



| | |
|-----------|--|
| IT | CUCINE, TUTTAPIASTRA A GAS Installazione-Usò-Manutenzione |
| EN | RANGE, GAS SOLID TOP Installation-Use-Maintenance |
| FR | FORNEAUX, PLAQUES COUP-DE-FEU A GAZ Installation-Emploi-Entretien |
| DE | HERDE, GASBEHEIZTE GLÜHPLATTENHERDE Installation-Gebrauch-Wartung |
| ES | COCINAS, PLACA RADIANTE A GAS Instalación-Usò-Mantenimiento |
| PT | |



MOD.

| | | | |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| EM70/40 PCG... | EM70/80 CFG... | EM90/40 PCG... | EM90/80 CFG... |
| EM70/80 PCG... | EM70/80 CFGE... | EM90/80 PCG... | EM90/80 CFGE... |
| EM70/120 PCG... | EM70/120 CFG... | EM90/120 PCG... | EM90/120 CFG... |
| EM70/80 TPG... | EM70/120 CFGE... | EM90/160 PCG... | EM90/120 CFGE... |
| EM70/80 TPPCG... | EM70/120 CFGG... | EM90/80 TPG... | EM90/120 CFGG... |
| EM70/120 TPPCG2... | EM70/80 TP...FG... | EM90/80 TPPCG... | EM90/160 CFG... |
| EM70/40 PCE... | EM70/120 TP..FG.. | EM90/120 TPPCG2... | EM90/160 CFGE... |
| EM70/80 PCE... | EM70/80 CFE... | EM90/40 PCE... | EM90/80 TP...FG... |
| | | EM90/80 PCE... | EM90/120 TP..FG.. |
| | | | EM90/80 CFE... |

| | |
|---------|------------|
| Doc.n° | 252.347.00 |
| Edition | 02 |

| | |
|--|-----------|
| IT - INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE | 5 |
| I. AVVERTENZE GENERALI..... | 5 |
| 1. SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA..... | 5 |
| 2. DISPOSITIVI DI SICUREZZA | 6 |
| II. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE..... | 6 |
| 3. AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE..... | 6 |
| 4. NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO | 6 |
| 5. DISIMBALLO..... | 6 |
| 6. POSIZIONAMENTO | 7 |
| 7. COLLEGAMENTI..... | 7 |
| 8. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS..... | 8 |
| 9. MESSA IN SERVIZIO | 9 |
| III. ISTRUZIONI PER L'USO | 10 |
| 10. AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE..... | 10 |
| 11. USO DEL PIANO DI COTTURA GAS | 10 |
| 12. USO DEL TUTTAPIASTRA/SIMPLE SERVICE..... | 11 |
| 13. USO DEL FORNO GAS..... | 11 |
| 14. USO DEL PIANO DI COTTURA ELETTRICO..... | 12 |
| 15. USO DEL FORNO ELETTRICO..... | 12 |
| 16. PERIODI DI INUTILIZZO | 13 |
| IV. ISTRUZIONI PER LA PULIZIA | 13 |
| 17. AVVERTENZE PER LA PULIZIA..... | 13 |
| V. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE..... | 14 |
| 18. AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE..... | 14 |
| 19. MESSA IN SERVIZIO | 14 |
| 20. RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI..... | 14 |
| 21. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI..... | 15 |
| 22. PULIZIA DELLE PARTI INTERNE..... | 17 |
| 23. COMPONENTI PRINCIPALI | 17 |
| GB - INSTALLATION – USE - MAINTENANCE | 18 |
| I. GENERAL PRESCRIPTIONS | 18 |
| 1. DISPOSAL OF PACKING AND OF THE APPLIANCE | 18 |
| 2. SAFETY DEVICES..... | 19 |
| II. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION | 19 |
| 3. REMINDERS FOR THE INSTALLER | 19 |
| 4. REFERENCE STANDARDS AND LAWS | 19 |
| 5. UNPACKING..... | 19 |
| 6. POSITIONING..... | 19 |
| 7. CONNECTIONS..... | 20 |
| 8. CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS..... | 21 |
| 9. COMMISSIONING | 22 |
| III. INSTRUCTIONS FOR USE | 22 |
| 10. REMINDERS FOR THE USER | 22 |
| 11. USING THE GAS HOB | 23 |
| 12. USING THE HOTPLATE/SIMPLE SERVICE | 23 |
| 13. USING THE GAS OVEN | 24 |
| 14. USING THE ELECTRIC HOB | 24 |
| 15. USING THE ELECTRIC OVEN | 25 |
| 16. PROLONGED DISUSE..... | 25 |
| IV. INSTRUCTIONS FOR CLEANING..... | 25 |
| 17. REMINDERS FOR CLEANING | 25 |
| V. INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE | 26 |
| 18. REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN..... | 26 |
| 19. COMMISSIONING | 26 |
| 20. TROUBLESHOOTING | 26 |
| 21. REPLACING COMPONENTS..... | 27 |
| 22. CLEANING THE INTERIOR..... | 28 |
| 23. MAIN COMPONENTS..... | 28 |
| FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN | 30 |
| I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX | 30 |
| 1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL..... | 30 |
| 2. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ..... | 31 |
| II. ISTRUZIONI POUR L'INSTALLATION | 31 |
| 3. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR..... | 31 |
| 4. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE | 31 |
| 5. DÉBALLAGE..... | 31 |
| 6. MISE EN PLACE | 31 |
| 7. BRANCHEMENTS | 32 |
| 8. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ | 33 |
| 9. MISE EN SERVICE..... | 34 |
| III. ISTRUZIONI POUR L'UTILISATION..... | 34 |
| 10. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR..... | 34 |

| | | |
|--|---|-----------|
| 11. | UTILISATION DU PLAN DE CUISSON AU GAZ..... | 35 |
| 12. | UTILISATION DE LA PLAQUE COUP-DE-FEU À GAZ/ SIMPLE SERVICE..... | 36 |
| 13. | UTILISATION DU FOUR À GAZ..... | 36 |
| 14. | UTILISATION DU PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE..... | 37 |
| 15. | UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE..... | 37 |
| 16. | PÉRIODES D'INACTIVITÉ..... | 38 |
| IV. | INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE..... | 38 |
| 17. | AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE..... | 38 |
| V. | INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN..... | 39 |
| 18. | AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN..... | 39 |
| 19. | MISE EN SERVICE..... | 39 |
| 20. | RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS..... | 39 |
| 21. | REMPACEMENT DE PIÈCES..... | 40 |
| 22. | NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES..... | 41 |
| 23. | PIÈCES PRINCIPALES..... | 42 |
| DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG..... | | 43 |
| I. | ALLGEMEINE HINWEISE..... | 43 |
| 1. | ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS..... | 43 |
| 2. | SICHERHEITS VORRICHTUNGEN..... | 44 |
| II. | INSTALLATIONSANLEITUNGEN..... | 44 |
| 3. | HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER..... | 44 |
| 4. | BEZUGSNORMEN UND -GESETZE..... | 44 |
| 5. | AUSPACKEN..... | 44 |
| 6. | GERÄTEAUFSTELLUNG..... | 44 |
| 7. | ANSCHLÜSSE..... | 45 |
| 8. | UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART..... | 46 |
| 9. | INBETRIEBNAHME..... | 47 |
| III. | BEDIENUNGSANWEISUNGEN..... | 48 |
| 10. | HINWEISE FÜR DEN BENUTZER..... | 48 |
| 11. | GEBRAUCH DERGASKOCHMULDE..... | 48 |
| 12. | GEBRAUCH DES GLUHPLATTENHERDES/WÄRME-PLATTEN..... | 49 |
| 13. | GEBRAUCH DES GASOFENS..... | 49 |
| 14. | GEBRAUCH DES ELEKTROKOCHEFELDS..... | 50 |
| 15. | GEBRAUCH DES ELEKTROOFENS..... | 50 |
| 16. | STILLSTANDZEITEN..... | 51 |
| IV. | REINIGUNGSANLEITUNGEN..... | 51 |
| 17. | REINIGUNGSHINWEISE..... | 51 |
| V. | WARTUNGSANLEITUNGEN..... | 52 |
| 18. | HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER..... | 52 |
| 19. | INBETRIEBNAHME..... | 52 |
| 20. | ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN..... | 52 |
| 21. | ERSATZ VON BAUTEILEN..... | 53 |
| 22. | REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE..... | 55 |
| 23. | HAUPTKOMPONENTEN..... | 55 |
| ES - INSTALACIÓN – USO MANTENIMIENTO..... | | 56 |
| I. | ADVERTENCIAS GENERALES..... | 56 |
| 1. | ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO..... | 56 |
| 2. | DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD..... | 57 |
| II. | INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN..... | 57 |
| 3. | ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR..... | 57 |
| 4. | NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA..... | 57 |
| 5. | DESEMBALAJE..... | 57 |
| 6. | EMPLAZAMIENTO..... | 57 |
| 7. | CONEXIONES..... | 58 |
| 8. | ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS..... | 59 |
| 9. | PUESTA EN SERVICIO..... | 60 |
| III. | INSTRUCCIONES DE USO..... | 60 |
| 10. | ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO..... | 60 |
| 11. | USO DE LA PLACA DE COCCIÓN DE GAS..... | 61 |
| 12. | USO DE LA PLACA RADIANTE/SIMPLE SERVICE..... | 61 |
| 13. | USO DEL HORNO DE GAS..... | 62 |
| 14. | USO DE LA PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA..... | 62 |
| 15. | USO DEL HORNO ELÉCTRICO..... | 63 |
| 16. | INACTIVIDAD DEL EQUIPO..... | 63 |
| IV. | ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA..... | 64 |
| 17. | ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA..... | 64 |
| V. | INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO..... | 64 |
| 18. | ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR..... | 64 |
| 19. | PUESTA EN SERVICIO..... | 64 |
| 20. | SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... | 64 |
| 21. | SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES..... | 66 |
| 22. | LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS..... | 67 |
| 23. | COMPONENTES PRINCIPALES..... | 67 |

VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D’INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION – INSTALLATIESCHEMA68

VII. FIGURE – ABB. – FIG.84

VIII. TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS UGELLI E REGOLAZIONI - DUSEN UND EINSTELLUNGEN - NOZZLES AND SETTINGS - BUSES ET LES PARAMÈTRES BOQUILLAS Y LOS AJUSTES - NOZZLES EN INSTELLINGEN87

IX. TAB2 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS CATEGORIE E PRESSIONI - KATEGORIEN E DRUCK - CATEGORIES AND PRESSURES - CATÉGORIES ET PRESSIONS - LAS CATEGORÍAS Y LAS PRESIONES - CATEGORIEËN EN DRUK89

X. TAB3 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS DATI TECNICI APPARECCHIATURE GAS - TECHNISCHE DATEN GASGERATE - TECHNICAL DATA OF GAS APPLIANCES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS À GAZ - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS DE GAS - TECHNISCHE GEGEVENS GASAPPARATEN90

XI. TAB4 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS DATI TECNICI APPARECCHIATURE ELETTRICHE - TECHNISCHE DATEN ELEKTROGERATE - TECHNICAL DATA OF ELECTRIC APPLIANCES - CARACTÈRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS ELECTRIQUES - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS - TECHNISCHE GEGEVENS ELEKTRISCHE APPARATEN.....92

IT - INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE

I. AVVERTENZE GENERALI



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.



IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOTTO RIPORTATO PUÒ COMPROMETTERE LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIATURA.



IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.



LA LINGUA ORIGINARIA IN CUI IL DOCUMENTO È STATO REDATTO È L'ITALIANO; PERTANTO IN CASO DI INCONGRUENZE O DUBBI RICHIEDERE IL DOCUMENTO ORIGINALE AL COSTRUTTORE.

Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.

Questa apparecchiatura è stata concepita per la cottura di cibi. Essa è destinata ad un uso industriale. Un uso diverso da quanto indicato è improprio.

Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza.

A meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.

Il personale che utilizza l'apparecchiatura va addestrato. Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.

Evitare di lasciare l'apparecchio incustodito in presenza di bambini ed assicurarsi che non venga da loro utilizzato o che giochino con esso.



NON TENERE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIATURA. PERICOLO DI INCENDIO.

Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.

Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.

In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura, chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.

La installazione e la conversione ad altro tipo di gas 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.

La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas 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.

Eeguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA ".

1. 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 copertina trasparente, i sacchetti del manuale 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.

Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.

Non disperderla nell'ambiente.

2. DISPOSITIVI DI SICUREZZA

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 comandi e premere il pulsante di ripristino del termostato. Questa operazione può essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

II. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

3. AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.



IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOTTO RIPORTATO PUÒ COMPROMETTERE LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIATURA.



IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

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.

La installazione e la conversione ad altro tipo di gas 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.

La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas 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.

Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.

Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

4. NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

Installare l'apparecchiatura in conformità alle norme di sicurezza in vigore nel paese.

5. 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. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.



6. POSIZIONAMENTO

Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova alla fine di questo manuale.

L'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. Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolante termico.

Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili.

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 singolarmente utilizzando gli appositi piedini flangiati.

UNIONE TRA APPARECCHIATURE

Smontare i pannelli comandi. (A)

Rimuovere la vite di fissaggio più vicina al cruscotto da ciascuno dei fianchi da unire. (B)

Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro. (C)

Inserire la piastrina di collegamento (fornita) nell'alloggiamento laterale dei piani. Unire le apparecchiature avvitando le viti M5 a testa piana (fornite) sulla piastrina di collegamento. (D)

Ruotare di 180° una delle due piastrine interne alle apparecchiature da unire. (E)

Unire le apparecchiature avvitando la vite M5x40 sull'inserito opposto. (E)

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.

7. COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova alla fine 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 avvitarlo 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.


Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un dispositivo di disconnessione onnipolare con distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.


Utilizzare un cavo di alimentazione flessibile con isolamento in gomma con caratteristiche non inferiori al tipo H05 RN-F.

Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con la apparecchiatura.

Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo. Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

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.

COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile. La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150 kPa e 300 kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.

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 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 alla Brasiere.



8. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella TAB1 sono indicati:

- 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 TAB1 è stampigliato sul corpo dell'ugello medesimo.

Per adattare l'apparecchiatura al tipo di gas con il quale sarà alimentata seguire le indicazioni della tabella TAB1 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 TAB1.

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 TAB1.

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.

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 TAB1.

Riavvitare A fondo Il raccordo R. Rimontare tutte le parti.

Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

TUTTAPIASTRA GAS

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

Smontare Il pannello comandi.

Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.

Riavvitare a fondo l'ugello UM.

Allentare la vite V e posizionare l'aeratore alla distanza A indicata in tabella TAB1.

Riavvitare A fondo la vite V.

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 TAB1.

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 TAB1.

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

Aprire la porta del forno.

Smontare Il pannello sulla facciata del forno.

Allentare la vite V.

Smontare l'ugello UM (assiemato con l'aeratore Z) e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.

Riavvitare a fondo l'ugello UM (assiemato con l'aeratore Z).

Posizionare l'aeratore Z alla distanza A indicata in Tabella TAB1.

Riavvitare A fondo la vite V.

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

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

Aprire la porta del forno.

Smontare Il pannello sulla facciata del forno.

Svitare Il raccordo R.

Smontare l'ugello UP e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.

Riavvitare A fondo i l raccordo R.

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

9. MESSA IN SERVIZIO

Dopo la installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il successivo Paragrafo "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 TAB2, 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.

APPARECCHIATURA ELETTRICA

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.

III. ISTRUZIONI PER L'USO

10. AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.



IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'impiego di ricambi originali.

Sottoporre la apparecchiatura, almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.

L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.

L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.

Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, la apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.

Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo

funzionamento.

In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura, chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.

Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del 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.

Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.

La installazione 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.

La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas 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.

11. USO DEL PIANO DI COTTURA GAS

L'apparecchiatura è 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 più piccolo della piastra stessa. Non devono sporgere dalla piastra.

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:



ACCENSIONE DEL PILOTA

Premere e ruotare la manopola in posizione "accensione pilota".

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

Per accendere il bruciatore principale, ruotare la manopola dalla posizione "accensione pilota" alla posizione "fiamma massima".

Per ottenere il minimo, ruotare la manopola dalla posizione "fiamma massima" alla posizione "fiamma minima".

SPEGNIMENTO

Ruotare la manopola dalla posizione "fiamma massima" o "fiamma minima" alla posizione "accensione pilota".

Per spegnere il pilota, premere parzialmente la manopola e ruotarla sulla posizione "spento".

12. USO DEL TUTTAPIASTRA/SIMPLE SERVICE

L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi contenuti in pentole e tegami.

Le temperature più 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

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



ACCENSIONE DEL PILOTA

Premere e ruotare la manopola in posizione "accensione pilota".

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 può essere fatta avvicinandogli una fiammella. Sollevare il disco centrale della piastra.

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

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

Per accendere il bruciatore principale, ruotare la manopola dalla posizione "accensione pilota" alla posizione "fiamma massima".

Per ottenere il minimo, ruotare la manopola dalla posizione "fiamma massima" alla posizione "fiamma minima".

SPEGNIMENTO

Ruotare la manopola dalla posizione "fiamma massima" o "fiamma minima" alla posizione "accensione pilota".

Per spegnere il pilota, premere parzialmente la manopola e ruotarla sulla posizione "spento".

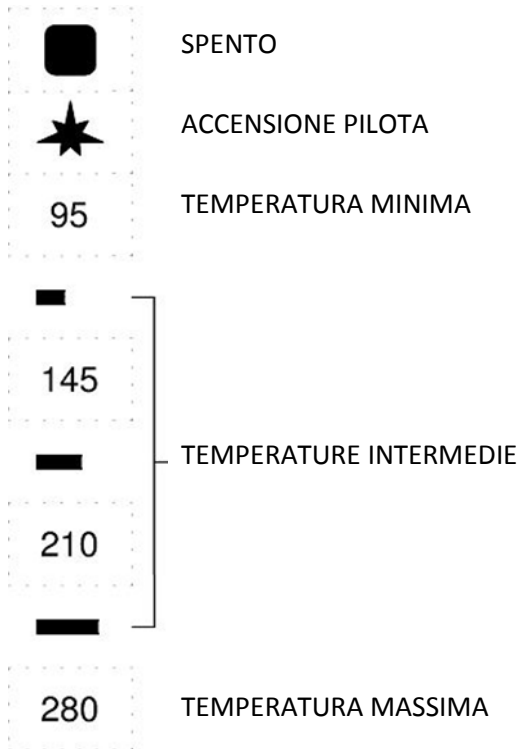
13. USO DEL FORNO GAS

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:



ACCENSIONE DEL PILOTA

Premere e ruotare la manopola in posizione "accensione pilota".

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 "accensione pilota".

Per spegnere il pilota, premere parzialmente la manopola e ruotarla sulla posizione "spento".

14. USO DEL PIANO DI COTTURA ELETTRICO

L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi contenuti in pentole e tegami.

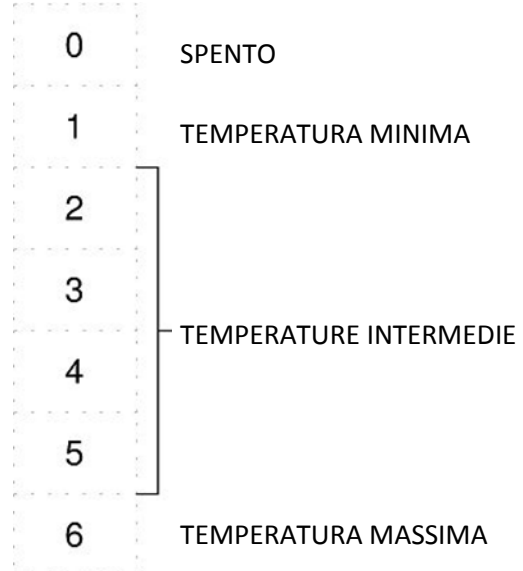
Utilizzare pentole con fondo piatto. Nel wok utilizzare la pentola specifica.

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:



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.

15. USO DEL FORNO ELETTRICO

L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi posti sulle griglie fornite in dotazione.

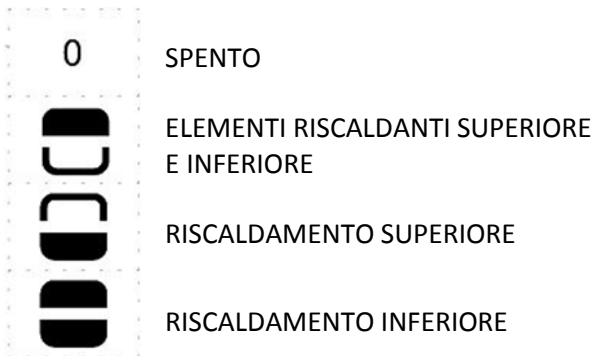
Non lasciare aperta o socchiusa la porta del forno durante il suo utilizzo.

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.

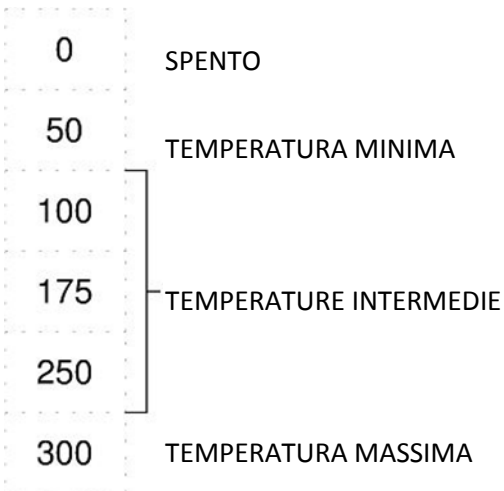
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

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:



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



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 ".

16. PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo della apparecchiatura procedere come segue:

- Eseguire una accurata pulizia della 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 delle pentole.
- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.

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.

IV. ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

17. AVVERTENZE PER LA PULIZIA



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.



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 ESEGUIRE QUALUNQUE OPERAZIONE.

Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, la superficie delle vasche di cottura, 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 usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Pulire le superfici con un panno o spugna utilizzando acqua e comuni detersivi non abrasivi. Passare il panno nel verso della satinatura. Risciacquare spesso e asciugare poi accuratamente.

Non usare pagliette o altri oggetti in ferro.

Non usare prodotti chimici contenenti cloro.

Non usare oggetti appuntiti che possono incidere e rovinare le superfici.

PIASTRE ELETTRICHE

Pulire le superfici con un panno umido.

Mettere in funzione per qualche minuto per asciugare rapidamente.

Lubrificare le superfici con un sottile strato d'olio alimentare.

PIASTRA TUTTAPIASTRA

Pulire le superfici con un panno umido.

Mettere in funzione per qualche minuto per asciugare rapidamente.

Lubrificare le superfici con un sottile strato d'olio alimentare.

v. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

18. AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE



IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

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.

La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas 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.

ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l'installazione ".

19. MESSA IN SERVIZIO

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l'installazione ".

20. RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

PIANO DI COTTURA GAS

IL BRUCIATORE PILOTA NON SI ACCENDE.

Possibili cause:

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

IL BRUCIATORE PILOTA NON RIMANE ACCESO O SI SPEGNE DURANTE L'USO

Possibili cause:

- la pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- la termocoppia è guasta o è insufficientemente riscaldata.
- la termocoppia è 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 È ACCESO)

Possibili cause:

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

TUTTAPIASTRA GAS

IL BRUCIATORE PILOTA NON SI ACCENDE

Possibili cause:

- la pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La condotta o l'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- la candelina di Accensione è 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 è insufficiente.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- la termocoppia è guasta o è insufficientemente riscaldata.

- la termocoppia è 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 È ACCESO)

Possibili cause:

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

FORNO GAS

IL BRUCIATORE PILOTA NON SI ACCENDE

Possibili cause:

- la pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La condotta o l'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- la candelina di Accensione è 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 è insufficiente.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- la termocoppia è guasta o è insufficientemente riscaldata.
- la termocoppia è 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 È ACCESO)

Possibili cause:

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

NON SI REGOLA IL RISCALDAMENTO

Possibili cause:

- la valvola gas è guasta.

PIANO DI COTTURA ELETTRICO

LA PIASTRA NON SI RISCALDA.

Possibili cause:

- la piastra è guasta.

FORNO ELETTRICO

L'APPARECCHIATURA NON RISCALDA.

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura è guasto.
- le resistenze sono guaste.
- Il termostato di sicurezza è intervenuto.

NON SI REGOLA IL RISCALDAMENTO

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura è guasto.

21. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI



CHIUDERE IL RUBINETTO D'INTERCETTAZIONE GAS E/O DISINSERIRE L'INTERRUTTORE GENERALE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA, INSTALLATI A MONTE DELLA STESSA.



VERIFICARE, DOPO LA SOSTITUZIONE DI UN COMPONENTE DEL CIRCUITO GAS, LA ASSENZA DI PERDITE NEI SUOI PUNTI DI COLLEGAMENTO AL CIRCUITO STESSO.



STACCARE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA DELL'APPARECCHIATURA, SE PRESENTE, PRIMA DI ESEGUIRE QUALUNQUE OPERAZIONE.



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

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 le 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

- Aprire la porta del forno.
- Smontare il pannello sulla facciata 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.

- Aprire la porta del forno.
- Smontare il pannello sulla facciata 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 DELLA TERMOCOPPIA

- Smontare il pannello comandi.
- Aprire la porta del forno.
- Smontare il pannello sulla facciata 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.

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.

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

22. PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

Controllare le condizioni delle parti interne all'apparecchiatura.

Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.

Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

23. COMPONENTI PRINCIPALI

PIANO DI COTTURA GAS

- Rubinetto gas
- Bruciatore principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia

TUTTAPIASTRA GAS

- 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

GB - INSTALLATION – USE - MAINTENANCE

I. GENERAL PRESCRIPTIONS



READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE.



FAILURE TO COMPLY WITH WHAT IS PRESENTED BELOW MAY COMPROMISE THE SAFETY OF THE EQUIPMENT.



THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.



TRANSLATION OF THE ORIGINAL INSTRUCTIONS.

Keep this manual in a safe place, known to all users, so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.

This equipment is designed for cooking food. It is intended for industrial use. Any other use is to be considered improper

This appliance is not intended for use by people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or without experience and knowledge of it.

Unless they are supervised or instructed in its use by a person responsible for their safety.

The appliance must be used by trained personnel. Do not leave the appliance unattended when operating.

Do not leave the appliance unattended in presence of children and ensure that the latter do not have access to the appliance.



DO NOT STORE " AMMABLE MATERIALS IN CLOSE PROXIMITY TO THE APPLIANCE. FIRE HAZARD.

The appliance must be installed in a well-ventilated room.

Inadequate ventilation causes asphyxia. Do not obstruct the ventilation system of the place where the appliance is installed. Do not obstruct the vents or ducts of this or other appliances.

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.

Installation and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".

1. DISPOSAL OF PACKING AND OF THE APPLIANCE

PACKING

The packing 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, aluminium sheet, copper....).

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

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

2. SAFETY DEVICES

ELECTRIC OVEN

SAFETY THERMOSTAT



THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.

The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat that interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.

To restore appliance operation, remove the control panel and press the thermostat reset button. This procedure must only be carried out by a qualified, authorized technician.

II. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

3. REMINDERS FOR THE INSTALLER



READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE.



FAILURE TO COMPLY WITH WHAT IS PRESENTED BELOW MAY COMPROMISE THE SAFETY OF THE EQUIPMENT.



THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.

Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.

The appliance must be installed in a well-ventilated room.

Installation and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the

manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.

Do not tamper with appliance components.

4. REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in accordance with the safety standards in force in the country.

5. UNPACKING

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

Remove the packing.

Remove the protective film from the outer panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.



6. POSITIONING

The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the end of this 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 adjacent walls. This distance can be reduced in the presence of non-combustible walls or heat-insulated walls.

Level the appliance by means of the height-adjustable feet

APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

Secure the appliance to the floor one by one using the adjustable feet, flanged.

JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

Remove the control panels . (A)

Remove the fixing screw nearest the panel from each of the sides to be joined. (B)

Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height. (C)

Insert the (supplied) connector plate in the seat provided on the side of the top. Join the appliances by screwing down the connector plate using the flat-headed M5 screws (supplied). (D)

Turn one of the two internal tabs of the appliances to be joined by 180°. (E)

Join the appliances by screwing the M5x40 screw on the opposite insert. (E)

FUMES EXHAUST SYSTEM

Create a fumes exhaust system based on the "Type" of appliance. The "Type" is stated on the appliance data plate.

"A1" TYPE APPLIANCE

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

"B21" TYPE APPLIANCE

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

"B11" TYPE APPLIANCE

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.

7. CONNECTIONS

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

CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

Check that the appliance is designed to operate with the type of gas supply present on site. Check the information given on the decals on the packing and appliance.

Convert the appliance to the local gas type, if necessary. Follow the instructions at 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 gas 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.

Install upstream of the equipment in an easily accessible place, an all-pole disconnecting device with a contact gap of allowing full disconnection under the conditions of overvoltage category III.

A flexible rubber cable with insulation specifications not lower than type H05 RN-F must be used for connection.


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.

PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient ground circuit.

Connect the earth conductor to the terminal with the symbol  next to the main terminal board.

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

CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply. 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.

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 of ferrous particles before connecting the filter and the appliance.

Seal any unused connectors with a plug.

Once the appliance has been installed, check for gas leaks at the connection points.

CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be made 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.



8. CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS

Table Tab1 specifies:

- 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 TAB1 is also stamped on the body of nozzles.

To convert the appliance to the local gas type, follow the instructions given in TAB1 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 TAB1.

Retighten nozzle UM.

Reassemble 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 TAB1.

Retighten nozzle UM.

Reassemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

Remove the control panel.

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 TAB1.

Retighten connector R. Reassemble all parts.

For assembly, proceed in reverse order.

GAS SOLID TOP RANGES

REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE AND ADJUSTING THE PRIMARY AIR FLOW

Remove the control panel.

Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table TAB1.

Retighten nozzle UM.

Slacken screw V and position the air regulator at distance A as indicated in table TAB1.

Retighten screw V fully.

Reassemble 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 TAB1.

Retighten nozzle UM.

Reassemble 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 TAB1.

Retighten connector R. Reassemble all parts.

For assembly, proceed in reverse order.

GAS OVEN

REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE AND ADJUSTING THE PRIMARY AIR FLOW

Open the oven door.

Remove the panel on the oven door.

Slacken screw V.

Remove nozzle UM (fitted to air regulator Z) and replace it with the one indicated in table TAB1.

Retighten nozzle UM (fitted to air regulator Z).

Adjust air regulator Z to distance A as shown in table TAB1.

Retighten screw V fully.

Reassemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

Open the oven door.

Remove the panel on the oven door.

Undo connector R.

Remove nozzle UP and replace it with the one indicated in table TAB1.

Retighten connector R.

Reassemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

9. 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 on pressure test point PP and connect the manometer to the test point.

Make the measurement with the appliance in operation.



IMPORTANT! IF THE GAS SUPPLY PRESSURE IS NOT WITHIN THE LIMITS (MIN. - MAX) INDICATED IN TABLE TAB2, 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.

III. INSTRUCTIONS FOR USE

10. REMINDERS FOR THE USER



READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE.



THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.

For after-sales service, contact technical assistance centres 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 " AMMABLE 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.

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 and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

11. USING THE GAS HOB

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.

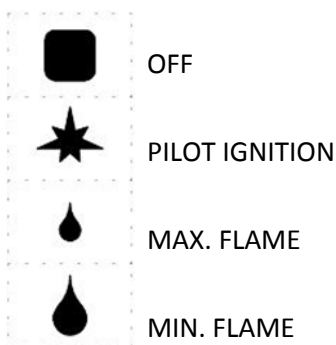
Pans used on the hotplates must be smaller in diameter than the hotplate itself. They must not protrude from the hotplate.

On the burner of 6kW must be use the pans with minimum diameter of 150mm and maximum diameter of 400 mm.

On the burner of 10kW must be use the pans with minimum diameter of 250mm and maximum diameter of 500 mm.

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas tap control knob has the following positions:



PILOT IGNITION

Press and turn knob to “pilot on”.

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

To light the main burner, turn the knob from “pilot on” to “max. flame”.

For the minimum flame, turn the knob from “max. flame” to “min. flame”.

TURNING OFF

Turn the knob from “max. flame” or “min. flame” to “pilot on”.

To shut off the pilot, press the knob lightly and turn it to “off”.

12. USING THE HOTPLATE/SIMPLE SERVICE

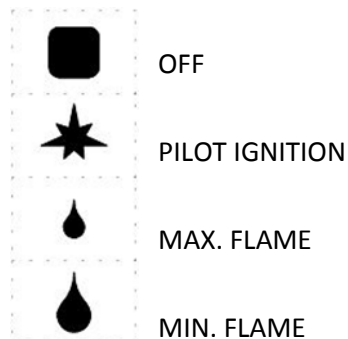
The appliance is designed for cooking foods contained in pots and pans.

The highest temperatures are in the centre of the hotplate.

Check that the flame spreader is correctly placed on the burner. Raise the central disc on the hotplate.

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas tap control knob has the following positions:



PILOT IGNITION

Press and turn knob to “pilot on”.

Press the knob down fully and light the pilot using the piezoelectric 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 light can be lit by bringing an open flame up to the nozzle. Raise the central disc on the hotplate.

The gas tap control knob has the following positions:

MAIN BURNER IGNITION

To light the main burner, turn the knob from “pilot on” to “max. flame”.

For the minimum flame, turn the knob from “max. flame” to “min. flame”.

TURNING OFF

Turn the knob from “max. flame” or “min. flame” to “pilot on”.

To shut off the pilot, press the knob lightly and turn it to “off”.

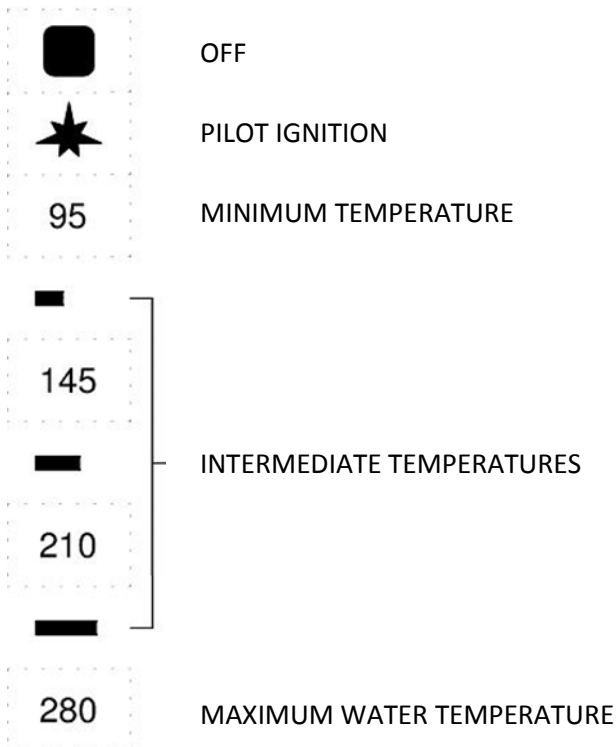
13. USING THE GAS OVEN

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:



PILOT IGNITION

Press and turn knob to “pilot on”.

Press the knob down fully and light the pilot using the piezoelectric 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.

MAIN BURNER IGNITION

Turn the knob to the chosen temperature setting for cooking.

TURNING OFF

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

To shut off the pilot, press the knob lightly and turn it to “off”.

14. USING THE ELECTRIC HOB

The appliance is designed for cooking foods contained in pots and pans.

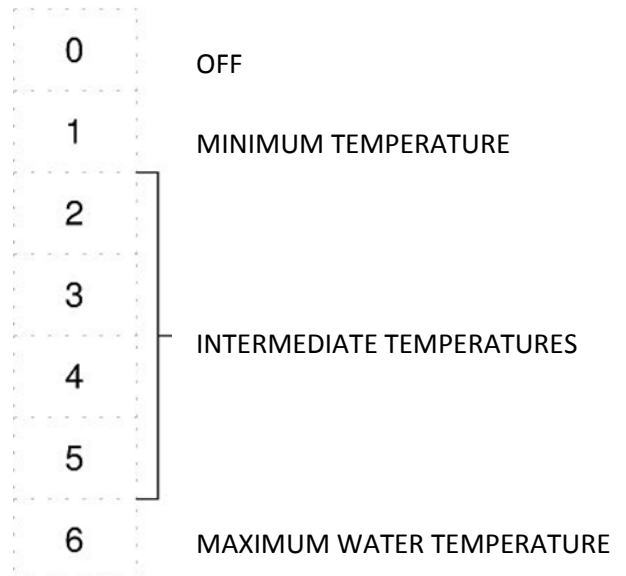
Use flat bottomed pans.

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:



SWITCHING ON

Turn the control knob to the chosen position.

The yellow indicator light switches on.

TURNING OFF

Turn the knob to position " 0 ".

The yellow indicator light switches off when all the

hotplates are switched off.

15. USING THE ELECTRIC OVEN

The appliance is designed for cooking foods placed on the grilles provided.

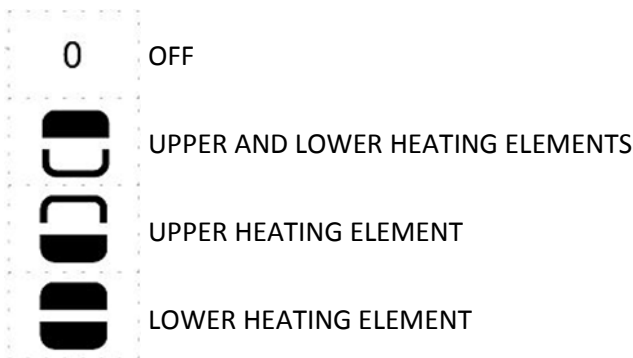
Do not leave the door even partially open during use.

The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat that interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.

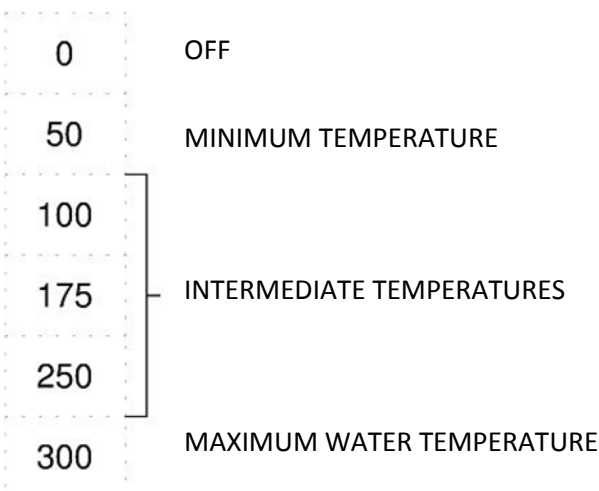
SWITCHING ON AND OFF

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:



The thermostat control knob has the following positions:



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.

TURNING OFF

Turn the thermostat knob to position " 0 ".

Turn the knob to position " 0 ".

16. 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 pot lids open.
- Close cocks or main switches ahead of the appliances.

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.

IV. INSTRUCTIONS FOR CLEANING

17. REMINDERS FOR CLEANING



READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE.



THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.



DISCONNECT THE APPLIANCE ELECTRIC SUPPLY, IF PRESENT, BEFORE CARRYING OUT ANY OPERATION.

Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.

At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.

Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.

Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the direction of the satin finish lines. 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.

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.

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.

v. INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

18. REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN



THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.

Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.

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.

Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS

See Chapter “ Instructions for installation “.

19. COMMISSIONING

See Chapter “ Instructions for installation “.

20. 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 a.

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 SOLID TOP RANGES

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 a.

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 a.

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.

21. REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS



SHUT THE GAS SHUT-OFF VALVE AND/OR SWITCH THE APPLIANCE OFF AT THE MAIN SWITCH INSTALLED UPSTREAM.



AFTER REPLACING A GAS SYSTEM COMPONENT, CHECK FOR GAS LEAKS AT CONNECTION POINTS.



DISCONNECT THE APPLIANCE ELECTRIC SUPPLY, IF PRESENT, BEFORE CARRYING OUT ANY OPERATION.



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.
- Reassemble 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.
- Reassemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

GAS SOLID TOP RANGES

REPLACING THE GAS TAP AND PIEZO IGNITER.

- Remove the control panel.

- Remove and replace the component.
- Reassemble 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.
- Reassemble 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.
- Reassemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

REPLACING THE BURNER

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

REPLACING THE PILOT BURNER AND IGNITER.

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

REPLACING THE THERMOCOUPLE

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

22. CLEANING THE INTERIOR

Check the condition of the inside of the appliance.

Remove any built-up dirt.

Check and clean the fumes exhaust system.

23. MAIN COMPONENTS

GAS HOB

- Gas tap
- Main burner
- pilot burner

- Thermocouple

GAS SOLID TOP RANGES

- 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

FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN

I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.



LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT.



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.



TRADUCTION DES INSTRUCTIONS D'ORIGINE.

Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.

Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est réputée impropre.

Cet appareil n'est pas approprié à l'emploi de la part de personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales, réduites ou sans expérience ni connaissance.

A moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou les instruit au sujet de l'utilisation de l'appareil.

Le personnel devant utiliser l'appareil doit avoir suivi une formation spéciale. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.

Eviter de laisser le dispositif sans surveillance en présence d'enfants et s'assurer qu'ils ne l'utilisent

pas ou qu'ils ne jouent avec.



NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

Toujours installer l'appareil dans un local aéré. Une mauvaise aération peut être la cause d'asphyxies. Ne pas obstruer le système d'aération du local où cet appareil est installé. Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de cet appareil ou d'autres appareils.

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.

L'installation et la conversion à un autre type de gaz 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.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz 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.

Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre "INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE".

1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

EMBALLAGE

L'emballage est réalisé dans des matériaux compatibles avec l'environnement. Les éléments en matière plastique recyclables sont:

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

APPAREIL

L'appareil est réalisé à plus de 90% dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre, etc.).

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

Le rendre inutilisable avant son élimination.

Ne pas le jeter dans la nature.

2. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

FOUR ÉLECTRIQUE

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.

Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, il faut enlever le panneau de commandes et appuyer sur le bouton de rétablissement du thermostat. Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé.

II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

3. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.



LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT.



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

L'installation et la conversion à un autre type de gaz 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.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz 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.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

4. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer les appareils en conformité avec les normes de sécurité en vigueur dans le pays.

5. 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 protégeant les panneaux extérieurs. Éliminer les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.



6. MISE EN PLACE

Les dimensions de l'appareil et la position des raccords sont indiquées dans le schéma d'installation figurant à la fin de ce manuel.

L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.

Cet appareil ne peut pas être encastré.

Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs. Cette distance peut être inférieure si les murs sont incombustibles ou protégés par un isolant thermique.

Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables.

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

Suivre les instructions données avec le type de support utilisé.

FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL

Fixer l'appareil à celle du sol par une aide des pieds réglables, brides.

UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

Démonter les panneaux de commandes. (A)

Enlever la vis de fixation la plus proche du bandeau de commandes de chaque côté à unir. (B)

Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail soient alignés. (C)

Introduire la plaque d'union (fournie) dans le logement latéral des plans. Unir les appareils en vissant les vis M5 à tête plate (fournies) sur la plaque d'union. (D)

Tourner de 180° une des plaques de trouvant à l'intérieur des appareils à unir. (E)

Unir les appareils en vissant la vis M5x40 sur l'insert opposé. (E)

SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Prévoir un système d'évacuation des fumées conformément au "Type" d'appareil. Le "Type" est indiqué 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 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 effi cace. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

7. BRANCHEMENTS

La position et la dimension des raccordements sont précisées sur le schéma d'installation figurant à la fin de ce manuel.

RACCORDEMENTE À LA CONDUITE DE GAZ

Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz qui l'alimentera. Contrôler les indications sur les talons figurant sur l'emballage et sur l'appareil.

Si nécessaire, 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 raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

Installé en amont de l'appareil dans un endroit facilement accessible, tous les pôles dispositif de déconnexion avec une distance d'ouverture des contacts qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.


Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F.

Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.


Bloquer le cordon d'alimentation avec le presse-étoupe.

Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

MISE À LA TERRE ET NOUED EQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil sous tension à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole  situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un noeud équipotentiel. Relier le

conducteur à la borne portant le symbole  situé sur la partie extérieure du fond.

BRANCHEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable. La pression d'alimentation de l'eau doit être de 150 kPa à 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à celle maximale indiquée.

Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.

Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et l'appareil.

Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.

Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100 °C. La vapeur dégagée par l'évacuation d'eau chaude ne doit pas entrer en contact avec le fond de l'appareil.

Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation des eaux des casseroles et en face des braisières.



8. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau Tab1 indique:

- les gaz pouvant être utilisés pour le fonctionnement de l'appareil.
 - les injecteurs et les réglages pour chaque gaz pouvant être utilisé.
- Pour les injecteurs, le nombre indiqué dans le tableau TAB1 est estampillé sur le corps de l'injecteur.

Pour adapter l'appareil au type de gaz qui l'alimentera, suivre les instructions du tableau TAB1 et effectuer les opérations ci dessous:

- 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

Démonter le panneau de commandes.

Enlever les grilles d'appui et les brûleurs.

Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.

Revisser à fond l'injecteur UM.

Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

Démonter le panneau de commandes.

Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.

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

Démonter le panneau de commandes.

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.

Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.

Revisser à fond le raccord R. Remonter toutes les pièces.

Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

PLAQUE COUP-DE-FEU À GAZ

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

Démonter le panneau de commandes.

Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.

Revisser à fond l'injecteur UM.

Desserrer la vis V et placer l'aérateur à la distance A indiquée dans le tableau TAB1.

Revisser à fond la vis V.

Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

Démonter le panneau de commandes.
Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
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 indiqué dans le tableau TAB1.
Revisser à fond le raccord R. Remonter toutes les pièces.
Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

FOUR À GAZ

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

Ouvrez la porte du four.
Démonter le panneau sous la porte du four.
Desserrer la vis V.
Démonter l'injecteur UM (assemblé avec l'aérateur Z) et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
Revisser à fond l'injecteur UM(assemblé avec l'aérateur Z).
Placer l'aérateur Z à la distance A indiquée dans le tableau TAB1.
Revisser à fond la vis V.
Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

Ouvrez la porte du four.
Démonter le panneau sous la porte du four.
Dévisser le raccord R.
Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
Revisser à fond le raccord R.
Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

9. 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 “ Résolution des dysfonctionnements “.

APPAREIL À GAZ

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant 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 commandes.
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 TAB2, 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.

APPAREIL ÉLECTRIQUE

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre “ INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION “ et vérifier:

- les valeurs du courant de chaque phase.
- la régularité d'allumage des résistances de chauffage.

III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

10. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.

Faire contrôler l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.

Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.

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.

Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre " INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ".



NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES IN" AMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

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 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.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz 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.

11. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON AU GAZ

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poèles.

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.

Sur le brûleur de 6 kW, il faut utiliser des casseroles d'un diamètre minimum de 150 mm et d'un diamètre maximum de 400 mm.

Sur le brûleur de 10 kW, il faut utiliser des casseroles d'un diamètre minimum de 250 mm et d'un diamètre maximum de 500 mm.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

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



ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE

Appuyer sur la manette et la tourner dans la position "allumage veilleuse gaz".

Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en approchant une flamme.

Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette de la position "allumage veilleuse gaz" en position "flamme maximum".

Pour obtenir le minimum, tourner la manette de la position "flamme maximum" à la position "flamme minimum".

ARRÊT

Tourner la manette de la position "flamme maximum" ou "flamme minimum" à la position "allumage veilleuse gaz".

Pour éteindre la veilleuse gaz, appuyer partiellement sur la manette et la tourner en position "éteint".

12. UTILISATION DE LA PLAQUE COUP-DE-FEU À GAZ/ SIMPLE SERVICE

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poêles.

Les températures plus élevées de la plaque s'obtiennent au milieu.

Veiller à ce que le chapeau du brûleur soit remplacé correctement dans son emplacement. Soulever le disque central de la plaque.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS

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



ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE

Appuyer sur la manette et la tourner dans la position "allumage veilleuse gaz".

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:

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette de la position "allumage veilleuse gaz" en position "flamme maximum".

Pour obtenir le minimum, tourner la manette de la position "flamme maximum" à la position "flamme minimum".

ARRÊT

Tourner la manette de la position "flamme maximum" ou "flamme minimum" à la position "allumage veilleuse gaz".

Pour éteindre la veilleuse gaz, appuyer partiellement sur la manette et la tourner en position "éteint".

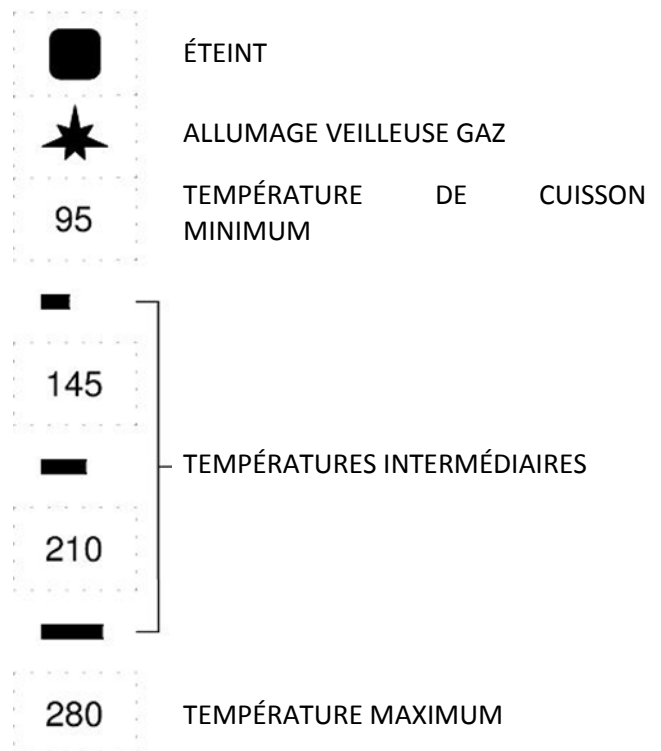
13. UTILISATION DU FOUR À GAZ

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 BRULEURS

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



ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE

Appuyer sur la manette et la tourner dans la position "allumage veilleuse gaz".

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 d'inspection.

La veilleuse peut être allumée en approchant une flamme.

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

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

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

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

ARRÊT

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette en position "Allumage veilleuse gaz".

Pour éteindre la veilleuse gaz, appuyer partiellement sur la manette et la tourner en position "éteint".

14. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poêles.

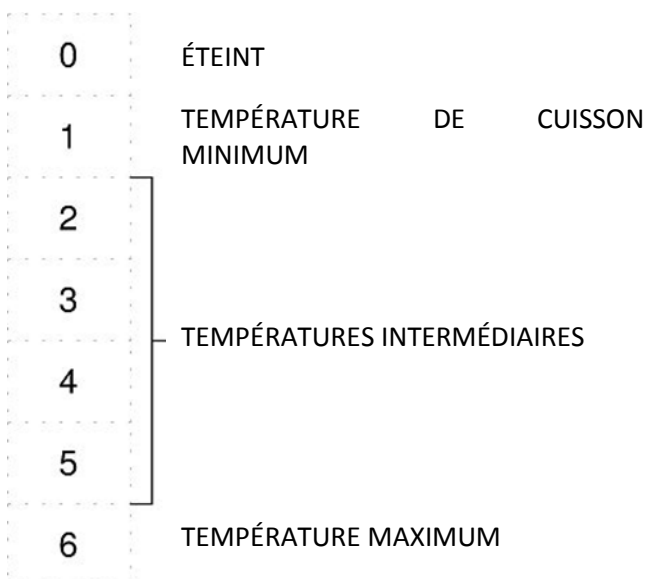
Utiliser des casseroles à fond plat.

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:



ALLUMAGE

Tourner la manette du sélecteur dans la position d'utilisation choisie.

Le voyant jaune s'allume.

ARRÊT

Tourner la manette du sélecteur dans la position " 0 ".

Le voyant jaune s'éteint seulement lorsque toutes les plaques sont éteintes.

15. UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil.

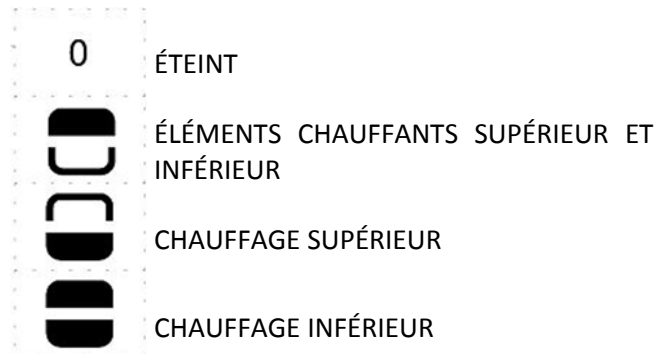
Ne pas laisser la porte du four ouverte ou entrouverte pendant son utilisation.

Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.

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:



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

| | |
|-----|--------------------------------|
| 0 | ÉTEINT |
| 50 | TEMPÉRATURE DE CUISSON MINIMUM |
| 100 | TEMPÉRATURES INTERMÉDIAIRES |
| 175 | |
| 250 | |
| 300 | TEMPÉRATURE MAXIMUM |

ALLUMAGE

Tourner la manette du sélecteur dans la position d'utilisation choisie.

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

Le voyant jaune s'allume.

L'extinction du voyant jaune indique que la température choisie est atteinte.

ARRÊT

Tourner la manette du thermostat dans la position " 0 ".

Tourner la manette du sélecteur dans la position " 0 ".

16. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Avant une période d'inactivité prévue, procéder comme suit:

- Nettoyer soigneusement l'appareil.
- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces de façon à étaler un film de protection.
- Laisser les couvercles des casseroles ouverts.
- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder comme suit:

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

IV. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

17. AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.



COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, SI SOUS TENSION, AVANT TOUTE OPÉRATION.

Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.

Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.

Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement.

Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer.

Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.

Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface.

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.

PLAQUE COUP-DE-FEU

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.

v. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

18. AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz 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.

ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation ".

19. MISE EN SERVICE

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation ".

20. RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

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 valve 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.
- La manette du robinet ou de la valve de gaz n'est pas suffisamment pressée .

LE BRULEUR 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 valve de gaz est en panne.
- Le bruleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

PLAQUE COUP-DE-FEU 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 valve 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.
- La manette du robinet ou de la valve de gaz n'est pas suffisamment pressée .

LE BRULEUR 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 valve 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 valve 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.
- La manette du robinet ou de la valve de gaz n'est pas suffisamment pressée .

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 valve de gaz est en panne.
- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

LE CHAUFFAGE NE SE RÈGLE PAS

Causes possibles:

- Le robinet 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.

21. REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES



FERMER LE ROBINET D'ARRÊT DU GAZ ET/OU DÉSACTIVER L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE INSTALLÉS EN AMONT DE L'APPAREIL.



APRÈS LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE DU CIRCUIT DE GAZ, VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUITES AUX POINTS DE RACCORDEMENT AU CIRCUIT.



COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, SI SOUS TENSION, AVANT TOUTE OPÉRATION.



APRÈS LE REMPLACEMENT D'UN COMPOSANT DU CIRCUIT ÉLECTRIQUE, VÉRIFIER QU'IL EST CORRECTEMENT RELIÉ AU CÂBLAGE.

PLAN DE CUISSON AU GAZ

REEMPLACEMENT DU ROBINET DE GAZ.

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REEMPLACEMENT DE LA VEILLEUSE ET DU THERMOCOUPLE.

- Démonter le panneau de commandes.
- Enlever les grilles d'appui et les brûleurs.
- Dévisser les 3 vis qui fixent le venturi (conduit d'air à étranglement) au plan et sortir le venturi sur 10 cm environ.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

PLAQUE COUP-DE-FEU À GAZ

REPLACEMENT DU ROBINET DE GAZ ET DE L'ALLUMEUR PIÉZO.

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REPLACEMENT DU BRULEUR PRINCIPAL, DE LA VEILLEUSE, DU THERMOCOUPLE ET DE LA BOUGIE D'ALLUMAGE.

- Démonter la plaque de cuisson.
- Démonter le panneau de commandes et les protections internes.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

FOUR À GAZ

REPLACEMENT DE LA VALVE DE GAZ ET DE L'ALLUMEUR PIÉZO.

- Démonter le panneau de commandes.
- Sortir le bulbe de son logement fixé au côté du four.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REPLACEMENT DU BRULEUR

- Ouvrez la porte du four.
- Démonter le panneau sous la porte du four.
- Démonter la sole et le flanc se trouvant audessus du bruleur.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REPLACEMENT DE LA VEILLEUSE ET DE LA BOUGIE D'ALLUMAGE.

- Ouvrez la porte du four.
- Démonter le panneau sous la porte du four.
- Démonter la sole et le flanc se trouvant audessus du bruleur.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REPLACEMENT DU THERMOCOUPLE

- Démonter le panneau de commandes.
- Ouvrez la porte du four.
- Démonter le panneau sous la porte du four.
- Démonter la sole et le flanc se trouvant audessus du bruleur.
- Démonter et remplacer le composant.

- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE

REPLACEMENT DU SÉLECTEUR ET DU VOYANT

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REPLACEMENT DE LA PLAQUE.

- Démonter le panneau de commandes et les protections internes.
- Démonter et remplacer la pièce. Visser sur la nouvelle pièce l'entretoise M8 récupérée sur la pièce remplacée.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

FOUR ÉLECTRIQUE

REPLACEMENT DU SÉLECTEUR ET DU VOYANT

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REPLACEMENT DU THERMOSTAT DE TRAVAIL ET DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

- Démonter le panneau de commandes.
- Sortir le bulbe de son logement fixé au côté du four.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE

- Démonter la sole (seulement pour les résistances inférieures).
- Dévisser la vis qui fixe la résistance au four et sortir la résistance de 10 cm environ.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

22. NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

Contrôler l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil.

Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée.

Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

23. PIÈCES PRINCIPALES

PLAN DE CUISSON AU GAZ

- Robinet de gaz
- Bruleur principal
- veilluese
- Thermocouple

PLAQUE COUP-DE-FEU À GAZ

- Robinet de gaz
- Bruleur principal
- veilluese
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique

FOUR À GAZ

- Valve de gaz
- Bruleur principal
- veilluese
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique

PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE

- Sélecteur
- Plaque chauffante
- Voyant

FOUR ÉLECTRIQUE

- Sélecteur
- Thermostat de travail
- Thermostat de sécurité
- Résistance
- Voyant

DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG

I. ALLGEMEINE HINWEISE



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS-, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS.



NICHTBEACHTUNG WAS IST UNTEN DARGESTELLT ERFÜLLEN KANN ZUR BEEINTRÄCHTIGUNG DER SICHERHEIT DER GERÄTE.



DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.



ÜBERSETZUNG DER URSPRÜNGLICHEN ANWEISUNGEN.

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.

Dieses Geräte wurde für das Kochen von Speisen entwickelt. Es ist für den industriellen Gebrauch bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd.

Dieses Gerät darf nicht durch Personen (Kinder eingeschlossen) benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse fehlen.

Außer wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden.

Das Bedienungspersonal des Gerätes muss geschult werden. Das Gerät muss während des Betriebes überwacht werden.

Vermeiden Sie es, das Gerät in Anwesenheit von Kindern unbeaufsichtigt zu lassen und stellen Sie sicher, dass es nicht von ihnen benutzt wird oder sie mit ihm spielen.



BEWAHREN SIE KEINE ENTZÜNDBAREN STOFFE IN NÄHE DES GERÄTS AUF. BRANDGEFAHR.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Eine unzureichende Belüftung führt zu Erstickung. Das Belüftungssystem des Raumes, in dem das Gerät installiert wird, nicht verdecken. Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.

Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

Installation und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Gerätes sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".

1. ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

VERPACKUNG

Die Verpackung ist aus umweltverträglichen Materialien gefertigt. Die recyclebaren Kunststoffkomponenten sind:

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

- Die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

GERÄTE

Zu mehr als 90% seines Gewichtes besteht das Gerät aus recyclebaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer...).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

Es darf nicht in die Umwelt gelangen.

2. SICHERHEITS VORRICHTUNGEN

ELEKTROOFEN

SICHERHEITSTHERMOSTAT



DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.

Zur Wiederherstellung des Gerätebetriebs muss das Bedienfeld entfernt und die Rücksetztaste des Thermostats gedrückt werden. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

II. INSTALLATIONSANLEITUNGEN

3. HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS-, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS.



NICHTBEACHTUNG WAS IST UNTEN DARGESTELLT ERFÜLLEN KANN ZUR BEEINTRÄCHTIGUNG DER SICHERHEIT DER GERÄTE.



DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Installation und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflusöffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

4. BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsnormen im Land.

5. AUSPACKEN

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

Entfernen Sie die Verpackung.

Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.



6. GERÄTEAUFSTELLUNG

Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Ende 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. Im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisolierstoff geschützter Wände darf dieser Abstand auch geringer sein.

Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße

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 Gerät auf den Boden einer nach dem anderen mit Löchern auf der Grundplatte Flansch.

GERÄTEZEILE
Nehmen Sie die Bedienfelder ab. (A)
Entfernen Sie die der Bedienblende am nächsten gelegene Schraube von jeder der zu verbindenden Seitenwände. (B)
Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus. (C)
Setzen Sie das (mitgelieferte) Verbindungsprofil in die seitliche Aufnahme der Platten. Verbinden Sie die Geräte durch Verschrauben der (mitgelieferten) M5 Flachkopfschrauben am Verbindungsprofil. (D)
Drehen Sie eins der beiden internen Profile der zu verbindenden Geräte um 180°. (E)
Verbinden Sie die Geräte durch Verschrauben der M5x40 Schraube am gegenüberliegenden Einsatz. (E)

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 Dunstabzugshaube auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

GERÄTETYP "B21"
Stellen Sie den Gerätetyp "B21" unter einer Dunstabzugshaube 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.

7. ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Ende dieser Anleitungen zu entnehmen.

ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG
Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben werden soll. Kontrollieren Sie dazu die Angaben auf den an der Verpackung und am Gerät befestigten Etiketten. Falls erforderlich, passen Sie das Gerät an die verwendete Gasart an. 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 Schnellabsperrhahn.

Verwenden Sie keine Anschlussrohre mit geringerem Durchmesser als dem des Gasanschlusses des Geräts.

Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ
Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Spannung und die Frequenz eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie dazu das Schild der Gerätedaten.

Vor dem Gerät in einem leicht zugänglichen Ort, eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand Distanz, die für die vollständige Trennung erlaubt unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III installiert.


Verwenden Sie ein flexibles Versorgungskabel mit einem Schutzmantel aus Gummi, das mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen muss.


Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.

Klemmen Sie das Versorgungskabel mit der Kabelschelle fest.

Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.

VERBINDUNG ZUR ERDE UND EINEM KNOTEN POTENTIALAUSGLEICH

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Erdleiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

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

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.

Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.

Reinigen Sie vor dem Anschluss des Filters und des Geräts die Anschlussrohre, 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.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem vom Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden.

Legen Sie deshalb unter dem Abflusshahn der Töpfe und gegenüber den Kippbratpfannen einen Bodenablaufschaft mit Gitter und Siphon an.



8. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

In der Tabelle TAB1 sind angegeben:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb in Frage

kommen.

- die Düsen und die Einstellungen für jede der verwendbaren Gasarten.

Die in Tabelle TAB1 für die Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingepägt.

Zur Anpassung des Geräts an die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, die Anweisungen von Tabelle TAB1 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 Gasschaltnebels ersetzen (Um).
- Versehen Sie das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber.
- Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Geräts einbe-griffen.

GASKOCHMULDE

ERSATZ DER HAUPTBRENNERDUSE

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 TAB1 angegebenen Düse.

Die Düse UM wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

Bedienfeld entfernen.

Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.

Die Düse UM wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DERZUNDBRENNERDUSE

Bedienfeld entfernen.

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 TAB1 angegebene Düse.

Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen.
In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

GASGLUHPLATTENHERD

ERSATZ DER HAUPTBRENNERDUSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG

Bedienfeld entfernen.
Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.
Die Düse UM wieder fest verschrauben.
Lockern Sie die Schraube V und bringen Sie den Luftregler auf den in Tabelle T angegebenen Abstand A.
Die Schraube V wieder fest verschrauben.
Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

Bedienfeld entfernen.
Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.
Die Düse UM wieder fest verschrauben.
Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DERZUNDBRENNERDUSE

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 TAB1 angegebene Düse.
Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben.
Sämtliche Teile wieder einbauen.
In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

GASOFEN

ERSATZ DER HAUPTBRENNERDUSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG

Öffnen Sie die Backofentür.
Nehmen Sie das Paneel unter der Ofentür ab.
Lockern Sie die Schraube V.
Bauen Sie die Düse UM (in einem Bausatz mit dem Luftregler Z) aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.
Die Düse UM (in einem Bausatz mit dem Luftregler Z) wieder fest verschrauben.

Bringen Sie den Luftregler Z auf den in der Tabelle TAB1 angegebenen Abstand A.
Die Schraube V wieder fest verschrauben.
Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DERZUNDBRENNERDUSE

Öffnen Sie die Backofentür.
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 TAB1 angegebene Düse.
Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben.
Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

9. INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Liegen Betriebsstörungen an, können Sie im nachfolgenden Abschnitt "Abhilfe bei Betriebsstörungen" nachschlagen.

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 0,1mbar 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 TAB2 LIEGEN, MÜSSEN SIE DEN GERÄTEBETRIEB UNTERBRECHEN UND MIT DEM GASWERK RÜCKSPRACHE NEHMEN.

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.

III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN

10. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS-, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS.



DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.

Das Gerät sollte zumindest 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, 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 Gassperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".



BEWAHREN SIE KEINE ENTZÜNDBAREN STOFFE IN NÄHE DES GERÄTS AUF. BRANDGEFAHR.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflusöffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponten vor.

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.

Installation und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

11. GEBRAUCH DER GASKOCHMULDE

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.

Verwenden Sie Töpfe mit 150 mm Mindest- und 400 mm Höchstdurchmesser auf dem 6kW-Brenner.

Verwenden Sie Töpfe mit 250 mm Mindest- und 500 mm Höchstdurchmesser auf dem 10kW-Brenner.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Hebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:

| | |
|--|---------------------|
| | AUS |
| | ZÜNDUNG ZÜNDBRENNER |
| | MAX. FLAMME. |
| | MIN. FLAMME. |

EINSCHALTEN DES ZÜNDBRENNERS

Den Bedienknopf eindrücken und auf „Zündung Zünderbrenner“ drehen.

Den Knebel ganz eindrücken und den Zünderbrenner mit einer kleinen Flamme zünden.

Halten Sie den Bedienknebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.

EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS

Zur Zündung des Hauptbrenners den Bedienknopf von „Zündung Zünderbrenner“ auf „max. Flamme“ drehen.

Zum Erhalt der Mindestregelung den Bedienknopf von der Position „max. Flamme“ auf die Position „min. Flamme“ drehen.

AUSSCHALTEN

Den Bedienknopf von der Position „max. Flamme“ oder „min. Flamme“ auf „Zündung Zünderbrenner“ drehen.

Zum Abschalten des Zünderbrenners den Knopf etwas eindrücken und auf „Aus“ drehen.

12. GEBRAUCH DES GLUHPLATTENHERDES/WÄRME-PLATTEN

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

Der Hebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:



EINSCHALTEN DES ZÜNDBRENNERS

Den Bedienknopf eindrücken und auf „Zündung Zünderbrenner“ drehen.

Den Knebel ganz eindrücken und den Zünderbrenner 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 Zünderbrenner mit einer kleinen Flamme zünden. Heben Sie den Mittelring der Platte an.

Der Hebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:

EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS

Zur Zündung des Hauptbrenners den Bedienknopf von „Zündung Zünderbrenner“ auf „max. Flamme“ drehen.

Zum Erhalt der Mindestregelung den Bedienknopf von der Position „max. Flamme“ auf die Position „min. Flamme“ drehen.

AUSSCHALTEN

Den Bedienknopf von der Position „max. Flamme“ oder „min. Flamme“ auf „Zündung Zünderbrenner“ drehen.

Zum Abschalten des Zünderbrenners den Knopf etwas eindrücken und auf „Aus“ drehen.

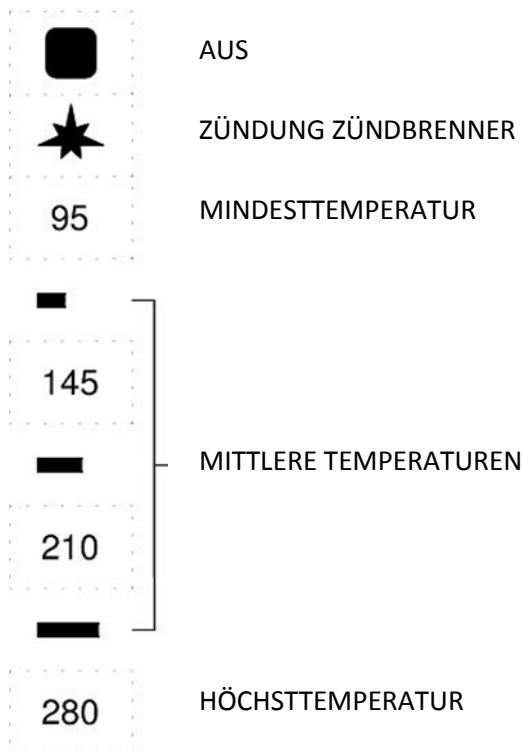
13. GEBRAUCH DES GASOFENS

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:



EINSCHALTEN DES ZÜNDBRENNERS

Den Bedienknopf eindrücken und auf „Zündung Zündbrenner“ 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 Guckloch an der Ofensohle sehen. Sie müssen zuvor den Verschlussdeckel des Gucklochs anheben.

Sie können den Zündbrenner mit einer kleinen Flamme zünden.

EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS

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

EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS

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

AUSSCHALTEN

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knebel auf "Zündung Zündbrenner" drehen.

Zum Abschalten des Zündbrenners den Knopf etwas eindrücken und auf „Aus“ drehen.

14. GEBRAUCH DES ELEKTROKOCHEFELDS

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt.

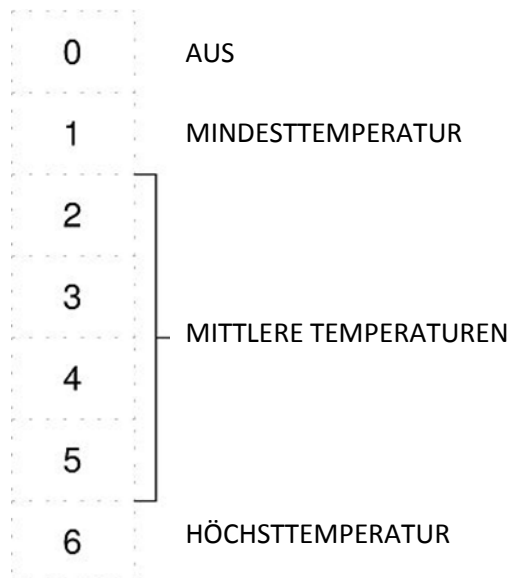
Verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden.

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:



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.

15. GEBRAUCH DES ELEKTROOFENS

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln auf den mitgelieferten Einschubrosten bestimmt.

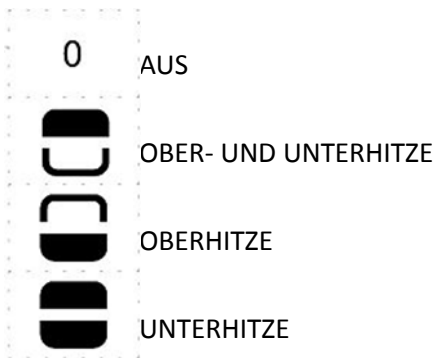
Lassen Sie die Tür während des Ofenbetriebs nicht geöffnet (auch nicht spaltweise).

Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.

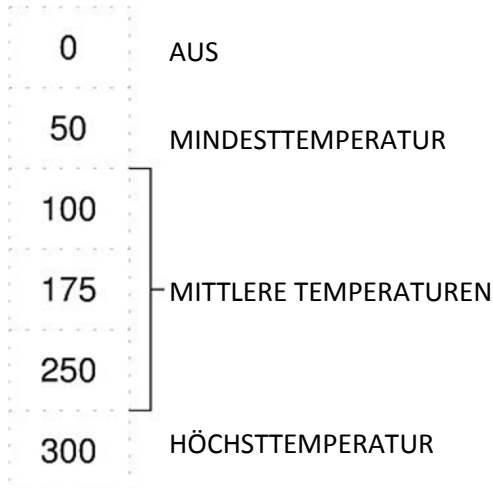
EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

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:



Der Schaltknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:



EINSCHALTEN

Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf die gewünschte Betriebsstellung.

Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf die der gewählten Gartemperatur entsprechenden Position.

Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.

Das Erlöschen der gelben Kontrolllampe zeigt an, dass die gewählte Temperaturstufe erreicht wurde.

AUSSCHALTEN

Drehen Sie den Bedienknebel des Thermostats auf "0".

Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".

16. STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einer geplanten Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Legen Sie die Deckel nicht auf die Töpfe.
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne oder -schalter.

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

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

IV. REINIGUNGSANLEITUNGEN

17. REINIGUNGSHINWEISE



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS-, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS.



DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.



VOR DURCHFÜHRUNG JEDES EINGRIFFS MUSS DIE EVENTUELL VORHANDENE STROMZUFUHR ZUM GERÄT GETRENNT WERDEN.

Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.

Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.

Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche Reiniger ohne Scheuermittel. Wischen Sie mit dem Tuch im Verlauf der Mattierung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.

Keine Kratzschwämme oder andere Metallgegenstände verwenden.

Verwenden Sie keine chemischen Produkte, die Chlor enthalten.

Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Flächen einritzen und beschädigen können.

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.

GLUHPLATTENHERD

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.

v. WARTUNGSANLEITUNGEN

18. HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER



DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflusöffnungen nicht.
Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

19. INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

20. ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

GASKOCHMULDE

DER ZÜNDBRENNER SCHALTET SICH NICHT EIN.

Mögliche Ursachen:

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

DER ZUNDBRENNER BLEIBT NICHT EINGESCHALTET ODER ERLISCHT WAHREND DES GEBRAUCHS

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt an den Gasschaltknebel oder das Gasventil angeschlossen.
- Der Knebel des Gasschalters oder des Gasventils wird nicht genügend gedrückt.

DER HAUPTBRENNER SCHALTET SICH (AUCH BEI EINGESCHALTETEM ZUNDBRENNER) NICHT EIN

Mögliche Ursachen:

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

GASGLUHPLATTENHERD

DER ZUNDBRENNER SCHALTET SICH NICHT EIN

Mögliche Ursachen:

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

DER ZUNDBRENNER BLEIBT NICHT EINGESCHALTET ODER ERLISCHT WAHREND DES GEBRAUCHS

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt an den Gasschaltknebel oder das Gasventil angeschlossen.
- Der Knebel des Gasschalters oder des Gasventils wird nicht genügend gedrückt.

DER HAUPTBRENNER SCHALTET SICH (AUCH BEI EINGESCHALTETEM ZUNDBRENNER) NICHT EIN

Mögliche Ursachen:

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

GASOFEN

DER ZUNDBRENNER SCHALTET SICH NICHT EIN

Mögliche Ursachen:

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

DER ZUNDBRENNER BLEIBT NICHT EINGESCHALTET ODER ERLISCHT WAHREND DES GEBRAUCHS

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt an den Gasschaltknebel oder das Gasventil angeschlossen.
- Der Knebel des Gasschalters oder des Gasventils wird nicht genügend gedrückt.

DER HAUPTBRENNER SCHALTET SICH (AUCH BEI EINGESCHALTETEM ZUNDBRENNER) NICHT EIN

Mögliche Ursachen:

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

DIE HEIZLEISTUNG LÄSST SICH NICHT REGULIEREN.

Mögliche Ursachen:

- Der Gashahn ist defekt.

ELEKTROKOCHFELD

DIE PIATTE 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.

21. ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN



DEN GASABSPERRHAHN UND/ODER UNTERBRECHEN SIE DIE STROMVERSORGUNG AM HAUPTSCHALTER, DIE BEIDE DEM GERÄT VORGESCHALTET SIND.



STELLEN SIE NACH DEM ERSATZ EINER KOMPONENTE DES GASKREISES SICHER, DASS AN IHREN ANSCHLUSSSTELLEN AN DEN KREIS KEINE UNDICHTIGKEITEN VORLIEGEN.



VOR DURCHFÜHRUNG JEDES EINGRIFFS MUSS DIE EVENTUELL VORHANDENE STROMZUFUHR ZUM GERÄT GETRENNT WERDEN.



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 wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES ZUNDBRENNERS UND DES THERMOELEMENTS.

- 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 wie beim Ausbau vorgehen.

GASGLUHPLATTENHERD

ERSATZ DES GASHAHNS UND DES PIEZOZUNDERS.

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES HAUPTBRENNERS, DES ZÜNDBRENNERS, DES THERMOELEMENTS 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 wie beim Ausbau vorgehen.

GASOFEN

ERSATZ DES GASVENTILS UND DES PIEZOZUNDERS.

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

ERSATZ DES BRENNERS

- Öffnen Sie die Backofentür.
- 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 wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES ZÜNDBRENNERS UND DER ZÜNDKERZE.

- Öffnen Sie die Backofentür.
- 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 wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES THERMOELEMENTS

- Bedienfeld entfernen.
- Öffnen Sie die Backofentür.
- 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 wie beim Ausbau vorgehen.

ELEKTROKOCHFELD

ERSATZ DES WAHLSCHALTERS UND DER KONTROLLLAMPE

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim 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 wie beim Ausbau vorgehen.

ELEKTROOFEN

ERSATZ DES WAHLSCHALTERS UND DER KONTROLLLAMPE

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES BETRIEBS- UND DES SICHERHEITSTHERMOSTAT

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

22. REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.

Entfernen Sie die Rückstände etwaiger Unreinheiten.

Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

23. HAUPTKOMPONENTEN

GASKOCHMULDE

- Gashahn
- Hauptbrenner
- Zündflamme Brenner
- Thermoelement

GASGLUHPLATTENHERD

- Gashahn
- Hauptbrenner
- Zündflamme Brenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozünder

GASOFEN

- Gasventil
- Hauptbrenner
- Zündflamme Brenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozünder

ELEKTROKOCHFELD

- Wahlschalter
- Heizplatte
- Kontrolllampe

ELEKTROOFEN

- Wahlschalter
- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement
- Kontrolllampe

ES - INSTALACIÓN – USO MANTENIMIENTO

I. ADVERTENCIAS GENERALES



LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.



EL INCUMPLIMIENTO DE LO QUE SE PRESENTA A CONTINUACIÓN PUEDE PONER EN PELIGRO LA SEGURIDAD DEL EQUIPO.



EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.



TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES.

Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.

Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado a uso industrial. Cualquier uso diferente del indicado se considera inadecuado.

Este aparato no es apto para ser utilizado por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios.

Excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el manejo.

Instruir adecuadamente al personal que debe utilizar el equipo. Vigilar el equipo durante el funcionamiento.

Evite dejar el dispositivo al alcance de los niños y asegúrese de que no lo utilicen ni jueguen con él.



NO DEJAR MATERIAL IN" AMABLE CERCA DEL EQUIPO. PELIGRO DE INCENDIO.

Instalar el equipo en un local suficientemente aireado.

Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No obstruir el sistema de ventilación del ambiente en el que está instalado el equipo. No obstruir los orificios de aireación y descarga de ningún equipo.

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.

La instalación y la conversión a otro tipo de gas 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.

El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas 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.

Efectuar la limpieza de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".

1. ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

EMBALAJE

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el ambiente. Los componentes de material plástico que deben reciclarse son:

- sobrecubierta transparente, bolsas del manual de instrucciones y de los inyectores (polietileno - PE)
- " ejes (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.

Inutilizarlo antes de desecharlo.
No dejarlo en ningún sitio que no sea específico para tal fin.

2. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

HORNO ELÉCTRICO

TERMOSTATO DE SEGURIDAD



EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.

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 equipo, quitar el panel de mandos y presionar el pulsador de rearme del termostato. Esta operación debe ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado y autorizado.

II. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

3. ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR



LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.



EL INCUMPLIMIENTO DE LO QUE SE PRESENTA A CONTINUACIÓN PUEDE PONER EN PELIGRO LA SEGURIDAD DEL EQUIPO.



EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.

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 en un local suficientemente aireado.

La instalación y la conversión a otro tipo de gas 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.

El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas 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.

No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.

No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

4. NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

Instale el equipo de acuerdo con las normas de seguridad vigentes en el país.

5. 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. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.



6. EMPLAZAMIENTO

Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al final 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. Esta distancia puede ser menor si las paredes son incombustibles o están protegidas con un aislante térmico.

Nivelar el equipo mediante las patas regulables.

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

Fije el unidad al suelo uno a uno con los agujeros en la brida de base.

UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

Desmontar los paneles de mandos. (A)

Quitar el tornillo de fijación más próximo al tablero de cada lateral que se va a unir. (B)

Adosar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras coincidan. (C)

Introducir el perfil de conexión (suministrado) en el alojamiento lateral de las encimeras. Enroscar los tornillos M5 de cabeza plana (suministrados) en el perfil de conexión para unir los equipos. (D)

Girar 180° uno de los dos perfiles internos de los equipos. (E)

Enroscar el tornillo M5x40 en el inserto opuesto. (E)

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 del equipo.

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 DE TIPO "B11"

Montar sobre el equipo 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.

7. CONEXIONES

La posición y el tamaño de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al final de este manual.

CONEXIÓN AL TUBO DE GAZ

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.

Instalada aguas arriba del aparato en un lugar de fácil acceso, un todo-polos dispositivo de desconexión con una distancia de abertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III.


Utilizar un cable de alimentación flexible con aislamiento de goma y características no inferiores a las del H05 RN-F.


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.

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 lleva el símbolo , situado en la parte exterior del fondo.

CONEXIÓN DE SUMINISTRO DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable. La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150 kPa y 300 kPa. Si la presión es superior a la indicada, utilizar un reductor de presión.

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 AL DESAGÜE

Los conductos de desagüe deben realizarse con materiales resistentes a temperaturas de hasta 100 °C. El fondo del equipo no debe recibir el vapor que se produce por la descarga de 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.



8. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

En la tabla Tab1 se indican:

- 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 TAB1 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 TAB1 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 en el 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 TAB1.

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 TAB1.

Enroscar a tope el inyector UM.

Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

Desmontar el panel de mandos.

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 TAB1.

Enroscar a tope el racor R. Volver a montar todas las partes.

Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

PLACA RADIANTE DE GAS

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL Y REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO

Desmontar el panel de mandos.

Desmontar el inyector UM y sustituirlo por el que se indica en la tabla TAB1.

Enroscar a tope el inyector UM.

A" ojar el tornillo V y ubicar el regulador de aire a la distancia A indicada en la tabla TAB1.

Enroscar a tope el tornillo V.

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 TAB1.

Enroscar a tope el inyector UM.

Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

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 TAB1.

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

Abra de la puerta del horno.

Desmontar el panel que está debajo de la puerta del horno.

Aflojar el tornillo V.

Desmontar el inyector UM (junto con el regulador de aire Z) y sustituirlo por el que se indica en la tabla TAB1.

Enroscar a tope el inyector UM junto con el regulador de aire Z.

Ubicar el regulador de aire Z a la distancia A indicada en la tabla TAB1.

Enroscar a tope el tornillo V.

Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

Abra de la puerta del horno.

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 TAB1.

Enroscar a tope el racor R.

Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

9. 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 TAB2, APAGAR EL EQUIPO Y CONSULTAR CON LA EMPRESA SUMINISTRADORA DEL GAS.

Desconectar el manómetro y enroscar a tope el tornillo de agua y un detergente común no abrasivo. Pasar el paño en estanqueidad de la toma de presión.

EQUIPO ELÉCTRICO

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.

III. INSTRUCCIONES DE USO

10. ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO



LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.



EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.

Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el empleo de recambios originales.

Hacer realizar el mantenimiento del equipo al menos 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 debe utilizarse para cocinar alimentos tal

como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.

No hacer funcionar el equipo de 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 de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".



NO DEJAR MATERIAL IN" AMABLE 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.

Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.

La instalación 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.

El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas 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.

11. USO DE LA PLACA DE COCCIÓN DE GAS

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.

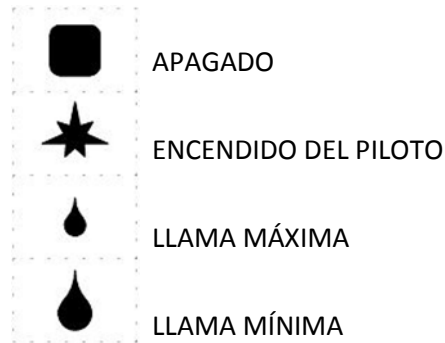
El fondo de la olla debe ser más pequeño que la placa. Las ollas no deben sobresalir de la placa.

En el quemador de 6 kW se deben usar ollas con diámetro mínimo de 150 mm y máximo de 400 mm.

En el quemador de 10 kW se deben usar ollas con diámetro mínimo de 250 mm y máximo de 500 mm.

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

El mando de la llave del gas tiene las siguientes posiciones:



ENCENDIDO DEL PILOTO

Apretar el mando y girarlo hasta la posición "encendido del piloto".

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

Para encender el quemador principal, mover el mando desde la posición "encendido del piloto" a la posición "llama máxima".

Para obtener el mínimo, mover el mando desde la posición "llama máxima" hasta la posición "llama mínima".

APAGADO

Girar el mando desde la posición "llama máxima" o "llama mínima" hasta la posición "encendido piloto".

Para apagar el piloto, apretar ligeramente el mando y ponerlo en "apagado"

12. USO DE LA PLACA RADIANTE/SIMPLE SERVICE

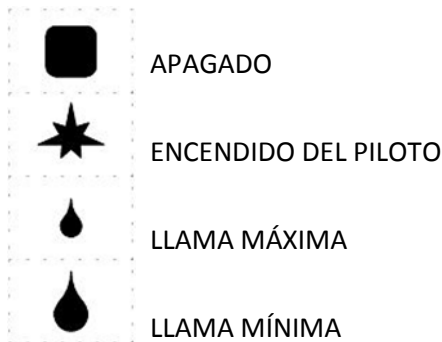
El equipo está destinado a la cocción de alimentos contenidos en ollas y sartenes.

Las temperaturas más altas se producen en el centro de la placa.

Controlar que la corona del quemador esté bien ubicada en su alojamiento. Levantar el disco central de la placa.

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

El mando de la llave del gas tiene las siguientes posiciones:



ENCENDIDO DEL PILOTO

Apretar el mando y girarlo hasta la posición "encendido del piloto".

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 tablero 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:

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

Para encender el quemador principal, mover el mando desde la posición "encendido del piloto" a la posición "llama máxima".

Para obtener el mínimo, mover el mando desde la posición "llama máxima" hasta la posición "llama mínima".

APAGADO

Girar el mando desde la posición "llama máxima" o "llama mínima" hasta la posición "encendido piloto".

Para apagar el piloto, apretar ligeramente el mando y ponerlo en "apagado"

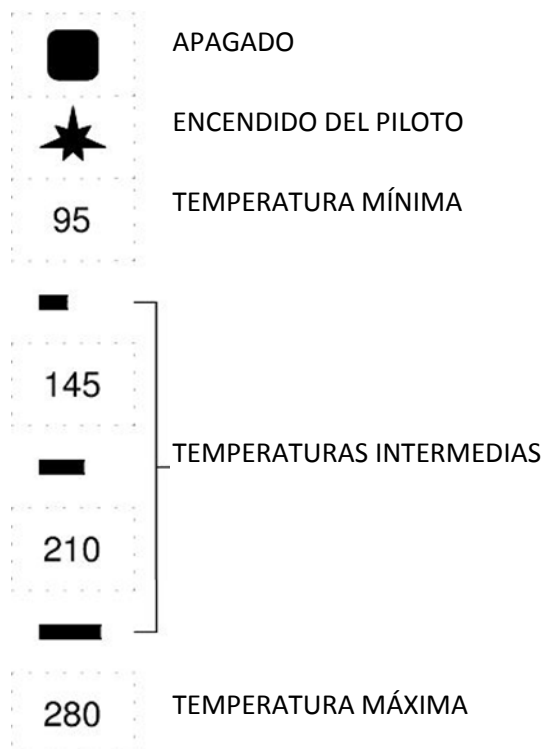
13. USO DEL HORNO DE GAS

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:



ENCENDIDO DEL PILOTO

Apretar el mando y girarlo hasta la posición "encendido del piloto".

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 "encendido del piloto".

Para apagar el piloto, apretar ligeramente el mando y ponerlo en "apagado"

14. USO DE LA PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA

El equipo está destinado a la cocción de alimentos contenidos en ollas y sartenes.

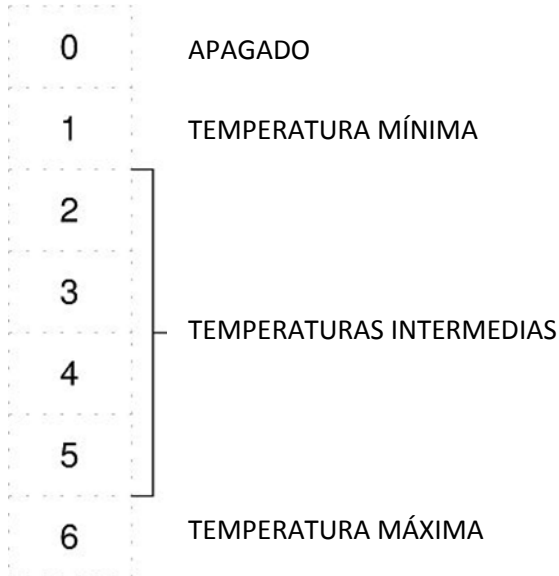
Utilizar ollas de fondo plano.

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:



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.

15. USO DEL HORNO ELÉCTRICO

El equipo está destinado a la cocción de alimentos ubicados sobre las parrillas que se suministran.

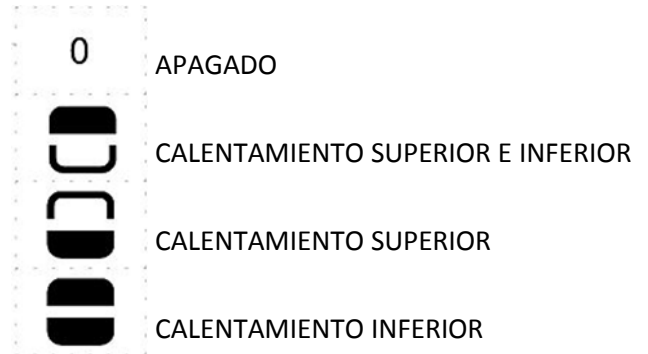
No dejar la puerta del horno total o parcialmente abierta durante el uso.

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.

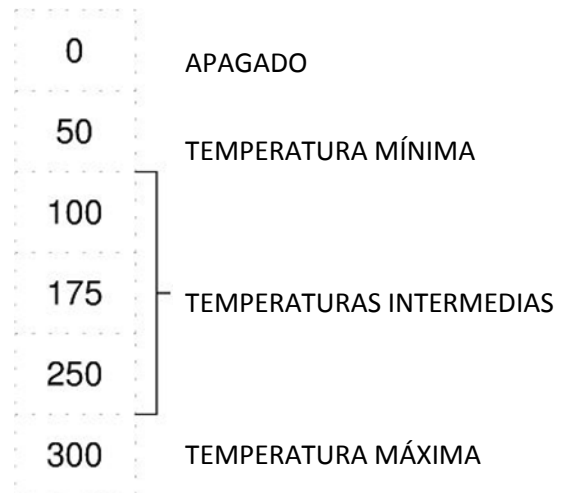
ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

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:



El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:



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 ".

16. INACTIVIDAD DEL EQUIPO

Antes de un periodo 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 de las ollas abiertas.
- Cerrar las llaves y los interruptores generales que se encuentran aguas arriba del equipo.

Tras un periodo de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación.

- Controlar atentamente el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante una hora como mínimo.

IV. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

17. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA



LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.



EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.



ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER OPERACIÓN EN UN APARATO ELÉCTRICO, DESCONECTARLO DE LA RED DE ALIMENTACIÓN.

Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.

Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.

No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.

No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.

SUPERFICIES DE ACIERO 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 y arruinar las superficies.

PLACAS ELÉCTRICAS

Limpiar las superficies con un paño húmedo.

Encender la placa unos minutos para secarla rápidamente.

Aplicar en las superficies una capa delgada de aceite alimenticio.

PLACA RADIANTE

Limpiar las superficies con un paño húmedo.

Encender la placa unos minutos para secarla rápidamente.

Aplicar en las superficies una capa delgada de aceite alimenticio.

V. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

18. ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR



EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.

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 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.

El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas 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.

ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación".

19. PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación".

20. 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

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 llave de paso 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.

21. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES



CERRAR LA LLAVE DE PASO DEL GAS Y/O DESCONECTAR EL INTERRUPTOR GENERAL DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA, INSTALADOS ANTES DEL EQUIPO.



DESPUÉS DE SUSTITUIR UN COMPONENTE DEL CIRCUITO DEL GAS, VERIFICAR QUE NO HAYA PÉRDIDAS EN LOS PUNTOS DE CONEXIÓN.



ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER OPERACIÓN EN UN APARATO ELÉCTRICO, DESCONECTARLO DE LA RED DE ALIMENTACIÓN.



DESPUÉS DE SUSTITUIR UN COMPONENTE DEL CIRCUITO ELÉCTRICO, VERIFICAR QUE ESTÉ BIEN CONECTADO AL CABLEADO.

PLACA DE COCCIÓN DE GAS

SUSTITUCIÓN DE LA NAVE 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

SUSTITUCIÓN DE LA NAVE 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 BUJIA 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

- Abra de la puerta del horno.
- 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 BUJIA DE ENCENDIDO.

- Abra de la puerta del horno.
- 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 TERMOPAR

- Desmontar el panel de mandos.

- Abra de la puerta del horno.
- 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.

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.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

22. 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.

23. COMPONENTES PRINCIPALES

PLACA DE COCCIÓN DE GAS

- Llave del gas
- Quemador principal
- quemador piloto
- Termopar

PLACA RADIANTE DE GAS

- 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

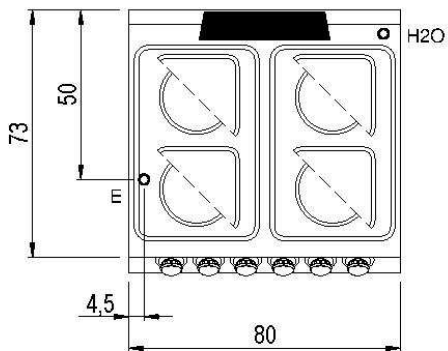
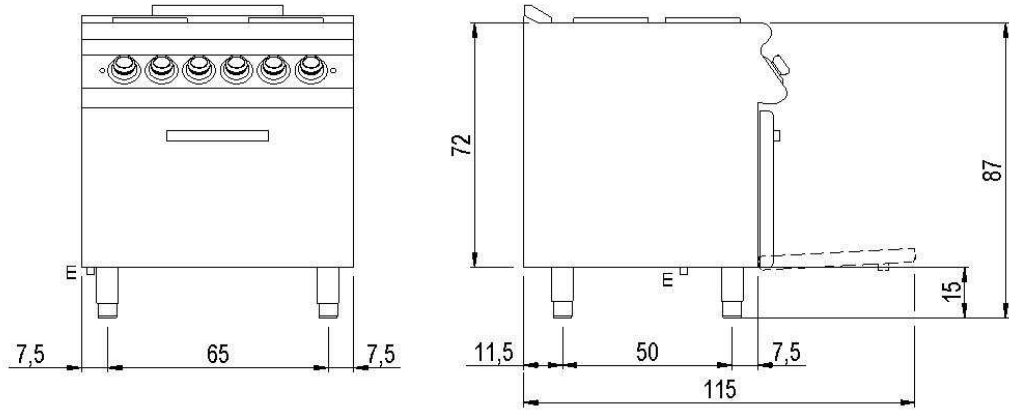
PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA

- Selector
- Placa de calentamiento
- Testigo

HORNO ELÉCTRICO

- Selector
- Termostato de trabajo
- Termostato de seguridad
- Resistencia
- Testigo

VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM - SCHEMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA

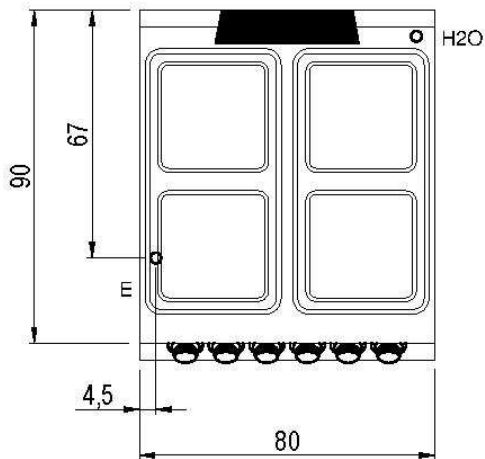
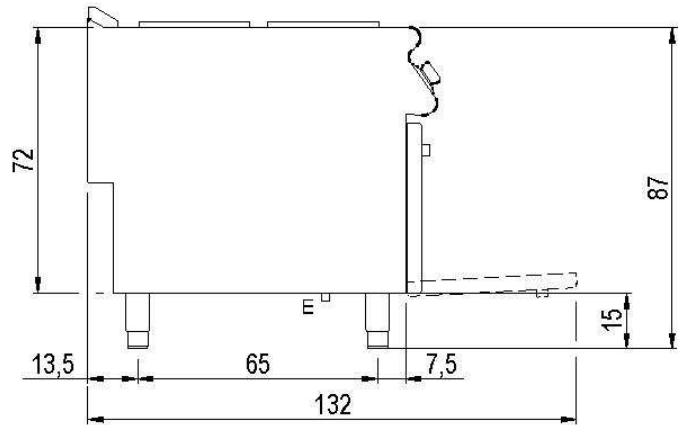
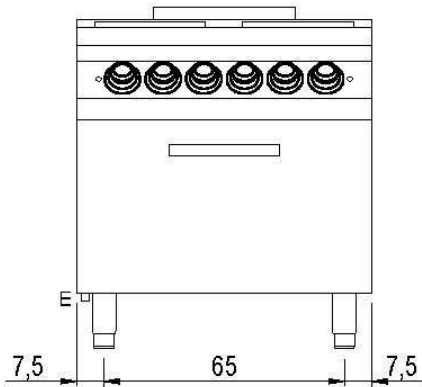


EM70/...CFE...


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

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

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
 E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
 D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

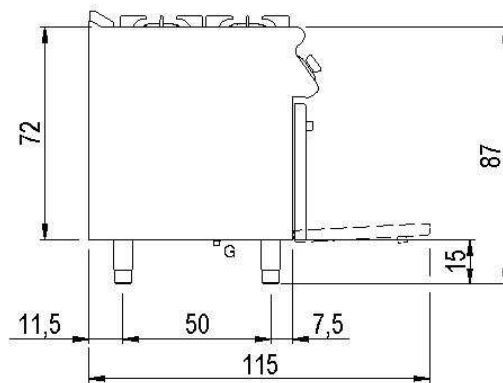
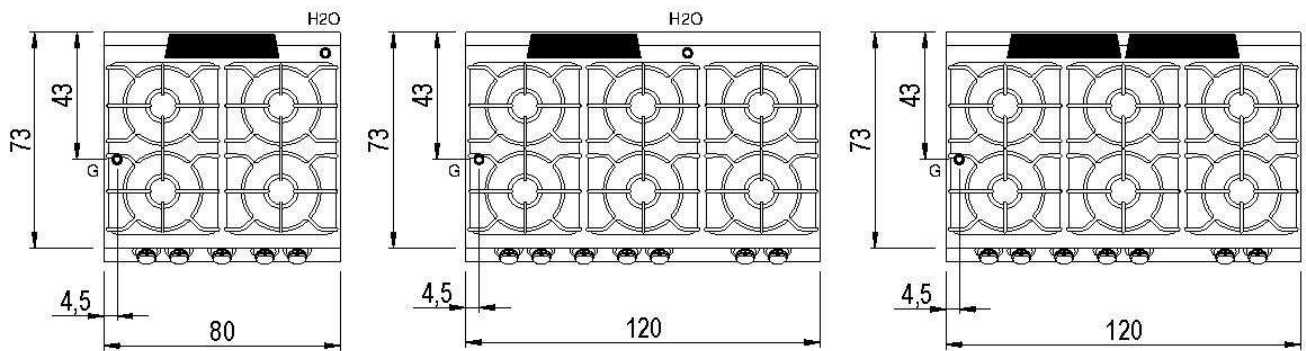
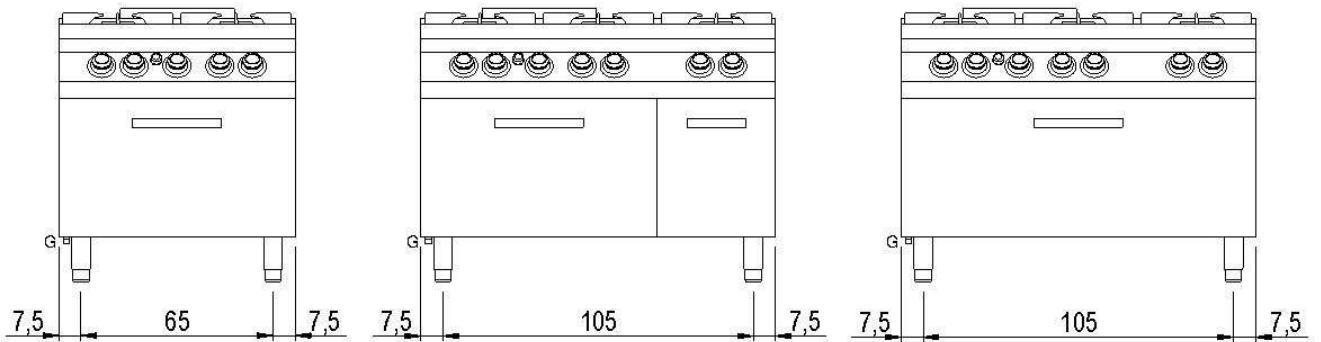


EM90/...CFE...

| | |
|---|--|
|  | <p>Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica Unplug the power supply before operating on the appliance Bevor am Gerät arbeiten ausschalten srs die elektrische spaisung Avant d'intervenir sur l'appareil, d'connectez l'alimentation électrique Desconectar el alimentaci3n antes cualquier intervenci3n sobre el aparato</p> |
|---|--|

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

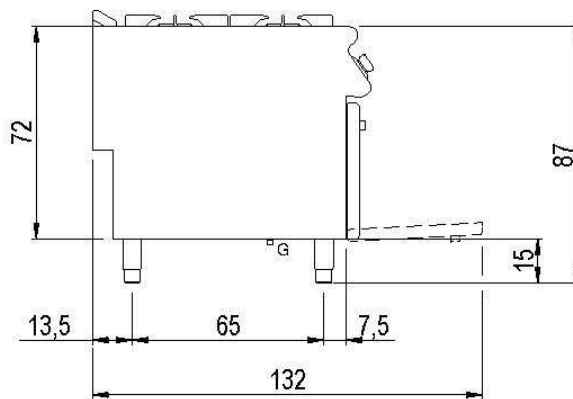
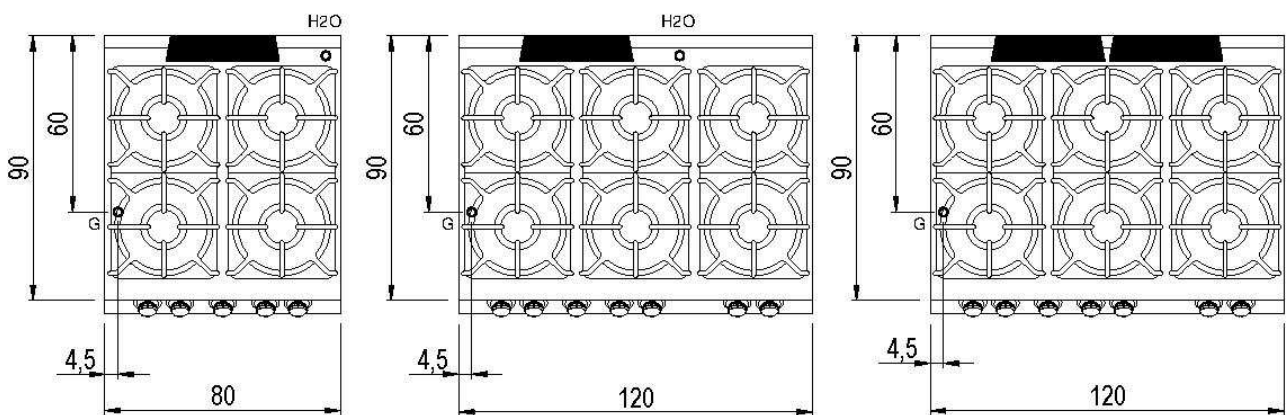
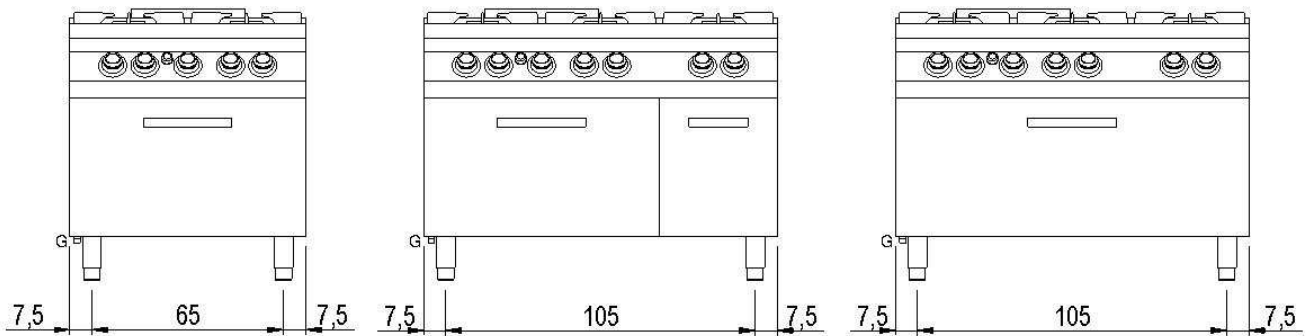
G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
 E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
 D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4



EM70/...CFG...

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

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
 E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
 D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4



EM90/...CFG...

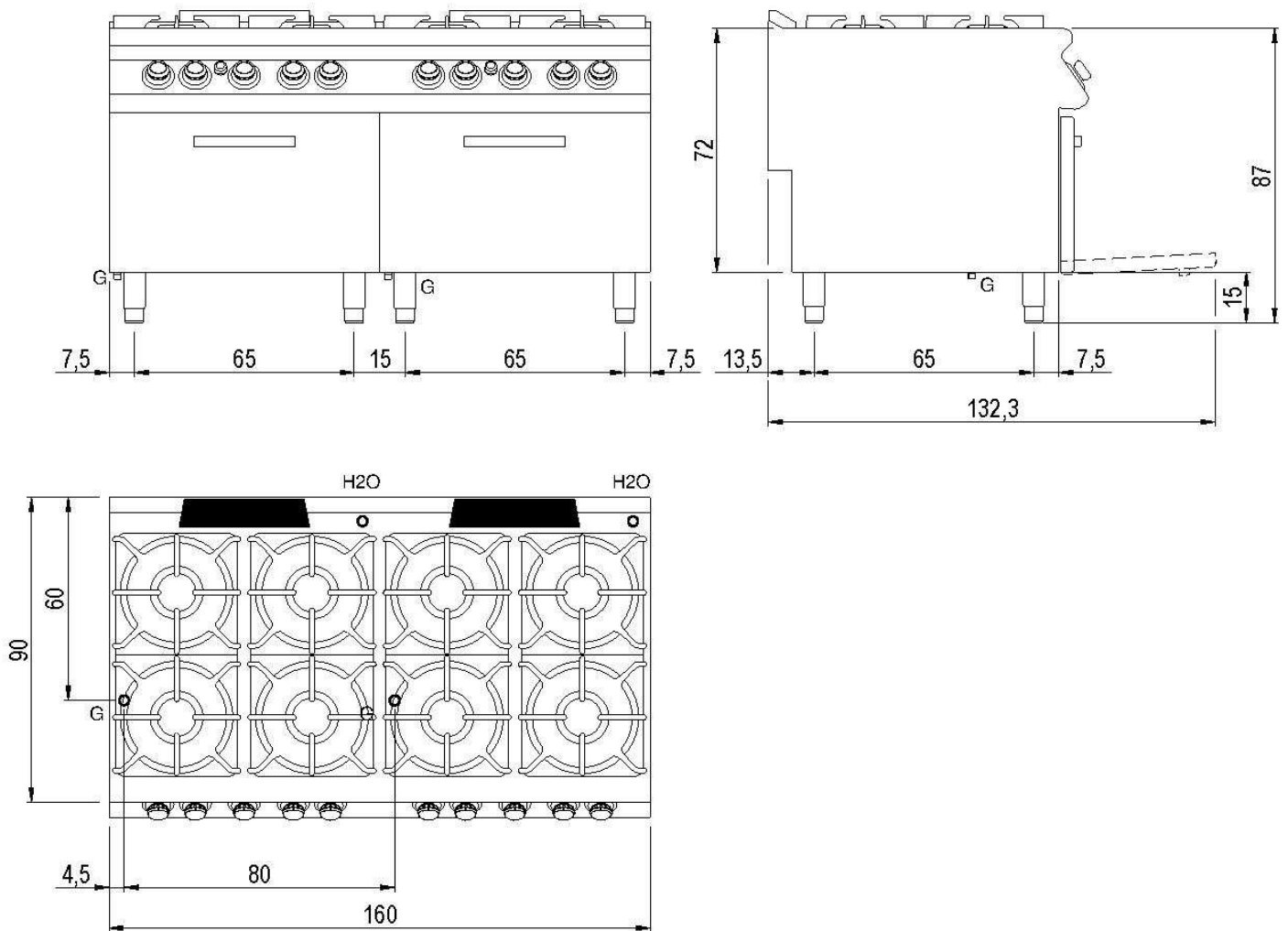
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel

D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1

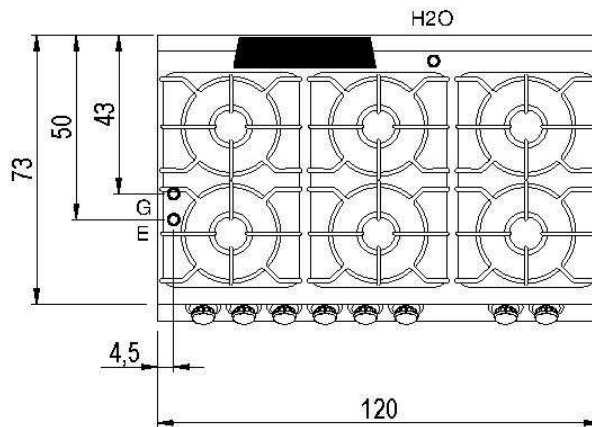
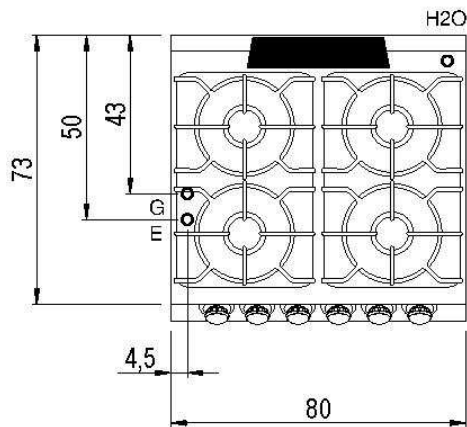
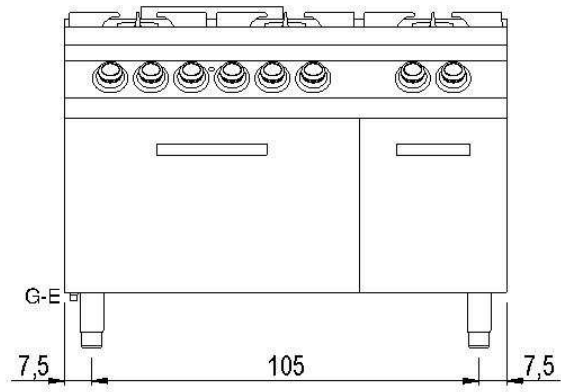
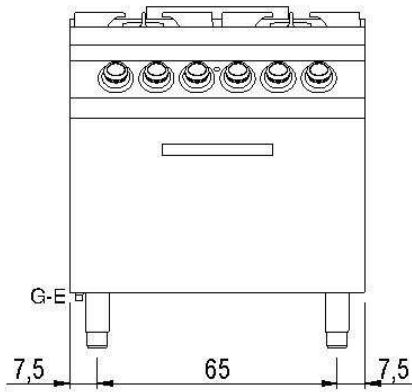
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4



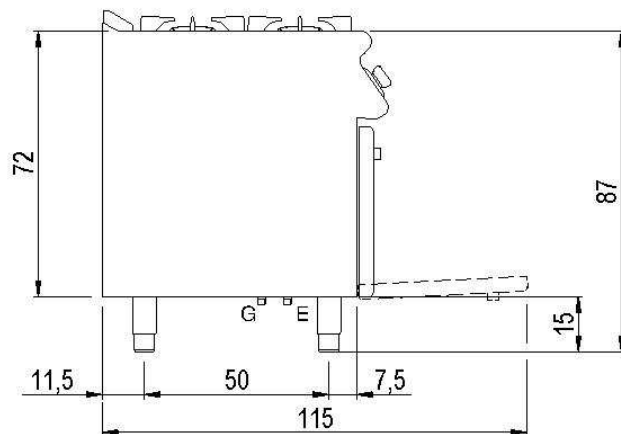
EM90/160 CFG...

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

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
 E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
 D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4



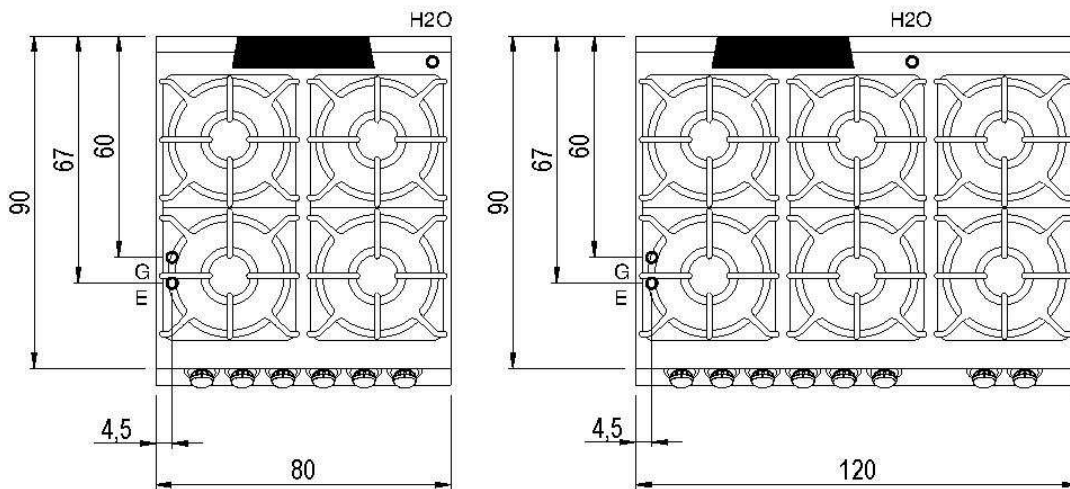
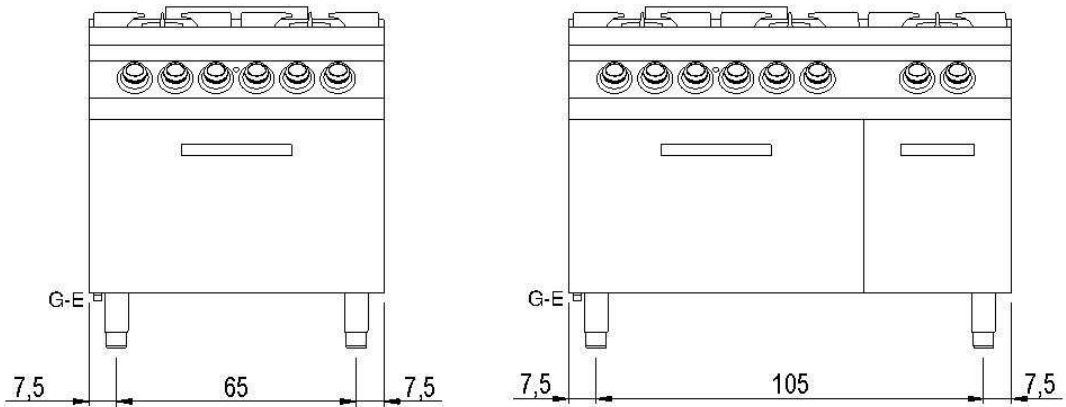
EM70/...CFGE...



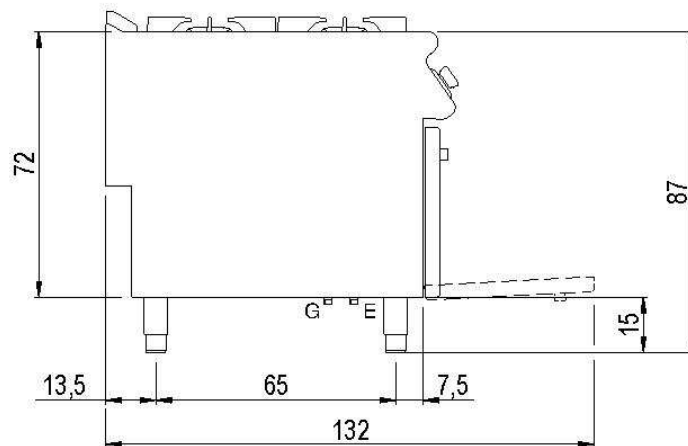
| | |
|--|--|
| | <p>Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica Unplug the power supply before operating on the appliance Bevor am gerät arbeiten ausschalten srè die elektrische speisung Avant d'intervenir sur l'appareil, dèconnectez l'alimentation électrique Desconectar el alimentaci3n antes cualquier intervenci3n sobre el aparato</p> |
|--|--|

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

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
 E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
 D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4



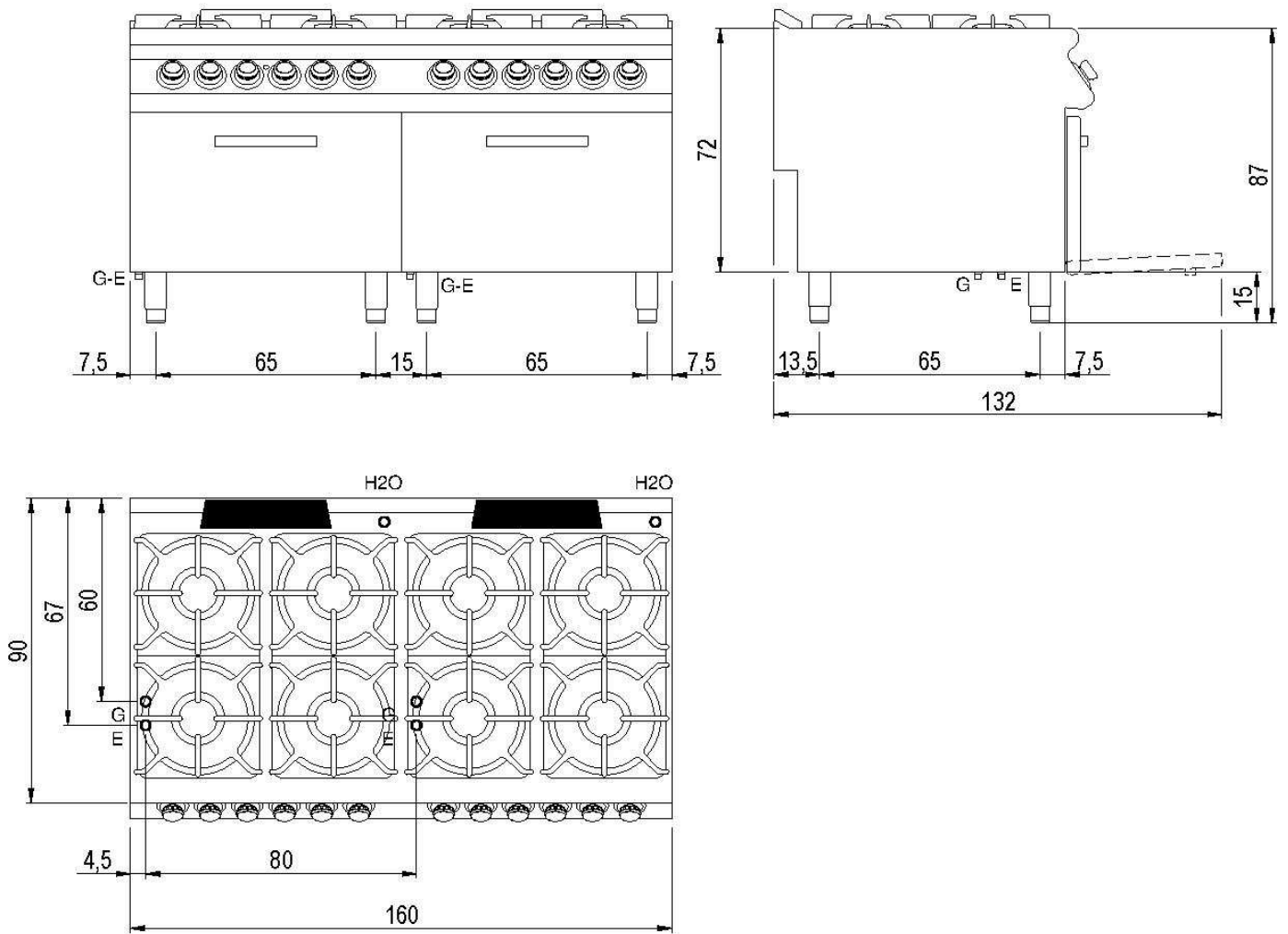
EM90/...CFGE...



| | |
|--|---|
| | <p>Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica Unplug the power supply before operating on the appliance Bevor am Gerät arbeiten ausschalten sr die elektrische spaisung Avant d'intervenir sur l'appareil, d'connectez l'alimentation électrique Desconectar el alimentación antes cualquier intervención sobre el aparato</p> |
|--|---|

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

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
 E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
 D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

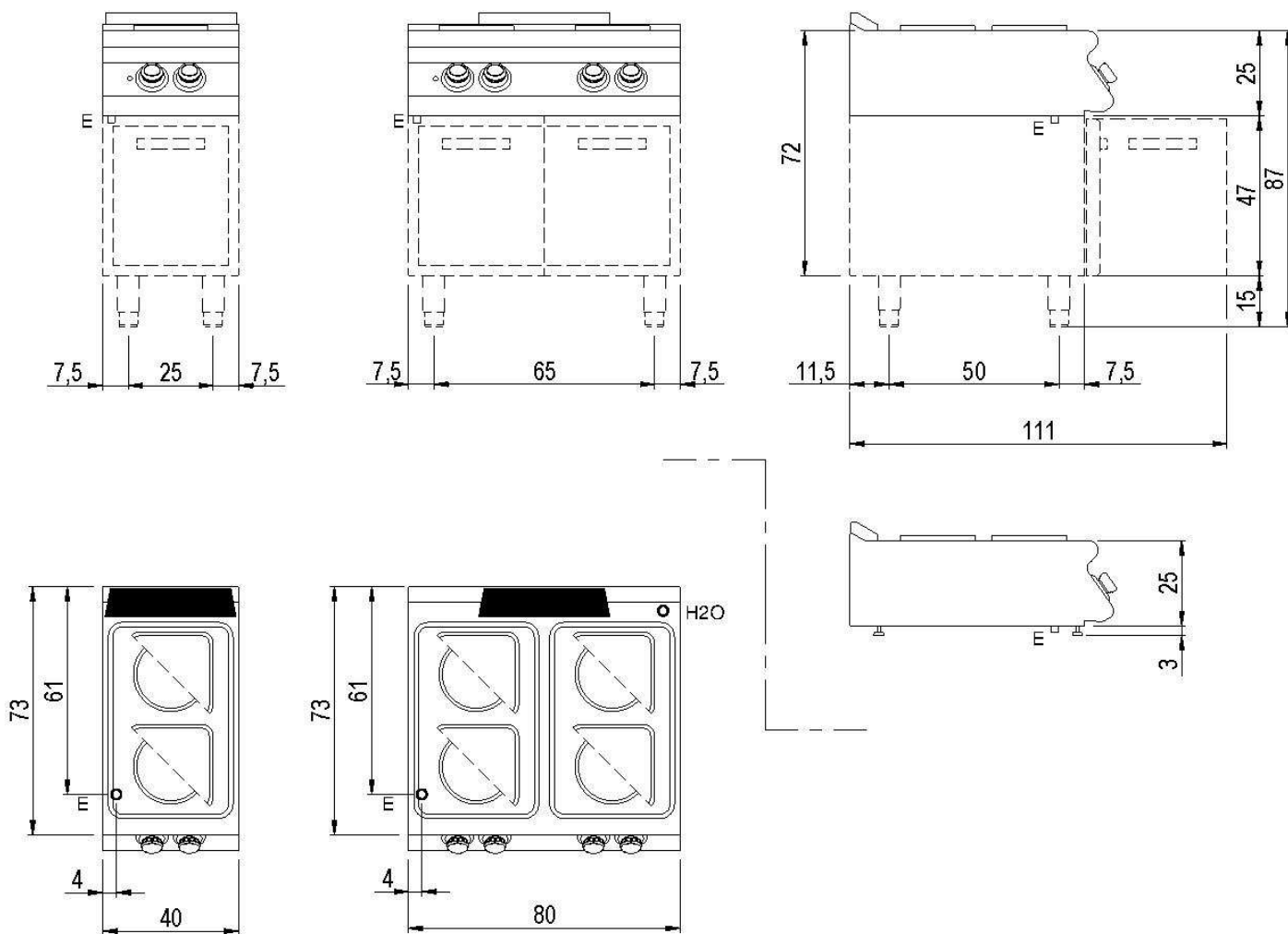


MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

| | |
|--|---|
| | <p>Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica Unplug the power supply before operating on the appliance Bevor am gerät arbeiten ausschalten srè die elektrische speisung Avant d'intervenir sur l'appareil, dèc onnectez l'alimentation èlectrique Desconectar el alimentaciòn antes cualquier intervenciòn sobre el aparato</p> |
|--|---|

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

- G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
 E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
 D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

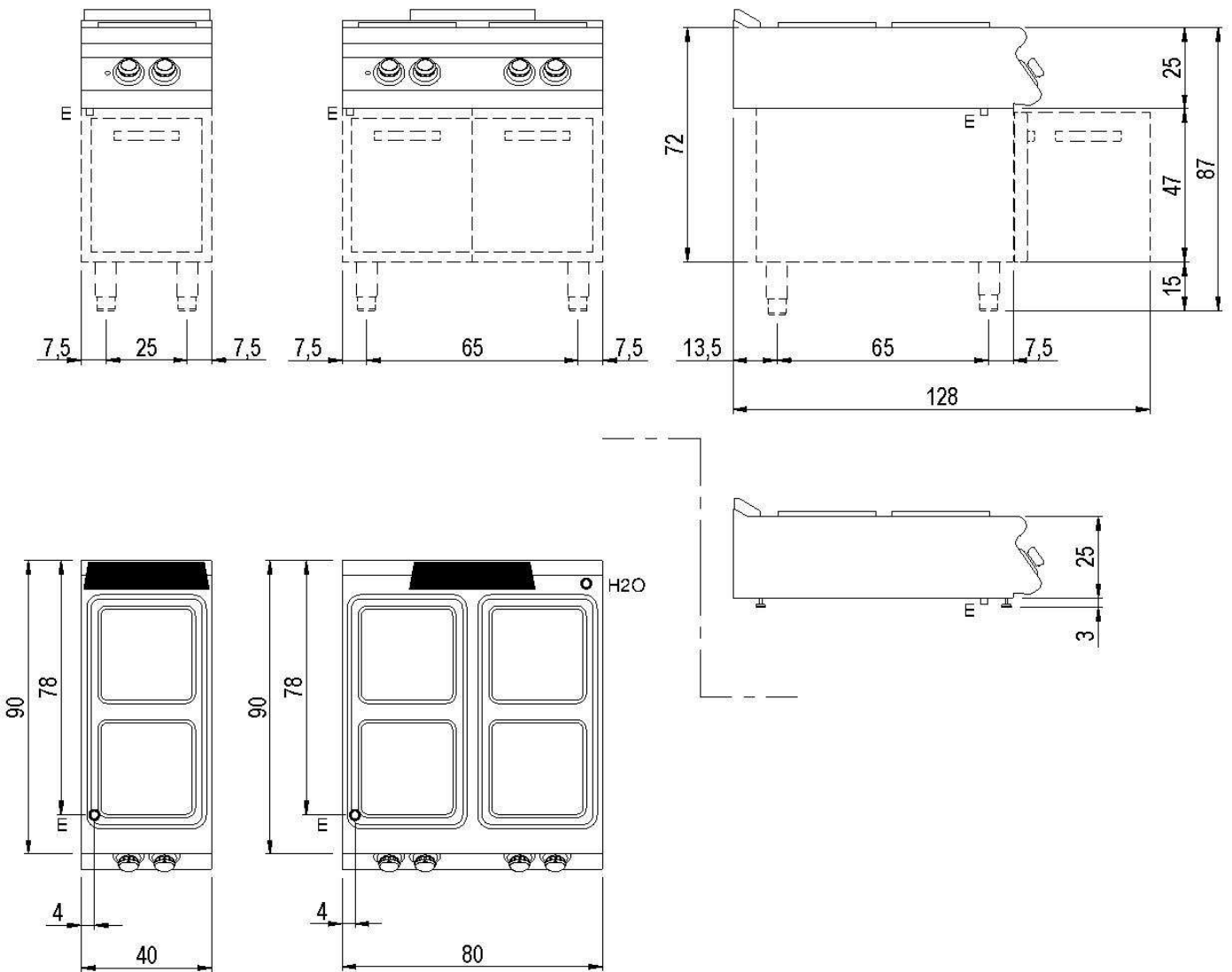


EM70/...PCE...


| | |
|--|--|
| | <p>Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica Unplug the power supply before operating on the appliance Bevor am gerät arbeiten ausschalten srè die elektrische spaisung Avant d'intervenir sur l'appareil, dèconnectez l'alimentation électrique Desconectar el alimentaci3n antes cualquier intervenci3n sobre el aparato</p> |
|--|--|

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

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
 E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
 D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

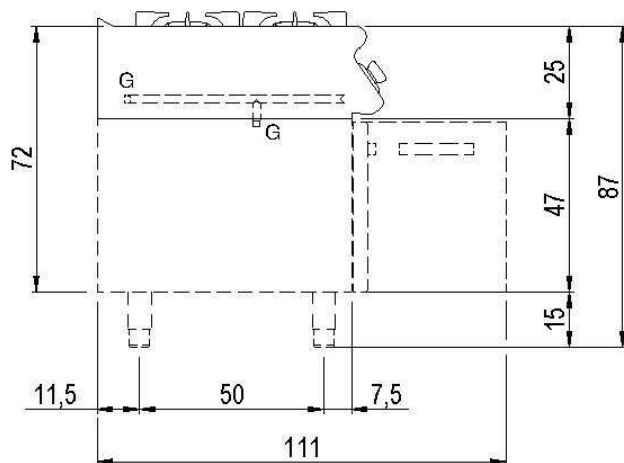
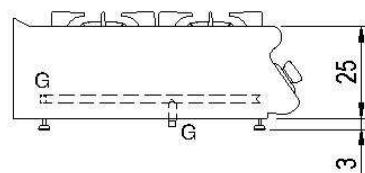
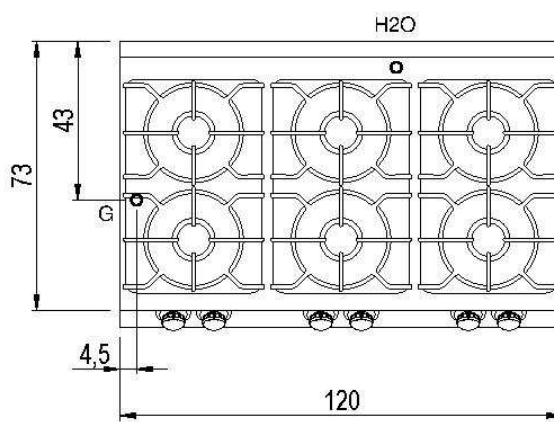
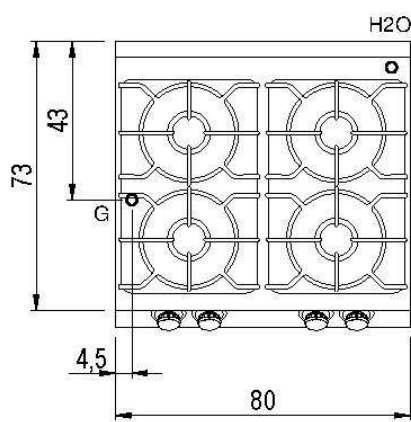
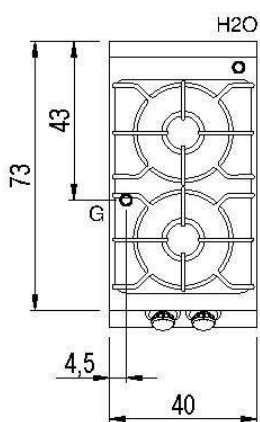
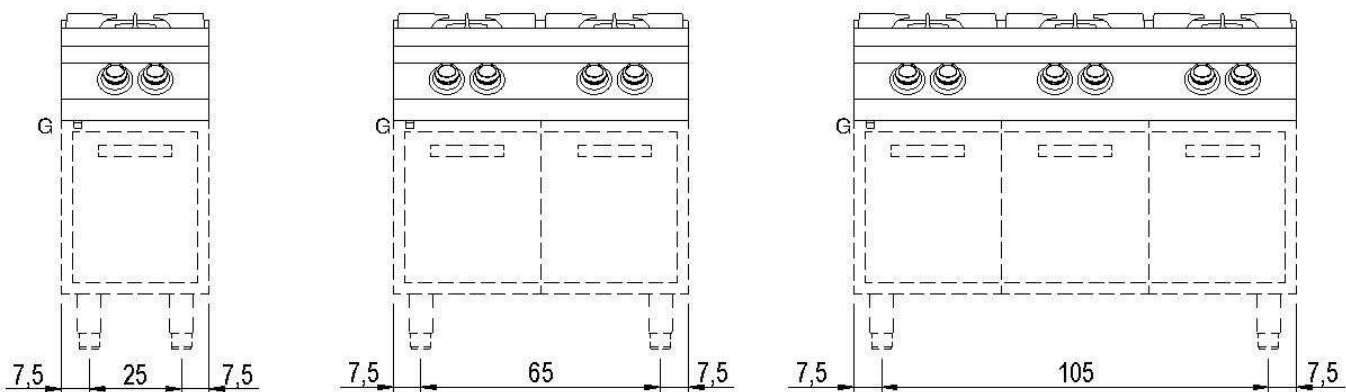


EM90/...PCE...

| | |
|---|--|
|  | <p>Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica Unplug the power supply before operating on the appliance Bevor am gerät arbeiten ausschalten srè die elektrische speisung Avant d'intervenir sur l'appareil, dèconnectez l'alimentation èlectrique Desconectar el alimentaciòn antes cualquier intervenciòn sobre el aparato</p> |
|---|--|

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

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
 E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse ètoupe de câble èl Pisacable / Elektrische kabelwartel
 D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4



EM70/...PCG...

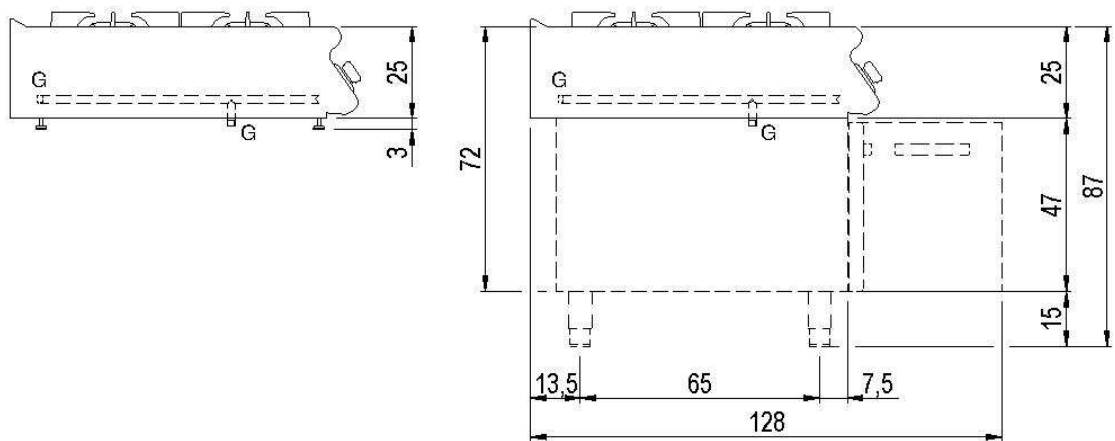
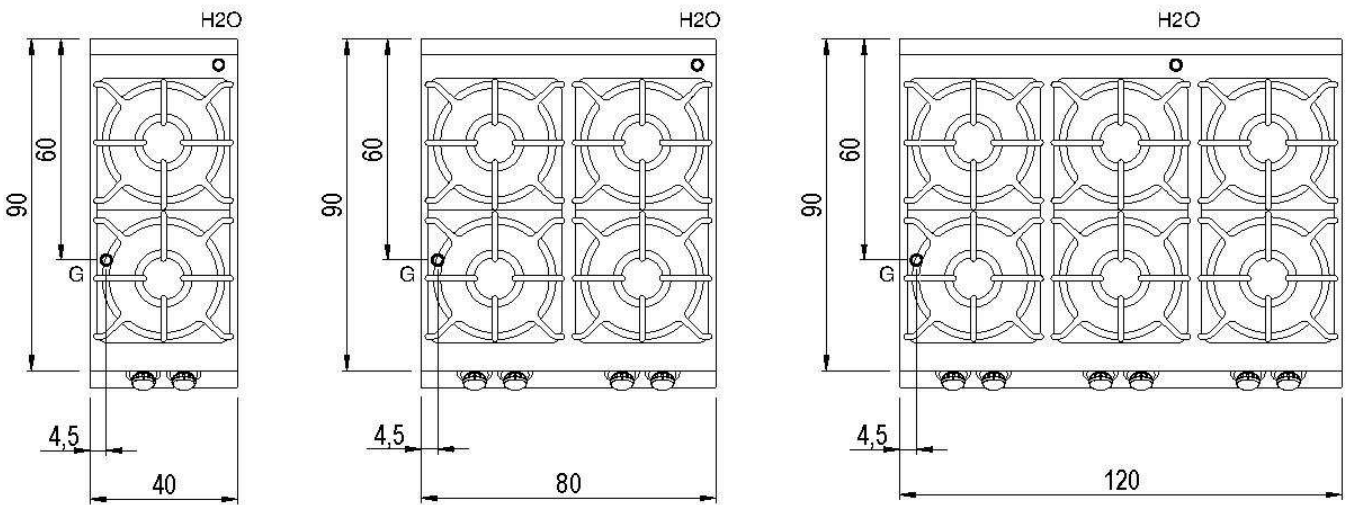
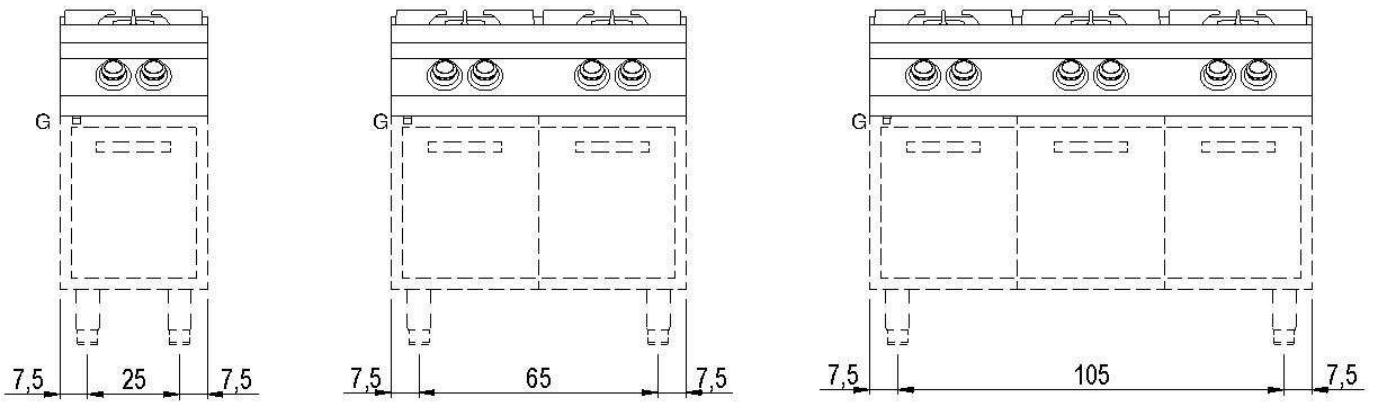
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel

D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1

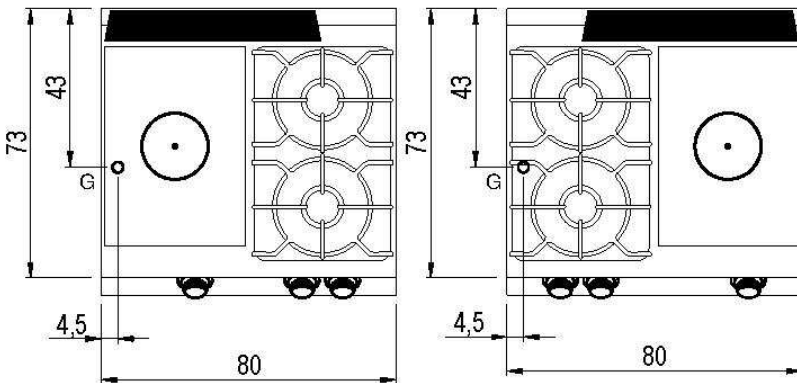
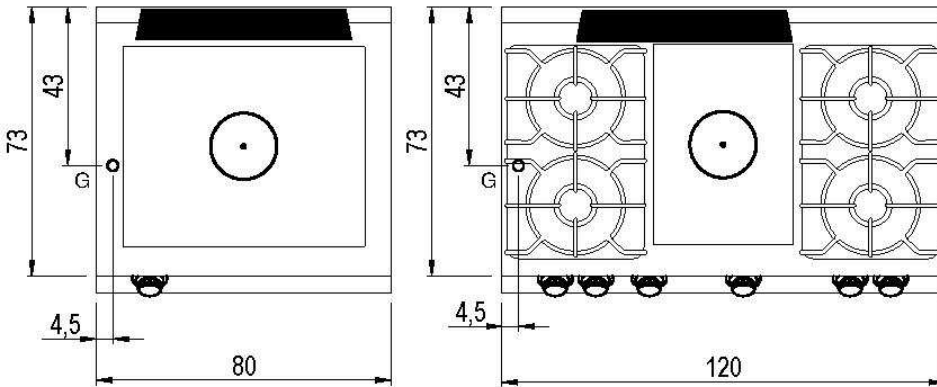
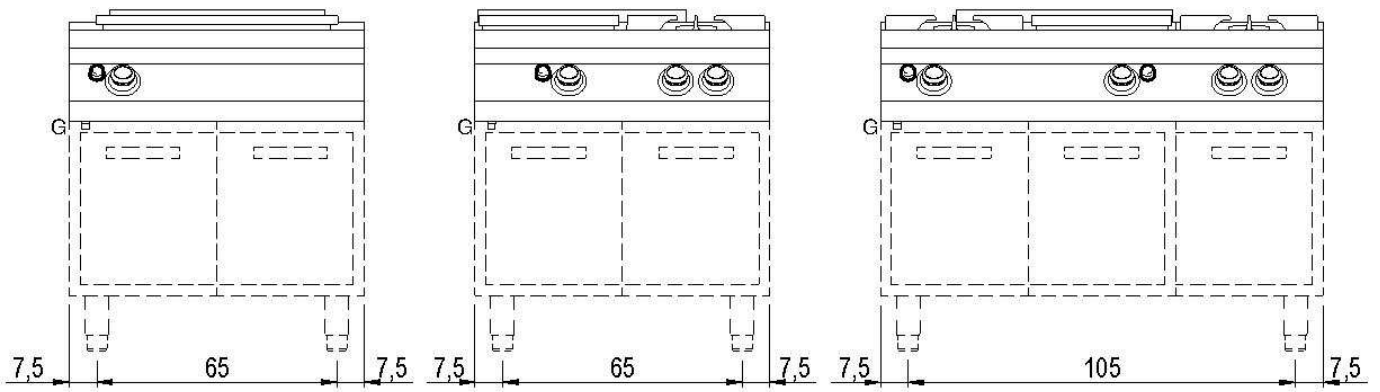
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4



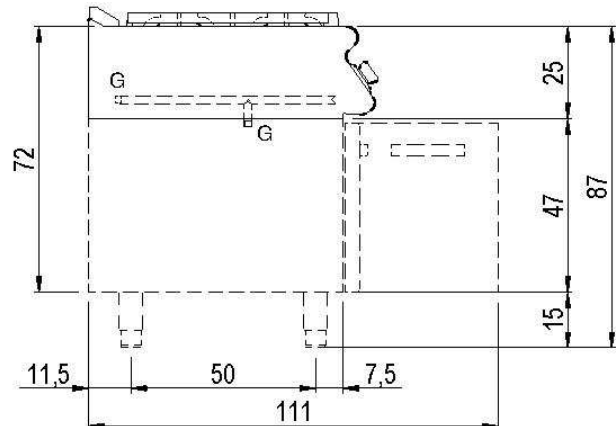
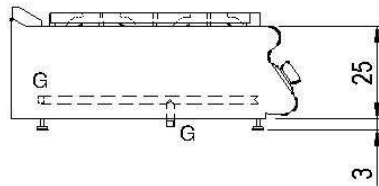
EM90/...PCG...

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

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
 E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
 D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

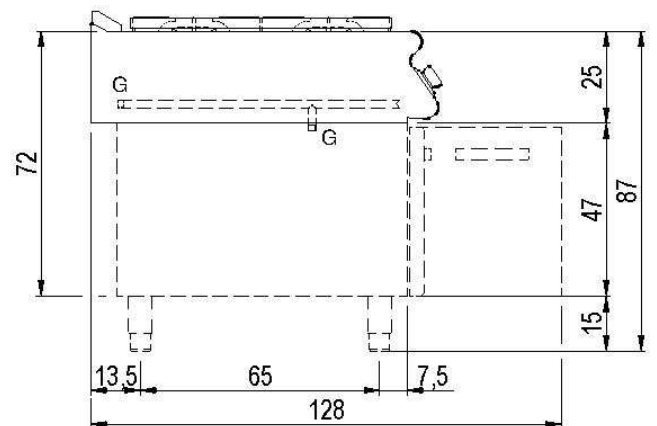
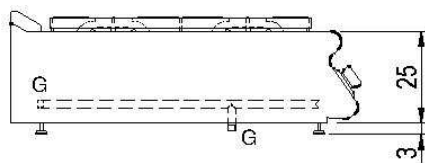
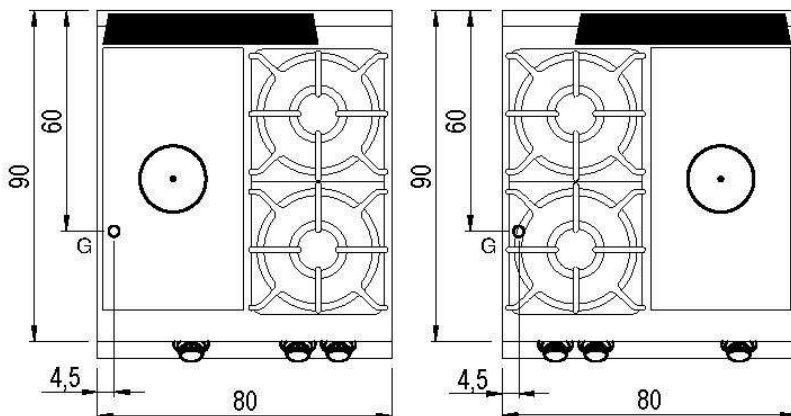
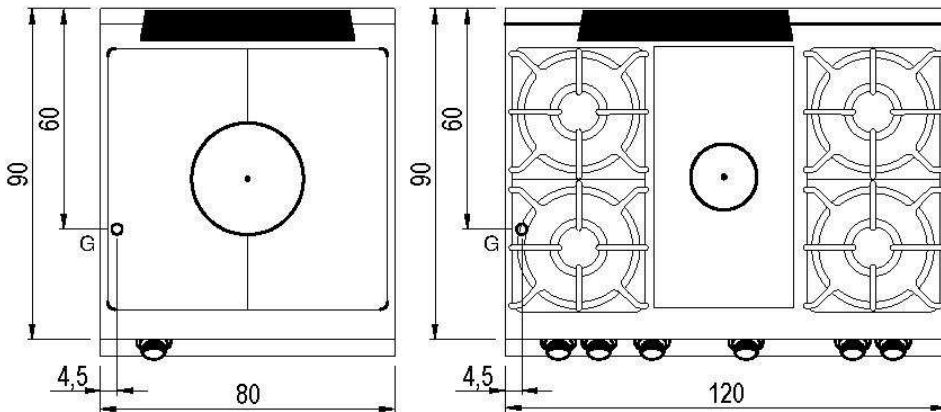
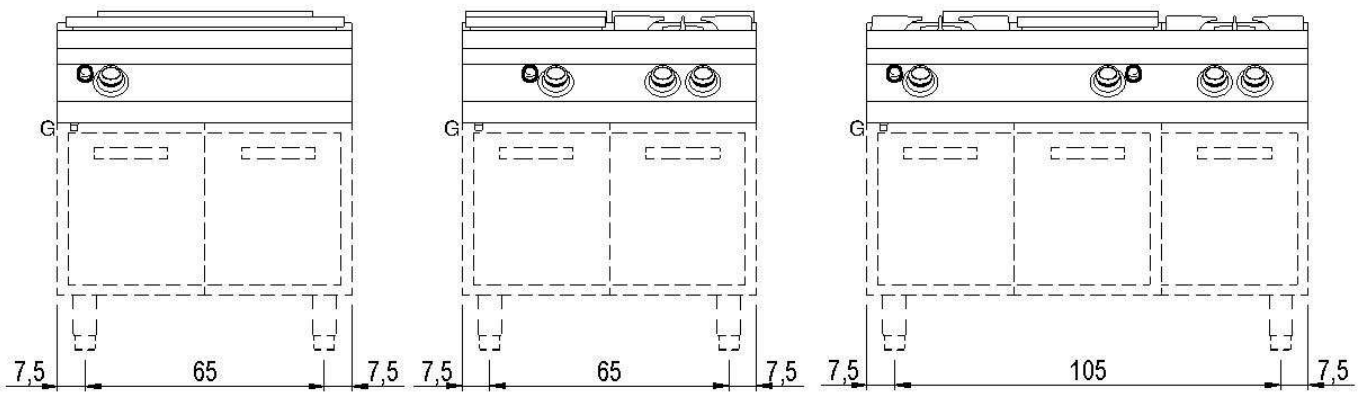


EM70/...TP...G...



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

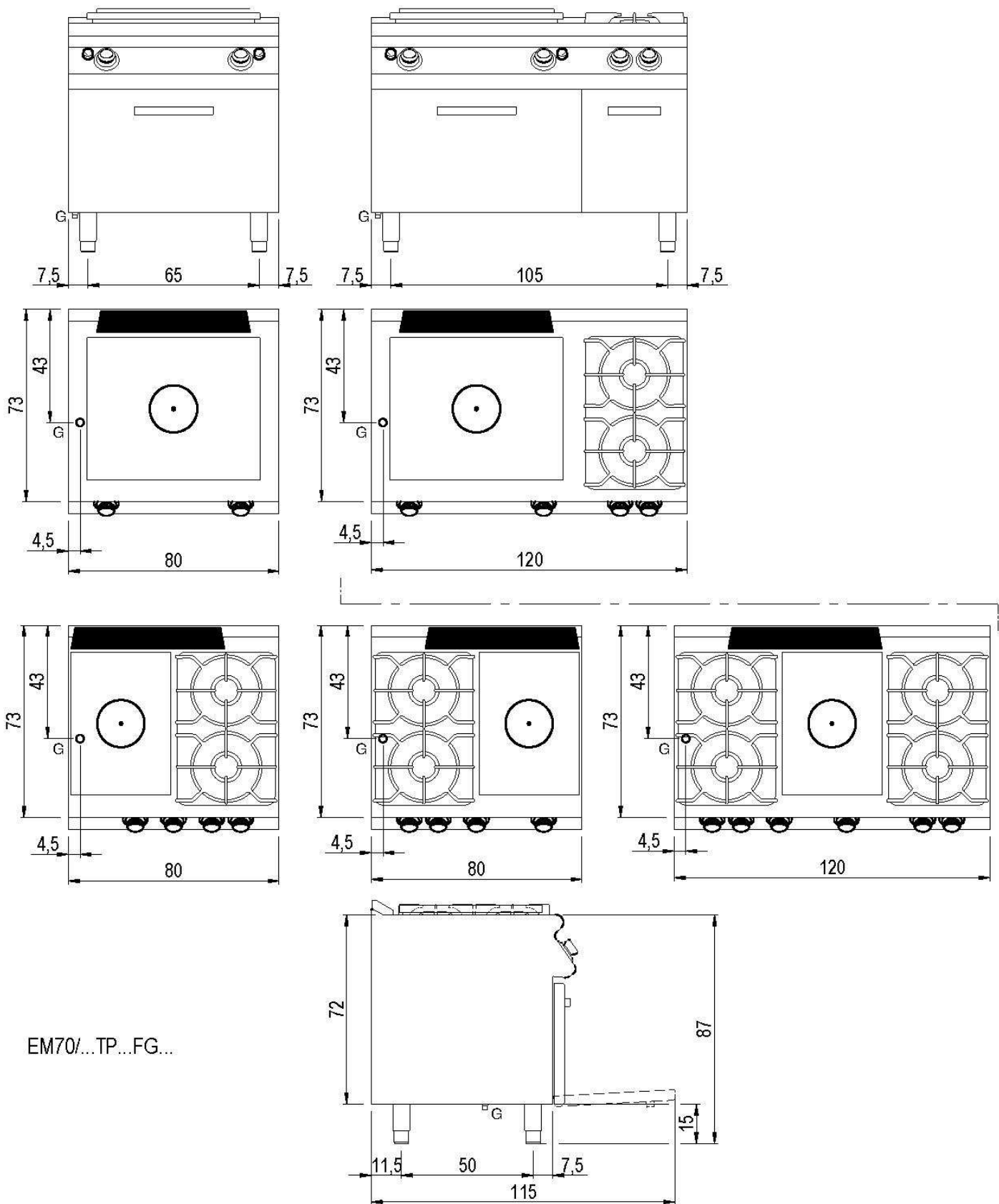
G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
 E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
 D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4



EM90/...TP...G...

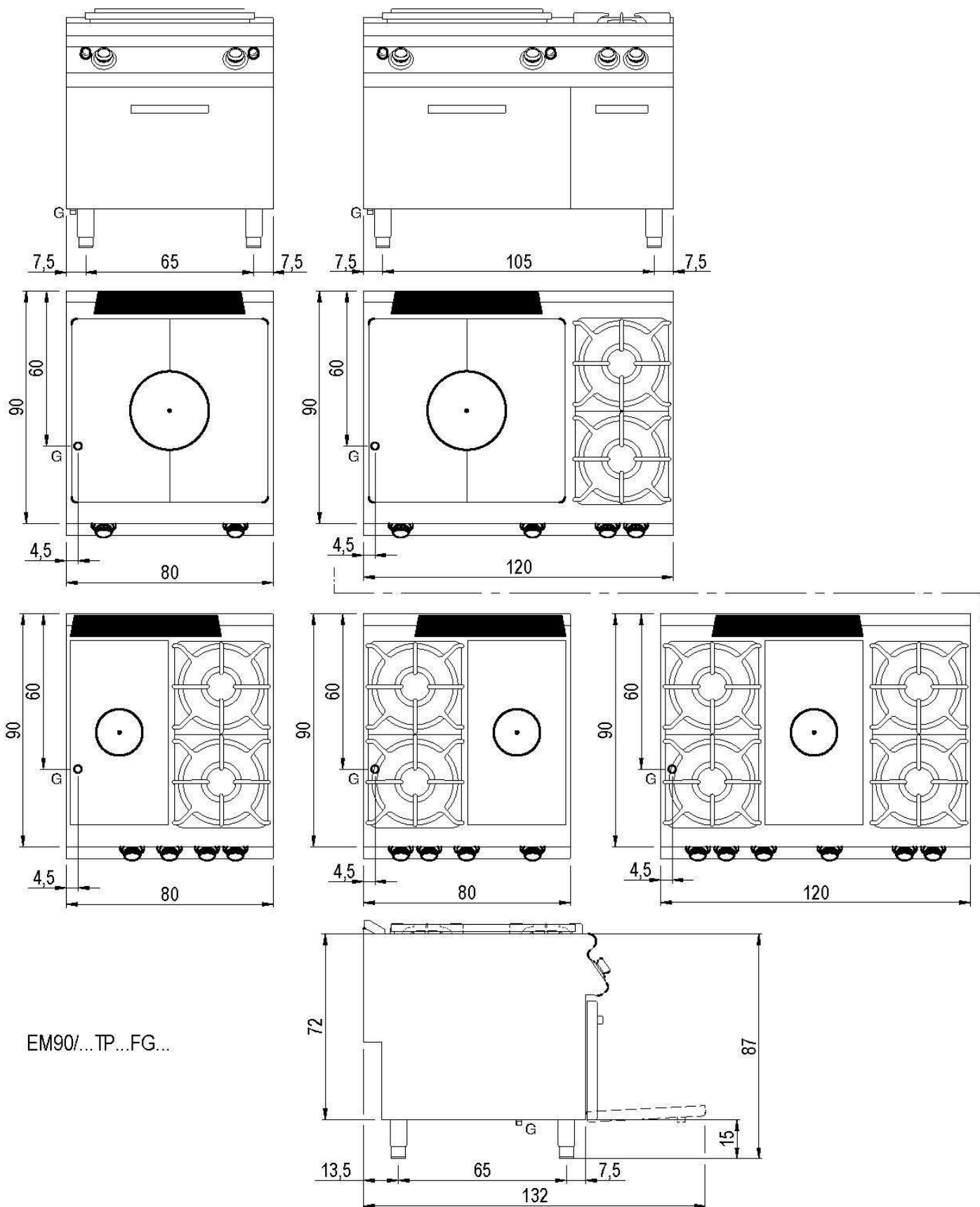
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
 E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Piscable / Elektrische kabelwartel
 D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4



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

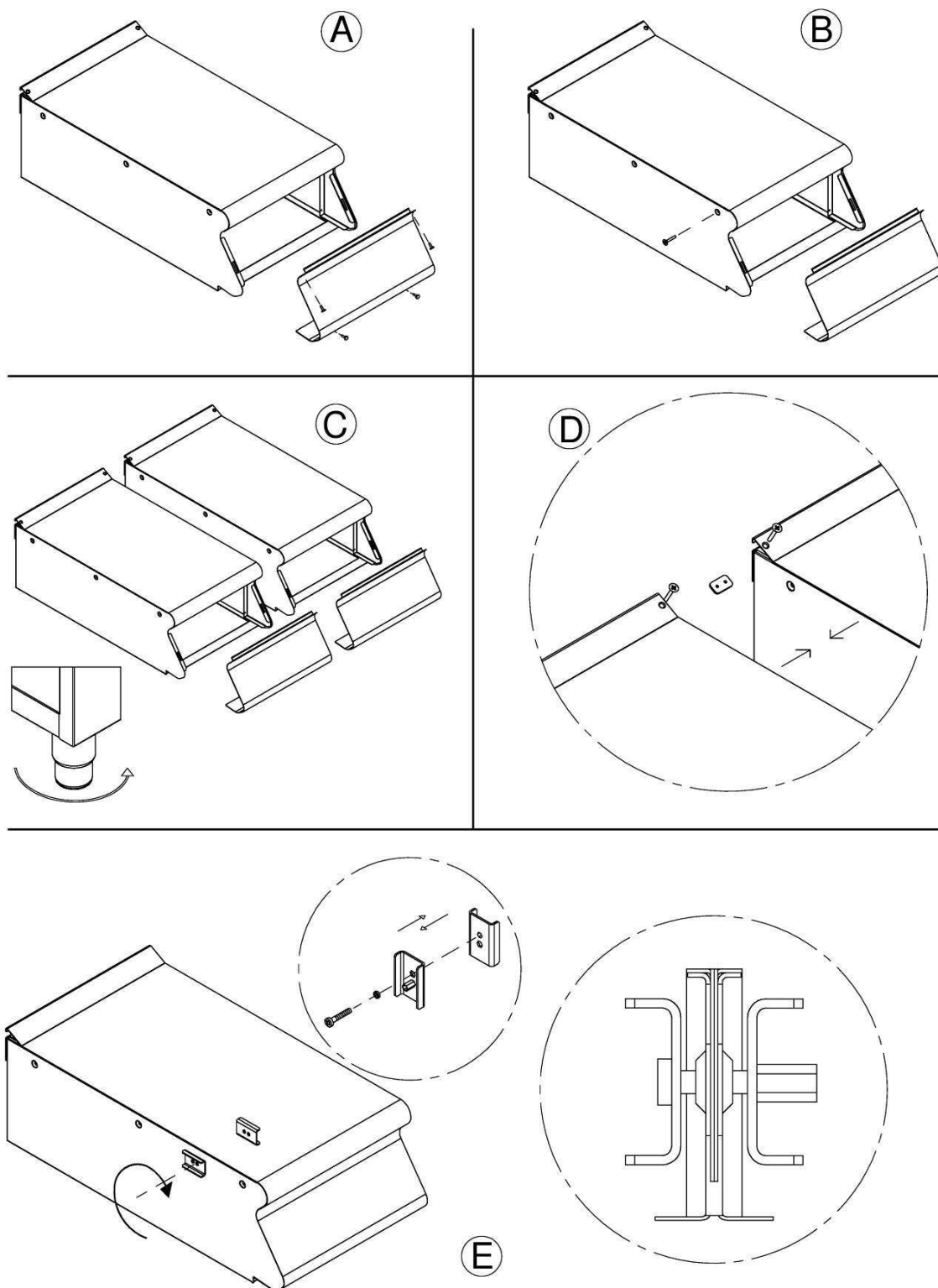
G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
 E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
 D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

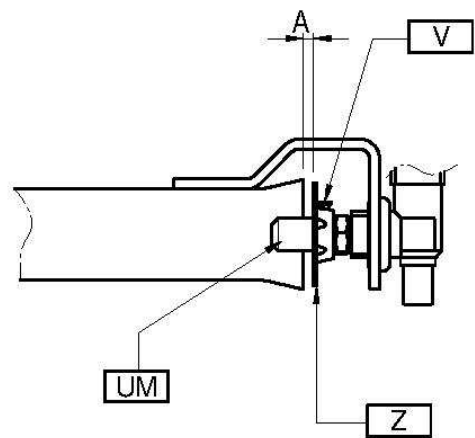
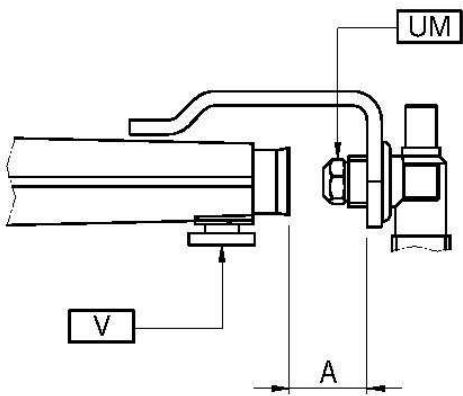
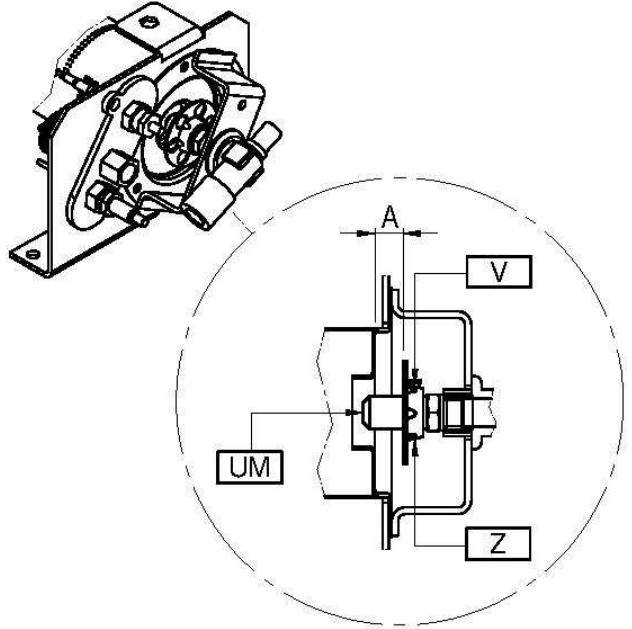
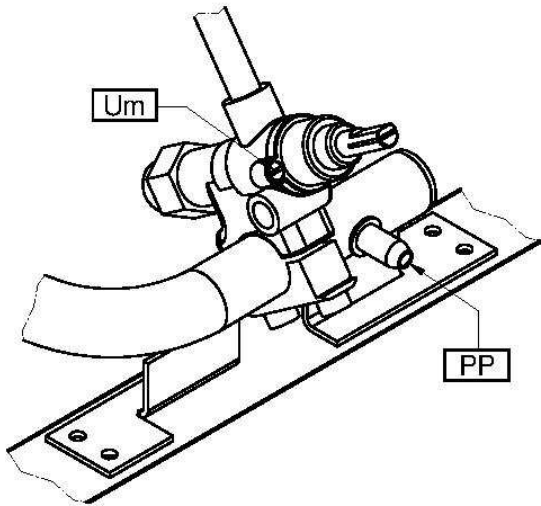
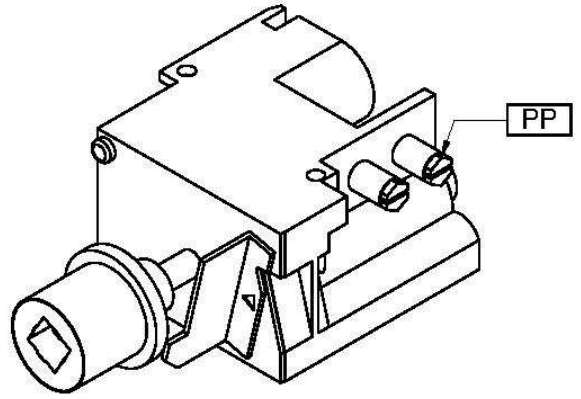
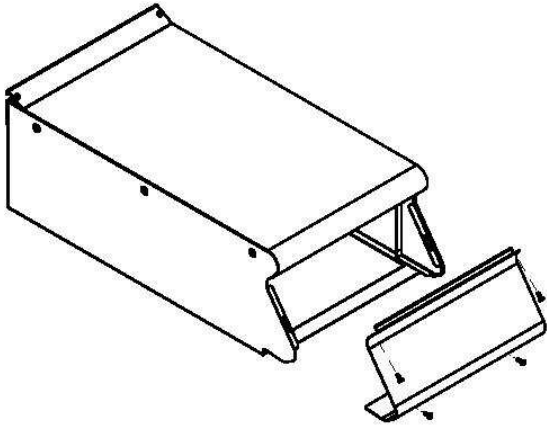


MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

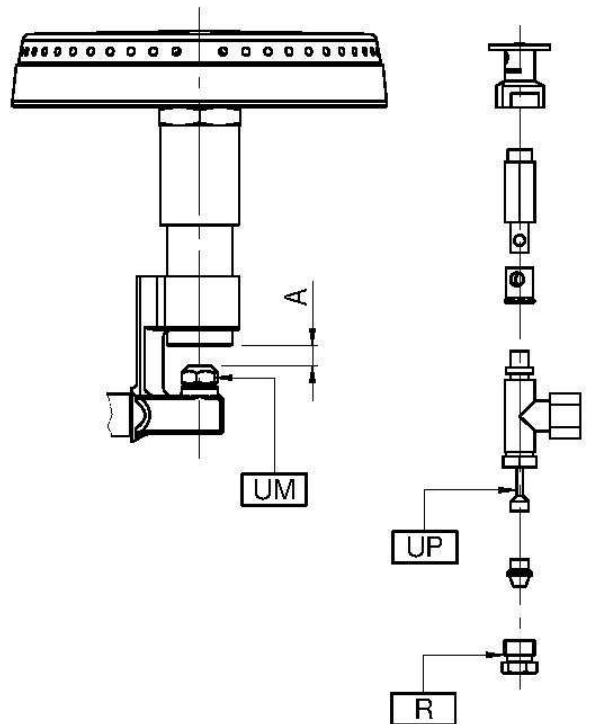
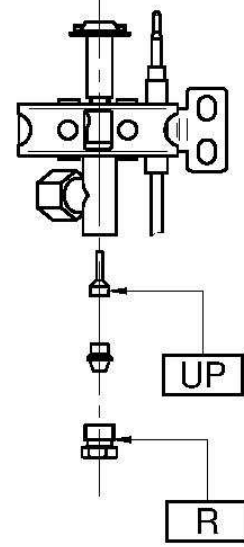
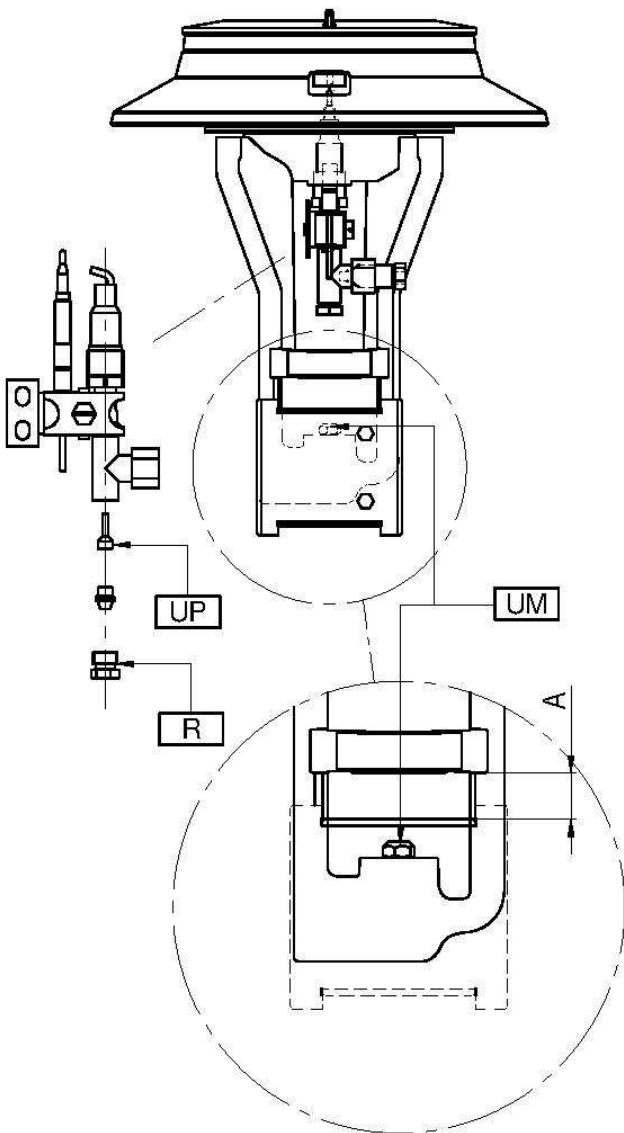
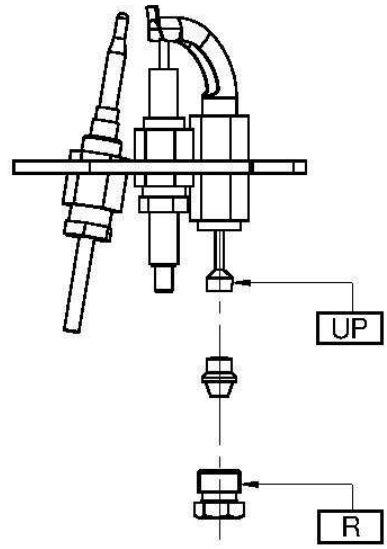
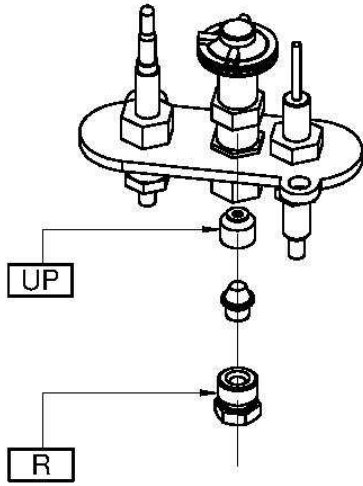
G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
 E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
 D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

VII. FIGURE – ABB. – FIG.





2



VIII. TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS Ugelli e regolazioni - Dusen und Einstellungen - Nozzles and settings - Buses et les paramètres Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen

| TAB1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------------------|---------------------|-----------------|---------------|---------------|-----------------|--------------|-----------------|-----------------|---------------|-----------------|----------------|---------------|-----------------|--------------|----------------|----|
| DATI TECNICI - TECHICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ugelli e regolazioni - Dusen und Einstellungen - Nozzles and settings - Buses et les paramètres Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gas Gaz | Pa (mbar) | UM UP A Um | EM700 XT | | | | | | EM900 XT | | | | | | | | |
| | | | FA 3,5 kW | FA 6 kW | FG 8 kW | FGG 10 kW | P 6 kW | TP 8,5 kW | FA 3,5 kW | FA 6 kW | FA 7,5 kW | FA 10 kW | FG 8 kW | FGG 12 kW | P 7 kW | TP 12 kW | |
| G20 G20/G25 | 20 20/25 | UM | 135 | 180 | 215L | 250 | 180L | 220L | 135 | 180 | 205 | 240 | 215L | 290 | 200L | 260L | |
| | | UP | 35 | 35 | 41 | 36 | 27 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 41 | 36 | 27 | 35 | |
| | | A (mm) | 0 | 1 | 1 | 12 | 0 | 20 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 8 | 0 | 26 | |
| | | Um | 100 | 100 | - | - | 140 | 145 | 100 | 100 | 120 | 120 | - | - | 140 | 150 | |
| G25 | 20 | UM | 155 | 200 | 240L | 275 | 195L | 245L | 155 | 200 | 235 | 270 | 240L | 350 | 220L | 290L | |
| | | UP | 35 | 35 | 41 | 36 | 27 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 41 | 36 | 27 | 35 | |
| | | A (mm) | 0 | 1 | 1 | 12 | 0 | 18 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 8 | 0 | 26 | |
| | | Um | 100 | 100 | - | - | 140 | 145 | 100 | 100 | 120 | 120 | - | - | 140 | 150 | |
| G25 | 25 | UM | 145 | 190 | 225L | 260 | 185L | 230L | 145 | 190 | 215 | 260 | 225L | 320 | 210L | 275L | |
| | | UP | 35 | 35 | 41 | 36 | 27 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 41 | 36 | 27 | 35 | |
| | | A (mm) | 0 | 1 | 1 | 12 | 0 | 18 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 8 | 0 | 26 | |
| | | Um | 100 | 100 | - | - | 140 | 145 | 100 | 100 | 120 | 120 | - | - | 140 | 150 | |
| G20 | 25 | UM | 130 | 170 | 205L | - | 170L | 210L | 130 | 170 | 195 | 225 | 205L | - | 190L | 245L | |
| | | UP | 35 | 35 | 41 | - | 27 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 41 | - | 27 | 35 | |
| | | A (mm) | 0 | 1 | 1 | - | 0 | 20 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | 0 | 26 | |
| | | Um | 100 | 100 | - | - | 140 | 145 | 100 | 100 | 120 | 120 | - | - | 140 | 150 | |
| G25.1 | 25 | UM | 150 | 195 | 225L | - | 190L | 235L | 150 | 195 | 220 | 260 | 225L | - | 210L | 285L | |
| | | UP | 35 | 35 | 41 | - | 27 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 41 | - | 27 | 35 | |
| | | A (mm) | 0 | 1 | 1 | - | 0 | 18 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | 0 | 26 | |
| | | Um | 100 | 100 | - | - | 140 | 145 | 100 | 100 | 120 | 120 | - | - | 140 | 150 | |
| G30/G31 | 28-30/37 28-30 | UM | 95 | 120 | 145L | 165 | 125L | 150L | 95 | 120 | 140 | 160 | 145L | 190 | 135L | 175L | |
| | | UP | 20 | 20 | 25 | 19 | 14 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 25 | 19 | 14 | 20 | |
| | | A (mm) | 1 | 2 | 1 | 7 | 4 | 25 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 21 | 4 | 38 |
| | | Um | 60 | 60 | - | - | 85 | 75 | 60 | 60 | 75 | 75 | - | - | 85 | 90 | |
| G30/G31 | 37 | UM | 85 | 115 | 135L | - | 115L | 145L | 85 | 115 | 130 | 155 | 135L | - | 125L | 165L | |
| | | UP | 20 | 20 | 25 | - | 14 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 25 | - | 14 | 20 | |
| | | A (mm) | 1 | 2 | 1 | - | 4 | 24 | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 | - | 4 | 38 | |
| | | Um | 60 | 60 | - | - | 85 | 75 | 60 | 60 | 75 | 75 | - | - | 85 | 90 | |
| G30/G31 | 50 | UM | 80 | 110 | 125L | 145 | 105L | 130L | 80 | 110 | 120 | 140 | 125L | 160 | 115L | 155L | |
| | | UP | 20 | 20 | 25 | 19 | 14 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 25 | 19 | 14 | 20 | |
| | | A (mm) | 1 | 2 | 1 | 7 | 0 | 23 | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 | 8 | 4 | 38 | |
| | | Um | 60 | 60 | - | - | 85 | 75 | 60 | 60 | 75 | 75 | - | - | 85 | 90 | |
| G110 | 8 | UM | 270 | 350 | 425L | - | 370L | 430L | 270 | 350 | 450 | 450 | 425L | - | 420L | 430L | |
| | | UP | 60 | 60 | 75 | - | 60 | REG | 60 | 60 | 60 | 60 | 75 | - | 60 | REG | |
| | | A (mm) | 1 | 1 | 1 | - | 0 | 10 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | 0 | 10 | |
| | | Um | * | * | - | - | REG | REG | * | * | ** | ** | - | - | REG | REG | |
| G120 | 8 | UM | 250 | 330 | 400L | - | 350L | 400L | 250 | 330 | 420 | 420 | 400L | - | 390L | 400L | |
| | | UP | 60 | 60 | 75 | - | 60 | REG | 60 | 60 | 60 | 60 | 75 | - | 60 | REG | |
| | | A (mm) | 1 | 1 | 1 | - | 0 | 10 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | 0 | 10 | |
| | | Um | * | * | - | - | REG | REG | * | * | ** | ** | - | - | REG | REG | |

PA : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruk
UM : Ugello MAX - Duse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MAX - Sproeier MAX
UP : Ugello MIN - Duse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN
Um : Ugello MIN - Duse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN
UP : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam
A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter
FA : Fuoco aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abietto - Open brander
FG : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven
FGG : Forno maxi - Backofen maxi - Oven maxi - Four à maxi - Horno maxi - Oven maxi
TP : Tuttapietra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathard
REG : Regolato - Eingestellt - Regulated - Règle - Regulado - Geregeld
P : Piastra riscaldante - Warmplatte - Warming plate - Plaque chauffante - Placa de calentamiento - Straalplaten
 (1) Boccola con diametro interno 16mm - Lufthülse mit innendurchmesser 16mm benutzen - Use air regulator with inner diameter of 16mm - Utiliser le réglage de l'air ayant un diamètre intérieur de 16mm - Utilizar el regulador de aire con diámetro interior 16mm - Gebruik luchtregelaar met een inwendige diameter van 16mm
 * by pass 100 da tutto chiuso aperto 2 giri
 **by pass 120 da tutto chiuso aperto 3 giri

TAB1

**DATI TECNICI - TECHICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS
TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS**

Ugelli e regolazioni - Dusen und Einstellungen - Nozzles and settings - Buses et les paramètres
Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen

| Gas Gaz | Pa (mbar) | UM UP A | EM700 \$ | | | | | |
|------------|-------------------|--------------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------|
| | | | FA 3,5 kW | FA 6 kW | FG 8 kW | FGG 10 kW | P 6 kW | TP 8,5 kW |
| | | | G20 G20/G25 | 20 20/25 | UM UP A (mm) Um | 140 35 1 100 | 185 35 1 100 | 215L 41 1 - |
| G25 | 20 | UM UP A (mm) Um | 155 35 0 100 | 205 35 1 100 | 240L 41 1 - | 275 36 12 - | 195L 27 0 140 | 245L 35 18 145 |
| G25 | 25 | UM UP A (mm) Um | 145 35 0 100 | 190 35 1 100 | 225L 41 1 - | 260 36 12 - | 185L 27 0 140 | 230L 35 18 145 |
| G20 | 25 | UM UP A (mm) Um | 130 35 1 100 | 170 35 1 100 | 205L 41 1 - | - - - - | 170L 27 0 140 | 210L 35 20 145 |
| G25.1 | 25 | UM UP A (mm) Um | 150 35 0 100 | 195 35 0 100 | 225L 41 1 - | - - - - | 190L 27 0 140 | 235L 35 18 145 |
| G30/G31 | 28-30/37 28-30 | UM UP A (mm) Um | 92 20 5 60 | 120 20 5 60 | 145L 25 1 - | 165 19 7 - | 125L 14 4 85 | 150L 20 25 75 |
| G30/G31 | 37 | UM UP A (mm) Um | 90 20 5 60 | 115 20 5 60 | 135L 25 1 - | - - - - | 115L 14 4 85 | 145L 20 24 75 |
| G30/G31 | 50 | UM UP A (mm) Um | 80 20 5 60 | 105 20 5 60 | 125L 25 1 - | 145 19 7 - | 105L 14 0 85 | 130L 20 23 75 |
| G110 | 8 | UM UP A (mm) Um | 270 60 1 * | 350 60 1 * | 425L 75 1 - | - - - - | 370L 60 0 REG | 430L REG 10 REG |
| G120 | 8 | UM UP A (mm) Um | 250 60 1 * | 330 60 1 * | 400L 75 1 - | - - - - | 350L 60 0 REG | 400L REG 10 REG |

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

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

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

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

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

FA : Fuoco aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abietto - Open brander

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

FGG : Forno maxi - Backofen maxi - Oven maxi - Four à maxi - Horno maxi - Oven maxi

TP : Tuttapiastro - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathard

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

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

(1) Boccia con diametro interno 16mm - Lufthülse mit innendurchmesser 16mm benutzen - Use air regulator with inner diameter of 16mm - Utiliser le régulation de l'air ayant un diamètre intérieur de 16mm - Utilizar le regulador de aire con diámetro interior 16mm - Gebruik luchtregelaar met een inwendige diameter van 16mm

* by pass 100 da tutto chiuso aperto 2 giri

**by pass 120 da tutto chiuso aperto 3 giri

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

| Paese Land Country Pays Pais | Categoria Kategorie Category Catégorie Categoria Categoriae | Gas-Gaz | Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordment Pression de connexion Aansluitdruck (mbar) | | |
|---|---|---------|---|-------|-------|
| | | | Nom. Neen. Norm. Normal | Min. | Max |
| PL | I2E | G20 | 20 | 17 | 25 |
| LU CY | I3+ | G30/G31 | 28-30/37 | 20/25 | 35/45 |
| NO CY MT IS HU | I3B/P | G30/G31 | 28-30 | 25 | 35 |
| PL | I3B/P | G30/G31 | 37 | 25 | 45 |
| BE FR | II2E+3+ | G20/G25 | 20/25 | 17/20 | 25/30 |
| | | G30/G31 | 28-30/37 | 20/25 | 35/45 |
| DE | II2ELL3B/P | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G25 | 20 | 18 | 25 |
| | | G30/G31 | 50 | 42,5 | 57,5 |
| ES GB GR IE IT PT SK CH | II2H3+ | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G30/G31 | 28-30/37 | 20/25 | 35/45 |
| MK UA FI BG EE LV LT CZ SI TR HR RO SK SE DK AL NO RA | II2H3B/P | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G30/G31 | 28-30 | 25 | 35 |
| AT CH | II2H3B/P | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G30/G31 | 50 | 42,5 | 57,5 |
| HU | II2HS3B/P | G20 | 25 | 18 | 33 |
| | | G25.1 | 25 | 18 | 33 |
| | | G30/G31 | 28-30 | 25 | 35 |
| | | G30/G31 | 50 | 42,5 | 57,5 |
| SE | III1ab2H3B/P | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G30/G31 | 28-30 | 25 | 35 |
| | | G110 | 8 | 6 | 15 |
| | | G120 | 8 | 6 | 15 |
| DK IT | III1a2H3B/P | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G30/G31 | 28-30 | 25 | 35 |
| | | G110 | 8 | 6 | 15 |
| NL | II2L3B/P | G25 | 25 | 20 | 30 |
| | | G30/G31 | 28-30 | 25 | 35 |
| LU | II2E3+ | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G30/G31 | 28-30/37 | 20/25 | 35/45 |

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

| Modelli Modelle Models Modelos Modellen | Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte | FA 3.5 kW | FA 6 kW | FA 10 kW | FG 8 kW | FG 10 kW | FG 12 kW | P 6 kW | P 7 kW | TP 9 kW | TP 12 kW | ΣQn | Σqn G110 (8) | Σqn G120 (8) | Consumo gas complessivo - Gesamtgasverbrauch - Total gas consumption - Consommation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik | | | | | | | | | |
|---|---|-----------------|---------------|----------------|---------------|----------------|----------------|--------------|--------------|---------------|----------------|------|--------------------|--------------------|---|-------------|-------------|-------------|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | | | | | | | | | | | | | | G20 (20) | G25 (25) | G25 (20) | G20 (25) | G25.1 (25) | G110 (8) | G120 (8) | G30 (29) | G30 (37) | G30 (50) |
| | | | | | | | | | | | | | | | m3/h | m3/h | m3/h | m3/h | m3/h | m3/h | m3/h | Kg/h | Kg/h | Kg/h |
| | mm | Nr.° | Nr.° | Nr.° | Nr.° | Nr.° | Nr.° | Nr.° | Nr.° | Nr.° | Nr.° | kW | kW | kW | m3/h | m3/h | m3/h | m3/h | m3/h | m3/h | m3/h | Kg/h | Kg/h | Kg/h |
| EM 70/40 PCG... | 400 | 1 | 1 | | | | | | | | | 9.5 | 9 | 9 | 1.01 | 1.17 | 1.17 | 1.01 | 1.17 | 2.32 | 2.07 | 0.75 | 0.75 | 0.75 |
| EM 70/80 PCG... | 800 | 1 | 3 | | | | | | | | | 21.5 | 20 | 20 | 2.28 | 2.65 | 2.65 | 2.28 | 2.64 | 5.16 | 4.59 | 1.70 | 1.70 | 1.70 |
| EM 70/80 CFG... | 800 | 1 | 3 | | | | | | | | | 21.5 | 20 | 20 | 2.28 | 2.65 | 2.65 | 2.28 | 2.64 | 5.16 | 4.59 | 1.70 | 1.70 | 1.70 |
| EM 70/80 CFGE... | 800 | 1 | 3 | | 1 | | | | | | | 29.5 | 27.5 | 27.5 | 3.12 | 3.63 | 3.63 | 3.12 | 3.62 | 7.10 | 6.31 | 2.33 | 2.33 | 2.33 |
| EM 70/80 TPG | 800 | | | | | | | | | 1 | | 9 | 8.5 | 8.5 | 0.95 | 1.11 | 1.11 | 0.95 | 1.11 | 2.19 | 1.95 | 0.71 | 0.71 | 0.71 |
| EM 70/80 TPFG | 800 | | | | 1 | | | | | 1 | | 17 | 16 | 16 | 1.80 | 2.09 | 2.09 | 1.80 | 2.09 | 4.13 | 3.67 | 1.34 | 1.34 | 1.34 |
| EM 70/80 TPGFE | 800 | | | | | | | | | 1 | | 9 | 8.5 | 8.5 | 0.95 | 1.11 | 1.11 | 0.95 | 1.11 | 2.19 | 1.95 | 0.71 | 0.71 | 0.71 |
| EM 70/80 TPPCG... | 800 | 1 | 1 | | | | | 1 | | | | 15.5 | 15 | 15 | 1.64 | 1.91 | 1.91 | 1.64 | 1.90 | 3.87 | 3.44 | 1.22 | 1.22 | 1.22 |
| EM 70/80 TPPFG ... | 800 | 1 | 1 | | 1 | | | 1 | | | | 23.5 | 22.5 | 22.5 | 2.49 | 2.89 | 2.89 | 2.49 | 2.89 | 5.81 | 5.17 | 1.85 | 1.85 | 1.85 |
| EM 70/120 PCG... | 1200 | 1 | 5 | | | | | | | | | 33.5 | 31 | 31 | 3.54 | 4.12 | 4.12 | 3.54 | 4.12 | 8.00 | 7.12 | 2.64 | 2.64 | 2.64 |
| EM 70/120 CFG... | 1200 | 1 | 5 | | 1 | | | | | | | 41.5 | 38.5 | 38.5 | 4.39 | 5.11 | 5.11 | 4.39 | 5.10 | 9.94 | 8.84 | 3.27 | 3.27 | 3.27 |
| EM 70/120 CFGE... | 1200 | 1 | 5 | | | | | | | | | 33.5 | 31 | 31 | 3.54 | 4.12 | 4.12 | 3.54 | 4.12 | 8.00 | 7.12 | 2.64 | 2.64 | 2.64 |
| EM 70/120 CFGG... | 1200 | 1 | 5 | | | 1 | | | | | | 43.5 | 41 | 41 | 4.60 | 5.35 | 5.35 | 4.60 | 5.34 | 10.58 | 9.41 | 3.43 | 3.43 | 3.43 |
| EM 70/120 TPFG... | 1200 | | | | 1 | | | | | | | 8 | 7.5 | 7.5 | 0.85 | 0.98 | 0.98 | 0.85 | 0.98 | 1.94 | 1.72 | 0.63 | 0.63 | 0.63 |
| EM 90/40 PCG | 400 | | 1 | 1 | | | | | | | | 16 | 13 | 13 | 1.69 | 1.97 | 1.97 | 1.69 | 1.97 | 3.35 | 2.98 | 1.26 | 1.26 | 1.26 |
| EM 90/80 PCG | 800 | | 1 | 3 | | | | | | | | 36 | 28 | 28 | 3.81 | 4.43 | 4.43 | 3.81 | 4.42 | 7.23 | 6.43 | 2.84 | 2.84 | 2.84 |
| EM 90/80 CFG | 800 | | 1 | 3 | 1 | | | | | | | 44 | 35.5 | 35.5 | 4.66 | 5.42 | 5.42 | 4.66 | 5.41 | 9.16 | 8.15 | 3.47 | 3.47 | 3.47 |
| EM 90/80 CFGE | 800 | | 1 | 3 | 1 | | | | | | | 44 | 35.5 | 35.5 | 4.66 | 5.42 | 5.42 | 4.66 | 5.41 | 9.16 | 8.15 | 3.47 | 3.47 | 3.47 |

| Modelli Modelle Models Modelos Modellen | Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte | FA 3.5 kW | FA 6 kW | FA 10 kW | FG 8 kW | FG 10 kW | FG 12 kW | P 6 kW | P 7 kW | TP 9 kW | TP 12 kW | ΣQn kW | Σqn G110 (8) kW | Σqn G120 (8) kW | Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch - Total gas consumption - Consommation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik | | | | | | | | | |
|---|---|-----------------|---------------|----------------|---------------|----------------|----------------|--------------|--------------|---------------|----------------|-----------|--------------------------|--------------------------|---|-------------|-------------|-------------|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | | | | | | | | | | | | | | G20 (20) | G25 (25) | G25 (20) | G20 (25) | G25.1 (25) | G110 (8) | G120 (8) | G30 (29) | G30 (37) | G30 (50) |
| | | | | | | | | | | | | | | | m3/h | m3/h | m3/h | m3/h | m3/h | m3/h | m3/h | Kg/h | Kg/h | Kg/h |
| EM 90/80 TPG | 800 | | | | | | | | | | 1 | 12 | 8.5 | 8.5 | 1.27 | 1.48 | 1.48 | 1.27 | 1.47 | 2.19 | 1.95 | 0.95 | 0.95 | 0.95 |
| EM 90/80 TPFG | 800 | | | | 1 | | | | | | 1 | 20 | 16 | 16 | 2.12 | 2.46 | 2.46 | 2.12 | 2.46 | 4.13 | 3.67 | 1.58 | 1.58 | 1.58 |
| EM 90/80 TPGFE | 800 | | | | | | | | | | 1 | 12 | 8.5 | 8.5 | 1.27 | 1.48 | 1.48 | 1.27 | 1.47 | 2.19 | 1.95 | 0.95 | 0.95 | 0.95 |
| EM 90/80 TPPCG... | 800 | | 1 | 1 | | | | | 1 | | | 23 | 20 | 20 | 2.43 | 2.83 | 2.83 | 2.43 | 2.83 | 5.16 | 4.59 | 1.81 | 1.81 | 1.81 |
| EM 90/80 TPPCFG... | 800 | | 1 | 1 | 1 | | | | 1 | | | 31 | 27.5 | 27.5 | 3.28 | 3.82 | 3.82 | 3.28 | 3.81 | 7.10 | 6.31 | 2.44 | 2.44 | 2.44 |
| EM 90/120 PCG | 1200 | | 2 | 4 | | | | | | | | 52 | 41 | 41 | 5.50 | 6.40 | 6.40 | 5.50 | 6.39 | 10.58 | 9.41 | 4.10 | 4.10 | 4.10 |
| EM 90/120 CFG | 1200 | | 2 | 4 | 1 | | | | | | | 60 | 48.5 | 48.5 | 6.35 | 7.38 | 7.38 | 6.35 | 7.37 | 12.52 | 11.14 | 4.73 | 4.73 | 4.73 |
| EM 90/120 CFGE | 1200 | | 2 | 4 | | | | | | | | 52 | 41 | 41 | 5.50 | 6.40 | 6.40 | 5.50 | 6.39 | 10.58 | 9.41 | 4.10 | 4.10 | 4.10 |
| EM 90/120 CFGG | 1200 | | 2 | 4 | | | 1 | | | | | 64 | 53 | 53 | 6.77 | 7.88 | 7.88 | 6.77 | 7.86 | 13.68 | 12.17 | 5.05 | 5.05 | 5.05 |
| EM 90/120 TPFG | 1200 | | 1 | 1 | 1 | | | | | | 1 | 36 | 29 | 29 | 3.81 | 4.43 | 4.43 | 3.81 | 4.42 | 7.48 | 6.66 | 2.84 | 2.84 | 2.84 |
| EM 90/160 CFG | 1600 | | 2 | 8 | 2 | | | | | | | 108 | 86 | 86 | 11.43 | 13.29 | 13.29 | 11.43 | 13.27 | 22.19 | 19.74 | 8.52 | 8.52 | 8.52 |
| EM 90/160 CFGE | 1600 | | 2 | 8 | | | | | | | | 92 | 71 | 71 | 9.74 | 11.32 | 11.32 | 9.74 | 11.30 | 18.32 | 16.30 | 7.26 | 7.26 | 7.26 |

| TAB3 | | | | | | | | | | | | | |
|---|-----|-----------------|-----------------|---|-------------|-------------|-------------|------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| bruciatore - Brenner - burner - brûleur - quemador - brander | Qn | Σqn G110 (8) | Σqn G120 (8) | Consumo gas 1 bruciatore - 1 Brenner Gasverbrauch - 1 burner gas consumption - 1 La consommation de gaz du brûleur - 1 quemador consumo de gas - 1 brander gasverbruik | | | | | | | | | |
| | | | | G20 (20) | G25 (25) | G25 (20) | G20 (25) | G25.1 (25) | G110 (8) | G120 (8) | G30 (29) | G30 (37) | G30 (50) |
| | | | | kW | kW | kW | m3/h | m3/h | m3/h | m3/h | m3/h | m3/h | Kg/h |
| FA 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 0.37 | 0.43 | 0.43 | 0.37 | 0.43 | 0.90 | 0.80 | 0.28 | 0.28 | 0.28 |
| FA 6 | 6 | 5.5 | 5.5 | 0.63 | 0.74 | 0.74 | 0.63 | 0.74 | 1.42 | 1.26 | 0.47 | 0.47 | 0.47 |
| FA 7.5 | 7.5 | 7 | 7 | 0.79 | 0.92 | 0.92 | 0.79 | 0.92 | 1.81 | 1.61 | 0.59 | 0.59 | 0.59 |
| FA 10 | 10 | 7.5 | 7.5 | 1.06 | 1.23 | 1.23 | 1.06 | 1.23 | 1.94 | 1.72 | 0.79 | 0.79 | 0.79 |
| FG 8 | 8 | 7.5 | 7.5 | 0.85 | 0.98 | 0.98 | 0.85 | 0.98 | 1.94 | 1.72 | 0.63 | 0.63 | 0.63 |
| FGG 10 | 10 | - | - | 1.06 | 1.23 | 1.23 | 1.06 | 1.23 | - | - | 0.79 | 0.79 | 0.79 |
| FGG 12 | 12 | - | - | 1.27 | 1.48 | 1.48 | 1.27 | 1.47 | - | - | 0.95 | 0.95 | 0.95 |
| P 6 | 6 | - | - | 0.63 | 0.74 | 0.74 | 0.63 | 0.74 | - | - | 0.47 | 0.47 | 0.47 |
| P 7 | 7 | - | - | 0.74 | 0.86 | 0.86 | 0.74 | 0.86 | - | - | 0.55 | 0.55 | 0.55 |
| TP 9 | 9 | 8.5 | 8.5 | 0.95 | 1.11 | 1.11 | 0.95 | 1.11 | 2.19 | 1.95 | 0.71 | 0.71 | 0.71 |
| TP 12 | 12 | 8.5 | 8.5 | 1.27 | 1.48 | 1.48 | 1.27 | 1.47 | 2.19 | 1.95 | 0.95 | 0.95 | 0.95 |

XI. TAB4 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS Dati tecnici apparecchiature elettriche -
Technische Daten Elektrogerate - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils electriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten

| Modelli Modelle Modelos Modelen | Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte | Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tension de alimentacion Voedingsspanning | Fasi Phasen Phases Fases Fasen | Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie | Piastre Platten Plates Plaques Planchas Planten | Potenza massima piastra Hochleistung platten Max. power plates Puissance maximum des plaques Potencia maxima planchas Maximumvermogen platen | Potenza massima forno Hochleistung backofen Max. power oven Puissance maximum du four Potencia maxima horno Maximumvermogen oven | Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia maxima total Max totaal vermogen | Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du cable de alimentacion Seccion del cable de alimentacion Doorsnede elektrisch snoer |
|------------------------------------|---|--|--------------------------------------|---|--|---|---|---|--|
| | mm | V | Nr. No. Nbre N. A ant. | Hz | Nr. No. Nbre N. A ant. | kW | kW | kW | - |
| EM 70/40 PCE... | 400 | 400 | 3+N | 50/60 | 2 | 2.6 | - | 5.2 | 5 G 2.5 |
| | | 230 | 3 | 50/60 | 2 | 2.6 | - | 5.2 | 4 G 2.5 |
| | | 230 | 1+N | 50/60 | 2 | 2.6 | - | 5.2 | 3 G 2.5 |
| EM 70/80 PCE... | 800 | 400 | 3+N | 50/60 | 4 | 2.6 | - | 10.4 | 5 G 2.5 |
| | | 230 | 3 | 50/60 | 4 | 2.6 | - | 10.4 | 4 G 4 |
| EM 70/80 CFE... | 800 | 400 | 3+N | 50/60 | 4 | 2.6 | 6 | 16.4 | 5 G 4 |
| EM 70/80 CFE...2 | 800 | 230 | 3 | 50/60 | 4 | 2.6 | 6 | 16.4 | 4 G 10 |
| EM 70/120 CFGE... | 1200 | 400 | 3+N | 50/60 | - | - | 6 | 6 | 5 G 1.5 |
| EM 70/120 CFGE...2 | 1200 | 230 | 3 | 50/60 | - | - | 6 | 6 | 4 G 2.5 |
| EM 70/160 CFGE... | 1600 | 400 | 3+N | 50/60 | - | - | 12 | 12 | 5 G 2.5 |
| EM 70/160 CFGE...2 | 1600 | 230 | 3 | 50/60 | - | - | 12 | 12 | 4 G 6 |
| EM 70/80 CFGE... | 800 | 400 | 3+N | 50/60 | - | - | 6 | 6 | 5 G 1.5 |
| EM 70/80 CFGE...2 | 800 | 230 | 3 | 50/60 | - | - | 6 | 6 | 4 G 2.5 |
| EM 70/80 TPGFE | 800 | 400 | 3+N | 50/60 | - | - | 6 | 6 | 5 G 1.5 |
| EM 70/80 TPGFE2 | 800 | 230 | 3 | 50/60 | - | - | 6 | 6 | 4 G 2.5 |
| EM 90/40 PCE | 400 | 400 | 3+N | 50/60 | 2 | 4 | - | 8 | 5 G 2.5 |
| EM 90/40 PCE2 | 400 | 230 | 3 | 50/60 | 2 | 4 | - | 8 | 4 G 4 |
| EM 90/40 PCES | 400 | 400 | 3+N | 50/60 | 2 | 3.5 | - | 7 | 5 G 2.5 |
| EM 90/40 PCE2S | 400 | 230 | 3 | 50/60 | 2 | 3.5 | - | 7 | 4 G 4 |
| EM 90/80 PCE | 800 | 400 | 3+N | 50/60 | 4 | 4 | - | 16 | 5 G 2.5 |
| EM 90/80 PCE2 | 800 | 230 | 3 | 50/60 | 4 | 4 | - | 16 | 4 G 10 |
| EM 90/80 PCES | 800 | 400 | 3+N | 50/60 | 4 | 3.5 | - | 14 | 5 G 2.5 |
| EM 90/80 PCES2 | 800 | 230 | 3 | 50/60 | 4 | 3.5 | - | 14 | 4 G 10 |

| Modelli Modelle Models Modelos Modelos Modellen | Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte | Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tension de alimentacion Voedingsspanning | Fasi Phasen Phases Fases Fasen | Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie | Piastre Platten Plates Plaques Planchas Planten | Potenza massima piastre Hochleistung platten Max. power plates Puissance maximum des plaques Potencia maxima planchas Maximumvermogen platen | Potenza massima forno Hochleistung backofen Max. power oven Puissance maximum du four Potencia maxima horno Maximumvermogen oven | Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia maxima total Max totaal vermogen | Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du cable de alimentation Section del cable de alimentacion Doorsnede elektrisch snoer |
|---|---|--|--------------------------------------|---|--|---|---|---|--|
| | mm | V | Nr. No. Nbre N. A ant. | Hz | Nr. No. Nbre N. A ant. | kW | kW | kW | - |
| EM 90/80 CFE | 800 | 400 | 3+N | 50/60 | 4 | 4 | 6 | 22 | 5 G 2.5 |
| EM 90/80 CFE2 | 800 | 230 | 3 | 50/60 | 4 | 4 | 6 | 22 | 4 G 10 |
| EM 90/80 CFES | 800 | 400 | 3+N | 50/60 | 4 | 3.5 | 6 | 20 | 5 G 2.5 |
| EM 90/80 CFE2S | 800 | 230 | 3 | 50/60 | 4 | 3.5 | 6 | 20 | 4 G 10 |
| EM 90/80 CFGE | 800 | 400 | 3+N | 50/60 | - | - | 6 | 6 | 5 G 1.5 |
| EM 90/80 CFGE2 | 800 | 230 | 3 | 50/60 | - | - | 6 | 6 | 4 G 2.5 |
| EM 90/120 CFGE... | 1200 | 400 | 3+N | 50/60 | - | - | 6 | 6 | 5 G 1.5 |
| EM 90/120 CFGE2 | 1200 | 230 | 3 | 50/60 | - | - | 6 | 6 | 4 G 2.5 |
| EM 90/160 CFGE... | 1600 | 400 | 3+N | 50/60 | - | - | 12 | 12 | 5 G 2.5 |
| EM 90/160 CFGE2 | 1600 | 230 | 3 | 50/60 | - | - | 12 | 12 | 4 G 6 |
| EM 90/80 TPGFE | 800 | 400 | 3+N | 50/60 | - | - | 6 | 6 | 5 G 1.5 |
| EM 90/80 TPGFE2 | 800 | 230 | 3 | 50/60 | - | - | 6 | 6 | 4 G 2.5 |