



S.700-900

CUCINE, TUTTAPIASTRA A GAS, SIMPLE SERVICE

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura per tutta la durata del prodotto.

Leggere le istruzioni prima dell'installazione e utilizzo dell'apparecchiatura!

IT – CH

HERDE, GASBEHEIZTE GLÜHPLATTENHERDE, SIMPLE SERVICE

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes!

DE – AT – IT
BE – LU – CH

GAS RANGES, GAS SOLID TOPS, SIMPLE SERVICE

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

Read the manual thoroughly and keep it in a safe place throughout the product's service life.

Read the general information before installing and commissioning this appliance!

GB – IE – MT

FORNEAUX, PLAQUES COUP-DE-FEU A GAZ, SIMPLE SERVICE

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

Lire attentivement le manuel et le conserver avec soin pendant toute la durée du produit.

Lisez les instructions avant d'installer et d'utiliser l'équipement!

FR – BE – LU
CH

COCINAS, PLACA RADIANTE A GAS, SIMPLE SERVICE

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Leer atentamente el manual y conservarlo en buen estado mientras dure el producto.

Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!

ES

FORNUIZEN, GLOEIPLAATHAARD, SIMPLE SERVICE

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Lees de handleiding aandachtig en bewaar het zorgvuldig gedurende de hele levensduur van het apparaat.

Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!

NL – BE

FOGÕES A GAS, PLACA ARDENTE GAS, SERVIÇO SIMPLES

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

Ler atentamente a operação e mantê-lo seguro para a duração do produto.

Leia as instruções antes de instalar e usar o equipamento!

PT

GASDRIVNA SPISAR MED HEL HÄLL, ENKEL SERVICE

ANVISNINGAR FÖR INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

Läs häftet noggrant och förvara det omsorgsfullt under hela apparatens livslängd.

Läs anvisningarna före installationen och användningen av apparaten!

SE

ISTRUZIONI ORIGINALI

Übersetzung der Originalbetriebsanleitung - Translation of the original instructions - Traduction du instructions originales

Traducción de las instrucciones originales - Vertaling van de originele instructies - Tradução das instruções originais -

Översättning av bruksanvisning i original

SILKO ALI Group S.r.l.

Via Cal Larga, 8

I-31029 Vittorio Veneto (TV)

DOC.NO

EDITION

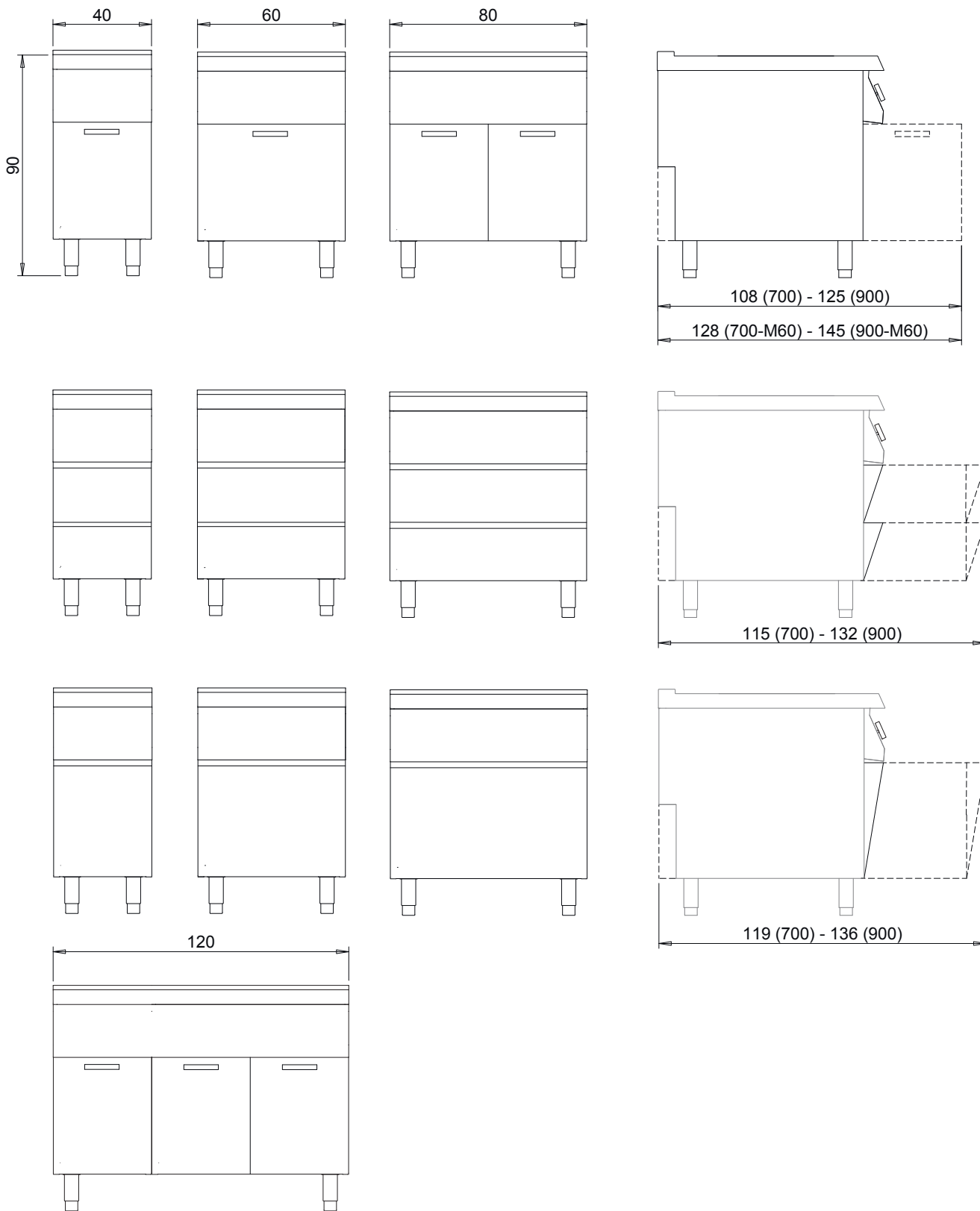
CR1314560

003 2236

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRIJNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA**

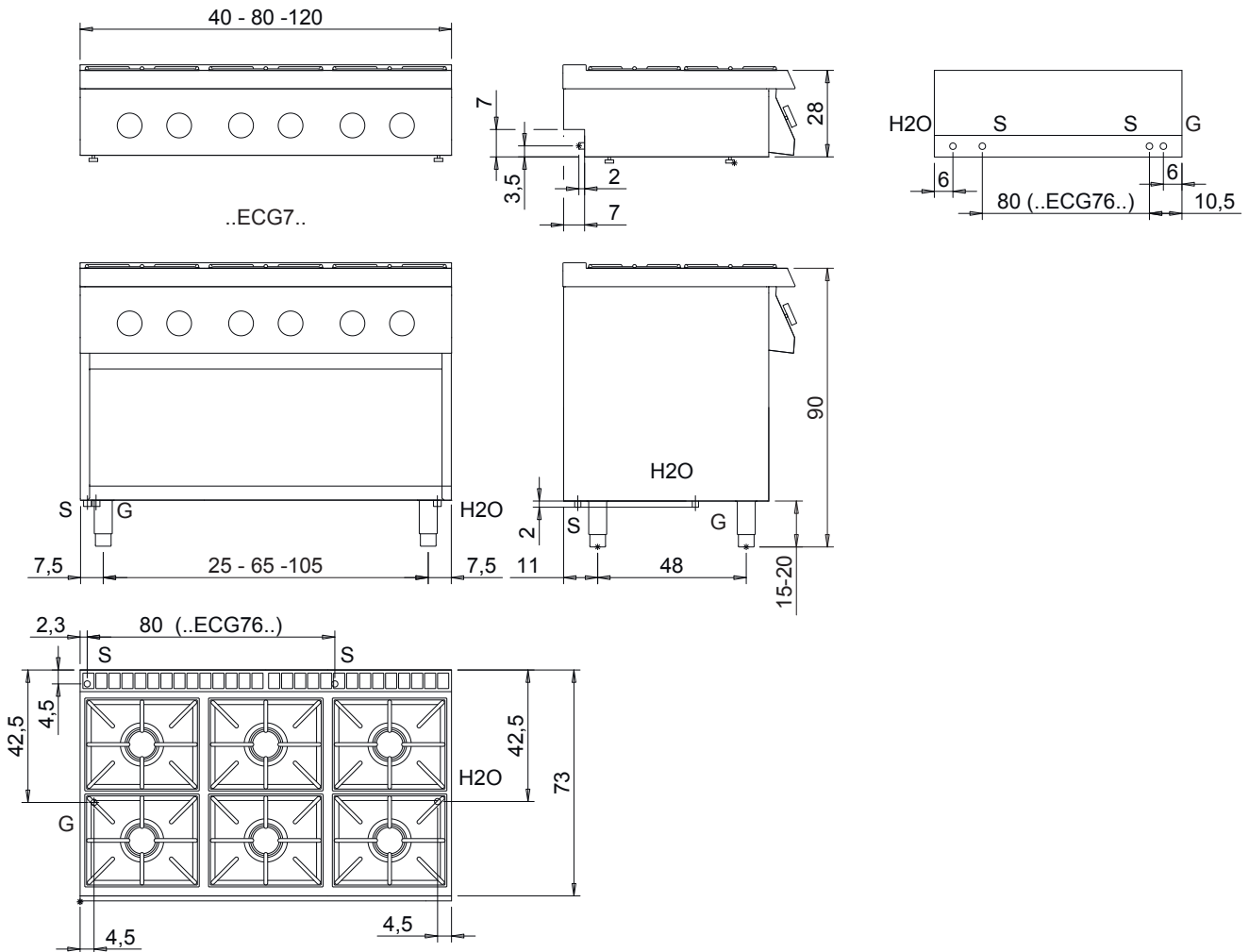
**MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm**

Serie - Series - Série 700/900



SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA

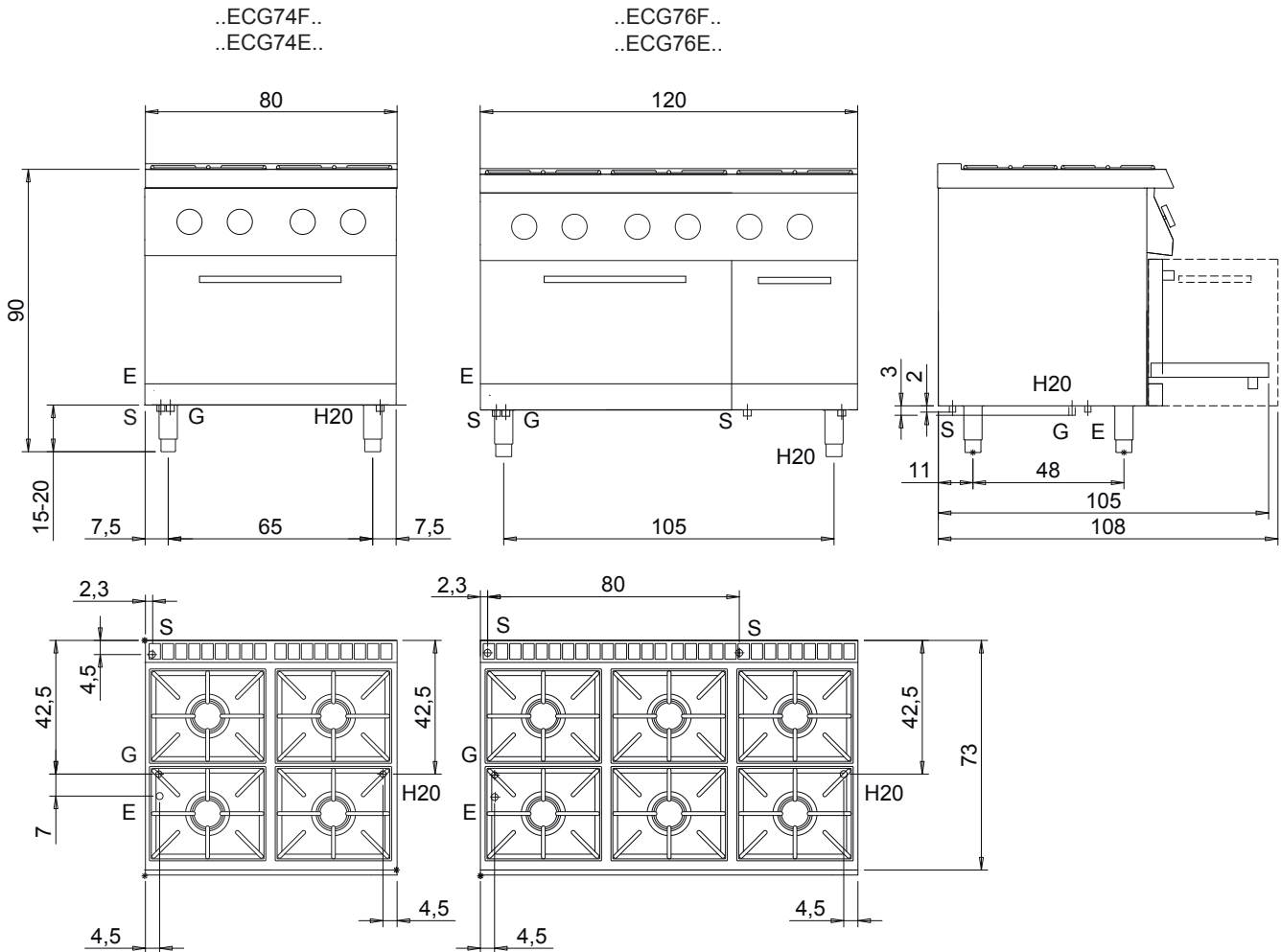
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning
S	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten EN 10226-1 R1/2
S1	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare
S2	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil
S3	Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
H20	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp
A1 =	Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm
A2 =	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall EN 10226-1 R1/2
L	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível - Nivåkran

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm

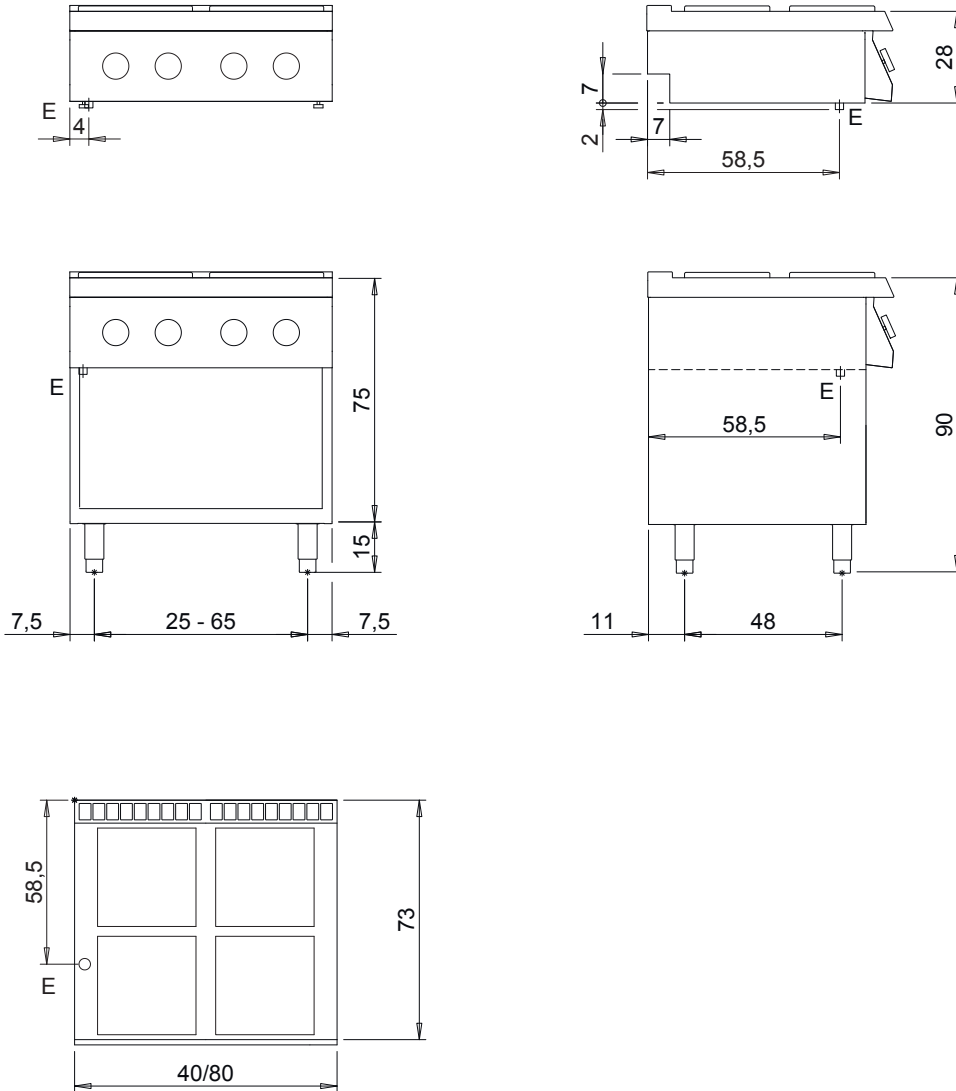


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring	
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning	G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten EN 10226-1 R1/2	H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp
S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare	A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall EN 10226-1 R1/2
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível - Nivåkran
S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel	

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRIJNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm

..ECE7..



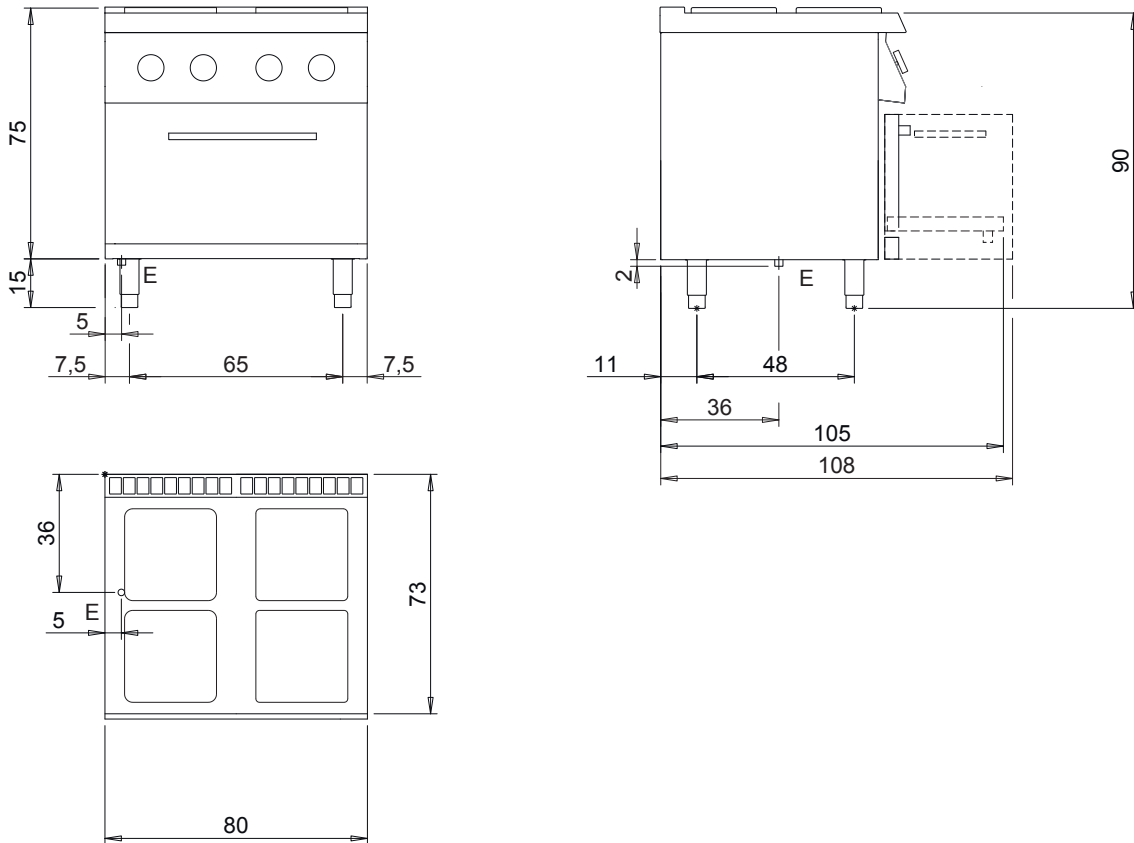
Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring

<p>E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning</p>	<p>G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp</p>
<p>S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten</p> <p>S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare</p>	<p>H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp</p> <p>A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm</p> <p>A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall</p>
<p>S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresi3n - Onderdrukklep - Válvula de depress3o - Tryckavlastningsventil</p> <p>S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel</p>	<p>L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Tomeira de nível - Nivåkran</p>

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm

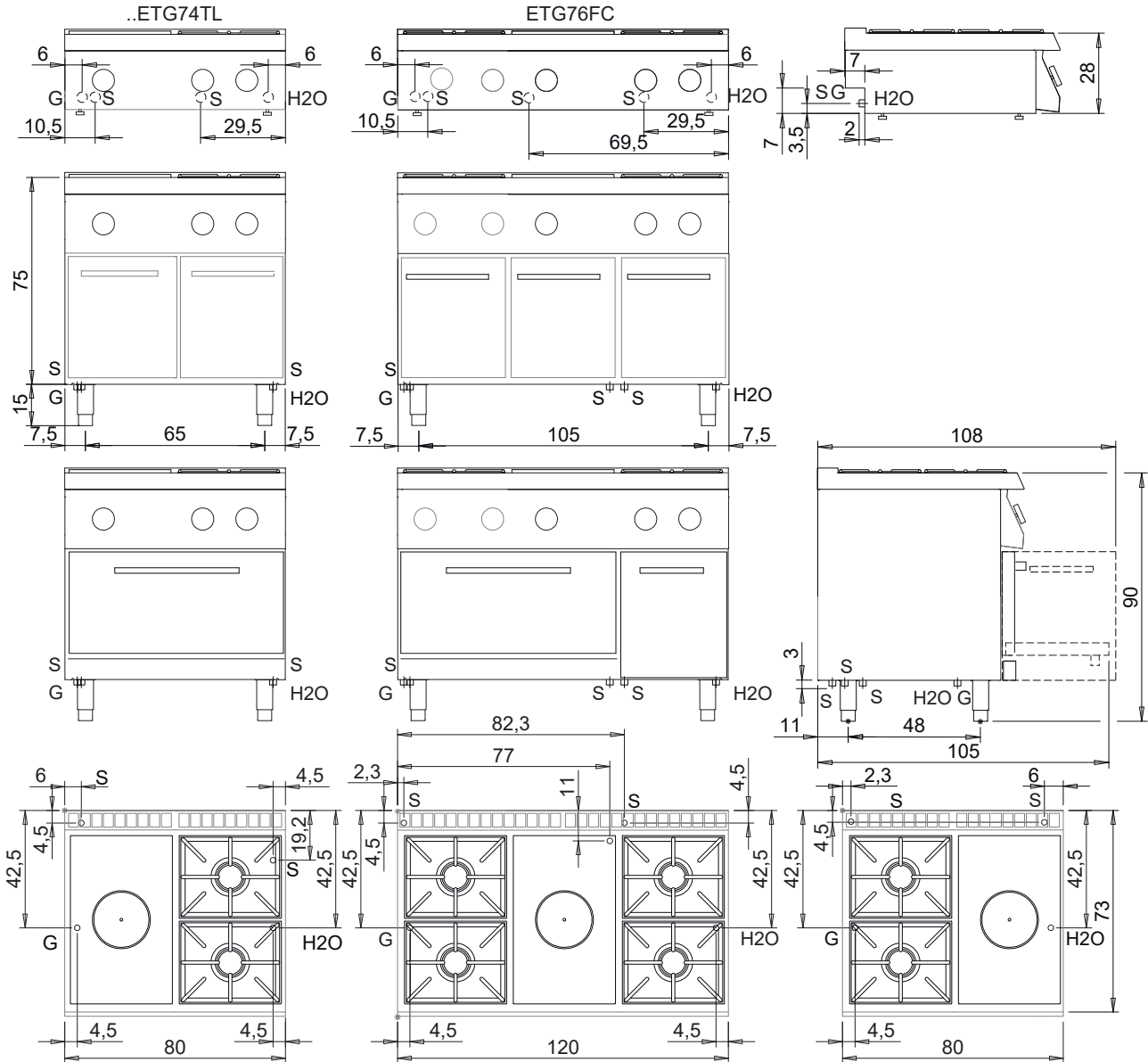
..ECE7..



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning
S	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten
S1	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare
S2	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil
S3	Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligaçao gás - Gasinlopp
H20	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp
A1 =	Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm
A2 =	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall
L	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível - Nivåkran

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRIJNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA

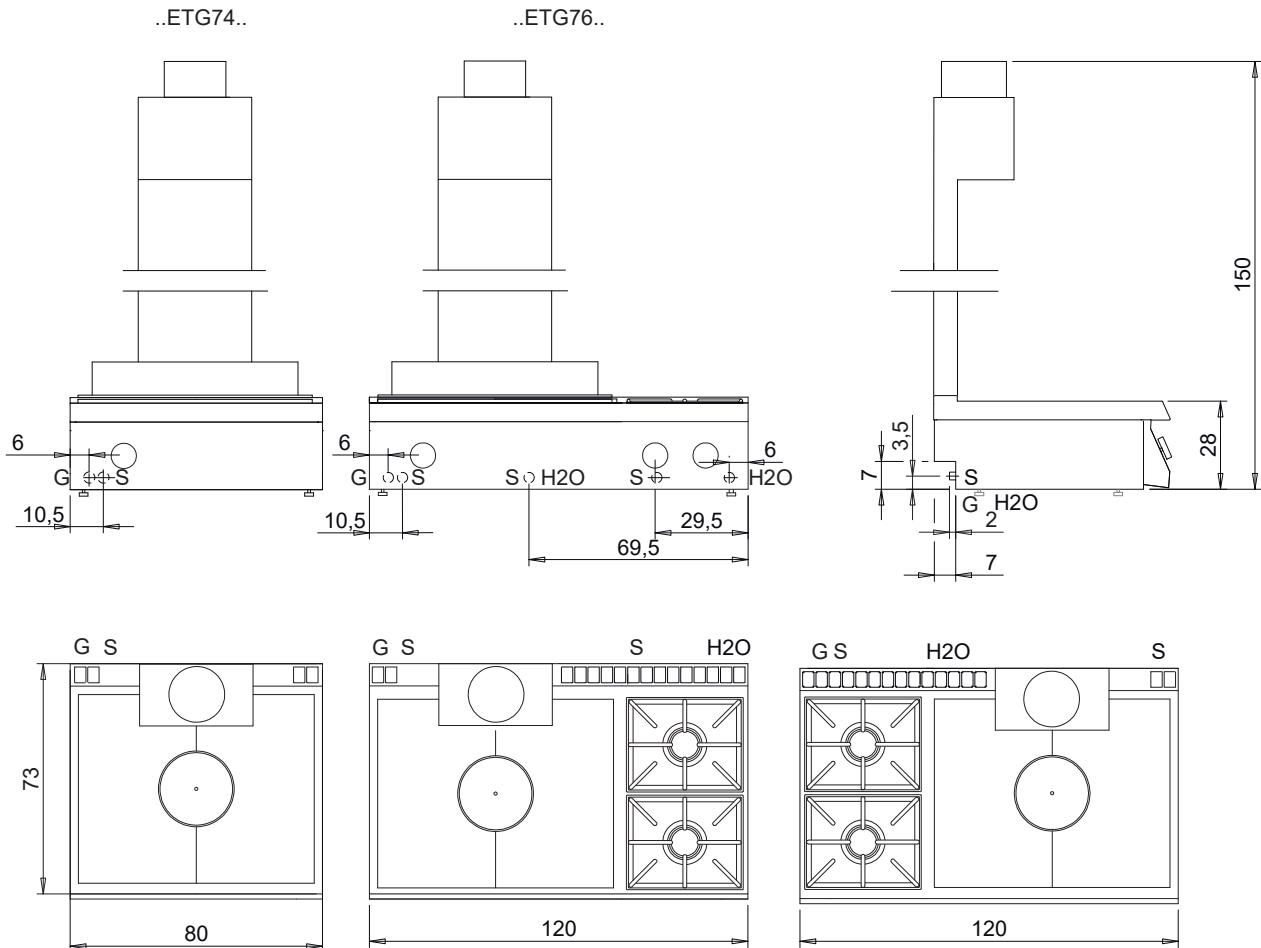
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklamma för inkommande elledning
S	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten EN 10226-1 R1/2
S1	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare
S2	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil
S3	Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligaçao gás - Gasinlopp EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
H20	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp
A1 =	Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm
A2 =	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall EN 10226-1 R1/2
L	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaукраan - Torneira de nível - Nivåkran

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRIJNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA

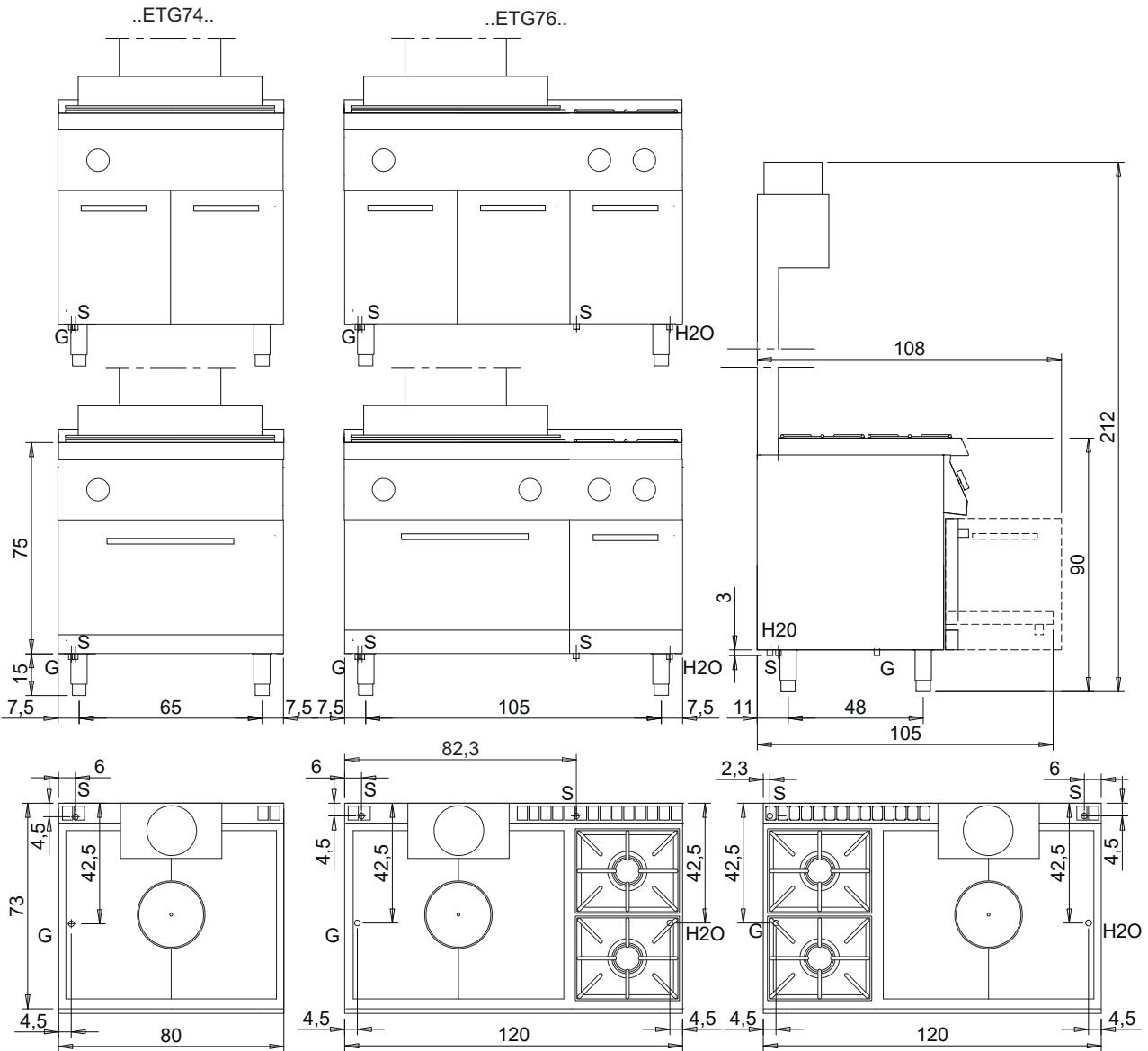
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring	
<p>E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning</p>	<p>G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</p>
<p>S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten EN 10226-1 R1/2</p>	<p>H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp</p>
<p>S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare</p>	<p>A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall EN 10226-1 R1/2</p>
<p>S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil</p>	<p>L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível - Nivåkran</p>
<p>S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel</p>	

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONS RITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm



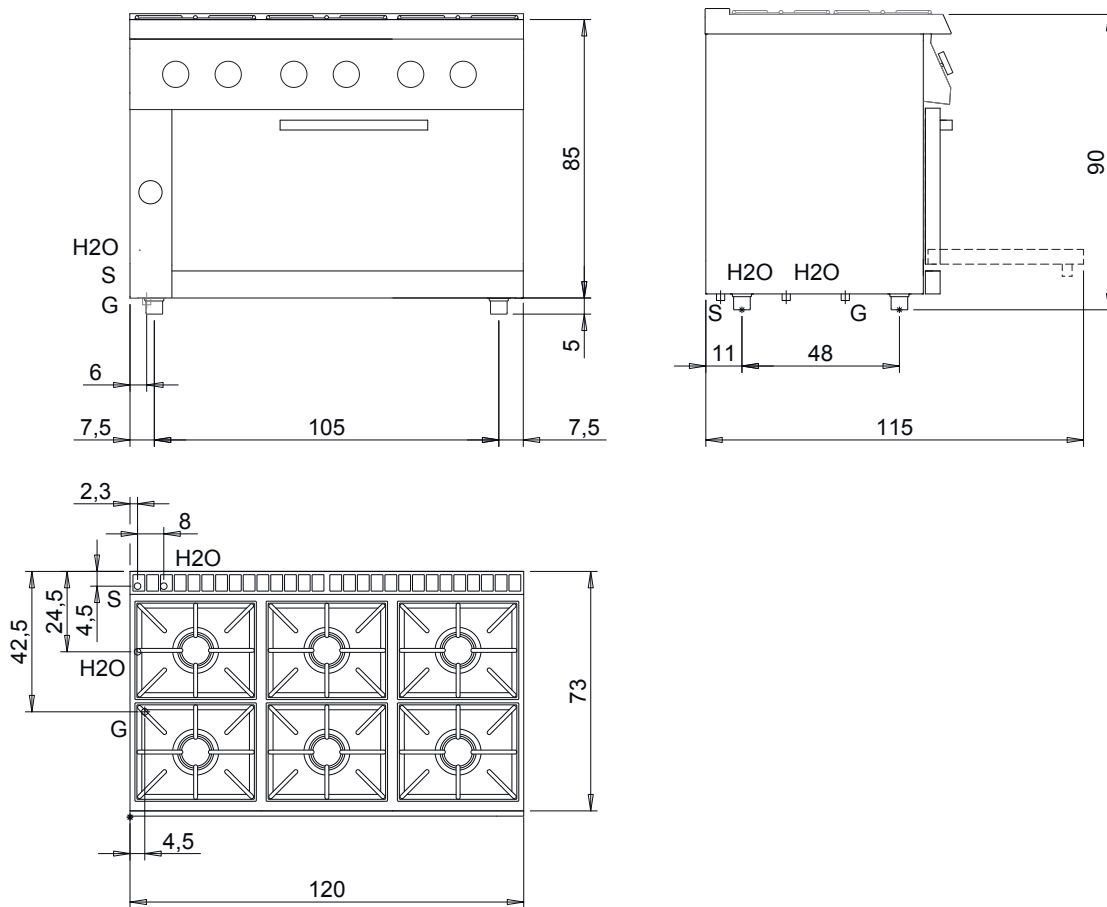
Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring

<p>E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble éI - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning</p>	<p>G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</p>
<p>S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten EN 10226-1 R1/2</p>	<p>H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp</p>
<p>S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare</p>	<p>A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall EN 10226-1 R1/2</p>
<p>S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil</p>	<p>L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível - Nivåkran</p>
<p>S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel</p>	

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm

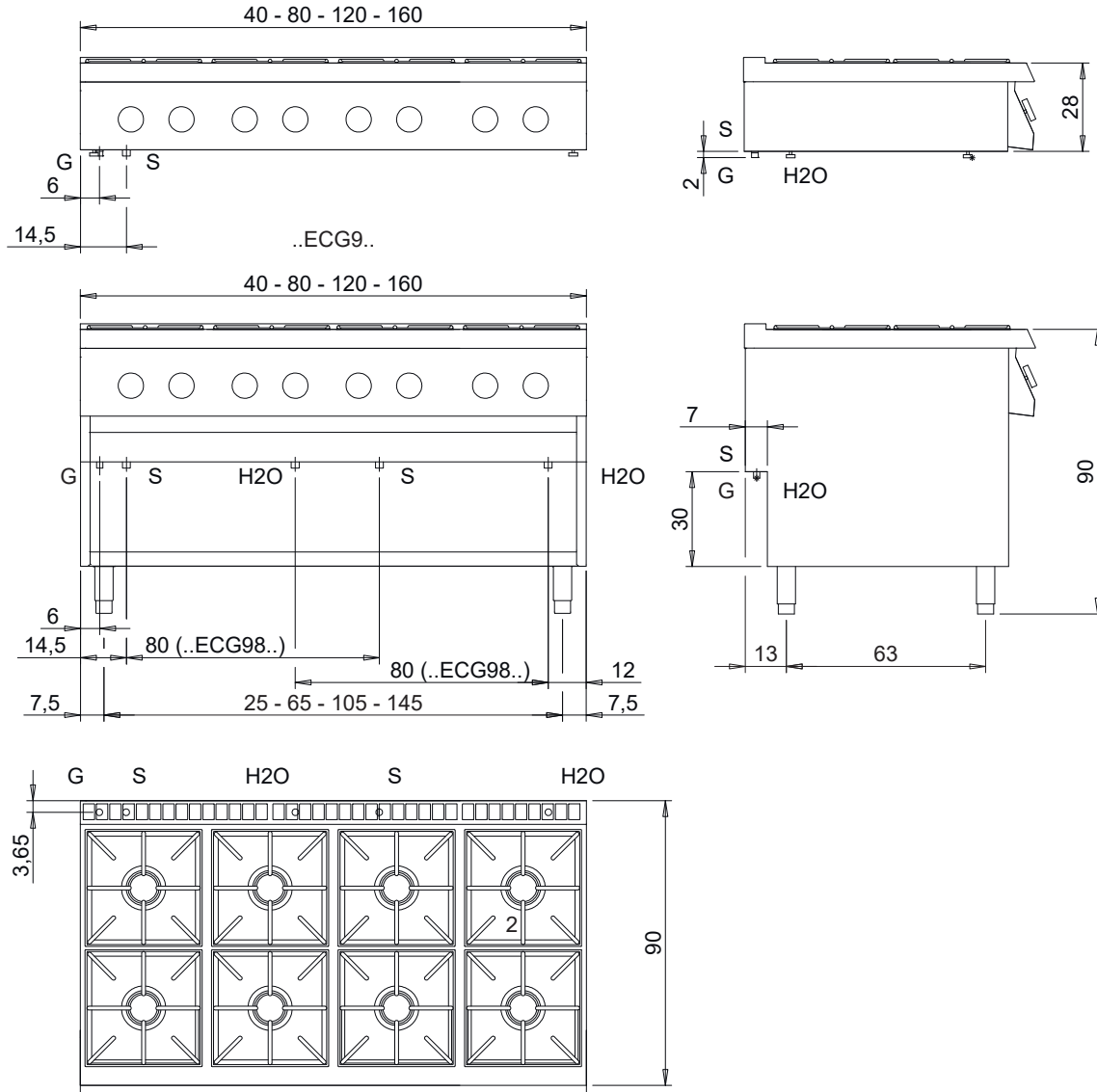
..ECG76H..



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning
S	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten EN 10226-1 R1/2
S1	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare
S2	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil
S3	Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
H20	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp
A1 =	Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm
A2 =	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall EN 10226-1 R1/2
L	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível - Nivåkran

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
- ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
LAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA**

**MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm**

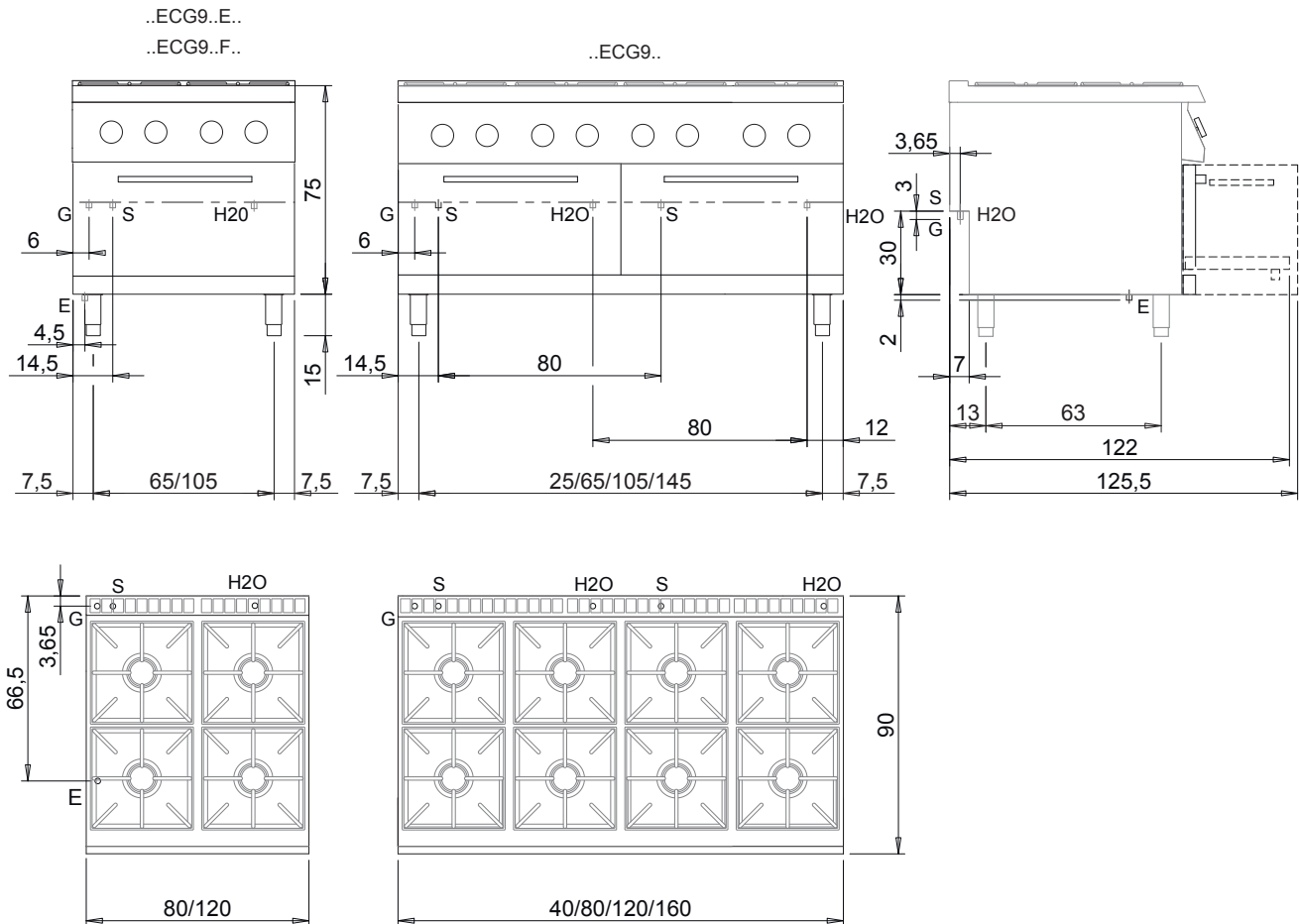


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring

<p>E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning</p>	<p>G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</p>
<p>S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten EN 10226-1 R1/2</p>	<p>H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall EN 10226-1 R1/2</p>
<p>S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare</p> <p>S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresi3n - Onderdrukkelep - Válvula de depress3o - Tryckavlastningsventil</p>	<p>L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Tomeira de nivel - Nivåkran</p>
<p>S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel</p>	

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONS RITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring

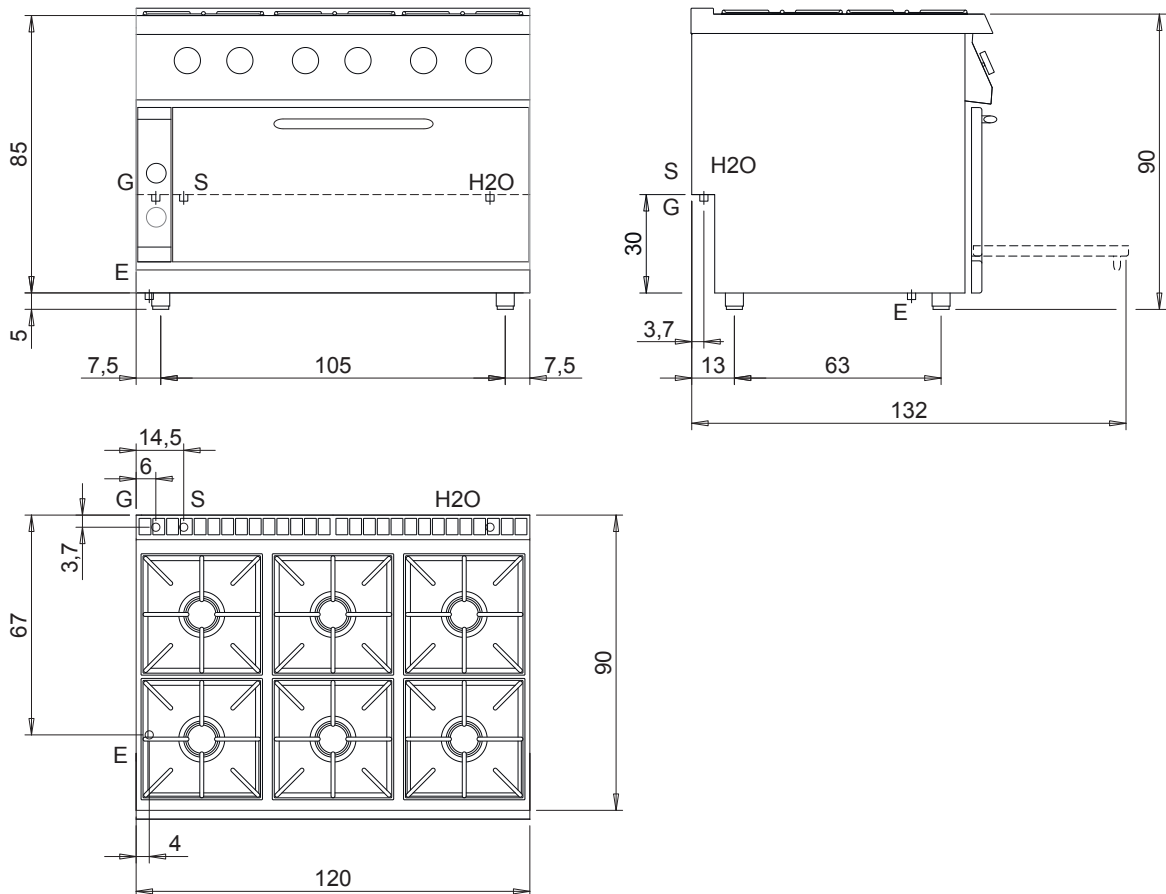
<p>E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning</p>	<p>G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz Union de gas - Gasaansluiting - Ligaçao gás - Gasinlopp EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</p>
<p>S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten EN 10226-1 R1/2</p>	<p>H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall EN 10226-1 R1/2</p>
<p>S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare</p>	
<p>S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Underdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresi3n - Onderdrukklep - Válvula de depress3o - Tryckavlastningsventil</p>	
<p>S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel</p>	<p>L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaукраan - Torneira de nível - Nivåkran</p>

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRIJNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm

..ECG96H

..ECG96HGE



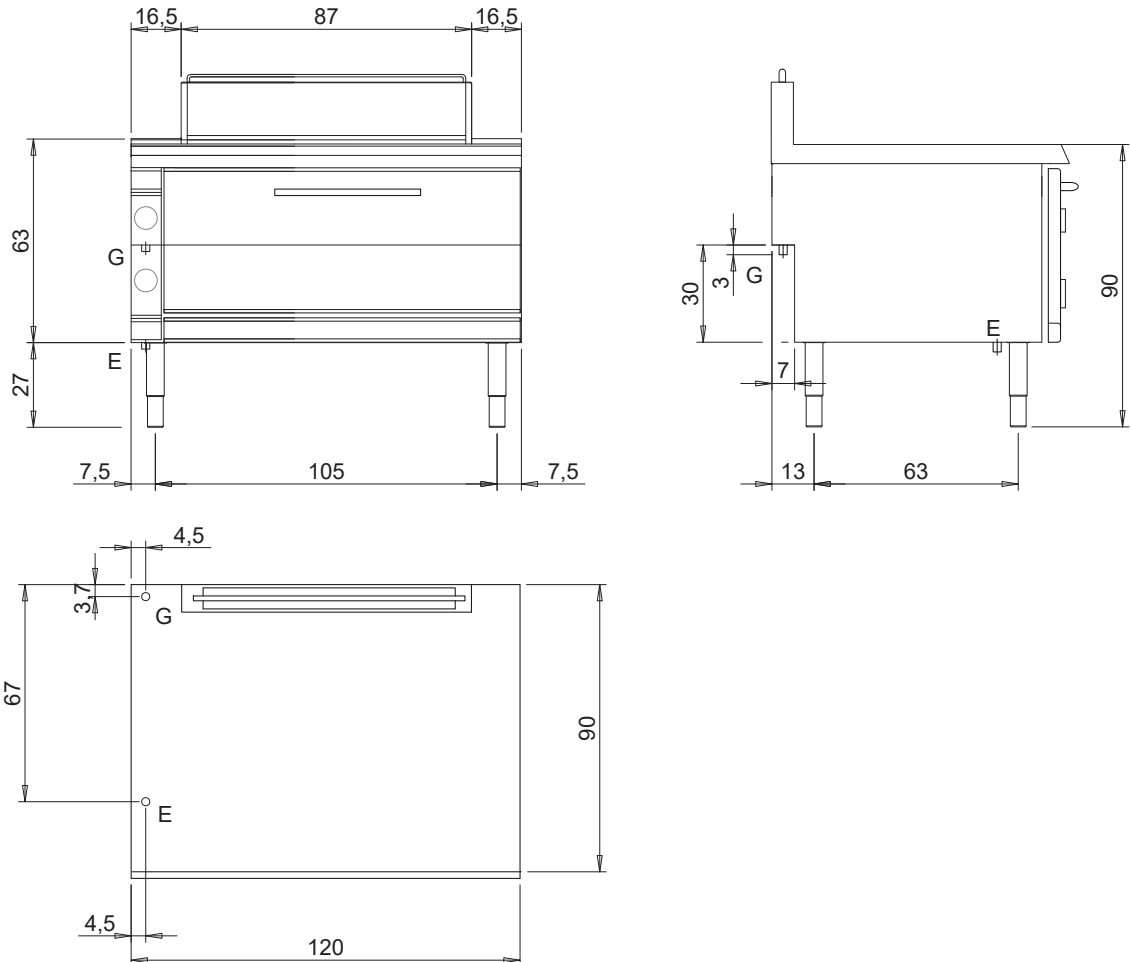
Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring

<p>E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning</p>	<p>G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</p>
<p>S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten EN 10226-1 R1/2</p>	<p>H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall EN 10226-1 R1/2</p>
<p>S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare</p> <p>S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil</p>	<p>L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível - Nivåkran</p>
<p>S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel</p>	

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRIJNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm

..EBF96
 ..EBF96GE

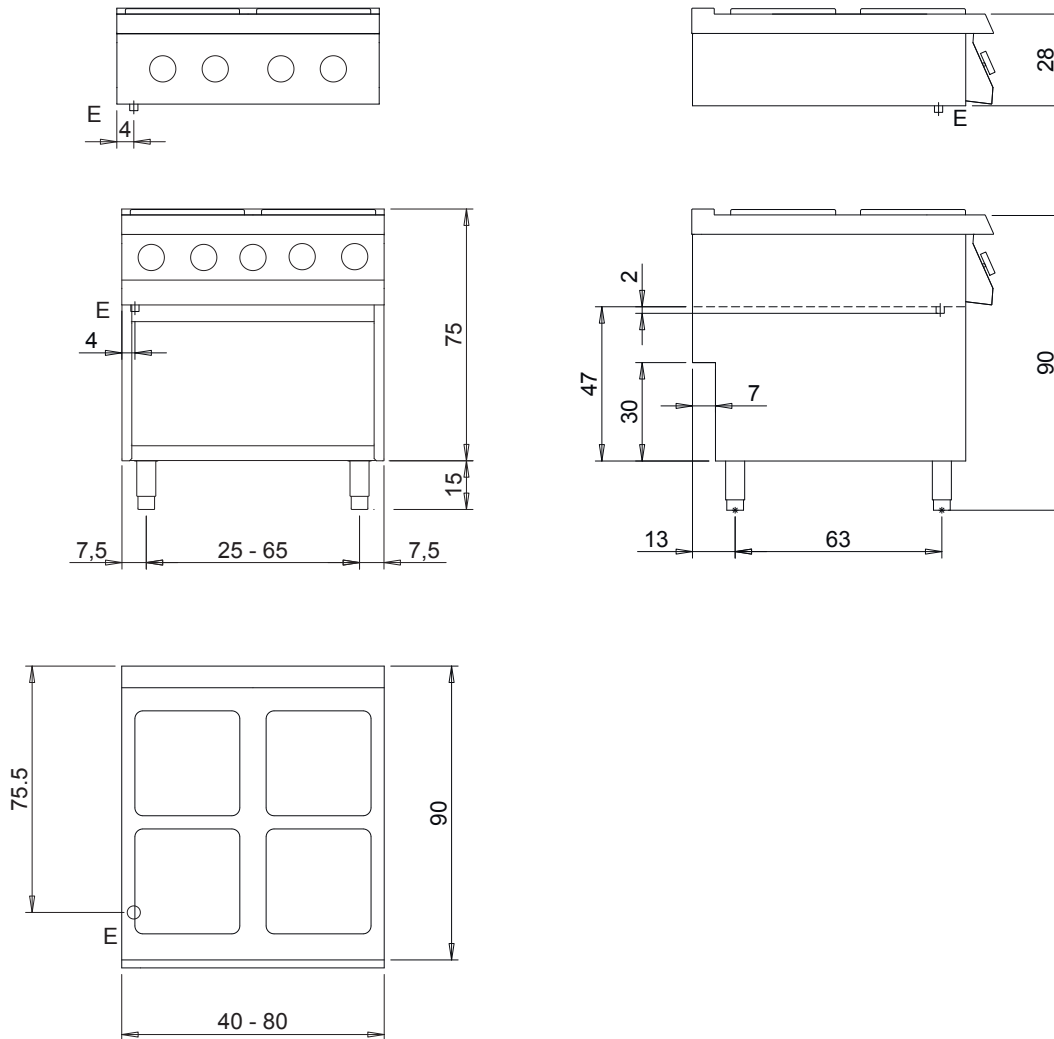


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring	
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning	G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten	H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp
S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare	A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresiön - Onderdrukklep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível - Nivåkran
S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel	

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO - INSTALLATIONSSHEMA

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm

..ECE9..

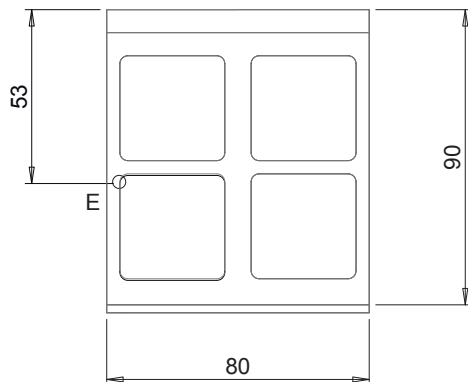
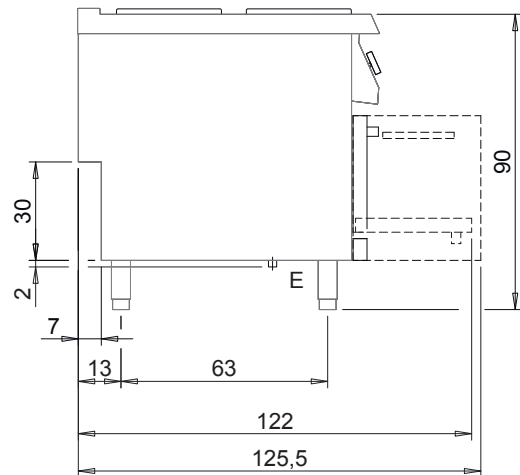
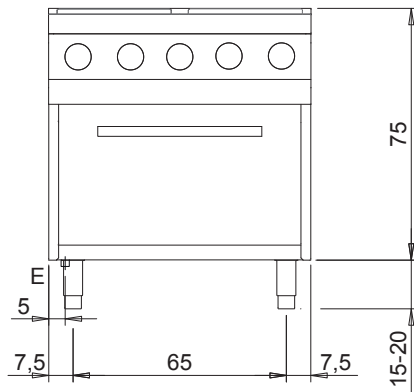


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning
S	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten
S1	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare
S2	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil
S3	Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain - Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligaçào gás - Gasinlopp
H20	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp
A1 =	Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm
A2 =	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall
L	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaукraan - Torneira de nível - Nivåkran

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm

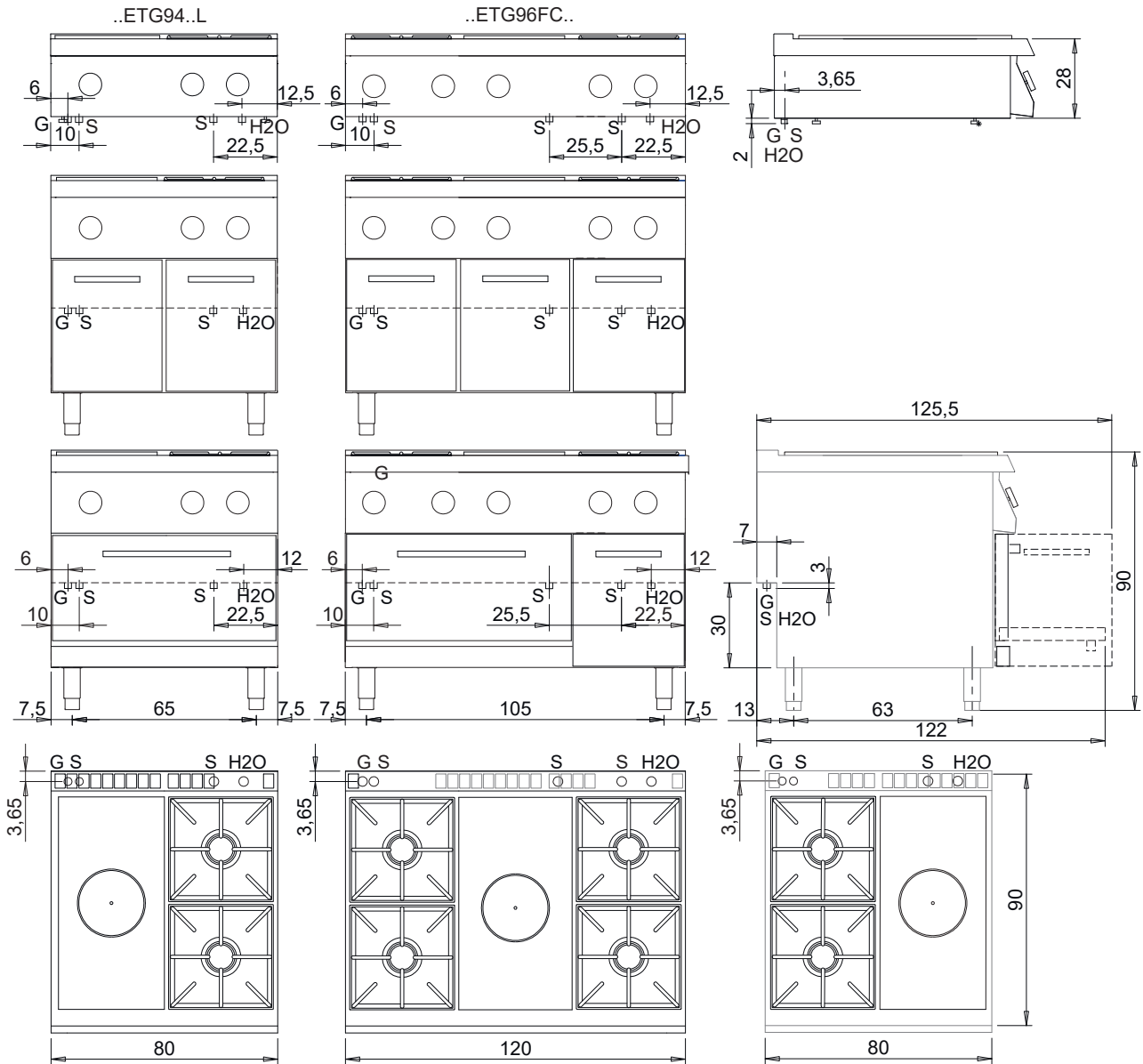
..ECE9..



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning
S	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten
S1	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare
S2	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil
S3	Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp
H20	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp
A1 =	Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm
A2 =	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall
L	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível - Nivåkran

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRTNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm

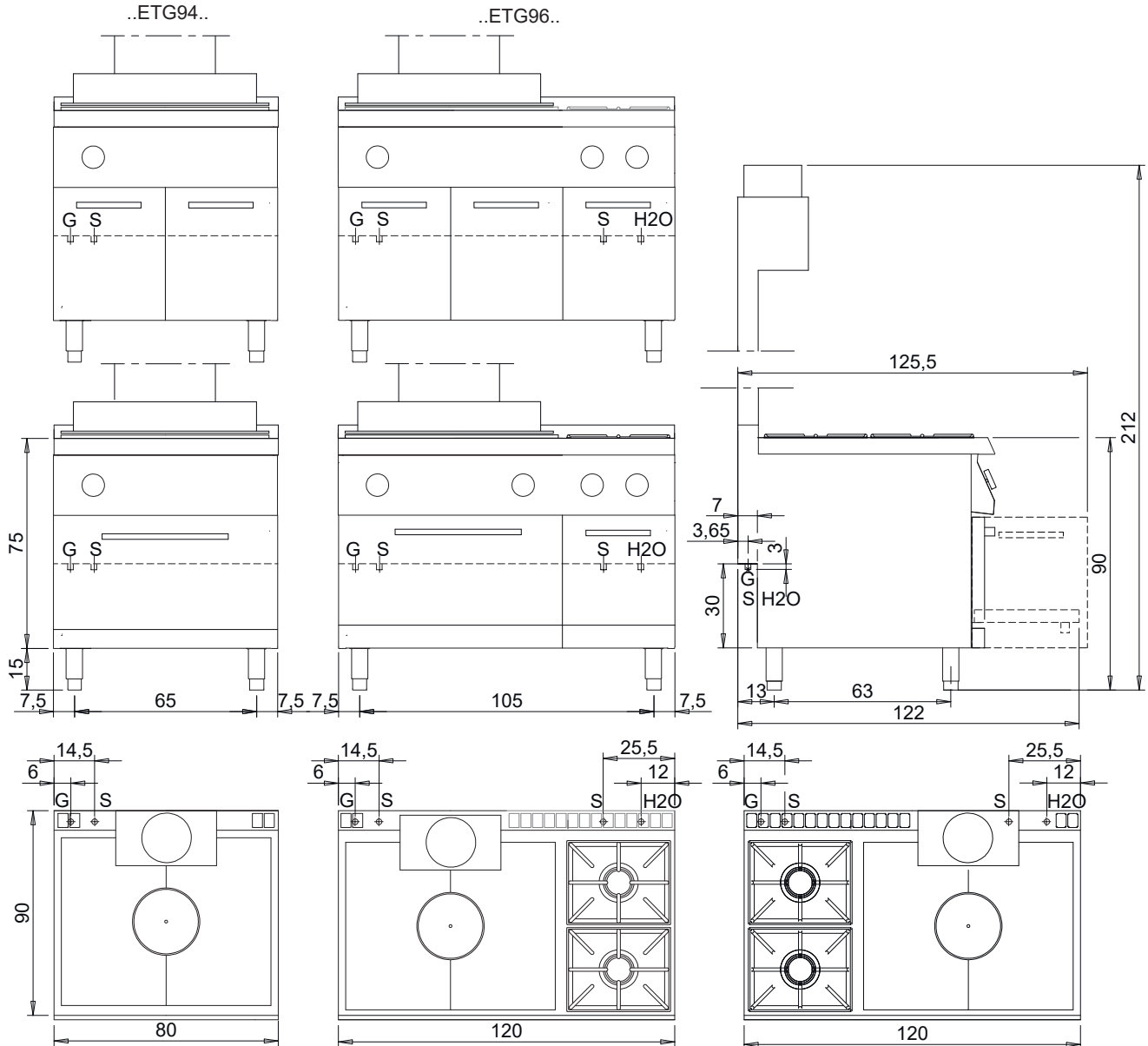


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring

<p>E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklamma för inkommande elledning</p>	<p>G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</p>
<p>S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten EN 10226-1 R1/2</p>	<p>H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de água - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp</p>
<p>S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare</p>	<p>A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall</p>
<p>S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil</p>	<p>EN 10226-1 R1/2</p>
<p>S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel</p>	<p>L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível - Nivåkran</p>

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm

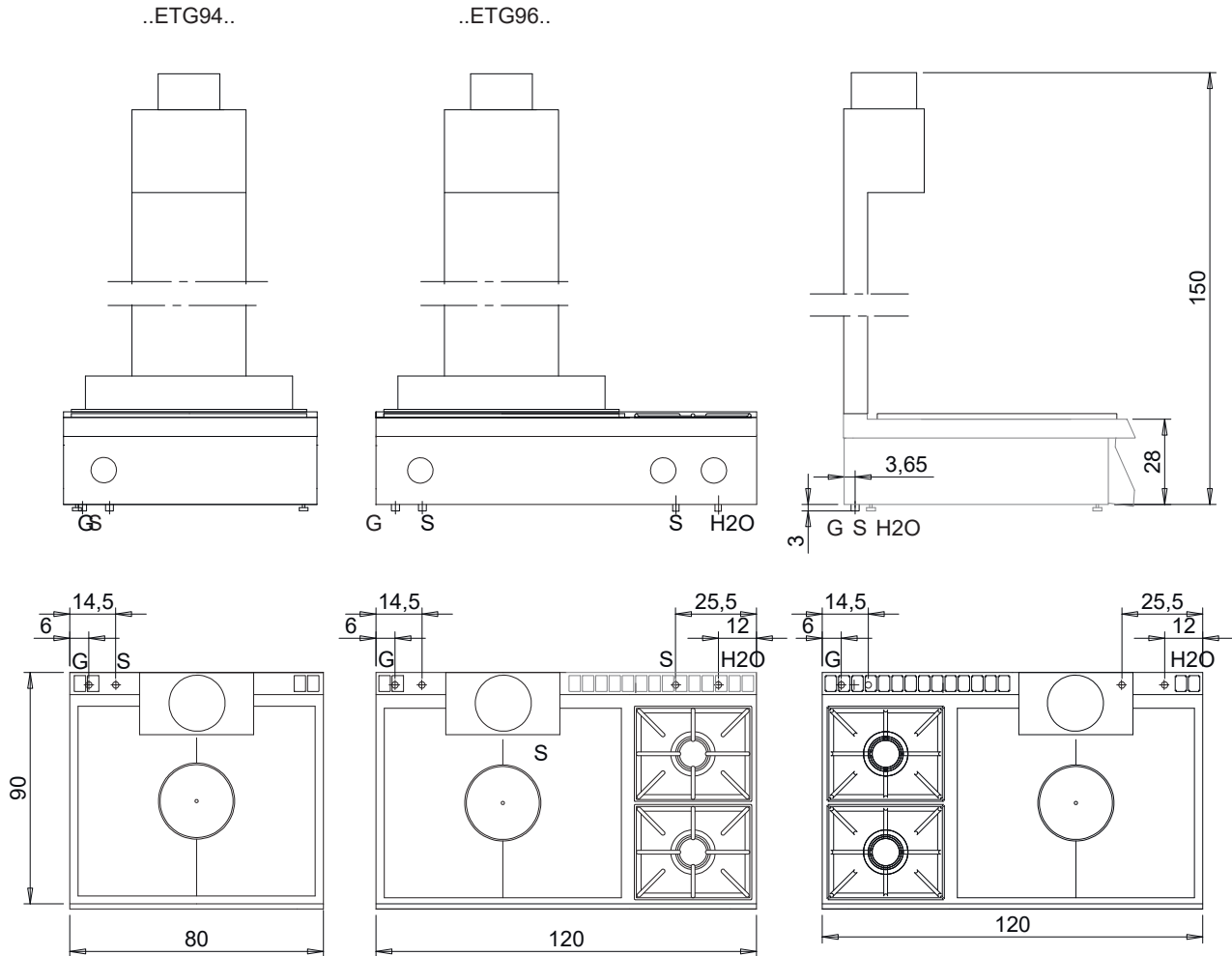


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring

<p>E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning</p>	<p>G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</p>
<p>S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten EN 10226-1 R1/2</p>	<p>H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp</p>
<p>S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare</p>	<p>A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall EN 10226-1 R1/2</p>
<p>S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil</p>	
<p>S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel</p>	<p>L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nivel - Nivåkran</p>

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
- ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
LAÇÃO - INSTALLATIONSSHEMA**

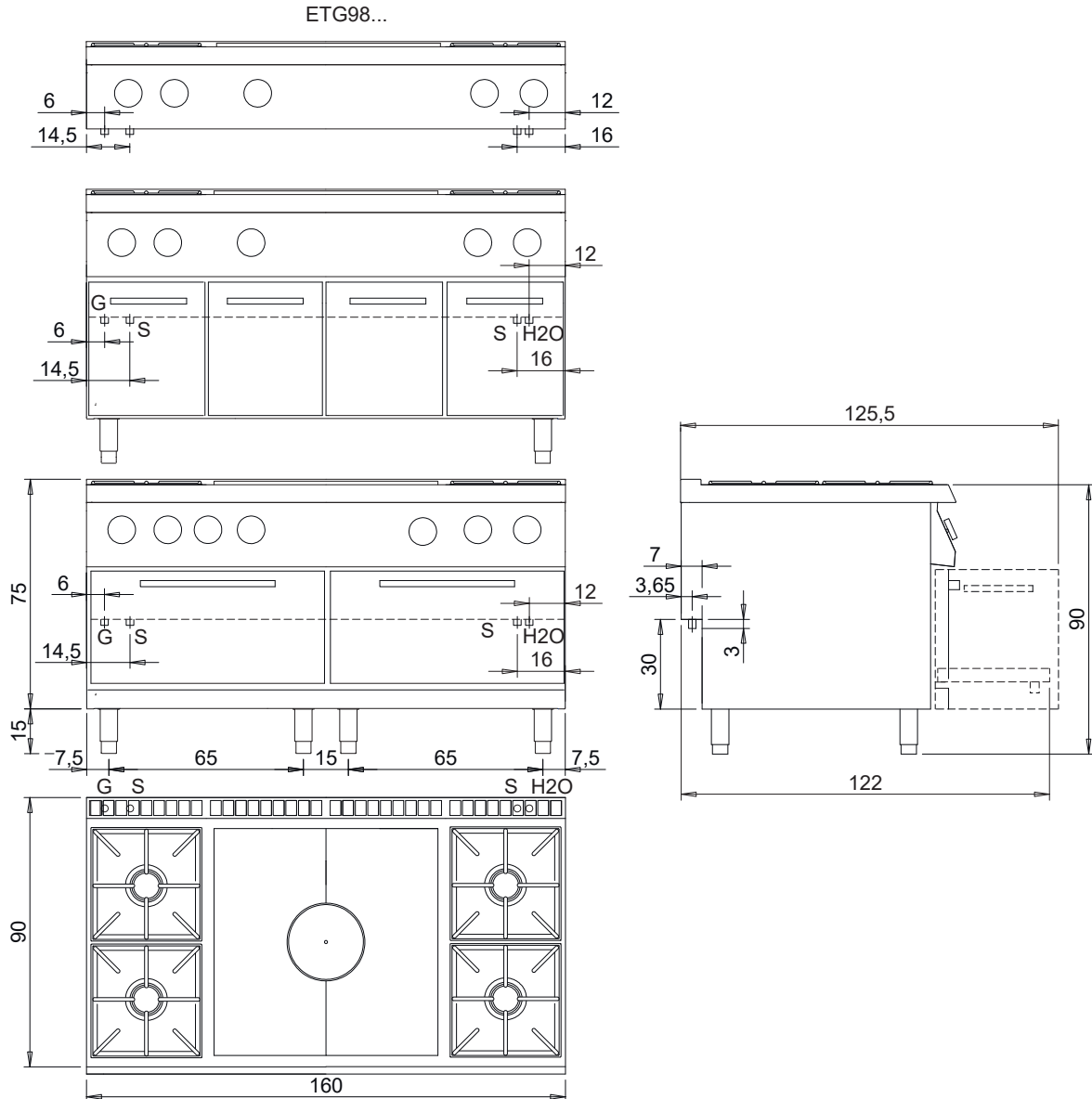
**MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm**



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring	
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning	G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten EN 10226-1 R1/2	H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp
S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare	A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall EN 10226-1 R1/2
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível - Nivåkran
S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel	

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONS RITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring

<p>E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklamma för inkommande elledning</p>	<p>G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</p>
<p>S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten EN 10226-1 R1/2</p>	<p>H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp</p> <p>A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall EN 10226-1 R1/2</p>
<p>S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare</p>	<p>L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível - Nivåkran</p>
<p>S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil</p> <p>S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel</p>	

UNIONE APPARECCHIATURE - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - COMBINING APPLIANCES - UNIÓN D'APAREIL
- UNION DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - UNIÃO DE APARELHOS - SAMMANFØ-
GNING AV APPARATER

Serie – Series – Série 700/900

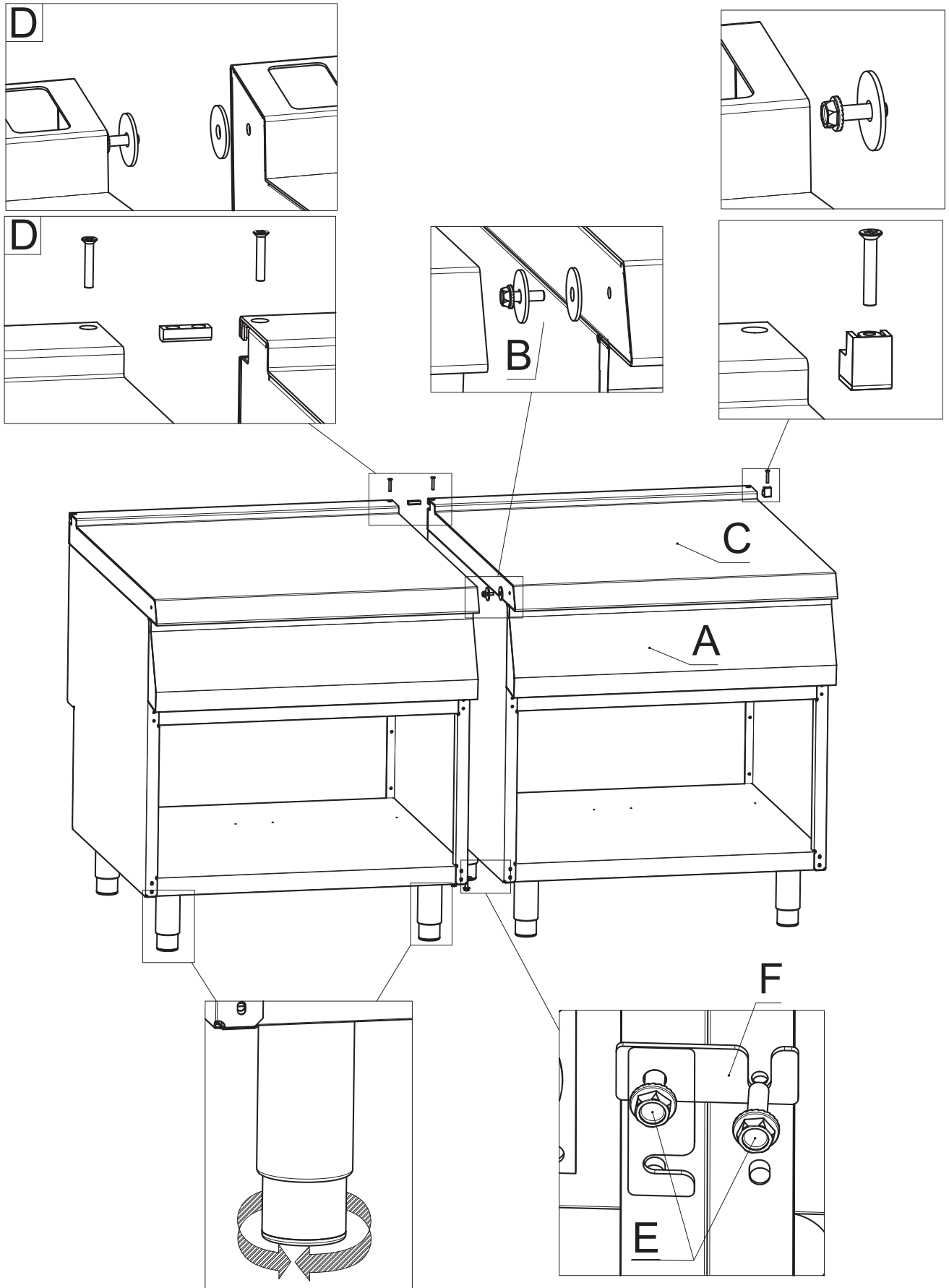


FIGURE - ABB. - FIG. - FIGURER

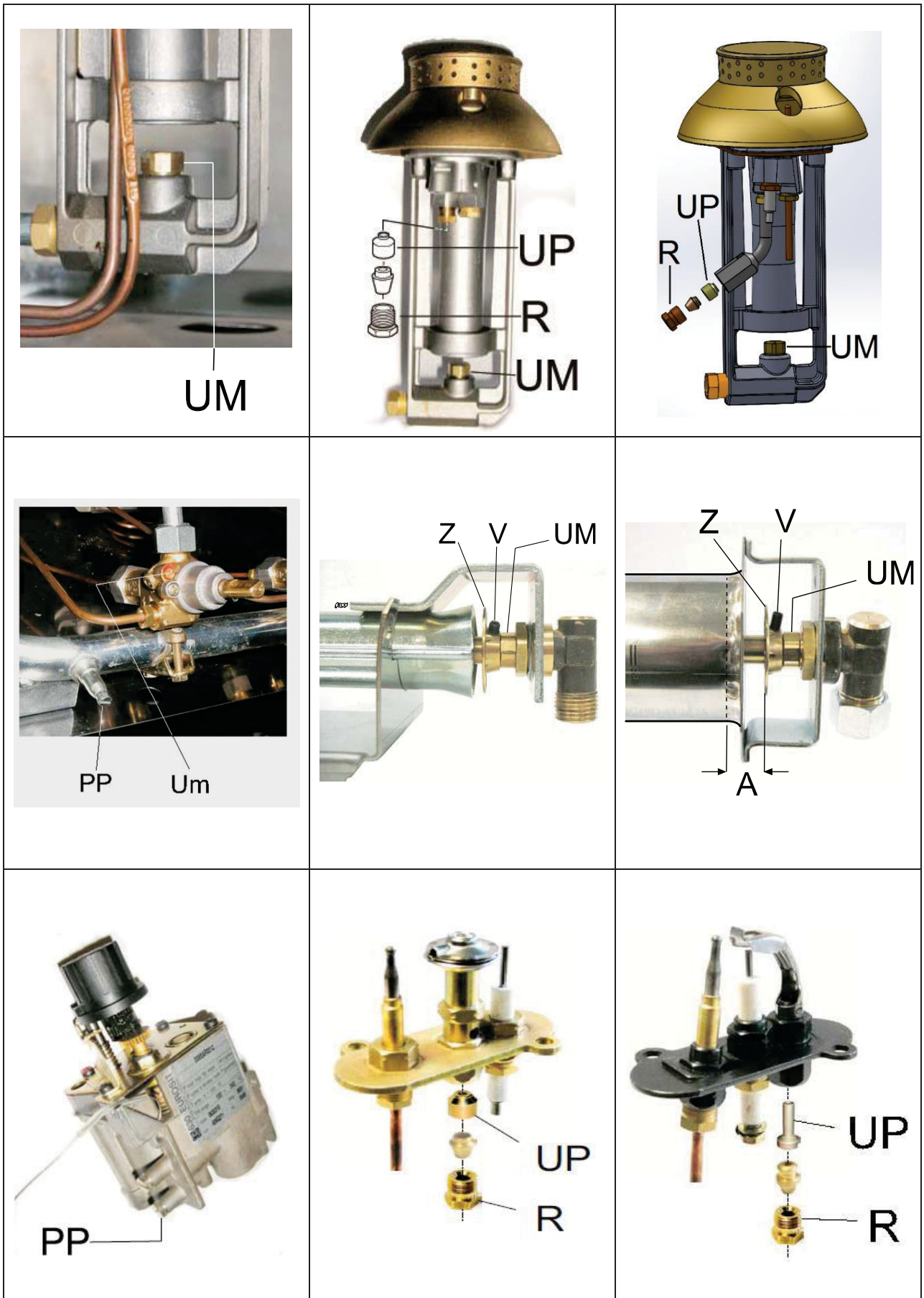
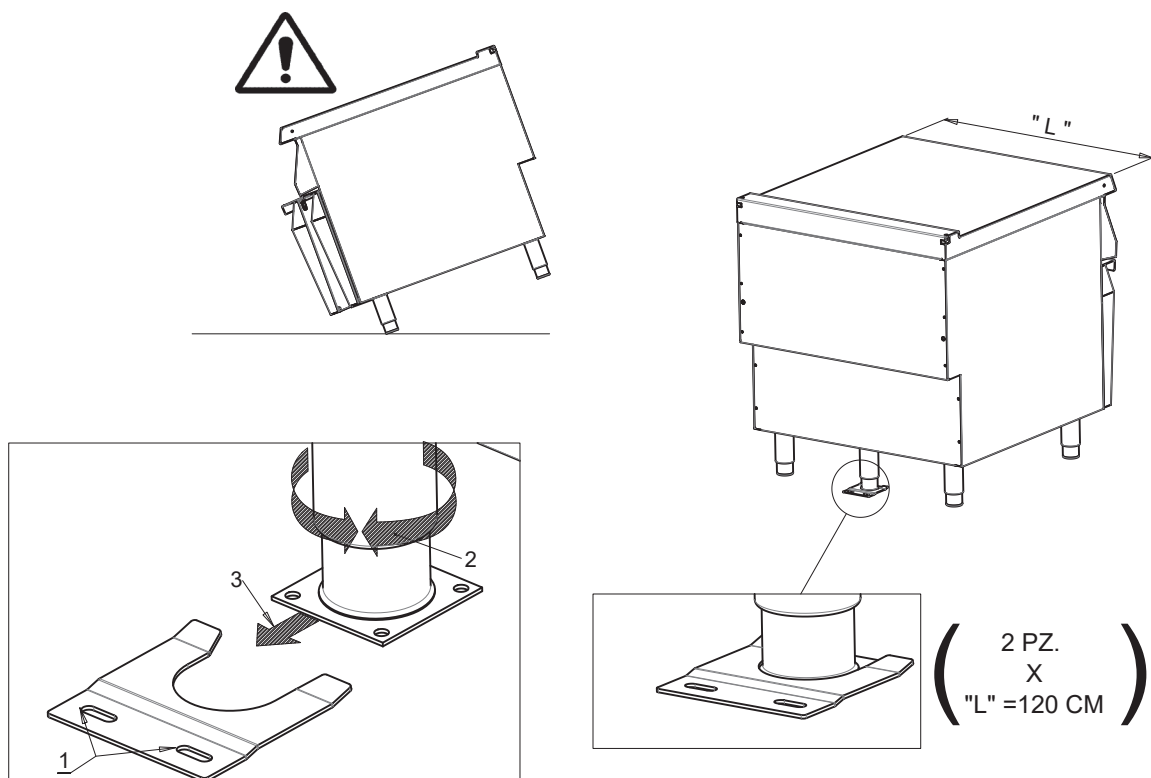


FIGURE - ABB. - FIG. - FIGURER

Fissaggio apparecchiatura anti-ribaltamento	Kippsichere Gerätebefestigung	Appliance anti-tip fixing
Fixation du système anti-renversement	Fijación del aparato antivuelco	Bevestiging voor kantelbeveiliging van de apparatuur
Fixação do equipamento anti-viragem	Fastsättning av apparaten för att förhindra att den välter	



<p>Procedura di fissaggio - indispensabile per macchina con cassetto/i:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Fissare a terra con viteria opportuna; tenuta minima: 2x39.2daN ~ 2x40kgf 2) Installare il piedino centrale posteriore (se non presente) e regolare il piedino fino a contatto della flangia con il pavimento 3) Posizionare l'apparecchiatura; verificare il corretto incastro 	<p>Befestigungsvorgang - unerlässlich bei Geräten mit Schublade/n:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Führen Sie die Bodenbefestigung mit geeigneten Schrauben aus; Mindestbelastbarkeit: 2x39.2daN ~ 2x40kgf 2) Montieren Sie den hinteren mittleren Fuß (wenn er fehlt) und regulieren Sie den Fuß, bis der Flansch den Boden berührt 3) Positionieren Sie das Gerät und überprüfen Sie das korrekte Einrasten
<p>Fixing procedure - essential for appliances with drawer/s:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Fix to the floor using suitable fasteners: minimum pull-out strength: 2x39.2daN ~ 2x40kgf 2) Install the centre rear foot (if not present) and adjust the foot so that the flange is in contact with the floor 3) Position the appliance; check that it is installed correctly 	<p>Procédure de fixation - indispensable pour les machines à tiroirs :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Fixer au sol avec des vis adaptées, serrage minimal : 2 x 39,2 daN ~ 2 x 40 kgf 2) Installer le pied central arrière (si nécessaire) et le régler jusqu'à mettre en contact la base avec le sol 3) Positionner l'appareil, vérifier l'encastrement
<p>Procedimiento de fijación - indispensable para máquina con cajón/cajones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Fijar al suelo con tornillos adecuados; apriete mínimo: 2x39.2daN ~ 2x40kgf 2) Instalar el pie central posterior (si no está instalado) y apretarlo hasta que la brida entre en contacto con el pavimento 3) Emplazar el aparato; verificar el encastre correcto 	<p>Bevestigingsprocedure - noodzakelijk voor machines met lade(n):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Bevestig het apparaat met de juiste schroeven aan de grond; minimale sterkte: 2x39.2daN ~ 2x40kgf 2) Installeer het pootje achteraan in het midden (indien niet aanwezig) en stel het pootje af tot de flens de vloer raakt 3) Plaats het apparaat; controleer of het correct ingebouwd is
<p>Procedimento de fixação - indispensável para a máquina com gaveta(s):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Fixe no solo com parafusos adequados; força mínima: 2x39.2daN ~ 2x40kgf 2) Instale o pé central traseiro (se não estiver presente) e regule o pé até ao contacto da flange com o pavimento 3) Posicione o equipamento; certifique-se de que está corretamente encastrado 	<p>Fastsättning – krävs vid apparat med låda(or):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Fäst i golvet med lämpliga skruvar. Min. åtdragningsmoment: 2x39,2 daN ~ 2x40 kgf 2) Montera den bakre mittle foten (om den inte är monterad) och justera foten tills flänsen är i kontakt med golvet. 3) Placera apparaten. Kontrollera att den är korrekt fäst.

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA

T1																
Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings																
Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen - Munstycken och inställningar																
Paese - Land Country - Pays - País	Gas - Gaz	Pa (mbar)		S.700						S.900						
				FA 4kW	FA 6kW	F 8kW	F 10kW	P 6kW	TP 9kW	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	F 8kW	F 12kW	P 7kW	TP 14kW
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	UM	150K	195R	215	240	185	225	150K	195R	240R	215	265	200	280
			UP	41	41	41	41	27	27	41	41	41	41	41	27	27
			A (mm)	-	-	0	0	0	1	-	-	-	0	0	0	2 ⁽¹⁾
			Um	90	90	-	-	140	180	90	90	130	-	-	140	180
DE	G25	20	UM	165K	215R	240	260	200	250	165K	215R	270R	240	290	220	310
			UP	41	41	41	41	27	27	41	41	41	41	41	27	27
			A (mm)	-	-	0	0	0	1	-	-	-	0	0	0	2 ⁽¹⁾
			Um	90	90	-	-	140	180	90	90	130	-	-	140	180
NL	G25.3	25	UM	-	195R	215	240	185	225	-	195R	240R	215	265	200	280
			UP	-	41	41	41	27	27	-	41	41	41	41	27	27
			A (mm)	-	-	0	0	0	1	-	-	-	0	0	0	2 ⁽¹⁾
			Um	-	90	-	-	140	180	-	90	130	-	-	140	180
HU	G20	25	UM	-	180R	205	225	170	210	-	180R	230R	205	250	190	265
			UP	-	41	41	41	27	27	-	41	41	41	41	27	27
			A (mm)	-	-	0	0	0	1	-	-	-	0	0	0	2 ⁽¹⁾
			Um	-	90	-	-	140	180	-	90	130	-	-	140	180
HU	G25.1	25	UM	-	195K	225	250	195	240	-	195K	245K	225	280	215	310
			UP	-	41	41	41	27	27	-	41	41	41	41	27	27
			A (mm)	-	-	0	0	0	1	-	-	-	0	0	0	2 ⁽¹⁾
			Um	-	90	-	-	140	180	-	90	130	-	-	140	180
BE - BG - CY - CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	UM	100K	115	145	160	120	150	100K	120	150	145	175	130	190
			UP	20	20	25	25	14	14	20	20	20	25	25	14	14
			A (mm)	-	-	1	3	3	2	-	-	-	1	1	3	TA
			Um	65	65	-	-	100	105	65	65	90	-	-	100	135
PL	G30/G31	37	UM	-	110	135	150	115	140	-	115	145	135	160	125	180
			UP	-	20	25	25	14	14	-	20	20	25	25	14	14
			A (mm)	-	-	1	1	3	2	-	-	-	1	2	3	TA
			Um	-	65	-	-	100	105	-	65	90	-	-	100	135
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	UM	90K	105	125	140	110	130	90K	105	135	125	155	115	165
			UP	20	20	20	25	14	14	20	20	20	20	25	14	14
			A (mm)	-	-	0	2	2	1	-	-	-	0	1	3	TA
			Um	65	65	-	-	100	105	65	65	90	-	-	100	135
IT - CH - SE - DK	G110	8	UM	-	350	480	530	370	470	-	350	480	480	600	440	600
			UP	-	75	75	75	50	50	-	75	75	75	75	50	50
			A (mm)	-	-	0	0	0	0	-	-	-	0	0	1	0 ⁽¹⁾
			Um	-	reg	-	-	reg	reg	-	reg	reg	-	-	reg	reg

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

UM : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX - Munstycke MAX

Um : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN - Munstycke MIN

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

A : Apertura Aereatore - Öffnen Lufring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter - Öppning av luftare

FA : Fuocho aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander - Öppen eld

F : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven - Ugn

TP : Tuttapiestra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathaard - Hel håll

reg : Regolato - Eingestellt - Regulated - Régie - Regulado - Geregeld - Inställt

TA : Senza Aereatore - Ohne Zuluftregler - Without Air Regulator - Sans aérateur - Sin regulador de aire - Zonder beluchter - Utan luftare

(1) : Con Aereatore - Mit Zuluftregler - With Air Regulator - Avec aérateur - Con regulador de aire - Met beluchter - Med luftare

P : Piastra riscaldante - Wärmplatte - Warming plate - Plaque chauffante - Placa de calentamiento - Straalplaten - Värmeplatta

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEVEGENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA

T2.1					
Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk - Tryckkategorier					
(M).ECG..; (M).ETG..; (M).EBF..					
Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie Kategori	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk Anslutningstryck (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	I12E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	I12ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	I12H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	I12H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	I12H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	I12HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	I12HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
DK; SE	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	I11a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15
NL	I12EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

T2.2

Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk - Tryckkategorier		Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk Anslutningstryck (mbar)	
Versioni con FA 4kW - Versionen mit FA 4kW - Versions with FA 4kW - Versions avec FA 4KW - Versiones con FA 4kW - Uitvoeringen met FA 4 kW		Gas Gaz	
Paese - Land - Country - Pays - País		Categorie Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie Kategori	
Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.	
LU; PL	20	17	25
NO	20	17	25
LU	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	28-30	25	35
BE; FR	20/25	17	25/30
	28-30/37	20/25	35/45
	20	17	25
DE	20	18	25
	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	20	17	25
	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR;	20	17	25
HR; RO	28-30	25	35
AT; CH	20	17	25
	50	42,5	57,5

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEVEGENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA

13.1

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
 Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Techniska data för gasdrivna apparater

Modelli Modelle Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Breedd	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	P 7kW	P 9kW	TP 14kW	TP 14kW	Consumo gas complessivo - Gasmitgasverbrauch Totale gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo total de gas - Totaal gasverbruik - Total gasförbrukning							
												G20 (20)	G25.3 (25)	G20 (25)	G110 (8)	G20 (20)	G25.3 (25)	G20 (25)	G30 (37)
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	kg/h	kg/h	kg/h	kg/h
MECG92	-	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	0.85	0.98	-	-	0.63	-	0.63	-
MECG92	-	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	1.06	1.23	-	-	0.75	-	0.75	-
MECG92	-	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	1.27	1.48	1.27	1.47	2.99	0.95	0.95	0.95
MECG92	-	1	0	1	-	-	-	-	-	-	-	1.38	1.60	-	-	1.03	-	1.03	-
MECG92	-	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1.59	1.85	1.59	1.84	3.51	1.18	1.18	1.18
MECG92	-	0	0	2	-	-	-	-	-	-	-	1.85	2.22	1.85	2.21	4.03	1.42	1.42	1.42
MEBF96	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	0.85	0.90	0.85	0.98	2.06	0.63	0.63	0.63
MEBF96GE	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1.27	1.48	1.27	1.47	2.84	0.95	0.95	0.95
EBF96	1200	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1.27	1.32	1.48	1.27	1.47	2.84	0.95	0.95
EBF96GE	1200	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1.32	1.48	1.27	1.47	2.84	0.95	0.95	0.95
NECG92C	400	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	0.85	0.98	-	-	0.63	-	0.63	-
NECG92A	400	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	0.85	0.98	-	-	0.63	-	0.63	-
NECG92G	400	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	0.85	0.98	-	-	0.63	-	0.63	-
NECG92T	400	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	0.85	0.98	-	-	0.63	-	0.63	-
NECG92C	400	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	1.06	1.23	-	-	0.75	-	0.75	-
NECG92A	400	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	1.06	1.23	-	-	0.75	-	0.75	-
NECG92G	400	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	1.06	1.23	-	-	0.75	-	0.75	-
NECG92T	400	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	1.06	1.23	-	-	0.75	-	0.75	-
NECG92C	400	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	1.27	1.48	1.27	1.47	2.99	0.95	0.95	0.95
NECG92A	400	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	1.32	1.48	1.27	1.47	2.99	0.95	0.95	0.95
NECG92G	400	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	1.32	1.48	1.27	1.47	2.99	0.95	0.95	0.95
NECG92T	400	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	1.32	1.48	1.27	1.47	2.99	0.95	0.95	0.95
NECG92C	400	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1.38	1.60	-	-	1.03	-	1.03	-
NECG92A	400	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1.38	1.60	-	-	1.03	-	1.03	-
NECG92G	400	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1.38	1.60	-	-	1.03	-	1.03	-
NECG92T	400	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1.38	1.60	-	-	1.03	-	1.03	-
NECG92C	400	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1.59	1.85	1.59	1.84	3.51	1.18	1.18	1.18
NECG92A	400	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1.59	1.85	1.59	1.84	3.51	1.18	1.18	1.18
NECG92G	400	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1.59	1.85	1.59	1.84	3.51	1.18	1.18	1.18
NECG92T	400	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1.59	1.85	1.59	1.84	3.51	1.18	1.18	1.18
NECG92C	400	0	0	2	-	-	-	-	-	-	-	1.85	2.22	1.85	2.21	4.03	1.42	1.42	1.42
NECG92A	400	0	0	2	-	-	-	-	-	-	-	1.90	2.22	1.90	2.21	4.03	1.42	1.42	1.42
NECG92G	400	0	0	2	-	-	-	-	-	-	-	1.90	2.22	1.90	2.21	4.03	1.42	1.42	1.42
NECG92T	400	0	0	2	-	-	-	-	-	-	-	1.90	2.22	1.90	2.21	4.03	1.42	1.42	1.42
NECG94C	800	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	2.43	2.83	-	-	1.81	-	1.81	-
NECG94A	800	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	2.43	2.83	-	-	1.81	-	1.81	-
NECG94G	800	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	2.43	2.83	-	-	1.81	-	1.81	-
NECG94T	800	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	2.43	2.83	-	-	1.81	-	1.81	-
NECG94C	800	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	2.54	2.95	2.54	2.95	5.99	1.89	1.89	1.89
NECG94A	800	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	2.54	2.95	2.54	2.95	5.99	1.89	1.89	1.89
NECG94G	800	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	2.54	2.95	2.54	2.95	5.99	1.89	1.89	1.89
NECG94T	800	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	2.54	2.95	2.54	2.95	5.99	1.89	1.89	1.89
NECG94C	800	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	2.65	3.08	-	-	1.97	-	1.97	-
NECG94A	800	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	2.65	3.08	-	-	1.97	-	1.97	-
NECG94G	800	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	2.65	3.08	-	-	1.97	-	1.97	-
NECG94T	800	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	2.65	3.08	-	-	1.97	-	1.97	-
NECG94C	800	0	3	1	-	-	-	-	-	-	-	2.86	3.32	2.86	3.32	6.50	2.13	2.13	2.13

FA: Fuego abierto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Öppen bränder - Öffnen eild

F: Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven - Ugn

TP: Tappiplatea - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaatbaard - Hel håll

P: Piastra riscaldante - Wärmplatte - Warming plate - Plaque chauffante - Placa de calentamiento - Straalplaten - Varmeplatta

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniske data för gasdrivna apparater																												
Modelli Modelle Models Modelos Modellen Modeller	Modelli Modelle Models Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Breidd	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	P 6kW	P 7kW	TP 9kW	TP 14kW	Σ Qh G25.3 (25)	Σ Qh G30 (29)	Σ Qh G30 (37)	Σ Qh G110 (8)	Consumo gas compressivo - Gasamtgasverbrauch Totala gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo total de gas - Totaal gasverbruik - Total gasforbrukning											
																	G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (20)	G25.1 (25)	G110 (8)	G30 (37)	G30 (37)	G30 (50)			
ECG94A	NECG94A	800	0	3	1	-	-	-	-	-	-	-	27	25	27	25.2	27	25.2	286	3.01	3.32	2.86	3.32	2.86	3.32	6.50	2.13	2.13
ECG94G	NECG94G	800	0	3	1	-	-	-	-	-	-	-	27	25	27	25.2	27	25.2	2.86	3.01	3.32	2.86	3.32	2.86	3.32	6.50	2.13	2.13
ECG94T	NECG94T	800	0	3	1	-	-	-	-	-	-	-	27	25	27	25.2	27	25.2	2.86	3.01	3.32	2.86	3.32	2.86	3.32	6.50	2.13	2.13
-	NECG94C	800	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-	28	-	28	-	28	-	2.96	-	3.45	-	-	3.45	-	2.21	-	2.21
ECG94A	NECG94A	800	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-	28	-	28	-	28	-	2.96	-	3.45	-	-	3.45	-	2.21	-	2.21
ECG94G	NECG94G	800	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-	28	-	28	-	28	-	2.96	-	3.45	-	-	3.45	-	2.21	-	2.21
ECG94T	NECG94T	800	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-	28	-	28	-	28	-	2.96	-	3.45	-	-	3.45	-	2.21	-	2.21
-	NECG94C	800	0	2	2	-	-	-	-	-	-	-	30	28	30	27.2	30	27.2	3.17	3.37	3.69	3.17	3.69	3.17	3.69	7.02	2.37	2.37
ECG94A	NECG94A	800	0	2	2	-	-	-	-	-	-	-	30	28	30	27.2	30	27.2	3.17	3.37	3.69	3.17	3.69	3.17	3.69	7.02	2.37	2.37
ECG94G	NECG94G	800	0	2	2	-	-	-	-	-	-	-	30	28	30	27.2	30	27.2	3.17	3.37	3.69	3.17	3.69	3.17	3.69	7.02	2.37	2.37
ECG94T	NECG94T	800	0	2	2	-	-	-	-	-	-	-	30	28	30	27.2	30	27.2	3.17	3.37	3.69	3.17	3.69	3.17	3.69	7.02	2.37	2.37
-	NECG94C	800	0	1	3	-	-	-	-	-	-	-	33	31	33	29.2	33	29.2	3.49	3.73	4.06	3.49	4.06	3.49	4.06	7.54	2.60	2.60
ECG94A	NECG94A	800	0	1	3	-	-	-	-	-	-	-	33	31	33	29.2	33	29.2	3.49	3.73	4.06	3.49	4.06	3.49	4.06	7.54	2.60	2.60
ECG94G	NECG94G	800	0	1	3	-	-	-	-	-	-	-	33	31	33	29.2	33	29.2	3.49	3.73	4.06	3.49	4.06	3.49	4.06	7.54	2.60	2.60
ECG94T	NECG94T	800	0	1	3	-	-	-	-	-	-	-	33	31	33	29.2	33	29.2	3.49	3.73	4.06	3.49	4.06	3.49	4.06	7.54	2.60	2.60
-	NECG94C	800	0	0	4	-	-	-	-	-	-	-	36	34	36	31.2	36	31.2	3.81	4.09	4.43	3.81	4.43	3.81	4.43	8.05	2.84	2.84
ECG94A	NECG94A	800	0	0	4	-	-	-	-	-	-	-	36	34	36	31.2	36	31.2	3.81	4.09	4.43	3.81	4.43	3.81	4.43	8.05	2.84	2.84
ECG94G	NECG94G	800	0	0	4	-	-	-	-	-	-	-	36	34	36	31.2	36	31.2	3.81	4.09	4.43	3.81	4.43	3.81	4.43	8.05	2.84	2.84
ECG94T	NECG94T	800	0	0	4	-	-	-	-	-	-	-	36	34	36	31.2	36	31.2	3.81	4.09	4.43	3.81	4.43	3.81	4.43	8.05	2.84	2.84
-	NECG96C	1200	2	4	0	-	-	-	-	-	-	-	32	-	32	-	32	-	3.39	-	3.94	-	-	3.94	-	2.52	-	2.52
ECG96A	NECG96A	1200	2	4	0	-	-	-	-	-	-	-	32	-	32	-	32	-	3.39	-	3.94	-	-	3.94	-	2.52	-	2.52
ECG96G	NECG96G	1200	2	4	0	-	-	-	-	-	-	-	32	-	32	-	32	-	3.39	-	3.94	-	-	3.94	-	2.52	-	2.52
ECG96T	NECG96T	1200	2	4	0	-	-	-	-	-	-	-	32	-	32	-	32	-	3.39	-	3.94	-	-	3.94	-	2.52	-	2.52
-	NECG96C	1200	3	2	1	-	-	-	-	-	-	-	33	-	33	-	33	-	3.49	-	4.06	-	-	4.06	-	2.60	-	2.60
ECG96A	NECG96A	1200	3	2	1	-	-	-	-	-	-	-	33	-	33	-	33	-	3.49	-	4.06	-	-	4.06	-	2.60	-	2.60
ECG96G	NECG96G	1200	3	2	1	-	-	-	-	-	-	-	33	-	33	-	33	-	3.49	-	4.06	-	-	4.06	-	2.60	-	2.60
ECG96T	NECG96T	1200	3	2	1	-	-	-	-	-	-	-	33	-	33	-	33	-	3.49	-	4.06	-	-	4.06	-	2.60	-	2.60
-	NECG96C	1200	0	6	0	-	-	-	-	-	-	-	36	33	36	34.8	36	34.8	3.81	3.97	4.43	3.81	4.43	3.81	4.43	8.98	2.84	2.84
ECG96A	NECG96A	1200	0	6	0	-	-	-	-	-	-	-	36	33	36	34.8	36	34.8	3.81	3.97	4.43	3.81	4.43	3.81	4.43	8.98	2.84	2.84
ECG96G	NECG96G	1200	0	6	0	-	-	-	-	-	-	-	36	33	36	34.8	36	34.8	3.81	3.97	4.43	3.81	4.43	3.81	4.43	8.98	2.84	2.84
ECG96T	NECG96T	1200	0	6	0	-	-	-	-	-	-	-	36	33	36	34.8	36	34.8	3.81	3.97	4.43	3.81	4.43	3.81	4.43	8.98	2.84	2.84
-	NECG96C	1200	0	6	0	-	-	-	-	-	-	-	36	33	36	34.8	36	34.8	3.81	3.97	4.43	3.81	4.43	3.81	4.43	8.98	2.84	2.84
ECG96A	NECG96A	1200	0	5	1	-	-	-	-	-	-	-	39	36	39	36.8	39	36.8	4.13	4.33	4.80	4.13	4.80	4.13	4.80	9.50	3.08	3.08
ECG96G	NECG96G	1200	0	5	1	-	-	-	-	-	-	-	39	36	39	36.8	39	36.8	4.13	4.33	4.80	4.13	4.80	4.13	4.80	9.50	3.08	3.08
ECG96T	NECG96T	1200	0	5	1	-	-	-	-	-	-	-	39	36	39	36.8	39	36.8	4.13	4.33	4.80	4.13	4.80	4.13	4.80	9.50	3.08	3.08
-	NECG96C	1200	0	5	1	-	-	-	-	-	-	-	39	36	39	36.8	39	36.8	4.13	4.33	4.80	4.13	4.80	4.13	4.80	9.50	3.08	3.08
ECG96A	NECG96A	1200	2	1	3	-	-	-	-	-	-	-	41	-	41	-	41	-	4.34	-	5.05	-	-	5.05	-	3.23	-	3.23
ECG96G	NECG96G	1200	2	1	3	-	-	-	-	-	-	-	41	-	41	-	41	-	4.34	-	5.05	-	-	5.05	-	3.23	-	3.23
ECG96T	NECG96T	1200	2	1	3	-	-	-	-	-	-	-	41	-	41	-	41	-	4.34	-	5.05	-	-	5.05	-	3.23	-	3.23
-	NECG96C	1200	0	4	2	-	-	-	-	-	-	-	42	39	42	38.8	42	38.8	4.44	4.69	5.17	4.44	5.17	4.44	5.17	10.01	3.31	3.31
ECG96A	NECG96A	1200	0	4	2	-	-	-	-	-	-	-	42	39	42	38.8	42	38.8	4.44	4.69	5.17	4.44	5.17	4.44	5.17	10.01	3.31	3.31
ECG96G	NECG96G	1200	0	4	2	-	-	-	-	-	-	-	42	39	42	38.8	42	38.8	4.44	4.69	5.17	4.44	5.17	4.44	5.17	10.01	3.31	3.31
ECG96T	NECG96T	1200	0	4	2	-	-	-	-	-	-	-	42	39	42	38.8	42	38.8	4.44	4.69	5.17	4.44	5.17	4.44	5.17	10.01	3.31	3.31
-	NECG96C	1200	0	4	2	-	-	-	-	-	-	-	42	39	42	38.8	42	38.8	4.44	4.69	5.17	4.44	5.17	4.44	5.17	10.01	3.31	3.31
ECG96A	NECG96A	1200	1	2	3	-	-	-	-	-	-	-	43	-	43	-	43	-	4.55	-	5.29	-	-	5.29	-	3.39	-	3.39

FA : Fuochi aperti - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander - Öppen eld
 F : Forno - Backöfen - Oven - Four - Hornos - Oven - Ugn
 TP : Tuffplatta - Githplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathard - Hel håll
 P : Piastra riscaldante - Wärmplatte - Warming plate - Plaque chauffante - Placa de calentamiento - Straaplatten - Värmeplatta

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEVEGENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA

T3.6

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniska data för gasdrivna apparater

Modelli Modells Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Breed	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	P 6kW	P 7kW	TP 9kW	TP 14kW	$\sum Q_n$ kW	$\sum Q_n$ G25.3 (25)	$\sum Q_n$ G30 (29)	$\sum Q_n$ G30 (37)	$\sum Q_n$ G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Total gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo total de gas - Totaal gasverbruik - Total gasförbrukning					
																	G20 (20)	G25.3 (25)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G30 (29)
ETG94GR	800	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
ETG94AR	800	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
ETG94TR	800	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
ETG94GR	800	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
ETG94GR	800	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	19	17,5	19	19	18,6	19	19	19	19	19	19
ETG94AR	800	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	19	17,5	19	19	18,6	19	19	19	19	19	19
ETG94TR	800	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	19	17,5	19	19	18,6	19	19	19	19	19	19
ETG94GR	800	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	19	17,5	19	19	18,6	19	19	19	19	19	19
ETG94GR	800	1	0	1	-	-	-	-	-	-	-	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
ETG94AR	800	1	0	1	-	-	-	-	-	-	-	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
ETG94TR	800	1	0	1	-	-	-	-	-	-	-	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
ETG94GR	800	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	22	20,5	22	22	20,6	22	22	22	22	22	22
ETG94AR	800	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	22	20,5	22	22	20,6	22	22	22	22	22	22
ETG94TR	800	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	22	20,5	22	22	20,6	22	22	22	22	22	22
ETG94GR	800	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	22	20,5	22	22	20,6	22	22	22	22	22	22
ETG94AR	800	0	2	2	-	-	-	-	-	-	-	25	23,5	25	25	22,6	25	25	25	25	25	25
ETG94TR	800	0	2	2	-	-	-	-	-	-	-	25	23,5	25	25	22,6	25	25	25	25	25	25
ETG94GR	800	0	2	2	-	-	-	-	-	-	-	25	23,5	25	25	22,6	25	25	25	25	25	25
ETG94GR	800	2	0	0	1	-	-	-	-	-	-	23	-	23	-	23	-	23	-	23	-	23
ETG94FL	800	1	1	0	1	-	-	-	-	-	-	25	-	25	-	25	-	25	-	25	-	25
ETG94FL	800	0	2	0	1	-	-	-	-	-	-	27	25	27	27	26,6	27	27	27	27	27	27
ETG94FL	800	1	0	1	1	-	-	-	-	-	-	28	-	28	-	28	-	28	-	28	-	28
ETG94FL	800	0	1	1	1	-	-	-	-	-	-	30	28	30	30	28,6	30	30	30	30	30	30
ETG94FL	800	0	2	1	1	-	-	-	-	-	-	33	31	33	33	30,6	33	33	33	33	33	33
ETG94FR	800	2	0	0	1	-	-	-	-	-	-	23	-	23	-	23	-	23	-	23	-	23
ETG94FR	800	1	1	0	1	-	-	-	-	-	-	25	-	25	-	25	-	25	-	25	-	25
ETG94FR	800	0	2	0	1	-	-	-	-	-	-	27	25	27	27	26,6	27	27	27	27	27	27
ETG94FR	800	1	0	1	1	-	-	-	-	-	-	28	-	28	-	28	-	28	-	28	-	28
ETG94FR	800	0	1	1	1	-	-	-	-	-	-	30	28	30	30	28,6	30	30	30	30	30	30
ETG94FR	800	0	2	1	1	-	-	-	-	-	-	33	31	33	33	30,6	33	33	33	33	33	33
ETG94FR	800	2	1	1	1	-	-	-	-	-	-	37	-	37	-	37	-	37	-	37	-	37
ETG96FC	1200	0	4	0	1	-	-	-	-	-	-	39	36	39	39	38,2	39	39	39	39	39	39
ETG96FC	1200	1	2	1	1	-	-	-	-	-	-	40	-	40	-	40	-	40	-	40	-	40
ETG96FC	1200	0	3	1	1	-	-	-	-	-	-	42	39	42	42	40,2	42	42	42	42	42	42
ETG96FC	1200	1	1	2	1	-	-	-	-	-	-	43	-	43	-	43	-	43	-	43	-	43
ETG96FC	1200	0	2	2	1	-	-	-	-	-	-	45	42	45	45	42,2	45	45	45	45	45	45
ETG96FC	1200	0	1	3	1	-	-	-	-	-	-	48	45	48	48	44,2	48	48	48	48	48	48
ETG96FC	1200	0	0	4	1	-	-	-	-	-	-	51	48	51	51	46,2	51	51	51	51	51	51
ETG96AC	1200	2	1	1	1	-	-	-	-	-	-	29	-	29	-	29	-	29	-	29	-	29
ETG96GC	1200	2	1	1	1	-	-	-	-	-	-	29	-	29	-	29	-	29	-	29	-	29
ETG96TC	1200	2	1	1	1	-	-	-	-	-	-	29	-	29	-	29	-	29	-	29	-	29
ETG96AC	1200	2	1	1	1	-	-	-	-	-	-	29	-	29	-	29	-	29	-	29	-	29
ETG96AC	1200	2	0	4	-	-	-	-	-	-	-	31	28,5	31	31	30,2	31	31	31	31	31	31
ETG96GC	1200	2	0	4	-	-	-	-	-	-	-	31	28,5	31	31	30,2	31	31	31	31	31	31
ETG96TC	1200	2	0	4	-	-	-	-	-	-	-	31	28,5	31	31	30,2	31	31	31	31	31	31
ETG96CC	1200	2	0	4	-	-	-	-	-	-	-	31	28,5	31	31	30,2	31	31	31	31	31	31

FA: Fuego abierto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander - Oppen eidd
 F: Furno - Backofen - Oven - Four - Homos - Oven - Ugn
 TP: Tuttiplastra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeplaatbaar - Hei hall
 P: Piastra riscaldante - Wärmplatte - Warming plate - Plaque chauffante - Placa de calentamiento - Straalplaten - Värmplatta

Caratteristiche tecniche		Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances												Consumo gas compressivo - Gasamigasverbrauch									
Modelli Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Largeur Anchura Bredd Breidd	Consumo total de gas - Total gasverbrauch - Total gasforbrukning												Consumo total de gas - Total gasverbrauch - Total gasforbrukning									
		FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	P 6kW	P 7kW	TP 9kW	TP 14kW	Σ Qn G25.3 (25)	Σ Qn G30 (29)	Σ Qn G30 (37)	Σ Qn G110 (8)	G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G30 (37)	G30 (50)
ETG96AC	NETG96AC	1200	2	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	32	-	-	3,94	-	-	-	-	-	2,52
ETG96GC	NETG96GC	1200	2	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	32	-	-	3,39	-	-	-	-	-	2,52
ETG96TC	NETG96TC	1200	2	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	32	-	-	3,94	-	-	-	-	-	2,52
ETG96CC	NETG96CC	1200	2	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	32	-	-	3,39	-	-	-	-	-	2,52
ETG96AC	NETG96AC	1200	0	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	34	31,5	34	3,60	3,79	4,18	-	-	-	2,68
ETG96GC	NETG96GC	1200	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	34	31,5	34	3,60	3,79	4,18	-	-	-	2,68
ETG96TC	NETG96TC	1200	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	34	31,5	34	3,60	3,79	4,18	-	-	-	2,68
ETG96CC	NETG96CC	1200	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	34	31,5	34	3,60	3,79	4,18	-	-	-	2,68
ETG96AC	NETG96AC	1200	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	35	-	-	3,70	-	-	-	-	-	2,76
ETG96GC	NETG96GC	1200	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	35	-	-	3,70	-	-	-	-	-	2,76
ETG96TC	NETG96TC	1200	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	35	-	-	3,70	-	-	-	-	-	2,76
ETG96CC	NETG96CC	1200	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	35	-	-	3,70	-	-	-	-	-	2,76
ETG96AC	NETG96AC	1200	0	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	37	34,5	37	3,42	4,15	4,55	-	-	-	2,92
ETG96GC	NETG96GC	1200	0	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	37	34,5	37	3,42	4,15	4,55	-	-	-	2,92
ETG96TC	NETG96TC	1200	0	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	37	34,5	37	3,42	4,15	4,55	-	-	-	2,92
ETG96CC	NETG96CC	1200	0	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	37	34,5	37	3,42	4,15	4,55	-	-	-	2,92
ETG96AC	NETG96AC	1200	0	1	3	-	-	-	-	-	-	-	-	40	37,5	40	3,62	4,23	4,51	4,92	-	-	3,15
ETG96GC	NETG96GC	1200	0	1	3	-	-	-	-	-	-	-	-	40	37,5	40	3,62	4,23	4,51	4,92	-	-	3,15
ETG96TC	NETG96TC	1200	0	1	3	-	-	-	-	-	-	-	-	40	37,5	40	3,62	4,23	4,51	4,92	-	-	3,15
ETG96CC	NETG96CC	1200	0	1	3	-	-	-	-	-	-	-	-	40	37,5	40	3,62	4,23	4,51	4,92	-	-	3,15
ETG96AC	NETG96AC	1200	0	0	4	-	-	-	-	-	-	-	-	43	40,5	43	3,82	4,55	4,87	5,29	-	-	3,39
ETG96GC	NETG96GC	1200	0	0	4	-	-	-	-	-	-	-	-	43	40,5	43	3,82	4,55	4,87	5,29	-	-	3,39
ETG96TC	NETG96TC	1200	0	0	4	-	-	-	-	-	-	-	-	43	40,5	43	3,82	4,55	4,87	5,29	-	-	3,39
ETG96CC	NETG96CC	1200	0	0	4	-	-	-	-	-	-	-	-	43	40,5	43	3,82	4,55	4,87	5,29	-	-	3,39
ETG96AC	NETG96AC	1200	0	0	4	-	-	-	-	-	-	-	-	43	40,5	43	3,82	4,55	4,87	5,29	-	-	3,39
ETG96GC	NETG96GC	1200	0	0	4	-	-	-	-	-	-	-	-	43	40,5	43	3,82	4,55	4,87	5,29	-	-	3,39
ETG96TC	NETG96TC	1200	0	0	4	-	-	-	-	-	-	-	-	43	40,5	43	3,82	4,55	4,87	5,29	-	-	3,39
ETG96CC	NETG96CC	1200	0	0	4	-	-	-	-	-	-	-	-	43	40,5	43	3,82	4,55	4,87	5,29	-	-	3,39
ETG96AC	NETG96AC	800	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	13,5	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	2,68	1,10
ETG96GC	NETG96GC	800	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	13,5	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	2,68	1,10
ETG96TC	NETG96TC	800	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	13,5	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	2,68	1,10
ETG96CC	NETG96CC	800	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	13,5	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	2,68	1,10
ETG96AC	NETG96AC	800	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	13,5	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	2,68	1,10
ETG96GC	NETG96GC	800	0	0	0	1	-	-	-	-	-	-	-	22	21	22	2,17	2,33	2,53	2,71	2,33	2,70	1,73
ETG96TC	NETG96TC	1200	2	0	0	1	-	-	-	-	-	-	-	30	-	30	-	-	-	-	-	-	2,37
ETG96CC	NETG96CC	1200	1	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	32	-	32	-	-	-	-	-	-	2,52
ETG96AC	NETG96AC	1200	0	2	0	1	-	-	-	-	-	-	-	34	32	34	3,60	3,85	4,18	3,60	4,18	7,74	2,68
ETG96GC	NETG96GC	1200	0	2	0	1	-	-	-	-	-	-	-	35	-	35	-	-	-	-	-	-	2,76
ETG96TC	NETG96TC	1200	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	37	35	37	3,92	4,21	4,55	3,92	4,55	8,26	2,92
ETG96CC	NETG96CC	1200	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	37	35	37	3,92	4,21	4,55	3,92	4,55	8,26	2,92
ETG96AC	NETG96AC	1200	0	0	2	1	-	-	-	-	-	-	-	40	38	40	4,23	4,57	4,92	4,23	4,91	8,77	3,15
ETG96GC	NETG96GC	1200	2	0	0	1	-	-	-	-	-	-	-	30	-	30	-	-	-	-	-	-	2,37
ETG96TC	NETG96TC	1200	1	1	0	1	-	-	-	-	-	-	-	32	-	32	-	-	-	-	-	-	2,52
ETG96CC	NETG96CC	1200	1	1	0	1	-	-	-	-	-	-	-	32	-	32	-	-	-	-	-	-	2,52
ETG96AC	NETG96AC	1200	0	2	0	1	-	-	-	-	-	-	-	34	32	34	3,60	3,85	4,18	3,60	4,18	7,74	2,68
ETG96GC	NETG96GC	1200	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	35	-	35	-	-	-	-	-	-	2,76
ETG96TC	NETG96TC	1200	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	35	-	35	-	-	-	-	-	-	2,76
ETG96CC	NETG96CC	1200	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	35	-	35	-	-	-	-	-	-	2,76
ETG96AC	NETG96AC	1200	2	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	22	-	22	-	-	-	-	-	-	1,73
ETG96GC	NETG96GC	1200	2	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	22	-	22	-	-	-	-	-	-	1,73
ETG96TC	NETG96TC	1200	2	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	22	-	22	-	-	-	-	-	-	1,73
ETG96CC	NETG96CC	1200	2	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	22	-	22	-	-	-	-	-	-	1,73

FA: Fuego abierto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open burner - Öppen eld
 F: Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven - Ugn
 TP: Tütlaplastra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeplaathaard - Hei håll
 P: Piastra riscaldante - Wärmplatte - Warming plate - Plaque chauffante - Placa de calentamiento - Straalplaten - Värmeplatta

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA

13.10

**Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniska data för gasdrivna apparater**

Modelli Modelle Models Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breidde Modeller	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	P 6kW	P 7kW	TP 9kW	TP 14kW	Σ Qn G25.3 (25)	Σ Qn G30 (29)	Σ Qn G30 (37)	Σ Qn G110 (8)	Consumo gas compressivo - Gasamtgasverbrauch Totale gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo total de gas - Totaal gasverbruik - Total gasförbrukning								
																G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G30 (37)	G30 (37)	G30 (37)
NECG72C	400		2	0	-	-	-	-	-	-	-	8.0	8.0	-	-	0.85	0.98	0.98	-	-	-	0.63	0.63	
NECG72A	400		2	0	-	-	-	-	-	-	-	8.0	8.0	-	-	0.85	0.98	0.98	-	-	-	0.63	0.63	
NECG72G	400		2	0	-	-	-	-	-	-	-	8.0	8.0	-	-	0.85	0.98	0.98	-	-	-	0.63	0.63	
NECG72T	400		2	0	-	-	-	-	-	-	-	8.0	8.0	-	-	0.85	0.98	0.98	-	-	-	0.63	0.63	
NECG72C	400		1	1	-	-	-	-	-	-	-	10.0	9.5	-	-	1.06	1.23	1.23	-	-	-	0.75	0.79	
NECG72A	400		1	1	-	-	-	-	-	-	-	10.0	9.5	-	-	1.06	1.23	1.23	-	-	-	0.75	0.79	
NECG72G	400		1	1	-	-	-	-	-	-	-	10.0	9.5	-	-	1.06	1.23	1.23	-	-	-	0.75	0.79	
NECG72T	400		1	1	-	-	-	-	-	-	-	10.0	9.5	-	-	1.06	1.23	1.23	-	-	-	0.75	0.79	
NECG72C	400		0	2	-	-	-	-	-	-	-	12.0	11.0	10.4	11.6	1.27	1.32	1.48	1.27	1.47	2.99	0.87	0.82	0.95
NECG72A	400		0	2	-	-	-	-	-	-	-	12.0	11.0	10.4	11.6	1.27	1.32	1.48	1.27	1.47	2.99	0.87	0.82	0.95
NECG72G	400		0	2	-	-	-	-	-	-	-	12.0	11.0	10.4	11.6	1.27	1.32	1.48	1.27	1.47	2.99	0.87	0.82	0.95
NECG72T	400		0	2	-	-	-	-	-	-	-	12.0	11.0	10.4	11.6	1.27	1.32	1.48	1.27	1.47	2.99	0.87	0.82	0.95
NECG74C	800		4	0	-	-	-	-	-	-	-	16.0	16.0	-	-	1.69	1.97	1.97	-	-	-	1.26	1.26	1.26
NECG74A	800		4	0	-	-	-	-	-	-	-	16.0	16.0	-	-	1.69	1.97	1.97	-	-	-	1.26	1.26	1.26
NECG74G	800		4	0	-	-	-	-	-	-	-	16.0	16.0	-	-	1.69	1.97	1.97	-	-	-	1.26	1.26	1.26
NECG74T	800		4	0	-	-	-	-	-	-	-	16.0	16.0	-	-	1.69	1.97	1.97	-	-	-	1.26	1.26	1.26
NECG74C	800		3	1	-	-	-	-	-	-	-	18.0	17.5	-	-	1.90	2.22	2.22	-	-	-	1.38	1.42	1.42
NECG74A	800		3	1	-	-	-	-	-	-	-	18.0	17.5	-	-	1.90	2.22	2.22	-	-	-	1.38	1.42	1.42
NECG74G	800		3	1	-	-	-	-	-	-	-	18.0	17.5	-	-	1.90	2.22	2.22	-	-	-	1.38	1.42	1.42
NECG74T	800		3	1	-	-	-	-	-	-	-	18.0	17.5	-	-	1.90	2.22	2.22	-	-	-	1.38	1.42	1.42
NECG74C	800		2	2	-	-	-	-	-	-	-	20.0	19.0	-	-	2.12	2.46	2.46	-	-	-	1.50	1.58	1.58
NECG74A	800		2	2	-	-	-	-	-	-	-	20.0	19.0	-	-	2.12	2.46	2.46	-	-	-	1.50	1.58	1.58
NECG74G	800		2	2	-	-	-	-	-	-	-	20.0	19.0	-	-	2.12	2.46	2.46	-	-	-	1.50	1.58	1.58
NECG74T	800		2	2	-	-	-	-	-	-	-	20.0	19.0	-	-	2.12	2.46	2.46	-	-	-	1.50	1.58	1.58
NECG74C	800		1	3	-	-	-	-	-	-	-	22.0	20.5	-	-	2.33	2.71	2.71	-	-	-	1.62	1.73	1.73
NECG74A	800		1	3	-	-	-	-	-	-	-	22.0	20.5	-	-	2.33	2.71	2.71	-	-	-	1.62	1.73	1.73
NECG74G	800		1	3	-	-	-	-	-	-	-	22.0	20.5	-	-	2.33	2.71	2.71	-	-	-	1.62	1.73	1.73
NECG74T	800		1	3	-	-	-	-	-	-	-	22.0	20.5	-	-	2.33	2.71	2.71	-	-	-	1.62	1.73	1.73
NECG74C	800		0	4	-	-	-	-	-	-	-	24.0	22.0	20.8	23.2	2.54	2.65	2.95	2.54	2.95	5.99	1.73	1.64	1.89
NECG74A	800		0	4	-	-	-	-	-	-	-	24.0	22.0	20.8	23.2	2.54	2.65	2.95	2.54	2.95	5.99	1.73	1.64	1.89
NECG74G	800		0	4	-	-	-	-	-	-	-	24.0	22.0	20.8	23.2	2.54	2.65	2.95	2.54	2.95	5.99	1.73	1.64	1.89
NECG74T	800		0	4	-	-	-	-	-	-	-	24.0	22.0	20.8	23.2	2.54	2.65	2.95	2.54	2.95	5.99	1.73	1.64	1.89
NECG74E	800		4	0	-	-	-	-	-	-	-	16.0	16.0	-	-	1.69	1.97	1.97	-	-	-	1.26	1.26	1.26
NECG74E	800		3	1	-	-	-	-	-	-	-	18.0	17.5	-	-	1.90	2.22	2.22	-	-	-	1.38	1.42	1.42
NECG74E	800		2	2	-	-	-	-	-	-	-	20.0	19.0	-	-	2.12	2.46	2.46	-	-	-	1.50	1.58	1.58
NECG74E	800		1	3	-	-	-	-	-	-	-	22.0	20.5	-	-	2.33	2.71	2.71	-	-	-	1.62	1.73	1.73
NECG74E	800		1	3	-	-	-	-	-	-	-	22.0	20.5	-	-	2.33	2.71	2.71	-	-	-	1.62	1.73	1.73
NECG74E	800		0	4	-	-	-	-	-	-	-	24.0	22.0	20.8	23.2	2.54	2.65	2.95	2.54	2.95	5.99	1.73	1.64	1.89
NECG74E	800		4	0	-	-	-	-	-	-	-	24.0	22.0	20.8	23.2	2.54	2.65	2.95	2.54	2.95	5.99	1.73	1.64	1.89
NECG74F	800		4	0	-	-	-	-	-	-	-	24.0	22.0	20.8	23.2	2.54	2.65	2.95	2.54	2.95	5.99	1.73	1.64	1.89
NECG74F	800		3	1	-	-	-	-	-	-	-	26.0	25.5	-	-	2.75	3.20	3.20	-	-	-	2.01	2.05	2.05
NECG74F	800		2	2	-	-	-	-	-	-	-	28.0	27.0	-	-	2.96	3.45	3.45	-	-	-	2.13	2.21	2.21
NECG74F	800		1	3	-	-	-	-	-	-	-	30.0	28.5	-	-	3.17	3.69	3.69	-	-	-	2.25	2.37	2.37
NECG74F	800		0	4	-	-	-	-	-	-	-	32.0	29.5	30.0	28.8	31.2	3.39	3.55	3.39	3.93	8.05	2.37	2.27	2.52
NECG76C	1200		6	0	-	-	-	-	-	-	-	24.0	24.0	-	-	2.54	2.95	2.95	-	-	-	1.89	1.89	1.89
NECG76A	1200		6	0	-	-	-	-	-	-	-	24.0	24.0	-	-	2.54	2.95	2.95	-	-	-	1.89	1.89	1.89
NECG76G	1200		6	0	-	-	-	-	-	-	-	24.0	24.0	-	-	2.54	2.95	2.95	-	-	-	1.89	1.89	1.89
NECG76T	1200		6	0	-	-	-	-	-	-	-	24.0	24.0	-	-	2.54	2.95	2.95	-	-	-	1.89	1.89	1.89

FA: Fucchio aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander - Öppen eild
 F: Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven - Ugn
 TP: Tuitplaatstra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaatvaard - Höl häll
 P: Piastra riscaldante - Wärmplatte - Warming plate - Plaque chauffante - Placa de calentamiento - Straalplaten - Värmplatta

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEVEGENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA

T3.11

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
 Características técnicas des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniska data för gasdrivna apparater

Modelli Modelle Models Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Breidd	Modelli Modelle Models Modelos Modellen Modeller	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	P 6kW	P 7kW	TP 9kW	TP 14kW	$\sum Q_n$ G25.3 (25)	$\sum Q_n$ G30 (29)	$\sum Q_n$ G30 (37)	$\sum Q_n$ G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Totale gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo total de gas - Totala gasverbruk - Total gasförbrukning					
																	G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)
NECG76C	1200	5	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	26.0	25.5	25.5	-	2.75	3.20	3.20	2.01	2.05	
EGG76A	NECG76A	1200	5	1	-	-	-	-	-	-	-	-	26.0	25.5	25.5	-	2.75	3.20	3.20	2.01	2.05	
EGG76G	NECG76G	1200	5	1	-	-	-	-	-	-	-	-	26.0	25.5	25.5	-	2.75	3.20	3.20	2.01	2.05	
EGG76T	NECG76T	1200	5	1	-	-	-	-	-	-	-	-	26.0	27.0	27.0	-	2.96	3.45	3.45	2.13	2.21	
-	NECG76C	1200	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	28.0	27.0	27.0	-	2.96	3.45	3.45	2.13	2.21	
EGG76A	NECG76A	1200	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	28.0	27.0	27.0	-	2.96	3.45	3.45	2.13	2.21	
EGG76G	NECG76G	1200	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	28.0	27.0	27.0	-	2.96	3.45	3.45	2.13	2.21	
EGG76T	NECG76T	1200	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	30.0	28.5	28.5	-	3.17	3.69	3.69	2.25	2.37	
-	NECG76C	1200	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	30.0	27.5	27.5	-	3.17	3.69	3.69	2.17	2.37	
EGG76A	NECG76A	1200	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	30.0	27.5	27.5	-	3.17	3.69	3.69	2.17	2.37	
EGG76G	NECG76G	1200	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	30.0	27.5	27.5	-	3.17	3.69	3.69	2.17	2.37	
EGG76T	NECG76T	1200	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	30.0	27.5	27.5	-	3.17	3.69	3.69	2.17	2.37	
-	NECG76C	1200	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	32.0	30.0	30.0	-	3.39	3.94	3.94	2.37	2.52	
EGG76A	NECG76A	1200	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	32.0	30.0	30.0	-	3.39	3.94	3.94	2.37	2.52	
EGG76G	NECG76G	1200	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	32.0	30.0	30.0	-	3.39	3.94	3.94	2.37	2.52	
EGG76T	NECG76T	1200	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	32.0	30.0	30.0	-	3.39	3.94	3.94	2.37	2.52	
-	NECG76C	1200	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	34.0	31.5	31.5	-	3.60	4.18	4.18	2.48	2.68	
EGG76A	NECG76A	1200	1	5	-	-	-	-	-	-	-	-	34.0	31.5	31.5	-	3.60	4.18	4.18	2.48	2.68	
EGG76G	NECG76G	1200	1	5	-	-	-	-	-	-	-	-	34.0	31.5	31.5	-	3.60	4.18	4.18	2.48	2.68	
EGG76T	NECG76T	1200	1	5	-	-	-	-	-	-	-	-	34.0	31.5	31.5	-	3.60	4.18	4.18	2.48	2.68	
-	NECG76C	1200	0	6	-	-	-	-	-	-	-	-	36.0	33.0	33.0	31.2	34.8	3.97	4.43	8.98	2.60	2.84
EGG76A	NECG76A	1200	0	6	-	-	-	-	-	-	-	-	36.0	33.0	33.0	31.2	34.8	3.97	4.43	8.98	2.60	2.84
EGG76G	NECG76G	1200	0	6	-	-	-	-	-	-	-	-	36.0	33.0	33.0	31.2	34.8	3.97	4.43	8.98	2.60	2.84
EGG76T	NECG76T	1200	0	6	-	-	-	-	-	-	-	-	36.0	33.0	33.0	31.2	34.8	3.97	4.43	8.98	2.60	2.84
-	NECG76C	1200	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	24.0	24.0	24.0	-	2.54	2.95	-	1.89	1.89	
EGG76E	NECG76E	1200	5	1	-	-	-	-	-	-	-	-	26.0	25.5	25.5	-	2.75	3.20	-	2.01	2.05	
EGG76G	NECG76G	1200	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	28.0	27.0	27.0	-	2.96	3.45	-	2.13	2.21	
EGG76T	NECG76T	1200	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	30.0	28.5	28.5	-	3.17	3.69	-	2.25	2.37	
EGG76E	NECG76E	1200	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	32.0	30.0	30.0	-	3.39	3.94	-	2.37	2.52	
EGG76G	NECG76G	1200	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	32.0	30.0	30.0	-	3.39	3.94	-	2.37	2.52	
EGG76T	NECG76T	1200	1	5	-	-	-	-	-	-	-	-	34.0	31.5	31.5	-	3.60	4.18	-	2.48	2.68	
EGG76E	NECG76E	1200	0	6	-	-	-	-	-	-	-	-	36.0	33.0	33.0	31.2	34.8	3.97	4.43	8.98	2.60	2.84
EGG76G	NECG76G	1200	0	6	-	-	-	-	-	-	-	-	36.0	33.0	33.0	31.2	34.8	3.97	4.43	8.98	2.60	2.84
EGG76T	NECG76T	1200	0	6	-	-	-	-	-	-	-	-	36.0	33.0	33.0	31.2	34.8	3.97	4.43	8.98	2.60	2.84
-	NECG76C	1200	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	32.0	32.0	32.0	-	3.39	3.94	-	2.52	2.52	
EGG76F	NECG76F	1200	5	1	-	-	-	-	-	-	-	-	34.0	33.5	33.5	-	3.60	4.18	-	2.64	2.68	
EGG76G	NECG76G	1200	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	36.0	35.0	35.0	-	3.81	4.43	-	2.76	2.84	
EGG76T	NECG76T	1200	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	38.0	36.5	36.5	-	4.02	4.68	-	2.88	3.00	
EGG76F	NECG76F	1200	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	40.0	38.0	38.0	-	4.23	4.92	-	3.00	3.15	
EGG76G	NECG76G	1200	1	5	-	-	-	-	-	-	-	-	42.0	39.5	39.5	-	4.44	5.17	-	3.12	3.31	
EGG76T	NECG76T	1200	0	6	-	-	-	-	-	-	-	-	44.0	40.5	41.0	39.2	42.8	4.66	5.42	11.05	3.23	3.47
EGG76F	NECG76F	1200	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	34.0	34.0	34.0	-	3.60	4.18	-	2.68	2.68	
EGG76G	NECG76G	1200	5	1	-	-	-	-	-	-	-	-	36.0	35.5	35.5	-	3.81	4.43	-	2.80	2.84	
EGG76T	NECG76T	1200	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	38.0	37.0	37.0	-	4.02	4.68	-	2.92	3.00	
EGG76F	NECG76F	1200	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	40.0	38.5	38.5	-	4.23	4.92	-	3.04	3.15	
EGG76G	NECG76G	1200	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	42.0	40.0	40.0	-	4.44	5.17	-	3.15	3.31	
EGG76T	NECG76T	1200	1	5	-	-	-	-	-	-	-	-	44.0	41.5	41.5	-	4.66	5.42	-	3.27	3.47	
EGG76F	NECG76F	1200	0	6	-	-	-	-	-	-	-	-	46.0	43.0	43.0	41.2	44.8	4.87	5.66	11.56	3.39	3.63

FA: Fuego abierto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander - Öppen eld

F: Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven - Ugn

TP: Tuttapietra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathaard - Hel håll

P: Piastra riscaldante - Wärmplatte - Warming plate - Plaque chauffante - Placa de calentamiento - Straalplaten - Värmeplatta

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten - Techniska data för elapparater														
Modelli Modelle Models Modelos Modelen Modeller	Modelli Modelle Models Modelos Modelen Modeller	Larghezza Breite Width Anchura Breedte Bredd	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning Matningspänning	Fasi Faser Phases Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Fréquence Frecuencia Frequentie Frekvens	Plastre Plattes Plates Planchas Platen Kokplattor	Potenza massima piastra Max. power plates Puisance maximum des plaques Max. effekt för kokplattor	Potenza massima forno Max. effekt för ugn Maximumvermogen oven Potencia máxima horno Max. power oven Höchstleistung backofen	Potenza massima forno ventilato Max. effekt för ventilad ugn Maximumvermogen hettluftoven Höchstleistung umluftbackofen	Potenza massima grill Höchstleistung Strahlplatte Max. power radiant grill Puisance maximum du plateau rayonnant Potencia máxima techo radiante Max. effekt för grill	Potenza massima Max. total power Puisance totale maximum Potencia máxima total Max. total effekt	Potenza massima Max. total power Puisance totale maximum Potencia máxima total Max. total effekt	Peso netto Nettogewicht Netweight Poids net Peso neto Netto gewicht Nettovikt	
		mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	Nr. No. Nbre N. A ant.	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kg	
-	NECE92C	400	380-415	3+N	50-60	2	4	-	-	-	8	8	5 G.2.5	55
EC92A	NECE92A	400	380-415	3+N	50-60	2	4	-	-	-	8	8	5 G.2.5	50
EC92G	NECE92G	400	380-415	3+N	50-60	2	4	-	-	-	8	8	5 G.2.5	45
EC92T	NECE92T	400	380-415	3+N	50-60	2	4	-	-	-	8	8	5 G.2.5	30
-	NECE92C	400	220-240	3	50-60	2	4	-	-	-	8	8	4 G.4	55
EC92A	NECE92A	400	220-240	3	50-60	2	4	-	-	-	8	8	4 G.4	50
EC92G	NECE92G	400	220-240	3	50-60	2	4	-	-	-	8	8	4 G.4	45
EC92T	NECE92T	400	220-240	3	50-60	2	4	-	-	-	8	8	4 G.4	30
-	NECE94C	800	380-415	3+N	50-60	4	4	-	-	-	16	16	5 G.4	85
EC94A	NECE94A	800	380-415	3+N	50-60	4	4	-	-	-	16	16	5 G.4	80
EC94G	NECE94G	800	380-415	3+N	50-60	4	4	-	-	-	16	16	5 G.4	70
EC94T	NECE94T	800	380-415	3+N	50-60	4	4	-	-	-	16	16	5 G.4	55
-	NECE94C	800	220-240	3	50-60	4	4	-	-	-	16	16	4 G.10	85
EC94A	NECE94A	800	220-240	3	50-60	4	4	-	-	-	16	16	4 G.10	80
EC94G	NECE94G	800	220-240	3	50-60	4	4	-	-	-	16	16	4 G.10	70
EC94T	NECE94T	800	220-240	3	50-60	4	4	-	-	-	16	16	4 G.10	55
-	NECE94E	800	380-415	3+N	50-60	4	4	6	6	-	22	22	5 G.10	131
EC94E	NECE94E	800	380-415	3+N	50-60	4	4	6	6	-	22	22	4 G.10	131
EC94E	NECE94E	800	380-415	2+N	50-60	4	4	6	6	-	6	6	4 G.1.5	131
EC94E	NECE94E	1200	380-415	2+N	50-60	-	-	6	6	-	6	6	4 G.1.5	260
EC94E	NECE94E	1600	380-415	2+N	50-60	-	-	6	6	-	6+6	6+6	4 G.1.5	300
-	NEBF96GE	1200	380-415	2+N	50-60	-	-	-	-	4.5	4.5	4.5	4 G.1.5	160
EC96GE	NEBF96GE	1200	220-240	3	50-60	-	-	-	-	4.5	4.5	4.5	4 G.2.5	160
EC96GE	NEBF96GE	1200	220-240	1+N	50-60	-	-	-	-	4.5	4.5	4.5	3 G.2.5	160
EC96GE	NEBF96GE	1200	380-415	2+N	50-60	-	-	-	-	4.5	4.5	4.5	4 G.1.5	160
EC96GE	NEBF96GE	1200	220-240	3	50-60	-	-	-	-	4.5	4.5	4.5	4 G.2.5	160
EC96GE	NEBF96GE	1200	220-240	1+N	50-60	-	-	-	-	4.5	4.5	4.5	3 G.2.5	160
EC96GE	NEBF96GE	1200	380-415	2+N	50-60	-	-	-	-	4.5	4.5	4.5	4 G.1.5	200
EC96GE	NEBF96GE	1200	220-240	1+N	50-60	-	-	-	-	4.5	4.5	4.5	3 G.2.5	200
-	NECE72C	400	380-415	3+N	50-60	2	2.6	2.6	2.6	-	5.2	5.2	5 G.1.5	45
EC72A	NECE72A	400	380-415	3+N	50-60	2	2.6	2.6	2.6	-	5.2	5.2	4 G.2.5	45
EC72G	NECE72G	400	380-415	3+N	50-60	2	2.6	2.6	2.6	-	5.2	5.2	3 G.2.5	40
EC72T	NECE72T	400	380-415	3+N	50-60	2	2.6	2.6	2.6	-	5.2	5.2	5 G.1.5	35
-	NECE72T	400	380-415	3+N	50-60	2	2.6	2.6	2.6	-	5.2	5.2	4 G.2.5	20
EC94EV	NECE94EV	800	380-415	2+N	50-60	-	-	6	6	-	6	6	4 G.1.5	131
EC94EV	NECE94EV	800	380-415	3+N	50-60	-	-	6	6	-	6	6	4 G.1.5	260
EC94EV	NECE94EV	800	380-415	3+N	50-60	4	4	4	4	-	22	22	5 G.10	131
EC94EV	NECE94EV	800	220-240	3+N	50-60	4	4	4	4	-	22	22	4 G.10	131

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA

T4.2														
Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten - Tekniska data för elapparater														
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Bredd	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning Matningsspänning	Fasi Faser Phases Phases Fasen	Nr. No. Nbre N. A ant.	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie Frekvens	Plastre Platten Plates Plaques Planchas Platen Kokplattor	Potenza massima piastra Höchsteleistung platten Max. power plates	Potencia máxima placas Maximumvermogen platen Max. effekt för kopplator	Höchsteleistung backofen Max. power oven Puisance maximum du four Potencia máxima horno Maximumvermogen oven	Höchsteleistung umluftbackofen Max. power convection oven Puisance maximum du four à convection Potencia máxima horno de convección Maximumvermogen heteluchtoven Max. effekt för ventilerad ugn	Potenza massima grill Höchsteleistung Strahlplatte Max. power radiant grill Puisance maximum du platéau rayonnant Potencia máxima techo radiante Maximumvermogen strålpålat van de grill Max. effekt för grill	Potenza totale massima Max. total power Puisance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section del cable de alimentation Doorsnede elektrisch snoer Eikabelns tvärsnitt	Peso netto Nettogewicht Net weight Poids net Peso neto Netto gewicht Nettovikt	
-	800	380-415	3+N	4	50-60	4	2,6	-	-	-	-	10,4	5 G 2,5	50
NECE74C	800	220-240	3	4	50-60	4	2,6	-	-	-	-	10,4	4 G 4	50
ECE74A	800	380-415	3+N	4	50-60	4	2,6	-	-	-	-	10,4	5 G 2,5	50
ECE74G	800	220-240	3	4	50-60	4	2,6	-	-	-	-	10,4	4 G 4	50
NECE74G	800	380-415	3+N	4	50-60	4	2,6	-	-	-	-	10,4	5 G 2,5	45
NECE74T	800	220-240	3	4	50-60	4	2,6	-	-	-	-	10,4	4 G 4	45
NECE74T	800	380-415	3+N	4	50-60	4	2,6	-	-	-	-	10,4	5 G 2,5	30
ECE74E	800	220-240	3	4	50-60	4	2,6	-	-	-	-	10,4	4 G 4	30
ECE74E	800	380-415	3+N	4	50-60	4	2,6	-	-	-	-	16,4	5 G 4	90
ECE74E	800	220-240	3	4	50-60	4	2,6	-	-	-	-	16,4	4 G 10	90
ECG74E	800	380-415	2+N	6	50-60	6	-	-	-	-	-	6,00	4 G 1,5	130
ECG76E	1200	380-415	2+N	6	50-60	6	-	-	-	-	-	6,00	4 G 1,5	160
-	400	380-415	3+N	2	50-60	2	2,6	-	-	-	-	5,2	5 G 1,5	38
NECE72CQ	400	220-240	3	2	50-60	2	2,6	-	-	-	-	5,2	4 G 2,5	38
-	400	220-240	1+N	2	50-60	2	2,6	-	-	-	-	5,2	3 G 2,5	38
ECE72AQ	400	380-415	3+N	2	50-60	2	2,6	-	-	-	-	5,2	5 G 1,5	38
NECE72AQ	400	220-240	3	2	50-60	2	2,6	-	-	-	-	5,2	4 G 2,5	38
-	400	220-240	1+N	2	50-60	2	2,6	-	-	-	-	5,2	3 G 2,5	38
ECE72GQ	400	380-415	3+N	2	50-60	2	2,6	-	-	-	-	5,2	5 G 1,5	35
NECE72GQ	400	220-240	3	2	50-60	2	2,6	-	-	-	-	5,2	4 G 2,5	35
-	400	220-240	1+N	2	50-60	2	2,6	-	-	-	-	5,2	3 G 2,5	35
ECE72TQ	400	380-415	3+N	2	50-60	2	2,6	-	-	-	-	5,2	5 G 1,5	21
NECE72TQ	400	220-240	3	2	50-60	2	2,6	-	-	-	-	5,2	4 G 2,5	21
-	400	220-240	1+N	2	50-60	2	2,6	-	-	-	-	5,2	3 G 2,5	21
NECE74CQ	800	380-415	3+N	4	50-60	4	2,6	-	-	-	-	10,4	5 G 2,5	64
-	800	220-240	3	4	50-60	4	2,6	-	-	-	-	10,4	4 G 4	64
ECE74AQ	800	380-415	3+N	4	50-60	4	2,6	-	-	-	-	10,4	5 G 2,5	64
NECE74AQ	800	220-240	3	4	50-60	4	2,6	-	-	-	-	10,4	4 G 4	64
ECE74GQ	800	380-415	3+N	4	50-60	4	2,6	-	-	-	-	10,4	5 G 2,5	56
NECE74GQ	800	220-240	3	4	50-60	4	2,6	-	-	-	-	10,4	4 G 4	56
ECE74TQ	800	380-415	3+N	4	50-60	4	2,6	-	-	-	-	10,4	5 G 2,5	29
NECE74TQ	800	220-240	3	4	50-60	4	2,6	-	-	-	-	10,4	4 G 4	29
ECE74EQ	800	380-415	3+N	4	50-60	4	2,6	-	-	-	-	16,4	5 G 4	96
NECE74EQ	800	220-240	3	4	50-60	4	2,6	-	-	-	-	16,4	4 G 10	96








AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	42
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE.....	43
RISCHI RESIDUI.....	44
INFORMAZIONI GENERALI	45
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA.....	45
2 AVVERTENZE GENERALI	45
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	45
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	45
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	45
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO	45
FORNO ELETTRICO	45
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....	45
5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE	45
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	46
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	46
6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO	46
7 MOVIMENTAZIONE.....	46
8 DISIMBALLO.....	46
9 POSIZIONAMENTO.....	46
10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI	46
11 COLLEGAMENTI.....	46
12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS	47
PIANO DI COTTURA GAS	47
TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE	48
FORNO GAS	48
13 MESSA IN SERVIZIO	48
ISTRUZIONI PER L'USO	48
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	48
USO DEL GRILL.....	51
14 PERIODI DI INUTILIZZO	51
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA.....	51
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	51
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	51
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	51
ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS.....	52
MESSA IN SERVIZIO.....	52
15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI.....	52
PIANO DI COTTURA GAS	52
TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE	52
FORNO GAS	52
PIANO DI COTTURA ELETTRICO	53
FORNO ELETTRICO	53
GRILL	53
16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.....	53
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.....	53
PIANO DI COTTURA GAS	53
TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE	53
FORNO GAS	53
PIANO DI COTTURA ELETTRICO	53
FORNO ELETTRICO	54
GRILL	54
17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE	54
18 COMPONENTI PRINCIPALI	54
PIANO DI COTTURA GAS	54
TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE	54
FORNO GAS	54
PIANO DI COTTURA ELETTRICO	54
FORNO ELETTRICO	54
GRILL	54

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
 - Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
 - L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
 - Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
 - Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
 - L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
 - L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
 - Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
 - Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
 - In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
 - Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
 - Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
 - Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
 - Chiudere porte e cassette dopo il loro utilizzo.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
							
Trasporto		X					
Movimentazione		X					
Disimballo		X					
Montaggio		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regolazioni		X					
Pulizia ordinaria		X					
Pulizia straordinaria		X	X				
Manutenzione		X	X (*)				
Smontaggio		X					
Demolizione		X					

 X (*) DPI PREVISTO

 DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO

 DPI NON PREVISTO

(*) I guanti durante l'Uso ordinario e la Manutenzione devono essere del tipo atermico per proteggere le mani nel momento in cui l'operatore tocca parti dell'apparecchiatura o mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, ...).

Si ricorda che il non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, dei tecnici specializzati o comunque degli addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischio chimico ed eventuali danni alla salute.

RISCHI RESIDUI

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.

Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

RISCHIO RESIDUO	SITUAZIONE PERICOLOSA	AVVERTENZA
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente parti dell'apparecchiatura.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, ...).	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.	La manutenzione dell'apparecchiatura deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale contro l'elettrocuzione.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Elettrocuzione causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.	Installare a monte dell'apparecchiatura dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti.
Caduta dall'alto	L'operatore interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).	Non interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).
Ribaltamento carichi	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti.
Chimico	L'operatore entra in contatto con sostanze chimiche (ad es.: detersivo, disincrostante, ecc.)	Utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato. Utilizzare dispositivi di protezione individuale consigliati nelle schede di sicurezza.
Tagli	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti anti taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).
Schiacciamento	Il personale si può schiacciare le dita /mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti).
Ergonomico	L'operatore interviene sull'apparecchio senza i necessari dispositivi di protezione individuale.	L'operatore deve intervenire sull'apparecchiatura dotato di dispositivi protezione individuale.

INFORMAZIONI GENERALI

In questo capitolo sono riportate le informazioni generali che devono essere a conoscenza di tutti gli utilizzatori di questo manuale. Le informazioni specifiche per ciascuno degli utilizzatori di questo manuale sono riportate nei capitoli successivi (" ISTRUZIONI PER ").

1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

- La targa dati dell'apparecchiatura si trova sulla superficie interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola dell'apparecchiatura si trovano sui talloncini e sull'imballo.

2 AVVERTENZE GENERALI

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31) un regolatore di arresto per sovrappressione (OPSO).
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

ATTENZIONE: L'apertura della valvola di scarico porterà al deflusso del contenuto caldo della vasca.

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o con pulitori a vapore.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

FORNO ELETTRICO

TERMOSTATO DI SICUREZZA

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.
- Per ripristinare il funzionamento dell'apparecchiatura è necessario rimuovere il pannello frontale e premere il pulsante di ripristino del termostato. Questa operazione può essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

VERSIONI CON FORNO VENTILATO

Il mancato funzionamento della spia dell'interruttore che aziona in motore ventilatore forno indica il verificarsi di un mal funzionamento.

- La spia dell'interruttore è guasta.
 - Il termofusibile in zona motore ventilatore è guasto.
- Pertanto si raccomanda di spegnere quanto prima possibile l'apparecchiatura e di chiamare il servizio di assistenza. Il termofusibile in zona motore ventilatore va sostituito insieme al ventilatore di raffreddamento.

4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

IMBALLO

L'imballo è realizzato con materiali compatibili con l'ambiente. I componenti in materiale plastico soggetti a riciclaggio sono:

- la copertura trasparente, i sacchetti del manuale d'istruzioni e degli ugelli (in polietilene - PE).
- le reggette (in polipropilene - PP).

APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è costituita per oltre il 90% del peso da materiali metallici riciclabili (acciaio inox, lamiera alluminata, rame....).

L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.

- Non disperderla nell'ambiente.
- Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.

5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE

- Nelle emissioni di rumore aereo, il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore ai 70 dB(A).

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31) un regolatore di arresto per sovrappressione (OPSO).

6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

Installare l'apparecchiatura in conformità alle norme di sicurezza UNI 8723 e D.M. n°74 del 12.04.1996.

Installare l'apparecchiatura in conformità con la EN1717 ed i regolamenti nazionali dell'acqua in vigore.

7 MOVIMENTAZIONE

Sull'imballo sono stampati dei contrassegni di avvertimento, che rappresentano le prescrizioni che devono essere osservate al fine di assicurare che nella movimentazione l'apparecchio non subisca danni. La movimentazione dell'apparecchiatura deve avvenire esclusivamente con mezzi idonei. Se si usano sistemi di sollevamento, quali carrelli elevatori a forche o simili, assicurarsi che l'apparecchio sia in equilibrio stabile.

8 DISIMBALLO

Controllare le condizioni dell'imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere l'ispezione della merce.

- Rimuovere l'imballo.
- Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni e interni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

9 POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.
- La apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare l'apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti. Nel caso in cui l'apparecchio debba essere posto vicinissimo a pareti, divisori, mobili da cucina, elementi decorativi ecc.. si raccomanda che questi siano in materiale non combustibile; in caso contrario, essi devono essere rivestiti con materiale termoisolante non combustibile adatto. Prestare inoltre la massima attenzione alle normative sulla prevenzione incendi.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili

- L'apparecchiatura da banco con peso minore di 40kg, se installata singolarmente, deve essere fissata con gli appositi piedini flangiati.

MONTAGGIO DELL' APPARECCHIATURA SU BASE , A PONTE , A SBALZO

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

Fissare al pavimento l'apparecchiatura di larghezza 40 cm installata singolarmente. Utilizzare gli appositi piedini flangiati.

UNIONE TRA APPARECCHIATURE

- Smontare i pannelli comandi (A).
- Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro (C).
- Unire le apparecchiature nei punti (B) e (D) utilizzando le viti fornite.
- Allentare le 2 viti anteriori (E), ruotare la piastrina (F) fino ad agganciare la vite dell'apparecchiatura affiancata.
- Bloccare le viti (E).

10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

Realizzare lo scarico dei fumi secondo il "Tipo" della apparecchiatura. Il "Tipo" è riportato nella targa dati dell'apparecchiatura.

APPARECCHIATURA TIPO "A1"

- Posizionare la apparecchiatura tipo "A1" sotto una cappa aspirante per assicurare l'estrazione dei fumi e dei vapori generati dalla cottura.

APPARECCHIATURA TIPO "B21"

- Posizionare la apparecchiatura tipo "B21" sotto una cappa aspirante.

APPARECCHIATURA TIPO "B11"

- Montare sulla apparecchiatura tipo "B11" l'idoneo camino, da richiedere al costruttore della apparecchiatura. Seguire le istruzioni di montaggio allegate al camino.
- Collegare al camino un tubo di diametro 150/155 mm, resistente alla temperatura di 300°C.
- Proseguire verso l'esterno o in un camino di sicura efficienza. La lunghezza del tubo non deve superare i 3 metri.

11 COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.

COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURA DEL GAS

Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per il tipo di gas con il quale sarà alimentata. Controllare quanto riportato sugli appositi talloncini fissati sull'imballo e sulla apparecchiatura. Adattare, se necessario, l'apparecchiatura al tipo di gas utilizzato. Seguire le istruzioni del successivo Paragrafo "Adattamento ad altro tipo di gas".

Sulle apparecchiature top è disponibile anche un allacciamento posteriore. Svitare il tappo presente e avvitare a tenuta sull'allacciamento anteriore.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida.

- Non usare tubazioni di allacciamento di diametro inferiore a quello della connessione gas della apparecchiatura.
- Verificare , dopo l'allacciamento , la assenza di perdite nei punti di collegamento.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA


Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione e frequenza con cui sarà alimentata. Controllare quanto riportato nella targa dati dell'apparecchiatura.


Il simbolo  se usato sta ad indicare:

ATTENZIONE TENSIONE PERICOLOSA.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un interruttore di portata adeguata, che assicuri la disconnessione onnipolare dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti, che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole d'installazione. La corrente di dispersione massima ammessa è di 1mA/kW.
- Per il collegamento utilizzare un cavo di gomma flessibile sotto guaina, resistente all'olio, di tipo H05RN-F o H07RN-F, per la sezione del cavo vedere tabella dati tecnici.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con l'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura alimentata elettricamente ad una efficace presa di terra. Allacciare il conduttore di terra al morsetto con il simbolo  posto accanto alla morsettiera di arrivo linea.

Collegare la struttura metallica dell'apparecchiatura alimentata elettricamente ad un nodo equipotenziale. Allacciare il conduttore al morsetto con il simbolo  posto sulla parte esterna del fondo.

- Questo simbolo indica che l'apparecchiatura deve essere compresa in un sistema equipotenziale collegato secondo le modalità previste dalle norme vigenti.

COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.
- Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.
- Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.
- Collegamento acqua calda: la temperatura dell'acqua non deve superare i 60°C.
- La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150kPa e 300kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.

- L'apparecchio è destinato ad essere collegato in modo permanente alla rete idrica e non tramite un set di giunzioni separabile.

COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

I condotti di scarico devono essere realizzati con materiali resistenti alla temperatura di 100 °C. Il fondo della apparecchiatura non deve essere investito dal vapore prodotto dallo scarico di acqua calda. Prevedere un pozzetto a pavimento grigliato , con sifone , sotto il rubinetto di scarico delle Pentole e di fronte alle Brasiere.

12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella T1 sono indicati , per paese di destinazione :

- i gas che si possono utilizzare per il funzionamento della apparecchiatura.
- gli ugelli e le regolazioni per ciascuno dei gas che si possono utilizzare. Per gli ugelli , il numero indicato nella tabella T1 e' stampigliato sul corpo dell' ugello medesimo.

Per adattare l'apparecchiatura al tipo di gas con il quale sarà alimentata seguire le indicazioni della tabella T1 ed effettuare le operazioni sotto elencate :

- Sostituire l' ugello del bruciatore principale (UM).
- Posizionare l' aeratore del bruciatore principale alla distanza A.
- Sostituire l' ugello del pilota (UP).
- Regolare l' aria del pilota (se richiesto).
- Sostituire l' ugello del minimo del rubinetto gas (Um).
- Applicare sulla apparecchiatura la targhetta adesiva che indica il nuovo tipo di gas utilizzato. Gli ugelli e le targhette adesive sono forniti in dotazione all'apparecchiatura.

PIANO DI COTTURA GAS

SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

- Smontare il pannello comandi.
- Rimuovere le griglie posategami e i bruciatori.
- Smontare l' ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l' ugello UM.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DELLA VITE DEL MINIMO

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare l' ugello Um e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l' ugello Um.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

- Smontare il pannello comandi.
- Rimuovere le griglie posategami e i bruciatori.
- Svitare le 3 viti che fissano il venturi al piano ed estrarre il venturi per circa 10 cm.
- Svitare il raccordo R.
- Smontare l' ugello UP e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo il raccordo R. Rimontare tutte le parti.
- Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE

SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELL' ARIA PRIMARIA.

- Smontare il pannello comandi.
- Allentare la vite V.
- Smontare l' ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l' ugello UM.
- Posizionare l'aeratore Z alla distanza A indicata in Tabella T1.
- Riavvitare a fondo la vite V.

SOSTITUZIONE DELLA VITE DEL MINIMO

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare l' ugello Um e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l' ugello Um.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

- Smontare la piastra di cottura.
- Smontare il pannello comandi e le protezioni interne.
- Svitare il raccordo R.
- Smontare l' ugello UP e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo il raccordo R. Rimontare tutte le parti.
- Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

FORNO GAS

SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELL' ARIA PRIMARIA.

- Smontare il pannello sottostante la porta del forno.
- Allentare la vite V.
- Smontare l' ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l' ugello UM.
- Posizionare l'aeratore Z alla distanza A indicata in Tabella T1.
- Riavvitare a fondo la vite V.

SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

- Smontare il pannello sottostante la porta del forno.
- Svitare il raccordo R.
- Smontare l' ugello UP e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo il raccordo R.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

13 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

ISTRUZIONI PER L'USO


AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.

- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Non introdurre acqua in bacinella quando è vuota e calda, cio' puo' provocare spegnimento dei bruciatori.
- Si consiglia di utilizzare equipaggiamento personale di protezione, possibilità di spargimento di cibo molto caldo.
- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura vi è la possibilità che il pavimento circostante diventi scivoloso, porre attenzione e utilizzare mezzi idonei per evitare di cadere.
- Prestare attenzione alla movimentazione di accessori (per es. pentole) e parti mobili dell'apparecchiatura, assumere una postura corretta.
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo. **ATTENZIONE: L'apertura della valvola di scarico porterà al deflusso del contenuto caldo della vasca.**

USO DEL PIANO DI COTTURA GAS

Il simbolo  se usato sta ad indicare il pericolo di scottatura o ustione derivante dalla presenza di parti a temperatura elevata.

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura e' destinata alla cottura di cibi contenuti in pentole e tegami.
- I bruciatori pilota devono essere accesi manualmente.
- Verificare che gli spartifiamma dei bruciatori siano correttamente inseriti nella loro sede.
- Le piastre accessorie fornite dal costruttore possono essere utilizzate solo sui bruciatori da 6 kW.
- Le pentole poste sulle piastre devono avere un fondo piu' piccolo della piastra stessa. Non devono sporgere dalla piastra.
- Verificare che le griglie posategami siano nella posizione corretta.
- Sul bruciatore da 4 kW si devono utilizzare pentole con diametro minimo di 150 mm e massimo di 340 mm.
- Sul bruciatore da 6 kW si devono utilizzare pentole con diametro minimo di 150 mm e massimo di 400 mm.
- Sul bruciatore da 10 kW si devono utilizzare pentole con diametro minimo di 250 mm e massimo di 500 mm.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando del rubinetto gas ha le seguenti posizioni di utilizzo :

- Spento
- ★ Accensione pilota
- 🔥 Fiamma minima
- 🔥 Fiamma massima

Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione " ★ ".

- Premere a fondo la manopola e accendere il pilota avvicinandogli una fiammella.
- Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il pilota si spegne ripetere l'operazione.

Accensione del bruciatore principale

Ruotare la manopola dalla posizione " ★ " alla posizione " 🔥 ".

Ruotare poi , secondo le necessita' di cottura , la manopola in qualsiasi posizione compresa tra " 🔥 " e " 🔥 ".

Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola in posizione " ★ ".

Per spegnere il pilota premere e ruotare la manopola in posizione " ● ".

USO DEL TUTTAPIASTRA/SIMPLE SERVICE

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura e' destinata alla cottura di cibi contenuti in pentole e tegami.
- Le temperature piu' elevate della piastra si hanno al centro della stessa.
- Verificare che lo spartifiamma del bruciatore sia correttamente inserito nella propria sede. Sollevare il disco centrale della piastra.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione " ★ ".

- Premere a fondo la manopola e accendere il pilota agendo sul pulsante dell'accenditore piezoelettrico.
- Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il pilota si spegne ripetere l'operazione.
- Il pilota può essere osservato attraverso il foro spia presente sul pannello comandi.
- L'accensione del pilota puo' essere fatta avvicinandogli una fiammella. Sollevare il disco centrale della piastra.

La manopola di comando del rubinetto gas ha le seguenti posizioni di utilizzo :

- Spento
- ★ Accensione pilota
- 🔥 Fiamma minima
- 🔥 Fiamma massima

Accensione del bruciatore principale

Ruotare la manopola dalla posizione "★" alla posizione "🔥".

Ruotare poi, secondo le necessità di cottura, la manopola in qualsiasi posizione compresa tra "🔥" e "🔥".

Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola in posizione "★".

Per spegnere il pilota premere e ruotare la manopola in posizione "●".

USO DEL FORNO GAS

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi posti sulle griglie fornite in dotazione.
- Non lasciare aperta o socchiusa la porta del forno durante il suo utilizzo.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando della valvola termostatica ha le seguenti posizioni di utilizzo :

● Spento

★ Accensione pilota

100 Minima temperatura di cottura

300 Massima temperatura di cottura

Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione "★".

- Premere a fondo la manopola e accendere il pilota agendo sul pulsante dell'accenditore piezoelettrico.
- Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il pilota si spegne ripetere l'operazione.
- Il pilota può essere osservato attraverso il foro spia presente sulla suola del forno. Sollevare prima il coperchio di chiusura del foro spia.
- Il pilota può essere acceso avvicinandogli una fiammella.

Accensione del bruciatore principale

- Ruotare la manopola nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.

Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola in posizione "★".

Per spegnere il pilota premere e ruotare la manopola in posizione "●".

USO DEL PIANO DI COTTURA ELETTRICO

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi contenuti in pentole e tegami.
- Utilizzare pentole con fondo piatto. Nel wok utilizzare la pentola specifica.
- Non lasciare accese le piastre senza pentola sopra o con pentola vuota.

- Non versare liquidi freddi sopra la piastra calda.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

La manopola di comando del selettore ha le seguenti posizioni di utilizzo :

0 Spento

1 Temperatura minima

2÷5 Temperature intermedie

6 Temperatura massima

Accensione

- Ruotare la manopola del selettore nella posizione di utilizzo prescelta.
- La lampada spia gialla si accende.

Spegnimento

- Ruotare la manopola del selettore in posizione "0".
- La lampada spia gialla si spegne solo quando tutte le piastre sono spente.

USO DEL FORNO ELETTRICO

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi posti sulle griglie fornite in dotazione.
- Non lasciare aperta o socchiusa la porta del forno durante il suo utilizzo.
- L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.
- Ventilatore in camera, che consente lo scongelamento (aria a temperatura ambiente) o la cottura dei cibi a convezione forzata (aria calda); (modelli con forno ventilato).

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

Il funzionamento del forno elettrico è controllato con due manopole di comando (per selezionare il tipo di riscaldamento e la temperatura di cottura). Una lampada spia gialla segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento.

La manopola di comando del selettore ha le seguenti posizioni di utilizzo :

0 Spento

☉ Riscaldamento cielo (grill) inserito

☽ Riscaldamento suola inserito

☾ Riscaldamento cielo + suola inserito

La manopola di comando del termostato ha le seguenti posizioni di utilizzo :

0 Spento

110°C Temperatura minima

280°C Temperatura massima

Accensione

- Ruotare la manopola del selettore nella posizione di utilizzo prescelta.

- Ruotare la manopola del termostato nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.
- La lampada spia gialla si accende.
- Lo spegnimento della lampada spia gialla indica il raggiungimento delle temperatura prescelta.

Spegnimento

- Ruotare la manopola del termostato in posizione " 0 ".
- Ruotare la manopola del selettore in posizione " 0 ".

AVVIAMENTO VENTILAZIONE (versioni con forno ventilato)

L'interruttore ha le seguenti posizioni di utilizzo :

1 Acceso

0 Spento

Accensione

- Premere l'interruttore nella posizione 1.
- L'interruttore si accende.

Spegnimento

- Premere l'interruttore nella posizione 0.
- L'interruttore si spegne.

USO DEL GRILL

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

La manopola di comando del selettore ha le seguenti posizioni di utilizzo :

0 Spento

1 MIN GRILL

6 MAX GRILL

Accensione

- Ruotare la manopola del regolatore nella posizione prescelta.

Spegnimento

- Ruotare la manopola del termostato regolatore in posizione 0 (lampada spia spenta).

14 PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Eseguire una accurata pulizia dell'apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Lasciare aperti i coperchi.
- Chiudere rubinetti e disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica.

Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o con pulitori a vapore.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Pulire le superfici con un panno o una spugna utilizzando acqua e comuni detersivi non abrasivi. Passare il panno nel verso della satinatura. Risciacquare spesso e asciugare accuratamente.
- Non usare pagliette o altri oggetti in ferro.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possano incidere o rovinare le superfici.

PIASTRA TUTTAPIASTRA

- Pulire le superfici con un un panno umido.
- Mettere in funzione per qualche minuto per asciugare rapidamente.
- Lubrificare le superfici con un sottile strato d'olio alimentare.

PIASTRE ELETTRICHE

- Pulire le superfici con un un panno umido.
- Mettere in funzione per qualche minuto per asciugare rapidamente.
- Lubrificare le superfici con un sottile strato d'olio alimentare.

VENTOLA DEL FORNO ELETTRICO (nelle versioni con forno ventilato)

- Effettuare periodicamente la pulitura della ventola. L'accumulo di grasso eccessivo sulle palette è causa di surriscaldamento del motore, cattiva distribuzione del calore e conseguente cottura non uniforme.

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l' installazione " .

MESSA IN SERVIZIO

Dopo l'installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il paragrafo successivo "Risoluzione malfunzionamenti".

APPARECCHIATURA GAS

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l'uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare:

- la pressione di alimentazione del gas (vedere il successivo Paragrafo).
- la regolarità di accensione dei bruciatori e la efficacia dell'impianto di scarico dei fumi.

VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS

- Utilizzare un manometro con risoluzione non inferiore a 0,1 mbar.
- Smontare il pannello comandi.
- Togliere la vite di tenuta dalla presa di pressione PP e collegare il manometro.
- Effettuare la misura con l'apparecchiatura in funzione.

ATTENZIONE ! Se la pressione di alimentazione del gas non rientra nei valori limite (Min. - Max) indicati nella Tabella T2 , interrompere il funzionamento dell'apparecchiatura e contattare l'Ente di erogazione del gas.

- Scollegare il manometro e riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione.

APPARECCHIATURE ELETTRICHE

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l'uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare:

- i valori della corrente di ciascuna fase.
- la regolarità di accensione delle resistenze di riscaldamento.

15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

PIANO DI COTTURA GAS

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- La condotta o l' ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas e' guasta.

Il bruciatore pilota non rimane acceso o si spegne durante l'uso

Possibili cause:

- La pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- Il rubinetto o la valvola gas sono guasti.

- La termocoppia e' guasta o e' insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia e' mal collegata al rubinetto o alla valvola gas.
- La manopola del rubinetto o della valvola gas non viene premuta a sufficienza.

Il bruciatore principale non si accende (anche se il pilota e' acceso)

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- La condotta o l' ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas e' guasta.
- Il bruciatore e' guasto (fori uscita gas intasati).

TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- La condotta o l' ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas e' guasta.
- La candelina di accensione e' mal collegata o guasta.
- L' accenditore o il cavo della candelina sono guasti.

Il bruciatore pilota non rimane acceso o si spegne durante l'uso

Possibili cause:

- La pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- Il rubinetto o la valvola gas sono guasti.
- La termocoppia e' guasta o e' insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia e' mal collegata al rubinetto o alla valvola gas.
- La manopola del rubinetto o della valvola gas non viene premuta a sufficienza.

Il bruciatore principale non si accende (anche se il pilota e' acceso)

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- La condotta o l' ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas e' guasta.
- Il bruciatore e' guasto (fori uscita gas intasati).

FORNO GAS

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- La condotta o l' ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas e' guasta.
- La candelina di accensione e' mal collegata o guasta.
- L' accenditore o il cavo della candelina sono guasti.

Il bruciatore pilota non rimane acceso o si spegne durante l'uso

Possibili cause:

- La pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- Il rubinetto o la valvola gas sono guasti.
- La termocoppia e' guasta o e' insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia e' mal collegata al rubinetto o alla valvola gas.
- La manopola del rubinetto o della valvola gas non viene premuta a sufficienza.

Il bruciatore principale non si accende (anche se il pilota e' acceso)

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- La condotta o l' ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas e' guasta.
- Il bruciatore e' guasto (fori uscita gas intasati).

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- La valvola del gas e' guasta.

PIANO DI COTTURA ELETTRICO

La piastra non si riscalda.

Possibili cause:

- La piastra e' guasta.

FORNO ELETTRICO

L' apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.
- Le resistenze sono guaste.
- Il termostato di sicurezza e' intervenuto.

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

VERSIONI CON FORNO VENTILATO

Il motore ventilatore forno non funziona.

Possibili cause:

- Il motore ventilatore forno è guasto.
- Il termofusibile in zona motore ventilatore è guasto.

GRILL

Il grill non funziona

Possibili cause:

- Il regolatore di energia e' guasto.
- Le resistenze sono guaste.

16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito gas, l'assenza di perdite nei suoi punti di collegamento al circuito stesso.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito elettrico, il suo corretto collegamento al cablaggio.

PIANO DI COTTURA GAS

Sostituzione del rubinetto gas.

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.

- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del bruciatore pilota e della termocoppia.

- Smontare il pannello comandi.
- Rimuovere le griglie posategami e i bruciatori.
- Svitare le 3 viti che fissano il venturi al piano ed estrarre il venturi per circa 10 cm.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE

Sostituzione del rubinetto gas e dell' accenditore piezo.

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del bruciatore principale , del pilota , della termocoppia e della candelina accensione.

- Smontare la piastra di cottura.
- Smontare il pannello comandi e protezioni interne.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

FORNO GAS

Sostituzione della valvola gas e dell' accenditore piezo.

- Smontare il pannello comandi.
- Estrarre il bulbo dalla sede fissata al fianco del forno.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del bruciatore

- Smontare il pannello sottostante la porta del forno.
- Smontare la suola e il tegolo collocato sopra il bruciatore.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del pilota e della candelina di accensione.

- Smontare il pannello sottostante la porta del forno.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione della termocoppia

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare il pannello sottostante la porta del forno.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

PIANO DI COTTURA ELETTRICO

Sostituzione del selettore e della lampada spia.

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione della piastra.

- Smontare il pannello comandi e le protezioni interne.

- Smontare e sostituire il componente. Avvitare sul nuovo componente il distanziale M8 recuperato dal componente sostituito.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

FORNO ELETTRICO

Sostituzione del selettore e della lampada spia.

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del termostato di lavoro e del termostato di sicurezza.

- Smontare il pannello comandi.
- Estrarre il bulbo dalla sede fissata al fianco del forno.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione della resistenza

- Smontare la suola (solo per le resistenze inferiori).
- Svitare la vite che fissa la resistenza al forno ed estrarre la resistenza per circa 10 cm.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione ventola forno (nelle versioni con forno ventilato)

- Rimuovere le griglie, i reggigriglia interni e lo scudo di protezione della ventola.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione motore ventilatore forno, del termofusibile e del ventilatore di raffreddamento (nelle versioni con forno ventilato)

- Rimuovere lo scudo di protezione della ventola.
- Togliere il pannello posteriore dell'apparecchiatura.
- Smontare la protezione (Serie 900).
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

GRILL

Sostituzione della resistenza

- Svitare la vite che fissa la resistenza al forno ed estrarre la resistenza per circa 5 cm.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

- Controllare le condizioni delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.
- Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

18 COMPONENTI PRINCIPALI

PIANO DI COTTURA GAS

- Rubinetto gas

- Bruciatore principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia

TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE

- Rubinetto gas
- Bruciatore principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia
- Candelina accensione
- Accenditore piezoelettrico

FORNO GAS

- Valvola gas
- Bruciatore principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia
- Candelina accensione
- Accenditore piezoelettrico

PIANO DI COTTURA ELETTRICO

- Selettore
- Piastra riscaldante
- Lampada spia.

FORNO ELETTRICO

- Selettore
- Termostato di lavoro
- Termostato di sicurezza
- Resistenza
- Lampada spia.
- Motore ventilatore forno (nelle versioni con forno ventilato)
- Interruttore (nelle versioni con forno ventilato)

GRILL

- Regolatore di energia
- Termostato di sicurezza
- Resistenza grill








HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	2
PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN	3
RESTRISIKEN.....	4
ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	5
1 GERÄTEDATEN	5
2 ALLGEMEINE HINWEISE	5
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	5
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	5
REINIGUNGSHINWEISE	5
3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN	5
ELEKTROOFEN.....	5
4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS.....	5
5 RISIKEN DURCH LÄRM.....	5
INSTALLATIONSANWEISUNGEN.....	6
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	6
6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	6
7 HANDLING.....	6
8 AUSPACKEN	6
9 AUFSTELLUNG	6
10 WRASENABZUGSSYSTEM.....	6
11 ANSCHLÜSSE.....	7
12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	7
GASKOCHMULDE.....	7
GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE	8
GASOFEN.....	8
13 INBETRIEBNAHME	8
GEBRAUCHSANLEITUNGEN	8
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	8
GEBRAUCH DES GRILL	11
14 STILLSTANDZEITEN.....	11
REINIGUNGSANLEITUNGEN	11
REINIGUNGSHINWEISE	11
WARTUNGSANWEISUNGEN.....	12
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	12
UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART	12
INBETRIEBNAHME.....	12
15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	12
GASKOCHMULDE.....	12
GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE	12
GASOFEN.....	13
ELEKTROKOCHFELD	13
ELEKTROOFEN.....	13
GRILL	13
16 ERSATZ VON BAUTEILEN	13
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.....	13
GASKOCHMULDE.....	13
GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE	13
GASOFEN.....	14
ELEKTROKOCHFELD	14
ELEKTROOFEN.....	14
GRILL	14
17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE	14
18 HAUPTKOMPONENTEN.....	14
GASKOCHMULDE.....	14
GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE	14
GASOFEN.....	14
ELEKTROKOCHFELD	14
ELEKTROOFEN.....	14
GRILL	15

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. **BRANDGEFAHR.**
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Schließen Sie Türen und Schubladen nach dem Gebrauch.

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Persönlichen Schutzausrüstungen (PSA), die während der verschiedenen Lebensphasen des Geräts zu verwenden sind.

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
							
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Gebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					

 PSA VORGESEHEN

 PSA ZUR VERFÜGUNG ODER BEI BEDARF ZU VERWENDEN

 PSA NICHT VORGESEHEN

(*) Die für den normalen Gebrauch und bei Wartungsarbeiten verwendeten Handschuhe müssen hitzebeständig sein, um die Hände des Bedieners zu schützen, wenn dieser heiße Geräteteile oder heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...) berührt.

Die Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstungen kann das Fachpersonal, die Techniker und das Bedienpersonal chemischer Gefährdung und eventuellen Gesundheitsschäden aussetzen.

RESTRISIKEN

Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, werden auf der Maschine gekennzeichnet.
Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken der Maschine aufgeführt:
Diese Verhaltensweisen sind unzulässig und damit streng verboten.

RESTRISIKEN	GEFÄHRLICHE SITUATION	WARNUNG
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile.	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...).	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben. Der Bediener führt (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne Unterbrechung der Stromversorgung der Maschine) auf nassem Fußboden liegend Eingriffe aus.	Die Wartung des Geräts darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit gegen Stromschläge schützenden persönlichen Schutzausrüstungen ausgestattet ist.
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Elektrischer Schlag, der durch eine nicht funktionstüchtige Erdungsanlage oder defekte elektrische Schutzvorrichtungen verursacht wird.	Dem Gerät vorgeschaltet müssen den einschlägigen Normen entsprechende Schutzvorrichtungen installiert werden.
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern oder er klettert auf das Gerät).	Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern oder auf das Gerät klettern).
Kippgefahr von Lasten	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebezeuge verwendet werden.
Chemische Stoffe	Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z. B.: Reiniger, Entkalker, etc.)	Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachten Sie stets die Anweisungen auf den Sicherheitsdatenblättern und den Etiketten der verwendeten Produkte. Die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden.
Schnittgefahr	Bei Wartungsarbeiten besteht bei Berührung der Innenteile des Maschinenrahmens die Gefahr von Schnittverletzungen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (schnittfeste Handschuhe und Unterarmstulpen) ausgestattet ist.
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Handling beweglicher Teile Finger oder Hände quetschen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe) ausgestattet ist.
Ergonomisch	Der Bediener nimmt Eingriffe am Gerät ohne die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen vor.	Der Bediener muss die Eingriffe am Gerät unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstungen vornehmen.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Kapitel enthält die allgemeinen Informationen, die sämtlichen Benutzern dieser Anleitung bekannt sein müssen. Die spezifischen Informationen für die einzelnen Benutzer dieser Anleitung sind in den folgenden Kapiteln enthalten („ANWEISUNGEN FÜR“).

1 GERÄTEDATEN

- Das Schild mit den Gerätedaten befindet sich an der Innenseite des Bedienfeldes.
- Das Modell und die Seriennummer des Geräts sind darüber hinaus auf den Etiketten und auf der Verpackung vermerkt.

2 ALLGEMEINE HINWEISE

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätermodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie in Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt.

ACHTUNG: Das Öffnen des Ablassventils bewirkt das Ausfließen des heißen Inhalts der Wanne.

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätermodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl sowie die Oberflächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Lassen Sie das Innere des Geräts mindestens zweimal pro Jahr von einem autorisierten Servicetechniker reinigen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Fußboden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

ELEKTROOFEN

SICHERHEITSTHERMOSTAT

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Um den Betrieb des Geräts wiederherzustellen, muss die Frontblende abgenommen und die Reset-Taste des Thermostats gedrückt werden. Dieser Vorgang muss von einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorgenommen werden.

AUSFÜHRUNGEN MIT UMLUFTOFEN

Wenn die Kontrolllampe des Einschalters des Ofenlüfter-Motors nicht leuchtet, weist dies auf eine Betriebsstörung hin.

- Die Kontrolllampe des Schalters ist defekt.
- Die Thermoisolation im Bereich des Lüftermotors ist defekt. In diesem Fall sollte das Gerät so schnell wie möglich ausgeschaltet und der Kundendienst gerufen werden. Die Thermoisolation im Bereich des Lüftermotors muss zusammen mit dem Kühlgebläse ersetzt werden.

4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

VERPACKUNG

Die Verpackung besteht aus umweltverträglichen Materialien. Die recycelbaren Kunststoffkomponenten sind:

- die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanleitungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE).
- die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

GERÄT

Das Gerät besteht zu mehr als 90 % seines Gewichtes aus recycelbaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer usw.).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

- Es darf nicht in die Umwelt gelangen.
- Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

5 RISIKEN DURCH LÄRM

- In Bezug auf die Luftschallemission liegt der A-bewertete Schalldruckpegel unter 70 dB(A).

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.

6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.

- Entsprechende Rechtsverordnungen wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen der Länder.
- Verordnungen über Arbeitsstätten. Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen.
- DVGW -Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen".
- DVGW -Arbeitsblatt G600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen".
- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas". Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien für Küchen und Flüssiggas.
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU).

Das Gerät muss in Konformität mit EN 1717 und den geltenden nationalen Regelwerken über Wasserinstallationen installiert werden.

7 HANDLING

Die auf die Verpackung aufgedruckten Warnzeichen müssen unbedingt beachtet werden, um sicherzustellen, dass das Gerät beim Handling nicht beschädigt wird. Das Handling des Gerätes darf ausschließlich mit geeigneten Hilfsmitteln erfolgen. Bei Verwendung von Hebezeugen wie Gabelstaplern oder Ähnlichem ist darauf zu achten, dass sich das Gerät in einem stabilen Gleichgewicht befindet.

8 AUSPACKEN

Überprüfen Sie die Verpackung und fordern Sie bei sichtbaren Schäden den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außen- und Innenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

9 AUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein. Falls das Gerät sehr nahe an Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, Dekorelementen, usw. aufgestellt werden muss, dürfen diese in nicht brennbarem Material ausgeführt sein. Andernfalls müssen sie mit geeigneten, unbrennbaren Wärmeisolierungen verkleidet werden. Die Bestimmungen zur Brandverhütung müssen strengstens beachtet werden.
- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße
- Wenn das Tischgerät mit Gewicht unter 40 kg einzeln installiert wird, muss es mit den geflanschten Stellfüßen befestigt werden.

GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

Befestigen Sie das separat installierte, 40 cm breite Gerät am Boden. Verwenden Sie die dazu bestimmten Gewindefüße.

GERÄTEZEILE

- Nehmen Sie die Bedienfelder ab (A).
- Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus (C).
- Verbinden Sie die Geräte an den Stellen (B) und (D) mit den im Lieferumfang enthaltenen Schrauben.
- Lockern Sie die 2 vorderen Schrauben (E), drehen Sie das Plättchen (F), bis es an der Schraube des Nachbargeräts einrastet.
- Ziehen Sie die Schrauben (E) an.

10 WRASENABZUGSSYSTEM

Legen Sie den Wrasenabzug je nach „Gerätetyp“ an. Der „Typ“ steht auf dem Schild der Gerätedaten.

GERÄTETYP „A1“

- Stellen Sie den Gerätetyp „A1“ unter einer Dunstabzugshäube auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

GERÄTETYP „B21“

- Stellen Sie den Gerätetyp „B21“ unter einer Dunstabzugshäube auf.

GERÄTETYP „B11“

- Montieren Sie über dem Gerätetyp „B11“ den passenden Rauchabzug, der beim Gerätehersteller anzufordern ist. Befolgen Sie die dem Rauchabzug beiliegenden Anleitungen.
- Schließen Sie ein bis zu 300 °C hitzebeständiges Rohr mit 150/155 mm Durchmesser an den Rauchabzug an.
- Führen Sie es nach außen oder in einen garantiert funktionierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3 Meter sein.

11 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsplan am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.

ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG


Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie deshalb die an der Verpackung und am Gerät angebrachten Etiketten. Stellen Sie das Gerät falls erforderlich auf den entsprechenden Gasbetrieb um. Gehen Sie nach den Anweisungen im folgenden Abschnitt „Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb“ vor.

Für die Aufbaugeräte ist außerdem ein rückseitiger Anschluss verfügbar. Entfernen Sie den Verschluss und verschrauben Sie ihn hermetisch am frontseitigen Anschluss.

- Installieren Sie an einer leicht zugänglichen Stelle vor dem Gerät einen Schnellabsperthahn.
- Verwenden Sie nur Anschlussrohre, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des Gasanschlusses am Gerät.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob Spannung und Frequenz des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmen. Kontrollieren Sie dazu das Typenschild des Gerätes.


Falls vorhanden, warnt das Symbol  vor:


ACHTUNG GEFÄHRLICHE SPANNUNG.

- Installieren Sie vor dem Gerät in leicht zugänglicher Position einen Schutzschalter mit entsprechender Leistung zur allpoligen Trennung vom Stromnetz, dessen Kontaktöffnungsweite gemäß den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung entsprechend Überspannungskategorie III gewährleistet. Der höchstzulässige Leckstrom des Geräts beträgt 1mA/kW.
- Für den Anschluss sind flexible, ölbeständige Gummischlauchleitungen der Bauarten H05RN-F oder H07RN-F zu verwenden. Der Kabelquerschnitt kann der Tabelle der technischen Daten entnommen werden.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Sichern Sie das Versorgungskabel mit der Kabelverschraubung.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.
- Bei Beschädigungen des Stromkabels lassen Sie dieses entweder vom Hersteller bzw. von dessen Kundendienst oder von einer Fachkraft reparieren, um jedes Risiko auszuschließen.

ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Schutzleiter mit der durch das

Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potentialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.

- Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät in ein Potentialausgleichssystem eingebunden und gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen werden muss.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie die Anschlussrohre vor dem Anschluss des Filters und des Geräts, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.
- Warmwasseranschluss: die Wassertemperatur darf 60 °C nicht überschreiten.
- Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.
- Das Gerät muss permanent und nicht mit einem trennbaren Anschluss-Set an die Wasserversorgung angeschlossen werden.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem beim Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden. Legen Sie deshalb unter dem Abflusshahn der Töpfe und gegenüber den Kippbratpfannen einen Bodenablaufschaft mit Gitter und Siphon an.

12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle T1 gibt je nach Bestimmungsland an:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb infrage kommen.
- die Düsen und die Einstellungen für jede verwendbare Gasart. Die in Tabelle T1 für die Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingepreßt.

Zur Anpassung des Gerätes an die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, die Anweisungen von Tabelle T1 befolgen und die nachstehenden Eingriffe vornehmen:

- Die Düse des Hauptbrenners ersetzen (UM).
- Den Luftregler des Hauptbrenners im Abstand A anbringen.
- Die Düse des Zündbrenners ersetzen (UP).
- Die Luftregelung des Zündbrenners vornehmen (falls erforderlich).
- Die Düse der Kleinststellung des Gashahns ersetzen (Um).
- Versehen Sie das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber. Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Gerätes enthalten.

GASKOCHMULDE

ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE

- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen Sie die Abstellroste und die Brenner
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle T1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

- Bedienfeld entfernen.

- Bauen Sie die Düse Um aus und ersetzen Sie sie durch die in Tabelle T1 angegebene Düse.
- Die Düse Um wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen Sie die Abstellroste und die Brenner.
- Entfernen Sie die 3 Schrauben, mit denen die Venturidüse an die Fläche befestigt ist, und ziehen Sie die Düse um ca. 10 cm heraus.
- Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.
- Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle T1 angegebene Düse.
- Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben. Sämtliche Teile wieder einbauen.
- In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE

ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG.

- Bedienfeld entfernen.
- Lockern Sie die Schraube V.
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle T1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Bringen Sie den Luftregler Z auf den in der Tabelle T1 angegebenen Abstand A.
- Die Schraube V wieder fest verschrauben.

ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

- Bedienfeld entfernen.
- Bauen Sie die Düse Um aus und ersetzen Sie sie durch die in Tabelle T1 angegebene Düse.
- Die Düse Um wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

- Nehmen Sie die Glühplatte ab
- Nehmen Sie das Bedienfeld und die internen Schutzvorrichtungen ab
- Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.
- Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle T1 angegebene Düse.
- Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben. Sämtliche Teile wieder einbauen.
- In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

GASOFEN

ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG.

- Nehmen Sie das Paneel unter der Ofentür ab.
- Lockern Sie die Schraube V.
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle T1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Bringen Sie den Luftregler Z auf den in der Tabelle T1 angegebenen Abstand A.
- Die Schraube V wieder fest verschrauben.

ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

- Nehmen Sie das Paneel unter der Ofentür ab.

- Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.
- Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle T1 angegebene Düse.
- Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

13 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel „WARTUNGSANWEISUNGEN“.

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER


Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das

Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.

- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammaren Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. **BRANDGEFAHR.**
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Füllen Sie kein Wasser in das Becken, wenn es leer und heiß ist, denn dies könnte ein Erlöschen der Brenner zur Folge haben.
- Es wird empfohlen persönliche Schutz-ausrüstung zu verwenden, da es unter Umständen zum Verschütten sehr heißer Speisen kommen kann.
- Während des Betriebs des Geräts besteht die Möglichkeit, dass der umliegende Fußboden rutschig ist. Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie geeignete Hilfsmittel, um nicht zu stürzen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des Zubehörs (z. B. Töpfe) und beweglicher Geräteteile, nehmen Sie eine korrekte Haltung ein.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie in Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt. **ACHTUNG: Das Öffnen des Ablassventils bewirkt das Ausfließen des heißen Inhalts der Wanne.**

GEBRAUCH DER GASKOCHMULDE



Falls das Symbol  verwendet wird, zeigt es die Gefahren von Verbrennungen aufgrund von heißen Elementen an.

BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt
- Die Zündbrenner sind von Hand zu betätigen
- Stellen Sie sicher, dass die Flammenkränze korrekt in ihren Aufnahmen sitzen
- Die vom Hersteller gelieferten Zusatzplatten sind ausschließlich zum Einsatz mit 6 kW Brennern bestimmt.
- Verwenden Sie Töpfe mit einem Boden, dessen Durchmesser kleiner als die jeweilige Platte ist. Er darf nicht über die Platte hinausstehen.
- Versichern Sie sich, dass sich die Töpfe-Abstellroste in der korrekten Position befinden.
- Auf dem 4-kW-Brenner müssen Töpfe mit einem Durchmesser von min. 150 mm und max. 340 mm benutzt werden.
- Auf dem 6-kW-Brenner müssen Töpfe mit einem Durchmesser von min. 150 mm und max. 400 mm benutzt werden.
- Auf dem 10-kW-Brenner müssen Töpfe mit einem Durchmesser von min. 250 mm und max. 500 mm benutzt werden.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Knebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:


- Aus
- ★ Einschalten des Zündbrenners
-  Kleinste Flamme
-  Größte Flamme



Einschalten des Zündbrenners

Den Bedienknebel eindrücken und auf "★" drehen.

- Den Knebel ganz eindrücken und den Zündbrenner mit einer kleinen Flamme zünden
- Halten Sie den Knebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und geben Sie ihn dann frei. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen

Einschalten des Hauptbrenners

Den Knebel aus der Position "★" auf die Position "" drehen.

Drehen Sie den Knebel dann je nach gewünschter Gartemperatur in eine beliebige Position zwischen "" und "".

Ausschalten

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knebel auf "★" drehen.

Zum Ausschalten des Zündbrenners den Knebel drücken und auf "●" drehen.

BEDIENUNG DES GLÜHPLATTENHERDS/SIMPLE SERVICE

BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt
- Die höchsten Temperaturen erreicht die Platte in ihrer Mitte
- Stellen Sie sicher, dass der Flammenkranz des Brenners korrekt in seiner Aufnahme sitzt. Heben Sie den Mittelring der Platte an.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Einschalten des Zündbrenners

Den Bedienknebel eindrücken und auf "★" drehen.

- Den Knebel ganz eindrücken und den Zündbrenner mit der Taste des Piezozünders einschalten.
- Halten Sie den Bedienknebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.
- Sie können die Zündflamme durch das Sichtfenster an der Bedienblende sehen.
- Sie können den Zündbrenner mit einer kleinen Flamme zünden. Heben Sie dazu den Mittelring der Platte an.

Der Knebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

★ Einschalten des Zündbrenners

🔥 Kleinste Flamme

🔥 Größte Flamme

Einschalten des Hauptbrenners

Den Knebel aus der Position "★" auf die Position "🔥" drehen.

Drehen Sie den Knebel dann je nach gewünschter Gartemperatur in eine beliebige Position zwischen "🔥" und "🔥".

Ausschalten

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knebel auf "★" drehen.

Zum Ausschalten des Zündbrenners den Knebel drücken und auf "●" drehen.

GEBRAUCH DES GASOFENS

BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln auf den mitgelieferten Einschubrosten bestimmt.
- Lassen Sie die Tür während des Ofenbetriebs nicht geöffnet (auch nicht spaltweise).

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Schaltknebel des Thermostatventils hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

★ Einschalten des Zündbrenners

100 Mindestgartemperatur

300 Höchstgartemperatur

Einschalten des Zündbrenners

Den Bedienknebel eindrücken und auf "★" drehen.

- Den Knebel ganz eindrücken und den Zündbrenner mit der Taste des Piezozünders einschalten.
- Halten Sie den Bedienknebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.
- Sie können die Zündflamme durch das Sichtfenster am Ofenboden sehen. Sie müssen zuvor den Verschlussdeckel des Sichtfensters anheben.
- Sie können den Zündbrenner mit einer kleinen Flamme zünden.

Einschalten des Hauptbrenners

- Drehen Sie den Bedienknebel auf die der gewählten Gartemperatur entsprechenden Position.

Ausschalten

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knebel auf "★" drehen.

Zum Ausschalten des Zündbrenners den Knebel drücken und auf "●" drehen.

BEDIENUNG DES ELEKTROKOCHEFELDS

BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt.
- Verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden. Die Wok-Kochzone ist speziell für Wok-Pfannen geeignet.
- Lassen Sie die Kochplatten nicht ohne oder mit leerem Topf eingeschaltet.
- Gießen Sie keine kalte Flüssigkeiten über die heiße Platte.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

1 Mindesttemperatur

2÷5 Mittlere Temperaturen

6 Höchsttemperatur

Einschalten

- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf die gewünschte Betriebsstellung.
- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.

Ausschalten

- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt nur, wenn alle Platten ausgeschaltet sind.

GEBRAUCH DES ELEKTROOFENS

BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln auf den mitgelieferten Einschubrosten bestimmt.
- Lassen Sie die Tür während des Ofenbetriebs nicht geöffnet (auch nicht spaltweise).

- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Lüferrad in der Garkammer der die Auftauung gefrorener Lebensmittel (Luftumwälzung bei Raumtemperatur) sowie das Garen mit forcierter Heißluft ermöglicht; (mod. Umluftbackofen).

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Betrieb des Elektroofens wird über zwei Schaltknebel (zur Wahl der Heizart und der Gartemperatur) geregelt. Eine gelbe Kontrolllampe zeigt den Betrieb der Heizelemente an.

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus



Oberhitze (Grill) eingeschaltet



Unterhitze eingeschaltet



Ober- und Unterhitze eingeschaltet

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

110°C Mindesttemperatur

280°C Höchsttemperatur

Einschalten

- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf die gewünschte Betriebsstellung.
- Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf die gewählte Gartemperatur.
- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

Ausschalten

- Drehen Sie den Thermostatknäbel auf "0".
- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".

EINSCHALTEN DES LÜFTERS (Ausführungen mit Umluftofen)

Der Schalter hat folgende Betriebsstellungen:

1 Ein

0 Aus

Einschalten

- Den Schalter in die Position 1 drücken.
- Der Schalter leuchtet auf.

Ausschalten

- Den Schalter in die Position 0 drücken.
- Der Schalter erlischt.

GEBRAUCH DES GRILL

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

1 Mindestgrill

6 Höchstgrill

Einschalten

- Drehen Sie den Bedienknebel des Reglers auf die gewünschte Stellung.

Ausschalten

- Drehen Sie den Bedienknebel des Temperaturreglers auf Position 0 (Betriebsanzeige erloschen).

14 STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einem geplanten Stillstand des Gerätes wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem leicht mit Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Lassen Sie die Deckel geöffnet.
- Schließen Sie die Hähne und schalten Sie den Hauptschalter der Stromversorgung aus.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Gerätes wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Elektrogeräte für wenigstens 60 Minuten bei Mindesttemperatur in Betrieb.

REINIGUNGSANLEITUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl sowie die Oberflächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Lassen Sie das Innere des Gerätes mindestens zweimal pro Jahr von einem autorisierten Servicetechniker reinigen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Fußboden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche, nicht scheuernde Reiniger. Wischen Sie mit dem Tuch in Schliffrichtung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Scheuerschwämme oder anderen Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die Kratzer oder Schäden an den Oberflächen verursachen könnten.

GLÜHPLATTENHERD

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch

- Für einige Minuten in Betrieb setzen, um das Trocknen zu beschleunigen
- Tragen Sie auf die Flächen eine dünne Schutzschicht Speiseöl auf

ELEKTROPLATTEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch
- Für einige Minuten in Betrieb setzen, um das Trocknen zu beschleunigen
- Tragen Sie auf die Flächen eine dünne Schutzschicht Speiseöl auf

Reinigung des Lüfterrades (mod. Umluftbackofen)

- Das Lüfterrad muß regelmäßig gesäubert werden. Die Fettablagerung an den Flügeln verursacht Überhitzung des Motors, schlechte Verteilung der Hitze und dadurch ungleichmäßiges Garen.

WARTUNGSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel „Installationsanweisungen“.

INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Bei Auftreten von Betriebsstörungen schlagen Sie bitte im nachfolgenden Abschnitt „Abhilfe bei Betriebsstörungen“ nach.

GASGERÄTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel „GEBRAUCHSANLEITUNGEN“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

- den Gasversorgungsdruck (siehe nachstehenden Abschnitt).
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit der Wrasenabzugsanlage.

PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

- Verwenden Sie einen Druckmesser mit 0,1 mbar Mindestauflösung.
- Bedienfeld entfernen.

- Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss und schließen Sie den Druckmesser an.

- Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.

ACHTUNG! Sollte der Gasversorgungsdruck außerhalb des Bereichs der Grenzwerte (Min. - Max.) von Tabelle T2 liegen, muss der Gerätebetrieb unterbrochen und das Gaswerk kontaktiert werden.

- Trennen Sie den Druckmesser und verschrauben Sie die Halteschraube wieder fest am Druckanschluss.

ELEKTROGERÄTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel „GEBRAUCHSANLEITUNGEN“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

- die Stromwerte jeder Phase.
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

GASKOCHMULDE

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.

Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt am Gashahn oder am Gasventil angeschlossen.
- Der Knebel des Gasschalters oder des Gasventils wird nicht lange genug gedrückt.

Der Hauptbrenner schaltet sich (auch bei eingeschaltetem Zündbrenner) nicht ein

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).

GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Die Zündkerze ist falsch angeschlossen oder defekt.
- Der Zünder oder das Zündkerzenkabel ist defekt.

Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.

- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt am Gashahn oder am Gasventil angeschlossen.
- Der Knebel des Gasschalters oder des Gasventils wird nicht lange genug gedrückt.

Der Hauptbrenner schaltet sich (auch bei eingeschaltetem Zündbrenner) nicht ein

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).

GASOFEN

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Die Zündkerze ist falsch angeschlossen oder defekt.
- Der Zünder oder das Zündkerzenkabel ist defekt.

Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt am Gashahn oder am Gasventil angeschlossen.
- Der Knebel des Gasschalters oder des Gasventils wird nicht lange genug gedrückt.

Der Hauptbrenner schaltet sich (auch bei eingeschaltetem Zündbrenner) nicht ein

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Das Gasventil ist defekt.

ELEKTROKOCHFELD

Die Platte erhitzt sich nicht.

Mögliche Ursachen:

- Die Platte ist defekt.

ELEKTROOFEN

Das Gerät heizt nicht.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

AUSFÜHRUNGEN MIT UMLUFTOFEN

Der Motor des Ofenlüfters funktioniert nicht.

Mögliche Ursachen:

- Der Motor des Ofenlüfters ist defekt.
- Die Thermosicherung im Bereich des Lüftermotors ist defekt.

GRILL

Die Grill funktioniert nicht

Mögliche Ursachen:

- Der Energieregler ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.

16 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Gaskreises sicher, dass an ihren Anschlussstellen an den Kreis keine Undichtigkeiten vorliegen.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher

GASKOCHMULDE

Ersatz des Gashahns.

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Zündbrenners und des Thermolements

- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen Sie die Abstellroste und die Brenner
- Entfernen Sie die 3 Schrauben, mit denen die Venturidüse an die Fläche befestigt ist, und ziehen Sie die Düse um ca. 10 cm heraus.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE

Ersatz des Gasschaltknebels und des Piezozünders

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Hauptbrenners, des Zündbrenners, des Thermolements und der Zündkerze.

- Nehmen Sie die Glühplatte ab
- Nehmen Sie das Bedienfeld und die internen Schutzvorrichtungen ab
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

GASOFEN

Ersatz des Gasventils und des Piezozünders

- Bedienfeld entfernen.
- Die Kugel aus ihrem Sitz an der Ofenseite nehmen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Brenners

- Nehmen Sie das Paneel unter der Ofentür ab.
- Bauen Sie die Sohle und die Haube über dem Brenner ab.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Zündbrenners und der Zündkerze.

- Nehmen Sie das Paneel unter der Ofentür ab.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Thermoelements

- Bedienfeld entfernen.
- Nehmen Sie das Paneel unter der Ofentür ab.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

ELEKTROKOCHFELD

Ersatz des Wahlschalters und der Kontrolllampe.

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz der Kochplatte.

- Nehmen Sie das Bedienfeld und die internen Schutzvorrichtungen ab.
- Das Teil ausbauen und ersetzen. Verschrauben Sie am neuen Teil das dem ersetzten Teil abgenommene Distanzstück M8.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

ELEKTROOFEN

Ersatz des Wahlschalters und der Kontrolllampe.

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Betriebs- und des Sicherheitsthermostats.

- Bedienfeld entfernen.
- Die Kugel aus ihrem Sitz an der Ofenseite nehmen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Heizelements

- Den Ofenboden entfernen (nur bei den unteren Heizelementen).
- Die Schraube, mit der das Heizelement am Ofen befestigt ist, lösen und das Heizelement um ca. 10 cm herausziehen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.

- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Austausch des Ofen-Lüferrads (Ausführungen mit Umluftofen)

- Die Roste, die inneren Rostauflagen und die Schutzabdeckung des Lüferrads abnehmen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Austausch des Ofenlüfter-Motors, der Thermosicherung und des Kühlgebläses (Ausführungen mit Umluftofen)

- Die Schutzabdeckung des Lüferrads abnehmen.
- Die Geräterückwand entfernen.
- Die Schutzvorrichtung ausbauen (Serie 900).
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

GRILL

Ersatz des Heizelements

- Die Schraube, mit der das Heizelement am Ofen befestigt ist, lösen und das Heizelement um ca. 5 cm herausziehen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzrückstände.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

18 HAUPTKOMPONENTEN

GASKOCHMULDE

- Gashahn
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement

GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE

- Gashahn
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozünder

GASOFEN

- Gasventil
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozünder

ELEKTROKOCHFELD

- Wahlschalter
- Heizplatte
- Kontrolllampe.

ELEKTROOFEN

- Wahlschalter
- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat

- Heizelement
- Kontrolllampe.
- Ofenlüfter-Motor (Ausführungen mit Umluftofen)
- Schalter (Ausführungen mit Umluftofen)

GRILL

- Energieregler
- Sicherheitsthermostat
- Grillwiderstände








REMINDEES FOR THE USER	2
PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT	3
RESIDUAL RISKS	4
GENERAL INFORMATION	5
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS	5
2 GENERAL PRESCRIPTIONS	5
REMINDEES FOR THE INSTALLER	5
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	5
REMINDEES FOR CLEANING	5
3 SAFETY AND CONTROL DEVICES	5
ELECTRIC OVEN	5
4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE	5
5 RISKS DUE TO NOISE	5
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	5
REMINDEES FOR THE INSTALLER	5
6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS	6
7 HANDLING	6
8 UNPACKING	6
9 POSITIONING	6
10 FUMES EXHAUST SYSTEM	6
11 CONNECTIONS	6
12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS	7
GAS HOB	7
SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE	7
GAS OVEN	7
13 COMMISSIONING	8
INSTRUCTIONS FOR USE	8
REMINDEES FOR THE USER	8
USING THE GRILL	10
14 PROLONGED DISUSE	10
INSTRUCTIONS FOR CLEANING	10
REMINDEES FOR CLEANING	10
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE	11
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	11
CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS	11
COMMISSIONING	11
15 TROUBLESHOOTING	11
GAS HOB	11
SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE	11
GAS OVEN	12
ELECTRIC HOB	12
ELECTRIC OVEN	12
GRILL	12
16 REPLACING COMPONENTS	12
REMINDEES FOR REPLACING COMPONENTS	12
GAS HOB	12
SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE	12
GAS OVEN	12
ELECTRIC HOB	13
ELECTRIC OVEN	13
GRILL	13
17 CLEANING THE INTERIOR	13
18 MAIN COMPONENTS	13
GAS HOB	13
SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE	13
GAS OVEN	13
ELECTRIC HOB	13
ELECTRIC OVEN	13
GRILL	13

REMINDERS FOR THE USER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Close doors and drawers after use.

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

Given below is a summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the service life of the equipment.

Phase	Protective garments	Safety footwear	Gloves	Goggles	Ear protectors	Mask	Helmet
							
Transport		X					
Handling		X					
Unpacking		X					
Assembly		X					
Normal use	X	X	X (*)				
Adjustments		X					
Routine cleaning		X					
Extraordinary cleaning		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Disassembly		X					
Scrapping		X					

 PPE REQUIRED

 PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY

 PPE NOT REQUIRED

(*) The gloves used during normal Use and Maintenance must be heatproof to protect hands when the operator touches hot parts of the equipment or hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).

The non-use of personal protective equipment by operators, specialized technicians or persons using the equipment can involve exposure to chemical hazards and possible damage to health.

RESIDUAL RISKS

There are risks on the machine that have not been completely eliminated from a design standpoint or with the installation of adequate protection devices.

To provide the Customer with full information, given below are the residual risks that remain on the machine: such actions are deemed improper and therefore strictly forbidden.

RESIDUAL RISK	HAZARDOUS SITUATION	WARNING
Slipping or falling	The operator may slip due to water or dirt on the floor.	When using the equipment, use individual anti-slip protective devices.
Burn	The operator intentionally touches parts of the equipment.	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Burn	The operator intentionally touches hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Electric Shock (Electrocution)	Contact with live electrical parts during maintenance operations carried out with the electric panel powered. The operator intervenes (with an electric tool or without disconnecting the power) lying on the wet floor.	Maintenance of the equipment must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective devices against electrocution.
Electric Shock (Electrocution)	Electrocution caused by malfunction of the grounding system or electrical protection devices.	Install protection devices complying with applicable regulatory requirements upstream of the equipment.
Falling from above	The operator intervenes on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbs on it).	Do not intervene on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbing on it).
Overturning of loads	Handling of the equipment or part of it without suitable means.	Use suitable lifting systems or accessories when handling the equipment or packaging.
Chemical	The operator comes into contact with chemicals (e.g. detergent, scale remover, etc.)	Use appropriate safety measures. Always refer to the safety data sheets and labeling of the product used. Use the personal protective equipment recommended in the safety data sheets.
Cuts	Risk of cuts on the internal parts of the machine frame during maintenance.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (cut-resistant gloves and garments covering the forearm).
Crushing	The fingers/hands of personnel can be crushed when handling movable parts.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (gloves).
Ergonomics	The operator intervenes on the appliance without the necessary personal protective equipment.	The operator must intervene on the equipment provided with personal protective equipment.

GENERAL INFORMATION

This chapter contains general information which all users of the manual must be familiar with. Specific information for individual users of the manual is provided in subsequent chapters (" INSTRUCTIONS FOR ").

1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

- The appliance data plate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are detailed on decals and on the packaging.

2 GENERAL PRESCRIPTIONS

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).
- This type of appliance is intended for commercial applications: kitchens of restaurants, canteens, hospitals, and shops such as bakeries, butchers and similar. It is however not intended for continuous mass food production.

WARNING: Opening the drain valve will cause the hot tank content to escape.

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the external satin stainless steel surfaces, the inside of the cooking tanks and the cooking plates daily.
- The internal appliance components must be cleaned by a specialist technician at least twice a year.
- Do not clean the appliance with high pressure water jets or steam cleaners.
- Do not use corrosive products when cleaning the floor or the base underneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

ELECTRIC OVEN

SAFETY THERMOSTAT

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- To restore appliance operation, press the thermostat reset button located under the control pane. This procedure must only be carried out by a qualified, authorized technician.

VERSIONS CON FAN OVEN

If the oven fan motor switch light does not come on, this indicates a malfunction.

- The switch light is faulty.
- The fan motor area thermal fuse is faulty.

In this case immediately switch off the appliance and call the technical service center. Replace the fan motor area thermal fuse along with the cooling fan.

4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

PACKAGING

The packaging is made using environmentally friendly materials. The plastic recyclable components are:

- the transparent cover, the bags containing the instructions manual and nozzles (made of polyethylene - PE.).
- the straps (in polypropylene - PP).

APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminum sheet, copper....).

The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.

- It must be disposed of properly.
- Make the appliance unusable before scrapping.

5 RISKS DUE TO NOISE

- As regards airborne acoustical noise emissions, the A-weighted sound pressure level is below 70 dB(A).

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

REMINDERS FOR THE INSTALLER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).

6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current safety regulations.

Install the appliance in compliance with the prescriptions of EN1717 and the water pollution regulations in force in your country.

7 HANDLING

The packaging is marked with warning symbols that indicate the precautions to be taken when handling the appliance to avoid damage. The appliance must only be handled using suitable equipment. If lifting equipment is used, such as forklift trucks or similar, make sure that the appliance is in a stable position.

8 UNPACKING

Check the state of the packaging and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.

- Remove the packaging.
- Remove the protective film from the exterior and interior panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

9 POSITIONING

- The dimensions of the appliance and the position of the connections are shown in the installation diagram at the beginning of the manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from the surrounding walls. If the appliance is placed very close to partition walls, kitchen cupboards, decorating elements, etc., make sure that these are made of non-combustible materials. If not, they should be covered with suitable non-combustible thermally insulating material. Also pay the utmost attention to fire prevention regulations.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet
- The countertop appliance weighing less than 40kg, where installed singly, must be secured using the flanged feet provided.

APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

Appliances of 40cms in width installed alone must be fixed to the floor. Use the flanged feet provided.

JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Remove the control panels (A).
- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height (C).
- Join the appliances in points (B) and (D) using the screws supplied.
- Loosen the 2 front screws (E), turn the plate (F) to hook on the screw on the adjacent appliance.
- Tighten the screws (E).

10 FUMES EXHAUST SYSTEM

Provide a fumes exhaust system based on the "Type" of appliance. The "Type" is stated on the appliance dataplate.

APPLIANCE TYPE "A1"

- Position the "A1" type appliance below an extractor hood to ensure smoke and fumes generated by cooking are removed.

APPLIANCE TYPE "B21"

- Position the "B21" type appliance below an extractor hood.

APPLIANCE TYPE "B11"

- Fit the "B11" type appliance with a suitable flue, available from the appliance manufacturer. Follow the assembly instructions provided with the flue.
- Connect the flue to a 150/155 mm diameter hose, heat resistant to 300°C.
- Vent to the outside or into an efficient flue. The hose length must not exceed 3 metres.

11 CONNECTIONS

The position and dimensions of connections are given in the installation diagram at the start of this manual.

CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

Check the compatibility of the gas supply. Check the details given on the decals on the packing and on the appliance. If necessary, convert the appliance to the type of gas utilized. Follow the instructions in the next paragraph "Conversion to a different type of gas".

On top appliances a rear connection is also available. Remove the plug present and screw it tightly onto the front connector.

- A rapid-action gas shut-off valve must be fitted upstream of the appliance in an easily accessible position.
- Do not use connection pipes having a diameter smaller than that of the appliance's gas connector.
- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.

ELECTRICAL CONNECTIONS

Check that the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site. Check the details given on the appliance data plate.


If used, the symbol  indicates:


CAUTION - HAZARDOUS VOLTAGE.

- Install an adequately rated omnipolar circuit-breaker upline of the appliance in an easily accessible point, in compliance with installation regulations; the circuit breaker must guarantee immediate omnipolar disconnection from the mains, with a minimum contact opening that allows complete disconnection in overvoltage category III conditions. The maximum permitted current dispersion is 1mA/kW.
- For electrical connection, use a rubber-sheathed flexible cable which is oil resistant, type H05RN-F or H07RN-F, for cable size consult the technical data table.
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.
- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the technical after-sales service or,

in any case, by a suitably qualified technician, so as to avoid any risk whatsoever.

PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient earth circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol  located next to the main terminal board.

Connect the metal structure of the electrical appliance to the equipotential node. Connect the conductor to the terminal with the symbol  on the outside part of the bottom.

- This symbol indicates that the appliance must be included in an equipotential system connected in compliance with current regulations.

CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply.

- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free from ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.
- Hot water connection: the water temperature must not exceed 60°C.
- The water inlet pressure must be between 150 kPa and 300 kPa. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.
- The appliance is intended to be permanently connected to the mains water supply and not via disconnectable fittings.

CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be provided using materials resistant to temperatures of 100 °C. The bottom of the appliance must not be subjected to steam produced by drainage of hot water. Install a siphoned floor drain with grating below the water drain cock of Boiling pans and in front of Bratt pans.

12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

Table T1 specifies, for each country:

- which gas can be used for the appliance.
- the nozzles and settings for each gas that can be used. For nozzles, the number indicated in table T1 is also stamped on the nozzle body.

To convert the appliance to the local gas type, follow the instructions given in a table T1 and carry out the steps below:

- Replace the main burner nozzle (UM).
- Adjust the main burner's air regulator to distance A.
- Replace the pilot burner nozzle (UP).
- Adjust the pilot burner air flow (if necessary).
- Replace the gas valve minimum nozzle (Um).
- Affix the adhesive tab indicating the new type of gas used. The nozzles and adhesive tabs are supplied with the appliance.

GAS HOB

REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE

- Remove the control panel.
- Remove the panstand grids and burners
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM.

- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

REPLACING THE MINIMUM ADJUSTMENT SCREW

- Remove the control panel.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

- Remove the control panel.
- Remove the control panel and internal guards.
- Remove the 3 screws securing the venturi to the hob and pull the venturi out by approx. 10 cm.
- Undo connector R.
- Remove nozzle UP and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten the connector R. Re-assemble all parts.
- For assembly, proceed in reverse order.

SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE

REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE AND ADJUSTING THE PRIMARY AIR FLOW.

- Remove the control panel.
- Slacken screw V.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM.
- Adjust air regulator Z to distance A as shown in table T1.
- Retighten screw V fully.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

REPLACING THE MINIMUM ADJUSTMENT SCREW

- Remove the control panel.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

- Remove the hotplate.
- Remove the control panel and internal guards.
- Undo connector R.
- Remove nozzle UP and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten the connector R. Re-assemble all parts.
- For assembly, proceed in reverse order.

GAS OVEN

REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE AND ADJUSTING THE PRIMARY AIR FLOW.

- Remove the panel below oven door.
- Slacken screw V.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM.
- Adjust air regulator Z to distance A as shown in table T1.
- Retighten screw V fully.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

- Remove the panel below oven door.
- Undo connector R.
- Remove nozzle UP and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten connector R.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

13 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE".

INSTRUCTIONS FOR USE


REMINDERS FOR THE USER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.

- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. **FIRE HAZARD.**
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Do not pour water in the container when it is empty and hot, as the burners may go out.
- The use of personal safety equipment is recommended - risk of very hot food being scattered.
- During appliance operation, the floor surrounding the appliance may become slippery: exercise caution and take all suitable measures to prevent falls.
- Take care when handling accessories (e.g. pans) and movable parts of the appliance to use the correct posture.
- This type of appliance is intended for commercial applications: kitchens of restaurants, canteens, hospitals, and shops such as bakeries, butchers and similar. It is however not intended for continuous mass food production. **WARNING: Opening the drain valve will cause the hot tank content to escape.**

USING THE GAS HOB

If used, the  symbol indicates a scalding or burn hazard due to the presence of parts that can reach high temperatures.

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods contained in pots and pans.
- The pilot burners have to be turned on manually.
- Check that the flame spreaders are correctly placed on the burners.
- The additional hotplates provided by the manufacturer can only be used on 6 kW burners.
- Pans used on the hotplates must be smaller in diameter than the hotplate itself. They must not protrude from the hotplate.
- Check that the pan support grilles are positioned correctly.
- Use pots with a diameter between 150 and 340 mm on the 4 kW burner.

- Use pots with a diameter between 150 and 400 mm on the 6 kW burner.
- Use pots with a diameter between 250 and 500 mm on the 10 kW burner.

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas tap control knob has the following positions:

- Off
- ★ Pilot ignition
- 🔥 Minimum flame
- 🔥 Maximum flame

Pilot ignition

Press and turn the knob to position "★".

- Press the knob down fully and light the pilot with a flame.
- Hold the knob down for about 20 seconds before releasing it. If the pilot flame goes out, repeat the operation.

Main burner ignition

Turn the knob from position "★" to "🔥".

Next, depending on cooking requirements, turn the knob to any position between "🔥" and "🔥".

Switching off

To switch the main burner off, turn the knob to position "★".

To switch off the pilot flame, press and turn the knob to position "●".

USING THE SOLID TOP HOB/SIMPLE SERVICE

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods contained in pots and pans.
- The highest temperatures are in the center of the hotplate.
- Check that the flame spreaders are correctly placed on the burners. Raise the central disc on the hotplate.

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

Pilot ignition

Press and turn the knob to position "★".

- Press the knob down fully and light the pilot using the piezo-electric igniter.
- Hold the knob down for about 20 seconds before releasing it. If the pilot flame goes out, repeat the operation.
- The pilot flame can be seen through the peep hole on the control panel.
- The pilot burner can be lit with a flame. Raise the central disc on the hotplate.

The gas tap control knob has the following positions:

- Off
- ★ Pilot ignition
- 🔥 Minimum flame
- 🔥 Maximum flame

Main burner ignition

Turn the knob from position "★" to "🔥".

Next, depending on cooking requirements, turn the knob to any position between "🔥" and "🔥".

Switching off

To switch the main burner off, turn the knob to position "★".

To switch off the pilot flame, press and turn the knob to position "●".

USING THE GAS OVEN

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods placed on the grilles provided.
- Do not leave the door even partially open during use.

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The control knob for the thermostatic valve has the following positions:

- Off
- ★ Pilot ignition

100 Minimum cooking temperature

300 Maximum cooking temperature

Pilot ignition

Press and turn the knob to position "★".

- Press the knob down fully and light the pilot using the piezo-electric igniter.
- Hold the knob down for about 20 seconds before releasing it. If the pilot flame goes out, repeat the operation.
- The pilot flame can be seen through the peep hole on the floor of the oven. First of all lift the peep hole cover.
- The pilot flame can be lit with a flame.

Main burner ignition

- Turn the knob to the chosen temperature setting for cooking.

Switching off

To switch the main burner off, turn the knob to position "★".

To switch off the pilot flame, press and turn the knob to position "●".

USING THE ELECTRIC HOB

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods contained in pots and pans.
- Use flat-bottomed pans. Use a special wok pan on the wok hotplate.
- Do not leave the hotplates switched on with no pan or an empty pan in place.
- Do not pour cold liquids onto the hot hotplate.

SWITCHING ON AND OFF

The control knob has the following positions:

0 Off

1 Minimum temperature

2÷5 Intermediate temperatures

6 Maximum temperature

Switching on

- Turn the control knob to the chosen position.
- The yellow indicator light switches on.

Switching off

- Turn the knob to position “ 0 ”.
- The yellow indicator light switches off when all the hotplates are switched off.

USING THE ELECTRIC OVEN

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods placed on the grilles provided.
- Do not leave the door even partially open during use.
- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- Fan in cooking chamber which allows defrosting (with air at ambient temperature), as well as forced convection cooking (hot air); (mod. ventilated oven).

SWITCHING ON AND OFF

The electric oven is controlled by two knobs (for selecting the type of heating and the cooking temperature). A yellow indicator light indicates operation of the heating elements.

The control knob has the following positions:

0 Off



Top element (grill) on



Bottom element on



Top element + bottom element on

The thermostat control knob has the following positions:

0 Off

110°C Minimum temperature

280°C Maximum temperature

Switching on

- Turn the control knob to the chosen position.
- Turn the thermostat knob to the chosen temperature setting for cooking.
- The yellow indicator light switches on.
- The yellow indicator light switches off when the oven reaches the set temperature.

Switching off

- Turn the thermostat knob to position "0".
- Turn the knob to position “ 0 ”.

FAN START (versions with fan oven)

The switch has the following positions:

1 On

0 Off

Switching on

- Press to the switch to 1.
- The switch lights up.

Switching off

- Press to the switch to 0.
- The switch turns off.

USING THE GRILL

SWITCHING ON AND OFF

The control knob has the following positions:

0 Off

1 Min Grill

6 Max Grill

Switching on

- Turn the control knob to the chosen position.

Switching off

- Turn the thermostat control knob to position 0 (indicator light off).

14 PROLONGED DISUSE

Before any prolonged disuse of the appliance, proceed as follows:

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a protective film.
- Leave lids open.
- Close the valves and turn off the electrical power supply at the main switch.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

- Inspect the appliance thoroughly before using it again.
- Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

INSTRUCTIONS FOR CLEANING

REMINDERS FOR CLEANING

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Clean the external satin stainless steel surfaces, the inside of the cooking tanks and the cooking plates daily.
- The internal appliance components must be cleaned by a specialist technician at least twice a year.
- Do not clean the appliance with high pressure water jets or steam cleaners.
- Do not use corrosive products when cleaning the floor or the base underneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the grain of the satin finish. Rinse repeatedly and dry thoroughly.
- Do not use pan scourers or other iron items.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

HOTPLATE RANGE

- Clean surfaces with a damp cloth.
- Switch on for a few minutes to dry rapidly.
- Lubricate surfaces with a fine coat of food grade oil.

ELECTRIC HOTPLATES

- Clean surfaces with a damp cloth.
- Switch on for a few minutes to dry rapidly.
- Lubricate surfaces with a fine coat of food grade oil.

Cleaning fan (mod.ventilated oven)

The ofan should be cleaned regularly. Excessive grease deposited on the blades may cause themotor to overheat, thereby preventing correct distribution of heat and uniform cooking.

INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter " Instructions for installation ".

COMMISSIONING

Following installation, conversion to a different type of gas or any maintenance operations, check appliance operation. In the event of any malfunction, consult the next paragraph "Troubleshooting".

GAS APPLIANCES

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the gas supply pressure (see next Paragraph).
- the correct ignition of the burners and the effectiveness of the fumes removal system.

CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE

- To measure the gas supply pressure use a manometer with a minimum definition of 0.1 mbar.
- Remove the control panel.
- Remove the screw from the pressure test point PP and connect the manometer to the test point.
- Make the measurement with the appliance in operation.

ATTENTION ! If the gas supply pressure is not within the limits (Min. - Max) indicated in Table T2, cease operation of the appliance and contact the gas utility company.

- Disconnect the manometer and retighten the retaining screw on the pressure connection.

ELECTRICAL APPLIANCES

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the current values of each phase.
- the correct operation of the heating elements.

15 TROUBLESHOOTING

GAS HOB

The pilot burner does not light

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.

Pilot burner goes out during use

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Defective gas tap or valve.
- Defective thermocouple or insufficient heating.
- Thermocouple incorrectly connected to gas tap or valve.
- Knob of gas tap or valve not pressed sufficiently.

The main burner does not light (even though pilot is lit)

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Defective burner (gas outlet holes clogged).

SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE

The pilot burner does not light

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Igniter defective or not properly connected.
- Igniter or igniter wire defective.

Pilot burner goes out during use

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Defective gas tap or valve.
- Defective thermocouple or insufficient heating.
- Thermocouple incorrectly connected to gas tap or valve.
- Knob of gas tap or valve not pressed sufficiently.

The main burner does not light (even though pilot is lit)

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Defective burner (gas outlet holes clogged).

GAS OVEN

The pilot burner does not light

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Igniter defective or not properly connected.
- Igniter or igniter wire defective.

Pilot burner goes out during use

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Defective gas tap or valve.
- Defective thermocouple or insufficient heating.
- Thermocouple incorrectly connected to gas tap or valve.
- Knob of gas tap or valve not pressed sufficiently.

The main burner does not light (even though pilot is lit)

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Defective burner (gas outlet holes clogged).

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Defective gas valve.

ELECTRIC HOB

The hotplate does not heat.

Possible causes:

- Hotplate defective.

ELECTRIC OVEN

The appliance does not heat.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.
- Heating elements defective.
- Safety thermostat tripped.

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

VERSIONS CON FAN OVEN

The oven fan motor is not working.

Possible causes:

- The oven fan motor is faulty.
- The fan motor area thermal fuse is faulty.

GRILL

The grill does not switch on

Possible causes:

- Defective energy regulator.
- Heating element faulty.

16 REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- After replacing a gas system component, check for gas leaks at connection points.
- After replacing an electrical system component, check it is correctly wired.

GAS HOB

Replacing the gas tap.

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the pilot burner and thermocouple.

- Remove the control panel.
- Remove the panstand grids and burners
- Remove the 3 screws securing the venturi to the hob and pull the venturi out by approx. 10 cm.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE

Replacing the gas tap and piezo igniter

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the main burner, pilot burner, thermocouple and igniter.

- Remove the hotplate.
- Remove the control panel and internal guards.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

GAS OVEN

Replacing the gas valve and piezo igniter

- Remove the control panel.
- Remove the bulb from its seat on the side of the oven.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the burner

- Remove the panel below oven door.
- Remove the floor and the plate positioned on top of the burner.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the pilot burner and igniter.

- Remove the panel below oven door.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the thermocouple

- Remove the control panel.
- Remove the panel below oven door.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

ELECTRIC HOB

Replacing the knob and indicator light.

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the hotplate.

- Remove the control panel and internal guards.
- Remove and replace the component. Screw spacer M8 taken from the old part onto the new one.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

ELECTRIC OVEN

Replacing the knob and indicator light.

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the working thermostat and safety thermostat.

- Remove the control panel.
- Remove the bulb from its seat on the side of the oven.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the heating element

- Remove the oven floor (only for lower heating elements).
- Undo the screw securing the element to the oven and pull the element out by approx. 10 cm.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the oven fan (in versions with fan oven)

- Remove the grilles, inner grille supports and fan shield.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the oven fan motor, the thermal fuse and the cooling fan (in versions with fan oven)

- Remove the fan shield.
- Remove the rear panel of the appliance.
- Remove the guard (Series 900).
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

GRILL

Replacing the heating element

- Undo the screw securing the element to the oven and pull the element out by approx. 5 cm.
- Remove and replace the component.

- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

17 CLEANING THE INTERIOR

- Check the condition of the inside of the appliance.
- Remove any built-up dirt.
- Check and clean the fumes exhaust system.

18 MAIN COMPONENTS

GAS HOB

- Gas tap
- Main burner
- Pilot burner
- Thermocouple

SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE

- Gas tap
- Main burner
- Pilot burner
- Thermocouple
- Igniter
- Piezoelectric ignition

GAS OVEN

- Gas valve
- Main burner
- Pilot burner
- Thermocouple
- Igniter
- Piezoelectric ignition

ELECTRIC HOB

- Control knob
- Hotplate
- Indicator light.

ELECTRIC OVEN

- Control knob
- Working thermostat
- Safety thermostat
- Heating element
- Indicator light.
- Oven fan motor (in versions with fan oven)
- Switch (in versions with fan oven)

GRILL

- Energy regulator
- Safety thermostat
- Grill heating element








AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	2
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INDIVIDUELS	3
RISQUES RÉSIDUELS	4
INFORMATIONS GÉNÉRALES	5
1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL.....	5
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	5
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	5
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	5
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	5
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE.....	5
FOUR ÉLECTRIQUE	5
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL	5
5 RISQUES LIÉS AU BRUIT.....	5
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	6
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	6
6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE.....	6
7 MANUTENTION.....	6
8 DÉBALLAGE.....	6
9 MISE EN PLACE.....	6
10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES	6
11 RACCORDEMENTS	6
12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	7
PLAN DE CUISSON AU GAZ.....	7
PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ/SIMPLE SERVICE	7
FOUR À GAZ.....	8
13 MISE EN SERVICE.....	8
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	8
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	8
UTILISATION DEL GRILL	11
14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ	11
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE.....	11
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	11
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	11
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	11
ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ.....	11
MISE EN SERVICE	11
15 RÉOLUTION DES PANNES.....	12
PLAN DE CUISSON AU GAZ.....	12
PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ/SIMPLE SERVICE	12
FOUR À GAZ.....	12
PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE.....	12
FOUR ÉLECTRIQUE	12
GRILL	13
16 REMPLACEMENT DE PIÈCES.....	13
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.....	13
PLAN DE CUISSON AU GAZ.....	13
PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ/SIMPLE SERVICE	13
FOUR À GAZ.....	13
PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE.....	13
FOUR ÉLECTRIQUE	13
GRILL	14
17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES	14
18 PIÈCES PRINCIPALES	14
PLAN DE CUISSON AU GAZ.....	14
PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ/SIMPLE SERVICE	14
FOUR À GAZ.....	14
PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE.....	14
FOUR ÉLECTRIQUE	14
GRILL	14

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
 - Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
 - L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
 - Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
 - Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
 - Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
 - L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
 - Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
 - Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
 - En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
 - Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
 - Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
 - Ne pas modifier les composants de l'appareil.
 - Refermer les portes et les tiroirs après l'utilisation.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INDIVIDUELS

Le tableau ci-dessous récapitule les dispositifs de protection individuels (DPI) à porter pendant toutes les interventions sur l'appareil.

Phase	Vêtement de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Protections auditives	Masque	Casque
							
Transport		X					
Manutention		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Utilisation ordinaire	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage ordinaire		X					
Nettoyage exceptionnel		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Démontage		X					
Démolition		X					

 DPI PRÉVU

 DPI DISPONIBLE OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE

 DPI NON PRÉVU

(*) Les gants portés pendant l'utilisation ordinaire et la maintenance doivent assurer la protection thermique des mains quand l'opérateur touche les pièces de l'appareil ou les moyens de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur...).

Nous rappelons que le défaut d'utilisation des dispositifs de protection individuels par les opérateurs, les techniciens spécialisés et les employés chargés de l'utilisation de l'appareil peut les exposer à des risques chimiques et sanitaires.

RISQUES RÉSIDUELS

La machine signale les risques qui n'ont pas été entièrement éliminés en phase de projet ou par l'installation de protections spécifiques.

Pour une bonne information des clients, nous indiquons ci-dessous les risques résiduels qui existent sur la machine : il s'agit de comportements incorrects qui sont strictement interdits.

RISQUES RÉSIDUELS	SITUATION DANGEREUSE	AVERTISSEMENT
Glissade et chute	L'opérateur peut glisser si le sol est mouillé ou sale.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter des dispositifs de protection individuels antidérapants.
Brûlure	L'opérateur touche volontairement une pièce de l'appareil.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.
Brûlure	L'opérateur touche volontairement des liquides de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur, ...).	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.
Électrocution	Contact avec les pièces électriques sous tension pendant les opérations de maintenance exécutées avec l'armoire électrique sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans couper l'alimentation de la machine) couché par terre sur le sol mouillé.	La maintenance de l'appareil doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels contre l'électrocution.
Électrocution	Électrocution provoquée par un dysfonctionnement de l'installation de mise à la terre ou des dispositifs de protection électriques.	Installer en amont de l'appareil des dispositifs de protection conformes aux normes en vigueur.
Chute de hauteur	L'opérateur intervient en haut de la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grim pant sur la machine).	Ne pas intervenir sur la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grim pant sur la machine).
Basculement des charges	Manutention de l'appareil ou d'une de ses pièces sans les moyens adaptés.	Pendant la maintenance de l'appareil ou de l'emballage, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage adaptés.
Risque chimique	L'opérateur entre en contact avec des substances chimiques (par ex. : détergent, détartrant, etc.)	Utiliser des mesures de sécurité appropriées. Consulter toujours les fiches de sécurité et l'étiquetage du produit utilisé. Utiliser les dispositifs de protection individuels conseillés par les fiches de sécurité.
Coupures	Il existe un risque de coupure sur les pièces intérieures du châssis de la machine pendant les interventions de maintenance.	La maintenance doit être exécutée uniquement par du personnel qualifié, équipé des dispositifs de protection individuels (gants de sécurité couvrant l'avant-bras contre les coupures).
Écrasement	Il existe un risque d'écrasement des doigts et de la main pendant la maintenance des pièces mobiles.	La maintenance doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels (gants).
Ergonomique	L'opérateur intervient sur l'appareil sans les dispositifs de protection individuels requis.	Pour intervenir sur l'appareil, l'opérateur doit porter les dispositifs de protection individuels.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre donne des informations générales dont les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées aux différents utilisateurs du manuel figurent dans les chapitres suivants (« INSTRUCTIONS POUR »).

1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commande.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les bordereaux et sur l'emballage.

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).
- Ces appareils sont destinés à des utilisations commerciales, en particulier dans des cuisines de restaurant, des cantines ou des hôpitaux et dans des commerces comme boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la cuisson en continu de grandes quantités d'aliments.

ATTENTION : L'ouverture de la vanne de vidange entraînera l'écoulement de l'huile chaude de la cuve.

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inoxydable satiné, les surfaces des cuves de cuisson et la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces intérieures de l'appareil par un technicien agréé, au moins deux fois par an.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct ou à haute pression ou avec un nettoyeur vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

FOUR ÉLECTRIQUE

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage quand la température de fonctionnement dépasse le maximum autorisé.
- Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, retirer le panneau avant et appuyer sur le bouton de réarmement du thermostat. Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et autorisé.

VERSIONS AVEC FOUR VENTILÉ

Le non fonctionnement du voyant du commutateur de fonctionnement du moteur du ventilateur du four indique un défaut de fonctionnement.

- Le voyant du commutateur est en panne.
- Le thermofusible dans la zone du moteur du ventilateur est en panne.

Éteindre immédiatement l'appareil et contacter le service après-vente. Le thermofusible dans la zone du moteur du ventilateur doit être remplacé ainsi que le ventilateur de refroidissement.

4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

EMBALLAGE

L'emballage est réalisé avec des matériaux écocompatibles. Les éléments en matière plastique recyclable sont les suivants :

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions et des injecteurs (en polyéthylène – PE).
- les feuillets (en polypropylène – PP).

APPAREIL

L'appareil est composé de matériaux métalliques recyclables qui représentent plus de 90 % de son poids (acier inox, tôle d'aluminium, cuivre, etc.).

L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.

- Ne pas abandonner dans l'environnement.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.

5 RISQUES LIÉS AU BRUIT

- Lors des émissions de bruit aérien, le niveau de pression sonore pondéré A est inférieur à 70 dB(A).

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).

6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Installer l'appareil conformément à la norme EN1717 et à la réglementation de l'eau en vigueur.

7 MANUTENTION

Les symboles d'avertissement imprimés sur l'emballage représentent les consignes à respecter pour exécuter la manutention sans endommager l'appareil. Pour exécuter la manutention, il est obligatoire d'utiliser des moyens adaptés. En cas d'utilisation de moyens de levage tels que des chariots élévateurs à fourches ou des engins similaires, vérifier la stabilité de l'appareil.

8 DÉBALLAGE

Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.

- Enlever l'emballage.
- Enlever la pellicule qui protège les panneaux extérieurs et intérieurs. Éliminer les résidus de colle avec un solvant adapté.

9 MISE EN PLACE

- Les dimensions hors tout de l'appareil et la position des raccords sont indiquées sur le schéma d'installation qui se trouve au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne doit pas être encastré.
- Installer l'appareil à 10 cm minimum des parois qui l'entourent. Si l'appareil doit être placé très près de murs, de cloisons, de meubles de cuisine, d'éléments décoratifs, etc., il est recommandé que ceux-ci soient fabriqués en matériau incombustible ; sinon, ils doivent être revêtus d'un matériau d'isolation thermique incombustible approprié. Faire également très attention aux réglementations sur la prévention des incendies.
- Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables

- Si l'appareil de comptoir qui pèse moins de 40 kg est installé séparément, il doit être fixé avec des pieds à visser spéciaux.

MONTAGE DE L' APPAREIL SUR UN SOCLE, EN PONT, EN PORTE-À-FAUX

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL

Installé seul, l'appareil de 40 cm de largeur doit être fixé au sol. Utiliser les pieds bridés prévus à cet effet.

UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Démonter les panneaux de commande (A).
- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail (C) soient alignés.
- Réunir les appareils par les points (B) et (D) à l'aide des vis fournies.
- Desserrer les 2 vis avant (E), faire tourner la plaquette (F) jusqu'à ce qu'elle accroche la vis de l'appareil juxtaposé.
- Serrer les vis (E).

10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Prévoir un système d'évacuation des fumées selon le « Type » d'appareil. Le « Type » est précisé sur la plaque signalétique de l'appareil.

APPAREIL DE TYPE « A1 »

- Mettre les appareils de type « A1 » sous une hotte aspirante pour assurer l'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson.

APPAREIL DE TYPE « B21 »

- Installer l'appareil de type « B21 » sous une hotte aspirante.

APPAREIL DE TYPE « B11 »

- Monter le conduit de cheminée adapté à demander au fabricant sur l'appareil de type « B11 ». Suivre les instructions de montage jointes au conduit de cheminée.
- Raccorder au conduit de cheminée un tuyau d'un diamètre de 150/155 mm, résistant à une température de 300°C.
- Poursuivre vers l'extérieur ou dans un conduit de cheminée efficace. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

11 RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccords sont précisées sur le schéma d'installation qui figure au début de ce manuel.

RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté. Contrôler les informations figurant sur les talons apposés sur l'emballage et sur l'appareil. Le cas échéant, adapter l'appareil au type de gaz utilisé. Suivre les instructions du paragraphe « Adaptation à un autre type de gaz ».

Sur les appareils hauts, un raccordement à l'arrière est disponible. Dévisser le bouchon et le visser de façon étanche sur le raccordement avant.

- Installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur à celui du raccordement de gaz de l'appareil.
- Après le branchement, vérifier qu'il n'y a pas de fuite aux points de raccordement.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE


Vérifier si l'appareil est étudié pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique de l'appareil.


Le symbole  signifie :

ATTENTION ! TENSION DANGEREUSE.

- Pour assurer la coupure omnipolaire du réseau, installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un interrupteur ayant une puissance adaptée. La distance d'ouverture des contacts doit permettre une coupure complète, conforme à la catégorie de surtension III et aux règles d'installation. Le courant de fuite maximum admis est de 1 mA/kW.
- Pour le branchement, utiliser un câble en caoutchouc flexible protégé par une gaine, résistant à l'huile, de type H05RN-F ou H07RN-F. Pour connaître la section du câble, consulter le tableau des caractéristiques techniques.
- Brancher le câble d'alimentation au bornier comme l'indique le schéma électrique joint à l'appareil.
- Bloquer le câble d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation extérieur de l'appareil avec un tube métallique ou en plastique dur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne qualifiée afin de respecter les règles de sécurité.

MISE À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole , située à côté du bornier d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne qui porte le symbole  et qui est située sur la partie extérieure du fond.

- Ce symbole indique que l'appareil doit être intégré dans un système équipotentiel branché conformément aux normes en vigueur.

RACCORDÉMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les dépôts ferreux des tubes de raccordement avant de relier le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords non reliés avec un bouchon étanche.
- Après le branchement, vérifier qu'il n'y a pas de fuite au niveau du raccord.
- Raccordement de l'eau chaude : la température de l'eau ne doit pas dépasser 60°C.
- La pression d'alimentation de l'eau doit être comprise entre 150 kPa et 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à la pression maximale indiquée.
- Le raccord de l'appareil au réseau d'eau doit être permanent : ne pas utiliser un kit de connexion séparable.

RACCORDÉMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à 100°C. La vapeur produite par l'évacuation de l'eau chaude ne doit pas atteindre le fond de l'appareil. Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation des eaux des marmites et en face des braisières.

12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau T1 indique, par pays de destination :

- les gaz pouvant être utilisés pour le fonctionnement de l'appareil.
- les injecteurs et les réglages des gaz pouvant être utilisés. Pour les injecteurs, le nombre indiqué dans le tableau T1 est estampillé sur le corps de l'injecteur.

Pour adapter l'appareil au type de gaz qui l'alimentera, suivre les instructions du tableau T1 et effectuer les opérations suivantes :

- Remplacer l'injecteur du brûleur principal (UM).
- Placer l'aérateur du brûleur principal à la distance A.
- Remplacer l'injecteur de la veilleuse (UP).
- Régler l'air de la veilleuse (si nécessaire).
- Remplacer la veilleuse du minimum du robinet de gaz (Um).
- Apposer la plaquette adhésive indiquant le nouveau type de gaz utilisé sur l'appareil. Les injecteurs et les plaquettes adhésives sont livrés avec l'appareil.

PLAN DE CUISSON AU GAZ

REMPACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL

- Démontez le panneau de commandes
- Enlever les grilles d'appui et les brûleurs
- Démontez l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

REMPACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

- Démontez le panneau de commandes.
- Démontez l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démontez le panneau de commande.
- Enlever les grilles d'appui et les brûleur.
- Dévisser les 3 vis qui fixent le venturi (conduit d'air à étranglement) au plan et sortir le venturi sur 10 cm environ
- Dévisser le raccord R.
- Démontez l'injecteur UP et le remplacer par celui qui est indiqué dans le tableau T1.
- Revisser le raccord R à fond. Remonter toutes les pièces.
- Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ/SIMPLE SERVICE

REMPACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL ET RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE.

- Démontez le panneau de commande.
- Desserrer la vis V.
- Démontez l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Placer l'aérateur Z à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Revisser à fond la vis V.

REMPACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

- Démontez le panneau de commandes.

- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter la plaque de cuisson
- Démonter le panneau de commandes et les protections internes
- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui qui est indiqué dans le tableau T1.
- Revisser le raccord R à fond. Remonter toutes les pièces.
- Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

FOUR À GAZ

REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL ET RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE.

- Démonter le panneau sous la porte du four
- Desserrer la vis V.
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Placer l'aérateur Z à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Revisser à fond la vis V.

REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter le panneau sous la porte du four
- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui qui est indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond le raccord R.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

13 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre INSTRUCTIONS POUR LA MAINTENANCE.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doi-

vent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Ne pas verser d'eau dans le bac lorsqu'il est vide et chaud afin d'éviter l'extinction des brûleurs.
- Il est conseillé de porter des équipements personnels de protection ; risque de renversement d'aliments très chauds.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, le sol qui l'entoure peut devenir glissant ;

être attentif et utiliser les moyens appropriés pour éviter les chutes.

- Exécuter la manutention des accessoires (par ex. cocottes) et des pièces mobiles de l'appareil avec la plus grande attention, prendre une position correcte.
- Ces appareils sont destinés à des utilisations commerciales, en particulier dans des cuisines de restaurant, des cantines ou des hôpitaux et dans des commerces comme boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la cuisson en continu de grandes quantités d'aliments. **ATTENTION : L'ouverture de la vanne de vidange entraînera l'écoulement de l'huile chaude de la cuve.**

UTILISATION DU PLAN DE CUISSON AU GAZ

S'il est utilisé, le symbole  indique le risque de brûlure dérivant de la présence de parties à température élevée.

AVERTISSEMENT

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poêles
- Les veilleuses doivent être allumées manuellement
- Vérifier que les chapeaux des brûleurs sont replacés correctement dans leur emplacement
- Les plaques accessoires fournies par le constructeur peuvent être utilisées seulement sur les brûleurs de 6 kW.
- Les casseroles placées sur les plaques doivent avoir un fond plus petit que la plaque. Elles ne doivent pas déborder de la plaque.
- Vérifier que les grilles de support des casseroles sont bien installées.
- Sur les brûleurs de 4 kW, utiliser des casseroles de 150 mm de diamètre minimum et de 340 mm maximum.
- Sur les brûleurs de 6 kW, utiliser des casseroles de 150 mm de diamètre minimum et de 400 mm maximum.
- Sur les brûleurs de 10 kW, utiliser des casseroles de 250 mm de diamètre minimum et de 500 mm maximum.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

La manette de commande du robinet de gaz a les positions d'utilisation suivantes :

- éteinte
- ★ allumage de la veilleuse
- 🔥 flamme minimum
- 🔥 flamme maximum

Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner en position "★".

- Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en approchant une flamme
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ puis la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.

Allumage du brûleur principal

Tourner la manette de la position ★ à la position 🔥.

Tourner ensuite la manette, selon les besoins de la cuisson, dans n'importe quelle position comprise entre 🔥 et 🔥.

Extinction

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette sur la position ★.

Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la tourner sur la position ●.

UTILISATION DE LA PLAQUE COUP-DE-FEU/SIMPLE SERVICE

AVERTISSEMENT

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poêles
- Les températures plus élevées de la plaque sont celles du centre.
- Vérifier que le chapeau du brûleur est correctement inséré dans son logement. Soulever le disque central de la plaque.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner en position ★.

- Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique.
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.
- La veilleuse peut être observée à travers l'orifice se trouvant sur le panneau de commandes
- La veilleuse peut être allumée en approchant une flamme. Soulever le disque central de la plaque.

La manette de commande du robinet de gaz a les positions d'utilisation suivantes :

- éteinte
- ★ allumage de la veilleuse
- 🔥 flamme minimum
- 🔥 flamme maximum

Allumage du brûleur principal

Tourner la manette de la position ★ à la position 🔥.

Tourner ensuite la manette, selon les besoins de la cuisson, dans n'importe quelle position comprise entre 🔥 et 🔥.

Extinction

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette sur la position ★.

Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la tourner sur la position ●.

UTILISATION DU FOUR À GAZ

AVERTISSEMENT

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil.
- Ne pas laisser la porte du four ouverte ou entrouverte pendant son utilisation.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

La manette de commande de la vanne thermostatique offre les positions d'utilisation suivantes :

● Éteint

★ Allumage de la veilleuse

100 Température minimum de cuisson

300 Température maximum de cuisson

Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner en position ★.

- Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique.
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.
- La veilleuse peut être observée à travers l'orifice se trouvant sur la sole du four. Soulever auparavant le couvercle de fermeture de l'orifice témoin.
- La veilleuse peut être allumée en approchant une flamme.

Allumage du brûleur principal

- Tourner la manette dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.

Extinction

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette sur la position ★.

Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la tourner sur la position ●.

UTILISATION DU PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poêles.
- Utiliser des casseroles à fond plat. Utiliser la casserole adéquate dans le wok.
- Ne pas laisser les plaques allumées sans casserole dessus ou avec une casserole vide.
- Ne pas verser de liquides froids sur la plaque chaude.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du sélecteur a les positions d'utilisation suivantes :

0 Éteint

1 Température minimum

2÷5 Températures intermédiaires

6 Température maximum

Allumage

- Tourner la manette du sélecteur dans la position d'utilisation choisie.
- Le voyant jaune s'allume.

Extinction

- Tourner la manette du sélecteur dans la position " 0 ".
- Le voyant jaune s'éteint seulement lorsque toutes les plaques sont éteintes.

UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil.
- Ne pas laisser la porte du four ouverte ou entrouverte pendant son utilisation.
- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage quand la température de fonctionnement dépasse le maximum autorisé.
- Ventilateur dans la chambre permettant ladécongélation (air à température ambiante) ou la cuisson des aliments par convection forcée (air chaude); (mod.four aéré).

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

Le fonctionnement du four électrique est contrôlé par deux manettes de commande (pour sélectionner le type de chauffage et la température de cuisson). Un voyant jaune signale le fonctionnement des résistances de chauffage.

La manette de commande du sélecteur a les positions d'utilisation suivantes :

0 Éteint

☉ Chauffage de la voûte (gril) allumé

☽ Chauffage de la sole allumé

☾ Chauffage voûte + sole allumé

La manette de commande du thermostat offre les positions d'utilisation suivantes :

0 Éteint

110°C Température minimum

280°C Température maximum

Allumage

- Tourner la manette du sélecteur dans la position d'utilisation choisie.
- Tourner la manette du thermostat sur la position correspondant à la température de cuisson choisie.
- Le voyant jaune s'allume.
- Le voyant jaune s'éteint pour indiquer que la température choisie est atteinte.

Extinction

- Tourner la manette du thermostat sur la position « 0 ».
- Tourner la manette du sélecteur dans la position " 0 ".

DÉMARRAGE VENTILATION (modèles avec four ventilé)

L'interrupteur a les positions d'utilisation suivantes :

1 Allumé

0 Éteint

Allumage

- Appuyer sur l'interrupteur dans la position 1.
- L'interrupteur s'allume.

Extinction

- Appuyer sur l'interrupteur dans la position 0.
- L'interrupteur s'éteint.

UTILISATION DEL GRILL

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du sélecteur a les positions d'utilisation suivantes :

- 0 Éteint
- 1 Min Grill
- 6 Max Grill

Allumage

- Tourner le bouton du sélecteur sur la position d'utilisation choisie.

Extinction

- Tourner la manette du thermostat régulateur en position 0 (témoin éteint).

14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Pour préparer une période d'inactivité de l'appareil, procéder de la façon suivante :

- Nettoyer l'appareil à fond.
- Passer un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox pour former une fine couche de protection.
- Laisser les couvercles ouverts.
- Fermer les robinets et désactiver l'interrupteur général de l'alimentation électrique.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder de la façon suivante.

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inoxydable satiné, les surfaces des cuves de cuisson et la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces intérieures de l'appareil par un technicien agréé, au moins deux fois par an.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct ou à haute pression ou avec un nettoyeur vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge humide et un détergent classique non abrasif. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher soigneusement.
- Ne pas utiliser de paille de fer ni d'autres objets métalliques.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objet pointu qui pourrait rayer ou détériorer les surfaces.

PLAQUE COUP-DE-FEU À GAZ

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide
- Mettre en marche quelques minutes pour sécher rapidement
- Lubrifier les surfaces avec une fine couche d'huile alimentaire

PLAQUES ÉLECTRIQUES

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide
- Mettre en marche quelques minutes pour sécher rapidement
- Lubrifier les surfaces avec une fine couche d'huile alimentaire

Nettoyage du ventilateur (mod.four aéré)

- Nettoyez périodiquement le ventilateur.L'accumulation excessive de graisse sur les pales cause la surchauffe du moteur, une mauvaise distribution de la chaleur et par conséquent une cuisson non uniform.

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre Instructions pour l'installation.

MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe ci-après « Résolution des dysfonctionnements ».

APPAREIL À GAZ

Mettre l'appareil en marche en respectant les consignes et les avertissements pour l'utilisation données au chapitre INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION et vérifier :

- la pression d'alimentation du gaz (voir le paragraphe suivant).

- la régularité d'allumage des brûleurs et l'efficacité de l'installation d'évacuation des fumées.

VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ

- Utiliser un manomètre d'une précision égale ou supérieure à 0,1 mbar.
- Démonter le panneau de commande.
- Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression PP et relier le manomètre.
- Effectuer la mesure avec l'appareil en marche.

ATTENTION ! Si la pression d'alimentation du gaz ne rentre pas dans les valeurs limites (Min - Max) indiquées dans le Tableau T2, interrompre le fonctionnement de l'appareil et contacter la société de distribution de gaz.

- Détacher le manomètre et revisser à fond la vis d'étanchéité sur la prise de pression.

APPAREILS ÉLECTRIQUES

Mettre l'appareil en marche en respectant les consignes et les avertissements pour l'utilisation données au chapitre INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION et vérifier :

- les valeurs du courant de chaque phase
- l'allumage des résistances de chauffage.

15 RÉOLUTION DES PANNES

PLAN DE CUISSON AU GAZ

La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la vanne de gaz est en panne.

La veilleuse ne reste pas allumée ou s'éteint pendant l'utilisation

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz.
- L'utilisateur n'appuie pas suffisamment sur la manette du robinet ou de la valve de gaz.

Le brûleur principal ne s'allume pas (même si la veilleuse est allumée)

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la vanne de gaz est en panne.
- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ/SIMPLE SERVICE

La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la vanne de gaz est en panne.
- La bougie d'allumage est mal reliée ou défectueuse.
- L'allumeur ou le câble de la bougie est en panne.

La veilleuse ne reste pas allumée ou s'éteint pendant l'utilisation

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz.
- L'utilisateur n'appuie pas suffisamment sur la manette du robinet ou de la valve de gaz.

Le brûleur principal ne s'allume pas (même si la veilleuse est allumée)

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la vanne de gaz est en panne.
- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

FOUR À GAZ

La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la vanne de gaz est en panne.
- La bougie d'allumage est mal reliée ou défectueuse.
- L'allumeur ou le câble de la bougie est en panne.

La veilleuse ne reste pas allumée ou s'éteint pendant l'utilisation

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz.
- L'utilisateur n'appuie pas suffisamment sur la manette du robinet ou de la valve de gaz.

Le brûleur principal ne s'allume pas (même si la veilleuse est allumée)

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la vanne de gaz est en panne.
- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

Le chauffage ne se règle pas.

Causes possibles :

- La valve de gaz est en panne.

PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE

La plaque ne chauffe pas.

Causes possibles :

- La plaque est défectueuse.

FOUR ÉLECTRIQUE

L'appareil ne chauffe pas.

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
- Les résistances sont défectueuses.
- Le thermostat de sécurité s'est déclenché.

Le chauffage ne se règle pas.

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

VERSIONS AVEC FOUR VENTILÉ

Lemoteur ventilateur du four ne fonctionne pas.

Causes possibles :

- Le moteur ventilateur est en panne.
- Le thermofusible dans la zone du moteur du ventilateur est en panne.

GRILL

Le grill ne fonctionne pas :

Causes possibles :

- Le régulateur d'énergie est défectueux.
- Les résistances sont en panne.

16 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Après avoir remplacé un composant du circuit du gaz, s'assurer qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement avec le circuit.
- Après avoir remplacé un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.

PLAN DE CUISSON AU GAZ

Remplacement du robinet de gaz.

- Démontez le panneau de commande.
- Déposez et remplacez le composant.
- Remontez toutes les pièces. Exécutez les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement de la veilleuse et du thermocouple.

- Démontez le panneau de commande.
- Enlevez les grilles d'appui et les brûleurs
- Dévissez les 3 vis qui fixent le venturi (conduit d'air à étranglement) au plan et sortez le venturi sur 10 cm environ
- Déposez et remplacez le composant.
- Remontez toutes les pièces. Exécutez les opérations de démontage en sens inverse.

PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ/SIMPLE SERVICE

Remplacement du robinet de gaz et de l'allumeur piézo

- Démontez le panneau de commande.
- Déposez et remplacez le composant.
- Remontez toutes les pièces. Exécutez les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement du brûleur principal, de la veilleuse, du thermocouple et de la bougie d'allumage.

- Démontez la plaque de cuisson
- Démontez le panneau de commandes et les protections internes

- Déposez et remplacez le composant.
- Remontez toutes les pièces. Exécutez les opérations de démontage en sens inverse.

FOUR À GAZ

Remplacement de la valve de gaz et de l'allumeur piézo

- Démontez le panneau de commande.
- Sortez le bulbe de son logement fixé au côté du four.
- Déposez et remplacez le composant.
- Remontez toutes les pièces. Exécutez les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement du brûleur

- Démontez le panneau sous la porte du four
- Démontez la sole et le flanc se trouvant au-dessus du brûleur.
- Déposez et remplacez le composant.
- Remontez toutes les pièces. Exécutez les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement de la veilleuse et de la bougie d'allumage.

- Démontez le panneau sous la porte du four
- Déposez et remplacez le composant.
- Remontez toutes les pièces. Exécutez les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement du thermocouple

- Démontez le panneau de commande.
- Démontez le panneau sous la porte du four
- Déposez et remplacez le composant.
- Remontez toutes les pièces. Exécutez les opérations de démontage en sens inverse.

PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE

Remplacement du sélecteur et du voyant.

- Démontez le panneau de commande.
- Déposez et remplacez le composant.
- Remontez toutes les pièces. Exécutez les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement de la plaque.

- Démontez le panneau de commandes et les protections internes.
- Démontez et remplacez le composant. Vissez sur le nouveau composant l'entretoise M8 récupérée du composant remplacé.
- Remontez toutes les pièces. Exécutez les opérations de démontage en sens inverse.

FOUR ÉLECTRIQUE

Remplacement du sélecteur et du voyant.

- Démontez le panneau de commande.
- Déposez et remplacez le composant.
- Remontez toutes les pièces. Exécutez les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement du thermostat de travail et du thermostat de sécurité.

- Démontez le panneau de commande.
- Sortez le bulbe de son logement fixé au côté du four.
- Déposez et remplacez le composant.
- Remontez toutes les pièces. Exécutez les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement de la résistance.

- Démontez la sole (seulement pour les résistances inférieures).
- Dévissez la vis qui fixe la résistance au four et sortez la résistance de 10 cm environ.
- Déposez et remplacez le composant.
- Remontez toutes les pièces. Exécutez les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement du ventilateur du four (dans les versions avec four ventilé)

- Retirez les grilles, les supports de grilles et la protection du ventilateur.
- Déposez et remplacez le composant.
- Remontez toutes les pièces. Exécutez les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement du moteur du ventilateur du four, du fusible thermique et du ventilateur de refroidissement (dans les versions avec four ventilé)

- Retirez la protection du ventilateur.
- Enlevez le panneau arrière de l'appareil.
- Démontez la protection (série 900).
- Déposez et remplacez le composant.
- Remontez toutes les pièces. Exécutez les opérations de démontage en sens inverse.

GRILL

Remplacement de la résistance.

- Dévissez la vis qui fixe la résistance au four et sortez la résistance de 5 cm environ.
- Déposez et remplacez le composant.
- Remontez toutes les pièces. Exécutez les opérations de démontage en sens inverse.

17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Vérifiez l'état des pièces à l'intérieur de l'appareil.
- Enlevez les dépôts de saleté.
- Contrôlez et nettoyez le système d'évacuation des fumées.

18 PIÈCES PRINCIPALES

PLAN DE CUISSON AU GAZ

- Robinet de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple

PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ/SIMPLE SERVICE

- Robinet de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique

FOUR À GAZ

- Valve de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique

PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE

- Sélecteur

- Plaque chauffante
- Voyant.

FOUR ÉLECTRIQUE

- Sélecteur
- Thermostat de service
- Thermostat de sécurité
- Résistance
- Voyant.
- Moteur ventilateur four (dans les versions avec four ventilé)
- Interrupteur (dans les versions avec four ventilé)

GRILL

- Régulateur d'énergie
- Thermostat de sécurité
- Résistances du grill

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	2
EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL.....	3
RIESGOS RESIDUALES	4
INFORMACIÓN GENERAL.....	5
1 DATOS DEL EQUIPO	5
2 ADVERTENCIAS GENERALES	5
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	5
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	5
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	5
3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL.....	5
HORNO ELÉCTRICO.....	5
4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO.....	5
5 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO.....	5
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	6
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	6
6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA	6
7 DESPLAZAMIENTO	6
8 DESEMBALAJE	6
9 EMPLAZAMIENTO	6
10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS.....	6
11 CONEXIONES	6
12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	7
PLACA DE COCCIÓN DE GAS	7
PLACA RADIANTE DE GAS/SIMPLE SERVICE	7
HORNO DE GAS.....	8
13 PUESTA EN SERVICIO	8
INSTRUCCIONES DE USO.....	8
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	8
USO DEL GRILL	11
14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD	11
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	11
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	11
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....	11
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	11
ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS	11
PUESTA EN SERVICIO	11
15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	12
PLACA DE COCCIÓN DE GAS	12
PLACA RADIANTE DE GAS/SIMPLE SERVICE	12
HORNO DE GAS.....	12
PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA.....	12
HORNO ELÉCTRICO.....	12
GRILL	13
16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	13
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES	13
PLACA DE COCCIÓN DE GAS	13
PLACA RADIANTE DE GAS/SIMPLE SERVICE	13
HORNO DE GAS.....	13
PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA.....	13
HORNO ELÉCTRICO.....	13
GRILL	14
17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS.....	14
18 COMPONENTES PRINCIPALES	14
PLACA DE COCCIÓN DE GAS	14
PLACA RADIANTE DE GAS/SIMPLE SERVICE	14
HORNO DE GAS.....	14
PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA.....	14
HORNO ELÉCTRICO.....	14
GRILL	14

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
 - Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
 - La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
 - Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
 - Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
 - El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
 - El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
 - No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
 - Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
 - En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
 - Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
 - No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
 - No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
 - No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Cerrar las puertas y los cajones después del uso.

EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

A continuación aparece una tabla de recapitulación de los Equipos de Protección Personal (EPP) que se deben utilizar durante las distintas fases de vida de los aparatos.

Fase	Equipo de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Protectores auriculares	Máscara	Casco
							
Transporte		X					
Desplazamiento		X					
Desembalaje		X					
Montaje		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regulaciones		X					
Limpieza ordinaria		X					
Limpieza extraordinaria		X	X				
Mantenimiento		X	X (*)				
Desmontaje		X					
Desguace		X					

 X (*) EPP PREVISTO

 EPP A DISPOSICIÓN O A UTILIZAR SI ES NECESARIO

 EPP NO PREVISTO

(*) Los guantes durante el uso ordinario y el mantenimiento deben ser de tipo atérmico para proteger las manos en el momento en que el operador toca partes del aparato o elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor...).

Se recuerda que el no utilizar equipos de protección personal por parte de operadores, técnicos especializados y encargados del uso de los equipos puede comportar una exposición a riesgos químicos y daños a la salud.

RIESGOS RESIDUALES

La máquina presenta riesgos que no han sido eliminados completamente con el proyecto o con la instalación de protecciones. Para la información completa del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales existentes en la máquina: las situaciones peligrosas se crean con comportamientos incorrectos que están terminantemente prohibidos.

RIESGO RESIDUAL	SITUACIÓN PELIGROSA	ADVERTENCIA
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar por la presencia de agua o suciedad sobre el pavimento.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal antideslizantes.
Quemadura	El operador toca intencionalmente partes del aparato.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atóxicos.
Quemadura	El operador toca intencionalmente elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor...).	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atóxicos.
Descarga eléctrica (Electrocución)	Contacto con partes eléctricas bajo tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas con el cuadro eléctrico bajo tensión. El operador interviene (con una herramienta eléctrica o sin desactivar la alimentación de la máquina) acostado en el suelo con la superficie del pavimento mojada.	El mantenimiento del aparato debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal contra la electrocución.
Descarga eléctrica (Electrocución)	Electrocución causada por defecto de funcionamiento de la conexión a tierra o de los dispositivos de protección eléctricos.	Instalar aguas arriba del aparato dispositivos de protección conformes a los requisitos normativos vigentes.
Caída desde lo alto	El operador interviene en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).	No intervenir en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).
Vuelco de cargas	Desplazamiento del aparato o de una de sus partes sin medios adecuados.	Durante el desplazamiento del aparato o del embalaje, utilizar accesorios o sistemas de elevación adecuados.
Químico	El operador entra en contacto con sustancias químicas (ej.: detergente, desincrustante, etc.)	Aplicar medidas de seguridad adecuadas. Tomar como referencia las fichas de seguridad y las etiquetas del producto utilizado. Utilizar los equipos de protección personal recomendados en las fichas de seguridad.
Cortes	Durante los trabajos de mantenimiento pueden ocurrir lesiones por corte con las partes internas del bastidor de la máquina.	El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal (guantes anticorte y prendas que cubran el antebrazo).
Aplastamiento	El personal se puede aplastar los dedos o las manos al desplazar partes móviles.	El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal (guantes).
Ergonómico	El operador interviene en el aparato sin los equipos de protección personal necesarios.	El operador debe estar dotado de los equipos de protección personal necesarios para intervenir en el aparato.

INFORMACIÓN GENERAL

En este capítulo se suministran informaciones generales que deben conocer todos los usuarios de este manual. Las informaciones específicas para cada usuario del manual figuran en los capítulos siguientes ("INSTRUCCIONES PARA ...").

1 DATOS DEL EQUIPO

- La placa de datos del equipo está aplicada a la superficie interior del panel de mandos.
- El modelo y el número de serie del equipo figuran en las etiquetas y en el embalaje.

2 ADVERTENCIAS GENERALES

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicería, etc., pero no está destinada a la producción de una masa continua de alimentos.

ATENCIÓN: abriendo la válvula de descarga saldrá el contenido caliente de la freidora.

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

- Limpiar cada día las superficies exteriores satinadas de acero inoxidable, las superficies de las cubas de cocción y la superficie de las placas de cocción.
- Dirigirse a un técnico autorizado para que realice, por lo menos dos veces al año, la limpieza de las partes interiores del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua directos o a alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie debajo del aparato.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

HORNO ELÉCTRICO

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.
- Para restablecer el funcionamiento del aparato, es necesario retirar el panel frontal y pulsar el botón de reajuste del termostato. Esta operación puede ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado y autorizado.

VERSIONES CON HORNO VENTILADO

Si el testigo del interruptor que activa el motor del ventilador del horno no se enciende, existe un defecto de funcionamiento.

- El testigo del interruptor está averiado.
- El termofusible de la zona del motor del ventilador está averiado.

Se recomienda apagar el aparato lo antes posible y llamar al servicio de asistencia. El termofusible de la zona del motor del ventilador se debe sustituir junto con el ventilador de enfriamiento.

4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

EMBALAJE

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el medio ambiente. Los componentes de material plástico que deben reciclarse son:

- sobrecubierta transparente, bolsas del manual de instrucciones y de los inyectores (polietileno - PE).
- flejes (polipropileno - PP).

EQUIPO

El equipo está realizado en más del 90% de su peso con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa aluminizada, cobre, etc.).

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

- No dejarlo en ningún sitio que no sea específico para tal fin.
- Inutilizarlo antes de desecharlo.

5 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO

- El nivel de presión sonora ponderado A de las emisiones de ruido aéreo es inferior a 70 dB(A).

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).

6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

Instalar el equipo con arreglo a las normas de seguridad vigentes.

Instalar el equipo con arreglo a EN 1717 y a las disposiciones nacionales sobre la utilización del agua.

7 DESPLAZAMIENTO

El embalaje tiene impresas advertencias sobre las prescripciones a respetar para que durante el desplazamiento el aparato no sufra daños. El aparato debe desplazarse exclusivamente con medios adecuados. Si se utilizan sistemas de elevación como carretillas elevadoras con horquillas o afines, asegurarse de que el aparato esté en equilibrio estable.

8 DESEMBALAJE

Controlar el estado en que se encuentra el embalaje y, en caso de daño evidente, solicitar al transportista la inspección de la mercancía.

- Retirar el embalaje.
- Quitar la película que protege los paneles externos e internos. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.

9 EMPLAZAMIENTO

- Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.
- El equipo se puede instalar solo o unido a otros aparatos de la misma gama.
- Este equipo no se puede empotrar.
- Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes. Si el aparato debe instalarse muy cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina, elementos decorativos, etc., se recomienda que sean de material incombustible, de lo contrario deben ser recubiertos con material termoaislante incombustible idóneo. Además, observar con la máxima atención las normas de prevención de incendios.
- Nivelar el equipo mediante las patas regulables

- El equipo para mostrador de menos de 40kg, si se instala de manera independiente, se debe fijar con pies embridados.

MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE, EN PUENTE O EN VOLADIZO

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO

Fijar al suelo el equipo de 40 cm de ancho instalado de forma individual. Utilizar las patas embridadas.

UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- Desmontar los paneles de mandos (A).
- Juntar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras (C) coincidan.
- Unir los equipos en los puntos (B) y (D) utilizando los tornillos suministrados.
- Aflojar los 2 tornillos delanteros (E) y girar la plaquita (F) hasta enganchar el tornillo del equipo yuxtapuesto.
- Bloquear los tornillos (E).

10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS

Realizar la salida de humos de acuerdo con el tipo de equipo. El "tipo" se indica en la placa de datos.

EQUIPO TIPO "A1"

- Instalar el equipo tipo "A1" bajo una campana extractora para asegurar la evacuación de los humos y vapores producidos por la cocción.

EQUIPO TIPO "B21"

- Instalar el equipo tipo "B21" bajo una campana extractora.

EQUIPO TIPO "B11"

- Montar sobre el equipo tipo "B11" la chimenea adecuada, que se debe pedir al fabricante del equipo. Seguir las instrucciones de montaje suministradas con la chimenea.
- Conectar a la chimenea un tubo de 150-155 mm de diámetro que pueda resistir una temperatura de 300 °C.
- El tubo debe desembocar en el exterior o en un conducto de salida apropiado. La longitud del tubo no debe superar los 3 metros.

11 CONEXIONES

La posición y el tamaño de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.

CONEXIÓN AL TUBO DE GAS

Controlar si el equipo está preparado para el tipo de gas con el que será alimentado. Leer las etiquetas aplicadas en el embalaje y en el equipo. Si es necesario, adaptar el equipo al tipo de gas disponible. Proceder como se indica en el apartado siguiente "Adaptación a otro tipo de gas".

Los equipos "top" poseen también una conexión posterior. Desenroscar el tapón de esta conexión y enroscarlo herméticamente en la conexión frontal.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, una llave de corte de cierre rápido.
- No utilizar tubos de conexión de diámetro inferior al de la conexión de gas del equipo.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA


Controlar si el equipo está preparado para funcionar con la tensión y frecuencia de la red local. Leer estos valores en la placa de datos del equipo.


El símbolo  indica:

ATENCIÓN: TENSIÓN PELIGROSA.

- Instalar línea arriba del equipo, en un lugar al que se pueda acceder con facilidad, un interruptor que posea la capacidad adecuada, que garantice la desconexión omnipolar de la red y con una distancia de apertura entre los contactos que asegure la desconexión completa en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III de acuerdo con las normas de instalación. Se admite una corriente de dispersión máxima de 1mA/kW.
- Realizar la conexión con un cable de goma flexible apantallado de tipo H05RN-F o H07RN-F resistente al aceite. Para más información sobre la sección del cable, consultar la tabla de datos técnicos.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.
- Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o por una persona con una calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

Conectar los equipos eléctricos a una puesta a tierra eficaz. Conectar el conductor de tierra al borne que lleva el símbolo , situado junto a la regleta de entrada de la línea.

Conectar la estructura metálica de los equipos eléctricos a un punto equipotencial. Conectar el conductor al borne que tiene el símbolo  situado en la parte exterior del fondo.

- Este símbolo indica que el equipo debe estar comprendido en un sistema equipotencial conectado según las modalidades establecidas por las normas vigentes.

CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un filtro mecánico y una llave de corte.
- Antes de conectar el filtro y el equipo, controlar que en el interior de los tubos no haya escorias ferrosas y limpiar si las hubiere.
- Cerrar con un tapón hermético las conexiones que no se utilicen.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.
- Conexión del agua caliente: la temperatura del agua no debe superar los 60°C.
- La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150kPa y 300kPa. Si la presión es superior a la máxima indicada, utilizar un reductor de presión.
- El aparato está destinado a conectarse de manera permanente a la red hídrica, no mediante una serie de uniones separables.

CONEXIÓN AL DESAGÜE

Los conductos de desagüe se han de realizar con materiales resistentes a una temperatura de 100 °C. El fondo del equipo

no ha de quedar expuesto al vapor producido por el vaciado del agua caliente. Realizar una arqueta en el suelo, con rejilla y sifón, debajo de la boca de descarga de las ollas y delante de las sartenes basculantes.

12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

En la tabla T1 se indican, para los distintos países de destino:

- los gases que se pueden utilizar para alimentar el equipo.
 - los inyectores y las regulaciones para cada uno de dichos gases. El número de inyector indicado en la tabla T1 está grabado en el cuerpo de los propios inyectores.
- Para adaptar el equipo al tipo de gas con el que será alimentado, seguir las indicaciones de la tabla T1 y efectuar las operaciones que se describen a continuación:

- Sustituir el inyector del quemador principal (UM).
- Ubicar el regulador de aire del quemador principal a la distancia A.
- Sustituir el inyector del piloto (UP).
- Regular el aire del piloto (si corresponde).
- Sustituir el inyector del mínimo de la llave del gas (Um).
- Aplicar al equipo la etiqueta que indica el nuevo tipo de gas utilizado. Los inyectores y las etiquetas se suministran con el equipo.

PLACA DE COCCIÓN DE GAS

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL

- Desmontar el panel de mandos.
- Quitar las parrillas superiores y los quemadores.
- Desmontar el inyector UM y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector UM.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DEL MÍNIMO

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar el inyector Um y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector Um.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar en orden contrario las operaciones de desmontaje.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

- Desmontar el panel de mandos.
- Quitar las parrillas superiores y los quemadores.
- Desenroscar los tres tornillos que fijan el tubo de Venturi a la chapa y extraer el tubo unos 10 cm.
- Desenroscar el racor R.
- Desmontar el inyector UP y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el racor R. Volver a montar todas las partes.
- Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

PLACA RADIANTE DE GAS/SIMPLE SERVICE

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL Y REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO.

- Desmontar el panel de mandos.
- Aflojar el tornillo V.
- Desmontar el inyector UM y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector UM.
- Ubicar el regulador de aire Z a la distancia A indicada en la tabla T1.

- Enroscar a tope el tornillo V.

SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DEL MÍNIMO

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar el inyector Um y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector Um.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar en orden contrario las operaciones de desmontaje.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

- Desmontar la placa de cocción.
- Desmontar el panel de mandos y las protecciones internas.
- Desenroscar el racor R.
- Desmontar el inyector UP y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el racor R. Volver a montar todas las partes.
- Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

HORNO DE GAS

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL Y REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO.

- Desmontar el panel que está debajo de la puerta del horno.
- Aflojar el tornillo V.
- Desmontar el inyector UM y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector UM.
- Ubicar el regulador de aire Z a la distancia A indicada en la tabla T1.
- Enroscar a tope el tornillo V.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

- Desmontar el panel que está debajo de la puerta del horno.
- Desenroscar el racor R.
- Desmontar el inyector UP y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el racor R.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

13 PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO".

INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.

- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- No verter agua en la bandeja cuando esté vacía y caliente, ya que podrían apagarse los quemadores.
- Se recomienda utilizar equipos de protección personal contra las salpicaduras de comida muy caliente.
- Durante el funcionamiento del equipo puede ocurrir que el pavimento alrededor se

ponga resbaloso: prestar atención y utilizar equipos adecuados para evitar caídas.

- Prestar atención al desplazamiento de accesorios (ej. ollas) y partes móviles del aparato; asumir una postura correcta.
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicería, etc., pero no está destinada a la producción de una masa continua de alimentos. **ATENCIÓN: abriendo la válvula de descarga saldrá el contenido caliente de la freidora.**

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN DE GAS

Cuando se utiliza el símbolo  indica peligro de quemaduras debida a la presencia de partes con temperatura elevada.

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción de alimentos contenidos en ollas y sartenes.
- Los quemadores piloto se deben encender manualmente.
- Controlar que las coronas de los quemadores estén bien ubicadas en sus alojamientos.
- Las placas accesorias suministradas por el fabricante se pueden utilizar únicamente sobre los quemadores de 6 kW.
- El fondo de la olla debe ser más pequeño que la placa. Las ollas no deben sobresalir de la placa.
- Comprobar que las rejillas de apoyo para las ollas estén en la posición correcta.
- Sobre el quemador de 4 kW se deben utilizar ollas con diámetro de 150 a 340 mm.
- Sobre el quemador de 6 kW se deben utilizar ollas con diámetro de 150 a 400 mm.
- Sobre el quemador de 10 kW se deben utilizar ollas con diámetro de 150 a 500 mm.


ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

El mando de la llave del gas tiene las siguientes posiciones:

 Apagado

 Encendido del piloto

 Llama mínima

 Llama máxima

Encendido del piloto

Presionar el mando y girarlo a la posición "★".

- Presionar el mando a tope y acercar una llama al piloto para encenderlo.
- Mantener presionado el mando alrededor de 20 segundos y soltarlo. Si el piloto se apaga, repetir la operación.

Encendido del quemador principal

Girar el mando de la posición "★" a la posición "🔥".

Luego, según necesidad, situar el mando en cualquier posición comprendida entre "🔥" y "🔥".

Apagado

Para apagar el quemador principal, girar el mando a la posición "★".

Para apagar el piloto, presionar el mando y girarlo a la posición "●".

USO DE LA PLACA RADIANTE/SIMPLE SERVICE

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción de alimentos contenidos en ollas y sartenes.
- Las temperaturas más altas se producen en el centro de la placa.
- Controlar que la corona del quemador se encuentre situada en su alojamiento correctamente. Levantar el disco central de la placa.

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

Encendido del piloto

Presionar el mando y girarlo a la posición "★".


- Presionar el mando a tope y pulsar el botón del encendido piezoeléctrico para encender el piloto.
- Mantener presionado el mando alrededor de 20 segundos y soltarlo. Si el piloto se apaga, repetir la operación.
- El piloto se puede observar a través del orificio del panel de mandos.
- El piloto también se puede encender acercándole una llama. Levantar el disco central de la placa.

El mando de la llave del gas tiene las siguientes posiciones:

 Apagado

 Encendido del piloto

 Llama mínima

 Llama máxima

Encendido del quemador principal

Girar el mando de la posición "★" a la posición "🔥".

Luego, según necesidad, situar el mando en cualquier posición comprendida entre "🔥" y "🔥".

Apagado

Para apagar el quemador principal, girar el mando a la posición "★".

Para apagar el piloto, presionar el mando y girarlo a la posición "●".

USO DEL HORNO DE GAS

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción de alimentos ubicados sobre las parrillas que se suministran.
- No dejar la puerta del horno total o parcialmente abierta durante el uso.

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

El mando de la válvula termostática tiene las siguientes posiciones:

● Apagado

★ Encendido del piloto

100 Temperatura mínima de cocción

300 Temperatura máxima de cocción

Encendido del piloto

Presionar el mando y girarlo a la posición "★".

- Presionar el mando a tope y pulsar el botón del encendido piezoeléctrico para encender el piloto.
- Mantener presionado el mando alrededor de 20 segundos y soltarlo. Si el piloto se apaga, repetir la operación.
- El piloto se puede observar a través del orificio del panel de mandos. Levantar primero la tapa del orificio.
- El piloto también se puede encender acercándole una llama.

Encendido del quemador principal

- Girar el mando a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.

Apagado

Para apagar el quemador principal, girar el mando a la posición "★".

Para apagar el piloto, presionar el mando y girarlo a la posición "●".

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción de alimentos contenidos en ollas y sartenes.
- Utilizar ollas de fondo plano. Utilizar en el wok la olla específica.
- No dejar las placas encendidas sin ollas o con ollas vacías.
- No verter líquidos fríos sobre la placa caliente.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

1 Temperatura mínima

2÷5 Temperaturas intermedias

6 Temperatura máxima

Encendido

- Girar el mando del selector a la posición elegida.
- Se enciende el testigo amarillo.

Apagado

- Girar el mando del selector a la posición "0".
- El testigo amarillo se apaga cuando todas las placas están desactivadas.

USO DEL HORNO ELÉCTRICO

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción de alimentos ubicados sobre las parrillas que se suministran.
- No dejar la puerta del horno total o parcialmente abierta durante el uso.
- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.
- Ventilador en la cámara, que efectúa la descongelación (aire a temperatura ambiente) o la cocción de los alimentos a convección forzada (aire caliente); (mod. horno ventilado).

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El funcionamiento del horno eléctrico se controla con dos mandos, uno para seleccionar el tipo de calentamiento y el otro para ajustar la temperatura de cocción. Un testigo amarillo señala el funcionamiento de las resistencias de calentamiento.

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

☉ Calentamiento del techo (grill) activado

☽ Calentamiento del suelo activado

☾ Calentamiento de techo y suelo activado

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

110 °C Temperatura mínima

280 °C Temperatura máxima

Encendido

- Girar el mando del selector a la posición elegida.
- Girar el mando del termostato a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.
- Se enciende el testigo amarillo.
- El apagado del testigo amarillo indica que se ha alcanzado la temperatura elegida.

Apagado

- Girar el mando del termostato a la posición "0".
- Girar el mando del selector a la posición "0".

PUESTA EN MARCHA DE LA VENTILACIÓN (versiones con horno ventilado)

El interruptor tiene las siguientes posiciones de uso:

1 Encendido

0 Apagado

Encendido

- Presionar el interruptor en la posición 1.
- El interruptor se enciende.

Apagado

- Presionar el interruptor en la posición 0.
- El interruptor se apaga.

USO DEL GRILL

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

- 0 Apagado
- 1 Grill mín.
- 6 Grill máx.

Encendido

- Girar el mando del regulador a la posición elegida

Apagado

- Girar el mando del termostato regulador para situarlo en la posición 0 (testigo apagado).

14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Antes de un período de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación:

- Limpiar el equipo esmeradamente.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
- Dejar las tapas abiertas.
- Cerrar los grifos y apagar el interruptor general de alimentación eléctrica.

Después de un tiempo prolongado sin utilizar el equipo, proceder del siguiente modo:

- Controlar atentamente el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante 60 minutos como mínimo.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Limpiar cada día las superficies exteriores satinadas de acero inoxidable, las superficies de las cubas de cocción y la superficie de las placas de cocción.
- Dirigirse a un técnico autorizado para que realice, por lo menos dos veces al año, la limpieza de las partes interiores del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua directos o a alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie debajo del aparato.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

- Limpiar las superficies mediante un paño o una esponja con agua y un detergente común no abrasivo. Pasar el paño en el sentido del satinado. Aclarar varias veces y secar por completo.
- No emplear estropajos ni otros objetos de hierro.
- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar o arruinar las superficies.

PLACA RADIANTE

- Limpiar las superficies con un paño húmedo.
- Encender la placa unos minutos para secarla rápidamente.
- Aplicar en las superficies una capa fina de aceite alimenticio.

PLACAS ELÉCTRICAS

- Limpiar las superficies con un paño húmedo.
- Encender la placa unos minutos para secarla rápidamente.
- Aplicar en las superficies una capa fina de aceite alimenticio.

Limpieza del ventilador del horno eléctrico (mod.horno ventilado)

- Efectuar periódicamente la limpieza del ventilador. La acumulación de grasa excesiva sobre las apas, causa el sobrecalentamiento del motor, mala distribución del calor y cocción no uniforme.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación".

PUESTA EN SERVICIO

Después de la instalación, de la adaptación a otro tipo de gas o del mantenimiento, comprobar que el equipo funcione correctamente. Si se nota algún fallo, consultar el apartado siguiente "Solución de problemas".

EQUIPO DE GAS

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la presión de alimentación del gas (ver el apartado siguiente);
- el encendido correcto de los quemadores y la eficacia del sistema de salida de humos.

CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN DEL GAS

- Utilizar un manómetro con resolución no inferior a 0,1 mbar.
- Desmontar el panel de mandos.
- Quitar el tornillo de estanqueidad de la toma de presión PP y conectar el manómetro.
- Efectuar la medición con el equipo en funcionamiento.

¡ATENCIÓN! Si la presión de alimentación del gas no está entre los valores límite (mín. máx.) indicados en la tabla T2,

apagar el equipo y consultar con la empresa suministradora del gas.

- Desconectar el manómetro y enroscar a tope el tornillo de estanqueidad de la toma de presión.

EQUIPOS ELÉCTRICOS

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la intensidad de corriente de cada fase;
- el encendido correcto de las resistencias de calentamiento.

15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PLACA DE COCCIÓN DE GAS

El quemador piloto no se enciende.

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.

El quemador piloto no permanece encendido o se apaga durante el uso.

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El termopar está averiado o no se ha calentado lo suficiente.
- El termopar está mal conectado a la llave o a la válvula del gas.
- El mando de la llave o de la válvula del gas no se ha presionado el tiempo suficiente.

El quemador principal no se enciende (aunque el piloto esté encendido).

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El quemador está averiado (orificios de salida del gas obstruidos).

PLACA RADIANTE DE GAS/SIMPLE SERVICE

El quemador piloto no se enciende.

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- La bujía de encendido está mal conectada o averiada.
- El encendedor o el cable de la bujía están averiados.

El quemador piloto no permanece encendido o se apaga durante el uso.

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El termopar está averiado o no se ha calentado lo suficiente.
- El termopar está mal conectado a la llave o a la válvula del gas.
- El mando de la llave o de la válvula del gas no se ha presionado el tiempo suficiente.

El quemador principal no se enciende (aunque el piloto esté encendido).

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El quemador está averiado (orificios de salida del gas obstruidos).

HORNO DE GAS

El quemador piloto no se enciende.

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- La bujía de encendido está mal conectada o averiada.
- El encendedor o el cable de la bujía están averiados.

El quemador piloto no permanece encendido o se apaga durante el uso.

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El termopar está averiado o no se ha calentado lo suficiente.
- El termopar está mal conectado a la llave o a la válvula del gas.
- El mando de la llave o de la válvula del gas no se ha presionado el tiempo suficiente.

El quemador principal no se enciende (aunque el piloto esté encendido).

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El quemador está averiado (orificios de salida del gas obstruidos).

No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

- La válvula del gas está averiada.

PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA

La placa no se calienta.

Causas posibles:

- La placa está averiada.

HORNO ELÉCTRICO

El equipo no se calienta.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
- Las resistencias están averiadas.
- Ha actuado el termostato de seguridad.

No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

VERSIONES CON HORNO VENTILADO

El motor del ventilador del horno no funciona.

Causas posibles:

- El motor del ventilador del horno está averiado.
- El termofusible de la zona del motor del ventilador está averiado.

GRILL

El grill no funciona

Causas posibles:

- El regulador de energía está averiado.
- Las resistencias están averiadas.

16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Después de sustituir un componente del circuito del gas, verificar que no haya pérdidas en los puntos de conexión.
- Después de sustituir un componente del circuito eléctrico, verificar que el nuevo esté bien conectado al cableado.

PLACA DE COCCIÓN DE GAS

Sustitución de la llave del gas.

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución del quemador piloto y del termopar.

- Desmontar el panel de mandos.
- Quitar las parrillas superiores y los quemadores
- Desenroscar los tres tornillos que fijan el tubo de Venturi a la chapa y extraer el tubo unos 10 cm.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

PLACA RADIANTE DE GAS/SIMPLE SERVICE

Sustitución de la llave del gas y del encendedor piezoeléctrico.

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución de quemador principal, piloto, termopar y bujía de encendido.

- Desmontar la placa de cocción.
- Desmontar el panel de mandos y las protecciones internas.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

HORNO DE GAS

Sustitución de la válvula del gas y del encendedor piezoeléctrico.

- Desmontar el panel de mandos.
- Extraer el bulbo del alojamiento fijado al lateral del horno.

- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución del quemador

- Desmontar el panel que está debajo de la puerta del horno.
- Desmontar el suelo y la tapa que está sobre el quemador.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución del piloto y de la bujía de encendido.

- Desmontar el panel que está debajo de la puerta del horno.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución del termopar

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar el panel que está debajo de la puerta del horno.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA

Sustitución del selector y del testigo.

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución de la placa

- Desmontar el panel de mandos y las protecciones internas.
- Desmontar y sustituir el componente. Enroscar en el nuevo componente el espaciador M8 extraído de la pieza sustituida.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

HORNO ELÉCTRICO

Sustitución del selector y del testigo.

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución del termostato de trabajo y del termostato de seguridad.

- Desmontar el panel de mandos.
- Extraer el bulbo del alojamiento fijado al lateral del horno.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución de la resistencia

- Desmontar el suelo (sólo para las resistencias inferiores).
- Desenroscar el tornillo que fija la resistencia al horno y extraer la resistencia unos 10 cm.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución del ventilador del horno (en las versiones con horno ventilado)

- Sacar las rejillas, los soportes internos y el escudo de protección del ventilador.

- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución del motor del ventilador del horno, del termofusible y del ventilador de enfriamiento (en las versiones con horno ventilado)

- Sacar el escudo de protección del ventilador.
- Desmontar el panel posterior del equipo.
- Desmontar la protección (Serie 900).
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

GRILL

Sustitución de la resistencia

- Desenroscar el tornillo que fija la resistencia al horno y extraer la resistencia unos 5 cm.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS

- Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.
- Quitar toda la suciedad.
- Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.

18 COMPONENTES PRINCIPALES

PLACA DE COCCIÓN DE GAS

- Llave del gas
- Quemador principal
- Quemador piloto
- Termopar

PLACA RADIANTE DE GAS/SIMPLE SERVICE

- Llave del gas
- Quemador principal
- Quemador piloto
- Termopar
- Bujía de encendido
- Encendedor piezoeléctrico

HORNO DE GAS

- Válvula del gas
- Quemador principal
- Quemador piloto
- Termopar
- Bujía de encendido
- Encendedor piezoeléctrico

PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA

- Selector
- Placa de calentamiento
- Testigo.

HORNO ELÉCTRICO

- Selector
- Termostato de trabajo
- Termostato de seguridad
- Resistencia
- Testigo.
- Motor del ventilador del horno (en las versiones con horno ventilado)
- Interruptor (en las versiones con horno ventilado)

GRILL

- Regulador de energía
- Termostato de seguridad
- Resistencia grill








AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	2
PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN	3
OVERBLIJVENDE RISICO'S	4
ALGEMENE INFORMATIE.....	5
1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT	5
2 ALGEMENE AANWIJZINGEN	5
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	5
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	5
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	5
3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN	5
ELEKTRISCHE OVEN	5
4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT	5
5 GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI.....	6
INSTALLATIE-INSTRUCTIES	6
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	6
6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN	6
7 VERPLAATSEN	6
8 UITPAKKEN	6
9 PLAATSING	6
10 DAMPAFVOERSYSTEEM.....	6
11 AANSLUITINGEN	6
12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS	7
GASKOOKPLAAT	7
GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE	8
GASOVEN.....	8
13 INBEDRIJFSTELLING	8
GEBRUIKSAANWIJZING.....	8
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	8
GEBRUIK VAN GRILL.....	11
14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT.....	11
REINIGINGSINSTRUCTIES	11
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	11
ONDERHOUDSINSTRUCTIES.....	12
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	12
AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS	12
INBEDRIJFSTELLING.....	12
15 OPLOSSEN VAN STORINGEN.....	12
GASKOOKPLAAT	12
GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE	12
GASOVEN.....	13
ELEKTRISCHE KOOKPLAAT	13
ELEKTRISCHE OVEN	13
GRILL	13
16 VERVANGING VAN ONDERDELEN	13
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.....	13
GASKOOKPLAAT	13
GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE	13
GASOVEN.....	13
ELEKTRISCHE KOOKPLAAT	14
ELEKTRISCHE OVEN	14
GRILL	14
17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN	14
18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN.....	14
GASKOOKPLAAT	14
GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE	14
GASOVEN.....	14
ELEKTRISCHE KOOKPLAAT	14
ELEKTRISCHE OVEN	14
GRILL	15

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
 - Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
 - De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
 - Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
 - Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
 - Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
 - Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
 - Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
 - Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
 - In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
 - Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'REINIGINGSINSTRUCTIES'.
 - Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
 - Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
 - Sluit deuren en laden na gebruik.

PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN

Hieronder vindt u een overzichtstabel van de Persoonlijke Beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende levensfasen van het apparaat moeten worden gebruikt.

Fase	Beschermende kleding	Veiligheids-schoenen	Handschoenen	Veiligheidsbril	Gehoorbescer-mers	Gelaatsmasker	Helm
							
Transport		X					
Verplaatsing		X					
Uitpakken		X					
Montage		X					
Normaal gebruik	X	X	X (*)				
Afstellingen		X					
Gewone reiniging		X					
Buitengewone reiniging		X	X				
Onderhoud		X	X (*)				
Demontage		X					
Slopen		X					

X (*) VEREISTE PBM'S

BESCHIKBARE OF ZO NODIG TE GEBRUIKEN PBM'S

NIET-VEREISTE PBM'S

(*) Tijdens het normale gebruik en het onderhoud moeten hittebestendige handschoenen worden gebruikt om de handen te beschermen wanneer de bediener het apparaat of hete bereidingsmiddelen (olie, water, damp, enz.) aanraakt.

Het niet dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen door bedieners, gespecialiseerde monteurs of personen die het apparaat gebruiken, kan blootstelling aan chemische gevaren of eventuele gezondheidsschade veroorzaken.

OVERBLIJVENDE RISICO'S

De machine vertoont risico's die niet volledig zijn weggenomen door het ontwerp of door de installatie van geschikte beschermingen.

Om de klant volledig te informeren worden hieronder de restrisico's vermeld die op de machine blijven bestaan: een dergelijk gedrag is niet correct en is dus streng verboden.

RESTRISICO	GEVAARLIJKE SITUATIE	WAARSCHUWING
Uitglijden of vallen	De bediener kan uitglijden door de aanwezigheid van water of vuil op de vloer.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat persoonlijke beschermingsmiddelen tegen uitglijden.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust delen van het apparaat aan.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust hete bereidingsmiddelen aan (olie, water, damp,...).	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Contact met elektrische onderdelen onder spanning tijdens de onderhoudswerkzaamheden die worden uitgevoerd terwijl er spanning op de schakelkast staat. De bediener gaat liggend op de grond te werk (met een elektrisch gereedschap of zonder de voedingspanning van de machine uit te schakelen) terwijl het vloeroppervlak nat is.	Het onderhoud van het apparaat mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen tegen elektrocutie.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Elektrocutie veroorzaakt door een storing van het aardingssysteem of van de elektrische beveiligingssystemen.	Installeer bovenstreams van het apparaat beveiligingssystemen die aan de geldende voorschriften voldoen.
Vallen van hoogte	De bediener werkt aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).	De bediener werkt niet aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).
Kantelen van lasten	Verplaatsing van het apparaat of van een deel ervan zonder geschikte middelen.	Tijdens de verplaatsing van het apparaat of van de verpakking moeten geschikte accessoires of hefsystemen worden gebruikt.
Chemisch	De bediener komt in aanraking met chemische stoffen (bijv.: schoonmaakmiddelen, ontkalkingsmiddelen, enz.)	Gebruik de juiste veiligheidsmaatregelen. Raadpleeg altijd de veiligheidsbladen en de etiketten van het gebruikte product. Draag de persoonlijke beschermingsmiddelen die in de veiligheidsbladen zijn aanbevolen.
Snijwonden	Er kunnen snijwonden ontstaan door zich tijdens onderhoudswerkzaamheden aan de interne delen van het machineframe te snijden.	Het onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen tegen snijwonden en kleding die de onderarm bedekt).
Beknelling	Het personeel kan de vingers/hand beknellen bij de verplaatsing van beweegbare delen.	Het onderhoud mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen).
Ergonomisch	De bediener werkt aan het apparaat zonder de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen.	De bediener moet aan het apparaat werken terwijl hij is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen.

ALGEMENE INFORMATIE

In dit hoofdstuk wordt de algemene informatie gegeven waarvan alle gebruikers van deze handleiding kennis moeten nemen. De specifieke informatie voor elke gebruiker van deze handleiding wordt vermeld in de hoofdstukken erna ('INSTRUCTIES VOOR ...').

1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

- Het gegevensplaatje van het apparaat bevindt zich aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan vermeld op de labels en op de verpakking.

2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel.

LET OP: Door de afvoerklap open te draaien stroomt de warme inhoud uit de bak weg.

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.

- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de bakplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegde technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen op hoge druk of met stoomreinigers.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kokplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN

ELEKTRISCHE OVEN

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Om de werking van het apparaat te herstellen, moet het voorpaneel verwijderd worden en moet op de resetknop van de thermostaat worden gedrukt.

UITVOERINGEN MET HETELUCHTOVEN

Als het controlelampje van de schakelaar voor het inschakelen van de motor van de ovenventilator niet brandt, betekent dit dat er een storing is.

- Het controlelampje van de schakelaar is defect.
- De thermische zekering in de zone van de ventilatormotor is defect.

Geadviseerd wordt om het apparaat dan zo snel mogelijk uit te schakelen en de assistentiedienst te bellen. De thermische zekering in de zone van de ventilatormotor moet samen met de koelventilator worden vervangen.

4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT

VERPAKKING

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De volgende onderdelen zijn vervaardigd van recyclebaar kunststof:

- de transparante afdekking, de zakjes van de instructiehandleiding en van de inspuisers (van polyethyleen - PE).
- de spansluitstrips (van polypropyleen - PP).

APPARAAT

Het apparaat bestaat voor meer dan 90% van zijn gewicht uit recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, gealumineerd staal, koper...).

Het apparaat moet worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften.

- Laat het niet achter in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

5 GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI

- Bij luchtgeluidsemissies is het A-gewogen geluidsdrukkniveau lager dan 70 dB (A).

INSTALLATIE-INSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).

6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen.

Installeer het apparaat overeenkomstig de norm EN1717 en de nationale geldende reglementen inzake water.

7 VERPLAATSEN

De waarschuwingmarkeringen op de verpakking geven de voorschriften aan die in acht moeten worden genomen om te garanderen dat het apparaat tijdens de verplaatsing niet beschadigd wordt. Het apparaat mag uitsluitend met geschikte middelen worden verplaatst. Bij gebruik van hefsystemen, zoals vorkheftrucks en dergelijke toestellen, moet worden gecontroleerd of het apparaat een stabiel evenwicht heeft.

8 UITPAKKEN

Controleer de conditie van de verpakking. Als deze zichtbaar beschadigd is, moet de transporteur worden gevraagd om een inspectie van de goederen.

- Verwijder de verpakking.
- Verwijder de beschermfolie van de binnen- en buitenpanelen. Eventuele lijm die hierop achterblijft kunt u verwijderen met een geschikt oplosmiddel.

9 PLAATSING

- De afmetingen van het ruimtebeslag van het apparaat en de positie van de aansluitingen worden aangegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Het apparaat kan afzonderlijk of in combinatie met andere apparaten van dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Stel het apparaat op met een afstand van minstens 10 cm tot de wanden eromheen. Indien het apparaat heel dicht bij wanden, scheidingen, keukenkastjes, decoratie-elementen

enz. moet worden neergezet, wordt geadviseerd dat deze van niet-brandbaar materiaal zijn gemaakt; als dit niet het geval is moeten zij bekleed worden met geschikt niet-brandbaar warmte-isolatiemateriaal. Besteed bovendien maximale aandacht aan de brandpreventievoorschriften.

- Zet het apparaat waterpas met de stelvoetjes
- Als apparaten met een gewicht van minder dan 40 kg apart worden geïnstalleerd, moeten ze worden bevestigd met de speciale voetjes met flens.

MONTAGE VAN HET APPARAAT OP EEN BASIS, IN BRUGOPSTELLING, VRIJHANGEND

Volg de instructies die worden gegeven bij het gebruikte type ondersteuning.

BEVESTIGING VAN HET APPARAAT AAN DE VLOER

Zet afzonderlijk geïnstalleerde apparaten met een breedte van 40 cm vast aan de vloer. Gebruik de speciale voetjes met flens.

VERBINDING VAN APPARATEN

- Demonteer de bedieningspanelen (A).
- Zet de apparaten tegen elkaar en zet ze waterpas zodat de werkbladen (C) op elkaar aansluiten.
- Bevestig de apparaten op de punten (B) en (D) met de bijgeleverde bouten.
- Draai de 2 voorste bouten (E) los, draai het plaatje (F) tot de bout van het apparaat eraan wordt vastgemaakt.
- Blokkeer de bouten (E).

10 DAMPAFVOERSYSTEEM

Maak de dampafvoer afhankelijk van het 'type' apparaat. Het 'type' staat vermeld op de typeplaat van het apparaat.

APPARATUUR TYPE 'A1'

- Plaats apparatuur van het type 'A1' onder een afzuigkap om ervoor te zorgen dat rook en dampen die tijdens de voedselbereiding ontstaan worden afgevoerd.

APPARATUUR TYPE 'B21'

- Plaats apparatuur van het type 'B21' onder een afzuigkap.

APPARATUUR TYPE 'B11'

- Monteer boven apparatuur van het type 'B11' een geschikt rookkanaal, dat kan worden besteld bij de fabrikant van de apparatuur. Volg de bij het rookkanaal geleverde montage-instructies op.
- Verbind een buis met een diameter van 150/155 mm, bestand tegen een temperatuur van 300°C, met het rookkanaal.
- Leid deze naar buiten of naar een schoorsteen waarvan u zeker weet dat hij goed functioneert. De buis mag niet langer zijn dan 3 meter.

11 AANSLUITINGEN

De positie en de afmeting van de aansluitingen worden vermeld in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.

VERBINDING MET DE GASLEIDING


Controleer of het apparaat geschikt is voor het type gas waarmee het zal worden gevoed. Controleer wat er wordt aangegeven op de labels op de verpakking en op het apparaat. Pas het apparaat indien nodig aan het gebruikte type gas aan. Volg de instructies in de paragraaf 'Aanpassing aan een ander type gas' verderop in deze handleiding op.

Op top-apparaten is ook een aansluiting aan de achterkant beschikbaar. Schroef de aanwezige dop los en draai hem helemaal vast op de aansluiting aan de voorkant.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een kraan om het gas snel te kunnen afsluiten.
- Gebruik geen aansluitleidingen met een kleinere diameter dan die van de gasaansluiting van het apparaat.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

Controleer of het apparaat geschikt is om te werken met de spanning en de frequentie waarmee het zal worden gevoed. Controleer dit aan de hand van de gegevens van het typeplaatje van het apparaat.

Als het symbool  is gebruikt, betekent dit het volgende:

LET OP GEVAARLIJKE SPANNING.

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plek, een meerpolige scheidingsschakelaar met een geschikt vermogen die een volledige scheiding van het voedingsnet garandeert, met een afstand tussen de contacten die een complete loskoppeling mogelijk maakt in de condities van de overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatieregels. De maximaal toelaatbare lekstroom is 1mA/kW.
- Gebruik voor de aansluiting een rubberen flexibele kabel met oliebestendige kabelmantel van het type H05RN-F of H07RN-F. Zie voor de doorsnede van de kabel de tabel met de technische gegevens.
- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het schakelschema dat bij het apparaat geleverd is.
- Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
- Bescherm de voedingskabel buiten het apparaat met een buis van metaal of hard plastic.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door een erkend technisch servicecentrum worden vervangen of in elk geval door een persoon met een vergelijkbare kwalificatie, zodat elk risico wordt vermeden.


AARDING EN EQUIPOTENTIALVERBINDING

Verbind elektrische apparaten met een deugdelijke aardingsleiding. Sluit de aardgeleider aan op de klem met het symbool



dat naast het ingangsklemmenbord van de lijn zit.

Verbind de metalen structuur van het elektrische apparaat met een equipotentiaalverbinding. Sluit de geleider aan op de klem

met het symbool  die op de buitenkant van de bodem zit.

- Dit symbool duidt erop dat het apparaat moet worden opgenomen in een potentiaalvereffeningssysteem dat volgens de voorschriften van de geldende normen is aangesloten.

AANSLUITING OP DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een mechanisch filter en een afsluitkraan.
- Tap eventuele ijzerdeeltjes af uit de aansluitleidingen alvorens het filter en het apparaat aan te sluiten.
- Maak de niet verbonden aansluitpunten dicht met een goed sluitende dop.

- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.
- Warmwateraansluiting: de watertemperatuur mag niet hoger zijn dan 60°C.
- De voedingsdruk van het water moet tussen 150 kPa en 300 kPa liggen. Gebruik een drukverlager als de voedingsdruk hoger is dan de aangegeven maximumdruk.
- Het apparaat is bedoeld om permanent op de waterleiding te worden aangesloten en niet met een scheidbare verbindingset.

AANSLUITING OP DE WATERAFVOERPUNTEN

De afvoerleidingen moeten worden gerealiseerd met materialen die bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C. De onderkant van het apparaat mag niet worden geraakt door de damp die veroorzaakt wordt door de afvoer van heet water. Zorg voor een putje met rooster in de vloer, met sifon, onder de afvoerkraan van pannen en aan de voorkant van de braadpannen.

12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

In de tabel T1 worden, per land van bestemming, weergegeven:

- de gastypen die kunnen worden gebruikt om het apparaat te laten werken.
- de inspuiter en de instellingen voor elk gastype dat kan worden gebruikt. Bij de insputers is het getal dat wordt vermeld in de tabel T1 in het lichaam van de inspuiter zelf gestanst.

Om het apparaat aan te passen aan het type gas waarmee het zal worden gevoed, moeten de aanwijzingen van de tabel T1 worden opgevolgd en moeten de volgende handelingen worden verricht:

- De inspuiter van de hoofdbrander (UM) vervangen.
- De beluchter van de hoofdbrander op de afstand A plaatsen.
- De inspuiter van de waakvlambrander (UP) vervangen.
- De lucht van de waakvlambrander regelen (indien nodig).
- De minimum-inspuiter van de gaskraan (Um) vervangen.
- De sticker van het nieuwe gastype op het apparaat aanbrengen. De insputers en stickers worden bij het apparaat geleverd.

GASKOOKPLAAT

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOOFDBRANDER

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de pannenroosters en de branders
- Demonteer de inspuiter UM en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in tabel T1.
- Draai de inspuiter UM helemaal vast
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

VERVANGING VAN DE MINIMUMSTELSCHROEF

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer de inspuiter Um en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in tabel T1.
- Draai de inspuiter Um helemaal vast.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de pannenroosters en de branders.

- Draai de 3 schroeven waarmee de venturi aan de plaat is bevestigd los, en trek de venturi ongeveer 10 cm naar buiten.
- Draai het verbindingstuk R los.
- Demonteer de inspuiter UP en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef het verbindingstuk R helemaal vast. Monteer alle andere onderdelen weer.
- Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOOFDBRANDER EN REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Draai de schroef V los.
- Demonteer de inspuiter UM en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef de inspuiter UM helemaal vast.
- Plaats de beluchter Z op de afstand A die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Draai de schroef V helemaal vast.

VERVANGING VAN DE MINIMUMSTELSCHROEF

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer de inspuiter Um en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in tabel T1.
- Draai de inspuiter Um helemaal vast.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAM-BRANDER

- Demonteer de kookplaat.
- Demonteer het bedieningspaneel en de interne beschermingen.
- Draai het verbindingstuk R los.
- Demonteer de inspuiter UP en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef het verbindingstuk R helemaal vast. Monteer alle andere onderdelen weer.
- Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

GASOVEN

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOOFDBRANDER EN REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT.

- Demonteer het paneel onder de ovendeur.
- Draai de schroef V los.
- Demonteer de inspuiter UM en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef de inspuiter UM helemaal vast.
- Plaats de beluchter Z op de afstand A die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Draai de schroef V helemaal vast.

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAM-BRANDER

- Demonteer het paneel onder de ovendeur.
- Schroef het verbindingstuk R los.
- Demonteer de inspuiter UP en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef het verbindingstuk R helemaal vast.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

13 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk 'ONDERHOUDSINSTRUCTIES'.

GEBRUIKSAANWIJZING

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER


De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden

dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstreams van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.

- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'REINIGINGSINSTRUCTIES'.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Doe geen water in de bak wanneer deze leeg en warm is, want hierdoor zouden de branders kunnen doven.
- Er wordt geadviseerd om persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen, omdat het hete voedsel kan opspatten.
- Tijdens de werking van het apparaat bestaat de mogelijkheid dat de omliggende vloer glad wordt. Let hierop en gebruik geschikte middelen om niet te vallen.
- Let er bij de verplaatsing van accessoires (bijv. pannen) en beweegbare delen van het apparaat op om een correcte houding aan te nemen.
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel. **LET OP: Door de afvoerklap open te draaien stroomt de warme inhoud uit de bak weg.**

GEBRUIK VAN DE GASKOOKPLAAT

Als het symbool  is gebruikt, dan duidt dit op het gevaar voor verbranding of brandwonden door de aanwezigheid van delen met een hoge temperatuur.

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel in pannen en koekenpannen.
- De waakvlambranders moeten met de hand worden ontstoken.
- Controleer of de vlamverdelers van de branders goed in hun zitting zijn geplaatst.

- De verdere platen die als accessoire worden geleverd door de fabrikant kunnen alleen worden gebruikt op branders van 6 kW
- De pannen die op de platen worden gezet moeten een kleinere bodem hebben dan de plaat zelf. Zij mogen niet uitsteken buiten de plaat.
- Controleer of de pannenroosters de juiste stand hebben.
- Op de brander van 4 kW moeten pannen worden gebruikt met een doorsnede van minimaal 150 mm en maximaal 340 mm.
- Op de brander van 6 kW moeten pannen worden gebruikt met een doorsnede van minimaal 150 mm en maximaal 400 mm.
- Op de brander van 10 kW moeten pannen worden gebruikt met een doorsnede van minimaal 250 mm en maximaal 500 mm.

ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

De bedieningsknop van de gaskraan kan in de volgende standen worden gebruikt:

● Uit

★ Ontsteking waakvlam

🔥 Kleinste vlam

🔥 Grootste vlam

Ontsteking waakvlam

Druk de knop in en draai hem in de stand "★".

- Duw de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam door er een vlam bij te houden
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem daarna los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.

Ontsteking van de hoofdbrander

Draai de knop van de stand "★" op de stand "🔥".

Draai de knop vervolgens, al naargelang de gewenste bereiding, op een willekeurige stand tussen "🔥" en "🔥".

Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de knop op stand "★".

Om de waakvlambrander uit te zetten, drukt u de knop in en draait u hem op de stand "●".

GEBRUIK VAN DE GLOEIPLAATHAARD/SIMPLE SERVICE

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel in pannen en koekenpannen.
- De plaat heeft de hoogste temperaturen in het midden.
- Controleer of de vlamverdeler van de brander goed in zijn zitting is geplaatst. Til de schijf in het midden van de plaat op.

ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

Ontsteking waakvlam

Druk de knop in en draai hem in de stand "★".

- Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam met behulp van de drukknop van de piëzo-elektrische ontsteker.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem dan los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.
- De waakvlam is te zien door de kijkopening in het bedieningspaneel.
- De waakvlam kan worden ontstoken door er een vlam bij te houden. Til de schijf in het midden van de plaat op.

De bedieningsknop van de gaskraan kan in de volgende standen worden gebruikt:



Uit



Ontsteking waakvlam



Kleinste vlam



Grootste vlam

Ontsteking van de hoofdbrander

Draai de knop van de stand "★" op de stand "🔥".

Draai de knop vervolgens, al naargelang de gewenste bereiding, op een willekeurige stand tussen "🔥" en "🔥".

Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de knop op stand '★'.

Om de waakvlambrander uit te zetten, drukt u de knop in en draait u hem op de stand '●'.

GEBRUIK VAN DE GASOVEN

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel dat op de meegeleverde roosters wordt gezet.
- Laat de oven deur tijdens het gebruik niet open of op een kier.

ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

De bedieningsknop van de thermostaatklep kan in de volgende standen worden gebruikt:



Uit



Ontsteking waakvlam

100 Laagste bereidingstemperatuur

300 Hoogste bereidingstemperatuur

Ontsteking waakvlam

Druk de knop in en draai hem in de stand "★".

- Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam met behulp van de drukknop van de piëzo-elektrische ontsteker.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem dan los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.
- De waakvlam is te zien door de kijkopening in de bodem van de oven. Til eerst het deksel van de kijkopening op.
- De waakvlam kan worden ontstoken door er een vlam bij te houden.

Ontsteking van de hoofdbrander

- Draai de knop op de stand van de gewenste bereidingstemperatuur.

Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de knop op stand '★'.

Om de waakvlambrander uit te zetten, drukt u de knop in en draait u hem op de stand '●'.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel in pannen en koekenpannen.
- Gebruik pannen met een platte bodem. Gebruik de specifieke pan op de wokplaat.
- Laat de platen niet ingeschakeld zonder pan of met een lege pan.
- Giet geen koude vloeistoffen op de hete plaat.

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

De bedieningsknop van de keuzeschakelaar kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

1 Laagste temperatuur

2 tot 5 Tussenliggende temperaturen

6 Hoogste temperatuur

Aanzetten

- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de gewenste gebruiksstand.
- Het gele controlelampje gaat branden.

Uitzetten

- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand "0".
- Het gele controlelampje gaat pas uit als alle platen uitgeschakeld zijn.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel dat op de meegeleverde roosters wordt gezet.
- Laat de oven deur tijdens het gebruik niet open of op een kier.
- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Ventilator in de ovenruimte, waardoor voedselontdooit (lucht op kamertemperatuur) afgekoeld kan worden met gedwongen convectie (warme lucht); (mod. Geventileerde oven).

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

De werking van de elektrische oven wordt bestuurd met twee bedieningsknoppen (om het type verhitte en de bereidingstemperatuur in te stellen). Een geel controlelampje signaleert dat de verwarmingselementen in werking zijn.

De bedieningsknop van de keuzeschakelaar kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

 Verhitting bovenste element (gril) ingeschakeld

 Verhitting onderste element ingeschakeld

 Verhitting onderste + bovenste element ingeschakeld

De bedieningsknop van de thermostaat kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

110°C Laagste temperatuur

280°C Hoogste temperatuur

Aanzetten

- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de gewenste gebruiksstand.
- Draai de thermostaatknop op de stand van de gewenste bereidingstemperatuur.
- Het gele controlelampje gaat branden.
- Als het gele controlelampje uitgaat, is de ingestelde temperatuur bereikt.

Uitzetten

- Draai de thermostaatknop in de stand " 0 ".
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand " 0 ".

START VENTILATIE (uitvoeringen met heteluchtoven)

De schakelaar kan in de volgende standen worden gezet:

1 Aan

0 Uit

Aanzetten

- Duw de schakelaar in de stand 1.
- De schakelaar wordt ingeschakeld.

Uitzetten

- Duw de schakelaar in de stand 0.
- De schakelaar wordt uitgeschakeld.

GEBRUIK VAN GRILL

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

De bedieningsknop van de keuzeschakelaar kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

1 Laagste Grill

6 Hoogste Grill

Aanzetten

- Draai de knop van de regelaar in de gewenste stand.

Uitzetten

- Draai de knop van de regelthermostaat in de stand 0 (het controlelampje is uit).

14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

Doe het volgende als het apparaat langere tijd niet zal worden gebruikt:

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels open staan.
- Draai de kranen dicht en schakel de hoofdstroomschakelaar uit.

Doe het volgende als het apparaat lange tijd niet is gebruikt:

- Controleer het apparaat, alvorens het weer te gebruiken.
- Laat elektrische apparaten gedurende minstens 60 minuten op de laagste temperatuur functioneren.

REINIGINGSINSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de bakplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegde technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen op hoge druk of met stoomreinigers.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kokoplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

GESATINEERDE OPPERVLAKKEN VAN ROESTVRIJ STAAL

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons met water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satining. Spoel de doek vaak uit en maak het apparaat goed droog.
- Gebruik geen schuursponzen of andere voorwerpen van ijzer.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

GLOEIPLAATHAARD

- Maak de oppervlakken schoon met een vochtige doek.
- Schakel de plaat enkele minuten in om hem snel te laten drogen.
- Wrijf de oppervlakken in met een dun laagje voedingsolie.

ELEKTRISCHE PLATEN

- Maak de oppervlakken schoon met een vochtige doek.
- Schakel de plaat enkele minuten in om hem snel te laten drogen.
- Wrijf de oppervlakken in met een dun laagje voedingsolie.

Reiniging van de rotor van de oven (Geventileerde oven)

- Maak de rotor regelmatig schoon. Wanneer er zich teveel vet op de bladen afzet, wordt de motor oververhit en de warmte slecht verdeeld, waardoor het voedsel niet gelijkmatig gaar wordt.

ONDERHOUDSINSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

Zie het hoofdstuk 'Instructies voor de installatie'.

INBEDRIJFSTELLING

Na de installatie, aanpassing aan een ander gastype of onderhoudswerkzaamheden moet de werking van het apparaat worden gecontroleerd. In het geval van storingen moet de paragraaf 'Oplossen van storingen', verderop in deze handleiding worden geraadpleegd.

GASAPPARATEN

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK', en controleer het volgende:

- de voedingsdruk van het gas (zie de volgende paragraaf).
- de ontsteking van de branders en de goede werking van het dampafvoersysteem.

CONTROLE VAN DE VOEDINGSDRUK VAN HET GAS

- Gebruik een manometer met een resolutie van minstens 0,1 mbar.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de afdichtingsschroef van de drukaansluiting PP en verbind de manometer.
- Voer de meting uit terwijl het apparaat in werking is.

LET OP! Als de voedingsdruk van het gas niet binnen de limieten (Min. - Max.) valt die worden aangegeven in de tabel T2, moet de werking van het apparaat worden gestopt en moet u contact opnemen met het gasbedrijf.

- Maak de manometer los en draai de afdichtingsschroef weer helemaal in de drukaansluiting.

ELEKTRISCHE APPARATEN

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK', en controleer het volgende:

- de stroomwaarden van elke fase.
- de inschakeling van de verwarmingselementen.

15 OPLOSSEN VAN STORINGEN

GASKOOKPLAAT

De waakvlambrander ontsteekt niet

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.

De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de kraan of de gasklep.
- De knop van de kraan of de gasklep wordt onvoldoende ingedrukt.

De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De brander is defect (uitgangsoopeningen van het gas verstopt).

GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE

De waakvlambrander ontsteekt niet

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De ontstekingsbougie is niet goed verbonden of defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.

De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de kraan of de gasklep.
- De knop van de kraan of de gasklep wordt onvoldoende ingedrukt.

De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De brander is defect (uitgangsoopeningen van het gas verstopt).

GASOVEN

De waakvlambrander ontsteekt niet

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De ontstekingsbougie is niet goed verbonden of defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.

De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de kraan of de gasklep.
- De knop van de kraan of de gasklep wordt onvoldoende ingedrukt.

De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De brander is defect (uitgangsoeningen van het gas verstopt).

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De gasklep is defect.

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

De plaat wordt niet warm.

Mogelijke oorzaken:

- De plaat is defect.

ELEKTRISCHE OVEN

Het apparaat wordt niet warm.

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.
- De verwarmingselementen zijn defect.
- De veiligheidsthermostaat is geactiveerd.

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

UITVOERINGEN MET HETELUCHTOVEN

Demotor van de ovenventilator werkt niet.

Mogelijke oorzaken:

- De motor van de ovenventilator is defect.
- De thermische zekering in de zone van de ventilatormotor is defect.

GRILL

De grill functioneert niet

Mogelijke oorzaken:

- De energieregelaar is defect.
- De verwarmingselementen zijn defect.

16 VERVANGING VAN ONDERDELEN

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Controleer telkens wanneer er een onderdeel van het gascircuit vervangen is of er geen lekken zijn op de verbindingpunten met het circuit zelf.
- Controleer na de vervanging van een onderdeel van het elektrische circuit of de verbinding met de bedrading in orde is.

GASKOOKPLAAT

Vervanging van de gaskraan.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de waakvlambrander en van het thermokoppel.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de pannenroosters en de branders
- Draai de 3 schroeven waarmee de venturi aan de plaat is bevestigd los, en trek de venturi ongeveer 10 cm naar buiten.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE

Vervanging van de gaskraan en van de piëzo-ontsteker

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de hoofdbrander, de waakvlambrander, het thermokoppel en de ontstekingsbougie.

- Demonteer de kookplaat.
- Demonteer het bedieningspaneel en de interne beschermingen.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

GASOVEN

Vervanging van de gasklep en van de piëzo-ontsteker

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Haal de bol uit de behuizing die aan de zijkant van de oven bevestigd is.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de brander

- Demonteer het paneel onder de ovendeur.
- Demonteer de ovenbodem en de afdekking boven de brander.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de waakvlambrander en de ontstekingsbougie.

- Demonteer het paneel onder de ovendeur.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van het thermokoppel

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer het paneel onder de ovendeur.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

Vervanging van de keuzeschakelaar en het controlelampje.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de plaat.

- Demonteer het bedieningspaneel en de interne beschermingen.
- Demonteer en vervang het onderdeel. Schroef het afstandstuk M8 dat u van het vervangen onderdeel heeft gehaald op het nieuwe onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

ELEKTRISCHE OVEN

Vervanging van de keuzeschakelaar en het controlelampje.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de regelthermostaat en de veiligheidsthermostaat.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Haal de bol uit de behuizing die aan de zijkant van de oven bevestigd is.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van het verwarmingselement

- Demonteer de bodem (alleen voor de onderste verwarmingselementen).
- Draai de schroef waarmee het verwarmingselement aan de oven bevestigd is los, en haal het verwarmingselement ongeveer 10 cm naar buiten.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de ovenventilator (bij de uitvoeringen met heteluchtoven)

- Verwijder de roosters, de interne roosterhouders en het beschermingschild van de ventilator.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de motor van de ovenventilator, van de thermische zekering en van de koelventilator (bij de uitvoeringen met heteluchtoven)

- Verwijder het beschermingschild van de ventilator.
- Verwijder het achterpaneel van het apparaat.
- Demonteer de bescherming (Serie 900).
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

GRILL

Vervanging van het verwarmingselement

- Draai de schroef waarmee het verwarmingselement aan de oven bevestigd is los, en haal het verwarmingselement ongeveer 5 cm naar buiten.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN

- Controleer de conditie van de inwendige delen van het apparaat.
- Verwijder eventuele vuilafzettingen.
- Controleer het dampafvoersysteem en maak het schoon.

18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

GASKOOKPLAAT

- Gaskraan
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel

GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE

- Gaskraan
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker

GASOVEN

- Gasklep
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

- Keuzeschakelaar
- Verwarmingsplaat
- Controlelampje.

ELEKTRISCHE OVEN

- Keuzeschakelaar
- Regelthermostaat
- Veiligheidsthermostaat

- Verwarmingselement
- Controlelampje.
- Motor van de ovenventilator (bij de uitvoeringen met hete-
luchtoven)
- Schakelaar (bij de uitvoeringen met heteluchtoven)

GRILL

- Energieregelaar
- Veiligheidsthermostaat
- Verwarmingselement grill








ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR	2
EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	3
RISCOS RESIDUAIS	4
INFORMAÇÕES GERAIS	5
1 DADOS DO APARELHO	5
2 AVISOS GERAIS	5
AVISOS PARA O INSTALADOR.....	5
AVISOS PARA O RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO	5
AVISOS PARA A LIMPEZA.....	5
3 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA E CONTROLO	5
FORNO ELÉCTRICO	5
4 ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E DO APARELHO	5
5 RISCOS DEVIDOS AO RUÍDO.....	5
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	6
AVISOS PARA O INSTALADOR.....	6
6 NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA.....	6
7 MOVIMENTAÇÃO.....	6
8 DESEMBALAMENTO	6
9 COLOCAÇÃO	6
10 SISTEMA PARA ESCOAMENTO DOS FUMOS.....	6
11 LIGAÇÕES.....	6
12 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS.....	7
PLACA A GÁS	7
CHAPA A GÁS/SIMPLE SERVICE	7
FORNO A GÁS.....	8
13 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO	8
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.....	8
ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR	8
UTILIZAÇÃO DE GRILL	11
14 PERÍODOS DE INUTILIZAÇÃO	11
INSTRUÇÕES DE LIMPEZA.....	11
AVISOS PARA A LIMPEZA.....	11
INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO	11
AVISOS PARA O RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO	11
ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS	11
COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO	11
15 RESOLUÇÃO DE AVARIAS.....	12
PLACA A GÁS	12
CHAPA A GÁS/SIMPLE SERVICE	12
FORNO A GÁS.....	12
PLACA ELÉCTRICA.....	12
FORNO ELÉCTRICO	13
GRILL	13
16 SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES.....	13
AVISOS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES	13
PLACA A GÁS	13
CHAPA A GÁS/SIMPLE SERVICE	13
FORNO A GÁS.....	13
PLACA ELÉCTRICA.....	13
FORNO ELÉCTRICO	13
GRILL	14
17 LIMPEZA DAS PEÇAS INTERNAS	14
18 COMPONENTES PRINCIPAIS.....	14
PLACA A GÁS	14
CHAPA A GÁS/SIMPLE SERVICE	14
FORNO A GÁS.....	14
PLACA ELÉCTRICA.....	14
FORNO ELÉCTRICO	14
GRILL	14

ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
 - Conservar este manual num lugar seguro e conhecido, de modo a poder ser consultado durante a utilização do aparelho.
 - A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
 - Para assistência, recorrer apenas a centros técnicos autorizados pelo fabricante e exigir a utilização de peças de substituição originais.
 - Realizar a manutenção do aparelho, pelo menos, duas vezes por ano. Aconselha-se a estipular um contrato de manutenção.
 - O aparelho destina-se a utilização profissional e deve ser utilizado por pessoal com formação.
 - O aparelho destina-se à cozedura de alimentos como indicado nos avisos de utilização. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio.
 - Evitar funcionar o aparelho em vazio por longos períodos. Realizar o preaquecimento imediatamente antes da utilização.
 - Vigiar o aparelho durante o funcionamento.
 - Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, fechar a torneira de interceção do gás e/ou desligar o interruptor geral de alimentação elétrica, instalados a montante do aparelho.
 - Realizar a limpeza segundo as instruções do capítulo “INSTRUÇÕES DE LIMPEZA”.
 - Não manter materiais inflamáveis na proximidade do aparelho. PERIGO DE INCÊNDIO.
 - Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
 - Não adulterar os componentes do aparelho.
- Fechar portas e gavetas após a sua utilização.

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

A seguir é apresentada uma tabela recapitulativa do equipamento de protecção individual (EPI) que deverá ser utilizado durante as várias fases de vida do aparelho.

Fase	Vestuário de protecção	Calçado de segurança	Luvas	Óculos	Protectores auriculares	Máscara	Capacete
							
Transporte		X					
Manuseamento		X					
Desembalamento		X					
Montagem		X					
Uso normal	X	X	X (*)				
Regulações		X					
Limpeza de rotina		X					
Limpeza extraordinária		X	X				
Manutenção		X	X (*)				
Desmontagem		X					
Desmantelamento		X					

X (*) EPI NECESSÁRIO

EPI DISPONÍVEL OU A UTILIZAR, SE NECESSÁRIO

EPI NÃO NECESSÁRIO

(*) As luvas utilizadas durante o Uso normal e a Manutenção devem ser atérmicas para protegerem as mãos do operador quando este toca em partes do aparelho ou substâncias de cozedura a altas temperaturas (óleo, água, vapor, etc.).

A não-utilização de equipamento de protecção individual por parte de operadores, técnicos especializados ou pessoas afectas à utilização do aparelho pode envolver a exposição a riscos químicos e eventuais danos para a saúde.

RISCOS RESIDUAIS

A máquina comporta riscos que não foram totalmente eliminados do ponto de vista conceptual ou com a instalação de protecções adequadas.

De forma a disponibilizar a informação completa ao Cliente, a seguir são referidos os riscos residuais que a máquina continua a apresentar: essas acções devem ser consideradas incorrectas, pelo que devem ser totalmente proibidas.

RISCO RESIDUAL	SITUAÇÃO PERIGOSA	ADVERTÊNCIA
Escorregadela ou queda	O operador pode escorregar devido a água ou sujidade no pavimento.	Durante a utilização do aparelho, utilizar equipamento de protecção individual antideslizante.
Queimadura	O utilizador toca intencionalmente em partes do aparelho.	Durante a utilização do aparelho, utilizar equipamento de protecção individual contra o calor.
Queimadura	O operador toca intencionalmente em substâncias de cozedura a altas temperaturas (óleo, água, vapor, etc.).	Durante a utilização do aparelho, utilizar equipamento de protecção individual contra o calor.
Choque eléctrico (electrocussão)	Contacto com partes eléctricas sob tensão durante as operações de manutenção realizadas com o quadro eléctrico sob tensão. O operador intervém (com uma ferramenta eléctrica ou sem desligar alimentação da máquina) deitado no chão com o pavimento molhado.	A manutenção do aparelho deve ser realizada apenas por pessoal qualificado e dotado de equipamento de protecção individual contra electrocussão.
Choque eléctrico (electrocussão)	Electrocussão provocada pelo mau funcionamento do sistema de ligação à terra ou dos dispositivos de protecção eléctricos.	Instalar protecções de acordo com os requisitos das normas em vigor a montante do aparelho.
Queda em altura	O operador intervém na máquina utilizando sistemas não adequados para o acesso à parte superior (por ex., escadas ou sobe a máquina).	Não intervém na máquina utilizando sistemas não adequados para o acesso à parte superior (por ex., escadas ou sobe a máquina).
Viragem de cargas	Manuseamento do aparelho ou de parte do mesmo sem os meios adequados.	Durante o manuseamento do aparelho ou da sua embalagem, utilizar acessórios ou sistemas de elevação adequados.
Químico	O operador entra em contacto com substâncias químicas (detergente, desincrustante, etc.).	Utilizar medidas de segurança apropriadas. Consultar sempre as fichas de segurança e os rótulos do produto utilizado. Utilizar o equipamento de protecção individual recomendado nas fichas de segurança.
Cortes	É possível a ocorrência de feridas por cortes com as partes internas do chassis da máquina durante as intervenções de manutenção.	A manutenção deve ser realizada apenas por pessoal qualificado e dotado de equipamento de protecção individual (luvas anticortes e vestuário que cubra o antebraço).
Esmagamento	É possível a ocorrência de esmagamento dos dedos/mãos no pessoal durante o manuseamento de partes móveis.	A manutenção deve ser realizada apenas por pessoal qualificado e dotado de equipamento de protecção individual (luvas).
Ergonómico	O operador intervém no equipamento sem o equipamento de protecção individual necessário.	O operador deve intervir no aparelho dotado de equipamento de protecção individual.

INFORMAÇÕES GERAIS

Neste capítulo, são indicadas informações gerais que devem ser do conhecimento de todos os utilizadores deste manual. As informações específicas para cada utilizador deste manual são indicadas nos capítulos seguintes ("INSTRUÇÕES PARA...").

1 DADOS DO APARELHO

- A chapa de características do aparelho está na superfície interna do painel de comandos.
- O modelo e o número de série do aparelho estão na etiqueta e na embalagem.

2 AVISOS GERAIS

O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo.

AVISOS PARA O INSTALADOR

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.
- Instale a montante de todos os aparelhos que funcionam com gás líquido (G30 e/ou G31) um regulador de bloqueio por sobrepressão (OPSO).
- Este tipo de aparelho é destinado ao uso em aplicações comerciais, por exemplo: cozinhas de restaurantes, refeitórios, hospitais e empresas comerciais como: padarias, açougues etc., mas não é destinado à produção de massa contínua de alimentos.

ATENÇÃO: A abertura da válvula de drenagem causará o escoamento do conteúdo quente da cuba.

AVISOS PARA O RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.

AVISOS PARA A LIMPEZA

- Limpar diariamente as superfícies externas polidas de aço inoxidável, as superfícies das cubas de cozedura e a superfície das chapas de cozedura.

- Solicitar a um técnico autorizado a limpeza das partes internas do aparelho pelo menos duas vezes por ano.
- Não lavar o aparelho com jatos de água diretos ou de alta pressão ou com máquinas de limpeza a vapor.
- Não usar produtos corrosivos para limpar o piso ou o plano por baixo do aparelho.
- Não lavar na máquina de lavar louça, o corpo e o espalhador dos queimadores da placa.

3 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA E CONTROLO

FORNO ELÉCTRICO

TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo.

- O aparelho possui um termóstato de segurança de reinicialização manual, que interrompe o aquecimento quando a temperatura de funcionamento supera a temperatura máxima permitida.
- Para restabelecer o funcionamento do aparelho é necessário remover o painel frontal e pressionar o botão de reinicialização do termóstato. Esta operação pode ser efetuada apenas por um técnico qualificado e autorizado.

VERSÕES COM FORNO VENTILADO

O mau funcionamento da luz do interruptor que acciona o motor do ventilador do forno indica que ocorreu uma avaria.

- A luz do interruptor está avariada.
- O fusível térmico na zona do motor do ventilador está avariado.

Recomenda-se desligar o aparelho o mais rapidamente possível e contactar o serviço de assistência. O fusível térmico na zona do motor do ventilador deve ser substituído juntamente com o ventilador de arrefecimento.

4 ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E DO APARELHO

EMBALAGEM

A embalagem é fabricada com materiais compatíveis com o meio ambiente. Os componentes em material plástico, sujeitos a reciclagem são:

- a cobertura transparente, os sacos dos manuais de instruções e dos bicos (em polietileno - PE).
- as fitas (em polipropileno - PP).

APARELHO

O aparelho é formado, em mais de 90% do seu peso, por material metálico reciclável (aço inoxidável, chapa de alumínio, cobre...).

O aparelho deve ser eliminado respeitando as normas vigentes.

- Não abandoná-lo no meio ambiente.
- Inutilizá-lo antes da eliminação.

5 RISCOS DEVIDOS AO RUÍDO

- Relativamente à emissão de ruído aéreo, o nível de pressão sonora ponderado A é inferior a 70 dB(A).

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

AVISOS PARA O INSTALADOR

O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo.

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.
- Instale a montante de todos os aparelhos que funcionam com gás líquido (G30 e/ou G31) um regulador de bloqueio por sobrepressão (OPSO).

6 NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA

Instalar o aparelho em conformidade com as normas de segurança atuais em vigor.

Instalar o aparelho em conformidade com os regulamentos em vigor.

7 MOVIMENTAÇÃO

Na embalagem estão impressos sinais de aviso que representam prescrições a observar durante a movimentação do aparelho, para que este não sofra danos. A movimentação do aparelho deve ser realizada exclusivamente com meios apropriados. Se forem utilizados sistemas de elevação, como empilhadores ou similares, garantir que o aparelho se encontra equilibrado.

8 DESEMBALAMENTO

Verificar as condições da embalagem e, em caso de danos evidentes, solicitar ao transportador a inspeção da mercadoria.

- Retirar a embalagem.
- Retirar a película que protege os painéis externos e internos. Retirar com solvente adequado a cola que eventualmente tenha permanecido nestes.

9 COLOCAÇÃO

- As dimensões totais do aparelho e a posição das ligações são indicadas no esquema de instalação que se encontra no início deste manual.
- O aparelho pode ser instalado individualmente ou combinado com outros aparelhos da mesma gama.
- O aparelho não é adequado para encastrar.
- Colocar o aparelho a, pelo menos, 10 cm das paredes circundantes. Se o aparelho deve ser colocado muito perto de paredes, divisórias, móveis de cozinha, elementos de decoração etc., recomendamos que estes sejam de material incombustível; no caso contrário, devem ser revestidos com material isolante térmico incombustível apropriado. Prestar também especial atenção às normas para a prevenção de incêndios.
- Nivelar o aparelho ajustando os pés reguláveis

- Se o aparelho de bancada com um peso inferior a 40kg, for instalado individualmente, deve ser fixado com os pés com rebordo específicos.

MONTAGEM DO APARELHO NUMA BASE, PONTE, POLEIAS

Seguir as instruções fornecidas com o tipo de suporte utilizado.

FIXAÇÃO DO APARELHO AO CHÃO

Fixar o aparelho ao chão com 40 cm de largura, instalado individualmente. Utilizar os pés flangeados apropriados.

UNIÃO ENTRE APARELHOS

- Desmontar os painéis de comandos (A).
- Encostar os aparelhos e nivelá-los até fazer coincidir as bancadas (C).
- Unir os aparelhos nos pontos (B) e (D) utilizando os parafusos fornecidos.
- Desapertar os 2 parafusos dianteiros (E), rodar a placa chapa (F) até encaixar o parafuso do aparelho encostado.
- Apertar os parafusos (E).

10 SISTEMA PARA ESCOAMENTO DOS FUMOS

Realizar a descarga dos fumos em conformidade com o tipo de aparelho. O tipo encontra-se na chapa de características do aparelho.

APARELHO DO TIPO “A1”

- Colocar o aparelho do tipo “A1” por baixo de um exaustor de aspiração para garantir a extracção dos fumos e dos vapores gerados pela cozedura.

APARELHO DO TIPO “B21”

- Colocar o aparelho do tipo “B21” por baixo de um exaustor de aspiração.

APARELHO DO TIPO “B11”

- Instalar no aparelho do tipo “B11” uma chaminé apropriada, a ser solicitada ao fabricante do aparelho. Seguir as instruções de montagem da chaminé.
- Ligar à chaminé um tubo com 150/155 mm de diâmetro, resistente à temperatura de 300 °C.
- Seguir para o exterior ou numa chaminé com eficiência garantida. A largura do tubo não deve ser superior a 3 metros.

11 LIGAÇÕES

A posição e as dimensões das ligações são indicadas no esquema de instalação que se encontra no início deste manual.

LIGAÇÃO À CONDUTA DO GÁS

Certificar-se de que o aparelho está preparado para o tipo de gás com que será alimentado. Verificar as indicações que se encontram nas etiquetas fixadas na embalagem e no aparelho. Adaptar, se necessário, o aparelho ao tipo de gás utilizado. Seguir as instruções do parágrafo a seguir “Adaptação a um outro tipo de gás”.


Para aparelhos de tampo, encontra-se disponível também uma ligação posterior. Desapertar a tampa presente e apertá-la bem na ligação dianteira.

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, uma torneira de intercepção do gás com fecho rápido.

- Não utilizar tubagem para a ligação de diâmetro inferior à da ligação do gás do aparelho.
- Após a ligação, verificar a existência de perdas nos pontos de ligação.

LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA


Verificar se o aparelho está preparado para funcionar à tensão e frequência com que será alimentado. Verificar as indicações na chapa de características do aparelho.


O símbolo  se presente, indica:

ATENÇÃO, TENSÃO PERIGOSA.

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, um interruptor de capacidade adequada, que garanta a desactivação multipolar da rede, com uma distância de abertura dos contactos, que permita a desactivação completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação. A corrente de fuga máxima permitida é de 1 mA/kW.
- Para a ligação, utilizar um cabo de borracha flexível revestido, resistente ao óleo, do tipo H05RN-F ou H07RN-F; para a secção do cabo, consultar a tabela de dados técnicos.
- Ligar o cabo de alimentação à régua de terminais, como indicado no esquema eléctrico fornecido com o aparelho.
- Bloquear o cabo de alimentação com o prensa-cabo.
- Proteger o cabo de alimentação exterior do aparelho com um tubo metálico ou de plástico rígido.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, solicitar a sua substituição ao fabricante, ao serviço de assistência técnica ou a uma pessoa qualificada, para prevenir riscos.

LIGAÇÃO À TERRA E NÓ EQUIPOTENCIAL

Ligar o aparelho a uma tomada eléctrica de terra adequada. Ligar o condutor de terra ao grampo com o símbolo  ao lado da régua de terminais da linha de entrada.

Ligar a estrutura metálica do aparelho alimentada eletricamente a um nó equipotencial. Ligar o condutor ao grampo com o símbolo  situado na parte exterior do fundo.

- Este símbolo indica que o aparelho deve ser colocado num sistema equipotencial ligado em conformidade com os modos previstos pelas normas em vigor.

LIGAÇÃO À REDE DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Alimentar o aparelho com água potável.

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, um filtro mecânico e uma torneira de intercepção.
- Purgar as tubagens de ligação de eventuais escórias ferrosas antes de ligar o filtro e o aparelho.
- Fechar com uma tampa de aperto as ligações não ligadas.
- Após a ligação, verificar a existência de perdas nos pontos de ligação.
- Ligação da água quente: a temperatura da água não deve ser superior a 60 °C.
- A pressão de alimentação da água deve estar entre 150 kPa e 300 kPa. Utilizar um redutor de pressão, caso a pressão de alimentação seja superior à máxima indicada.
- O aparelho destina-se a ser ligado permanentemente à rede de abastecimento de água e não através de um conjunto de uniões separado.

LIGAÇÃO ÀS CONDUTAS DE ESCOAMENTO DE ÁGUA

As condutas de escoamento devem ser realizadas com materiais resistentes à temperatura de 100 °C. O fundo do aparelho

não deve estar sujeito ao vapor produzido pelo escoamento da água quente. Prever uma caixa de inspeção no chão com grelha, com sifão, por baixo da torneira de escoamento das marmitas e à frente das fritadeiras.

12 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

Na tabela T1 encontram-se indicados, por país de destino:

- Os tipos de gás que podem ser utilizados pelo aparelho.
- Os bicos e as regulações para cada tipo de gás que pode ser utilizado. Para os bicos, o número indicado na tabela T1 encontra-se impresso no corpo do próprio bico. Para adaptar o aparelho ao tipo de gás, com o qual será alimentado, seguir as indicações da tabela T1 e realizar as operações abaixo descritas:

- Substituir o bico do queimador principal (UM).
- Colocar o arejador do queimador principal à distância A.
- Substituir o bico do piloto (UP).
- Regular o ar do piloto (se necessário).
- Substituir o bico do mínimo da torneira do gás (Um).
- Colocar no aparelho a etiqueta adesiva que indica o novo tipo de gás utilizado. Os bicos e as etiquetas adesivas são fornecidos com o aparelho.

PLACA A GÁS

SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

SUBSTITUIÇÃO DO PARAFUSO DO MÍNIMO

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar o bico UM e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Apertar até ao fundo o bico UM.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PILOTO

- Desmontar o painel de comandos.
- Remover as grelhas destinadas às frigideiras e os queimadores.
- Desapertar os 3 parafusos que fixam o venturi à placa e extrair o venturi em cerca de 10 cm.
- Desapertar a união R.
- Desmontar o bico UP e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Aparafusar totalmente a união R. Voltar a montar todas as partes.
- Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

CHAPA A GÁS/SIMPLE SERVICE

SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PRINCIPAL E REGULAÇÃO DO AR PRIMÁRIO.

- Desmontar o painel de comandos.
- Desapertar o parafuso V.
- Desmontar o bico UM e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Voltar a apertar totalmente o bico UM.
- Posicionar o arejador Z à distância A indicada na tabela T1.
- Voltar a aparafusar totalmente o parafuso V.

SUBSTITUIÇÃO DO PARAFUSO DO MÍNIMO

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar o bico UM e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Apertar até ao fundo o bico UM.

- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PILOTO

- Desmontar a placa.
- Desmontar o painel de comandos e as proteções internas.
- Desapertar a união R.
- Desmontar o bico UP e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Aparafusar totalmente a união R. Voltar a montar todas as partes.
- Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

FORNO A GÁS

SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PRINCIPAL E REGULAÇÃO DO AR PRIMÁRIO.

- Desmontar o painel por baixo da porta do forno.
- Desapertar o parafuso V.
- Desmontar o bico UM e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Voltar a apertar totalmente o bico UM.
- Posicionar o arejador Z à distância A indicada na tabela T1.
- Voltar a aparafusar totalmente o parafuso V.

SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PILOTO

- Desmontar o painel por baixo da porta do forno.
- Desapertar a união R.
- Desmontar o bico UP e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Voltar a apertar até ao fundo a união R.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

13 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Ver o capítulo “INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO”.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR


O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo.

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- Conservar este manual num lugar seguro e conhecido, de modo a poder ser consultado durante a utilização do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.

- Para assistência, recorrer apenas a centros técnicos autorizados pelo fabricante e exigir a utilização de peças de substituição originais.
- Realizar a manutenção do aparelho, pelo menos, duas vezes por ano. Aconselha-se a estipular um contrato de manutenção.
- O aparelho destina-se a utilização profissional e deve ser utilizado por pessoal com formação.
- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos como indicado nos avisos de utilização. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio.
- Evitar funcionar o aparelho em vazio por longos períodos. Realizar o preaquecimento imediatamente antes da utilização.
- Vigiar o aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, fechar a torneira de interceção do gás e/ou desligar o interruptor geral de alimentação elétrica, instalados a montante do aparelho.
- Realizar a limpeza segundo as instruções do capítulo “INSTRUÇÕES DE LIMPEZA”.
- Não manter materiais inflamáveis na proximidade do aparelho. PERIGO DE INCÊNDIO.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.
- Não introduzir água na cuba quando está vazia e quente, poderá provocar a desativação dos queimadores.
- Recomenda-se utilizar equipamento de proteção individual devido ao risco de derrame de alimentos muito quentes.
- Durante o funcionamento do aparelho, o chão circundante poderá ficar escorregadio. Prestar atenção e utilizar meios adequados para prevenir quedas.
- Prestar atenção à movimentação de acessórios (por ex., panelas) e partes móveis do aparelho e dispô-los numa posição correta.

- Este tipo de aparelho é destinado ao uso em aplicações comerciais, por exemplo: cozinhas de restaurantes, refeitórios, hospitais e empresas comerciais como: padarias, açougues etc., mas não é destinado à produção de massa contínua de alimentos. **ATENÇÃO: A abertura da válvula de drenagem causará o escoamento do conteúdo quente da cuba.**

UTILIZAÇÃO DA PLACA A GÁS

O símbolo  se usado, indica o perigo de escaldão ou queimadura derivante da presença de partes com temperatura elevada.

AVISOS DE UTILIZAÇÃO

- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em panelas e frigideiras.
- Os queimadores pilotos devem ser acesos manualmente. Verificar se os espalhadores dos queimadores estão correctamente inseridos no lugar previsto.
- As placas fornecidas pelo fabricante podem ser utilizadas apenas nos queimadores de 6 kW.
- As panelas colocadas nas placas devem ter um fundo mais pequeno do que a placa. Não devem sair dos rebordos da placa.
- Verificar que as grelhas do fogão estão posicionadas correctamente.
- No queimador de 4 kW devem ser utilizadas panelas com um diâmetro mínimo de 150 mm e máximo de 340 mm.
- No queimador de 6 kW devem ser utilizadas panelas com um diâmetro mínimo de 150 mm e máximo de 400 mm.
- No queimador de 10kW devem ser utilizadas panelas com um diâmetro mínimo de 250 mm e máximo de 500 mm.

LIGAR E DESLIGAR OS QUEIMADORES

O manípulo de comando da torneira de gás tem as seguintes posições de utilização:

- Desligado
- ★ Ligar piloto
- 🔥 Chama mínima
- 🔥 Chama máxima

Ligar o piloto

Premir e rodar o manípulo para a posição " ★ ".

- Premir até ao fundo o manípulo e acender o piloto aproximando-lhe uma chama.
- Manter premido o manípulo durante cerca de 20 segundos e libertar. Se o piloto se apagar, repetir a operação.

Ligar o queimador principal

Rodar o manípulo da posição " ★ " para a posição " 🔥 ".

Em seguida, rodar consoante a necessidade de cozedura, o manípulo para qualquer posição entre " 🔥 " e " 🔥 ".

Desligar

Para desligar o queimador, rodar o manípulo para a posição " ★ ".

Para desligar o piloto, premir e rodar o manípulo para a posição " ● ".

UTILIZAÇÃO DA CHAPA/SIMPLE SERVICE

AVISOS DE UTILIZAÇÃO

- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em panelas e frigideiras.
- As temperaturas mais elevadas da chapa dão-se no centro da mesma.
- Verificar se o espalhador do queimador está correctamente inserido no lugar previsto. Levantar o disco central da chapa.

LIGAR E DESLIGAR OS QUEIMADORES

Ligar o piloto

Premir e rodar o manípulo para a posição " ★ ".

- Premir a fundo o manípulo e ligar o piloto com o botão do acendedor piezoeléctrico.
- Manter premido o manípulo durante cerca de 20 segundos e libertar. Se o piloto se desligar, repetir a operação.
- O piloto pode ser observado através do orifício de inspecção que se encontra no painel de comandos.
- Acender o piloto, aproximando uma chama. Levantar o disco central da chapa.

O manípulo de comando da torneira de gás tem as seguintes posições de utilização:

- Desligado
- ★ Ligar piloto
- 🔥 Chama mínima
- 🔥 Chama máxima

Ligar o queimador principal

Rodar o manípulo da posição " ★ " para a posição " 🔥 ".

Em seguida, rodar consoante a necessidade de cozedura, o manípulo para qualquer posição entre " 🔥 " e " 🔥 ".

Desligar

Para desligar o queimador, rodar o manípulo para a posição " ★ ".

Para desligar o piloto, premir e rodar o manípulo para a posição " ● ".

UTILIZAÇÃO DO FORNO A GÁS

AVISOS DE UTILIZAÇÃO

- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos nas grelhas fornecidas.
- Não deixar aberta ou entreaberta a porta do forno durante a sua utilização.

LIGAR E DESLIGAR OS QUEIMADORES

O manípulo de comando da válvula termostática tem as seguintes posições de utilização:

● Apagado

★ Acendimento do piloto

100 Temperatura mínima de cozedura

300 Temperatura máxima de cozedura

Ligar o piloto

Premir e rodar o manípulo para a posição “★”.

- Premir a fundo o manípulo e ligar o piloto com o botão do acendedor piezoeléctrico.
- Manter premido o manípulo durante cerca de 20 segundos e libertar. Se o piloto se desligar, repetir a operação.
- O piloto pode ser observado através do orifício de inspecção que se encontra na protecção de borracha do forno. Levantar primeiro a tampa de fecho do orifício de inspecção.
- Acender o piloto aproximando uma chama.

Ligar o queimador principal

- Rodar o manípulo para a posição correspondente à temperatura de cozedura pretendida.

Desligar

Para desligar o queimador, rodar o manípulo para a posição “★”.

Para desligar o piloto, premir e rodar o manípulo para a posição “●”.

UTILIZAÇÃO DA PLACA ELÉCTRICA

AVISOS DE UTILIZAÇÃO

- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos em panelas e tachos.
- Utilizar panelas de fundo raso. Utilizar a panela específica no wok.
- Não deixar as zonas ligadas sem panelas ou com as panelas vazias.
- Não deitar líquidos frios sobre a placa quente.

LIGAR E DESLIGAR O AQUECIMENTO

O manípulo de comando do selector tem as seguintes posições de utilização:

0 Desligado

1 Temperatura mínima

2÷5 Temperaturas intermédias

6 Temperatura máxima

Ligar

- Rodar o manípulo do selector para a posição de utilização predefinida.
- A luz amarela acende-se.

Desligar

- Rodar o manípulo do selector para a posição “0”.
- A luz amarela apaga-se apenas quando todas as placas estiverem desligadas.

UTILIZAÇÃO DO FORNO ELÉCTRICO

AVISOS DE UTILIZAÇÃO

- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos nas grelhas fornecidas.
- Não deixar aberta ou entreaberta a porta do forno durante a sua utilização.
- O aparelho possui um termóstato de segurança de reinicialização manual, que interrompe o aquecimento quando a temperatura de funcionamento supera a temperatura máxima permitida.
- Ventilador em câmara, que permite o descongelamento (ar a temperatura ambiente) ou a cozedura de alimentos a convecção forçada (ar quente); (modelos com forno ventilado).

LIGAR E DESLIGAR O AQUECIMENTO

O funcionamento do forno eléctrico é controlado por dois manípulos de comando (para seleccionar o tipo de aquecimento e a temperatura de cozedura). Uma luz amarela assinala o funcionamento das resistências de aquecimento.

O manípulo de comando do selector tem as seguintes posições de utilização:

0 Desligado

☉ Aquecimento superior (grill) activado

☽ Aquecimento inferior activado

☾ Aquecimento superior + inferior activado

O manípulo de comando do termóstato tem as seguintes posições de utilização:

0 Apagado

110°C Temperatura mínima

280°C Temperatura máxima

Ligar

- Rodar o manípulo do selector para a posição de utilização predefinida.
- Rodar o manípulo do termóstato para posição correspondente à temperatura de cozedura pretendida.
- A luz amarela acende-se.
- Quando a luz amarela se apaga, atingiu-se a temperatura predefinida.

Desligar

- Rodar o manípulo do termóstato para a posição “0”.
- Rodar o manípulo do selector para a posição “0”.

ACTIVAÇÃO DA VENTILAÇÃO (versões com forno ventilado)

O interruptor tem as seguintes posições de utilização:

1 Ligado

0 Desligado

Ligar

- Rodar o interruptor para a posição 1.
- O interruptor acende-se.

Desligar

- Rodar o interruptor para a posição 0.

- O interruptor apaga-se.

UTILIZAÇÃO DE GRILL

LIGAR E DESLIGAR O AQUECIMENTO

O manípulo de comando do selector tem as seguintes posições de utilização:

0 Apagado

1 Grill mínimo

6 Grill máximo

Ligar

- Gire a perilla de control a la posición deseada. E 'también puede elegir entre dos formas diferentes de calefacción (parcial o total). El comando se ajusta normalmente para activar la parte de calentamiento del plan. Para establecer el calentamiento de todo el plan de la primera vuelta en la indicación "6" hasta que escuche un clic. Para volver al informe parcial calentando antes del interruptor a la posición "0".

Desligar

- Gire el mando del termostato a la posición 0 (indicador apagado).

14 PERÍODOS DE INUTILIZAÇÃO

Antes de um período de inutilização do aparelho, proceder como se segue:

- Realizar uma limpeza cuidada do aparelho.
- Passar em todas as superfícies em aço inox um pano ligeiramente embebido em óleo de vaselina, de modo a formar uma camada protectora.
- Deixar as tampas abertas.
- Fechar torneiras e desligar o interruptor geral de alimentação eléctrica.

Antes de um período de inutilização prolongado do aparelho, proceder como se segue:

- Inspeccionar o aparelho antes de voltar a usá-lo.
- Colocar os aparelhos eléctricos em funcionamento à temperatura mínima durante, pelo menos, 60 minutos.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

AVISOS PARA A LIMPEZA

O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo.

- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- Limpar diariamente as superfícies externas polidas de aço inoxidável, as superfícies das cubas de cozedura e a superfície das chapas de cozedura.
- Solicitar a um técnico autorizado a limpeza das partes internas do aparelho pelo menos duas vezes por ano.
- Não lavar o aparelho com jatos de água diretos ou de alta pressão ou com máquinas de limpeza a vapor.
- Não usar produtos corrosivos para limpar o piso ou o plano por baixo do aparelho.
- Não lavar na máquina de lavar louça, o corpo e o espalhador dos queimadores da placa.

SUPERFÍCIES POLIDAS EM AÇO INOXIDÁVEL

- Limpar as superfícies com um pano ou uma esponja com água e detergentes não abrasivos. Passar o pano pela superfície polida. Passar por água várias vezes e secar bem.
- Não utilizar palha-de-aço ou outros objetos em ferro.
- Não utilizar produtos químicos com cloro.
- Não utilizar objetos pontiagudos que possam danificar as superfícies.

CHAPA

- Limpar as superfícies com um pano húmido.
- Colocar em funcionamento por alguns minutos para secar rapidamente.
- Lubrificar as superfícies com uma camada fina de óleo alimentar.

PLACAS ELÉTRICAS

- Limpar as superfícies com um pano húmido.
- Colocar em funcionamento por alguns minutos para secar rapidamente.
- Lubrificar as superfícies com uma camada fina de óleo alimentar.

VENTOINHA DO FORNO ELÉTRICO (nas versões com forno ventilado)

- Limpar a ventoinha periodicamente. A acumulação de excessiva gordura nas pás provoca o sobreaquecimento do motor, má distribuição do calor e consequente cozedura não uniforme.

INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO

AVISOS PARA O RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO

O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo.

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.

ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

Ver o capítulo "Instruções de instalação".

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Após a instalação, adaptação a um outro tipo de gás ou intervenções de manutenção, verificar o funcionamento do aparelho. Na presença de avarias, consultar o parágrafo seguinte "Resolução de avarias".

APARELHOS A GÁS

Colocar o aparelho em funcionamento de acordo com as instruções e advertências de utilização indicadas no capítulo “INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO” e verificar:

- A pressão de alimentação do gás (ver o parágrafo seguinte).
- A regularidade de acendimento dos queimadores e a eficácia da instalação de descarga dos fumos.

VERIFICAÇÃO DA PRESSÃO DE ALIMENTAÇÃO DO GÁS

- Utilizar um manómetro com resolução não inferior a 0,1 mbar.
- Desmontar o painel de comandos.
- Retirar o parafuso de retenção da tomada de pressão PP e ligar o manómetro.
- Efectuar a medição com o aparelho em funcionamento.

ATENÇÃO! Se a pressão de alimentação do gás não regressar aos valores limite (Mín. – Máx.) indicados na tabela T2, interromper o funcionamento do aparelho e contactar a entidade responsável pela distribuição de gás.

- Desligar o manómetro e voltar a apertar os parafusos de vedação na tomada de pressão.

APARELHOS ELÉTRICOS

Colocar o aparelho em funcionamento de acordo com as instruções e advertências de utilização indicadas no capítulo “INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO” e verificar:

- os valores da corrente de qualquer fase.
- a regularidade do acendimento das resistências de aquecimento.

15 RESOLUÇÃO DE AVARIAS

PLACA A GÁS

O queimador piloto não se acende.

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- As condutas ou o bico estão obstruídos.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.

O queimador do piloto não permanece aceso ou apaga-se durante o uso.

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- O termopar está avariado ou insuficientemente aquecido.
- O termopar está mal ligado à torneira ou à válvula de gás.
- O manípulo da torneira ou da válvula de gás não está suficientemente premido.

O queimador principal não acende (mesmo que o piloto esteja aceso).

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- As condutas ou o bico estão obstruídos.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- O queimador está avariado (orifícios de saída de gás entupidos).

CHAPA A GÁS/SIMPLE SERVICE

O queimador piloto não se acende.

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.

- As condutas ou o bico estão obstruídos.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- A vela de acendimento está mal ligada ou está avariada.
- O acendedor ou o cabo da vela estão danificados.

O queimador do piloto não permanece aceso ou apaga-se durante o uso.

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- O termopar está avariado ou insuficientemente aquecido.
- O termopar está mal ligado à torneira ou à válvula de gás.
- O manípulo da torneira ou da válvula de gás não está suficientemente premido.

O queimador principal não acende (mesmo que o piloto esteja aceso).

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- As condutas ou o bico estão obstruídos.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- O queimador está avariado (orifícios de saída de gás entupidos).

FORNO A GÁS

O queimador piloto não se acende.

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- As condutas ou o bico estão obstruídos.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- A vela de acendimento está mal ligada ou está avariada.
- O acendedor ou o cabo da vela estão danificados.

O queimador do piloto não permanece aceso ou apaga-se durante o uso.

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- O termopar está avariado ou insuficientemente aquecido.
- O termopar está mal ligado à torneira ou à válvula de gás.
- O manípulo da torneira ou da válvula de gás não está suficientemente premido.

O queimador principal não acende (mesmo que o piloto esteja aceso).

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- As condutas ou o bico estão obstruídos.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- O queimador está avariado (orifícios de saída de gás entupidos).

Não é possível regular o aquecimento.

Causas possíveis:

- A válvula de gás está avariada.

PLACA ELÉCTRICA

A placa não aquece.

Causas possíveis:

- A placa está defeituosa.

FORNO ELÉCTRICO

O aparelho não aquece.

Causas possíveis:

- O termóstato de regulação da temperatura está avariado.
- As resistências estão avariadas.
- O termóstato de segurança sofreu uma intervenção.

Não é possível regular o aquecimento.

Causas possíveis:

- O termóstato de regulação da temperatura está avariado.

VERSÕES COM FORNO VENTILADO

OMotor do ventilador do forno não funciona.

Causas possíveis:

- O motor do ventilador do forno está avariado.
- O fusível térmico na zona do motor do ventilador está avariado.

GRILL

O grill não funciona

Causas possíveis:

- O regulador de energia está avariado.
- Os resistores estão com defeito.

16 SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

AVISOS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES.

- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- Verificar, após a substituição de um componente do circuito de gás, a ausência de fugas nos pontos de ligação ao circuito.
- Verificar, após a substituição de um componente do circuito eléctrico, a sua correcta ligação à cablagem.

PLACA A GÁS

Substituição da torneira do gás.

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição do queimador piloto e do termopar.

- Desmontar o painel de comandos.
- Remover as grelhas destinadas às frigideiras e os queimadores.
- Desapertar os 3 parafusos que fixam o venturi à placa e extrair o venturi em cerca de 10 cm.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

CHAPA A GÁS/SIMPLE SERVICE

Substituição da torneira do gás e do acendedor piezo.

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição do queimador principal, do piloto, do termopar e da vela de acendimento.

- Desmontar a placa.
- Desmontar o painel de comandos e as protecções internas.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

FORNO A GÁS

Substituição da válvula de gás e do acendedor piezo.

- Desmontar o painel de comandos.
- Extrair o bolbo da sede fixada ao lado do forno.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição do queimador

- Desmontar o painel por baixo da porta do forno.
- Desmontar a parte inferior e a telha colocada por cima do queimador.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição do piloto e da vela de acendimento.

- Desmontar o painel por baixo da porta do forno.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição do termopar.

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar o painel por baixo da porta do forno.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

PLACA ELÉCTRICA

Substituição do selector e da lâmpada da luz.

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição da placa.

- Desmontar o painel de comandos e as protecções internas.
- Desmontar e substituir o componente. Apertar o espaçador M8 recuperado pelo componente substituído.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

FORNO ELÉCTRICO

Substituição do selector e da lâmpada da luz.

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição do termóstato de funcionamento e do termóstato de segurança.

- Desmontar o painel de comandos.
- Extrair o bolbo da sede fixada ao lado do forno.
- Desmontar e substituir o componente.

- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição da resistência

- Desmontar a parte inferior (apenas para as resistências inferiores).
- Desapertar o parafuso que fixa a resistência ao forno e extrair a resistência cerca de 10 cm.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição da ventoinha do forno (nas versões com forno ventilado)

- Remover as grelhas, os suportes das grelhas internas e a protecção da ventoinha.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição do motor do ventilador do forno, do fusível térmico e do ventilador de arrefecimento (nas versões com forno ventilado)

- Remover a protecção da ventoinha.
- Retirar o painel traseiro do aparelho.
- Desmontar a protecção (Série 900).
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

GRILL

Substituição da resistência

- Afloje el tornillo que fija la resistencia al horno y retire la resistencia de unos 5 cm.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

17 LIMPEZA DAS PEÇAS INTERNAS

- Verificar as condições das peças internas do aparelho.
- Remover eventuais resíduos de sujidade.
- Verificar e limpar o sistema de descarga de fumos.

18 COMPONENTES PRINCIPAIS

PLACA A GÁS

- Torneira de gás
- Queimador principal
- Queimador piloto
- Termopar

CHAPA A GÁS/SIMPLE SERVICE

- Torneira de gás
- Queimador principal
- Queimador piloto
- Termopar
- Vela de acendimento
- Acendedor piezoeléctrico

FORNO A GÁS

- Válvula de gás
- Queimador principal
- Queimador piloto
- Termopar
- Vela de acendimento
- Acendedor piezoeléctrico

PLACA ELÉCTRICA

- Selector
- Placa de aquecimento
- Luz.

FORNO ELÉCTRICO

- Selector
- Termóstato de funcionamento
- Termóstato de segurança
- Resistência
- Luz.
- Motor do ventilador do forno (nas versões com forno ventilado)
- Interruptor (nas versões com forno ventilado)

GRILL

- Regulador de energia
- Termóstato de segurança
- Elementos radiantes








SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDAREN.....	2
PERSONLIG SKYDDSUSTRUSTNING	3
KVARSTÅENDE RISKER.....	4
ALLMÄN INFORMATION	5
1 APPARATENS MÄRKDATA	5
2 ALLMÄNNA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	5
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR INSTALLATÖREN	5
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR UNDERHÅLLSTEKNIKERN.....	5
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR RENGÖRINGEN	5
3 SÄKERHETS- OCH KONTROLLANORDNINGAR.....	5
ELUGN	5
4 BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNING OCH APPARAT	5
5 RISKER P.G.A. BULLER.....	5
ANVISNINGAR FÖR INSTALLATION	5
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR INSTALLATÖREN	5
6 REFERENSSTANDARDER OCH REFERENSLAGAR	6
7 HANTERING	6
8 UPPACKNING.....	6
9 PLACERING	6
10 SYSTEM FÖR RÖKGASUTSLÄPP	6
11 ANSLUTNINGAR	6
12 ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS.....	7
GASHÅLL.....	7
GASDRIVEN HEL HÅLL/SIMPLE SERVICE.....	7
GASUGN.....	8
13 IBRUKTAGNING	8
ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING	8
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDAREN.....	8
ANVÄNDNING AV GRILLEN.....	10
14 AVSTÄLLNINGSPERIODER	10
ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING.....	11
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR RENGÖRINGEN	11
ANVISNINGAR FÖR UNDERHÅLL	11
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR UNDERHÅLLSTEKNIKERN.....	11
ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS	11
IBRUKTAGNING	11
15 LÖSNING AV FUNKTIONSFEL	11
GASHÅLL.....	11
GASDRIVEN HEL HÅLL/SIMPLE SERVICE.....	12
GASUGN.....	12
ELEKTRISK SPISHÅLL.....	12
ELUGN	12
GRILL	12
16 UTBYTE AV KOMPONENTERNA.....	12
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR UTBYTE AV KOMPONENTERNA.....	12
GASHÅLL.....	12
GASDRIVEN HEL HÅLL/SIMPLE SERVICE.....	13
GASUGN.....	13
ELEKTRISK SPISHÅLL.....	13
ELUGN	13
GRILL	13
17 RENGÖRING AV INVÄNDIGA DELAR.....	13
18 HUVUDKOMPONENTER	13
GASHÅLL.....	13
GASDRIVEN HEL HÅLL/SIMPLE SERVICE.....	13
GASUGN.....	13
ELEKTRISK SPISHÅLL.....	14
ELUGN	14
GRILL	14

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDAREN

- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Förvara bruksanvisningen på en säker plats som personalen känner till så att den kan rådfrågas under hela apparatens livslängd.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.
- Anlita endast tekniska serviceverkstäder som har auktoriserats av tillverkaren och kräv att det används originalreservdelar.
- Låt apparaten genomgå underhåll minst två gånger om året. Det rekommenderas att ingå ett underhållsavtal.
- Apparaten är avsedd för professionellt bruk och ska användas av utbildad personal.
- Apparaten är avsedd för tillagning av mat enligt säkerhetsföreskrifterna för användning. All annan användning anses vara felaktig användning.
- Låt inte apparaten vara påslagen långa perioder utan att den används. Förvärm apparaten precis före användningen.
- Övervaka apparaten under dess funktion.
- Stäng gasavstängningskranen och/eller slå från huvudströmbrytaren, som är placerade före apparaten, om det blir fel på apparaten.
- Utför rengöringen enligt anvisningarna i kapitel "ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING".
- Förvara inte lättantändliga material i närheten av apparaten. BRANDFARA.
- Täpp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.
- Mixtra inte med apparatens komponenter.
- Stäng luckor och lådor efter dig.

PERSONLIG SKYDDSUTRUSTNING

Nedan följer en sammanfattande tabell över den personliga skyddsutrustning (PSU) som ska användas under apparatens olika livsfaser.

Fas	Skyddsklädsel	Skyddsskor	Skydds- handskar	Skydds- glasögon	Hörselskydd	Ansiktsmask	Huvudskydd eller skyddshjälm
							
Transport		X					
Hantering		X					
Uppackning		X					
Montering		X					
Normal användning	X	X	X (*)				
Inställningar		X					
Normal rengöring		X					
Särskild rengöring		X	X				
Underhåll		X	X (*)				
Demontering		X					
Skrotning		X					

X (*) FÖRESKRIVEN PSU

PSU TILL FÖRFOGANDE ELLER ATT ANVÄNDA VID BEHOV

EJ FÖRESKRIVEN PSU

(*) Skyddshandskar som används i samband med normal användning och underhåll ska vara värmeisolerande för att skydda händerna när operatören vidrör delar av apparaten eller olja, vatten, ånga o.s.v. med hög temperatur som används under tillagningen.

Kom ihåg att operatörer, specialiserade tekniker och apparatens användare som inte använder personlig skyddsutrustning kan utsättas för en kemisk risk och eventuella hälsoskador.

KVARSTÅENDE RISKER

Apparaten medför risker som inte har kunnat elimineras helt konstruktionsmässigt eller genom installation av lämpliga skydd.

Kunden informeras därför följande om de kvarstående risker som förekommer på apparaten:
Dessa beteenden är felaktiga är därmed helt förbjudna.

KVARSTÅENDE RISK	FARLIG SITUATION	SÄKERHETSFÖRESKRIFT
Halkning eller fall	Operatören kan halka p.g.a. det förekommer vatten eller smuts på golvet.	Använd personlig skyddsutrustning mot att halka under användningen av apparaten.
Brännskada	Operatören vidrör oavsiktligt delar av apparaten.	Använd personlig skyddsutrustning mot att bränna sig under användningen av apparaten.
Brännskada	Operatören vidrör oavsiktligt olja, vatten, ånga o.s.v. med hög temperatur som används under tillagningen.	Använd personlig skyddsutrustning mot att bränna sig under användningen av apparaten.
Elstöt (elchock)	Beröring av spänningsförande delar i samband med underhållsmoment som utförs med spänningsförande elpanel. Operatören utför ingrepp (med ett elverktyg eller utan att slå från eltillförseln till maskinen) liggandes på ett blött golv.	Underhållet av apparaten får endast utföras av kvalificerad personal som är utrustad med personlig skyddsutrustning mot elchock.
Elstöt (elchock)	Elchock orsakad av funktionsfel hos jordningssystemet eller de elektriska skyddsanordningarna.	Installera skyddsanordningar som är i överensstämmelse med kraven i gällande bestämmelser före apparaten.
Fall från hög höjd	Operatören utför ingrepp på apparaten med hjälp av olämpliga system för att komma åt den övre delen (t.ex. stegar eller genom att klättra på apparaten).	Utför inte ingrepp på apparaten med hjälp av olämpliga system för att komma åt den övre delen (t.ex. stegar eller genom att klättra på apparaten).
Fallande föremål	Hantering av apparaten eller en del av den utan lämpliga hjälpmedel.	Använd lämpliga tillbehör eller lyftsystem under hanteringen av apparaten eller förpackningen.
Kemikalier	Operatören kommer i kontakt med kemikalier (t.ex. diskmedel, avkalkningsmedel o.s.v.).	Vidta lämpliga säkerhetsåtgärder. Se säkerhetsdatablad och etiketterna på den använda produkten. Använd den personliga skyddsutrustning som rekommenderas i säkerhetsdatabladet.
Skärskador	Det finns risk för skärskador på ramens invändiga delar i samband med underhåll av apparaten.	Underhållet får endast utföras av kvalificerad personal som är utrustad med personlig skyddsutrustning (skärbeständiga skyddshandskar och kläder som täcker underarmen).
Klämning	Personalen kan klämma fingrar/händer vid hanteringen av rörliga delar.	Underhållet får endast utföras av kvalificerad personal som är utrustad med personlig skyddsutrustning (skyddshandskar).
Ergonomi	Operatören utför ingrepp på apparaten utan erforderlig personlig skyddsutrustning.	Operatören ska använda personlig skyddsutrustning vid ingrepp på apparaten.

ALLMÄN INFORMATION

Detta kapitel innehåller allmän information som samtliga användare av denna bruksanvisning måste känna till. Specifik information för bruksanvisningens användare finns i följande kapitel ("ANVISNINGAR FÖR ...").

1 APPARATENS MÄRKDATA

- Apparaten märkdata står på insidan av kontrollpanelen.
- Apparaten modell och serienummer står på följesedlarna och på förpackningen.

2 ALLMÄNNA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Apparatens tillverkare fransäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR INSTALLATÖREN

- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.
- Ta reda på apparatens modell. Modellen anges på apparatens förpackning och märkplåt.
- Installera endast apparaten i lokaler med tillräcklig ventilation.
- Täpp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.
- Mixtra inte med apparatens komponenter.
- Installera en tryckregulator med övertrycksutlösning (OPSO) före samtliga apparater som fungerar med flytande gas (G30 och/eller G31).
- Denna typ av apparat är avsedd att användas för kommersiella tillämpningar som restaurangkök, matsalar, sjukhus och kommersiella verksamheter som bagerier, slakteributiker o.s.v. Den är inte avsedd för kontinuerlig massproduktion av mat.

OBSERVERA! När tömningsventilen öppnas rinner det varma innehållet i behållaren ut.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR UNDERHÅLLSTEKNIKERN

- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.
- Ta reda på apparatens modell. Modellen anges på apparatens förpackning och märkplåt.
- Installera endast apparaten i lokaler med tillräcklig ventilation.
- Täpp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.
- Mixtra inte med apparatens komponenter.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR RENGÖRINGEN

- Rengör dagligen de utvändiga ytorna i satinerat rostfritt stål, tillagningsbehållarnas ytor och kokplattornas yta.
- Låt en auktoriserad tekniker rengöra apparatens invändiga delar minst två gånger om året.
- Rengör inte apparaten med direkta vattenstrålar, högtrycksvattenstrålar eller ångtvättar.
- Använd inte frätande produkter för att rengöra golvet eller underlaget under apparaten.
- Maskindiska inte spishällens brännarkropp och flamspridare.

3 SÄKERHETS- OCH KONTROLLANORDNINGAR

ELUGN

SÄKERHETSTERMOSTAT

Apparatens tillverkare fransäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter.

- Apparaten är utrustad med en säkerhetstermostat med manuell återställning som avbryter uppvärmningen när funktionstemperaturen överskrider max. tillåten temperatur.
- Det är nödvändigt att ta bort kontrollpanelen och trycka på termostatens återställningsknapp för att återställa apparatens funktion. Detta ingrepp får endast utföras av en kvalificerad och auktoriserad tekniker.

VERSIONER MED VENTILERAD UGN

Om signallampan för strömbrytaren som startar ugnens fläktmotor inte tänds har det uppstått ett funktionsfel.

- Strömbrytarens signallampa är trasig.
- Värmesäkringen i zonen med fläktmotorn är trasig. Stäng av apparaten så fort som möjligt och kontakta teknisk service. Värmesäkringen i zonen med fläktmotorn ska bytas ut tillsammans med kylfläkten.

4 BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNING OCH APPARAT

FÖRPACKNING

Förpackningen är gjord av miljövänliga material. Följande plastkomponenter ska återvinnas:

- Det genomskinliga skyddshöljet samt bruksanvisningens och munstycken påsar av polyetylen (PE).
- Banden av polypropylen (PP).

APPARAT

Över 90 % av apparatens vikt består av återvinningsbara metaller (rostfritt stål, aluminiumbelagd plåt, koppar o.s.v.).

Apparaten ska bortskaffas i enlighet med gällande bestämmelser.

- Kasta den inte i naturen.
- Gör den obrukbar innan den bortskaffas.

5 RISKER P.G.A. BULLER

- Det luftburna A-vägdga ljudtrycket är lägre än 70 dB(A).

ANVISNINGAR FÖR INSTALLATION

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR INSTALLATÖREN

Apparatens tillverkare fransäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter.

- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.
- Ta reda på apparatens modell. Modellen anges på apparatens förpackning och märkplåt.
- Installera endast apparaten i lokaler med tillräcklig ventilation.
- Täpp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.
- Mixtra inte med apparatens komponenter.
- Installera en tryckregulator med övertrycksutlösning (OPSO) före samtliga apparater som fungerar med flytande gas (G30 och/eller G31).

6 REFERENSSTANDARDER OCH REFERENSLAGAR

Installera apparaten i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser.

7 HANTERING

Det finns varningssymboler på förpackningen med de föreskrifter som ska iakttas för att säkerställa att apparaten inte blir skadad under hanteringen. Apparaten får endast hanteras med lämpliga hjälpmedel. Kontrollera att apparaten är stabilt balanserad när det används lyftmedel i form av gaffeltruckar eller liknande.

8 UPPACKNING

Kontrollera förpackningens skick. Be budfirman om att få inspektera varan i händelse av uppenbara skador.

- Ta bort förpackningen.
- Ta bort skyddsfilmerna från de invändiga och utvändiga panelerna. Använd ett lämpligt lösningsmedel för att ta bort eventuellt klister som sitter kvar på panelerna.

9 PLACERING

- Apparatus utvändiga mått och anslutningarnas placering visas i installationsschemat i början av bruksanvisningen.
- Apparaten kan installeras ensam eller tillsammans med andra apparater ur samma sortiment.
- Apparaten lämpar sig inte för inbyggnad.
- Placera apparaten på minst 10 cm avstånd från omkringliggande väggar. Om apparaten behöver placeras mycket nära väggar, skärmar, köksinredning, inredningsdetaljer o.s.v. ska dessa vara gjorda av icke brännbara material. I annat fall måste de kläs med lämpligt icke brännbart värmeisolerande material. Iaktta dessutom bestämmelserna om brandförebyggande åtgärder mycket noggrant.
- Nivellera apparaten med hjälp av justerfötterna.
- En bänkkapparat som väger under 40 kg och installeras ensam ska fästas med därtill avsedda flänsförsedda fötter.

MONTERING AV APPARATEN PÅ BAS, HELT UPPHÄNGD, DELVIS UPPHÄNGD

Följ anvisningarna som medföljer den använda typen av stöd.

FASTSÄTTNING AV APPARATEN I GOLVET

Den 40 cm breda apparaten som installeras ensam ska fästas i golvet. Använd de därtill avsedda flänsförsedda fötterna.

SAMMANFOGNING AV APPARATER

- Demontera kontrollpanelerna (A).
- Placera apparaterna intill varandra och nivellera dem tills arbetsytorna är i linje med varandra (C).
- Sammanfoga apparaterna i punkterna (B) och (D) med de medföljande skruvarna.
- Lossa de två främre skruvarna (E) och vrid plattan (F) tills den hakar tag om skruven på apparaten bredvid.
- Dra åt skruvarna (E).

10 SYSTEM FÖR RÖKGASUTSLÄPP

Utforma rökgasutsläppet beroende på "typen" av apparat. "Typen" anges på apparatens märkplåt.

APPARAT AV TYP "A1"

- Placera apparaten av typ "A1" under en flätkåpa för att säkerställa utsuget av rökgaserna och ångorna från tillagningen.

APPARAT AV TYP "B21"

- Placera apparaten av typ "B21" under en flätkåpa.

APPARAT AV TYP "B11"

- Montera en lämplig skorsten på apparaten av typ "B11" som ska beställas av apparatens tillverkare. Följ monteringsanvisningarna som medföljer skorstenen.
- Anslut ett rör med 150–155 mm diameter som klarar en temperatur på 300 °C till skorstenen.
- Anslut mot utsidan eller till en välfungerande skorsten. Röret får vara max. 3 m långt.

11 ANSLUTNINGAR

Anslutningarnas placering och dimension visas i installations-schemat i början av bruksanvisningen.

ANSLUTNING TILL GASLEDNINGEN


Kontrollera om apparaten är förberedd för den typ av gas som den kommer att försörjas med. Kontrollera uppgifterna på följese-dlarna som sitter på förpackningen och på apparaten. Anpassa vid behov apparaten till den använda typen av gas. Följ anvisningarna i följande avsnitt "Anpassning till en annan typ av gas".

På bänkkapparater finns även en bakre anslutning. Skruva loss pluggen och skruva fast den ordentligt på den främre anslutningen.

- Installera en avstängningskran med snabb stängning på en lättåtkomlig plats före apparaten.
- Använd inte rörledningar för anslutningen som har mindre diameter än apparatens gasanslutning.
- Kontrollera att det inte förekommer läckage i anslutningspunkterna efter anslutningen.

ANSLUTNING TILL ELNÄTET

Kontrollera om apparaten är avsedd för den spänning och frekvens som den kommer att försörjas med. Kontrollera uppgifterna på apparatens märkplåt.

Symbolen  anger i förekommande fall följande:


VARNING FÖR FARLIG SPÄNNING.


- Installera en brytare med lämplig brytformåga på en lättåtkomlig plats före apparaten. Brytaren ska garantera fränkopplingen av samtliga poler från elnätet och ha en minsta kontaktoppning som tillåter fullständig fränkoppling vid

villkor med överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsföreskrifterna. Max. tillåten läckström är 1 mA/kW.

- Använd en flexibel gummikabel av typ H05RN-F eller H07RN-F med oljebeständigt hölje för anslutningen. Se tabell över tekniska data för kabeltvärsnitt.
- Anslut elkabeln till kopplingsplinten enligt elschemat som medföljer apparaten.
- Fixera elkabeln med kabelklämman.
- Skydda elkabeln utanför apparaten med ett rör av metall eller styv plast.
- En skadad elkabel ska alltid bytas ut av tillverkaren, en auktoriserad serviceverkstad eller en fackman för att förhindra samtliga risker.

ANSLUTNING TILL JORD OCH TILL POTENTIALUTJÄMNINGSSKENA

Anslut elapparaten till ett effektivt jorduttag. Anslut jordledaren till klämman med symbolen  som är placerad bredvid kopplingsplinten för den inkommande ledningen.

Anslut elapparatens metallstruktur till en potentialutjämningskena. Anslut ledaren till klämman med symbolen  som är placerad på utsidan av botten.

- Denna symbol anger att apparaten ska ingå i ett potentialutjämningsystem som är anslutet enligt gällande bestämmelser.

ANSLUTNING TILL VATTENNÄTET

Försörj apparaten med dricksvatten.

- Installera ett mekaniskt filter och en avstängningskran på en lättåtkomlig plats före apparaten.
- Rensa anslutningsledningarna från eventuella järnhaltiga restpartiklar innan filtret och apparaten ansluts.
- Stäng till de kopplingar som inte ansluts med en förseglingsplugg.
- Kontrollera att det inte förekommer läckage i anslutningspunkterna efter anslutningen.
-
- Anslutning av varmvatten: Vattentemperaturen får inte överstiga 60 °C.
- Vattnets matningstryck ska ligga mellan 150 kPa och 300 kPa. Använd en tryckreducerventil om matningstrycket överstiger det max. tryck som anges.
-
- Apparaten är avsedd för att anslutas permanent till vattennätet och inte med ett antal kopplingar som kan kopplas bort.

ANSLUTNING TILL VATTENUTLOPPEN

Utloppsroren ska vara gjorda av material som klarar en temperatur på 100 °C. Apparatens botten får inte träffas av ångan som produceras från varmvattenutloppet. Installera en gallerförsedd golvbrunn med vattenlås under tömningskranen för kokgrytorna och framför stekborden.

12 ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS

I tabell T1 anges utifrån destinationslandet

- de gaser som kan användas för apparatens funktion
- munstyckena och inställningarna för var och en av de gaser som kan användas. Numret som anges i tabell T1 är tryckt på munstycket.

Anpassa apparaten till den typ av gas som den ska försörjas med genom att följa anvisningarna i tabell T1 och utföra följande moment:

- Byt ut huvudbrännarens munstycke (UM).
- Placera huvudbrännarens avluftare vid avståndet A.
- Byt ut pilotbrännarens munstycke (UP).
- Ställ in luften för pilotbrännaren (vid behov).
- Byt ut gaskranens munstycke för minlåga (Um).
- Sätt fast klistermärket som anger den nya typen av gas på apparaten. Munstyckena och klistermärkena medföljer apparaten.

GASHÄLL

UTBYTE AV HUVUDBRÄNNARENS MUNSTYCKE

- Demontera kontrollpanelen.
- Ta bort brännargallren och brännarna.
- Demontera munstycket UM och byt ut det mot det som anges i tabell T1.
- Dra åt munstycket UM helt.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

UTBYTE AV SKRUVEN FÖR MINLÅGA

- Demontera kontrollpanelen.
- Demontera munstycket Um och byt ut det mot det som anges i tabell T1.
- Dra åt munstycket Um helt.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

UTBYTE AV PILOTBRÄNNARENS MUNSTYCKE

- Demontera kontrollpanelen.
- Ta bort brännargallren och brännarna.
- Skruva loss de tre skruvarna som fäster venturirören vid hällen och dra ut venturirören cirka 10 cm.
- Skruva loss kopplingen R.
- Demontera munstycket UP och byt ut det mot det som anges i tabell T1.
- Dra åt kopplingen R helt. Återmontera samtliga delar.
- Utför demonteringen i omvänd ordning.

GASDRIVEN HEL HÄLL/SIMPLE SERVICE

UTBYTE AV HUVUDBRÄNNARENS MUNSTYCKE OCH INSTÄLLNING AV PRIMÄRLUFTEN.

- Demontera kontrollpanelen.
- Lossa skruven V.
- Demontera munstycket UM och byt ut det mot det som anges i tabell T1.
- Dra åt munstycket UM helt.
- Placera luftaren Z vid avståndet A som anges i tabell T1.
- Dra åt skruven V helt.

UTBYTE AV SKRUVEN FÖR MINLÅGA

- Demontera kontrollpanelen.
- Demontera munstycket Um och byt ut det mot det som anges i tabell T1.
- Dra åt munstycket Um helt.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

UTBYTE AV PILOTBRÄNNARENS MUNSTYCKE

- Demontera kokplattan.
- Demontera kontrollpanelen och de invändiga skydden.
- Skruva loss kopplingen R.

- Demontera munstycket UP och byt ut det mot det som anges i tabell T1.
- Dra åt kopplingen R helt. Återmontera samtliga delar.
- Utför demonteringen i omvänd ordning.

GASUGN

UTBYTE AV HUVUDBRÄNNARENS MUNSTYCKE OCH INSTÄLLNING AV PRIMÄRLUFTEN.

- Demontera panelen under ugnsluckan.
- Lossa skruven V.
- Demontera munstycket UM och byt ut det mot det som anges i tabell T1.
- Dra åt munstycket UM helt.
- Placera luftaren Z vid avståndet A som anges i tabell T1.
- Dra åt skruven V helt.

UTBYTE AV PILOTBRÄNNARENS MUNSTYCKE

- Demontera panelen under ugnsluckan.
- Skruva loss kopplingen R.
- Demontera munstycket UP och byt ut det mot det som anges i tabell T1.
- Dra åt kopplingen R helt.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

13 IBRUKTAGNING

Se kapitel "ANVISNINGAR FÖR UNDERHÅLL".

ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING


SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDAREN

Apparatens tillverkare fransäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter.

- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Förvara bruksanvisningen på en säker plats som personalen känner till så att den kan rådfrågas under hela apparatens livslängd.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.
- Anlita endast tekniska serviceverkstäder som har auktoriserats av tillverkaren och kräv att det används originalreservdelar.

- Låt apparaten genomgå underhåll minst två gånger om året. Det rekommenderas att ingå ett underhållsavtal.
- Apparaten är avsedd för professionellt bruk och ska användas av utbildad personal.
- Apparaten är avsedd för tillagning av mat enligt säkerhetsföreskrifterna för användning. All annan användning anses vara felaktig användning.
- Låt inte apparaten vara påslagen långa perioder utan att den används. Förvärm apparaten precis före användningen.
- Övervaka apparaten under dess funktion.
- Stäng gasavstängningskranen och/eller slå från huvudströmbrytaren, som är placerade före apparaten, om det blir fel på apparaten.
- Utför rengöringen enligt anvisningarna i kapitel "ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING".
- Förvara inte lättantändliga material i närheten av apparaten. BRANDFARA.
- Tapp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.
- Mixtra inte med apparatens komponenter.
- Håll inte vatten i träget när det är tomt och varmt. Det kan medföra att brännarna släcks.
- Det rekommenderas att använda personlig skyddsutrustning eftersom det kan förekomma stänk av mycket varm mat.
- Golvet runt apparaten kan bli halt under funktionen. Använd lämpliga hjälpmedel för att inte riskera att ramla.
- Se till att använda korrekt arbetsställning vid hantering av tillbehör (t.ex. kokkärl) och apparatens rörliga delar.
- Denna typ av apparat är avsedd att användas för kommersiella tillämpningar som restaurangkök, matsalar, sjukhus och kommersiella verksamheter som bagerier, slakteributiker o.s.v. Den är inte avsedd för kontinuerlig massproduktion av mat. **OBSERVERA! När tömningsventilen öppnas rinner det varma innehållet i behållaren ut.**

ANVÄNDNING AV DEN GASDRIVNA SPISHÄLLEN

Symbolen  anger i förekommande fall faran för skållning och brännskador p.g.a. delar med hög temperatur.

SÄKERHETSFORESKRIFTER FÖR ANVÄNDNING

- Apparaten är avsedd för tillagning av mat i kokkärl och stekpannor.
- Pilotbrännarna ska tändas manuellt.
- Kontrollera att brännarnas flamspridare sitter korrekt i sitt säte.
- De kokplattor som levereras av tillverkaren som tillbehör får endast användas på brännare från 6 kW.
- De kokkärl som ställs på kokplattorna måste ha en mindre botten än kokplattans diameter. De får inte sticka ut från kokplattan.
- Kontrollera att brännargallren är i korrekt position.
- Det ska användas kokkärl med en diameter på min. 150 mm och max. 340 mm på 4 kW brännaren.
- Det ska användas kokkärl med en diameter på min. 150 mm och max. 400 mm på 6 kW brännaren.
- Det ska användas kokkärl med en diameter på min. 250 mm och max. 500 mm på 10 kW brännaren.

TÄNDNING OCH SLÄCKNING AV BRÄNNARE

Vredet som styr gaskranen har följande användningslägen:

- Avstängd
- ★ Tändning av pilotbrännare
- 🔥 Minlåga
- 🔥 Maxlåga

Tändning av pilotbrännaren

Tryck in och vrid vredet till läge "★".

- Tryck in vredet helt och tänd pilotbrännaren genom att föra intill en tänd tändsticka.
- Håll vredet intryckt i cirka 20 sekunder och släpp det sedan. Om pilotbrännaren släcks ska du upprepa momentet.

Tändning av huvudbrännaren

Vrid vredet från läge "★" till läge "🔥".

Vrid sedan vredet till valfritt läge mellan "🔥" och "🔥" beroende på vad som ska tillagas.

Avstängning

Släck huvudbrännaren genom att vrida vredet till läge "★".

Släck pilotbrännaren genom att vrida vredet till läge "●".

ANVÄNDNING AV DEN HELA HÄLLEN/SIMPLE SERVICE

SÄKERHETSFORESKRIFTER FÖR ANVÄNDNING

- Apparaten är avsedd för tillagning av mat i kokkärl och stekpannor.
- Kokplattan har de högsta temperaturerna i mitten.
- Kontrollera att brännarens flamspridare sitter korrekt i sitt säte. Lyft kokplattans mittskiva.

TÄNDNING OCH SLÄCKNING AV BRÄNNARE

Tändning av pilotbrännaren

Tryck in och vrid vredet till läge "★".

- Tryck in vredet helt och tänd pilotbrännaren genom att trycka på knappen för den piezoelektriska tändaren.
- Håll vredet intryckt i cirka 20 sekunder och släpp det sedan. Om pilotbrännaren släcks ska du upprepa momentet.
- Du kan se pilotbrännaren genom inspektionshålet på kontrollpanelen.
- Pilotbrännaren kan tändas genom att du för intill en tänd tändsticka. Lyft kokplattans mittskiva.

Vredet som styr gaskranen har följande användningslägen:

- Avstängd
- ★ Tändning av pilotbrännare
- 🔥 Minlåga
- 🔥 Maxlåga

Tändning av huvudbrännaren

Vrid vredet från läge "★" till läge "🔥".

Vrid sedan vredet till valfritt läge mellan "🔥" och "🔥" beroende på vad som ska tillagas.

Avstängning

Släck huvudbrännaren genom att vrida vredet till läge "★".

Släck pilotbrännaren genom att vrida vredet till läge "●".

ANVÄNDNING AV GASUGNEN

SÄKERHETSFORESKRIFTER FÖR ANVÄNDNING

- Apparaten är avsedd för tillagning av mat som placeras på de medföljande gallren.
- Lämna inte ugnsluckan hel- eller halvöppen under användningen av ugnen.

TÄNDNING OCH SLÄCKNING AV BRÄNNARE

Vredet som styr den termostatiska ventilen har följande användningslägen:

- Avstängd
- ★ Tändning av pilotbrännare
- 100 Min. tillagningstemperatur
- 300 Max. tillagningstemperatur

Tändning av pilotbrännaren

Tryck in och vrid vredet till läge "★".

- Tryck in vredet helt och tänd pilotbrännaren genom att trycka på knappen för den piezoelektriska tändaren.
- Håll vredet intryckt i cirka 20 sekunder och släpp det sedan. Om pilotbrännaren släcks ska du upprepa momentet.
- Du kan se pilotbrännaren genom inspektionshålet på ugnsbotten. Lyft först locket framför inspektionshålet.
- Pilotbrännaren kan tändas genom att du för intill en tänd tändsticka.

Tändning av huvudbrännaren

- Vrid vredet till det läge som motsvarar den valda tillagningstemperaturen.

Avstängning

Släck huvudbrännaren genom att vrida vredet till läge "★".

Släck pilotbrännaren genom att vrida vredet till läge "●".

ANVÄNDNING AV DEN ELEKTRISKA SPISHÄLLEN

SÄKERHETSFORESKRIFTER FÖR ANVÄNDNING

- Apparaten är avsedd för tillagning av mat i kokkärl och stekpannor.
- Använd kokkärl med plan botten. Använd det specifika kokkärlet för woken.
- Låt inte kokplattorna vara påslagna utan något kokkärl eller med tomt kokkärl.
- Håll inte kalla vätskor på den varma kokplattan.

PÅSLAGNING OCH AVSTÄNGNING AV VÄRME

Vredet som styr väljaren har följande användningslägen:

0 Avstängd

1 Min. temperatur

2–5 Medelhöga temperaturer

6 Max. temperatur

Påslagning

- Vrid väljarens vred till det valda användningsläget.
- Den gula signallampan tänds.

Avstängning

- Vrid väljarens vred till läge "0".
- Den gula signallampan släcks först när samtliga kokplattor är avstängda.

ANVÄNDNING AV ELUGNEN

SÄKERHETSFORESKRIFTER FÖR ANVÄNDNING


- Apparaten är avsedd för tillagning av mat som placeras på de medföljande gällren.
- Lämna inte ugnsluckan hel- eller halvöppen under användningen av ugnen.
- Apparaten är utrustad med en säkerhetstermostat med manuell återställning som avbryter uppvärmningen när funktionstemperaturen överskrider max. tillåten temperatur.
- Fläkt i ugnsutrymmet för upptining (luft med rumstemperatur) eller tillagning av mat med forcerad konvektion (varmluft), (modeller med ventilerad ugn).

PÅSLAGNING OCH AVSTÄNGNING AV VÄRME

Elugnens funktion styrs med två vred (för att välja typ av värme och tillagningstemperatur). En gul signallampa signalerar värmeelementens funktion.

Vredet som styr väljaren har följande användningslägen:

0 Avstängd

 Övervärme (grill) påslagen

 Undervärme påslagen

 Övervärme + undervärme påslagen

Vredet som styr termostaten har följande användningslägen:

0 Avstängd

110 °C Min. temperatur

280 °C Max. temperatur

Påslagning

- Vrid väljarens vred till det valda användningsläget.
- Vrid termostatens vred till det läge som motsvarar den valda tillagningstemperaturen.
- Den gula signallampan tänds.
- Den gula signallampan släcks när den valda temperaturen har uppnåtts.

Avstängning

- Vrid termostatens vred till läge "0".
- Vrid väljarens vred till läge "0".

START AV VENTILATION (versioner med ventilerad ugn)

Strömbrytaren har följande användningslägen:

1 Påslagen

0 Avstängd

Påslagning

- Tryck strömbrytaren till läge 1.
- Strömbrytaren tänds.

Avstängning

- Tryck strömbrytaren till läge 0.
- Strömbrytaren släcks.

ANVÄNDNING AV GRILLEN

PÅSLAGNING OCH AVSTÄNGNING AV VÄRME

Vredet som styr väljaren har följande användningslägen:

0 Avstängd

1 MIN. GRILL

6 MAX. GRILL

Påslagning

- Vrid regulatorns vred till det valda läget.

Avstängning

- Vrid reglertermostatens vred till läge 0 (signallampa är släckt).

14 AVSTÄLLNINGSPERIODER

Gör följande före en planerad avställningsperiod för apparaten:

- Rengör apparaten noggrant.
- Gå över samtliga ytor i rostfritt stål med en trasa som har fuktats med vaselinolja så att de får en skyddshinna.
- Lämna locken öppna.
- Stäng kranarna och slå från huvudströmbrytaren.

Gör följande efter en längre avställningsperiod för apparaten:

- Kontrollera apparaten innan den börjar användas igen.
- Låt elapparater vara på med min. temperatur i minst 60 minuter.

ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR RENGÖRINGEN

Apparatens tillverkare fransäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter.

- Frånkoppla i förekommande fall eltillförseln till apparaten innan det utförs något moment.
- Rengör dagligen de utvändiga ytorna i satinerat rostfritt stål, tillagningsbehållarnas ytor och kokplattornas yta.
- Låt en auktoriserad tekniker rengöra apparatens invändiga delar minst två gånger om året.
- Rengör inte apparaten med direkta vattenstrålar, högtrycksvattenstrålar eller ångtvättar.
- Använd inte frätande produkter för att rengöra golvet eller underlaget under apparaten.
- Maskindiska inte spishällens brännarkropp och flamspridare.

SATINERADE YTOR I ROSTFRITT STÅL

- Rengör ytorna med en trasa eller disksvamp samt vatten och vanligt icke slipande rengöringsmedel. Torka med trasan i satineringsriktningen. Våttorka ofta och torka ordentligt torrt.
- Använd inte stålull eller andra järnföremål.
- Använd inte kemikalier som innehåller klor.
- Använd inte spetsiga föremål som kan göra märken i ytorna eller förstöra dem.

HEL HÄLL

- Rengör ytorna med en fuktig trasa.
- Låt hällen vara påslagen i några minuter så att den torkar snabbt.
- Smörj ytorna med ett tunt lager livsmedelsolja.

ELEKTRISKA KOKPLATTOR

- Rengör ytorna med en fuktig trasa.
- Låt hällen vara påslagen i några minuter så att den torkar snabbt.
- Smörj ytorna med ett tunt lager livsmedelsolja.

ELUGNENS FLÄKT (på versioner med ventilerad ugn)

- Rengör fläkten regelbundet. Stor fettansamling på bladen orsakar överhettning av motorn, dålig värme fördelning och därmed en ojämn tillagning.

ANVISNINGAR FÖR UNDERHÅLL

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR UNDERHÅLLSTEKNIKERN

Apparatens tillverkare fransäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter.

- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Frånkoppla i förekommande fall eltillförseln till apparaten innan det utförs något moment.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.
- Ta reda på apparatens modell. Modellen anges på apparatens förpackning och märkplåt.
- Installera endast apparaten i lokaler med tillräcklig ventilation.
- Täpp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.

- Mixtra inte med apparatens komponenter.

ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS

Se kapitel "Anvisningar för installation".

IBRUKTAGNING

Kontrollera apparatens funktion efter installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet. Se följande avsnitt "Lösning av funktionsfel" i händelse av funktionsfel.

GASAPPARAT

Ta apparaten i bruk enligt anvisningarna och säkerhetsföreskrifterna för användning i kapitel "ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING" och kontrollera följande:

- Gasens matningstryck (se nästa avsnitt).
- Brännarna tänds korrekt och systemet för rökgasutsläpp fungerar effektivt.

KONTROLL AV GASENS MATNINGSTRYCK

- Använd en manometer med en lägsta upplösning på 0,1 mbar.
 - Demontera kontrollpanelen.
 - Ta bort tätningsskruven från tryckuttaget PP och anslut manometern.
 - Utför mätningen när apparaten är påslagen.
- OBSERVERA!** Om gasens matningstryck inte ligger mellan gränsvärdena (Min. – Max.) som anges i tabell T2 ska du avbryta apparatens funktion och kontakta gasbolaget.

- Frånkoppla manometern och dra åt tätningsskruven helt på tryckuttaget.

ELAPPARATER

Ta apparaten i bruk enligt anvisningarna och säkerhetsföreskrifterna för användning i kapitel "ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING" och kontrollera följande:

- Strömvärdena för varje fas.
- Värmeelementen slås på korrekt.

15 LÖSNING AV FUNKTIONSFEL

GASHÄLL

Pilotbrännaren tänds inte.

Möjliga orsaker:

- Gasens matningstryck är otillräckligt.
- Röret eller munstycket är tilltäppt.
- Gaskranen eller gasventilen är trasigt.

Pilotbrännaren slocknar direkt eller släcks under användningen.

Möjliga orsaker:

- Gasens matningstryck är otillräckligt.
- Gaskranen eller gasventilen är trasigt.
- Termoelementet är trasigt eller inte tillräckligt varmt.
- Termoelementet är felanslutet till gaskranen eller gasventilen.
- Vredet för gaskranen eller gasventilen har inte tryckts in tillräckligt.

Huvudbrännaren tänds inte (även om pilotbrännaren är tänd).

Möjliga orsaker:

- Gasens matningstryck är otillräckligt.

- Röret eller munstycket är tilltäppt.
- Gaskranen eller gasventilen är trasig.
- Brännaren är trasig (tilltäppta gasutlopp).

GASDRIVEN HEL HÄLL/SIMPLE SERVICE

Pilotbrännaren tänds inte.

Möjliga orsaker:

- Gasens matningstryck är otillräckligt.
- Röret eller munstycket är tilltäppt.
- Gaskranen eller gasventilen är trasig.
- Tändstiftet är felanslutet eller trasigt.
- Tändaren eller tändstiftets kabel är trasig.

Pilotbrännaren slocknar direkt eller släcks under användningen.

Möjliga orsaker:

- Gasens matningstryck är otillräckligt.
- Gaskranen eller gasventilen är trasig.
- Termoelementet är trasigt eller inte tillräckligt varmt.
- Termoelementet är felanslutet till gaskranen eller gasventilen.
- Vredet för gaskranen eller gasventilen har inte tryckts in tillräckligt.

Huvudbrännaren tänds inte (även om pilotbrännaren är tänd).

Möjliga orsaker:

- Gasens matningstryck är otillräckligt.
- Röret eller munstycket är tilltäppt.
- Gaskranen eller gasventilen är trasig.
- Brännaren är trasig (tilltäppta gasutlopp).

GASUGN

Pilotbrännaren tänds inte.

Möjliga orsaker:

- Gasens matningstryck är otillräckligt.
- Röret eller munstycket är tilltäppt.
- Gaskranen eller gasventilen är trasig.
- Tändstiftet är felanslutet eller trasigt.
- Tändaren eller tändstiftets kabel är trasig.

Pilotbrännaren slocknar direkt eller släcks under användningen.

Möjliga orsaker:

- Gasens matningstryck är otillräckligt.
- Gaskranen eller gasventilen är trasig.
- Termoelementet är trasigt eller inte tillräckligt varmt.
- Termoelementet är felanslutet till gaskranen eller gasventilen.
- Vredet för gaskranen eller gasventilen har inte tryckts in tillräckligt.

Huvudbrännaren tänds inte (även om pilotbrännaren är tänd).

Möjliga orsaker:

- Gasens matningstryck är otillräckligt.
- Röret eller munstycket är tilltäppt.
- Gaskranen eller gasventilen är trasig.
- Brännaren är trasig (tilltäppta gasutlopp).

Värmen ställs inte in.

Möjliga orsaker:

- Gasventilen är trasig.

ELEKTRISK SPISHÄLL

Kokplattan blir inte varm.

Möjliga orsaker:

- Kokplattan är trasig.

ELUGN

Apparaten blir inte varm.

Möjliga orsaker:

- Termostaten för temperaturinställning är trasig.
- Värmeelementen är trasiga.
- Säkerhetstermostaten har utlösts.

Värmen ställs inte in.

Möjliga orsaker:

- Termostaten för temperaturinställning är trasig.

VERSIONER MED VENTILERAD UGN

Ugnens fläktmotor fungerar inte.

Möjliga orsaker:

- Ugnens fläktmotor är trasig.
- Värmesäkringen i zonen med fläktmotorn är trasig.

GRILL

Grillen fungerar inte

Möjliga orsaker:

- Energiregulatorn är trasig.
- Värmeelementen är trasiga.

16 UTBYTE AV KOMPONENTERNA

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR UTBYTE AV KOMPONENTERNA.

- Frånkoppla i förekommande fall eltillförseln till apparaten innan det utförs något moment.
- Efter ett utbyte av en komponent i gaskretsen ska det kontrolleras att det inte förekommer läckage i anslutningspunkterna till gaskretsen.
- Efter ett utbyte av en komponent i elkretsen ska det kontrolleras att komponenten är korrekt ansluten till kablaget.

GASHÄLL

Utbyte av gaskranen

- Demontera kontrollpanelen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

Utbyte av pilotbrännaren och termoelementet

- Demontera kontrollpanelen.
- Ta bort brännargallren och brännarna.
- Skruva loss de tre skruvarna som fäster venturirören vid hällen och dra ut venturirören cirka 10 cm.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

GASDRIVEN HEL HÄLL/SIMPLE SERVICE

Utbyte av gaskranen och den piezoelektriska tändaren

- Demontera kontrollpanelen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

Utbyte av huvudbrännaren, pilotbrännaren, termoelementet och tändstiftet

- Demontera kokplattan.
- Demontera kontrollpanelen och de invändiga skydden.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

GASUGN

Utbyte av gasventilen och den piezoelektriska tändaren

- Demontera kontrollpanelen.
- Dra ut bulben från sätet som är fäst på sidan av ugnen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

Utbyte av brännaren

- Demontera panelen under ugnsluckan.
- Demontera botten och plattan som är placerad på brännaren.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

Utbyte av pilotbrännaren och tändstiftet

- Demontera panelen under ugnsluckan.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

Utbyte av termoelementet

- Demontera kontrollpanelen.
- Demontera panelen under ugnsluckan.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

ELEKTRISK SPISHÄLL

Utbyte av väljaren och signallampan

- Demontera kontrollpanelen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

Utbyte av kokplattan

- Demontera kontrollpanelen och de invändiga skydden.
- Demontera och byt ut komponenten. Skruva fast distansen M8 från den gamla komponenten på den nya komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

ELUGN

Utbyte av väljaren och signallampan

- Demontera kontrollpanelen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

Utbyte av arbetstermostaten och säkerhetstermostaten

- Demontera kontrollpanelen.
- Dra ut bulben från sätet som är fäst på sidan av ugnen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

Utbyte av värmeelementet

- Demontera botten (endast för nedre värmeelement).
- Skruva loss skruven som fäster värmeelementet vid ugnen och dra ut värmeelementet cirka 10 cm.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

Utbyte av ugnsläkten (på versioner med ventilerad ugn)

- Ta bort gallren, de invändiga falsarna och fläktens skyddskåpa.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

Utbyte av ugnens fläktmotor, värmesäkringen och kylfläkten (på versioner med ventilerad ugn)

- Ta bort fläktens skyddskåpa.
- Ta bort apparatens bakre panel.
- Demontera skyddet (Serie 900).
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

GRILL

Utbyte av värmeelementet

- Skruva loss skruven som fäster värmeelementet vid ugnen och dra ut värmeelementet cirka 5 cm.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

17 RENGÖRING AV INVÄNDIGA DELAR

- Kontrollera skicket hos apparatens invändiga delar.
- Ta bort eventuella smutsbeläggningar.
- Kontrollera och rengör systemet för rökgasutsläpp.

18 HUVUDKOMPONENTER

GASHÄLL

- Gaskran
- Huvudbrännare
- Pilotbrännare
- Termoelement

GASDRIVEN HEL HÄLL/SIMPLE SERVICE

- Gaskran
- Huvudbrännare
- Pilotbrännare
- Termoelement
- Tändstift
- Piezoelektrisk tändare

GASUGN

- Gasventil
- Huvudbrännare
- Pilotbrännare
- Termoelement
- Tändstift
- Piezoelektrisk tändare

ELEKTRISK SPISHÄLL

- Väljare
- Värmeplatta
- Signallampa.

ELUGN

- Väljare
- Arbetstermostat
- Säkerhetstermostat
- Motstånd
- Signallampa.
- Ugnens fläktmotor (på versioner med ventilerad ugn)
- Strömbrytare (på versioner med ventilerad ugn)

GRILL

- Energiregulator
- Säkerhetstermostat
- Värmeelement för grill