SNACK

CUCINE — **IT – CH**
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
Leggere subito le informazioni generali!

HERDE — **DE – AT – IT – BE – LU – CH**
ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG
Die Hinweise sollen sofortgelesen werden!

RANGE — **GB – IE – MT**
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE
Read the general informations immediately!

FORNEAUX — **FR – BE – LU – CH**
INSTRUCIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN
Lire tout de suite averissements!

COCINAS — **ES**
INSTRUCCIONES PARA INSTAKKACION, USO Y MANTENINIENTO
¡En primer lugar leer las advertencias!

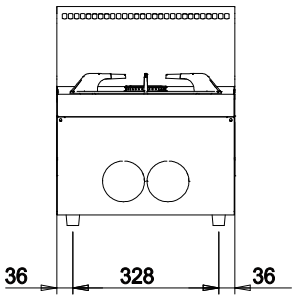
FORNUIZEN — **NL – BE**
ISTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD
Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

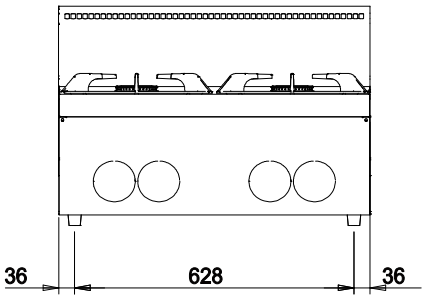
DOC.NO **CR0939000**
EDITION **001**

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

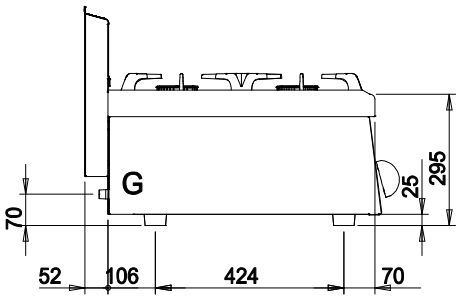
MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm

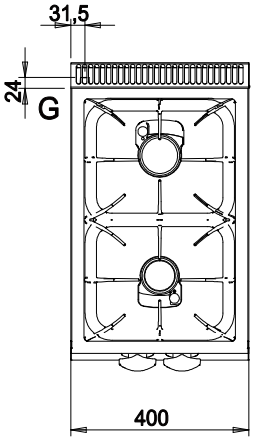
C64G..

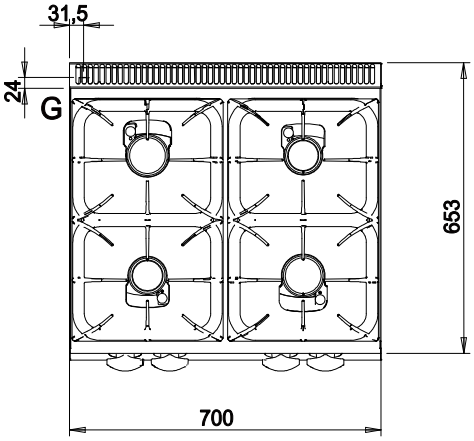




C67G..







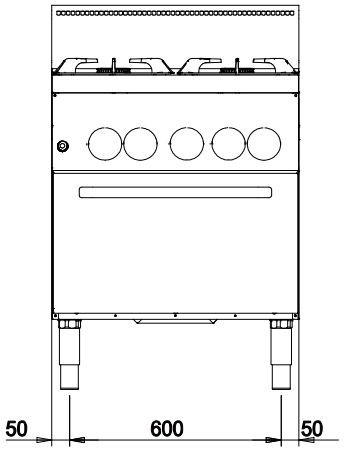
LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

G Attacco arrivo gas - Gasanschuluss - Gas connection - Arriveè gaz - Union da gaas - Gasaansluiting
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

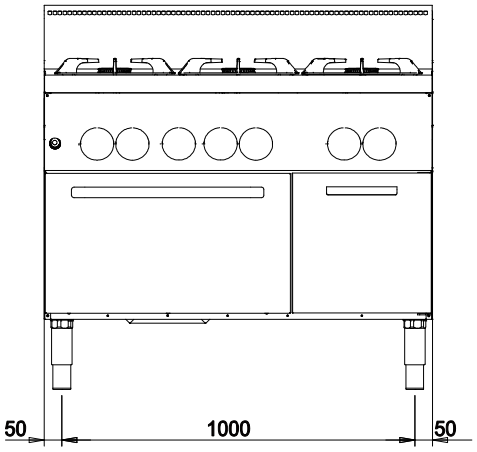
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

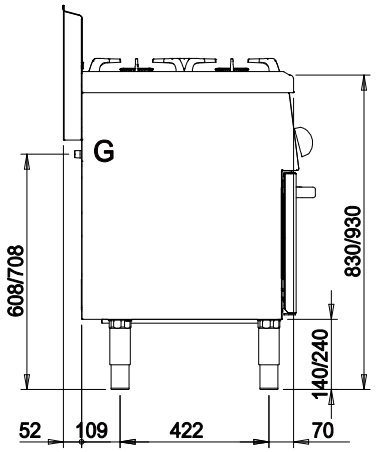
MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm

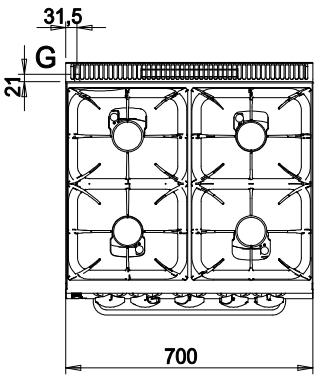
C6FG7G..

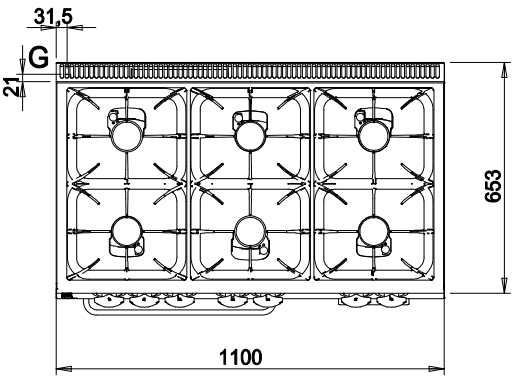


C6FG11G







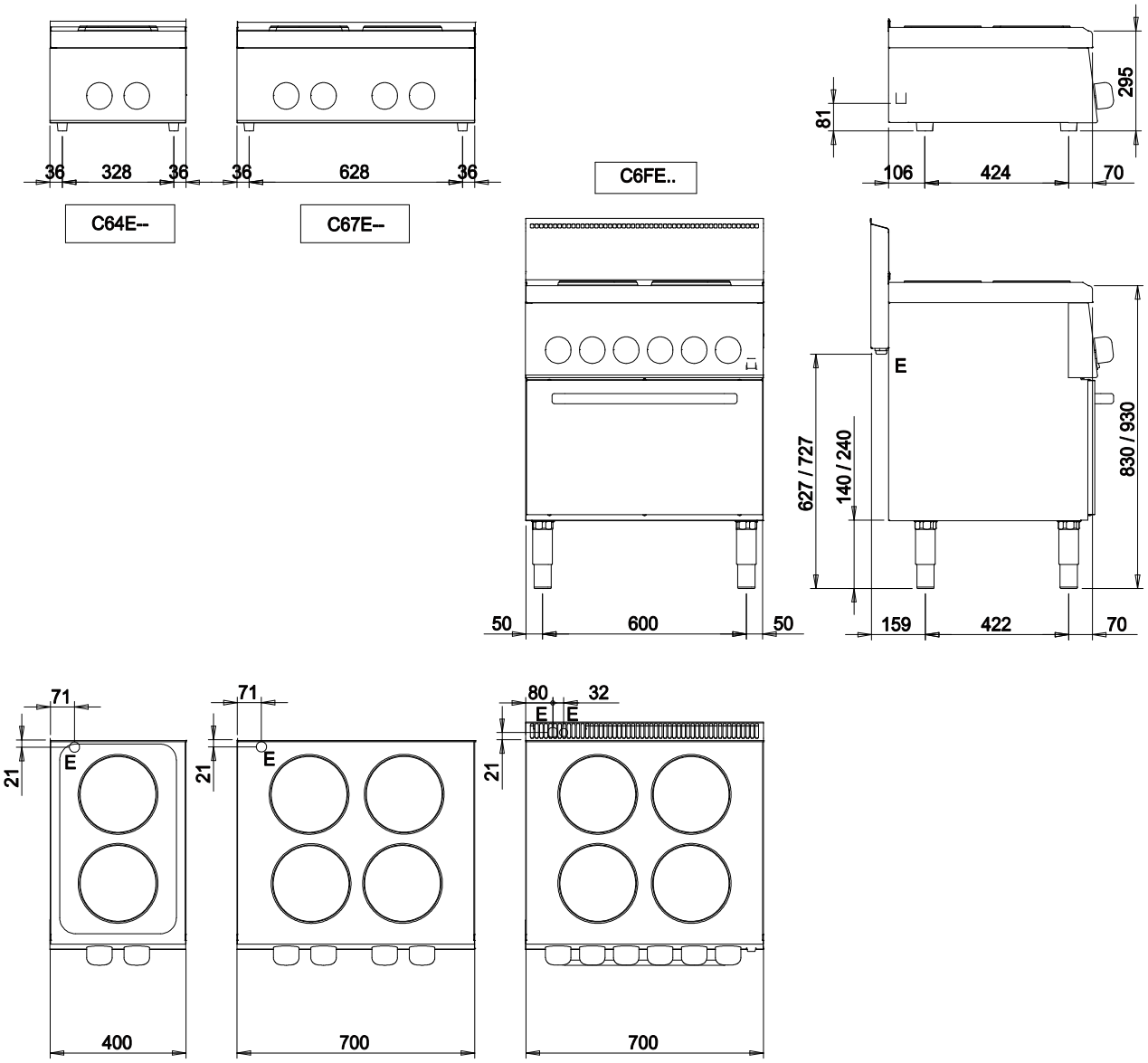


LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

G Attacco arrivo gas - Gasanschuluss - Gas connection - Arriveè gaz - Union da gaas - Gasaansluiting
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

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



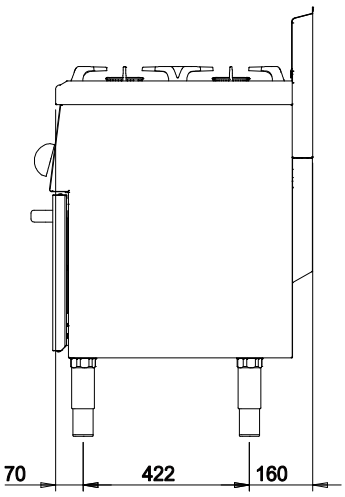
LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

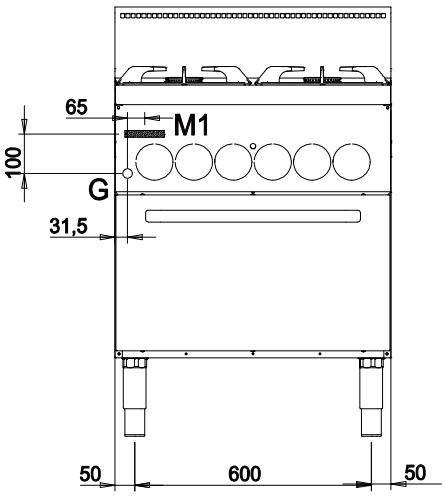
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

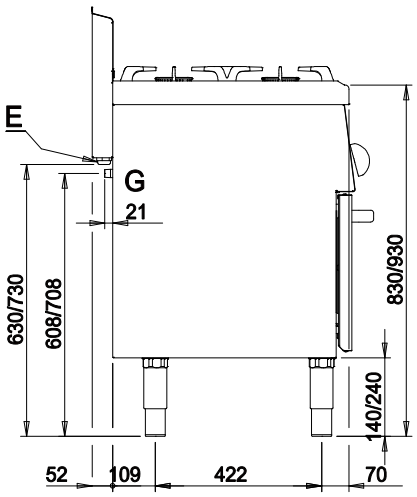
MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm

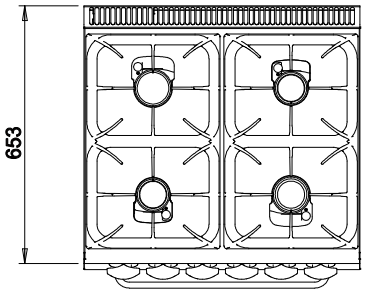
C6FEV7G..





C6FES7G..





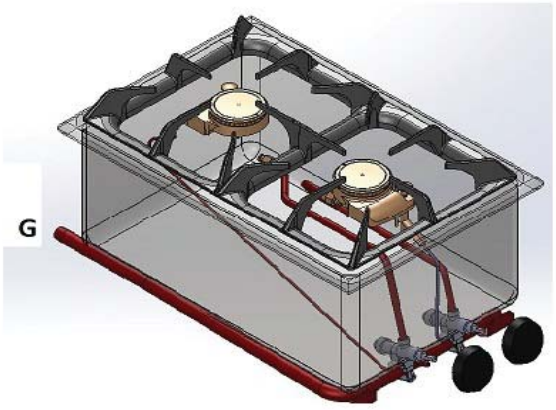
LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

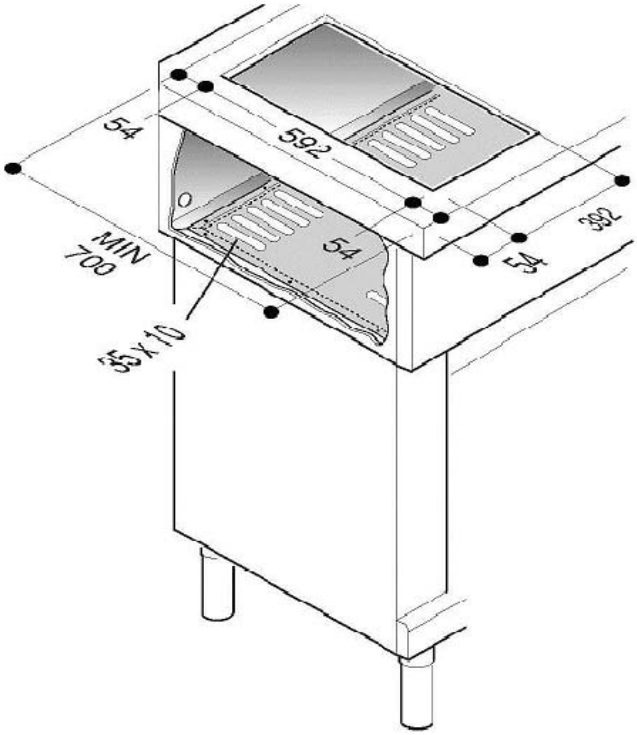
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel
G Attacco arrivo gas - Gasanschuluss - Gas connection - Arriveè gaz - Union da gaas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
M1 Morsettiera di arrivo linea - AnschluBklemme - El. power junction block - Branchement éléctrique Llegada electrica - Aansluitingsklemmenstrook

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

Mod. NDC64G

MISURE IN cm –DIMENSION IN cm –ABMESSUNGEN IN cm – MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm – MATEN IN cm





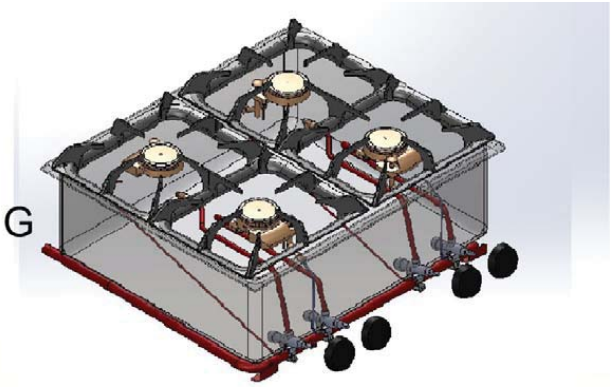
ATTENZIONE: Sul mobile di installazione vanno garantiti passaggi d'aria con una sezione almeno pari o superiore a 25 cm^2. Qualora i passaggi d'aria vengano praticati sul lato del mobile evitare di tappare gli stessi accostandovi altri mobili.
ACHTUNG: Im Installationsmöbel sind Luftdurchlässe mit einem Querschnitt von mindestens 25 cm_2 zu garantieren. Falls diese Luftdurchlässe in den Seitenwänden des Möbels ausgeführt werden, dürfen sie nicht durch angrenzende Möbel verdeckt werden.
IMPORTANT: The housing unit must be provided with air vents having a cross section of 25 cm^2 or greater. If the air vents are made on the side of the housing unit, avoid obstructing them with adjacent units.
ATENCIÓN: Asegurar la existencia de pasos de aire con una sección al menos de 25 cm. o superior en el mueble de instalación. Cuando dichos pasos de aire se realizan lateralmente en el mueble, evitar taparlos con la colocación de otros muebles.
ATTENTION: Prévoir des passages d'air d'une section supérieure ou égale à 25 cm2 sur le meuble d'installation. Si les passages d'air se trouvent sur le côté du meuble, éviter de les gêner en approchant d'autres meubles.
LET OP: Er moet voldoende lucht door het installatiemeubel kunnen stromen via een ruimte met een doorsnede van minstens 25 cm2 of meer. Wanneer de luchtdoorvoeren op de zijkant van het meubel worden gemaakt, moet voorkomen worden dat ze door de plaatsing van andere meubels verstopt worden.

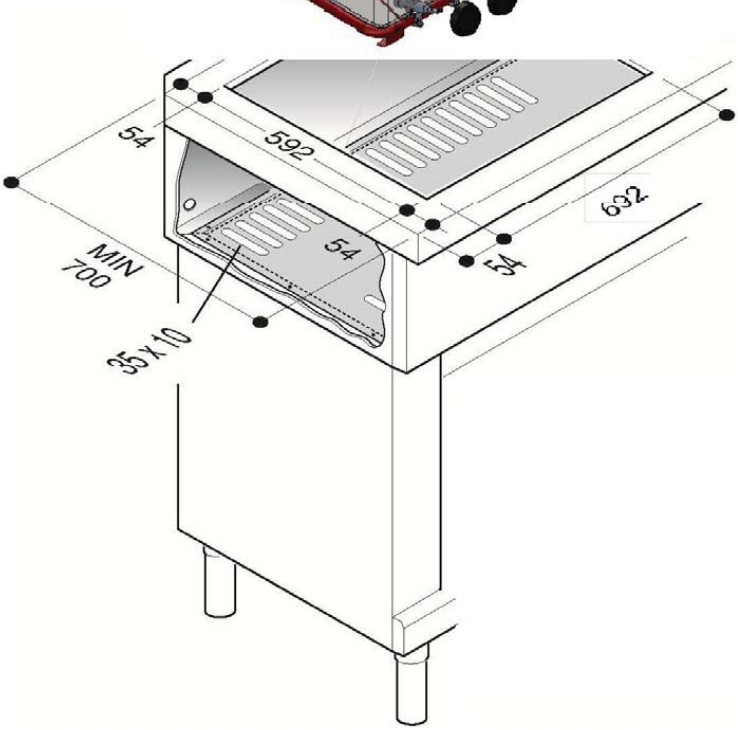
G – Attacco arrivo gas – Gasanschluss – Gas connection – Arrivée gaz – Union de gas- Gasaansluitinfg
EN 10226-1 R1/2;EN ISO 228-1 G1/2 (DK)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

Mod. NDC67G

MISURE IN cm –DIMENSION IN cm –ABMESSUNGEN IN cm – MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm – MATEN IN cm

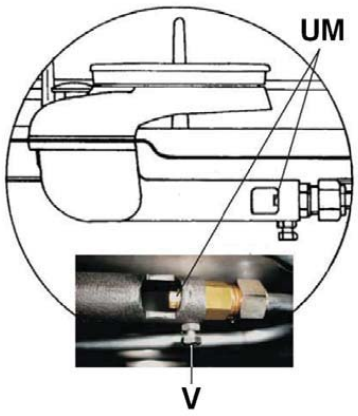


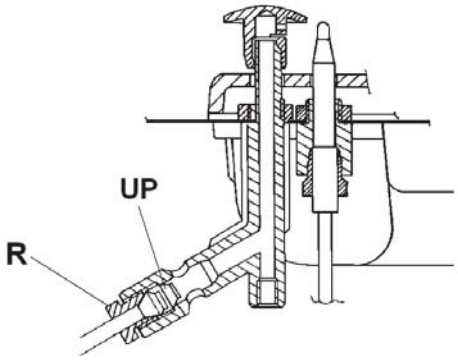


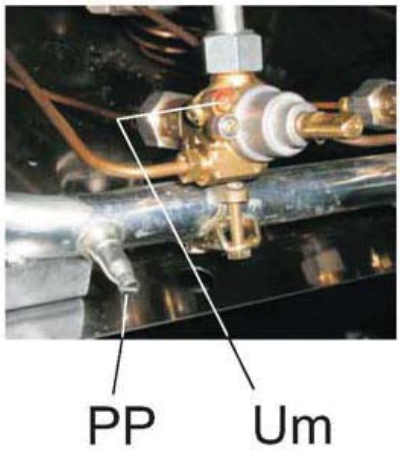
ATTENZIONE: Sul mobile di installazione vanno garantiti passaggi d'aria con una sezione almeno pari o superiore a 50 cm^2. Qualora i passaggi d'aria vengano praticati sul lato del mobile evitare di tappare gli stessi accostandovi altri mobili.
ACHTUNG: Im Installationsmöbel sind Luftdurchlässe mit einem Querschnitt von mindestens 50 cm_2 zu garantieren. Falls diese Luftdurchlässe in den Seitenwänden des Möbels ausgeführt werden, dürfen sie nicht durch angrenzende Möbel verdeckt werden.
IMPORTANT: The housing unit must be provided with air vents having a cross section of 50 cm^2 or greater. If the air vents are made on the side of the housing unit, avoid obstructing them with adjacent units.
ATENCIÓN: Asegurar la existencia de pasos de aire con una sección al menos de 50 cm. o superior en el mueble de instalación. Cuando dichos pasos de aire se realizan lateralmente en el mueble, evitar taparlos con la colocación de otros muebles.
ATTENTION: Prévoir des passages d'air d'une section supérieure ou égale à 50 cm2 sur le meuble d'installation. Si les passages d'air se trouvent sur le côté du meuble, éviter de les gêner en approchant d'autres meubles.
LET OP: Er moet voldoende lucht door het installatiemeubel kunnen stromen via een ruimte met een doorsnede van minstens 50 cm2 of meer. Wanneer de luchtdoorvoeren op de zijkant van het meubel worden gemaakt, moet voorkomen worden dat ze door de plaatsing van andere meubels verstopt worden.

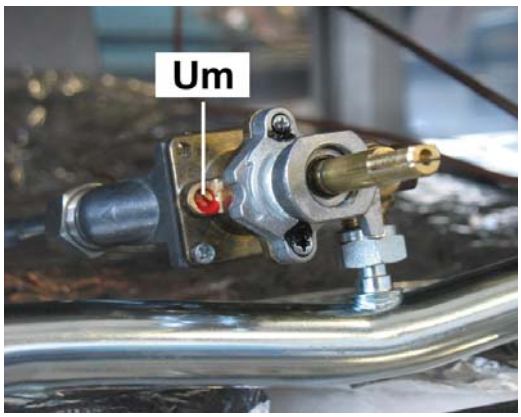
G – Attacco arrivo gas – Gasanschluss – Gas connection – Arrivée gaz – Union de gas- Gasaansluitinfg
EN 10226-1 R1/2;EN ISO 228-1 G1/2 (DK)

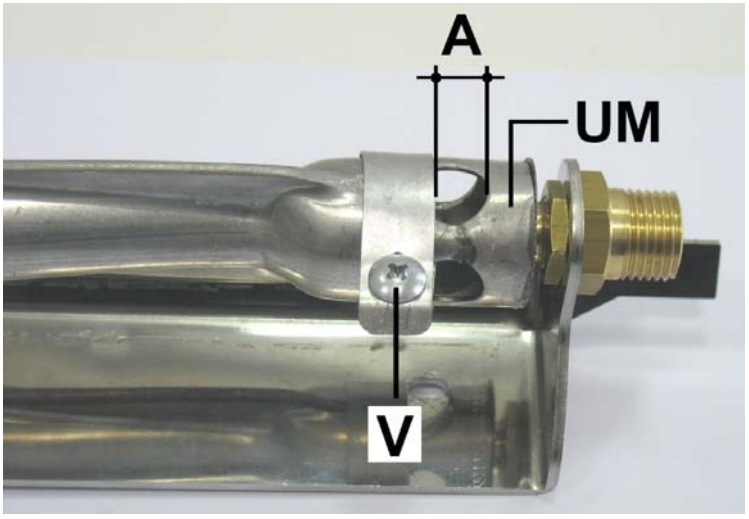
FIGURE - ABB. - FIG.











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

T1							
Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen							
Paese - Land Country - Pays - País	**Gas - Gaz**	**Pa (mbar)**		**FA** 3,5kW	**FA** 5,5kW	**FA** 6kW	**F** 5kW
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	**UM**	135	175	180	175
			UP	41	41	41	-
			A (mm)	-	-	-	6
			Um	70	90	90	90
DE	G25	20	**UM**	150	190	200	195
			UP	41	41	41	-
			A (mm)	-	-	-	6
			Um	70	90	90	90
NL	G25	25	**UM**	135	175	180	175
			UP	41	41	41	-
			A (mm)	-	-	-	6
			Um	70	90	90	90
HU	G20	25	**UM**	125	165	170	165
			UP	41	41	41	-
			A (mm)	-	-	-	6
			Um	70	90	90	90
HU	G25.1	25	**UM**	145	185	195	190
			UP	41	41	41	-
			A (mm)	-	-	-	6
			Um	70	90	90	90
BE - BG - CY- CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	**UM**	90	115	120	115
			UP	20	20	20	-
			A (mm)	-	-	-	12
			Um	40	55	55	55
PL	G30/G31	37	**UM**	85	105	105	110
			UP	20	20	20	-
			A (mm)	-	-	-	12
			Um	40	55	55	55
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	**UM**	80	100	105	100
			UP	20	20	20	-
			A (mm)	-	-	-	12
			Um	40	55	55	55
Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Pressión de conexión - Aansluitdruck							
UM : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX							
Um : Ugello MIN - Düse 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 : Fuocho aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander							
F : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven							

T2.1

Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk

-

Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruck (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	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	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	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
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5

T2.2

Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk

Versioni con solo bruciatori da 5,5/6kW - Versionen mit ausschließlich 5,5/6 kW - Brennern Versions with only 5,5/6kW burners - Versions avec brûleurs de 5,5/6 kW uniquement - Versiones con solamente quemadores de 5,5/6kW - Uitvoeringen met alleen branders van 5,5/6kW

Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruck (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
AT; BG; CH; CZ; DK; EE; ES; FI; GB; GR; HR; IE; IT; LT; LV; NO; PT; RO; SI; SE; SK; TR	I2H	G20	20	17	25
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
BE; FR	I2E+	G20/G25	20/25	17	25/30
NL	I2L	G25	25	20	30
DE	I2ELL	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
HU	I2HS	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33

T3

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 Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	FA 3,5kW	FA 5,5kW	FA 6kW	F 5kW	∑ Qn	∑ Qn G25 (25)	∑ Qn G30 (37)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Totala gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik							
									G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
NDC64G	-	2	0	0	0	7	6,6	7	0,74	0,81	0,86	0,74	0,86	0,55	0,55	0,55
NDC64G	-	1	1	0	0	9	8,6	8,5	0,95	1,06	1,11	0,95	1,11	0,71	0,67	0,71
NDC64G	-	1	0	1	0	9,5	8,9	8,5	1,01	1,10	1,17	1,01	1,17	0,75	0,67	0,75
NDC64G	-	0	2	0	0	11	10,6	-	1,16	1,30	1,35	1,16	1,35	-	-	-
NDC64G	-	0	0	2	0	12	11,2	-	1,27	1,38	1,48	1,27	1,47	-	-	-
C64G	400	2	0	0	0	7	6,6	7	0,74	0,81	0,86	0,74	0,86	0,55	0,55	0,55
C64G	400	1	1	0	0	9	8,6	8,5	0,95	1,06	1,11	0,95	1,11	0,71	0,67	0,71
C64G	400	1	0	1	0	9,5	8,9	8,5	1,01	1,10	1,17	1,01	1,17	0,75	0,67	0,75
C64G	400	0	2	0	0	11	10,6	-	1,16	1,30	1,35	1,16	1,35	-	-	-
C64G	400	0	0	2	0	12	11,2	-	1,27	1,38	1,48	1,27	1,47	-	-	-
NDC67G	-	4	0	0	0	14	13,2	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10
NDC67G	-	2	2	0	0	18	17,2	17	1,90	2,12	2,22	1,90	2,21	1,42	1,34	1,42
NDC67G	-	2	0	2	0	19	17,8	17	2,01	2,19	2,34	2,01	2,33	1,50	1,34	1,50
NDC67G	-	0	4	0	0	22	21,2	-	2,33	2,61	2,71	2,33	2,70	-	-	-
NDC67G	-	0	0	4	0	24	22,4	-	2,54	2,76	2,95	2,54	2,95	-	-	-
C67G	700	4	0	0	0	14	13,2	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10
C67G	700	2	2	0	0	18	17,2	17	1,90	2,12	2,22	1,90	2,21	1,42	1,34	1,42
C67G	700	2	0	2	0	19	17,8	17	2,01	2,19	2,34	2,01	2,33	1,50	1,34	1,50
C67G	700	0	4	0	0	22	21,2	-	2,33	2,61	2,71	2,33	2,70	-	-	-
C67G	700	0	0	4	0	24	22,4	-	2,54	2,76	2,95	2,54	2,95	-	-	-
C6FES7G	700	4	0	0	0	14	13,2	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10
C6FES7G	700	2	2	0	0	18	17,2	17	1,90	2,12	2,22	1,90	2,21	1,42	1,34	1,42
C6FES7G	700	2	0	2	0	19	17,8	17	2,01	2,19	2,34	2,01	2,33	1,50	1,34	1,50
C6FES7G	700	0	4	0	0	22	21,2	-	2,33	2,61	2,71	2,33	2,70	-	-	-
C6FES7G	700	0	0	4	0	24	22,4	-	2,54	2,76	2,95	2,54	2,95	-	-	-
C6FEV7G	700	4	0	0	0	14	13,2	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10
C6FEV7G	700	2	2	0	0	18	17,2	17	1,90	2,12	2,22	1,90	2,21	1,42	1,34	1,42
C6FEV7G	700	2	0	2	0	19	17,8	17	2,01	2,19	2,34	2,01	2,33	1,50	1,34	1,50
C6FEV7G	700	0	4	0	0	22	21,2	-	2,33	2,61	2,71	2,33	2,70	-	-	-
C6FEV7G	700	0	0	4	0	24	22,4	-	2,54	2,76	2,95	2,54	2,95	-	-	-
C6FG7G	700	4	0	0	1	19	17,9	19	2,01	2,20	2,34	2,01	2,33	1,50	1,50	1,50
C6FG7G	700	2	2	0	1	23	21,9	22	2,43	2,70	2,83	2,43	2,83	1,81	1,73	1,81
C6FG7G	700	2	0	2	1	24	22,5	22	2,54	2,77	2,95	2,54	2,95	1,89	1,73	1,89
C6FG7G	700	0	4	0	1	27	25,9	-	2,86	3,19	3,32	2,86	3,32	-	-	-
C6FG7G	700	0	0	4	1	29	27,1	-	3,07	3,34	3,57	3,07	3,56	-	-	-
C6FG11G	1100	6	0	0	1	26	24,5	26	2,75	3,02	3,20	2,75	3,19	2,05	2,05	2,05
C6FG11G	1100	3	3	0	1	32	30,5	30,5	3,39	3,75	3,94	3,39	3,93	2,52	2,41	2,52
C6FG11G	1100	3	0	3	1	33,5	31,4	30,5	3,54	3,86	4,12	3,54	4,12	2,64	2,41	2,64
C6FG11G	1100	0	6	0	1	38	36,5	-	4,02	4,49	4,68	4,02	4,67	-	-	-
C6FG11G	1100	0	0	6	1	41	38,3	-	4,34	4,71	5,05	4,34	5,04	-	-	-

FA : Fuocho aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander
F : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven

T4

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Piastre Platten Plates Plaques Planchas Platen	Potenza piastre Leistung platten Power plates Puissance des plaques Potencia placas Vermogen platen	Potenza massima forno Höchstleistung backofen Max. power ovev Puissance maximun du four Potencia máxima horno Maximumvermogen oven	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximun Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer
	mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	Nr. No. Nbre N. A ant.	kW	kW	kW	-
C64EM	400	230	1+N	50/60	1	3,5	-	3,5	3 G 2,5
C64E	400	400	3+N	50/60	2	1,5 - 2,6	-	4,1	5 G 1,5
		230	3	50/60	2	1,5 - 2,6	-	4,1	4 G 2.5
		230	1+N	50/60	2	1,5 - 2,6	-	4,1	3 G 2,5
C64EP	400	400	3+N	50/60	2	2,6	-	5,2	5 G 1,5
		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
C67E	700	400	3+N	50/60	4	1,5 - 2,6	-	8,2	5 G 1,5
		230	3	50/60	4	1,5 - 2,6	-	8,2	4 G 2,5
		230	1+N	50/60	4	1,5 - 2,6	-	8,2	3 G 6
C67EP	700	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
C6FES7E	700	400	3+N	50/60	4	1,5 - 2,6	4,2	12,4	5 G 2,5
		230	3	50/60	4	1,5 - 2,6	4,2	12,4	4 G 4
C6FEV7E	700	400	3+N	50/60	4	1,5 - 2,6	4,2	12,4	5 G 2,5
		230	3	50/60	4	1,5 - 2,6	4,2	12,4	4 G 4
C6FES7EP	700	400	3+N	50/60	4	2,6	4,2	14,6	5 G 2,5
		230	3	50/60	4	2,6	4,2	14,6	4 G 6
C6FEV7EP	700	400	3+N	50/60	4	2,6	4,2	14,6	5 G 2,5
		230	3	50/60	4	2,6	4,2	14,6	4 G 6
C6FES7G	700	400	3+N	50/60	-	-	4,2	4,2	5 G 1,5
		230	3	50/60	-	-	4,2	4,2	4 G 2,5
C6FEV7G	700	400	3+N	50/60	-	-	4,2	4,2	5 G 1,5
		230	3	50/60	-	-	4,2	4,2	4 G 2,5

INFORMAZIONI GENERALI 14
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA 14
2 AVVERTENZE GENERALI 14
AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE 14
AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE 14
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE 14
AVVERTENZE PER LA PULIZIA 14
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO 14
3.1 FORNO ELETTRICO 14
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA 14
ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE 15
AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE 15
5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO 15
6 DISIMBALLO 15
7 POSIZIONAMENTO 15
8 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI 15
9 COLLEGAMENTI 15
10 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS 16
10.1 PIANO DI COTTURA GAS 16
10.2 FORNO GAS 16
11 MESSA IN SERVIZIO 16
ISTRUZIONI PER L' USO 16
AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE 16
16 PERIODI DI INUTILIZZO 18
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA 18
AVVERTENZE PER LA PULIZIA 18
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE 19
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE 19
17 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS 19
18 MESSA IN SERVIZIO 19
19 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI 19
19.1 PIANO DI COTTURA GAS 19
19.2 FORNO GAS 19
19.3 PIANO DI COTTURA ELETTRICO 19
19.4 FORNO ELETTRICO 19
20 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI 20
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI. 20
20.1 PIANO DI COTTURA GAS 20
20.2 FORNO GAS 20
20.3 PIANO DI COTTURA ELETTRICO 20
20.4 FORNO ELETTRICO 20
21 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE 20
22 COMPONENTI PRINCIPALI 20
22.1 PIANO DI COTTURA GAS 20
22.2 FORNO GAS 21
22.3 PIANO DI COTTURA ELETTRICO 21
22.4 FORNO ELETTRICO 21

INFORMAZIONI GENERALI

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

1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

- La targa dati della apparecchiatura si trova sulla superfice interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola della apparecchiatura si trovano anche su talloncini posti sotto il marchio e sull' imballo.

2 AVVERTENZE GENERALI

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

AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE

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

AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto , per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per 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.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

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

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinate in acciaio inossidabile, la superfice delle vasche di cottura, la superfice delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato , almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

3.1 FORNO ELETTRICO

TERMOSTATO DI SICUREZZA

Il costruttore dell'apparecchiatura non puo' 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 e' necessario premere il pulsante di ripristino del termostato. Questa operazione puo' essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

4.1 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).

4.2 APPARECCHIATURA

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

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

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

ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE

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

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello e' 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.

Apparecchi della serie DROP-IN (da incasso)

- Eseguire l'installazione rigorosamente secondo quanto prescritto negli schemi allegati in appendice.
- Effettuare l'installazione solamente su mobili metallici (no legno e/o altri materiali combustibili).
- Fare attenzione al percorso del cavo di alimentazione: i passaggi devono essere privi di spigoli e/o bave taglienti. Inoltre, il cavo, in ogni suo punto, non deve superare di oltre 50°C la temperatura ambiente.

5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

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

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

6 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.

7 POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all' inizio di questo manuale.
- La apparecchiatura puo' 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.

7.1 MONTAGGIO DELL' APPARECCHIATURA SU BASE

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

7.2 UNIONE TRA APPARECCHIATURE

- Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro.
- Unirle utilizzando gli appositi coprigiunti di unione (forniti a richiesta).

8 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

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

8.1 APPARECCHIATURA TIPO "A1"

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

8.2 APPARECCHIATURA TIPO "B21"

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

8.3 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 efficenza. La lunghezza del tubo non deve superare i 3 metri.

9 COLLEGAMENTI

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

9.1 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

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

- Installare a monte dell'apparecchiatura , in un luogo facilmente accessibile , un interruttore onnipolare di portata adeguata , con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm e un dispositivo di protezione ad alta sensibilità. La massima corrente di dispersione dell'apparecchiatura è di 1 mA/kW.
- 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.

9.2 COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura alimentata elettricamente ad una efficace presa di terra. Allacciare il conduttore di terra al mor-

setto 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.

9.3 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 e' 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.

9.4 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.

10 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella T1 sono indicati , per paese di destinazione :

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

Per adattare l'apparecchiaturaal tipo di gas con il quale sarà alimentata seguire le indicazioni della tabella T1 edeffettuare 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.

10.1 PIANO DI COTTURA GAS

10.1.1 SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

- Smontare il pannello comandi.
- Svitare il dado della conduttura e la vite V che blocca il portaugello.
- Smontare l' ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l' ugello UM.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

10.1.2 SOSTITUZIONE DELLA VITE DEL MINIMO

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

10.1.3 SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

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

10.2 FORNO GAS

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

- Rimuovere la suola del forno.
- Allentare la vite V.
- Allentare la vite di fissaggio V e regolare la boccola di regolazione dell'aria alla distanza A indicata in tabella T1.
- Riavvitare a fondo la vite V.
- Smontare l' ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l' ugello UM.

10.2.2 SOSTITUZIONE DELLA VITE DEL MINIMO

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

11 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il Capitolo " ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE ".

ISTRUZIONI PER L' USO

AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE

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

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto , per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per 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.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l’apparecchio.
- L’apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l’intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l’uso dell’apparecchio.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Non introdurre acqua in bacinella quando è vuota e calda, cio' puo' provocare spegnimento dei bruciatori.

12 USO DEL PIANO DI COTTURA GAS

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura e' destinata alla cottura di cibi contenuti in pentole e tegami.
- I bruciatori pilota devono essere accesi manualmente.
- Verificare che gli spartifiamma dei bruciatori siano correttamente inseriti nella loro sede.
- Sul bruciatore da 3.5 kW si devono utilizzare pentole con diametro minimo di 150 mm e massimo di 300 mm.
- Sul bruciatore da 5.5/6 kW si devono utilizzare pentole con diametro minimo di 150 mm e massimo di 350 mm.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

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

● Spento

✸ Accensione pilota

Fiamma minima

Fiamma massima

Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione " ✸ ".

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

Accensione del bruciatore principale

Ruotare la manopola dalla posizione " ✸ " alla posizione " " .

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

Spegnimento

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

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

13 USO DEL FORNO GAS

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura e' 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'accenditore piezo monta 1 batteria tipo AA/AM3/LR6 1,5V. (non fornita).

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

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

0 Spento

140 Temperatura minima

280 Temperatura massima

Accensione del bruciatore principale

- Premere e ruotare la manopola del rubinetto gas su una temperatura qualsiasi.
- Premere a fondo la manopola per attivare l' accenditore piezoelettrico e accendere il bruciatore.
- Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il bruciatore si spegne ripetere l'operazio**ne.**
- Il bruciatore può essere osservato attraverso il foro spia presente sulla suola forno.
- Ruotare la manopola nella posizione corrispondente alla temperatura prescelta.
- Non lasciare aperta la porta del forno durante il suo utilizzo.

14 USO DEL PIANO DI COTTURA ELETTRICO

AVVERTENZE D' USO

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

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

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

0 Spento

1 Temperatura minima

2 ÷5 Temperature intermedie

6 Temperatura massima

Accensione

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

Spegnimento

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

15 USO DEL FORNO ELETTRICO

AVVERTENZE D' USO

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

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

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

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

0 Spento

Riscaldamento cielo (grill) inserito

Riscaldamento suola inserito

Riscaldamento cielo + suola inserito

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

0 Spento

110 Temperatura minima

280 Temperatura massima

Accensione

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

Spegnimento

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

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.
- 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.

AVVIAMENTO VENTILAZIONE (versioni con forno ventilato)

L'interruttore ha le seguenti posizioni di utilizzo :

1 Acceso

0 Spento

Accensione

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

Spegnimento

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

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

Il costruttore dell'apparecchiatura non puo' 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 satinate in acciaio inossidabile, la superfice delle vasche di cottura, la superfice delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato , almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

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

VENTOLA DEL FORNO ELETTRICO (nelle versioni con forno ventilato)

- Effettuare periodicamente la pulitura della ventola. L'accumulo di grasso eccessivo sulle palette è causa di surriscalda-

mento del motore, cattiva distribuzione del calore e conseguente cottura non uniforme.

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

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

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello e' 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.

17 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l' installazione ".

18 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".

18.1 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 regolarita' di accensione dei bruciatori e la efficacia dell' impianto di scarico dei fumi.

18.1.1 VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS

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

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

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

18.2 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 regolarita' di accensione delle resistenze di riscaldamento.

19 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

19.1 PIANO DI COTTURA GAS

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

19.2 FORNO GAS

Il bruciatore principale non si accende

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- La conduttura o l' ugello sono ostruiti.
- La termocoppia è guasta o è insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia è mal collegata al rubinetto gas.
- La manopola del rubinetto gas non viene premuta a sufficienza.
- Il rubinetto gas e' guasto.
- Il bruciatore e' guasto (fori uscita gas intasati).
- La batteria dell'accenditore piezo è scarica.

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il rubinetto gas e' guasto.

19.3 PIANO DI COTTURA ELETTRICO

La piastra non si riscalda.

Possibili cause:

- La piastra e' guasta.

19.4 FORNO ELETTRICO

L' apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.
- Le resistenze sono guaste.
- Il termostato di sicurezza e' intervenuto.
- Il ventilatore e' guasto.(versione con forno ventilato).

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

20 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

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

20.1 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.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

20.2 FORNO GAS

Sostituzione del rubinetto 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 e della termocoppia.

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

Sostituzione della guarnizione porta.

- Staccarle (sono inserite ad incastro sulle estremita').
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione/installazione della batteria dell'accenditore piezo

- Svitare l'interruttore di accensione posto sulla parte superiore dell'accenditore.
- Inserire la batteria prestando attenzione alla polarità (osservare i segni).
- Riavvitare l'interruttore.

Attenzione: Si raccomanda di sostituire la batteria almeno una volta l'anno, per assicurare la prestazione ottimale dell'accenditore piezo.

20.3 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.

- Togliere il fondo dell'apparecchiatura.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

20.4 FORNO ELETTRICO

Sostituzione della resistenza

- Operare all'interno della camera del forno e da dietro la cucina. Scollegare la resistenza e svitare le viti delle flangie.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione ventola forno (nelle versioni con forno ventilato)

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

Sostituzione motore ventilatore forno (nelle versioni con forno ventilato)

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

Sostituzione del termostato di regolazione della temperatura, del selettore, della lampada spia e del termostato di sicurezza

- Sfilare la manopola.
- Smontare il pannello frontale.
- Scollegare il componente dal cablaggio.
- Sfilare il bulbo dalla squadretta di supporto collocata all'interno della camera forno (termostato).

Sostituzione della guarnizione porta.

- Staccarle (sono inserite ad incastro sulle estremita').
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

21 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.

22 COMPONENTI PRINCIPALI

22.1 PIANO DI COTTURA GAS

- Rubinetto gas
- Bruciatore principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia

22.2 FORNO GAS

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

22.3 PIANO DI COTTURA ELETTRICO

- Selettore
- Lampada spia

22.4 FORNO ELETTRICO

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

ALLGEMEINE INFORMATIONEN 23
1 GERÄTEDATEN 23
2 ALLGEMEINE HINWEISE 23
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER 23
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER 23
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER 23
REINIGUNGSHINWEISE 23
3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN 23
3.1 ELEKTROOFEN 23
4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS 23
INSTALLATIONSANLEITUNGEN 24
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER 24
5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE 24
6 AUSPACKEN 24
7 GERÄTEAUFSTELLUNG 24
8 WRASENABZUGSSYSTEM 24
9 ANSCHLÜSSE 24
10 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART 25
10.1 GASKOCHMULDE 25
10.2 GASOFEN 25
11 INBETRIEBNAHME 25
GEBRAUCHSANLEITUNGEN 26
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER 26
16 STILLSTANDZEITEN 27
REINIGUNGSANLEITUNGEN 27
REINIGUNGSHINWEISE 27
WARTUNGSANLEITUNGEN 28
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER 28
17 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART 28
18 INBETRIEBNAHME 28
19 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN 28
19.1 GASKOCHMULDE 28
19.2 GASOFEN 28
19.3 ELEKTROKOCHFELD 29
19.4 ELEKTROOFEN 29
20 ERSATZ VON BAUTEILEN 29
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN. 29
20.1 GASKOCHMULDE 29
20.2 GASOFEN 29
20.3 ELEKTROKOCHFELD 29
20.4 ELEKTROOFEN 29
21 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE 30
22 HAUPTKOMPONENTEN 30
22.1 GASKOCHMULDE 30
22.2 GASOFEN 30
22.3 ELEKTROKOCHFELD 30
22.4 ELEKTROOFEN 30

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

1 GERÄTEDATEN

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

2 ALLGEMEINE HINWEISE

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- 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 Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- 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 ist zum Garen von Lebensmitteln entsprechend den Gebrauchshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammbaren Stoffe in Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR
- Achtung: Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mitdem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit stark reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder dem Fehlen vonErfahrung und Wissen geeignet - es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder im Gebrauch des Gerätes unterwiesen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- 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 Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

REINIGUNGSHINWEISE

- 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.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

3.1 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 die Rückstelltaste des Thermostats drücken. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

4.1 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).

4.2 GERÄT

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

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

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

INSTALLATIONSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- 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 Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

Geräteder Serie DROP-IN (Einbaugeräte)

- Die Installation muß rigoros gemäß der in derAnlage beigelegten
- Schaltpläne erfolgen.Ausschließlich an Metallmöbeln installieren(nicht aus Holz und/oder anderen brennbarenMaterialien).
- Sorgfältig auf den Verlauf des Kabels achten:die Durchgänge müssen frei von Ecken und/oder scharfen Kanten sein. Außerdem darf dasKabel auf seiner gesamten Länge dieRaumtemperatur nicht um mehr als 50° C überschreiten.

5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Bestimmungen.

Für die Installation müssen folgende Vorschriften befolgt werden

- Entsprechende Rechtsverordungen wie Bauordnungen undFeuerungsverordnungen der Länder.
- Verordnungen über Arbeitsstätten.Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischenAnforderungen an Lüftungsanlagen.
- DVGW -Arbeitsblatt G634 “Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen”.
- DVGW -Arbeitsblatt G600 (TRGI) “Technische Regeln fürGasinstallationen”.
- TRF “Technische Regeln für Flüssiggas”.Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien fürKüchen und Flüssiggas.
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen desGasversorgungsunternehmen (GVU).

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

6 AUSPACKEN

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

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von den Außenpaneelen und verwenden Sie ein passendes Lösungsmittel zur Entfernung möglicher Kleberrückstände.

7 GERÄTEAUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden, der im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisolierstoff geschützter Wände auch geringer sein darf.

7.1 GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

7.2 GERÄTEZEILE

- Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus.
- Die Geräte unter Verwendung der auf Anfragemitgelieferten Fugenabdeckungen untereinan-der verbinden

8 WRASENABZUGSSYSTEM

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

8.1 GERÄTETYP "A1"

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

8.2 GERÄTETYP "B21"

- Stellen Sie den Gerätetyp "B21" unter einer Dunstabzugshaube auf.

8.3 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.

9 ANSCHLÜSSE

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

9.1 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.

- Installieren Sie vor dem Gerät einen allpoligen Schutzschalter mit entsprechender Leistung und mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite sowie einen hochsensiblen Differentialschutzschalter. Höchstzulässiger Fehlstrom 1 mA/kW.
- 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.

9.2 ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHSANSCHLUSS

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

9.3 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 die Anschlussrohre vor dem Anschluss des Filters und des Geräts, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

9.4 ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

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

10 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle T1 gibt je nach Bestimmungsland an:

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

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

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

10.1 GASKOCHMULDE

10.1.1 ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE

- Bedienfeld entfernen.
- Lösen Sie die Mutter der Leitung und die Schraube V, mit der der Düsenhalter befestigt ist.
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle T1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen.In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

10.1.2 ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

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

10.1.3 ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

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

10.2 GASOFEN

10.2.1 ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG

- Nehmen Sie den Ofenboden heraus.
- Lockern Sie die Schraube V.
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle T1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Lockern Sie die Befestigungsschraube V und stellen Sie die Luftregelhülse auf den in Tabelle T1 angegebenen Abstand ein.
- Die Schraube V wieder fest verschrauben.

10.2.2 ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

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

11 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "WARTUNGSANLEITUNGEN".

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- 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 ist zum Garen von Lebensmitteln entsprechend den Gebrauchshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammbaren Stoffe in Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR
- Achtung: Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mitdem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit stark reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder dem Fehlen vonErfahrung und Wissen geeignet - es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder im Gebrauch des Gerätes unterwiesen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
- Füllen Sie kein Wasser in das Becken, wenn es leer und heiß ist, denn dies könnte ein Erlöschen der Brenner zur Folge haben.

12 GEBRAUCH DER GASKOCHMULDE

GEBRAUCHSHINWEISE

- 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.
- Auf dem 3,5-kW-Brenner müssen Töpfe mit einem Durchmesser von min. 150 mm und max. 300 mm benutzt werden.
- Auf dem 5,5/6-kW-Brenner müssen Töpfe mit einem Durchmesser von min. 150 mm und max. 350 mm benutzt werden.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Knebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

✸ Einschalten des Zündbrenners

Kleinste Flamme

Größte Flamme

Einschalten des Zündbrenners

Den Bedienknebel eindrücken und auf " ✸ " drehen.

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

Einschalten des Hauptbrenners

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

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

Ausschalten

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

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

13 GEBRAUCH DES GASOFENS

GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln auf den mitgelieferten Einschubrosten bestimmt
- Lassen Sie die Tür während des Ofenbetriebs nicht geöffnet (auch nicht spaltweise).
- Der Piezozünder wird mit 1 Batterie des Typs AA/AM3/LR6.(nicht mitgeliefert) betrieben

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Knebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

140 Mindesttemperatur

280 Höchsttemperatur

Einschalten des Hauptbrenners

- Den Knebel des Gashahns drücken und auf eine beliebige Temperatur drehen.
- Den Knebel ganz eindrücken, um den Piezozünder zu aktivieren und den Brenner anzuzünden.
- Halten Sie den Knebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Wenn der Brenner ausgeht, den Vorgang **wiederholen.**
- Sie können den Brenner durch das Sichtfenster am Ofenboden sehen.
- Drehen Sie den Knebel auf die Stellung, die der gewählten Temperatur entspricht.
- Lassen Sie die Ofentür während der Benutzung nicht offen.

14 BEDIENUNG DES ELEKTROKOCHFELDS

GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt.
- Verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden. Den Wokherd mit der hierfür vorgesehenen Spezialpfanne verwenden.
- Lassen Sie die Kochplatten nicht ohne oder mit leerem Topf eingeschaltet.
- Gießen Sie keine kalte Flüssigkeiten über die heiße Platte.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

1 Mindesttemperatur

2 ÷5 Zwischentemperaturstufen

6 Höchsttemperatur

Einschalten

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

Ausschalten

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

15 GEBRAUCH DES ELEKTROOFENS

GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln auf den mitgelieferten Einschubrosten bestimmt
- Lassen Sie die Tür während des Ofenbetriebs nicht geöffnet (auch nicht spaltweise).
- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Lüferrad in der Garkammer der die Auftauunggefrorener Lebensmittel (Luftumwälzung bei Raumtemperatur) sowie das Garen mit forcierterHeißluft ermöglicht; (mod. Gelüfteten ofens).

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

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

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

Oberhitze (Grill) eingeschaltet

Unterhitze eingeschaltet

Ober- und Unterhitze eingeschaltet

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

110 Mindesttemperatur

280 Höchsttemperatur

Einschalten

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

Ausschalten

- Drehen Sie den Thermostatknebel 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.
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Absperrhähne und Hauptschalter.

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 für wenigstens 60 Minuten bei Mindesttemperatur in Betrieb.

Ingangsetzen des Lüflerrades (mod. Gelüfteten ofens)

Der Schalter hat folgende Betriebsstellungen :

1 Ein

0 Aus

Einschalten

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

Ausschalten

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

REINIGUNGSANLEITUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

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.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

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

Reinigung des Lüfterrades (mod. Gelüfteten ofens)

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

WARTUNGSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- 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 Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

17 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

18 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.

18.1 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.

18.1.1 PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

- Verwenden Sie einen Druckmesser mit 0,1 mbar Mindestauflösung.
- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss und schließen Sie den Druckmesser an.
- Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.

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

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

18.2 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.

19 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

19.1 GASKOCHMULDE

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein.

Mögliche Ursachen:

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

Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs.

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

19.2 GASOFEN

Der Hauptbrenner schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt am Gashahn angeschlossen.
- Der Knebel des Gashahns wird nicht genügend gedrückt.
- Der Gashahn ist defekt.

- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).
- Batterie des Piezozünders ist leer

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Gashahn ist defekt.

19.3 ELEKTROKOCHFELD

Die Platte erhitzt sich nicht.

Mögliche Ursachen:

- Die Platte ist defekt.

19.4 ELEKTROOFEN

Das Gerät heizt nicht.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.
- Der Lüfterrad ist defekt. (mod.Gelüfteten ofens)

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

20 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Vor Durchführung jedes Eingriffs muss die eventuell vorhandene Stromzufuhr zum Gerät getrennt werden.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Gaskreises sicher, dass an ihren Anschlussstellen an den Kreis keine Undichtigkeiten vorliegen.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.

20.1 GASKOCHMULDE

Ersatz des Gasschaltknebels

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

Ersatz des Zündbrenners und des Thermoelements

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

20.2 GASOFEN

Ersatz des Gashahns und des Piezozünders.

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

Ersatz des Brenners und des Thermoelements.

- Das obere Bedienfeld ausbauen.
- Nehmen Sie den Ofenboden heraus.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz der Türdichtung.

- Die Dichtungen lösen (sie sind an den Enden eingedrückt).
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

AUSTAUSCH/EINSETZEN DER BATTERIE DES PIEZOZÜNDERS

- Schrauben Sie den Zündschalter im oberen Teil des Piezozünders ab.
- Legen Sie die Batterie unter Beachtung der Polarität ein (Vorzeichen beachten)
- Schrauben Sie den Zündschalter wieder ein.

Achtung: Die Batterie sollte mindestens einmal jährlich gewechselt werden, um den einwandfreien Betrieb des Piezozünders zu gewährleisten.

20.3 ELEKTROKOCHFELD

Ersatz des Wahlschalters und der Kontrolllampe

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

Ersatz der Kochplatte.

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

20.4 ELEKTROOFEN

Ersatz des Heizelements

- Vom Innern der Ofenkammer und von hinterden Gerät aus vorgehen. Das Heizelementabhängen und die Schrauben vom Befestigungs-flansch lockerschrauben.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Lüfterrad (Mod. Gelüfteten ofens)

- Roste und Rosthalterungen abnehmen, dieSchutzabdeckung des Lüfterrades entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Motor für Lüfterrad (Mod. Gelüfteten ofens)

- Schutzabdeckung des Lüfterrades entfernen.
- Rückblende abnehmen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Temperaturregelthermostats, des Wahlschalters, der Kontrolllampe und des Sicherheitsthermostats

- Den Griff abziehen.
- Frontblende abnehmen.
- Das Bauteil von der Verkabelung trennen.
- Die Kugel aus dem Haltewinkel im Backraum herausziehen (Thermostat).

Ersatz der Türdichtung.

- Die Dichtungen lösen (sie sind an den Enden eingedrückt).
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

21 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie die Rückstände etwaiger Unreinheiten.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

22 HAUPTKOMPONENTEN

22.1 GASKOCHMULDE

- Gasschaltknebel
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement

22.2 GASOFEN

- Gasschaltknebel
- Hauptbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozünder

22.3 ELEKTROKOCHFELD

- Wahlschalter
- Kontrolllampe

22.4 ELEKTROOFEN

- Wahlschalter
- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement
- Kontrolllampe
- Motor für Lüfterrad (mod. Gelüfteten ofens)
- Türdichtung

1 APPLIANCE SPECIFICATIONS 32
2 GENERAL PRESCRIPTIONS 32
REMINDERS FOR THE INSTALLER 32
REMINDERS FOR THE USER 32
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN 32
REMINDERS FOR CLEANING 32
3 SAFETY AND CONTROL DEVICES 32
3.1 ELECTRIC OVEN 32
4 DISPOSAL OF PACKING AND THE APPLIANCE 32
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION 32
REMINDERS FOR THE INSTALLER 32
5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS 33
6 UNPACKING 33
7 POSITIONING 33
8 FUMES EXHAUST SYSTEM 33
9 CONNECTIONS 33
10 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS 34
10.1 GAS HOB 34
10.2 GAS OVEN 34
11 COMMISSIONING 34
INSTRUCTIONS FOR USE 34
REMINDERS FOR THE USER 34
16 PROLONGED DISUSE 36
INSTRUCTIONS FOR CLEANING 36
REMINDERS FOR CLEANING 36
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE 36
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN 36
17 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS 36
18 COMMISSIONING 36
19 TROUBLESHOOTING 37
19.1 GAS HOB 37
19.2 GAS OVEN 37
19.3 ELECTRIC HOB 37
19.4 ELECTRIC OVEN 37
20 REPLACING COMPONENTS 37
REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS 37
20.1 GAS HOB 37
20.2 GAS OVEN 37
20.3 ELECTRIC HOB 37
20.4 ELECTRIC OVEN 38
21 CLEANING THE INTERIOR 38
22 MAIN COMPONENTS 38
22.1 GAS HOB 38
22.2 GAS OVEN 38
22.3 ELECTRIC HOB 38
22.4 ELECTRIC OVEN 38

GENERAL INFORMATION

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

1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

- The appliance data plate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are also detailed on decals under the brand logo and on the packing.

2 GENERAL PRESCRIPTIONS

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

REMINDERS FOR THE INSTALLER

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

REMINDERS FOR THE USER

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

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

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

REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the 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 direct or high pressure water jets to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.

3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

3.1 ELECTRIC OVEN

SAFETY THERMOSTAT

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

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

4 DISPOSAL OF PACKING AND THE APPLIANCE

4.1 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).

4.2 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.

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

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

REMINDERS FOR THE INSTALLER

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

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

Appliances in the DROP-IN series

- The appliance must be installed in strictc ompliance with the directions given in the attached drawings.
- Appliances should only be installed on units made of metal (and not wood and/or other flammable materials).
- Take particular care with the power lead: the channelways must be perfectly smooth with no sharp corners and/or edges. The lead must not, at any point, be subjected to temperatures of more than 50°C above normal room temperature.

5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current safety standards.

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

6 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 external panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels

7 POSITIONING

- The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the start 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.

7.1 APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

7.2 JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height.
- Unite the appliances using the special unionjoint-coverings supplied upon request

8 FUMES EXHAUST SYSTEM

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

8.1 APPLIANCE TYPE "A1"

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

8.2 APPLIANCE TYPE "B21"

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

8.3 APPLIANCE TYPE "B11"

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

9 CONNECTIONS

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

9.1 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.

- At an easily accessible point upline of the appliance, fit an all-pole disconnect switch of suitable capacity with a contact breaking distance of at least 3 mm, and a highly sensitive differential protection device. The maximum permitted leakage current is 1 mA/kW.
- 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.

9.2 PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient ground circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol ⏚ located 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.

9.3 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 from ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for gas leaks at the connection points.

9.4 CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be provided using materials resistant to temperatures of 100 °C. The bottom of the applian-

ce must not be subjected to steam produced by drainage of hot water.

10 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

Table T1 specifies, for each country:

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

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

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

10.1 GAS HOB

10.1.1 REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE

- Remove the control panel.
- Unscrew the locking nut of the tubing and the screw V that secures the nozzle holder.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM.
- Re-assemble all parts.For assembly, proceed in reverse order.

10.1.2 REPLACING THE MINIMUM ADJUSTMENT SCREW

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

10.1.3 REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

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

10.2 GAS OVEN

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

- Remove the oven floor.
- Slacken screw V.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM.
- Slacken fixing screw V and set the air regulator ferrule to distance A as indicated in table T1.
- Retighten screw V fully.

10.2.2 REPLACING THE MINIMUM ADJUSTMENT SCREW

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

11 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE "

INSTRUCTIONS FOR USE

REMINDERS FOR THE USER

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

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the reminders for use. Any other use must be considered improper
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Do not pour water in the container when it is empty and hot, as the burners may go out.

12 USING THE GAS HOB

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods contained in pots and pans.
- The pilot burners have to be turned on manually.
- Check that the flame spreaders are correctly placed on the burners.
- With the 3.5 kW burner, only use pots having a minimum diameter of 150 mm and maximum of 300 mm.

• With the 5.5/6 kW burner, only use pots having a minimum diameter of 150 mm and maximum of 350 mm.

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas tap control knob has the following positions:

● Off

✶ Pilot ignition

Minimum flame

Maximum flame

Pilot ignition

Press and turn the knob to position " ✶ ".

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

Main burner ignition

Turn the knob from position " ✶ " to " " .

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

Switching off

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

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

13 USING THE GAS OVEN

REMINDERS FOR USE

• The appliance is designed for cooking foods placed on the grilles provided.
• Do not leave the door even partially open during use.
• The piezo igniter requires one AA/AM3/LR6 battery (not provided).

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas tap control knob has the following positions:

0 Off

140 Minimum temperature

280 Maximum temperature

Main burner ignition

• Press and turn the gas tap to any temperature.
• Press the knob fully down to activate the piezoelectric ignition and light the burner.
• Hold the knob down for about 20 seconds before releasing it. If the burner goes out, repeat the operation .
• The pilot flame can be seen through the peep hole on the control panel.
• Turn the knob to the chosen temperature setting.
• Do not leave the door open during use.

14 USING THE ELECTRIC HOB

REMINDERS FOR USE

• The appliance is designed for cooking foods contained in pots and pans.
• Use flat-bottomed pans.On the wok must be use the specific 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:

0 Off

1 Minimum temperature

2 ÷5 Intermediate temperatures

6 Minimum temperatures

Switching on

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

Switching off

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

15 USING THE ELECTRIC OVEN

REMINDERS FOR USE

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

SWITCHING ON AND OFF

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

The control knob has the following positions:

0 Off

Top element (grill) on

Bottom element on

Top element + bottom element on

The thermostat control knob has the following positions:

0 Off

110 Minimum temperature

280 Maximum temperature

Switching on

• Turn the control knob to the chosen position.

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

Switching off

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

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 lids open.
- Shut off taps and main switches upline of 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.

Ventilation start (mod. ventilated oven)

The switch has the following positions:

1 ON

0 OFF

Switching on

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

Switching off

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

INSTRUCTIONS FOR CLEANING

REMINDERS FOR CLEANING

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

- Disconnect the appliance 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 direct or high pressure water jets to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath 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.

Cleaning fan (mod.ventilated oven)

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

INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

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

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

17 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter " Instructions for installation "

18 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".

18.1 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.

18.1.1 CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE

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

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

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

18.2 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.

19 TROUBLESHOOTING

19.1 GAS HOB

The pilot burner does not light

Possible causes:

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

Pilot burner goes out during use

Possible causes:

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

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

Possible causes:

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

19.2 GAS OVEN

The pilot burner does not light

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective thermocouple or insufficient heating.
- Thermocouple incorrectly connected to gas tap.
- Knob of gas tap not pressed
- Defective gas tap.
- Defective burner (gas outlet holes clogged).
- Battery of piezo igniter flat

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Defective gas tap.

19.3 ELECTRIC HOB

The hotplate does not heat.

Possible causes:

- Hotplate defective.

19.4 ELECTRIC OVEN

The appliance does not heat.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.
- Heating elements defective.
- Safety thermostat tripped.
- Defective fan. (mod. ventilated oven).

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

20 REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

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

20.1 GAS HOB

Replacing the gas tap

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

Replacing the pilot burner and thermocouple.

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

20.2 GAS OVEN

Replacing the gas tap and piezo igniter.

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

Replacing the burner and thermocouple.

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

Replacing the door seal.

- Remove the seals (fitted in place around the edges).
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

REPLACING/FITTING THE BATTERY OF THE PIEZO IGNITER

- Unscrew the ignition push-button on the top of the igniter.
- Insert the battery with the positive (+) and negative (-) terminals properly aligned with the symbols in the battery compartment.
- Screw the push-button back on.

Important: Replace the battery at least once a year in order to ensure optimum operation of the piezo igniter.

20.3 ELECTRIC HOB

Replacing the knob and indicator light

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

Replacing the hotplate.

- Remove the bottom of the appliance.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

20.4 ELECTRIC OVEN

Replacing the heating element

- Working inside the oven chamber and from behind of the appliance, disconnect the heating element and remove the screw from the flanges.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the fan (mod.ventilated oven)

- Remove racks, rack-holders and fan protection from inside the cooking chamber.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the fan motor (mod.ventilated oven)

- Remove the fan protection from inside the cooking chamber.
- Remove the posterior panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the temperature thermostat, the control knob, the indicator lamp and the safety thermostat

- Remove the control knob.
- Remove the front panel
- Disconnect the component from the wiring.
- Remove the bulb from the support bracket on the inside of the oven chamber (thermostat).

Replacing the door seal.

- Remove the seals (fitted in place around the edges).
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

21 CLEANING THE INTERIOR

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

22 MAIN COMPONENTS

22.1 GAS HOB

- Gas tap
- Main burner
- Pilot burner
- Thermocouple

22.2 GAS OVEN

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

22.3 ELECTRIC HOB

- Control knob
- Indicator light

22.4 ELECTRIC OVEN

- Control knob
- Working thermostat
- Safety thermostat
- Heating element
- Indicator light
- Fan motor (mod.ventilated oven)
- Door seal

1 DONNÉES DE L'APPAREIL 40
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX 40
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR 40
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR 40
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN 40
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE 40
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE 40
3.1 FOUR ÉLECTRIQUE 40
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL 40
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION 41
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR 41
5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE 41
6 DÉBALLAGE 41
7 MISE EN PLACE 41
8 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES 41
9 RACCORDEMENTS 41
10 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ 42
10.1 PLAN DE CUISSON AU GAZ 42
10.2 FOUR À GAZ 42
11 MISE EN SERVICE 42
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION 42
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR 42
16 PÉRIODES D'INACTIVITÉ 44
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE 44
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE 44
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN 44
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN 44
17 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ 45
18 MISE EN SERVICE 45
19 RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS 45
19.1 PLAN DE CUISSON AU GAZ 45
19.2 FOUR À GAZ 45
19.3 PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE 45
19.4 FOUR ÉLECTRIQUE 45
20 REMPLACEMENT DE PIÈCES 45
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES. 45
20.1 PLAN DE CUISSON AU GAZ 46
20.2 FOUR À GAZ 46
20.3 PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE 46
20.4 FOUR ÉLECTRIQUE 46
21 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES 46
22 PIÈCES PRINCIPALES 46
22.1 PLAN DE CUISSON AU GAZ 46
22.2 FOUR À GAZ 46
22.3 PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE 46
22.4 FOUR ÉLECTRIQUE 46

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre fournit des informations générales dont tous les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées à chaque utilisateur de ce manuel figurent dans les chapitres suivants (« INSTRUCTIONS POUR .... »).

1 DONNÉES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commandes.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les talons sous la marque et sur l'emballage.

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur 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.

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler et entretenir 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 inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE
- Attention: Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec incapacité sychique et de motion, ou le manque d'expérience et de connaissances, sauf s'il y a contrôle ou instruction sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur 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.

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- 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 laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

3.1 FOUR ÉLECTRIQUE

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- 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 appuyer sur le bouton de rétablissement du thermostat. Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé

4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

4.1 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 feuillards (en polypropylène - PP)

4.2 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.

• Ne pas l'abandonner dans la nature.
• Le rendre inutilisable avant son élimination

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

• Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
• L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
• Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur 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.

Appareils de la série DROP-IN (à encastrer)

• Effectuer l'installation en respectant rigoureusement les indications des schémas en annexe.
• N'installer ces appareils que sur des meubles métalliques (bois et/ou autres matériaux combustibles à éviter).
• Faire attention au cordon d'alimentation: les passage ne doivent présenter ni angle ni bavure susceptible de couper le cordon. De plus, la différence entre la température ambiante et celle du cordon ne doit pas être supérieure à 50°C.

5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

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

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

6 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 de protection des panneaux extérieurs. Enlever les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

7 MISE EN PLACE

• Les dimensions de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées dans le schéma d'installation figurant au début 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.

7.1 MONTAGE DE L' APPAREIL SUR UN SOCLE

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

7.2 UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

• Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail soient alignés.
• Unissez les appareils en utilisant les couvre-joints d'union spéciaux fournis sur demande

8 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.

8.1 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.

8.2 APPAREIL DE TYPE « B21 »

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

8.3 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 efficace. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

9 RACCORDEMENTS

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

9.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

• Installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un disjoncteur omnipolaire d'une capacité adaptée, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm et un dispositif de protection à haute sensibilité. Le courant de fuite maximum de l'appareil est de 1 mA/kW.
• 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 serre-câble.
• Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

9.2 MISE À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil 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 nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne avec le symbole  situé sur la partie extérieure du fond.

9.3 RACCORDEMENT 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.

9.4 RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à 100 °C. La vapeur produite par l'évacuation de l'eau chaude ne doit pas atteindre le fond de l'appareil.

10 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau T1 indique, par pays de destination :

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

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

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

10.1 PLAN DE CUISSON AU GAZ

10.1.1 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL

- Démonter le panneau de commandes.
- Dévisser l'écrou de la conduite et la vis V qui bloque le porte-injecteur.
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Remonter toutes les pièces.Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

10.1.2 REMPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

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

10.1.3 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter le panneau de commandes
- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser le raccord R à fond. Remonter toutes les parties.
- Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

10.2 FOUR À GAZ

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

- Enlever la sole du four.
- Desserrer la vis V.
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Desserrer la vis de fixation V et régler la douille de réglage de l'air à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Revisser à fond la vis V.

10.2.2 REMPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

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

11 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre « INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ».

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler et entretenir 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 inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE
- Attention: Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec incapacité sychique et de motion, ou le manque d'expérience et de connaissances, sauf s'il y a contrôle ou instruction sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.
- Ne pas verser d'eau dans le bac lorsqu'il est vide et chaud afin d'éviter l'extinction des brûleurs.

12 UTILISATION DU PLAN DE CUISSON AU GAZ

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poêles.
- Les veilleuses doivent être allumées manuellement.
- Vérifier que les chapeaux des brûleurs sont replacés correctement dans leur emplacement.
- Sur les brûleurs de 3,5 kW, utiliser des casseroles de 150 mm de diamètre minimum et de 300 mm maximum.
- Sur les brûleurs de 5,5/6 kW, utiliser des casseroles de 150 mm de diamètre minimum et de 350 mm maximum.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

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

● Éteinte

✸ Allumage de la veilleuse

Flamme minimum

Flamme maximum

Allumage de la veilleuse

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

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

Allumage du brûleur principal

Tourner la manette de la position " ✸ " à la position " ".

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

Extinction

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

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

13 UTILISATION DU FOUR À GAZ

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil
- Ne pas laisser la porte du four ouverte ou entrouverte pendant son utilisation
- L'allumeur piézo dispose d'1 pile type AA/AM3/LR6.(non fournie).

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

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

0 Éteint

140 Température de cuisson minimum

280 Température maximum

Allumage du brûleur principal

- Appuyer et tourner la manette du robinet du gaz sur une température quelconque.
- Appuyer à fond sur la manette pour activer l'allumeur piézoélectrique et allumer le brûleur.
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si le brûleur s'éteint **.**
- Le brûleur peut être observé à travers l'orifice se trouvant sur la sole du four.
- Tourner la manette dans la position correspondant à la température choisie.
- Ne pas laisser la porte du four ouverte pendant son utilisation.

14 UTILISATION DU PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENTS

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

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

0 Éteint

1 Température minimum

2 ÷5 Températures intermédiaires

6 Température maximum

Allumage

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

Extinction

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

15 UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENTS

- 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.
- Ventilateur dans la chambre permettant ladécongélation (air à température ambiant) ou la cuisson des aliments par convection forcée (air chaude); (mod.four aéré).

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

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

0 Éteint

Chauffage de la voûte (gril) allumé

Chauffage de la sole allumé

Chauffage voûte + sole allumé

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

0 Éteint

110 Température de cuisson minimum

280 Température maximum

Allumage

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

Extinction

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

16 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

- Nettoyer l'appareil à fond.
- 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 ouverts.
- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.

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

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

Démarrage ventilation (mod. four aéré)

L'interrupteur a les positions d'utilisation suivantes :

1 Allumé

0 Éteint

Allumage

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

Extinction

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

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- 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 laver l’appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

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

Nettoyage du ventilateur (mod.four aéré)

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

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux nor-

mes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur 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.

17 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation "

18 MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareilEn cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe " Résolution des dysfonctionnements "

18.1 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

18.1.1 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 T2, interrompre le fonctionnement de l'appareil et contacter la société de distribution de gaz.

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

18.2 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

19 RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

19.1 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
- L'utilisateur n'appuie pas suffisamment sur la manette du robinet ou de la valve de gaz.

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

Causes possibles

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

19.2 FOUR À GAZ

Le brûleur principal ne s'allume pas

Causes possibles

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet de gaz.
- La manette du robinet de gaz n'est pas suffisamment pressée.
- Le robinet de gaz est en panne.
- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés)
- Pile de l'allumeur piézo à plat.

Le chauffage ne se règle pas

Causes possibles

- Le robinet de gaz est en panne.

19.3 PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE

La plaque ne chauffe pas.

Causes possibles

- La plaque est défectueuse.

19.4 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 ventilateur est défectueux.(mod. four aéré).

Le chauffage ne se règle pas

Causes possibles

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux

20 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération
- Après avoir remplacé une pièce du circuit de gaz, vérifier qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement au circuit.

- Après le remplacement d'un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage

20.1 PLAN DE CUISSON AU GAZ

Remplacement du robinet de gaz

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

Remplacement de la veilleuse et du thermocouple

- Démonter le panneau de commandes
- Enlever les grilles d'appui et les brûleurs
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

20.2 FOUR À GAZ

Remplacement du robinet de gaz et de l'allumeur piézo.

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

Remplacement du brûleur et du thermocouple.

- Démonter le panneau supérieur de commandes.
- Enlever la sole du four.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement du joint de la porte.

- Le détacher (il est encastré sur les extrémités).
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

REMPLACEMENT/INSTALLATION DE LA PILE DE L'ALLUMEUR PIÉZO

- Dévisser l'interrupteur d'allumage qui se trouve sur le dessus de l'allumeur.
- Placer la pile en positionnant correctement les pôles (observer les symboles + et -)
- Revisser l'interrupteur.

Attention : Il est recommandé de remplacer la pile au moins une fois par an pour assurer le fonctionnement de l'allumeur piézo.

20.3 PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE

Remplacement du sélecteur et du voyant

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

Remplacement de la plaque.

- Enlever le fond de l'appareil.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

20.4 FOUR ÉLECTRIQUE

Remplacement de la résistance

- Procédez par l'intérieur de la chambre du four.Débranchez la résistance et dévissez les vis surles brides
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Replacement du ventilateur (Mod.four aéré)

- Retirez les grilles, les supports des grilles et les écrans de protection.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Replacement du moteur du ventilateur (Mod.four aéré)

- Retirez les écrans de protection.
- Enlever le panneau postérieur.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement du thermostat de réglage de la température, du sélecteur, du voyant et du thermostat de sécurité

- Sortir la manette.
- Démonter le panneau avant.
- Déconnecter le composant du câblage.
- Dégager le bulbe de l'équerre de support se trouvant à l'intérieur de la cellule du four (thermostat).

Remplacement du joint de la porte.

- Le détacher (il est encastré sur les extrémités).
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

21 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

22 PIÈCES PRINCIPALES

22.1 PLAN DE CUISSON AU GAZ

- Robinet de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple

22.2 FOUR À GAZ

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

22.3 PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE

- Sélecteur
- Voyant

22.4 FOUR ÉLECTRIQUE

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

- Voyant
- Moteur ventilateur (mod.four aéré)
- Joint de la porte

INFORMACIÓN GENERAL 49
1 DATOS DEL EQUIPO 49
2 ADVERTENCIAS GENERALES 49
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR 49
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO 49
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR 49
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA 49
3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL 49
3.1 HORNO ELÉCTRICO 49
4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO 49
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN 50
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR 50
5 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA 50
6 DESEMBALAJE 50
7 EMPLAZAMIENTO 50
8 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS 50
9 CONEXIONES 50
10 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS 51
10.1 PLACA DE COCCIÓN DE GAS 51
10.2 HORNO DE GAS 51
11 PUESTA EN SERVICIO 51
INSTRUCCIONES DE USO 51
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO 51
16 INACTIVIDAD DEL EQUIPO 53
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA 53
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA 53
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO 53
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR 53
17 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS 54
18 PUESTA EN SERVICIO 54
19 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 54
19.1 PLACA DE COCCIÓN DE GAS 54
19.2 HORNO DE GAS 54
19.3 PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA 54
19.4 HORNO ELÉCTRICO 54
20 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES 54
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES. 54
20.1 PLACA DE COCCIÓN DE GAS 54
20.2 HORNO DE GAS 55
20.3 PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA 55
20.4 HORNO ELÉCTRICO 55
21 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS 55
22 COMPONENTES PRINCIPALES 55
22.1 PLACA DE COCCIÓN DE GAS 55
22.2 HORNO DE GAS 55
22.3 PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA 55
22.4 HORNO ELÉCTRICO 55

INFORMACIÓN GENERAL

En este capítulo se suministran informaciones generales que deben conocer todos los usuarios de este manual. Las informaciones específicas para cada usuario del manual figuran en los capítulos siguientes ("INSTRUCCIONES PARA ... ").

1 DATOS DEL EQUIPO

- La placa de datos del equipo está aplicada a la superficie interior del panel de mandos.
- El modelo y el número de serie del equipo también figuran en las etiquetas aplicadas bajo la marca y en el embalaje.

2 ADVERTENCIAS GENERALES

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el empleo de recambios originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo 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 inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con la aplicación.
- Esta aplicación no se piensa para uso de personas (niños incluyendo) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o la carencia de la experiencia y del conocimiento, a menos que hayan sido dados la supervisión o la instrucción referente al uso de la aplicación por una persona responsable de su seguridad.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

- Limpiar 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 lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.

3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

3.1 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 presionar el pulsador de rearme del termostato. Esta operación debe ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado y autorizado

4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

4.1 EMBALAJE

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

- sobrecubierta transparente, bolsas del manual de instrucciones y de los inyectores (polietileno - PE).
- flejes (polipropileno - PP)

4.2 EQUIPO

El equipo está realizado en más del 90% de su peso con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa aluminizada, cobre, etc.).

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

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

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

Aparatos de la serie DROP-IN (de empotrar)

- Al efectuar la instalación, respetar escrupulosamente los esquemas que se anexanen el apéndice.
- Instalar los aparatos exclusivamente en muebles metálicos (no de madera ni de ningún otro material combustible).
- Controlar atentamente el recorrido del cable de alimentación. No pasarlo sobre aristas ni rebabas cortantes. Ningún punto del cable debe superar en más de 50°C la temperatura ambiente.

5 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

Instalar el equipo con arreglo a las normas de seguridad vigentes.

Instalar el equipo con arreglo a EN 1717 y a las disposiciones nacionales sobre la utilización del agua.

6 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.

7 EMPLAZAMIENTO

- Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.
- El equipo se puede instalar solo o unido a otros aparatos de la misma gama.
- Este equipo no se puede empotrar.
- Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes. Esta distancia puede ser menor si las paredes son incombustibles o están protegidas con un aislante térmico.

7.1 MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

7.2 UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- Juntar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras coincidan.
- Unir los equipos utilizando los cubrejuntas deunión realizados a tal proposito suministradospor encargo.

8 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.

8.1 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.

8.2 EQUIPO TIPO "B21"

- Instalar el equipo tipo "B21" bajo una campana extractora.

8.3 EQUIPO TIPO "B11"

- Montar sobre el equipo tipo "B11" la chimenea adecuada, que se debe pedir al fabricante del equipo. Seguir las instrucciones de montaje suministradas con la chimenea.
- Conectar a la chimenea un tubo de 150-155 mm de diámetro que pueda resistir una temperatura de 300 °C.
- El tubo debe desembocar en el exterior o en un conducto de salida apropiado. La longitud del tubo no debe superar los 3 metros.

9 CONEXIONES

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

9.1 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.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un interruptor omnipolar de capacidad adecuada con apertura de los contactos no inferior a 3 mm, y un dispositivo de protección de alta sensibilidad. La corriente máxima de dispersión del equipo es de 1 mA/kW.
- 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.

9.2 CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

Conectar los equipos eléctricos a una puesta a tierra eficaz. Conectar el conductor de tierra al borne que lleva el símbolo ⏚, situado junto a la regleta de entrada de la línea.

Conectar la estructura metálica de los equipos eléctricos a un punto equipotencial. Conectar el conductor al borne que tiene el símbolo , situado en la parte exterior del fondo.

9.3 CONEXIÓN A LA RED 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 máxima 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.

9.4 CONEXIÓN AL DESAGÜE

Los conductos de desagüe se han de realizar con materiales resistentes a una temperatura de 100 °C. El fondo del equipo no ha de quedar expuesto al vapor producido por el vaciado del agua caliente.

10 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

En la tabla T1 se indican, para los distintos países de destino:

- los gases que se pueden utilizar para alimentar el equipo
- los inyectores y las regulaciones para cada uno de dichos gases.El número de inyector indicado en la tabla T1 está grabado en el cuerpo de los propios inyectores.

Para adaptar el equipo al tipo de gas con el que será alimentado, seguir las indicaciones de la tabla T1 y efectuar las operaciones que se describen a continuación:

- Sustituir el inyector del quemador principal (UM).
- Ubicar el regulador de aire del quemador principal a la distancia A.
- Sustituir el inyector del piloto (UP).
- Regular el aire del piloto (si corresponde).
- Sustituir el inyector del mínimo de la llave del gas (Um).
- Aplicar al equipo la etiqueta que indica el nuevo tipo de gas utilizado.Los inyectores y las etiquetas se suministran con el equipo.

10.1 PLACA DE COCCIÓN DE GAS

10.1.1 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL

- Desmontar el panel de mandos.
- Desenroscar la tuerca del conducto y el tornillo V de fijación del portainyector.
- Desmontar el inyector UM y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector UM.
- Volver a montar todas las partes.Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

10.1.2 SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DEL MÍNIMO

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar el inyector Um y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector Um.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar en orden contrario las operaciones de desmontaje.

10.1.3 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

- Desmontar el panel de mandos.
- Desenroscar el racor R.
- Desmontar el inyector UP y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el racor R. Volver a montar todas las partes.
- Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

10.2 HORNO DE GAS

10.2.1 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL Y REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO

- Extraer el suelo del horno.
- Aflojar el tornillo V.Desmontar el inyector UM y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector UM.
- Aflojar el tornillo de fijación V y ubicar el casquillo de regulación de aire a la distancia A indicada en la tabla T1.
- Enroscar a tope el tornillo V.

10.2.2 SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DEL MÍNIMO

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar el inyector Um y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector Um.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar en orden contrario las operaciones de desmontaje.

11 PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO"

INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el empleo de recambios originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo 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 inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con la aplicación.
- Esta aplicación no se piensa para uso de personas (niños incluyendo) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o la carencia de la experiencia y del conocimiento, a menos que hayan sido dados la supervisión o la instrucción referente al uso de la aplicación por una persona responsable de su seguridad.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- No verter agua en la bandeja cuando esté vacía y caliente, ya que podrían apagarse los quemadores.

12 USO DE LA PLACA DE COCCIÓN DE GAS

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción de alimentos contenidos en ollas y sartenes.
- Los quemadores piloto se deben encender manualmente.
- Controlar que las coronas de los quemadores estén bien ubicadas en sus alojamientos.
- Sobre el quemador de 3,5 kW se deben utilizar ollas con diámetro de 150 a 300 mm.
- Sobre el quemador de 5,5/6 kW se deben utilizar ollas con diámetro de 150 a 350 mm.

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

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

● Apagado

✸ Encendido del piloto

Llama mínima

Llama máxima

Encendido del piloto

Presionar el mando y girarlo a la posición " ✸ ".

- Presionar el mando a tope y acercar una llama al piloto para encenderlo.
- Mantener presionado el mando alrededor de 20 segundos y soltarlo. Si el piloto se apaga, repetir la operación.

Encendido del quemador principal

Girar el mando de la posición " ✸ " a la posición " " .

Luego, según necesidad, situar el mando en cualquier posición comprendida entre " " y " ".

Apagado

Para apagar el quemador principal, girar el mando a la posición " ✸ ".

Para apagar el piloto, presionar el mando y girarlo a la posición " ● ".

13 USO DEL HORNO DE GAS

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción de alimentos ubicados sobre las parrillas que se suministran.
- No dejar la puerta del horno total o parcialmente abierta durante el uso.
- El encendedor piezoeléctrico utiliza 1 pila del tipo AA/AM3/LR6 (no incluida en la dotación).

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

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

0 Apagado

140 Temperatura mínima

280 Temperatura máxima

Encendido del quemador principal

- Presionar el mando de la llave del gas y girarla a una posición de cocción cualquiera.
- Presionar el mando a tope para activar el encendedor piezoeléctrico y encender el quemador.
- Mantener presionado el mando alrededor de 20 segundos y soltarlo. Si el quemador se apaga, repetir la **operación.**
- El quemador se puede observar a través del orificio presente en el suelo del horno.
- Girar el mando a la posición correspondiente a la temperatura elegida.
- No dejar la puerta del horno abierta durante el uso.

14 USO DE LA PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción de alimentos contenidos en ollas y sartenes.
- Utilizar ollas de fondo plano. Utilizar ollas para el wok.
- No dejar las placas encendidas sin ollas o con ollas vacías.
- No verter líquidos fríos sobre la placa caliente.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

1 Temperatura mínima

2 ÷ 5 Temperaturas intermedias

6 Temperatura máxima

Encendido

- Girar el mando del selector a la posición elegida.
- Se enciende el testigo amarillo.

Apagado

- Girar el mando del selector a la posición “0”.
- El testigo amarillo se apaga cuando todas las placas están desactivadas.

15 USO DEL HORNO ELÉCTRICO

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción de alimentos ubicados sobre las parrillas que se suministran.
- No dejar la puerta del horno total o parcialmente abierta durante el uso.

- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.
- Ventilador en la camara, que efectua la descongelación (aire a temperatura ambiente) ola cocción de los alimentos a convección forzada (aire calente); (mod. horno ventilado).

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El funcionamiento del horno eléctrico se controla con dos mandos, uno para seleccionar el tipo de calentamiento y el otro para ajustar la temperatura de cocción. Un testigo amarillo señala el funcionamiento de las resistencias de calentamiento.

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

Calentamiento del techo (grill) activado

Calentamiento del suelo activado

Calentamiento de techo y suelo activado

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

110 Temperatura mínima

280 Temperatura máxima

Encendido

- Girar el mando del selector a la posición elegida.
- Girar el mando del termostato a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.
- Se enciende el testigo amarillo.
- El apagado del testigo amarillo indica que se ha alcanzado la temperatura elegida.

Apagado

- Girar el mando del termostato a la posición “0”.
- Girar el mando del selector a la posición “0”.

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 abiertas.
- Cerrar las llaves de corte o los interruptores generales instalados en puntos previos a los equipos.

Después de un tiempo prolongado sin utilizar el equipo, proceder del siguiente modo:

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

Ventilación (mod. horno ventilado)

L'interructor tiene las siguientes posiciones:

1 Encendido

0 Apagado

Encendido

- Presionar el interruptor en posición 1.
- Se enciende el interruptor.

Apagado

- Presionar el interruptor en posición 0.
- Se apaga el interruptor.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

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 lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

- Limpiar las superficies mediante un paño o una esponja con agua y un detergente común no abrasivo. Pasar el paño en el sentido del satinado. Aclarar varias veces y secar por completo.
- No emplear estropajos ni otros objetos de hierro.
- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar 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 fina de aceite alimenticio.

Limpieza del ventilador del horno eléctrico (mod.horno ventilado)

- Effectuar periodicamente la limpieza del ventilador.La acumulación de grasa eccesiva sobre las apas,causa el sobrecalentamiento del motor, maladistribución del calor y cocción no uniforme.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.

- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

17 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación"

18 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".

18.1 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.

18.1.1 CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN DEL GAS

- Utilizar un manómetro con resolución no inferior a 0,1 mbar.
- Desmontar el panel de mandos.
- Quitar el tornillo de estanqueidad de la toma de presión PP y conectar el manómetro.
- Efectuar la medición con el equipo en funcionamiento.

¡ATENCIÓN! Si la presión de alimentación del gas no está entre los valores límite (mín. - máx.) indicados en la tabla T2, apagar el equipo y consultar con la empresa suministradora del gas.

- Desconectar el manómetro y enroscar a tope el tornillo de estanqueidad de la toma de presión.

18.2 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.

19 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

19.1 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).

19.2 HORNO DE GAS

El quemador principal no se enciende.

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- El termopar está averiado o no se ha calentado lo suficiente.
- El termopar está mal conectado a la llave del gas.
- El mando de la llave del gas no se ha presionado el tiempo suficiente.
- La llave de paso del gas está averiada.
- El quemador está averiado (orificios de salida del gas obstruidos).
- Pila del encendedor piezoeléctrico descargada.

No se puede regular el calentamiento

Causas posibles:

- La llave de paso del gas está averiada.

19.3 PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA

La placa no se calienta.

Causas posibles:

- La placa está averiada.

19.4 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.
- El ventilador está averiado. (mod.horno ventilado)

No se puede regular el calentamiento

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

20 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.

- Antes de efectuar cualquier operación en un aparato eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Después de sustituir un componente del circuito del gas, verificar que no haya pérdidas en los puntos de conexión.
- Después de sustituir un componente del circuito eléctrico, verificar que esté bien conectado al cableado.

20.1 PLACA DE COCCIÓN DE GAS

Sustitución de la llave del gas.

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.

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

Sustitución del quemador piloto y del termopar.

• Desmontar el panel de mandos.
• Quitar las parrillas superiores y los quemadores
• Desmontar y sustituir el componente.
• Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

20.2 HORNO DE GAS

Sustitución de la llave 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 y del termopar

• Desmontar el panel superior de mandos.
• Extraer el suelo del horno.
• Desmontar y sustituir el componente.
• Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución de la junta de la puerta

• Desprender las juntas, que están enganchadas por los extremos.
• Desmontar y sustituir el componente.
• Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SUSTITUCIÓN/INSTALACIÓN DE LA PILA DEL ENCENDEDOR PIEZOELÉCTRICO

• Desenroscar el interruptor de encendido situado en la parte superior del encendedor.
• Al colocar la pila, prestar atención a la polaridad (observar las marcas).
• Enroscar de nuevo el interruptor.

Atención: Se recomienda cambiar la pila por lo menos anualmente para asegurar prestaciones óptimas del encendedor piezoeléctrico.

20.3 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

• Quitar el fondo del equipo.
• Desmontar y sustituir el componente.
• Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

20.4 HORNO ELÉCTRICO

Sustitución de la resistencia

• Trabajar desde el interior de la camara del horno y detrás de la cocína. Desconectar laresistencia quitando los tornillos.
• Desmontar y sustituir el componente.
• Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución del ventilador (mod.horno ventilado)

• Quitar las rejillas y guias de rejillas interiores, quitar la chapa de protección del ventilador.
• Desmontar y sustituir el componente.
• Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución del motor ventilador (mod.horno ventilado)

• Quitar la chapa de protección del ventilador.
• Quitar el panel posterior.
• Desmontar y sustituir el componente.
• Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución de termostato de trabajo, selector, testigo y termostato de seguridad

• Extraer el mando.
• Desmontar el panel frontal.
• Desconectar el componente del cableado.
• Extraer el bulbo de la escuadra de soporte situada en el interior de la cámara del horno (termostato).

Sustitución de la junta de la puerta

• Desprender las juntas, que están enganchadas por los extremos.
• Desmontar y sustituir el componente.
• Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

21 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.

22 COMPONENTES PRINCIPALES

22.1 PLACA DE COCCIÓN DE GAS

• Llave del gas
• Quemador principal
• Quemador piloto
• Termopar

22.2 HORNO DE GAS

• Llave del gas
• Quemador principal
• Termopar
• Bujía de encendido
• Encendedor piezoeléctrico

22.3 PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA

• Selector
• Testigo

22.4 HORNO ELÉCTRICO

• Selector
• Termostato de trabajo
• Termostato de seguridad
• Resistencia
• Testigo
• Motor ventilador horno (mod.horno ventilado)
• Junta de la porta

1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT 57
2 ALGEMENE AANWIJZINGEN 57
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR 57
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER 57
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR 57
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING 57
3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN 57
3.1 ELEKTRISCHE OVEN 57
4 AFVOER VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT ALS AFVAL 58
INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE 58
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR 58
5 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN 58
6 UITPAKKEN 58
7 PLAATSING 58
8 DAMPAFVOERSYSTEEM 58
9 VERBINDINGEN 58
10 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS 59
10.1 GASKOOKPLAAT 59
10.2 GASOVEN 59
11 INBEDRIJFSTELLING 59
INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK 59
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER 59
16 PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT 61
INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING 61
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING 61
INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD 62
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR 62
17 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS 62
18 INBEDRIJFSTELLING 62
19 OPLOSSEN VAN STORINGEN 62
19.1 GASKOOKPLAAT 62
19.2 GASOVEN 62
19.3 ELEKTRISCHE KOOKPLAAT 63
19.4 ELEKTRISCHE OVEN 63
20 VERVANGING VAN ONDERDELEN 63
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN. 63
20.1 GASKOOKPLAAT 63
20.2 GASOVEN 63
20.3 ELEKTRISCHE KOOKPLAAT 63
20.4 ELEKTRISCHE OVEN 63
21 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN 64
22 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN 64
22.1 GASKOOKPLAAT 64
22.2 GASOVEN 64
22.3 ELEKTRISCHE KOOKPLAAT 64
22.4 ELEKTRISCHE OVEN 64

ALGEMENE INFORMATIE

In dit hoofdstuk wordt de algemene informatie gegeven waarvan alle gebruikers van deze handleiding kennis moeten nemen. De specifieke informatie voor elke gebruiker van deze handleiding wordt vermeld in de hoofdstukken erna (“INSTRUCTIES VOOR ... ").

1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

- Het plaatje met de gegevens van het apparaat zit aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan ook vermeld op de labels onder het merk en op de verpakking.

2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra, en sta op het gebruik van originele vervangingsonderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door opgeleide personen.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange periodes leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat tijdens de werking in het oog.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk “INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING".
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. BRANDGEVAAR.
- De kinderen zouden moeten worden gecontroleerd om ervoor te zorgen dat zij niet met het toestel spelen.
- Dit toestel is niet voorgenomen voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke mogelijkheden, of onervarenheid en kennis, tenzij zij supervisie of instructie betreffende gebruik van het toestel door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid zijn gegeven.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een geautoriseerd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer onder het apparaat schoon te maken.

3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN

3.1 ELEKTRISCHE OVEN

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Om de werking van het apparaat te hervatten moet de resetknop van de thermostaat worden ingedrukt. Dit mag alleen worden gedaan door een gekwalificeerd, geautoriseerd technicus.

4 AFVOER VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT ALS AFVAL

4.1 VERPAKKING

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De onderdelen van recyclebaar kunststof zijn:

- de transparante afdekking, de zakjes van de instructiehandleiding en van de inspuiters (van polyethyleen - PE).
- de spansluitstrips (van polypropyleen – PP).

4.2 APPARAAT

Het apparaat bestaat voor meer dan 90% van zijn gewicht uit recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, gealumineerd staal, koper...).

Het apparaat moet worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften.

- Niet achterlaten in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

Apparatuuruit de serie DROP-IN (inbouw)

- Voer de installatie strikt volgens devoorschriften van de in de appendix bijgevoegde schema's uit.
- Verricht de installatie uitsluitend op metalen meubels (geen hout en/of andere brandbarematerialen).
- Let op de route van de voedingskabel: de doorgangen mogen geen scherpe randen en/of snijdende bramen vertonen. Bovendien mag de kabel op geen enkel punt warmer worden dan 50°C boven de omgevingstemperatuur.

5 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen.

De installatie en de aansluiting van de apparatuur moet wordenuitgevoerd overeenkomstig de geldende normen.

Installeer het apparaat overeenkomstig de norm EN1717 en de nationale geldende reglementen inzake water.

6 UITPAKKEN

Controleer de conditie van de verpakking. Als deze zichtbaar beschadigd is, moet de expediteur worden gevraagd om een inspectie van de goederen.

- Verwijder de verpakking
- Verwijder de folie die de buitenpanelen beschermt. Verwijder de eventueel achtergebleven lijm met een geschikt oplosmiddel.

7 PLAATSING

- De afmetingen van het ruimtebeslag van het apparaat en de positie van de aansluitingen worden aangegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Het apparaat kan afzonderlijk of in combinatie met andere apparaten van dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Plaats het apparaat op minstens 10 cm van de wanden eromheen. Deze afstand mag kleiner zijn als de wanden onbrandbaar of thermisch geïsoleerd zijn.

7.1 MONTAGE VAN HET APPARAAT OP EEN BASIS

Volg de instructies die worden gegeven bij het gebruikte type ondersteuning.

7.2 VERBINDING VAN APPARATEN

- Zet de apparaten tegen elkaar en zet hen waterpas zodat de werkbladen op elkaar aansluiten.
- Verbind de apparaten met elkaar met behulpvan speciale verbindingsprofielen enafdeklijsten (die op aanvraag leverbaar zijn)

8 DAMPAFVOERSYSTEEM

Realiseer de dampafvoer volgens het "Type" apparaat.Het "Type" wordt vermeld op het typeplaatje van het apparaat.

8.1 APPARATUUR TYPE "A1"

- Plaats apparatuur van het type "A1" onder een afzuigkap, om te verzekeren dat rook en dampen die tijdens de voedselbereiding ontstaan worden afgevoerd.

8.2 APPARATUUR TYPE "B21"

- Plaats apparatuur van het type "B21" onder een afzuigkap.

8.3 APPARATUUR TYPE "B11"

- Monteer boven apparatuur van het type "B11" een geschikt rookkanaal, dat kan worden besteld bij de fabrikant van de apparatuur. Volg de bij het rookkanaal geleverde montageinstructies op.
- Verbind een buis met een diameter van 150/155 mm, bestand tegen een temperatuur van 300°C, met het rookkanaal.
- Leid deze naar buiten of naar een schoorsteen waarvan u zeker weet dat hij goed functioneert. De buis mag niet langer zijn dan 3 meter.

9 VERBINDINGEN

De positie en de afmeting van de aansluitingen worden vermeld in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.

9.1 VERBINDING MET HET ELEKTRICITEITSNET

Controleer of het apparaat geschikt is om te werken met de spanning en de frequentie waarmee het zal worden gevoed. Controleer dit aan de hand van de gegevens van het typeplaatje van het apparaat.

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plaats, een meerpolige schakelaar met een geschikt vermogen, met een opening tussen de contacten van minstens 3 mm en een uiterst gevoelige beveiliging. De maximale lekstroom van het apparaat bedraagt 1 mA/kW.
- Gebruik een buigzame voedingskabel met rubberen isolatie, met eigenschappen van minstens het type H05 RN-F.
- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het schakelschema dat bij het apparaat geleverd is.
- Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
- Bescherm de voedingskabel buiten het apparaat met een buis van metaal of hard plastic.

9.2 AARDING EN EQUIPOTENTIAALVERBINDING

Verbind elektrische apparaten met een deugdelijke aardingsleiding. Sluit de aardgeleider aan op de klem met het symbool ⏚ dat naast het ingangsklemmenbord van de lijn zit.

Verbind de metalen structuur van het elektrische apparaat met een equipotentiaal knooppunt. Sluit de geleider aan op de klem met het symbool ⏛ die op de buitenkant van de bodem zit.

9.3 VERBINDING MET DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater. De voedingsdruk van het water moet tussen 150 kPa en 300 kPa liggen. Gebruik een drukverlager als de voedingsdruk hoger is dan de aangegeven maximumdruk.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een mechanisch filter en een afsluitkraan.
- Tap eventuele ijzerdeeltjes af uit de aansluitleidingen alvorens het filter en het apparaat te verbinden.
- Maak de niet verbonden aansluitpunten dicht met een goed sluitende dop.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingspunten.

9.4 VERBINDING MET DE WATERAFVOERPUNTEN

De afvoerleidingen moeten worden gerealiseerd met materialen die bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C. De onderkant van het apparaat mag niet worden geraakt door de damp die veroorzaakt wordt door de afvoer van heet water.

10 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

In de tabel T1 worden, per land van bestemming, weergegeven:

- de gastypes die kunnen worden gebruikt om het apparaat te laten werken.
- de inspuiters en de instellingen voor elk gastype dat kan worden gebruikt.Bij de inspuiters is het getal dat wordt vermeld in de tabel T1 in het lichaam van de inspuiter zelf gestanst.

Om het apparaat aan te passen aan het type gas waarmee het zal worden gevoed, moeten de aanwijzingen van de tabel T1 worden opgevolgd en moeten de volgende handelingen worden verricht:

- De inspuiter van de hoofdbrander (UM) vervangen.
- De beluchter van de hoofdbrander op de afstand A plaatsen.
- De inspuiter van de waakvlambrander (UP) vervangen.
- De lucht van de waakvlambrander regelen (indien nodig).
- De minimum-inspuiter van de gaskraan (Um) vervangen.
- Breng de sticker van het nieuwe gastype aan op het apparaat.De inspuiters en stickers worden bij het apparaat geleverd.

10.1 GASKOOKPLAAT

10.1.1 VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOOFDBRANDER

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Draai de moer van de leiding en de schroef V die de inspuiterhouder blokkeert los.
- Demonteer de inspuiter UM en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in tabel T1.
- Draai de inspuiter UM helemaal vast.
- Monteer alle onderdelen weer.Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

10.1.2 VERVANGING VAN DE MINIMUMSTELSCHROEF

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer de inspuiter Um en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in tabel T1.
- Draai de inspuiter Um helemaal vast.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

10.1.3 VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Schroef het verbindingsstuk R los.
- Demonteer de inspuiter UP en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef het verbindingsstuk R helemaal vast. Monteer alle andere onderdelen weer.
- Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

10.2 GASOVEN

10.2.1 VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOOFDBRANDER EN REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT.

- Verwijder de ovenbodem.
- Draai de schroef V los.
- Demonteer de inspuiter UM en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in tabel T1.
- Draai de inspuiter UM helemaal vast.
- Haal de bevestigingsschroef V los en stel de regelbus van de lucht in op de afstand A die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Draai de schroef V weer helemaal vast.

10.2.2 VERVANGING VAN DE MINIMUMSTELSCHROEF

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer de inspuiter Um en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in tabel T1.
- Draai de inspuiter Um helemaal vast.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

11 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk “INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD".

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra, en sta op het gebruik van originele vervangingsonderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door opgeleide personen.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange periodes leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat tijdens de werking in het oog.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk “INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING".
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. BRANDGEVAAR.
- De kinderen zouden moeten worden gecontroleerd om ervoor te zorgen dat zij niet met het toestel spelen.
- Dit toestel is niet voorgenomen voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke mogelijkheden, of onervarenheid en kennis, tenzij zij supervisie of instructie betreffende gebruik van het toestel door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid zijn gegeven.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Doe geen water in de bak wanneer deze leeg en warm is, want hierdoor zouden de branders kunnen doven.

12 GEBRUIK VAN DE GASKOOKPLAAT

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel in pannen en koekenpannen.
- De waakvlambranders moeten met de hand worden ontstoken.
- Controleer of de vlamverdelers van de branders goed in hun zitting zijn geplaatst.
- Op de brander van 3.5 kW moeten pannen worden gebruikt met een doorsnede van minimaal 150 mm en maximaal 300 mm.
- Op de brander van 5.5/6 kW moeten pannen worden gebruikt met een doorsnede van minimaal 150 mm en maximaal 350 mm.

ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

De bedieningsknop van de gaskraan kan in de volgende standen worden gebruikt:

● Uit

✸ Ontsteking waakvlam

Kleinste vlam

Grootste vlam

Ontsteking waakvlam

Druk de knop in en draai hem in de stand "✸".

- Duw de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam door er een vlam bij te houden
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem daarna los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.

Ontsteking van de hoofdbrander

Draai de knop van de stand "✸" in de stand " ".

Draai de knop vervolgens, al naargelang de gewenste bereiding, in een willekeurige stand tussen " " en " ".

Uitzetten

Draai de knop in de stand "✸" om de hoofdbrander uit te zetten.

Om de waakvlambrander uit te zetten, druk de knop in en draai hem in de stand "●".

13 GEBRUIK VAN DE GASOVEN

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel dat op de meegeleverde roosters wordt gezet
- Laat de ovendeur tijdens het gebruik niet open of op een kier.
- De piëzo-ontsteker heeft 1 batterij van het type AA/AM3/LR6. (niet bijgeleverd).

ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

De bedieningsknop van de gaskraan kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

140 Laagste temperatuur

280 Hoogste temperatuur

Ontsteking van de hoofdbrander

- Druk de knop van de gaskraan in en draai hem op een willekeurige temperatuur.
- Druk de knop helemaal in om de piëzo-elektrische ontsteker te activeren en de waakvlambrander te ontsteken.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem dan los. Als de brander uitgaat, moet de handeling worden **herhaald.**
- De brander is te zien door de kijkopening in de ovenbodem.
- Draai de knop op de stand van de gewenste temperatuur.
- Laat de ovendeur tijdens het gebruik niet open.

14 GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel in pannen en koekenpannen.
- Gebruik pannen met een vlakke bodem. Gebruik de specifieke pan op de Wok.
- Laat de platen niet ingeschakeld zonder pan of met een lege pan.
- Giet geen koude vloeistoffen op de hete plaat.

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

De bedieningsknop van de keuzeschakelaar kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

1 Laagste temperatuur

2 ÷5 Tussenliggende temperaturen

6 Hoogste temperatuur

Aanzetten

- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de gewenste gebruiksstand.
- Het gele controlelampje gaat branden.

Uitzetten

- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand " 0 ".
- Het gele controlelampje gaat pas uit als alle platen uitgeschakeld zijn.

15 GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel dat op de meegeleverde roosters wordt gezet
- Laat de ovendeur tijdens het gebruik niet open of op een kier.
- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Ventilator in de ovenruimte, waardoor voedselontdooid (lucht op kamertemperatuur) ofgekookt kan worden met gedwongen convectie(warme lucht); (mod. Geventileerde oven).

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

De werking van de elektrische oven wordt bestuurd met twee bedieningsknoppen (om het type verhitting en de bereidingstemperatuur in te stellen). Een geel controlelampje signaleert dat de verwarmingselementen in werking zijn.

De bedieningsknop van de keuzeschakelaar kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

Verhitting bovenste element (gril) ingeschakeld

Verhitting onderste element ingeschakeld

Verhitting onderste + bovenste element ingeschakeld

De bedieningsknop van de thermostaat kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

110 Laagste temperatuur

280 Hoogste temperatuur

Aanzetten

- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de gewenste gebruiksstand.
- Draai de thermostaatknop op de stand van de gewenste bereidingstemperatuur.
- Het gele controlelampje gaat branden.
- Als het gele controlelampje uitgaat, is de ingestelde temperatuur bereikt.

Uitzetten

- Draai de thermostaatknop in de stand " 0 ".
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand " 0 ".

16 PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

Doe het volgende als het apparaat een tijd niet zal worden gebruikt:

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrij stalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels open staan.
- Draai kranen dicht en zet hoofdschakelaars uit die vóór het apparaat zijn geplaatst.

Doe het volgende als het apparaat lange tijd niet is gebruikt:

- Controleer het apparaat, alvorens het weer te gebruiken.
- Laat elektrische apparaten gedurende minstens 60 minuten functioneren op de laagste temperatuur.

Start ventilatie (Mod. Geventileerde oven)

De schakelaar kan in de volgende standen worden gebruikt:

1 Aan

0 Uit

Aanzetten

- Duw de schakelaar in de stand 1.
- De schakelaar gaat aan.

Uitzetten

- Duw de schakelaar in de stand 0.
- De schakelaar gaat uit.

INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit, indien aanwezig, alvorens welke handeling dan ook te gaan verrichten.
- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een geautoriseerd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer onder het apparaat schoon te maken.

GESATINEERDE OPPERVLAKKEN VAN ROESTVRIJ STAAL

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons en water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satinering. Spoel de doek vaak uit, en maak het apparaat vervolgens goed droog.
- Gebruik geen schuursponzen of andere voorwerpen van ijzer.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen, die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

ELEKTRISCHE PLATEN

- Maak de oppervlakken schoon met een vochtige doek.
- Schakel de plaat enkele minuten in om hem snel te laten drogen.
- Wrijf de oppervlakken in met een dun laagje voedingsolie.

Reiniging van de rotor van de oven (Geventileerde oven)

- Maak de rotor regelmatig schoon.Wanneer er zich teveel vet op de bladen afzet,wordt de motor oververhit en de warmte slechtverdeeld, waardoor het voedsel niet gelijkmatiggaar word.

INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

17 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

Zie het hoofdstuk “Instructies voor het onderhoud".

18 INBEDRIJFSTELLING

Na de installatie, aanpassing aan een ander gastype of onderhoudswerkzaamheden moet de werking van het apparaat worden gecontroleerd.In het geval van storingen moet de paragraaf “Oplossen van storingen”, verderop in deze handleiding, worden geraadpleegd.

18.1 GASAPPARATEN

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk “INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK”, en controleer het volgende:

- de voedingsdruk van het gas (zie de volgende paragraaf).
- de ontsteking van de branders en de goede werking van het dampafvoersysteem.

18.1.1 CONTROLE VAN DE VOEDINGSDRUK VAN HET GAS

- Gebruik een manometer met een resolutie van minstens 0,1 mbar.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de afdichtingsschroef van de drukaansluiting PP en verbind de manometer.
- Voer de meting uit terwijl het apparaat in werking is.

LET OP! Als de voedingsdruk van het gas niet binnen de limieten ligt (Min. - Max.) die worden aangegeven in de tabel T2, moet de werking van het apparaat worden gestopt en moet u contact opnemen met het gasbedrijf.

- Maak de manometer los en draai de afdichtingsschroef weer helemaal in de drukaansluiting.

18.2 ELEKTRISCHE APPARATEN

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk “INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK”, en controleer het volgende:

- de stroomwaarden van elke fase.
- de inschakeling van de verwarmingselementen.

19 OPLOSSEN VAN STORINGEN

19.1 GASKOOKPLAAT

De waakvlambrander ontsteekt niet

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.

De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de kraan of de gasklep.
- De knop van de kraan of de gasklep wordt onvoldoende ingedrukt.

De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De brander is defect (uitgangsopeningen van het gas verstopt).

19.2 GASOVEN

De hoofdbrander ontsteekt niet

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de gaskraan.
- De knop van de gaskraan wordt onvoldoende ingedrukt.

- De gaskraan is defect.
- De brander is defect (uitgangsopeningen van het gas verstopt).
- Lege batterij van de piëzo-ontsteker

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De gaskraan is defect.

19.3 ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

De plaat wordt niet warm.

Mogelijke oorzaken:

- De plaat is defect.

19.4 ELEKTRISCHE OVEN

Het apparaat wordt niet warm.

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.
- De verwarmingselementen zijn defect.
- De veiligheidsthermostaat is geactiveerd.
- De van de rotor is defect. (mod.geventileerde oven).

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

20 VERVANGING VAN ONDERDELEN

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit, indien aanwezig, alvorens welke handeling dan ook te gaan verrichten.
- Controleer telkens wanneer er een onderdeel van het gascircuit vervangen is of er geen lekken zijn op de verbindingspunten met het circuit zelf.
- Controleer na de vervanging van een onderdeel van het elektrische circuit of de verbinding met de bedrading in orde is.

20.1 GASKOOKPLAAT

Vervanging van de gaskraan

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de waakvlambrander en van het thermokoppel.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de pannenroosters en de branders
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

20.2 GASOVEN

Vervanging van de gaskraan en van de piëzo-ontsteker.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Haal de bol uit de behuizing die aan de zijkant van de oven bevestigd is.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de brander en van het thermokoppel

- Demonteer het bedieningspaneel aan de bovenzijde.
- Verwijder de ovenbodem.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de deurafdichting.

- Maak hen los (ze zijn aan vastgeduwd aan de uiteinden).
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

VERVANGING/INSTALLATIE VAN DE BATTERIJ VAN DE PIËZO-ONTSTEKER

- Schroef de aan-uit-schakelaar op de bovenkant van de ontsteker los.
- Plaats de batterij met de polen in de juiste richting (let op de tekens).
- Schroef de schakelaar weer vast.

Let op Het is aanbevolen om de batterij minstens eenmaal per jaar te vervangen om een optimale prestatie van de piëzo-ontsteker te garanderen.

20.3 ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

Vervanging van de keuzeschakelaar en het controlelampje

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de plaat.

- Verwijder de bodem van het apparaat.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

20.4 ELEKTRISCHE OVEN

Vervanging van het verwarmingselement

- Werk vanuit de binnenkant van de ovenruimteof vanaf de achterkant van het fornuis. Koppelhet verwarmingselement los en haal deschroeven op de flenzen los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de rotor (mod.Geventileerde oven)

- Verwijder de roosters en de interne roosterhouders,haal de bescherming van de rotor weg.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging de motor van de rotor (mod.Geventileerde oven)

- Verwijder de bescherming van de rotor weg.
- Demonteer het rugpaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de thermostaat voor temperatuurregeling, de keuzeschakelaar, het controlelampje en de veiligheids-thermostaat

- Trek de knop weg.
- Demonteer het frontpaneel.
- Maak het onderdeel los van de bedrading.
- Haal de bol weg uit de steunwinkelhaak in de ovenruimte (thermostaat).

Vervanging van de deurafdichting.

- Maak hen los (ze zijn aan vastgeduwd aan de uiteinden).
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

21 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN

- Controleer de conditie van de inwendige delen van het apparaat.
- Verwijder eventuele vuilafzettingen.
- Controleer het dampafvoersysteem en maak het schoon.

22 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

22.1 GASKOOKPLAAT

- Gaskraan
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel

22.2 GASOVEN

- Gaskraan
- Hoofdbrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker

22.3 ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

- Keuzeschakelaar
- Controlelampje

22.4 ELEKTRISCHE OVEN

- Keuzeschakelaar
- Regelthermostaat
- Veiligheidsthermostaat
- Verwarmingselement
- Controlelampje
- Motor van de rotor (Geventileerde oven)
- Deurafdichting