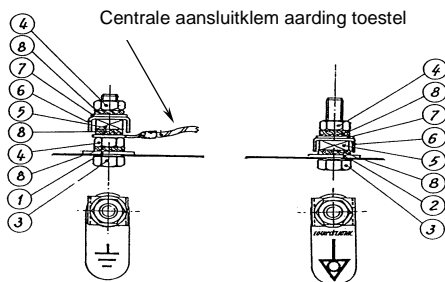
7.1.3 AANKOPPELING AAN HET NET

- 1) Zoals ze geleverd zijn, zijn de fornuizen voorzien om te werken op een spanning van 400Vca+3N.
- 2) De aankoppeling aan het elektrisch net moet gedaan worden door plaatsing van een automatische stroomonderbreker met aangepast vermogen, waarbij de afstand tussen de contacten minimum 30 mm moet zijn. De netspanning mag maximaal 10 % verschillen van de voorziene toevoerspanning.
- 3) De flexibele kabel, gebruikt voor de aankoppeling aan het elektrisch net, moet ten minste de waarden hebben van deze voor flexibele rubberen kabels van het type H05RN-F en moet een doorsnede hebben geschikt voor maximale stroomabsorptie, zoals aangeduid in tabel 1.1. De minimale diameter moet overeenstemmen met de voor het type toestel gegeven waarde.
- 4) Voor de op de grond geplaatste fornuizen verkrijgt men toegang tot de stroomklem door het linker beschermpaneel los te vijzen. Voer de flexibele kabel in door de daarvoor bestemde opening en klem deze vast met de kabelbeschermer. Koppel de geleiders aan de corresponderende aansluitklemmen aan.
- 5) Het is noodzakelijk het toestel te verbinden met een aarding. Hiervoor is, naast de aansluitklem, een aardingklem voorzien. Deze klem is gemerkt met het teken \equiv Koppel de aarding aan deze klem (groen/geel gestreepte kabel). De kabel voor de aarding moet voldoende lang zijn om in geval van loskoppeling van het toestel pas losgekoppeld te moeten worden nadat de geleiders losgekoppeld werden.

NOTA: de plaatsing van de aarding moet gebeuren volgens de geldende reglementering.

7.1.4 EQUIPOTENTIËLE SCHAKELING

Wanneer verschillende toestellen in serie worden geplaatst, moet het fornuis geïntegreerd worden in een equipotentieel systeem overeenkomstig de geldende reglementering. De aankoppeling bevindt zich op de achterwand van de toestellen en draagt de vermelding "EQUIPOTENTIEEL".



NOTA: de constructeur verwerpt elke vorm van verantwoordelijkheid in geval de hierboven vermelde veiligheidsnormen niet nageleefd werden.

7.1.5 VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

Onafhankelijk van de hoofdthermostaat die de temperatuur van het toestel regelt heeft het toestel ook een veiligheidsthermostaat die de oven automatisch uitschakelt mocht de hoofdthermostaat uitvallen. Doe bij defecten beroep op de dienst naverkoop.

8. INSTRUCTIES VOOR DE INWERKINGSTELLING.

8.1 ONTSTEKING VAN DE ELEKTRISCHE CONVECTIE-OVEN.

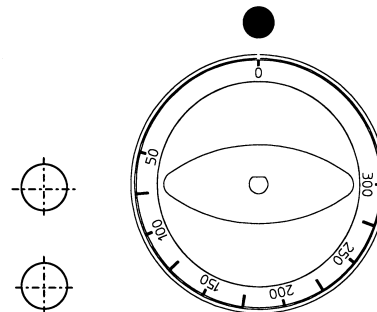
Deze toestellen zijn bestemd voor het bakken van voedingswaren en mogen uitsluitend door gekwalificeerd personeel bediend worden met inachtneming van de in deze handleiding vermelde instructies. Oneigenlijk gebruik van deze toestellen kan gevaarlijk zijn.

Activeer de hoofdschakelaar. Verplaats de bedieningsknop van de thermostaat van positie "0" naar de gewenste positie, tussen 50°C en 300°C. Beide controlelampjes moeten oplichten. Het groene lampje duidt aan dat de oven onder druk staat en het gele lampje duidt aan dat de weerstand van de verluchte oven aanstaat.

Van zodra de geprogrammeerde temperatuur is bereikt dooft het gele lampje.

Breng de bedieningsknop van de thermostaat terug naar stand "0" om de verwarming van de oven uit te schakelen.

De oven wordt met hete lucht verwarmd.



9. ONDERHOUD EN REINIGING.

Opgelet: het toestel mag in geen geval gereinigd worden met een waterstraal of een hogedrukreiniger!

Schakel de stroomtoevoer uit voordat u met het schoonmaken van het toestel begint.

De stalen delen moeten met een zachte doek, water en detergent schoongemaakt worden. Gebruik nooit schoonmaakmiddelen die chloor of schuurmiddelen bevatten.

Na het reinigen met water spoelen en afdrogen met een droge vod.

- Indien het toestel gedurende een lange periode niet gebruikt wordt.

Sluit de elektriciteitstoevoer af, reinig het toestel grondig zoals hierboven vermeld en droog het af.

- Bij defecten.

Schakel bij defecten het toestel uit en doe een beroep op de dienst naverkoop onderhoud.

- Onderhoud.

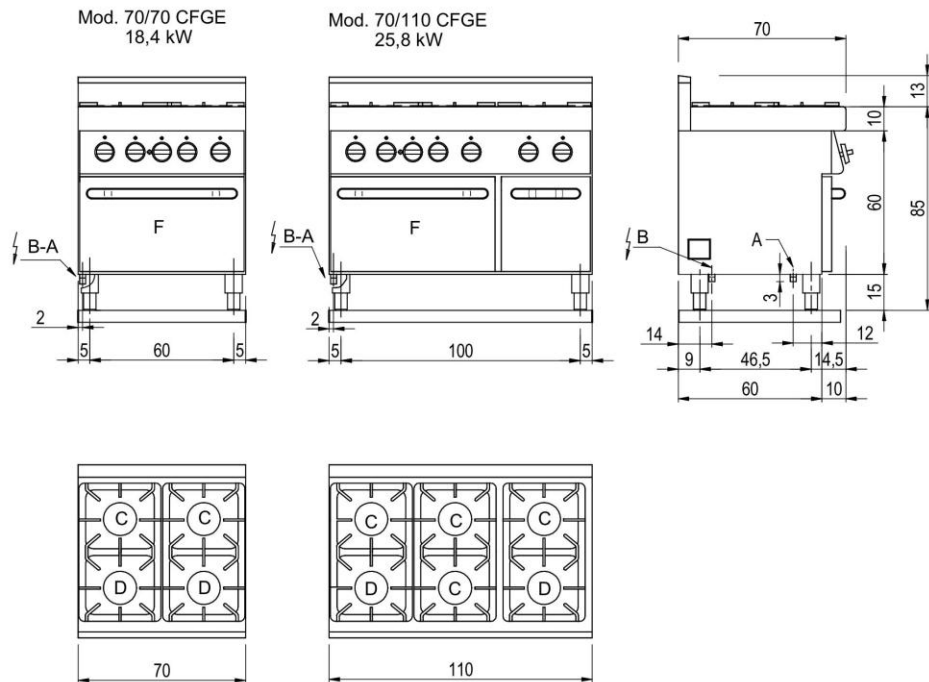
Nazicht en onderhoud moeten worden uitgevoerd door daarvoor gekwalificeerde technici.

Schakel altijd de stroomtoevoer uit voor de start van de onderhoudswerkzaamheden.

Het is aangeraden het toestel minstens één keer per jaar te doen nazien door een daarvoor gekwalificeerde installateur.

Het is trouwens ook aangeraden een onderhoudscontract af te sluiten.

10. SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAMS - INSTALLATIONSSCHEMEN - SCHEMAS D'INSTALLATION - ESQUEMAS DE INSTALACIÓN- INSTALLATIESCHEMA'S



BRUCIATORI
BRULEURS
BRENNER
BURNERS

C= 3,7 kW
D= 5,5 kW
F=3,96 kW

A= ATTACCO GAS
ARRIVÉE GAZ
GAS INLET
CONEXION GAS
GASANSCHLUSS
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ

R-½ }
R-½ } ISO 7-1
R-½ }
R-½ }
R-½ } DIN 2999
R-½ } ISO 228-1

⚡ B= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVÉE ALIMENTATION ELECTRIQUE
ELEKTROANSCHLUSS
ELCTRIC SUPPLY INLET

} VAC 400+3N

APPARECCHIO TIPO "A":
I SUDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

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



S.VENDEMIANO (TV)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA DE INSTALLATION
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

MODELLO
CUCINE GAS/ EL
GAS/ EL COUSINIER
GAS/EL RANGES
GAS/ EL HERDE
GAS/EL COCINAS

data: 16/09/2011

nome: D. Duso

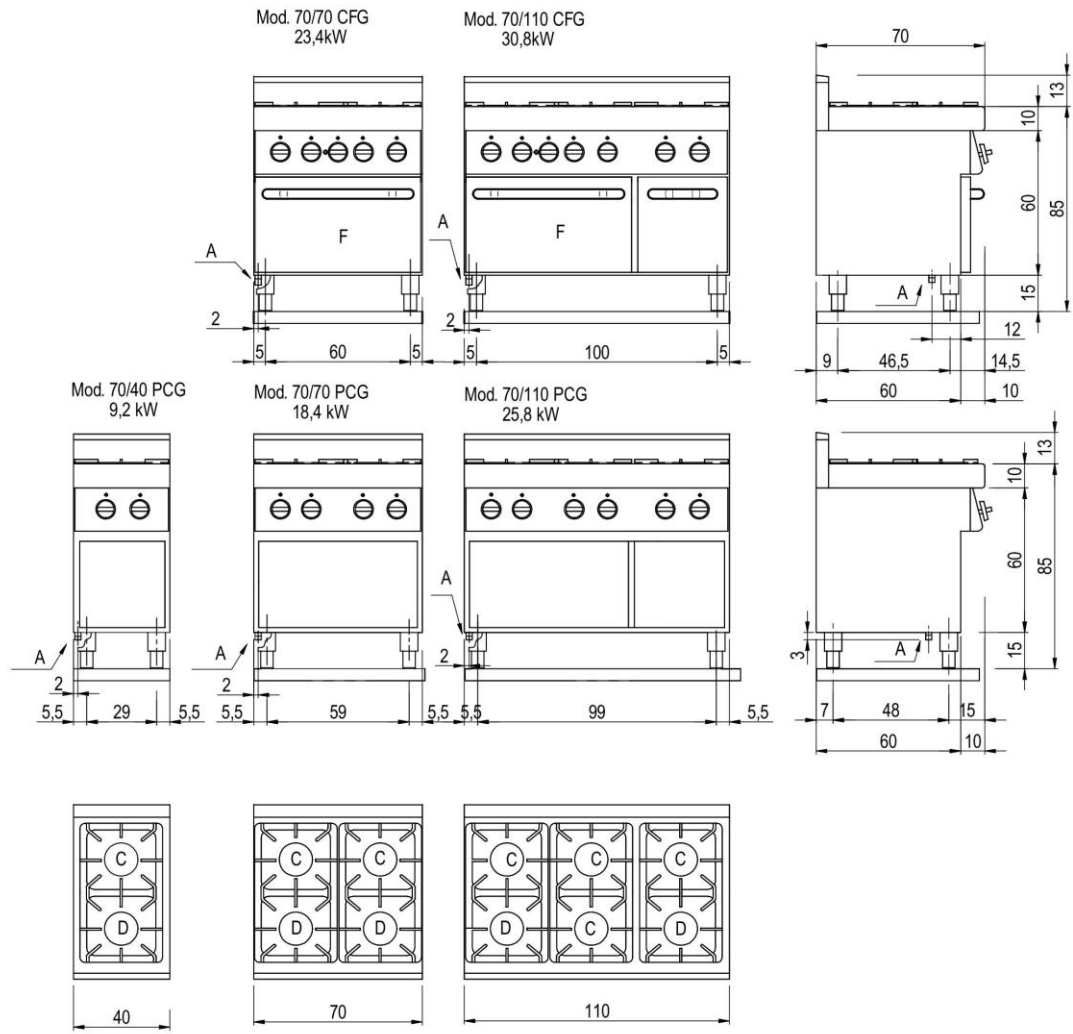
ultima mod.: /

FOGLIO: 1/1

CODICE

255.230.02

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



BRUCIATORI
BRULEURS
BRENNER
BURNERS

C= 3.7 kW
D= 5.5 kW
F= 5 kW

A= ATTACCO GAS
ARRIVÉE GAZ
GAS INLET
CONEXION GAS
GASANSCHLUSS
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ

R-½ } ISO 7-1
R-½ }
R-½ }
R-½ }
R-½ DIN 2999
R-½ ISO 228-1

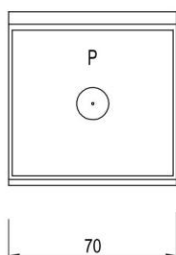
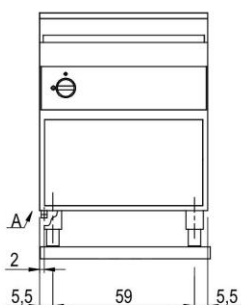
APPARECCHIO TIPO "A"- "B":
I SUDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

- 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 ||_{2E3BP}
- NL ||_{2L3B/P} NO |_{3B/P} PT ||_{2H3+}
- SE ||_{2H3B/P} CH ||_{2H3B/P}
CH ||_{2H3+}

| | | | |
|------------------------|--|---|---|
| S. VENDEMIANO (TV) | SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN | MODELLO CUCINE GAS GAS COUSINIER GAS RANGES GAS HERDE GAS COCINAS | data: _____ 16/09/2011 nome: _____ D. Duso ultima mod.: _____ 11/6/2007 FOGLIO: 1/1 |
| | | | CODICE 255.229.02 |
| | 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 | | |

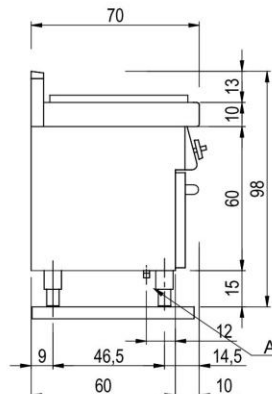
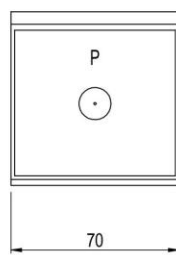
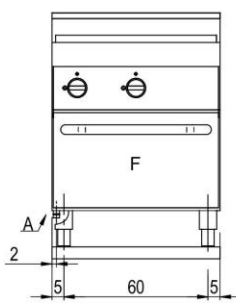
APPARECCHIO TIPO "A"
TIPO "B" PER "DE"

Mod. 70/70 TPG
8,2 kW

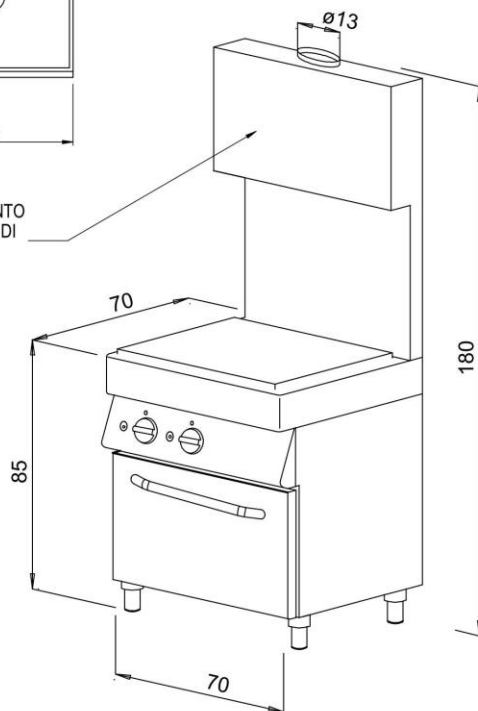


APPARECCHIO TIPO "A"
TIPO "B" PER DE-IT-DK-AT

Mod. 70/70 TPGF
13,2 kW



CAMINO ANTIVEENTO
PER APPARECCHI DI
TIPO "B"



BRUCIATORI
BRULEURS
BRENNER
BURNERS

F= 5 kW
P= 8,2 kW

A= ATTACCO GAS
ARRIVÉE GAZ
GAS INLET
CONEXION GAS
GASANSCHLUSS
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ

R-½
R-½
R-½
R-½
R-½ } ISO 7-1
R-½ DIN 2999
R-½ ISO 228-1

APPARECCHIO TIPO "A"- "B":
I SUDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

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

MODULAR
S. VENDEMIANO (TV)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA DE INSTALLATION
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

MODELLO
TUTTA PIASTRA
COUP DE FEU
PLACAS RADIANTES
SOLID TOPS
GLÜHPLATTENHERDE

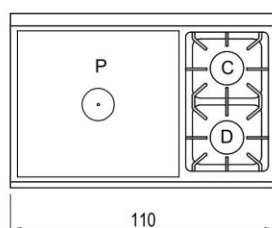
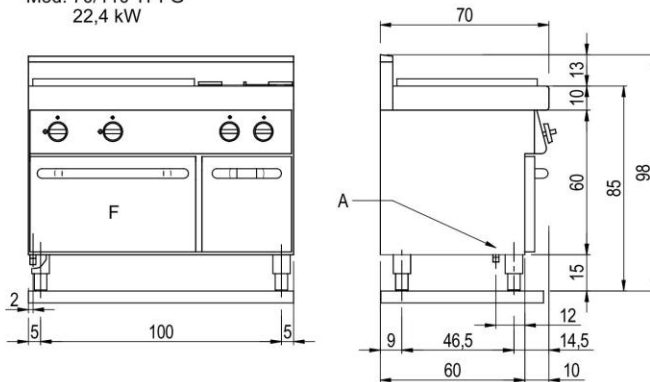
data: 16/09/2011
nome: D. Duso
ultima mod.: 11/6/2007
FOGLIO: 1/1

CODICE
255.231.02

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

APPARECCHIO TIPO "A"
TIPO "B" PER DE-IT-DK-AT

Mod. 70/110 TPFG
22,4 kW



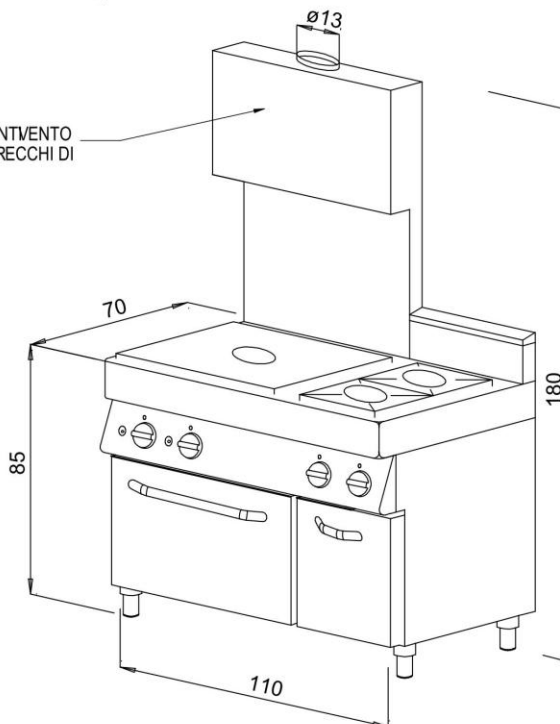
BRUCIATORI
BRULEURS
BRENNER
BURNERS

C= 3,7 kW
D= 5,5 kW
F= 5 kW
P= 8,2 kW

A= ATTACCO GAS
ARRIVÉE GAZ
GAS INLET
CONEXION GAS
GASANSCHLUSS
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ

R-½ } ISO 7-1
R-½ }
R-½ }
R-½ }
R-½ }
R-½ }
R-½ } ISO 228-1

CAMINO ANTVENTO
PER APPARECCHI DI
TIPO "B"



APPARECCHIO TIPO "A"- "B":
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 _{2L3B/P} | NO _{3B/P} | PT _{2H3+} |
| SE _{2H3B/P} | CH _{2H3B/P} | |
| | CH _{2H3+} | |



SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA DE INSTALLATION
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

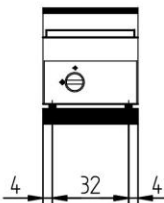
MODELLO
TUTTA PIASTRA
COUP DE FEU
PLACAS RADIANTES
SOLID TOPS
GLÜHPLATTENHERD

data: 16/09/2011
nome: D. Duso
ultima mod.: 11/6/2007
FOGLIO: 1/1

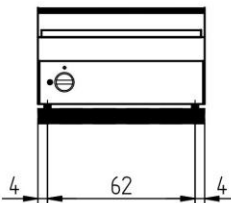
CODICE
255.232.02

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

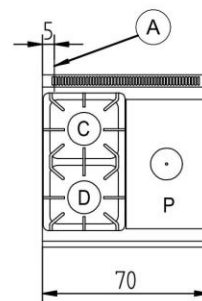
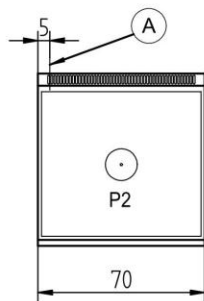
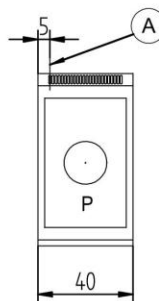
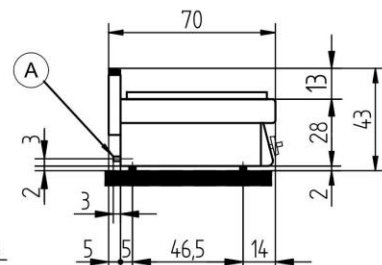
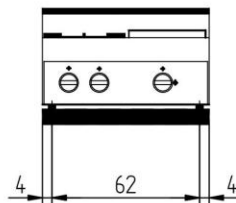
Mod. 70-40 TPG-T
kW 4,5



Mod. 70-70 TPG-T
kW 8,2



Mod. 70-70 PCTPG-T
kW 13,7



BRUCIATORI
BRULEURS
BRENNER
BURNERS

C = 3,7 kW
D = 5,5 kW
P = 4,5 kW
P2 = 8,2 kW

Tipo di apparecchi A1 :
I suddetti prodotti sono stati approvati per

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

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

SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL 12/07/2004

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



S.VENDEMIANO (TV)

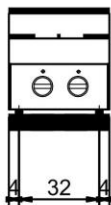
SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA D'INSTALLATION
INSTALLATIONSPLAN
INSTALLATION DIAGRAM

MOD. 70-40 PCG-T
70-70 PCG-T
70-110 PCG-T

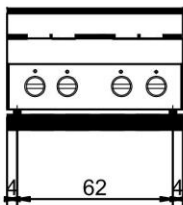
CODICE
255.518.00

DATA 12/05/2005

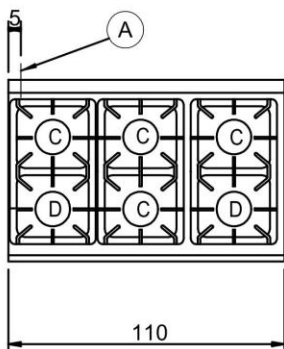
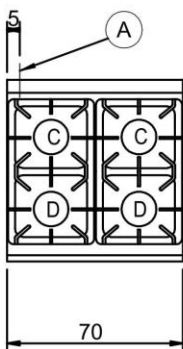
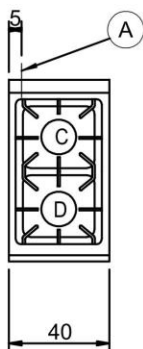
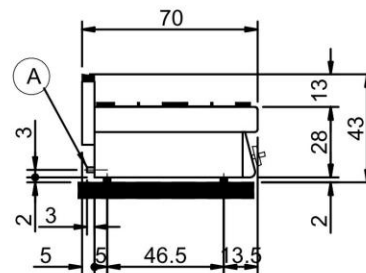
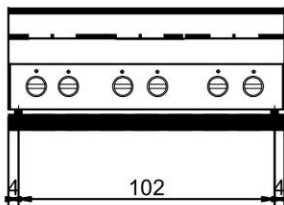
Mod. 70-40 PCG-T
Kw 9,2



Mod. 70-70 PCG-T
Kw 18,4



Mod. 70-110 PCG-T
Kw 25,8



BRUCIATORI
BRULEURS
BRENNER
BURNERS

C = 3,7 kW
D = 5,5 kW

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 A1 :
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 | 2L3B/P | NO | 3B/P | PT | 2H3+ |
| SE | 2H3B/P | CH | 2H3B/P | | |
| | | CH | 2H3+ | | |

SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL 12/07/2004

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

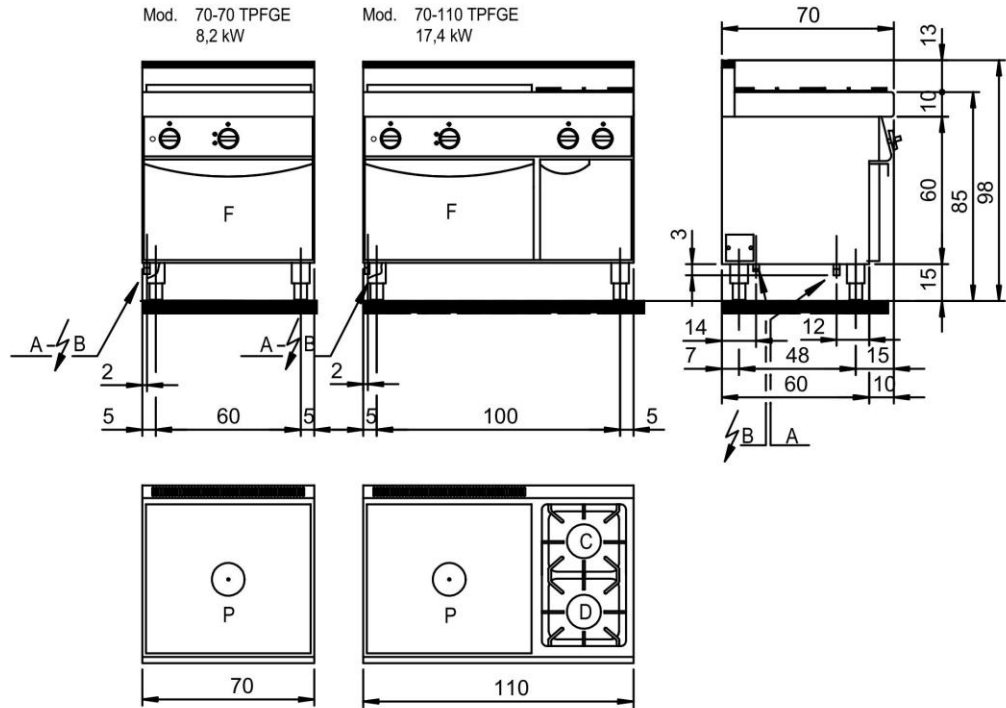


S.VENDEMIANO (TV)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA D'INSTALLATION
INSTALLATIONSPLAN
INSTALLATION DIAGRAM

MOD. 70-70 TPFGE
70-110 TPFGE

CODICE
255.544.00
DATA 07-06-2005



BRUCIATORI
BRULEURS
BRENNER
BURNERS

C = 3,7 kW
D = 5,5 kW
F = 3,96 kW
P = 8,2 kW

⚡ B = Entrata alimentazione elettrica
Arrivee alimentation electrique VAC 400+3N
Elektroanschluss
Electric supply inlet

A = Attacco 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 | I 3+ |
| IE | 2H3+ | IT | 2H3+ | LU | 2E3B/P |
| NL | 2L3B/P | NO | I 3B/P | PT | 2H3+ |
| SE | 2H3B/P | CH | 2H3B/P | | |
| | | CH | 2H3+ | | |

SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL 27-05-1999

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

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|--|----------|---------|-----------------|-------------|-------------|--------|------|-----------|
| DATI TARGA - DONNEES TECHNIQUES | | | | | | | | CE |
| CUCINE CON TUTTAPIASTRA DA "40" - CUCINE 5 FUOCHI | | | | | | | | |
| CUISINIERE COUP DE FEU "40" - CUISINIERE 5 FEUX | | | | | | | | |
| 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 |
| 70-40 TPG | A1 | 4,5 | 0,35 | 0,476 | 0,554 | | | |
| 70-70 CFGTP | A1 | 18,7 | 1,453 | 1,979 | 2,303 | | | |
| 70-110 CFGTP | A1 | 27,9 | 2,168 | 2,953 | 3,436 | | | |
| 70-70 TPFGE | A1 | 8,2 | 0,637 | 0,868 | 1,010 | 400-3N | 3,96 | 50 |
| 70-110 TPFGE | A1 | 17,4 | 1,352 | 1,842 | 2,143 | 400-3N | 3,96 | 50 |
| 70-40 TPG-T | A1 | 4,5 | 0,35 | 0,476 | 0,554 | | | |
| 70-70 TPG-T | A1 | 8,2 | 0,637 | 0,868 | 1,010 | | | |
| 70-70 PCTPG | A1 | 13,7 | 1,065 | 1,45 | 1,687 | | | |
| 70-70 TPG | A1 | 8,2 | 0,637 | 0,868 | 1,010 | | | |
| 70-70 TPFGE | A1 / B11 | 13,2 | 1,026 | 1,397 | 1,626 | | | |
| 70-110 TPFGE | A1 / B11 | 22,4 | 1,740 | 2,370 | 2,759 | | | |

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

② →

① →

③ →

④ →

⑤ →

⑥ →

| | | | | | | | | | |
|---|--|------------|---------|-------|-----|---------------|-----|----|----|
| MODULAR S.VENDEMIANO (TV) | | CAT/KAT | GAS-GAZ | G30 | G31 | G20 | G25 | | |
| | | I12H3+ | Pmbar | 30 | 37 | 20 | / | IT | CH |
| | | I12E+3+ | Pmbar | 28 | 37 | 20 | 25 | FR | |
| | | I12E+3+ | Pmbar | 28/30 | 37 | 20 | 25 | BE | |
| | | I12H3B/P | Pmbar | 30 | 30 | 20 | / | DK | |
| N° 51BQ2870 | | I12H3+ | Pmbar | 28 | 37 | 20 | / | ES | |
| CE 0051 | | I 2E | Pmbar | 28/30 | 37 | 20 | / | LU | |
| TIPO/TYP | | I12L3B/P | Pmbar | 30 | 30 | / | 25 | NL | |
| MOD. | | I12H3+ | Pmbar | 30 | 37 | 20 | / | PT | |
| N. | | I12H3+ | Pmbar | 28 | 37 | 20 | / | GB | IE |
| | | I12ELL3B/P | Pmbar | 50 | 50 | 20 | 20 | DE | |
| Σ Qn kW | | I12H3+ | Pmbar | 28/30 | 37 | 20 | / | GR | |
| G30-G31 | | I12H3B/P | Pmbar | 50 | 50 | 20 | / | AT | CH |
| Kg/h | | I12H3B/P | Pmbar | 30 | 30 | 20 | / | SE | |
| G20 | | I12H3B/P | Pmbar | 30 | 30 | 20 | / | FI | |
| m³/h | | I12H3B/P | Pmbar | 30 | 30 | / | / | NO | |
| G25 | | | | | | | | | |
| m³/h | | | | | | | | | |
| PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ - FORUSET FOR GASEN GAS PRESET - INGESTELD OP GAS - EINGELSTELLT FUR GAS - PREDISPUERTO A GAS | | | | | | | | | |
| V _{AC} | | kW | | Hz | | made in italy | | | |
| ⑦ → | | ⑧ → | | ⑨ → | | | | | |

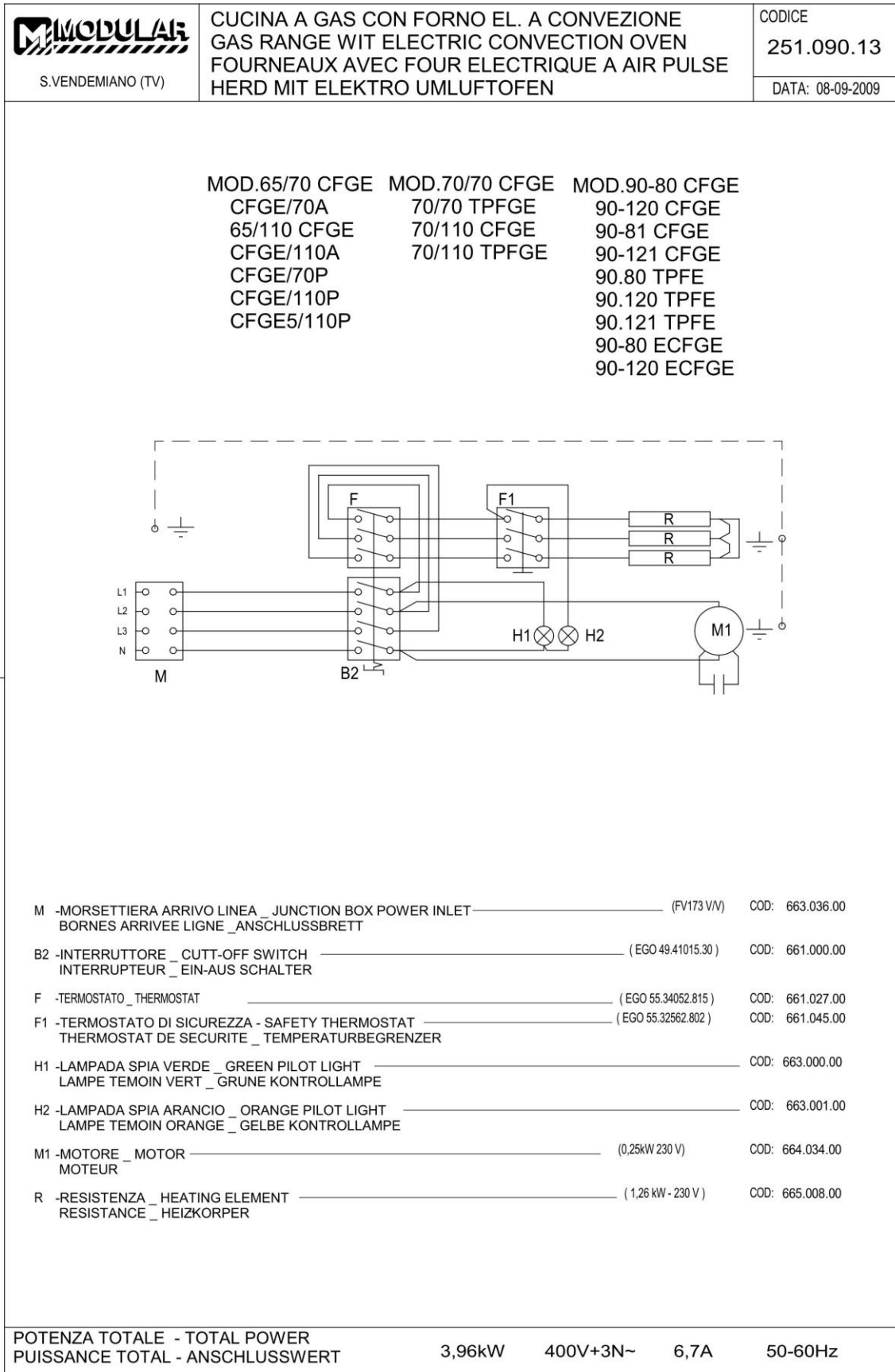
x PAYS
PAESE

x PREVU AU GAZ
PREDISPOSTO

| | | | | | |
|-------------------------------------|---|---------|---|---|---------------------------------|
| MODULAR S.VENDEMIANO (TV) | / | MODELLO | / | data: 29/03/2004 nome: P.L. ultima mod.: 01/10/2004 FOGLIO:1/1 | CODICE 254.465.01 |
|-------------------------------------|---|---------|---|---|---------------------------------|

SOSTITUISCE PARILNUMERO DEL 15/06/04

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



SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL

13.1 BRUCIATORE "C" - BURNER "C"- BRENNER "C" - BRÛLEUR "C" - QUEMADOR "C" - BRANDER "C"

FIG. 1
BILD 1

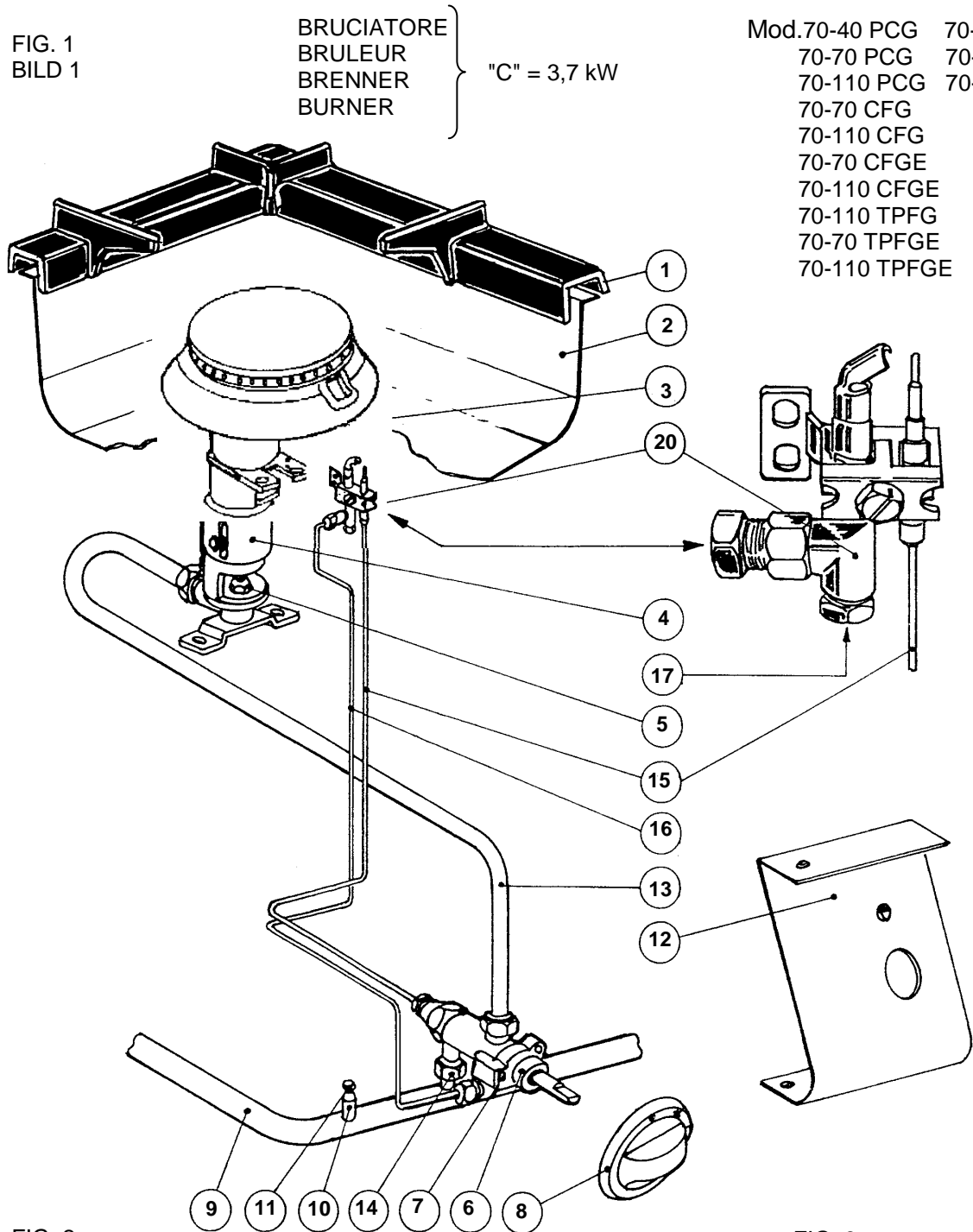


FIG. 2
BILD 2

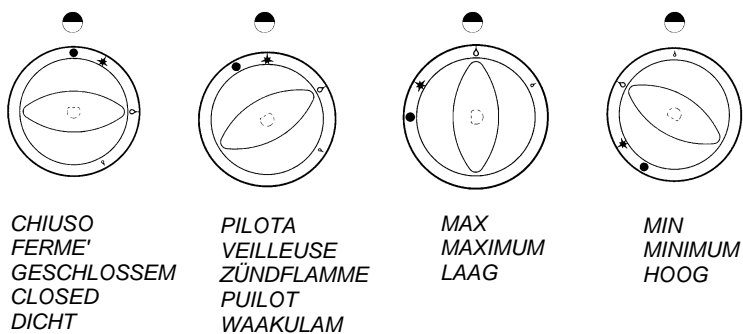


FIG. 3
BILD 3

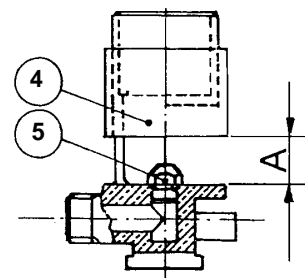


FIG. 1
BILD 1

BRUCIATORE
BRULEUR
BRENNER
BURNER } "D" = 5,5 kW

MOD. 70-40 PCG 70-40 PCG-T
70-70 PCG 70-70 PCG-T
70-110 PCG 70-110 PCG-T
70-70 CFG
70-110 CFG
70-70 CFGE
70-110 CFGE
70-110 TPFGE
70-70 TPFGE

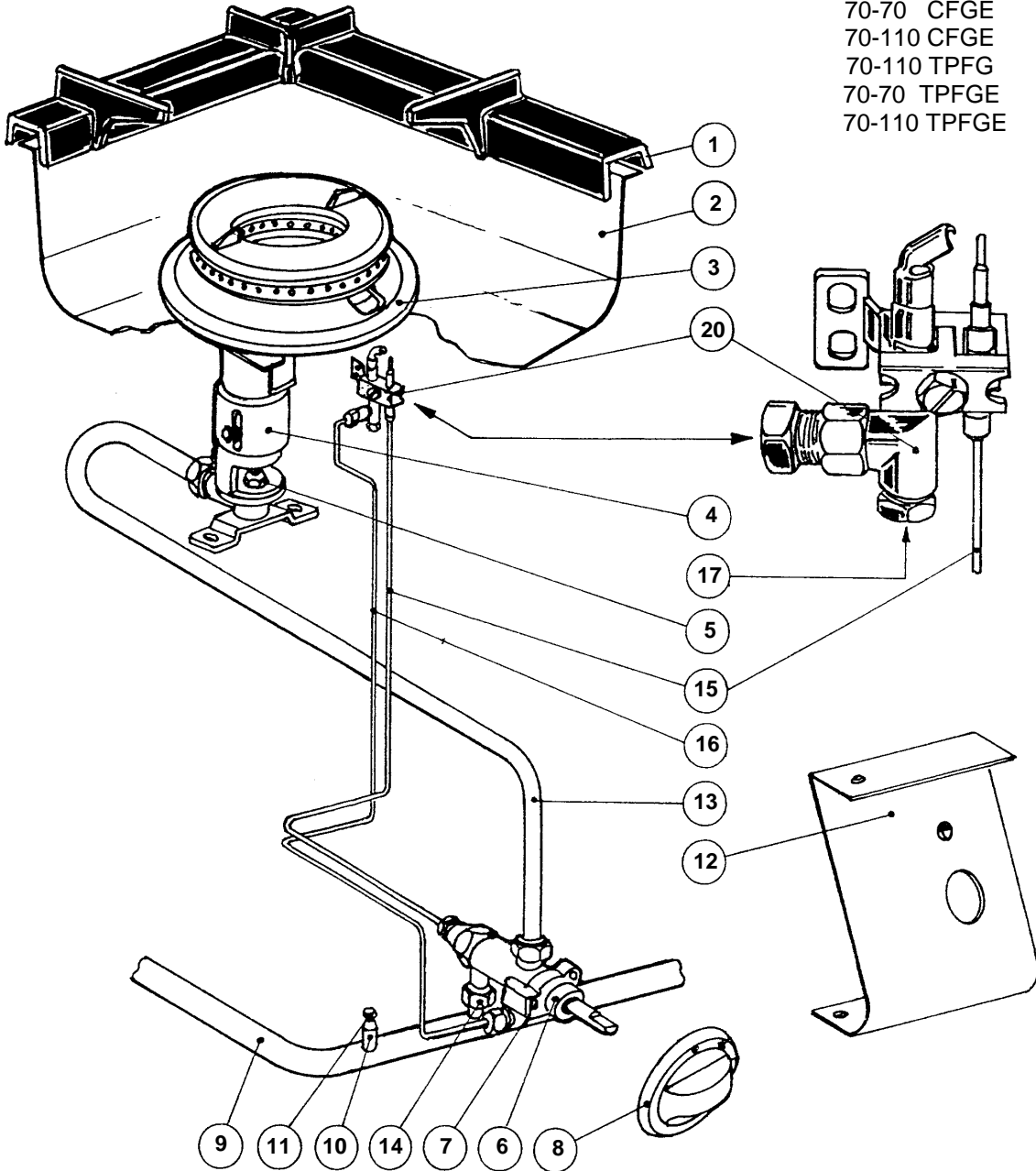


FIG. 2
BILD 2

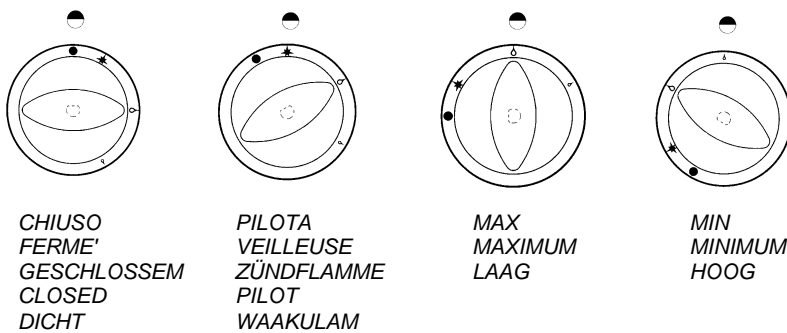


FIG. 3
BILD 3

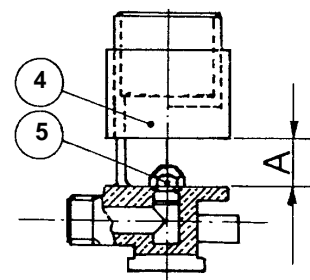


FIG. 1
BILD 1

MOD. 70-110 CFG 5

BRUCIATORE
BURNER
BRENNER
BRÛLEUR
QUEMADOR
BRANDER

E = 7,5 kW

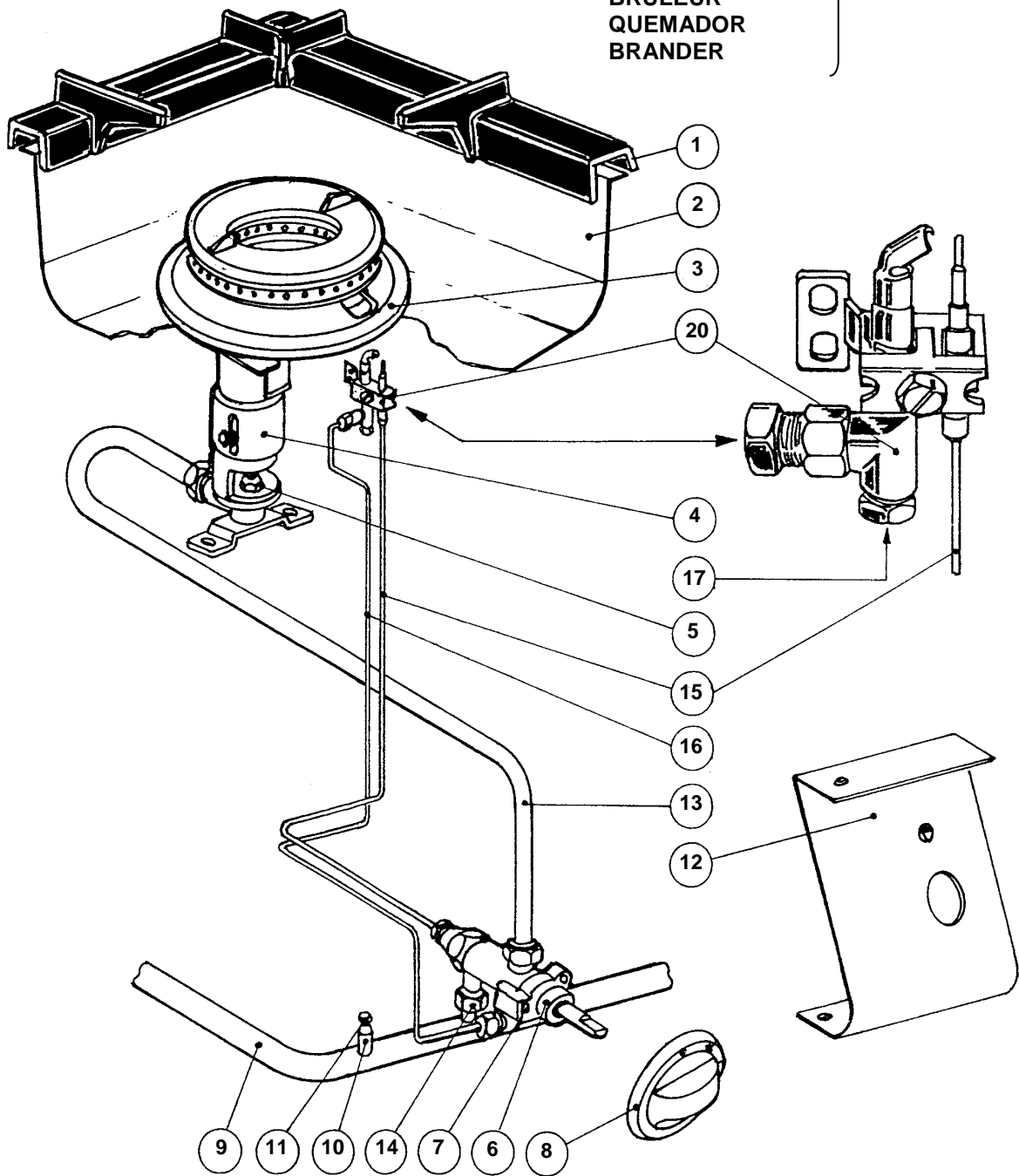


FIG. 2
BILD 2

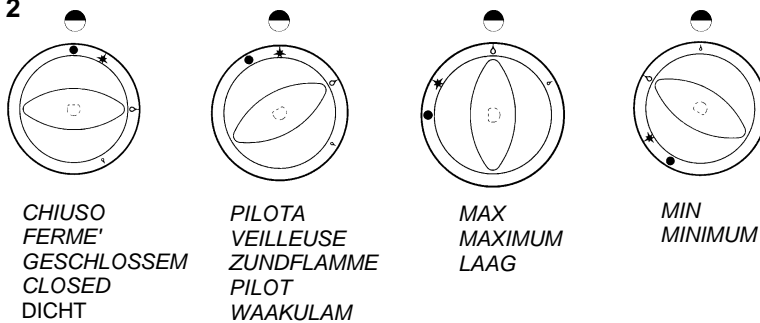
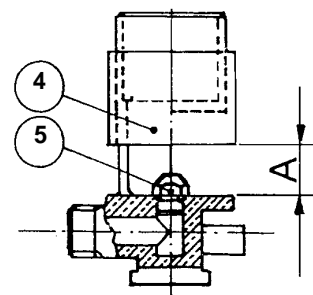


FIG. 3
BILD 3



MOD. 70-70 CFG
 70-110 CFG
 70-70 TPGF
 70-110 TPGF

BRUCIATORE }
 BRULEUR } "F" = 5 kW
 BRENNER }
 BURNER }

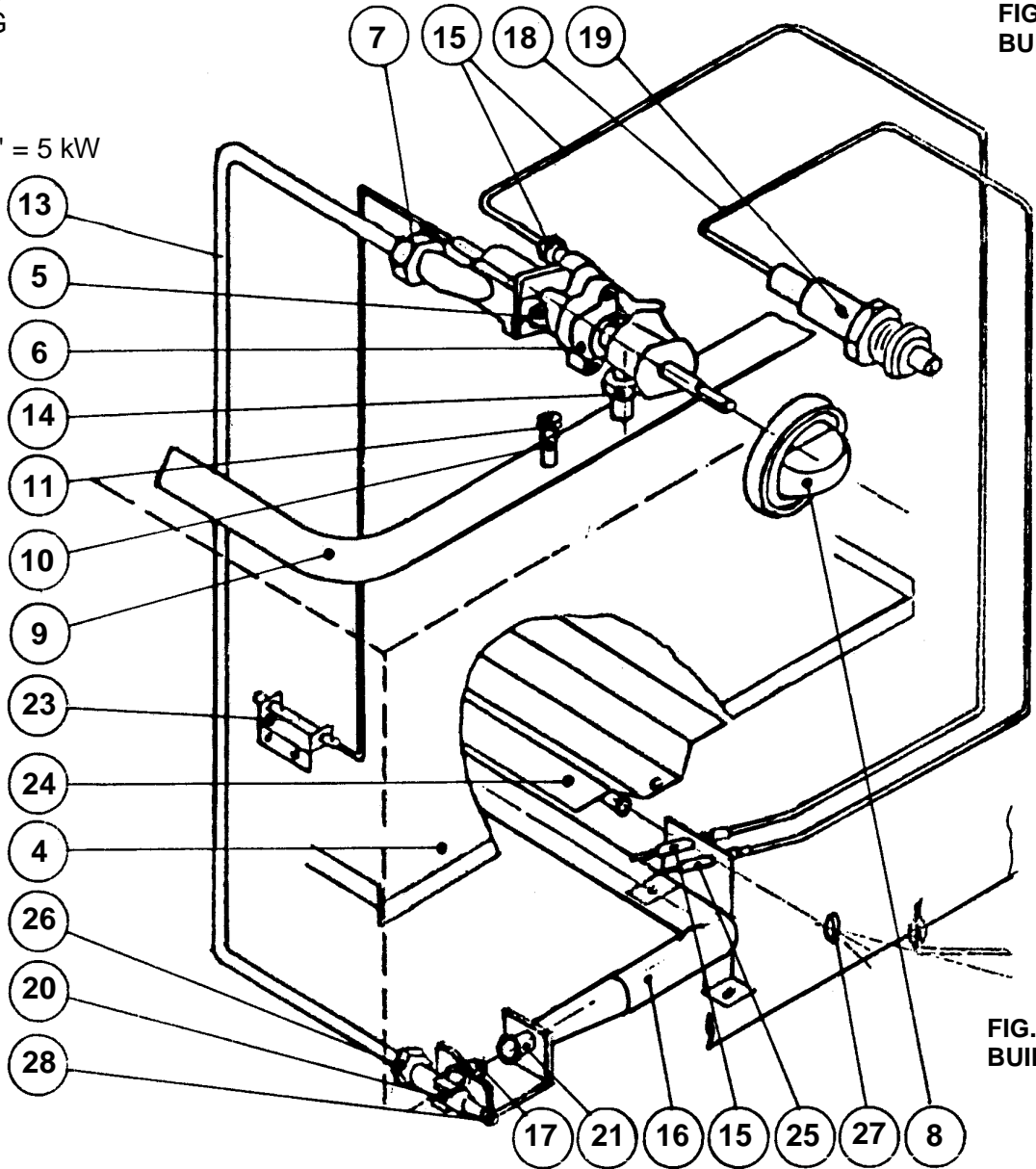
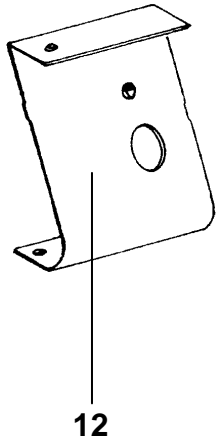
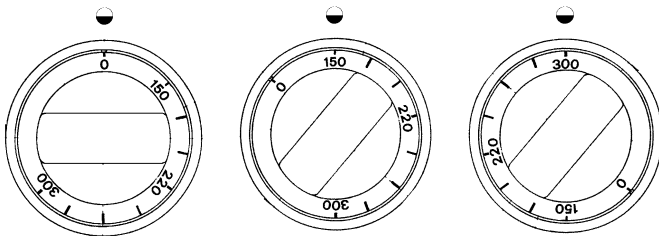


FIG. 4
 BUILD. 4

FIG. 6
 BUILD. 6

FIG. 5
 BUILD. 5



CHIUSO
 FERME'
 GESCHLOSSEM
 CLOSED
 DICHT

MIN
 MINIMUM
 HOOG

MAX
 MAXIMUM
 LAAG

FIG. 7
 BUILD. 7

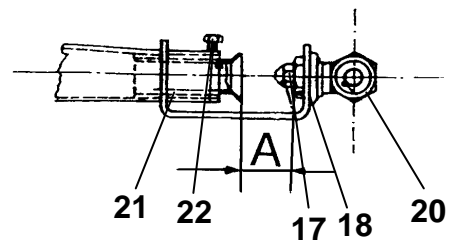
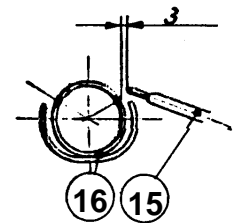


FIG. 8
BILD.

BRULEUR
BRENNER
BURNER

"P" = 8,2 kW

Mod. 70-70 TPG
70-70 TPG-T
70-70 TPGF
70-110 TPGF

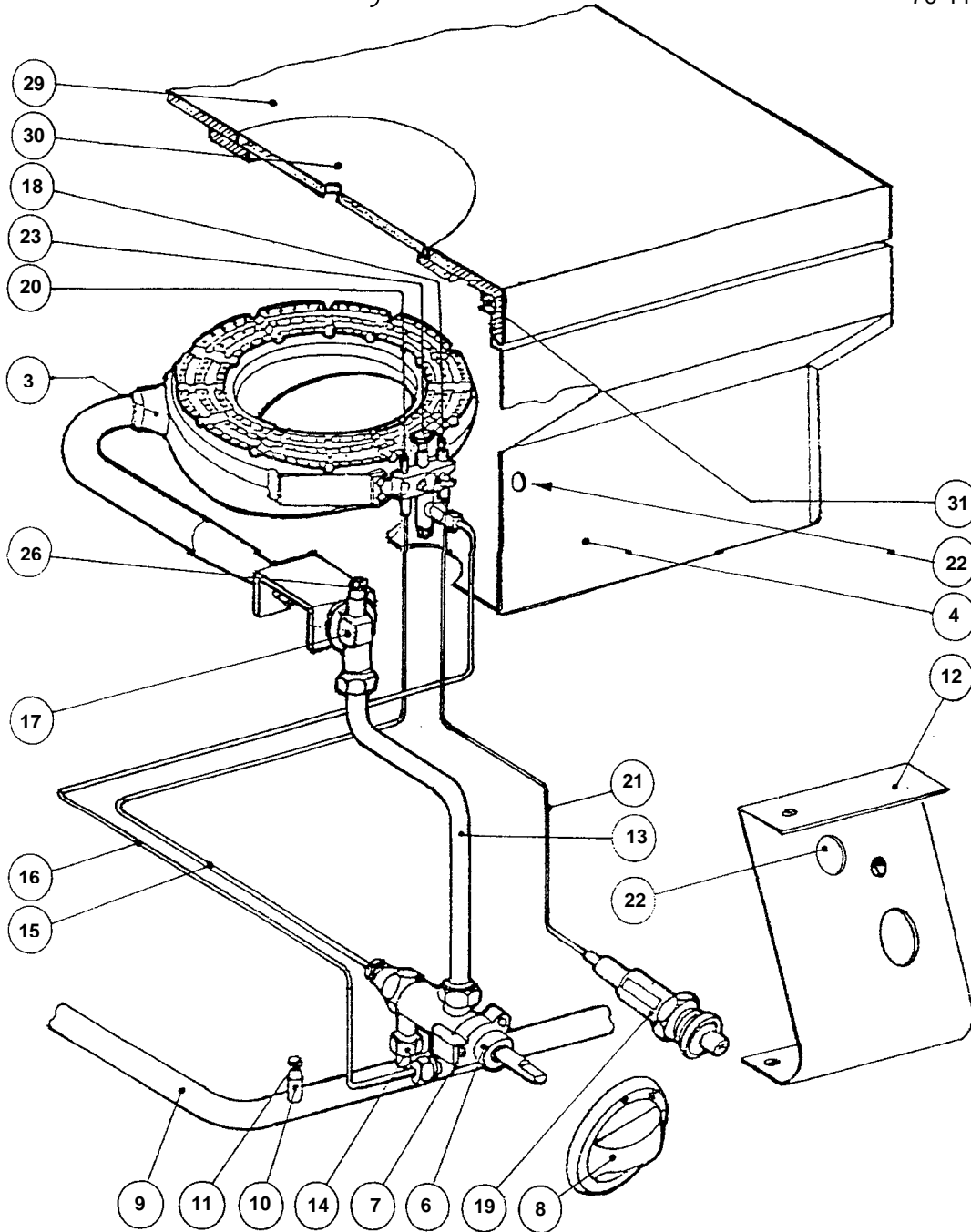
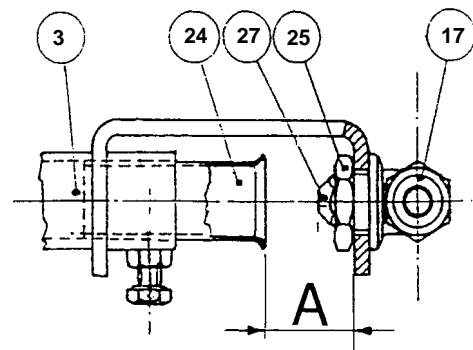
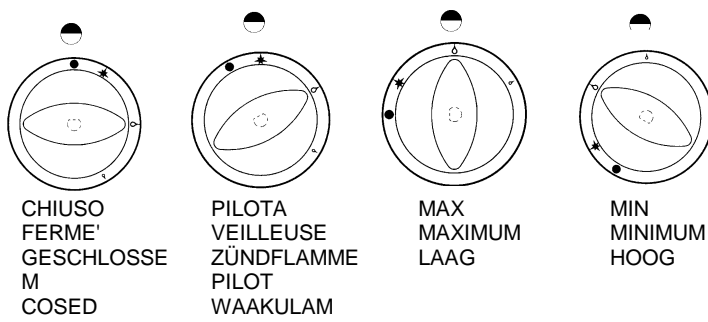
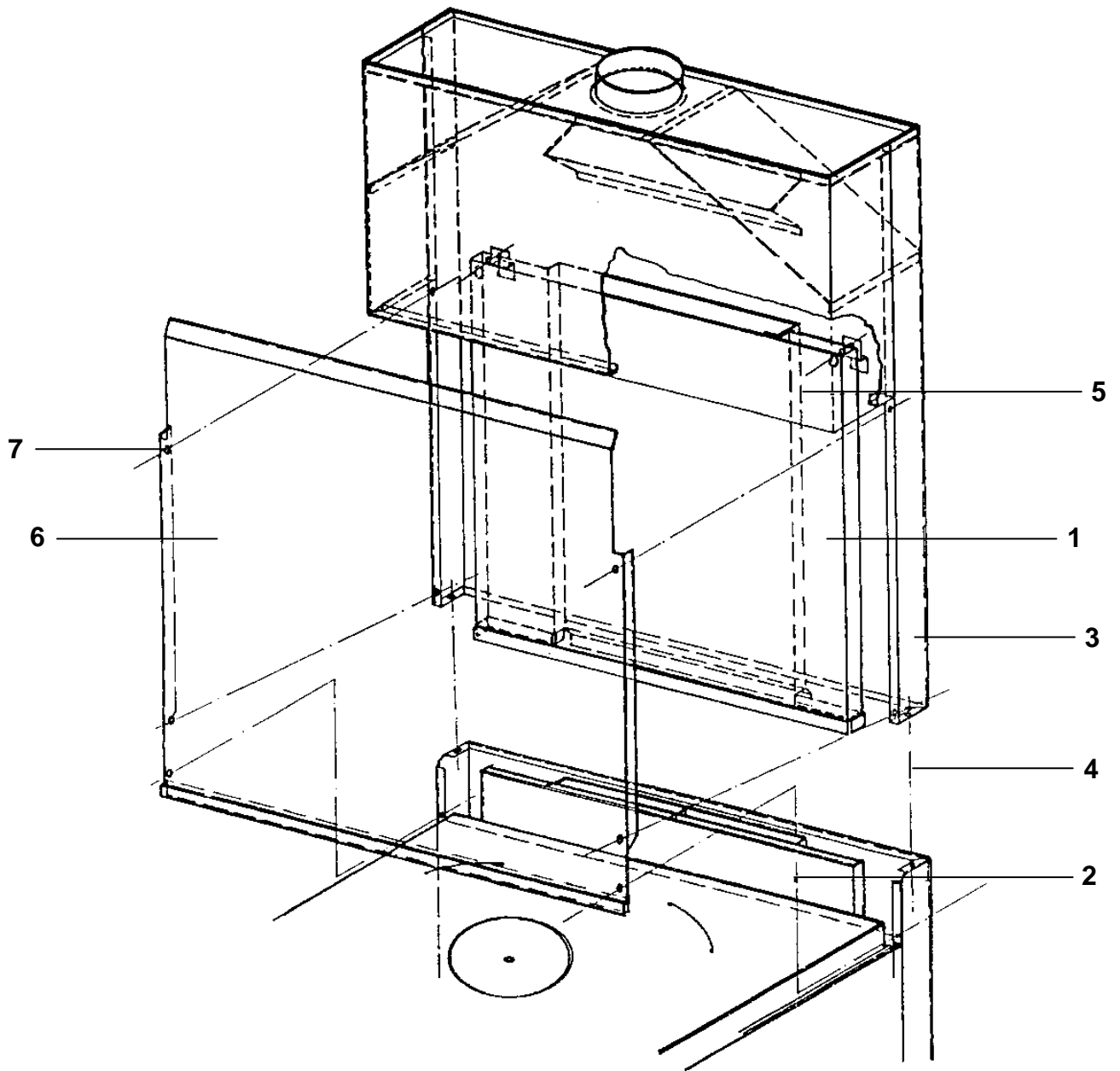


FIG. 10
BILD 10

FIG. 9
BILD 9



13.6 SCHEMA MONTAGGIO CAMINO ANTIVENTO - DRAUGHT DIVERTER STACK ASSEMBLY DIAGRAM - MONTAGESCHEMA WINDSCHUTZKAMIN - SCHÉMA MONTAGE CHEMINÉE ANTI-REFOULEMENT - ESQUEMA DE MONTAJE CHIMENEA ANTIVIENTO - MONTAGESCHEMA VAN DE TOCHTONDERBREKER



CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO

EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

No. **51BQ2869**

VISTO L'ESITO DELLE VERIFICHE CONDOTTE IN CONFORMITÀ ALL'ALLEGATO II, PUNTO 1,
DEL DPR 15/11/96, N. 661, ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 90/396/CEE,
SI DICHIARA CHE I SEGUENTI PRODOTTI (MODELLO/TIPO):

*On the basis of our assessment carried out according to Annex II, section 1,
of Legislative Decree of 1996/11/15, No. 661, national transposition of the Directive 90/396/EEC,
we hereby certify that the following products (model/type):*

Cucine

Cookers

Modelli 70-40..., 70-70..., 70-110...

Models 70-40..., 70-70..., 70-110...

*(ulteriori informazioni sono riportate in allegato)
(for further information see annexes)*

COSTRUITI DA:
Manufactured by:

**MODULAR SPA
VIA PALU' 93
31020 SAN VENDEMIANO TV**

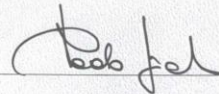
SODDISFANO LE DISPOSIZIONI DEL DECRETO SUDDETTO.
Meet the requirements of the aforementioned national legislation.

QUESTO CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO È RILASCIATO DA IMQ S.P.A. QUALE
ORGANISMO NOTIFICATO PER LA DIRETTIVA 90/396/CEE.
IL NUMERO IDENTIFICATIVO DELL'IMQ S.P.A. QUALE ORGANISMO NOTIFICATO È: **0051**

*This EC Type Examination Certificate is issued by IMQ S.p.A. as Notified Body for the Directive 90/396/EEC.
Notified Body notified to European Commission under number: 0051*

2005-01-24

DATA



IMQ S.p.A.
VIA QUINTILIANO 43 - 20138 MILANO

IL PRESENTE CERTIFICATO ANNULLA E SOSTITUISCE IL PRECEDENTE DEL _____
This Certificate cancels and replaces the previous one of _____

*Il presente certificato è soggetto alle condizioni previste dall'IMQ nel "Regolamento relativo al rilascio di Certificati di esame di tipo e all'utilizzo della Marcatura CE
su apparecchi a gas e dell'attestato per i relativi dispositivi di sicurezza, in base alla Direttiva 90/396/CEE"*
This Certificate is subjected to the provisions laid down in the "Rules concerning the issuing of EC Type Examination Certificates and the use of CE marking on gas fittings, following the provisions of the Directive 90/396/EEC."

CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO

EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

No. **51BQ2870**

VISTO L'ESITO DELLE VERIFICHE CONDOTTE IN CONFORMITÀ ALL'ALLEGATO II, PUNTO 1,
DEL DPR 15/11/96, n. 661, ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 90/396/CEE,
SI DICHIARA CHE I SEGUENTI PRODOTTI (MODELLO/TIPO):

*On the basis of our assessment carried out according to Annex II, section 1,
of Legislative Decree of 1996/11/15, No. 661, national transposition of the Directive 90/396/EEC,
we hereby certify that the following products (model/type):*

Cucina con tuttapietra

Cooker with solid top

Modelli 70-40 T..., 70-70..., 70-110...

Models 70-40 T..., 70-70..., 70-110...

*(ulteriori informazioni sono riportate in allegato)
(for further information see annexes)*

COSTRUITI DA:
Manufactured by:

**MODULAR SPA
VIA PALU' 93
31020 SAN VENDEMIANO TV**

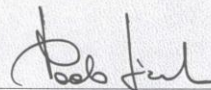
SODDISFANO LE DISPOSIZIONI DEL DECRETO SUDDETTO.
Meet the requirements of the aforementioned national legislation.

QUESTO CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO È RILASCIATO DA IMQ S.P.A. QUALE
ORGANISMO NOTIFICATO PER LA DIRETTIVA 90/396/CEE.
IL NUMERO IDENTIFICATIVO DELL'IMQ S.P.A. QUALE ORGANISMO NOTIFICATO È: **0051**

*This EC Type Examination Certificate is issued by IMQ S.p.A. as Notified Body for the Directive 90/396/EEC.
Notified Body notified to European Commission under number: 0051*

2005-01-24

DATA



IMQ S.p.A.
VIA QUINTILIANO 43 - 20138 MILANO

IL PRESENTE CERTIFICATO ANNULLA E SOSTITUISCE IL PRECEDENTE DEL _____
This Certificate cancels and replaces the previous one of _____

*Il presente certificato è soggetto alle condizioni previste dall'IMQ nel "Regolamento relativo al rilascio di Certificati di esame di tipo e all'utilizzo della Marcatura CE
su apparecchi a gas e dell'attestato per i relativi dispositivi di sicurezza, in base alla Direttiva 90/396/CEE".
This Certificate is subjected to the provisions laid down in the "Rules concerning the issuing of EC Type Examination Certificates and the use of CE marking on gas appliances and the certificate for gas fittings, following the provisions of the Directive 90/396/EEC."*