

# BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



**S.700-900**

**CUCINE, TUTTAPIASTRA A GAS, SIMPLE SERVICE**

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

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

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

IT – CH

**HERDE, GASBEHEIZTE GLÜHPLATTENHERDE, SIMPLE SERVICE**

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

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

DE – AT – IT  
BE – LU – CH

**GAS RANGES, GAS SOLID TOPS, SIMPLE SERVICE**

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

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

**Read the general information before installing and commissioning this appliance!**

GB – IE – MT

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

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

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

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

FR – BE – LU  
CH

**COCINAS, PLACA RADIANTE A GAS, SIMPLE SERVICE**

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

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

**Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!**

ES

**FORNUIZEN, GLOEIPLAATHAARD, SIMPLE SERVICE**

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

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

**Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!**

NL – BE

**FOGÕES A GAS, PLACA ARDENTE GAS, SERVIÇO SIMPLES**

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

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

**Leia as instruções antes de instalar e usar o equipamento!**

PT

ISTRUZIONI ORIGINALI

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

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

ALI S.p.A.

Via Cal Larga, 8

I-31029 Vittorio Veneto (TV)

DOC.NO

EDITION

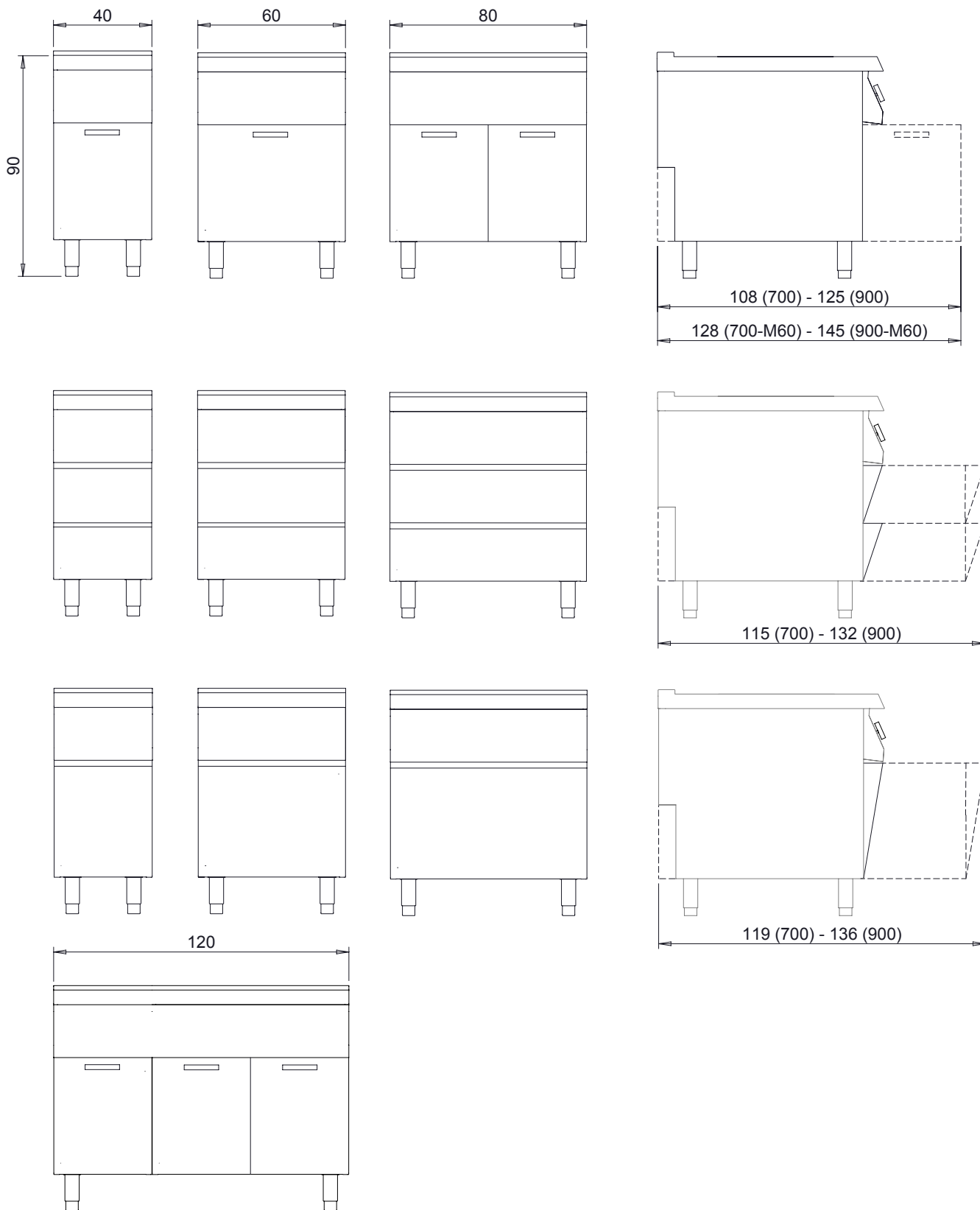
**SIXLI30943**

**005 1607**

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR - ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO**

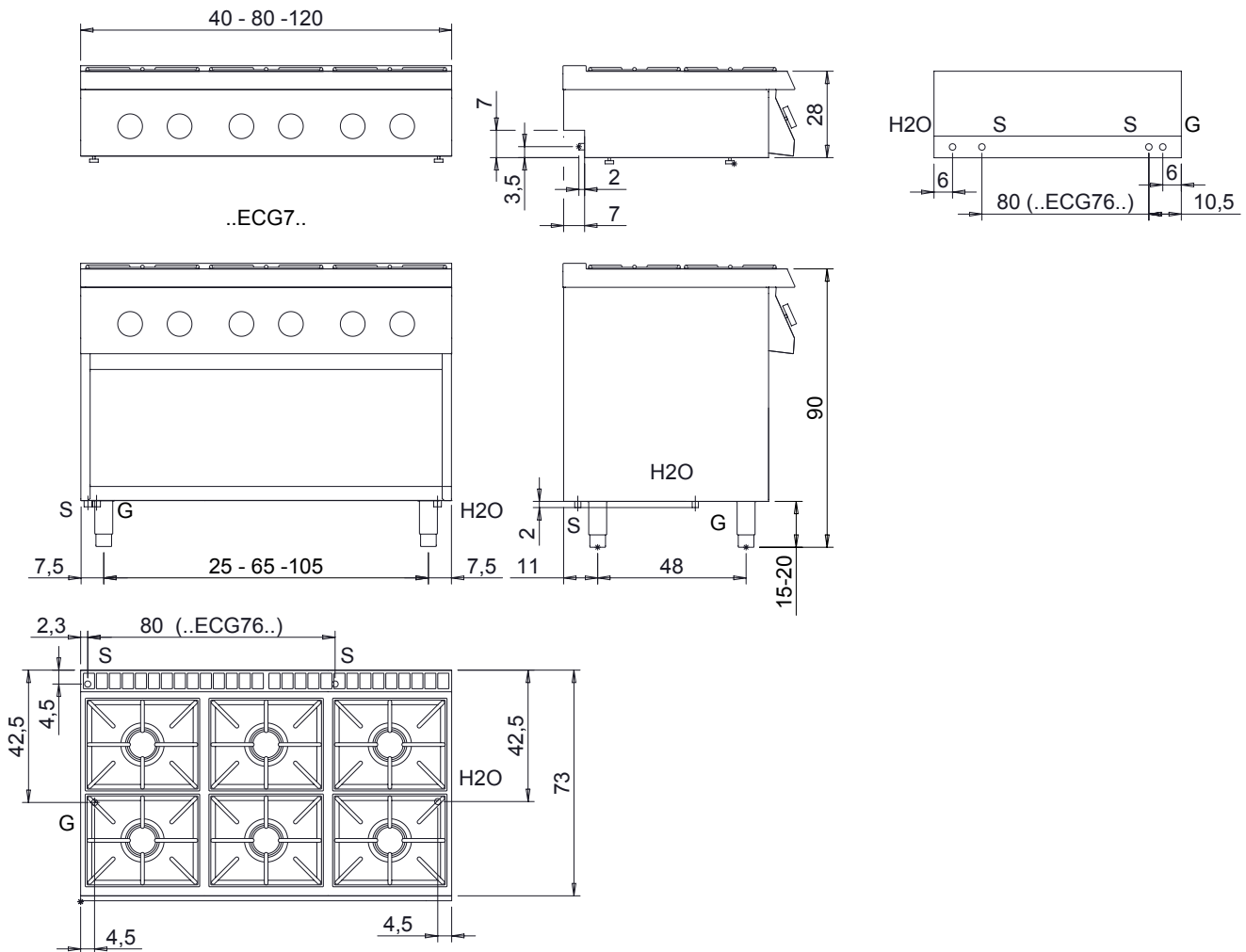
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm  
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

Serie - Series - Série 700/900



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

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

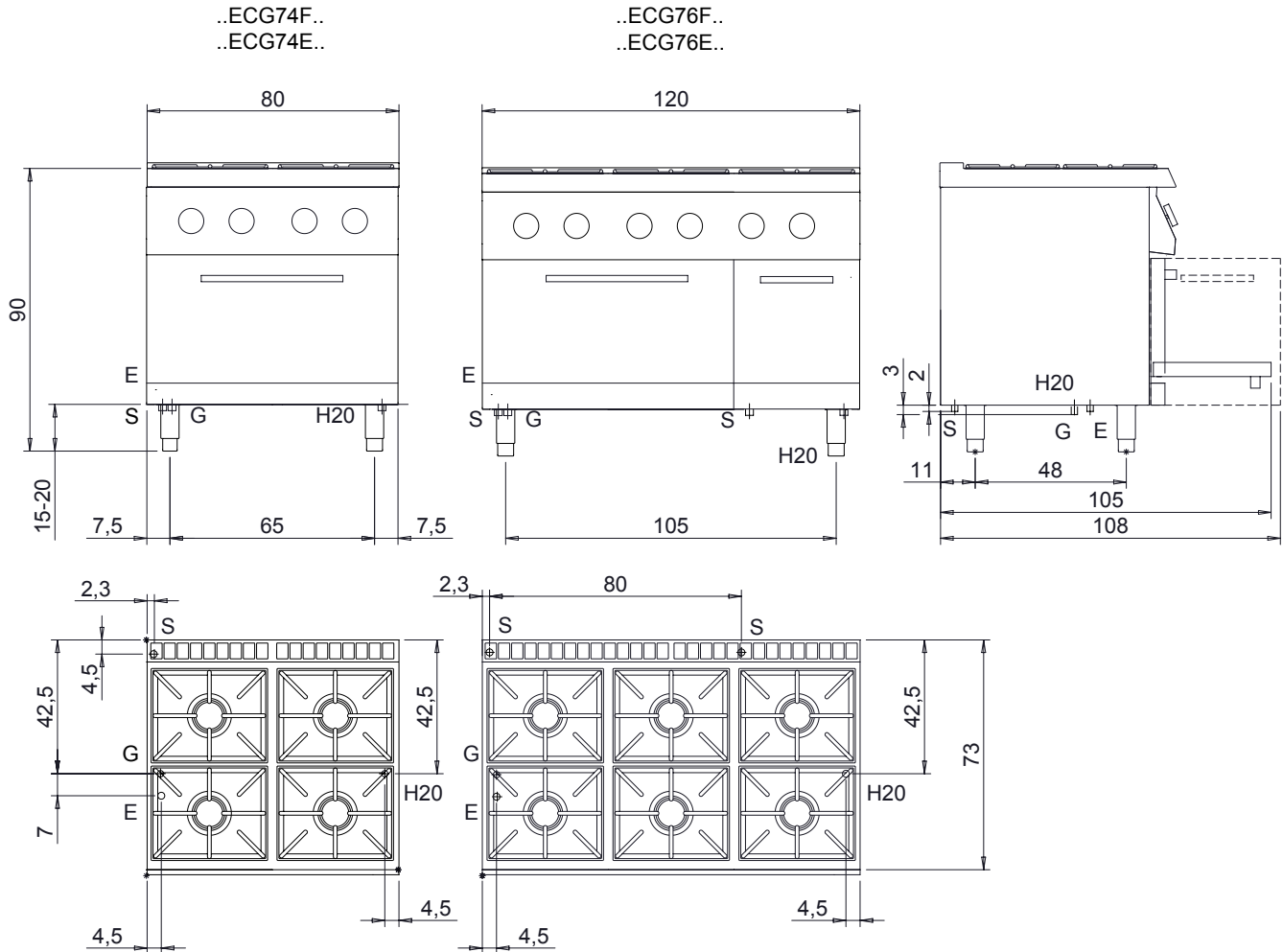


**Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda**

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

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

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

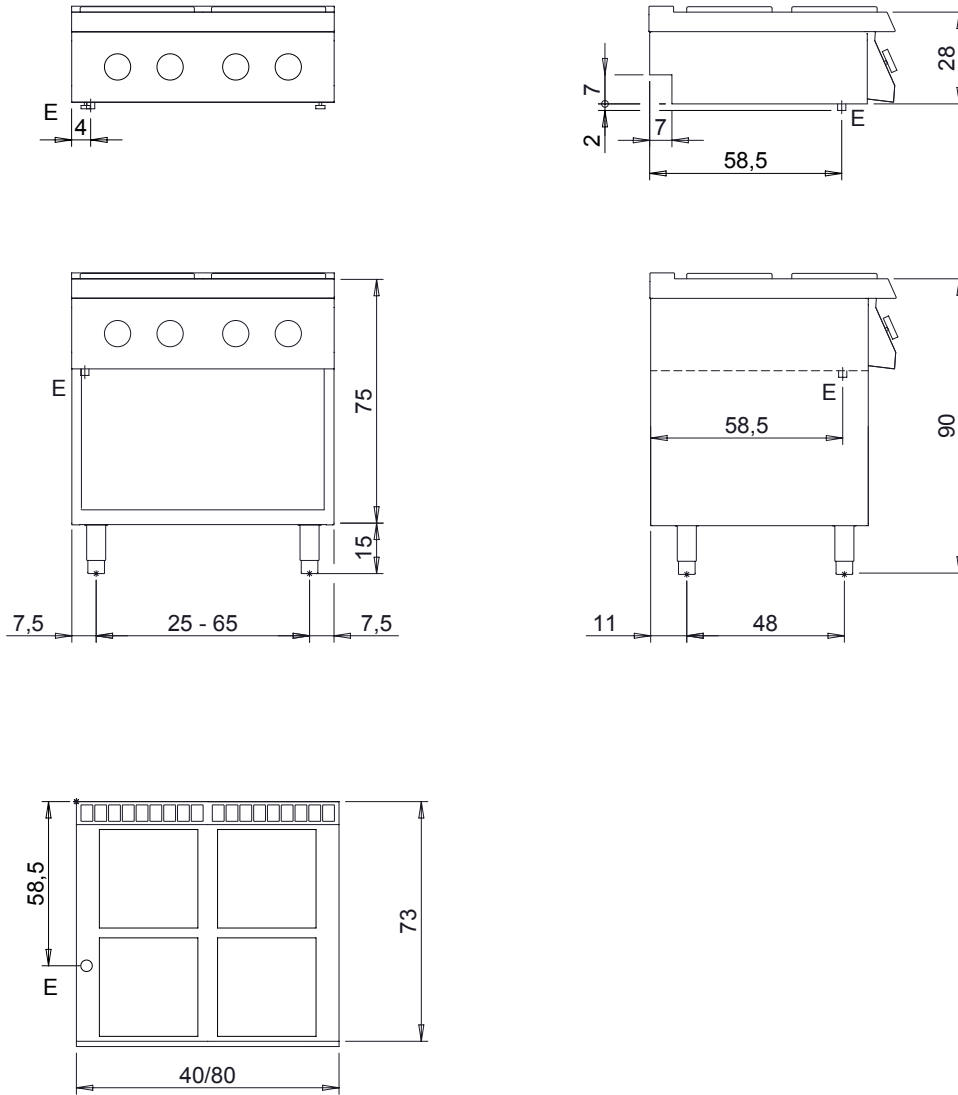


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
<b>E</b>	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico
<b>S</b>	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet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

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

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

..ECE7..

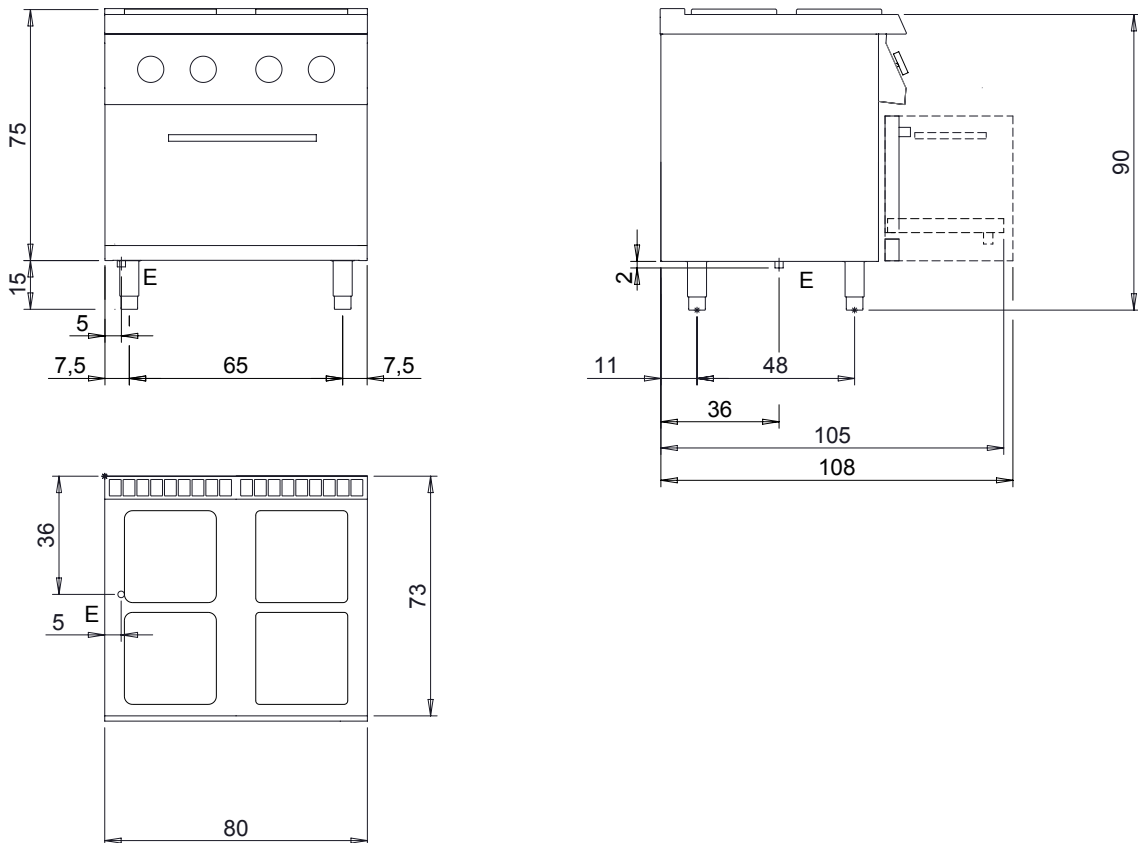


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
<b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée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

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

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

..ECE7..

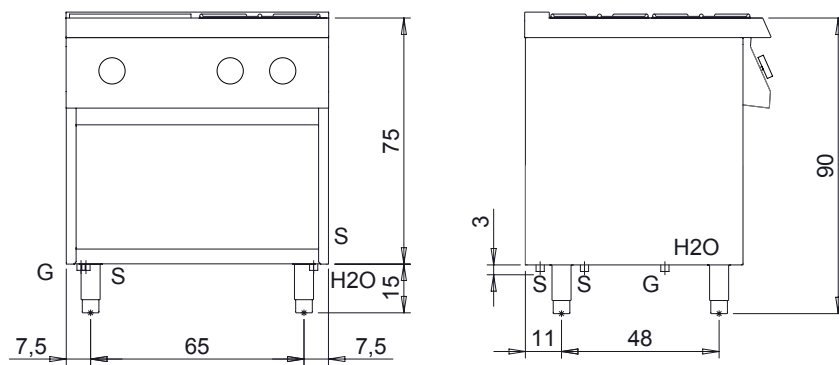
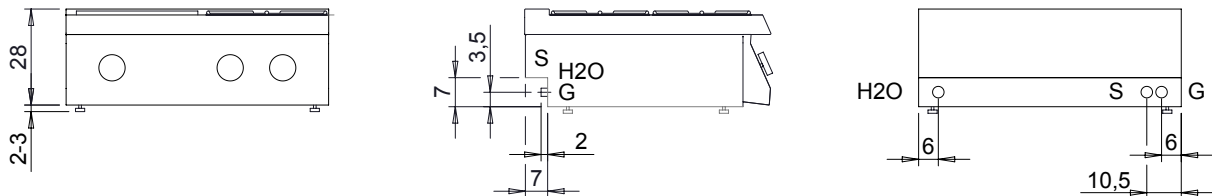


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
<b>E</b>	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico
<b>S</b>	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet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

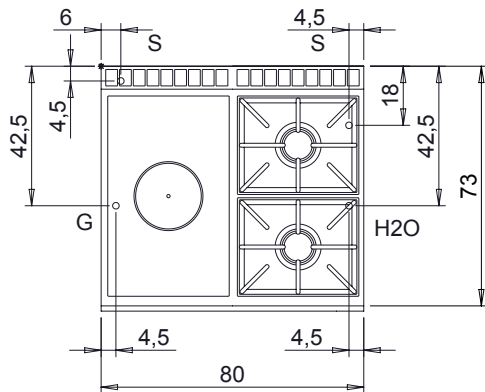
**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR - ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO**

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

..ETG74TL



..ETG74.L..



**Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda**

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

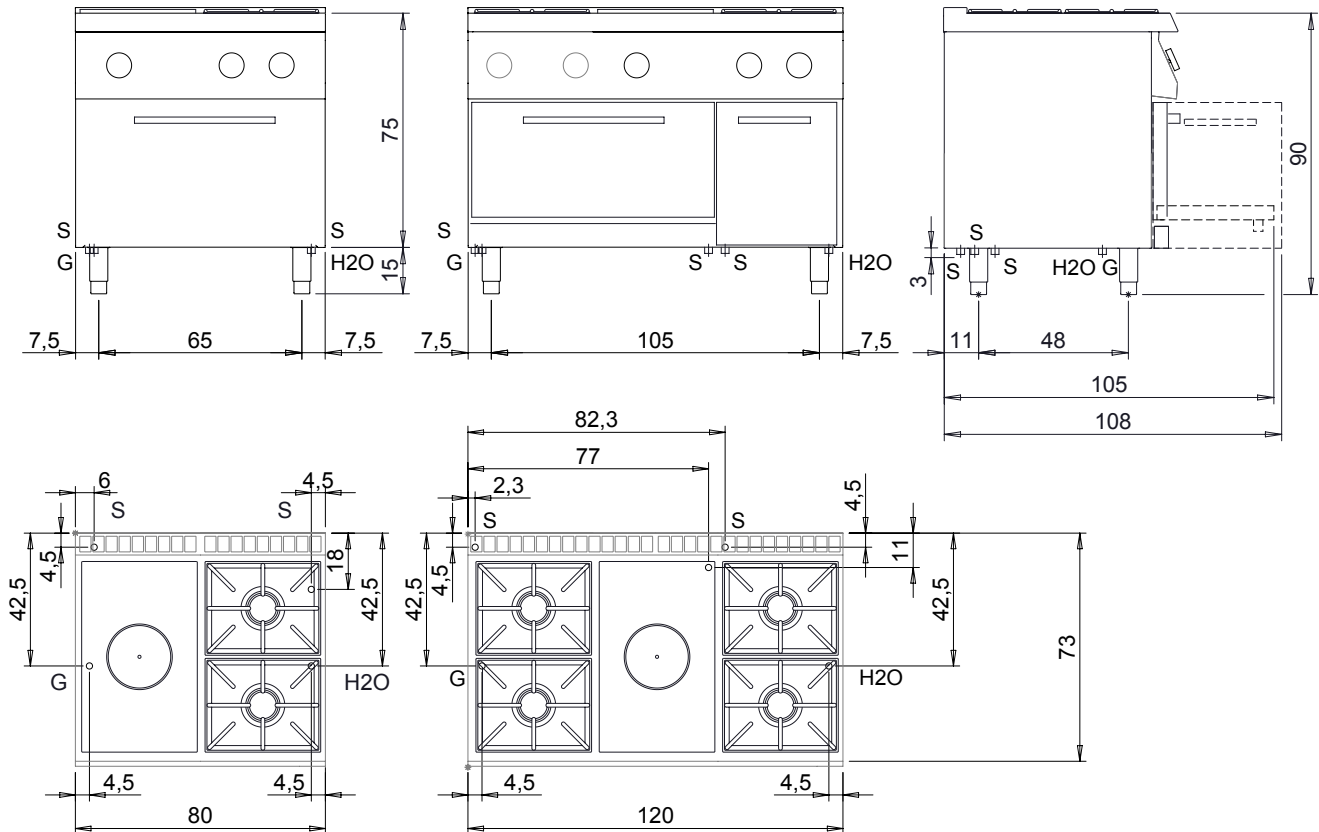


**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO**

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

ETG74FL

ETG76FC

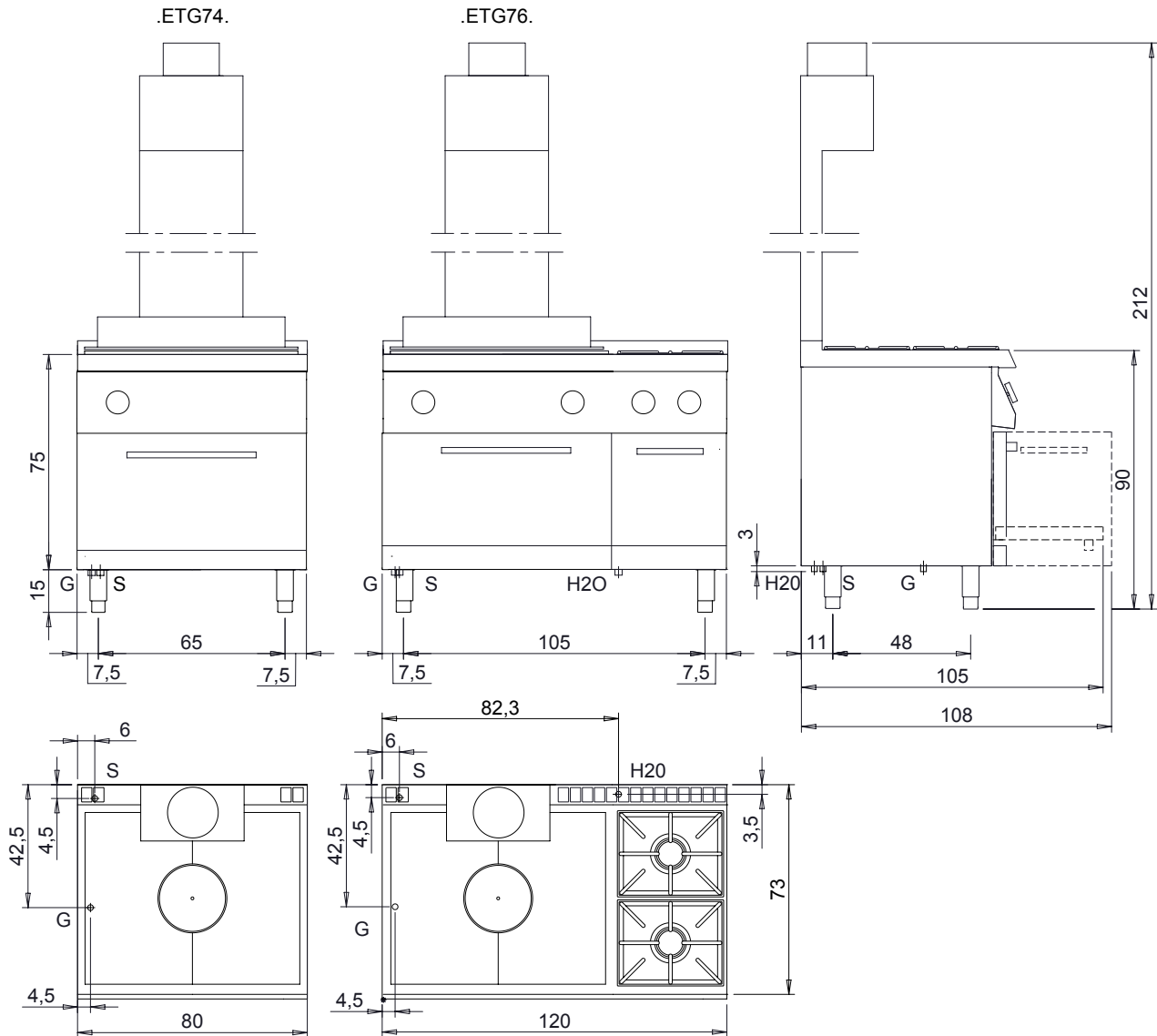


**Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda**

<b>E</b>	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwattel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b>	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligaç�o gás <b>EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</b>
<b>S</b>	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junç�o descarga água <b>EN 10226-1 R1/2</b>	<b>H2O</b>	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junç�o alimenta�o água
<b>S1</b>	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>A1 =</b>	Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno
<b>S2</b>	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de d�presi�n - Onderdrukklep - Válvula de depressão	<b>A2 =</b>	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio <b>EN 10226-1 R1/2</b>
<b>S3</b>	Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto	<b>L</b>	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível

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

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

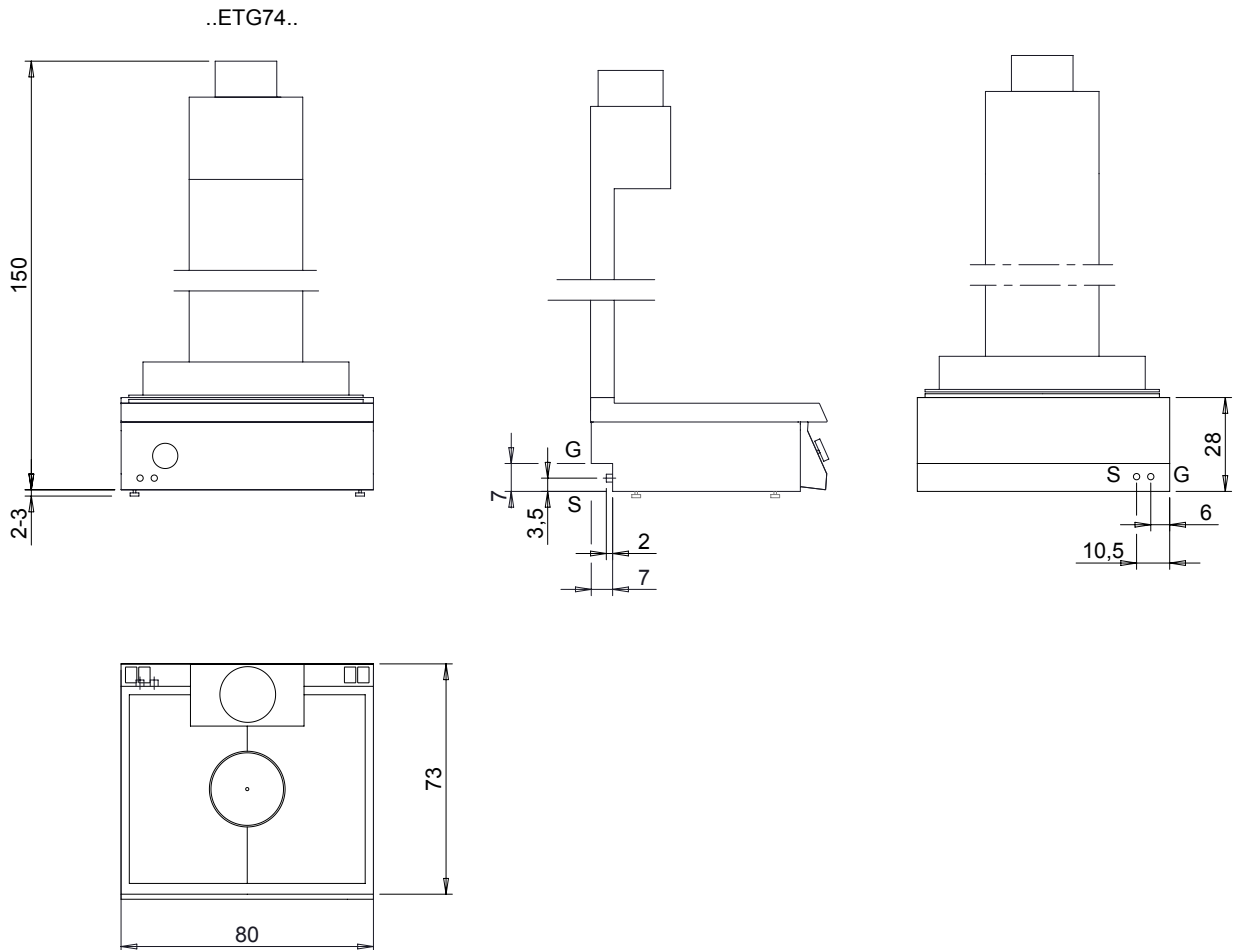


**Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda**

<b>E</b>	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b>	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás EN 10226-1 R1/2 / EN ISO 228-1 G1/2
<b>S</b>	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água EN 10226-1 R1/2	<b>H20</b>	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
<b>S1</b>	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>A1</b>	Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno
<b>S2</b>	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	<b>A2</b>	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio EN 10226-1 R1/2
<b>S3</b>	Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	<b>L</b>	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nível

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

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

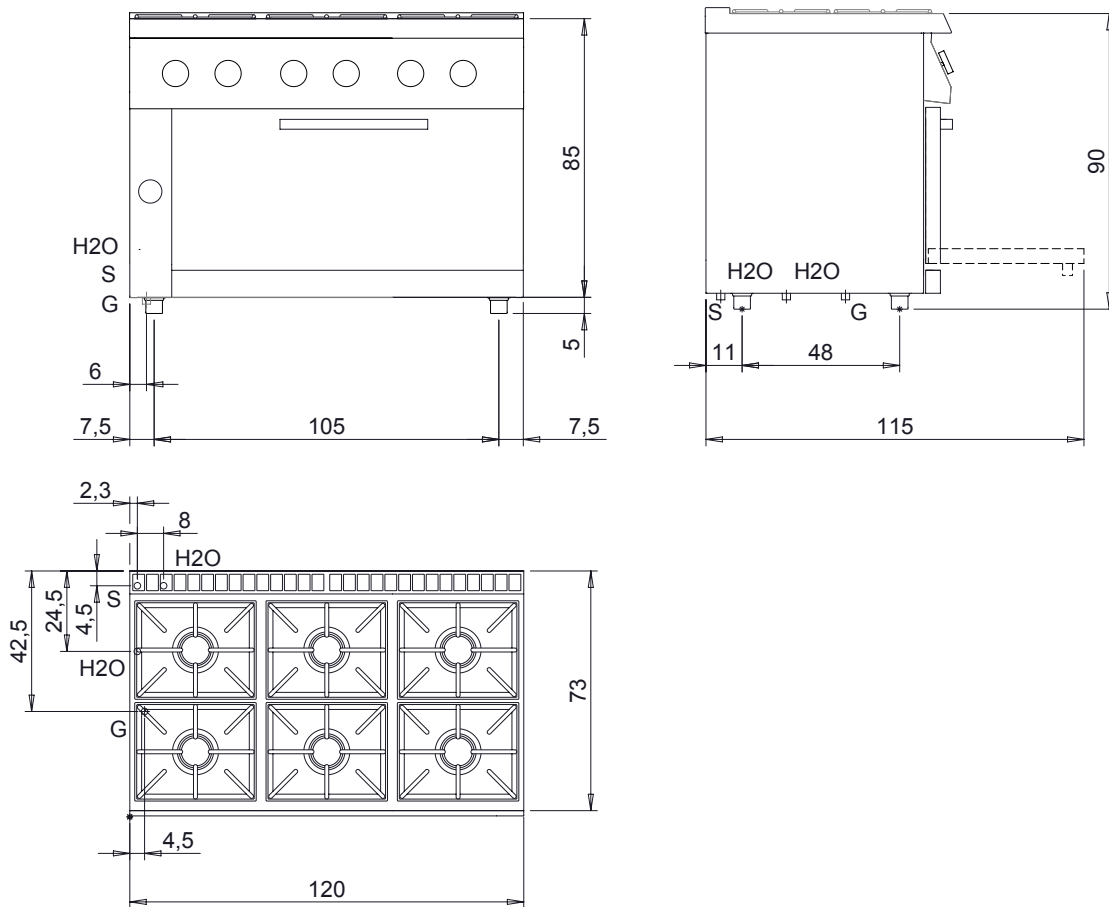


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
<b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás EN 10226-1 R1/2 / EN ISO 228-1 G1/2
<b>S</b> Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água EN 10226-1 R1/2	<b>H20</b> Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
<b>S1</b> Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>A1</b> = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno <b>A2</b> = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio EN 10226-1 R1/2
<b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	<b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível
<b>S3</b> Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO**

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

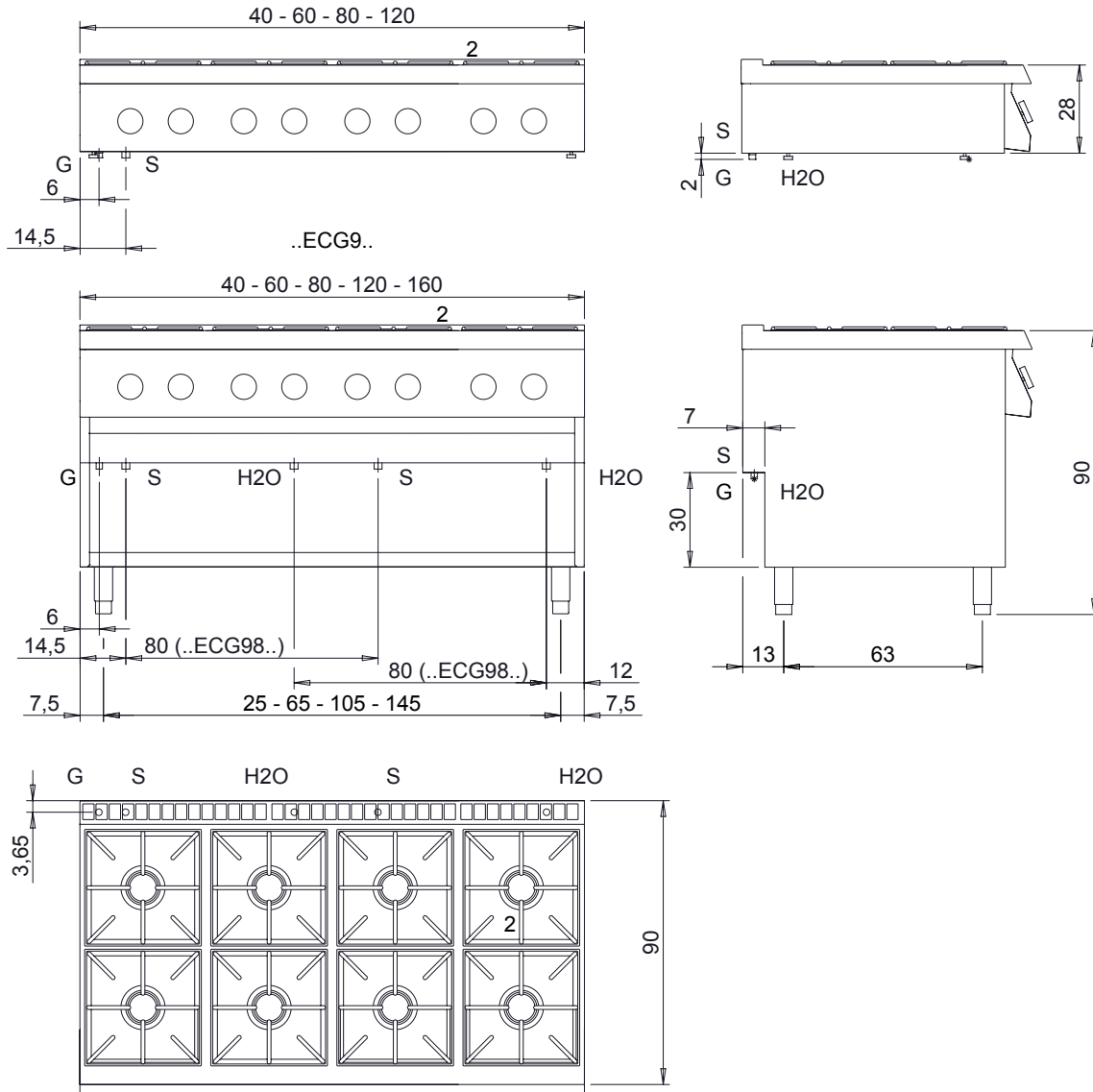
..ECG76H..



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

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR - ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO**

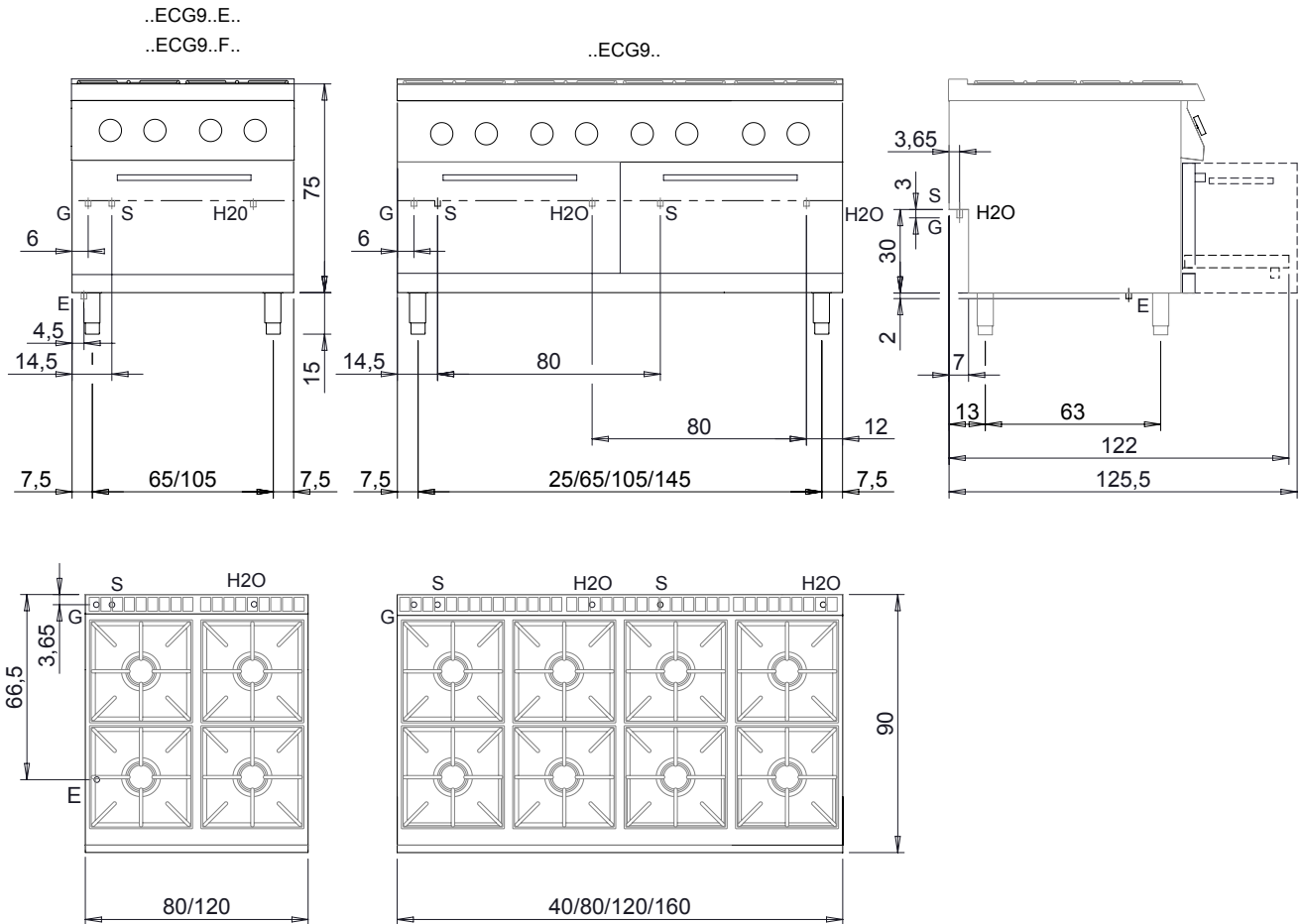
**MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm  
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm**



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

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

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



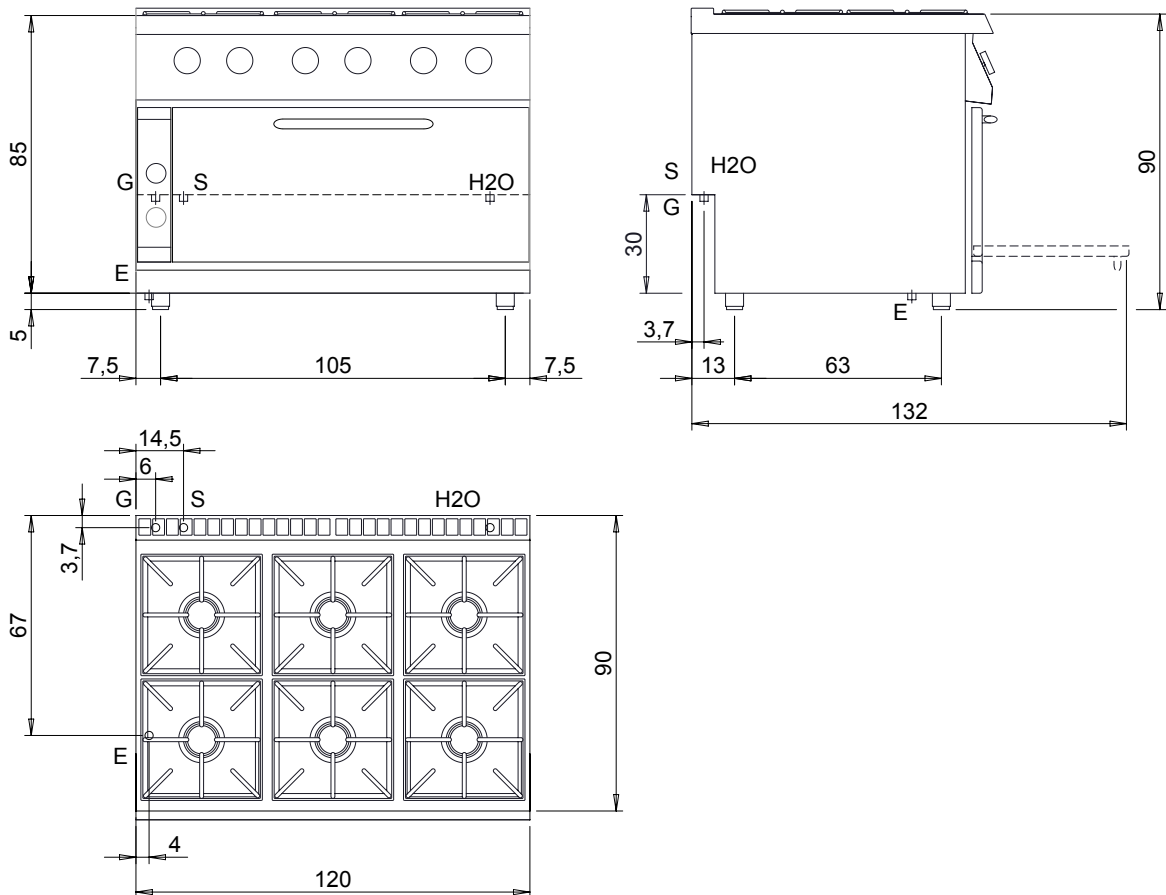
Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
<b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás <b>EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</b>
<b>S</b> Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água <b>EN 10226-1 R1/2</b>	<b>H2O</b> Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
<b>S1</b> Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>A1 =</b> Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno <b>A2 =</b> Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio <b>EN 10226-1 R1/2</b>
<b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	<b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível
<b>S3</b> Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto	

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO**

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

..ECG96H

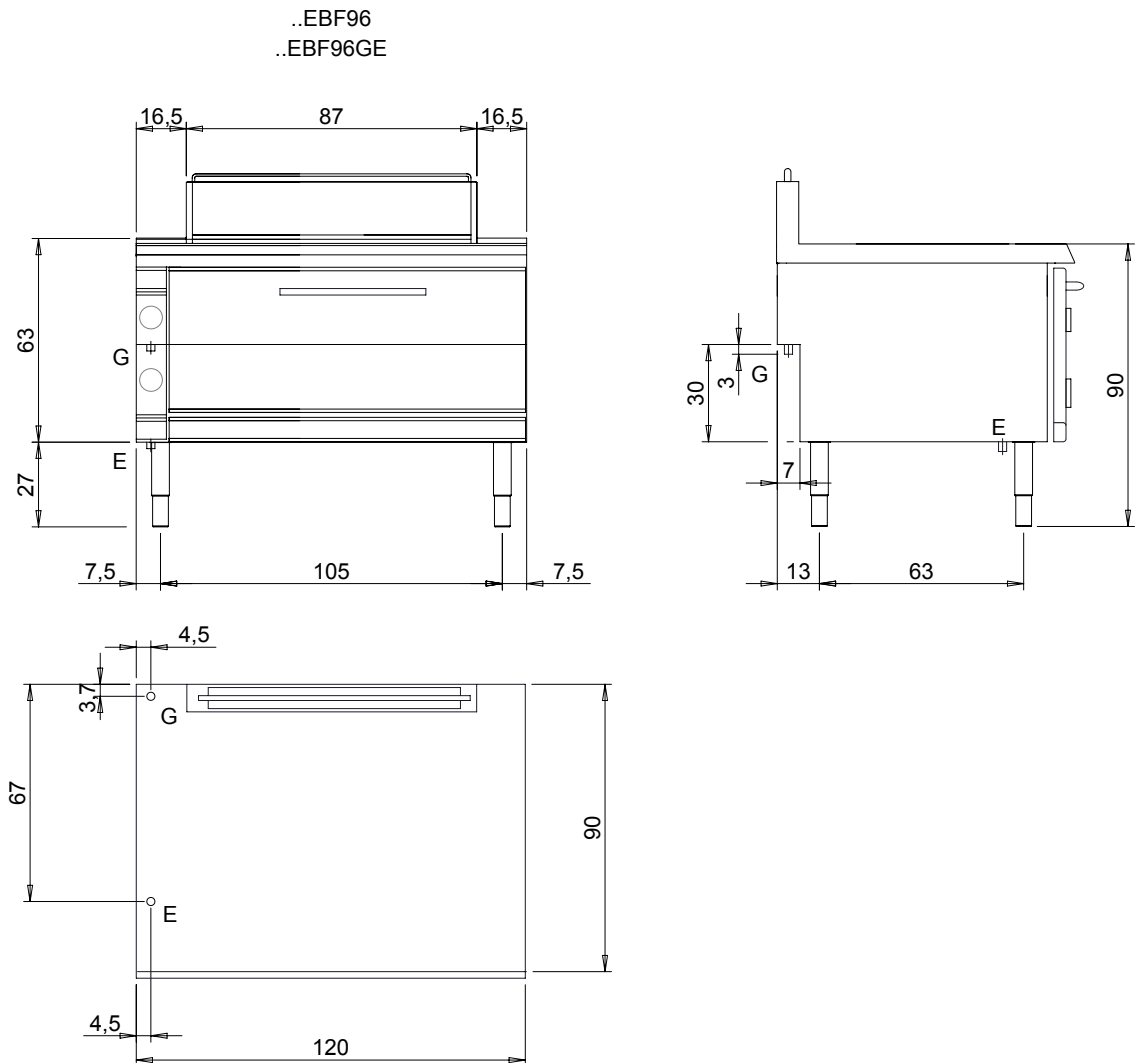
..ECG96HGE



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

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

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



**Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda**

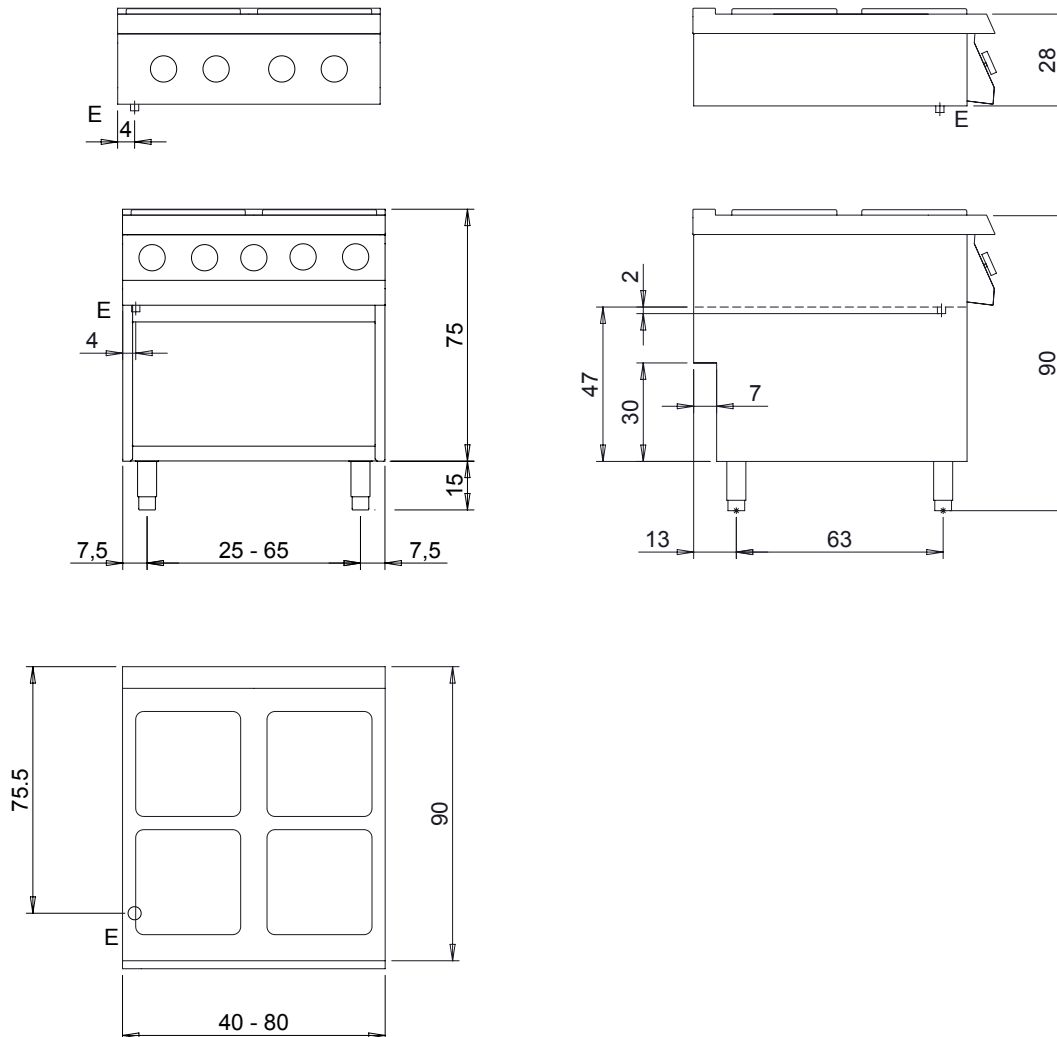
<b>E</b>	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b>	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás <b>EN 10226-1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



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

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

..ECE9..

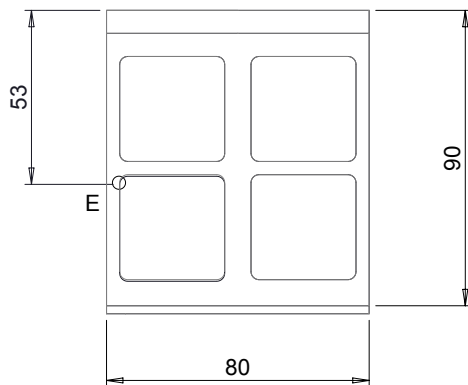
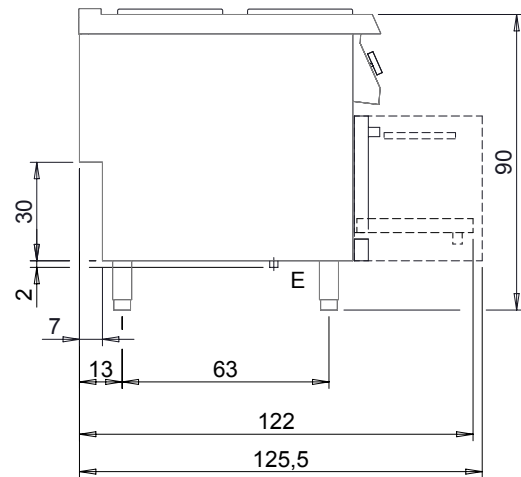
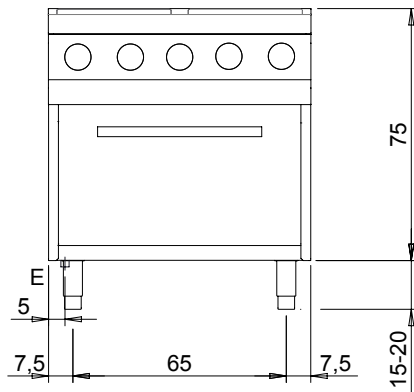


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
<b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée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

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO**

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

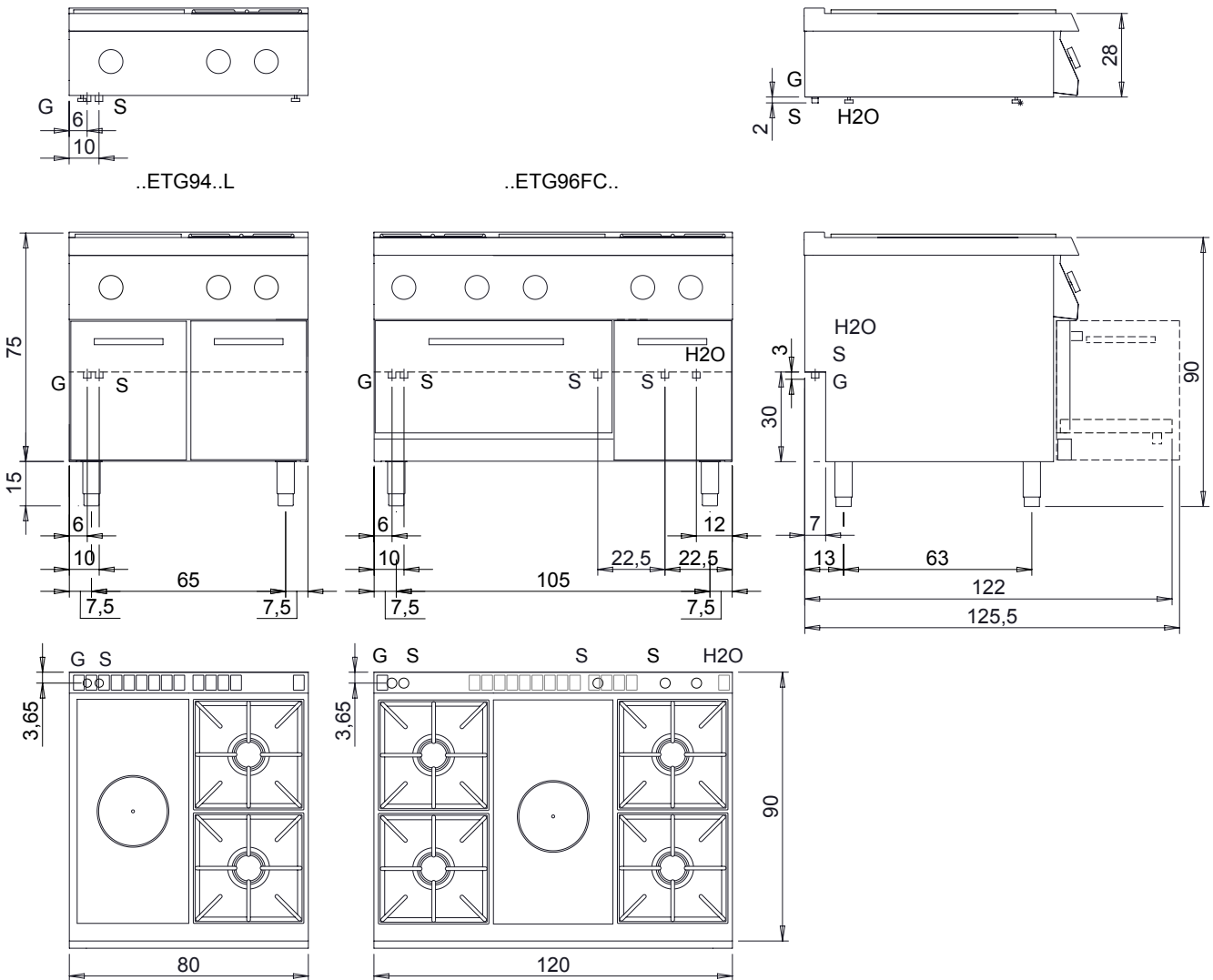
..ECE9..



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

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTALAZÃO**

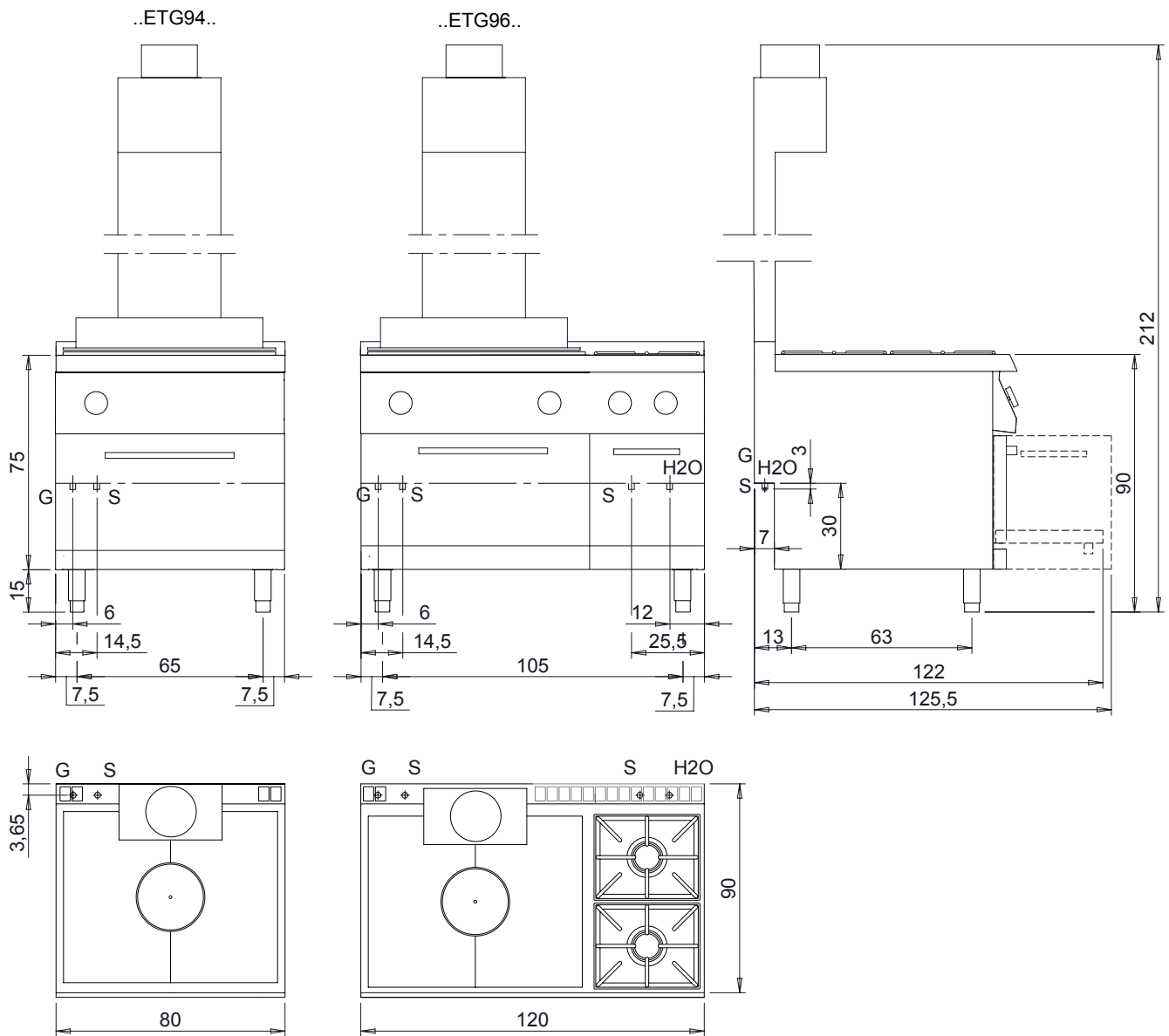
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm  
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
<b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwarterl - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligaçào gás EN 10226-1 R1/2 / EN ISO 228-1 G1/2
<b>S</b> Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água EN 10226-1 R1/2	<b>H20</b> Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
<b>S1</b> Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>A1</b> = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno <b>A2</b> = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio EN 10226-1 R1/2
<b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	<b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível
<b>S3</b> Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	

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

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

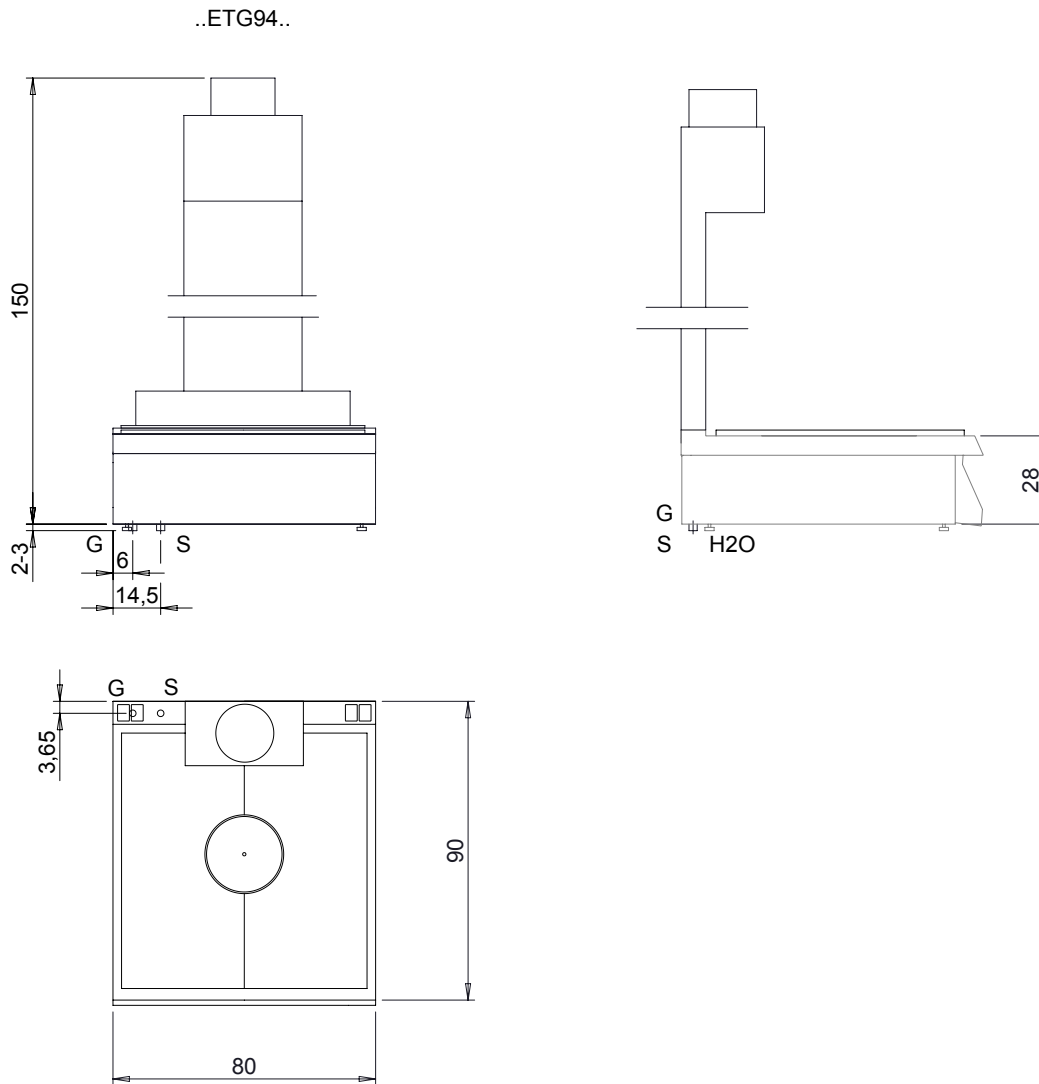


**Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda**

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

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

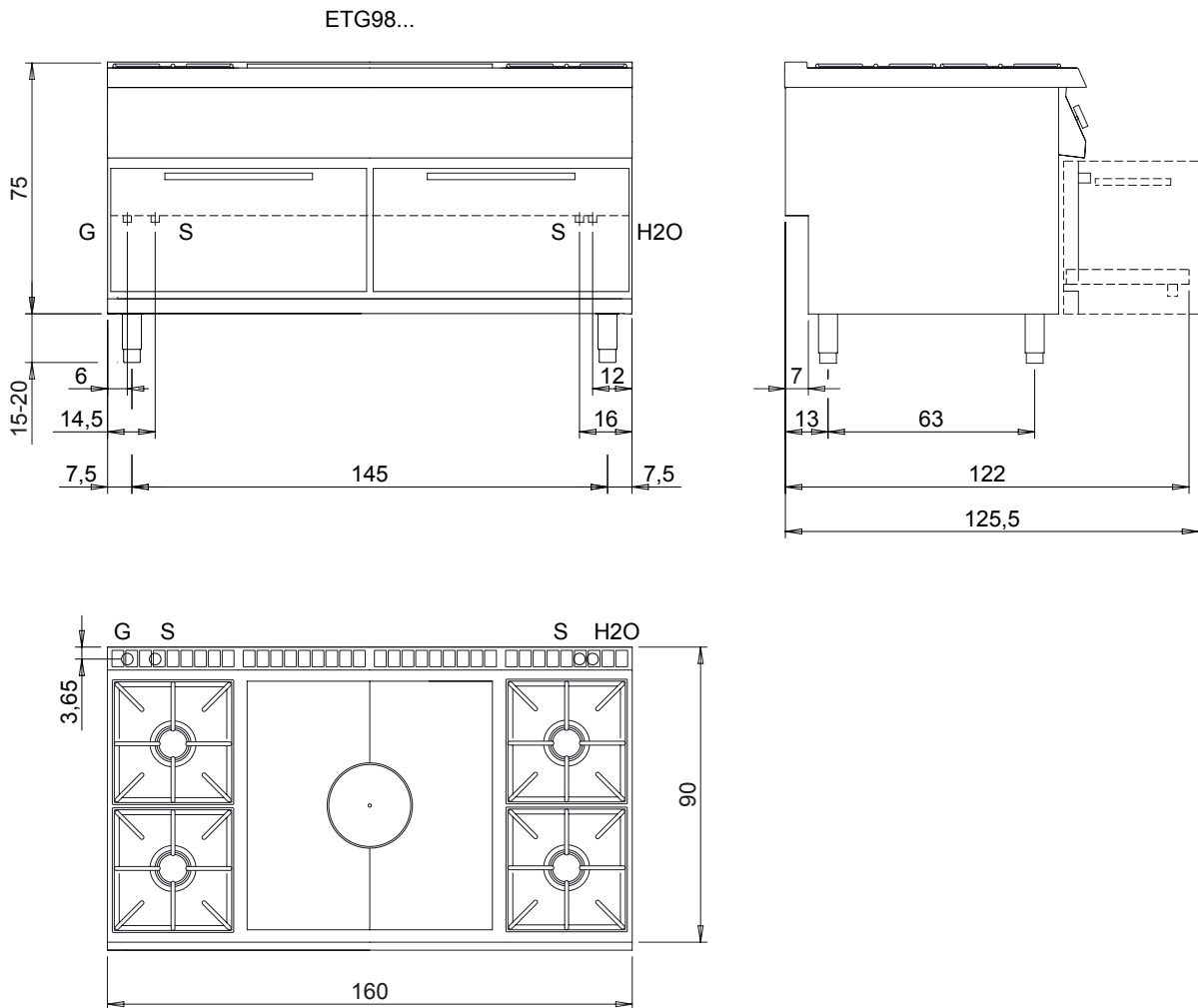
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm  
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm



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

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

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



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

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

Serie - Series - Série 700/900

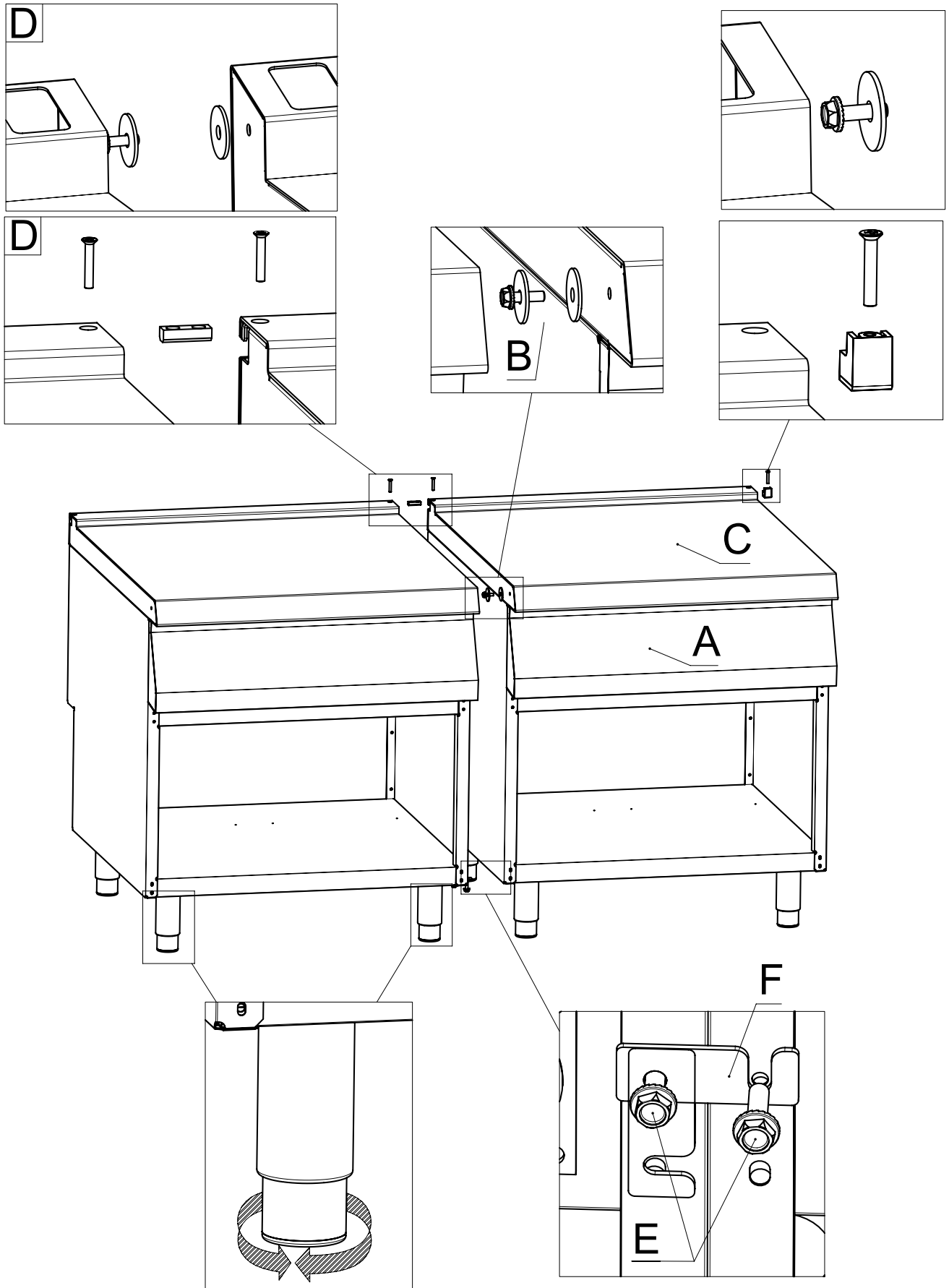


FIGURE - ABB. - FIG.

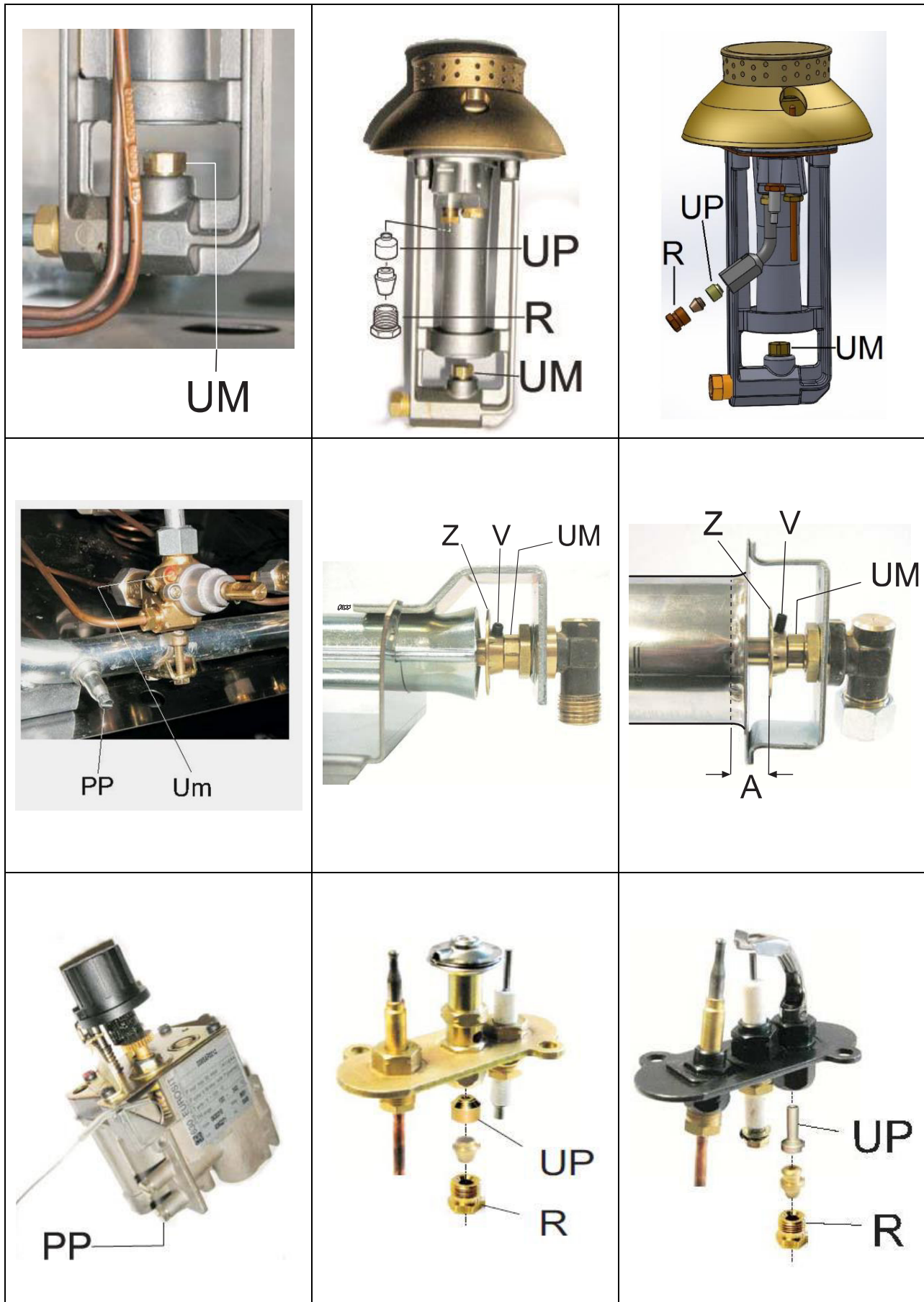
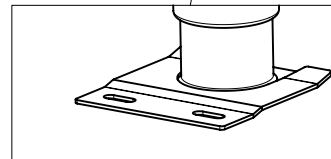
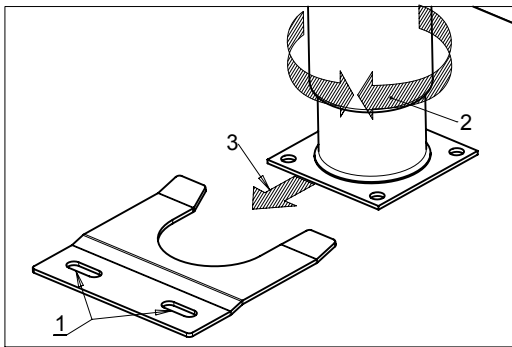
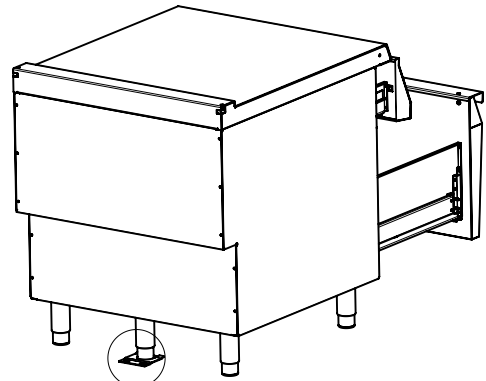
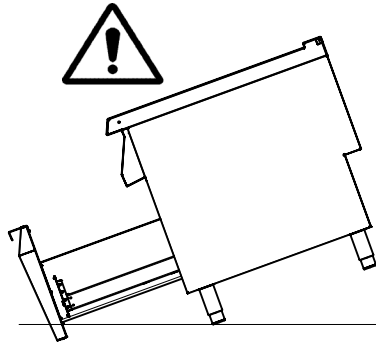




FIGURE - ABB. - FIG.

Fissaggio apparecchiatura anti-ribaltamento	Kippsichere Gerätebefestigung	Appliance anti-tip fixing
Fixation du système anti-renversement	Fijación del aparato antivuelco	Bevestiging voor kantelbeveiliging van de apparatuur
Fixação do equipamento anti-viragem		



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

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

<b>T1</b>																
<b>Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings</b>																
<b>Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen</b>																
Paese - Land Country - Pays - Pais	Gas - Gaz	Pa (mbar)		S.700								S.900				
				FA 4kW	FA 6kW	F 8kW	F 10kW	P 6kW	TP 9kW	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	F 8kW	F 12kW	P 7kW	TP 14kW
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	UM	150K	195R	215	240	185	225	150K	195R	240R	215	265	200	280
			UP	41	41	41	41	27	27	41	41	41	41	41	27	27
			A (mm)	-	-	0	0	0	1	-	-	-	0	0	0	2 <sup>(1)</sup>
			Um	90	90	-	-	140	180	90	90	130	-	-	140	180
DE	G25	20	UM	165K	215R	240	260	200	250	165K	215R	270R	240	290	220	310
			UP	41	41	41	41	27	27	41	41	41	41	41	27	27
			A (mm)	-	-	0	0	0	1	-	-	-	0	0	0	2 <sup>(1)</sup>
			Um	90	90	-	-	140	180	90	90	130	-	-	140	180
NL	G25	25	UM	-	195R	215	240	185	225	-	195R	240R	215	265	200	280
			UP	-	41	41	41	27	27	-	41	41	41	41	27	27
			A (mm)	-	-	0	0	0	1	-	-	-	0	0	0	2 <sup>(1)</sup>
			Um	-	90	-	-	140	180	-	90	130	-	-	140	180
HU	G20	25	UM	-	180R	205	225	170	210	-	180R	230R	205	250	190	265
			UP	-	41	41	41	27	27	-	41	41	41	41	27	27
			A (mm)	-	-	0	0	0	1	-	-	-	0	0	0	2 <sup>(1)</sup>
			Um	-	90	-	-	140	180	-	90	130	-	-	140	180
HU	G25.1	25	UM	-	195K	225	250	195	240	-	195K	245K	225	280	215	310
			UP	-	41	41	41	27	27	-	41	41	41	41	27	27
			A (mm)	-	-	0	0	0	1	-	-	-	0	0	0	2 <sup>(1)</sup>
			Um	-	90	-	-	140	180	-	90	130	-	-	140	180
BE - BG - CY - CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	UM	100K	115	145	160	120	150	100K	120	150	145	175	130	190
			UP	20	20	25	25	14	14	20	20	20	25	25	14	14
			A (mm)	-	-	1	3	3	2	-	-	-	1	1	3	TA
			Um	65	65	-	-	100	105	65	65	90	-	-	100	135
PL	G30/G31	37	UM	-	110	135	150	115	140	-	115	145	135	160	125	180
			UP	-	20	25	25	14	14	-	20	20	25	25	14	14
			A (mm)	-	-	1	1	3	2	-	-	-	1	2	3	TA
			Um	-	65	-	-	100	105	-	65	90	-	-	100	135
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	UM	90K	105	125	140	110	130	90K	105	135	125	155	115	165
			UP	20	20	20	25	14	14	20	20	20	20	25	14	14
			A (mm)	-	-	0	2	2	1	-	-	-	0	1	3	TA
			Um	65	65	-	-	100	105	65	65	90	-	-	100	135
IT - CH - SE - DK	G110	8	UM	-	350	480	530	370	470	-	350	480	480	600	440	600
			UP	-	75	75	75	50	50	-	75	75	75	75	50	50
			A (mm)	-	-	0	0	0	0	-	-	-	0	0	1	0 <sup>(1)</sup>
			Um	-	reg	-	-	reg	reg	-	reg	reg	-	-	reg	reg
SE	G120	8	UM	-	320	440	490	350	430	-	320	440	440	600	390	600
			UP	-	75	75	75	50	50	-	75	75	75	75	50	50
			A (mm)	-	-	0	0	0	0	-	-	-	0	0	1	0 <sup>(1)</sup>
			Um	-	reg	-	-	reg	reg	-	reg	reg	-	-	reg	reg

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

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 - Zündflamme - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam

A : Apertura Aereatore - Öffnen Lüftung - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchte

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

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

TP : Tuttapietra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathaar

reg : Regolato - Eingestellt - Regulated - Régie - Regularado - Geregelt

TA : Senza Aereatore - Ohne Zulufregler - Without Air Regulator - Sans aérateur - Sin regulador de aire - Zonder beluchte

(1) : Con Aereatore - Mit Zulufregler - With Air Regulator - Avec aérateur - Con regulador de aire - Met beluchte

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

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

<b>T2.1</b>					
<b>Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categoríeën en druk</b>					
<b>(M).ECG.; (M).ETG.; (M).EBF..</b>					
<b>Paese - Land - Country - Pays - País</b>	<b>Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie</b>	<b>Gas Gaz</b>	<b>Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)</b>		
			<b>Nom. Neen. Norm. Normal</b>	<b>Min.</b>	<b>Max.</b>
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
FI; 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
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15

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

<b>T2.2</b>					
<b>Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk</b>					
<b>Versioni con FA 4kW - Versionen mit FA 4kW - Versions with FA 4kW - Versions avec FA 4KW - Versiones con FA 4kW - Uitvoeringen met FA 4KW</b>					
<b>Paese - Land - Country - Pays - País</b>	<b>Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie</b>	<b>Gas Gaz</b>	<b>Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)</b>		
			<b>Nom. Neen. Norm. Normal</b>	<b>Min.</b>	<b>Max.</b>
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
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









## T3.4

**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	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte														Consumo gas complessivo - Gesamtgasverbrauch Totala gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo total de gas - Totaal gasverbruik												
			FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	P 6kW	P 7kW	TP 9kW	TP 14kW	Σ Qn	Σ Qn G25 (25)	Σ Qn G30 (29)	Σ Qn G30 (37)	Σ Qn G110 (8)	Σ Qn G120 (8)	G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
			mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h
ECG96E	NECG96E	1200	2	4	0	0	-	-	-	-	-	-	32	-	32	-	-	-	3,39	-	3,94	3,39	-	-	-	2,52	-	2,52
ECG96E	NECG96E	1200	3	2	1	0	-	-	-	-	-	-	33	-	33	-	-	-	3,49	-	4,06	3,49	-	-	-	2,60	-	2,60
ECG96E	NECG96E	1200	0	5	1	0	-	-	-	-	-	-	39	36	39	39	36,8	35,8	4,13	4,43	4,80	4,13	4,79	9,50	8,22	3,08	3,08	3,08
ECG96E	NECG96E	1200	2	1	3	0	-	-	-	-	-	-	41	-	41	-	-	-	4,34	-	5,05	4,34	-	-	-	3,23	-	3,23
ECG96E	NECG96E	1200	0	4	2	0	-	-	-	-	-	-	42	39	42	42	38,8	38,6	4,44	4,80	5,17	4,44	5,16	10,01	8,86	3,31	3,31	3,31
ECG96E	NECG96E	1200	1	2	3	0	-	-	-	-	-	-	43	-	43	-	-	-	4,55	-	5,29	4,55	-	-	-	3,39	-	3,39
ECG96E	NECG96E	1200	0	3	3	0	-	-	-	-	-	-	45	42	45	45	40,8	41,4	4,76	5,17	5,54	4,76	5,53	10,53	9,51	3,55	3,55	3,55
ECG98F	NECG98F	1600	2	6	0	2	-	-	-	-	-	-	60	-	60	-	-	-	6,35	-	7,38	6,35	-	-	-	4,73	-	4,73
ECG98F	NECG98F	1600	0	8	0	2	-	-	-	-	-	-	64	59	64	64	62,4	60	6,77	7,26	7,88	6,77	7,86	16,10	13,78	5,05	5,05	5,05
ECG98F	NECG98F	1600	2	4	2	2	-	-	-	-	-	-	66	-	66	-	-	-	6,98	-	8,12	6,98	-	-	-	5,20	-	5,20
ECG98F	NECG98F	1600	0	7	1	2	-	-	-	-	-	-	67	62	67	67	64,4	62,8	7,09	7,63	8,25	7,09	8,23	16,62	14,42	5,28	5,28	5,28
ECG98F	NECG98F	1600	2	3	3	2	-	-	-	-	-	-	69	-	69	-	-	-	7,30	-	8,49	7,30	-	-	-	5,44	-	5,44
ECG98F	NECG98F	1600	0	6	2	2	-	-	-	-	-	-	70	65	70	70	66,4	65,8	7,41	8,00	8,62	7,41	8,60	17,14	15,11	5,52	5,52	5,52
ECG98F	NECG98F	1600	0	5	3	2	-	-	-	-	-	-	73	68	73	73	68,4	68,4	7,72	8,37	8,98	7,72	8,97	17,65	15,70	5,76	5,76	5,76
ECG98F	NECG98F	1600	0	4	4	2	-	-	-	-	-	-	76	71	76	76	70,4	71,2	8,04	8,74	9,35	8,04	9,34	18,17	16,35	5,99	5,99	5,99
ECG98E	NECG98E	1600	2	6	0	0	-	-	-	-	-	-	44	-	44	-	-	-	4,66	-	5,42	4,66	5,41	-	-	3,47	-	3,47
ECG98E	NECG98E	1600	0	8	0	0	-	-	-	-	-	-	48	44	48	48	46,4	44	5,08	5,42	5,91	5,08	5,90	11,97	10,10	3,79	3,79	3,79
ECG98E	NECG98E	1600	2	4	2	0	-	-	-	-	-	-	50	-	50	-	-	-	5,29	-	6,15	5,29	6,14	-	-	3,94	-	3,94
ECG98E	NECG98E	1600	0	7	1	0	-	-	-	-	-	-	51	47	51	51	48,4	46,8	5,40	5,78	6,28	5,40	6,27	12,49	10,74	4,02	4,02	4,02
ECG98E	NECG98E	1600	2	3	3	0	-	-	-	-	-	-	53	-	53	-	-	-	5,61	-	6,52	5,61	6,51	-	-	4,18	-	4,18
ECG98E	NECG98E	1600	0	6	2	0	-	-	-	-	-	-	54	50	54	54	50,4	49,6	5,71	6,15	6,65	5,71	6,63	13,01	11,39	4,26	4,26	4,26
ECG98E	NECG98E	1600	0	5	3	0	-	-	-	-	-	-	57	53	57	57	52,4	52,4	6,03	6,52	7,02	6,03	7,00	13,52	12,03	4,50	4,50	4,50
ECG98E	NECG98E	1600	0	4	4	0	-	-	-	-	-	-	60	56	60	60	54,4	55,2	6,35	6,89	7,38	6,35	7,37	14,04	12,67	4,73	4,73	4,73
MECG92	-	-	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	8	-	8	-	-	-	0,85	-	0,98	-	-	-	-	0,63	-	0,63
MECG92	-	-	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	10	-	9,5	-	-	-	1,06	-	1,23	-	-	-	-	0,75	-	0,75
MECG92	-	-	0	2	0	0	-	-	-	-	-	-	12	11	12	12	11,6	11	1,27	1,35	1,48	1,27	1,47	2,99	2,53	0,95	0,95	0,95
MECG92	-	-	1	0	1	-	-	-	-	-	-	-	13	-	13	-	-	-	1,38	-	1,60	-	-	-	-	1,03	-	1,03
MECG92	-	-	0	1	1	0	-	-	-	-	-	-	15	14	15	15	13,6	13,8	1,59	1,72	1,85	1,59	1,84	3,51	3,17	1,18	1,18	1,18
MECG92	-	-	0	0	2	0	-	-	-	-	-	-	18	17	18	18	15,6	16,6	1,90	2,09	2,22	1,90	2,21	4,03	3,81	1,42	1,42	1,42
ECG96H	NECG96H	1200	2	4	0	-	-	1	-	-	-	-	44	-	44	-	-	-	4,66	-	5,42	-	-	-	-	3,47	-	3,47
ECG96H	NECG96H	1200	3	2	1	-	-	1	-	-	-	-	45	-	45	-	-	-	4,76	-	5,54	-	-	-	-	3,55	-	3,55
ECG96H	NECG96H	1200	0	6	0	-	-	1	-	-	-	-	48	44,0	48	48	45,8	45	5,08	5,42	5,91	5,08	5,90	11,82	10,33	3,79	3,79	3,79
ECG96H	NECG96H	1200	0	5	1	-	-	1	-	-	-	-	51	47,0	51	51	47,8	47,8	5,40	5,78	6,28	5,40	6,27	12,34	10,97	4,02	4,02	4,02
ECG96H	NECG96H	1200	2	1	3	-	-	1	-	-	-	-	53	-	54	-	-	-	5,61	-	6,52	-	-	-	-	4,26	-	4,18
ECG96H	NECG96H	1200	0	4	2	-	-	1	-	-	-	-	54	50,0	54	54	49,8	50,6	5,71	6,15	6,65	5,71	6,63	12,85	11,62	4,26	4,26	4,26
ECG96H	NECG96H	1200	1	2	3	-	-	1	-	-	-	-	55	-	55	-	-	-	5,82	-	6,77	-	-	-	-	4,34	-	4,34
ECG96H	NECG96H	1200	0	3	3	-	-	1	-	-	-	-	57	53,0	57	57	51,8	53,4	6,03	6,52	7,02	6,03	7,00	13,37	12,26	4,50	4,50	4,50
ECG96HGE	NECG96HGE	1200	2	4	0	-	-	1	-	-	-	-	44	-	44	-	-	-	4,66	-	5,42	-	-	-	-	3,47	-	3,47
ECG96HGE	NECG96HGE	1200	3	2	1	-	-	1	-	-	-	-	45	-	45	-	-	-	4,76	-	5,54	-	-	-	-	3,55	-	3,55
ECG96HGE	NECG96HGE	1200	0	6	0	-	-	1	-	-	-	-	48	44,0	48	48	45,8	45	5,08	5,42	5,91	5,08	5,90	11,82	10,33	3,79	3,79	3,79
ECG96HGE	NECG96HGE	1200	0	5	1	-	-	1	-	-	-	-	51	47,0	51	51	47,8	47,8	5,40	5,78	6,28	5,40	6,27	12,34	10,97	4,02	4,02	4,02
ECG96HGE	NECG96HGE	1200	2	1	3	-	-	1	-	-	-	-	53	-	54	-	-	-	5,61	-	6,52	-	-	-	-	4,26	-	4,18
ECG96HGE	NECG96HGE	1200	0	4	2	-	-	1	-	-	-	-	54	50,0	54	54	49,8	50,6	5,71	6,15	6,65	5,71	6,63	12,85	11,62	4,26	4,26	4,26
ECG96HGE	NECG96HGE	1200	1	2	3	-	-	1	-	-	-	-	55	-	55	-	-	-	5,82	-	6,77	-	-	-	-	4,34	-	4,34
ECG96HGE	NECG96HGE	1200	0	3	3	-	-	1	-	-	-	-	57	53,0	57	57	51,8	53,4	6,03	6,52	7,02	6,03	7,00	13,37	12,26	4,50	4,50	4,50

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

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

TP : Tuttapietra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaatbaar

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









## T3.8

 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	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte mm	FA 4kW Nr.	FA 6kW Nr.	FA 9kW Nr.	F 8kW Nr.	F 10kW Nr.	F 12kW Nr.	P 6kW Nr.	P 7kW Nr.	TP 9kW Nr.	TP 14kW Nr.	∑ Qn kW	∑ Qn G25 (25) kW	∑ Qn G30 (29) kW	∑ Qn G30 (37) kW	∑ Qn G110 (8) kW	∑ Qn G120 (8) kW	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Totale gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo total de gas - Totaal gasverbruik									
																			G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
																			m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h
ECG76F	NECG76F	1200	6	0	-	1	-	-	-	-	-	-	32,0	-	32,0	-	-	-	3,39	-	3,94	-	-	-	-	2,52	-	2,52
ECG76F	NECG76F	1200	5	1	-	1	-	-	-	-	-	-	34,0	-	33,5	-	-	-	3,60	-	4,18	-	-	-	-	2,64	-	2,68
ECG76F	NECG76F	1200	4	2	-	1	-	-	-	-	-	-	36,0	-	35,0	-	-	-	3,81	-	4,43	-	-	-	-	2,76	-	2,84
ECG76F	NECG76F	1200	3	3	-	1	-	-	-	-	-	-	38,0	-	36,5	-	-	-	4,02	-	4,68	-	-	-	-	2,88	-	3,00
ECG76F	NECG76F	1200	2	4	-	1	-	-	-	-	-	-	40,0	-	38,0	-	-	-	4,23	-	4,92	-	-	-	-	3,00	-	3,15
ECG76F	NECG76F	1200	1	5	-	1	-	-	-	-	-	-	42,0	-	39,5	-	-	-	4,44	-	5,17	-	-	-	-	3,12	-	3,31
ECG76F	NECG76F	1200	0	6	-	1	-	-	-	-	-	-	44,0	40,5	41,0	39,2	42,8	41,0	4,66	4,98	5,42	4,66	5,41	11,05	9,41	3,23	3,09	3,47
ECG76H	NECG76H	1200	6	0	-	1	-	-	-	-	-	-	34,0	-	34,0	-	-	-	3,60	-	4,18	-	-	-	-	2,68	-	2,68
ECG76H	NECG76H	1200	5	1	-	1	-	-	-	-	-	-	36,0	-	35,5	-	-	-	3,81	-	4,43	-	-	-	-	2,80	-	2,84
ECG76H	NECG76H	1200	4	2	-	1	-	-	-	-	-	-	38,0	-	37,0	-	-	-	4,02	-	4,68	-	-	-	-	2,92	-	3,00
ECG76H	NECG76H	1200	3	3	-	1	-	-	-	-	-	-	40,0	-	38,5	-	-	-	4,23	-	4,92	-	-	-	-	3,04	-	3,15
ECG76H	NECG76H	1200	2	4	-	1	-	-	-	-	-	-	42,0	-	40,0	-	-	-	4,44	-	5,17	-	-	-	-	3,15	-	3,31
ECG76H	NECG76H	1200	1	5	-	1	-	-	-	-	-	-	44,0	-	41,5	-	-	-	4,66	-	5,42	-	-	-	-	3,27	-	3,47
ECG76H	NECG76H	1200	0	6	-	1	-	-	-	-	-	-	46,0	43,0	43,0	41,2	44,8	43,0	4,87	5,29	5,66	4,87	5,65	11,56	9,87	3,39	3,25	3,63
MEBF76	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	10	10	10	10	10	10	1,06	1,23	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
MEBF74	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	8	7,5	8	8	8	8	0,85	0,92	0,98	0,85	0,98	2,06	1,84	0,63	0,63	0,63
-	NETG74C	800	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	9	8,5	9	9	9	9	0,95	1,05	1,11	0,95	1,11	2,32	2,07	0,71	0,71	0,71
ETG74A	NETG74A	800	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	9	8,5	9	9	9	9	0,95	1,05	1,11	0,95	1,11	2,32	2,07	0,71	0,71	0,71
ETG74G	NETG74G	800	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	9	8,5	9	9	9	9	0,95	1,05	1,11	0,95	1,11	2,32	2,07	0,71	0,71	0,71
ETG74T	NETG74T	800	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	9	8,5	9	9	9	9	0,95	1,05	1,11	0,95	1,11	2,32	2,07	0,71	0,71	0,71
ETG74F	NETG74F	800	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	17	16	17	17	17	17	1,80	1,97	2,09	1,80	2,09	4,39	3,90	1,34	1,34	1,34
ETG74FL	NETG74FL	800	2	0	-	1	-	-	1	-	-	-	22	-	22	-	-	-	2,33	-	2,71	2,33	2,70	-	-	1,73	-	1,73
ETG74FL	NETG74FL	800	1	1	-	1	-	-	1	-	-	-	24	-	23,5	-	-	-	2,54	-	2,95	2,54	2,95	-	-	1,85	-	1,89
ETG74FL	NETG74FL	800	0	2	-	1	-	-	1	-	-	-	26	24,5	25	24,4	25,6	25	2,75	3,02	3,20	2,75	3,19	6,61	5,74	1,97	1,92	2,05
-	NETG74CL	800	2	1	-	-	-	-	1	-	-	-	14	-	14	-	-	-	1,48	-	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	-	1,10
ETG74AL	NETG74AL	800	2	1	-	-	-	-	1	-	-	-	14	-	14	-	-	-	1,48	-	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	-	1,10
ETG74GL	NETG74GL	800	2	1	-	-	-	-	1	-	-	-	14	-	14	-	-	-	1,48	-	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	-	1,10
ETG74TPL	NETG74TPL	800	2	1	-	-	-	-	1	-	-	-	14	-	14	-	-	-	1,48	-	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	-	1,10
-	NETG74CL	800	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	16	-	15,5	-	-	-	1,69	-	1,97	1,69	1,97	-	-	1,22	-	1,26
ETG74AL	NETG74AL	800	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	16	-	15,5	-	-	-	1,69	-	1,97	1,69	1,97	-	-	1,22	-	1,26
ETG74GL	NETG74GL	800	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	16	-	15,5	-	-	-	1,69	-	1,97	1,69	1,97	-	-	1,22	-	1,26
ETG74TPL	NETG74TPL	800	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	16	-	15,5	-	-	-	1,69	-	1,97	1,69	1,97	-	-	1,22	-	1,26
-	NETG74CL	800	0	2	-	-	-	-	1	-	-	-	18	17	17	16,4	17,6	17	1,90	2,09	2,22	1,90	2,21	4,54	3,90	1,34	1,29	1,42
ETG74AL	NETG74AL	800	0	2	-	-	-	-	1	-	-	-	18	17	17	16,4	17,6	17	1,90	2,09	2,22	1,90	2,21	4,54	3,90	1,34	1,29	1,42
ETG74GL	NETG74GL	800	0	2	-	-	-	-	1	-	-	-	18	17	17	16,4	17,6	17	1,90	2,09	2,22	1,90	2,21	4,54	3,90	1,34	1,29	1,42
ETG74TPL	NETG74TPL	800	0	2	-	-	-	-	1	-	-	-	18	17	17	16,4	17,6	17	1,90	2,09	2,22	1,90	2,21	4,54	3,90	1,34	1,29	1,42
ETG76FC	NETG76FC	1200	4	0	-	1	-	-	1	-	-	-	30	-	30	-	-	-	3,17	-	3,69	3,17	3,69	-	-	2,37	-	2,37
ETG76FC	NETG76FC	1200	3	1	-	1	-	-	1	-	-	-	32	-	32	-	-	-	3,39	-	3,94	3,39	3,93	-	-	2,52	-	2,52
ETG76FC	NETG76FC	1200	2	2	-	1	-	-	1	-	-	-	34	-	34	-	-	-	3,60	-	4,18	3,60	4,18	-	-	2,68	-	2,68
ETG76FC	NETG76FC	1200	1	3	-	1	-	-	1	-	-	-	36	-	36	-	-	-	3,81	-	4,43	3,81	4,42	-	-	2,84	-	2,84
ETG76FC	NETG76FC	1200	0	4	-	1	-	-	1	-	-	-	38	35	36	34,8	37,2	36	4,02	4,31	4,68	4,02	4,67	9,60	8,27	2,84	2,74	3,00
ETG76FL	NETG76FL	1200	2	0	-	1	-	-	-	-	1	-	25	-	25	-	-	-	2,65	-	3,08	2,65	3,07	-	-	1,97	-	1,97
ETG76FL	NETG76FL	1200	1	1	-	1	-	-	-	-	1	-	27	-	26,5	-	-	-	2,86	-	3,32	2,86	3,32	-	-	2,09	-	2,13
ETG76FL	NETG76FL	1200	0	2	-	1	-	-	-	-	1	-	29	27	28	27,4	28,6	28	3,07	3,32	3,57	3,07	3,56	7,38	6,43	2,21	2,16	2,29
METG72	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	6	5,5	6	6	6	6	0,63	0,68	0,74	0,63	0,74	1,55	1,38	0,47	0,47	0,47
METG74	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	9	8,5	9	9	9	9	0,95	1,05	1,11	0,95	1,11	2,32	2,07	0,71	0,71	0,71

FA : Fuochi aperti - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander

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

TP : Tappiastra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaat

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

## 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	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 massima piastra Höchstleistung platten Max. power plates Puissance maximum des plaques Potencia máxima placas Maximumvermogen platen	Potenza massima forno Höchstleistung backofen Max. power oven Puissance maximum du four Potencia máxima horno Maximumvermogen oven	Potenza massima grill Höchstleistung Strahlplatte Max. power radiant grill Puissance maximum du plafond rayonnant Potencia máxima techo radiante Maximumvermogen straalplaat van de grill	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum 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	Peso netto Nettogewichts Net weight Poids net Peso neto Netto gewicht
		mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	Nr. No. Nbre N. A ant.	kW	kW	kW	kW	-	kg
-	NECE92C	400	380-415	3+N	50-60	2	4	-	-	8	5 G 2,5	55
ECE92A	NECE92A	400	380-415	3+N	50-60	2	4	-	-	8	5 G 2,5	50
ECE92G	NECE92G	400	380-415	3+N	50-60	2	4	-	-	8	5 G 2,5	45
ECE92T	NECE92T	400	380-415	3+N	50-60	2	4	-	-	8	5 G 2,5	30
-	NECE92C	400	220-240	3	50-60	2	4	-	-	8	4 G 4	55
ECE92A	NECE92A	400	220-240	3	50-60	2	4	-	-	8	4 G 4	50
ECE92G	NECE92G	400	220-240	3	50-60	2	4	-	-	8	4 G 4	45
ECE92T	NECE92T	400	220-240	3	50-60	2	4	-	-	8	4 G 4	30
-	NECE94C	800	380-415	3+N	50-60	4	4	-	-	16	5 G 4	85
ECE94A	NECE94A	800	380-415	3+N	50-60	4	4	-	-	16	5 G 4	80
ECE94G	NECE94G	800	380-415	3+N	50-60	4	4	-	-	16	5 G 4	70
ECE94T	NECE94T	800	380-415	3+N	50-60	4	4	-	-	16	5 G 4	55
-	NECE94C	800	220-240	3	50-60	4	4	-	-	16	4 G 10	85
ECE94A	NECE94A	800	220-240	3	50-60	4	4	-	-	16	4 G 10	80
ECE94G	NECE94G	800	220-240	3	50-60	4	4	-	-	16	4 G 10	70
ECE94T	NECE94T	800	220-240	3	50-60	4	4	-	-	16	4 G 10	55
ECE94E	NECE94E	800	380-415	3+N	50-60	4	4	6	-	22	5 G 10	131
ECG94E	NECG94E	800	380-415	2+N	50-60	-	-	6	-	6	4 G 1,5	131
ECG96E	NECG96E	1200	380-415	2+N	50-60	-	-	6	-	6	4 G 1,5	260
ECG98E	NECG98E	1600	380-415	2+N	50-60	-	-	6	-	6+6	4 G 1,5	300
EBF96GE	NEBF96GE	1200	380-415	2+N	50-60	-	-	-	4,5	4,5	4 G 1,5	160
			220-240	3	50-60	-	-	-	4,5	4,5	4 G 2,5	
			220-240	1+N	50-60	-	-	-	4,5	4,5	3 G 2,5	
MEBF96GE	-	-	380-415	2+N	50-60	-	-	-	4,5	4,5	4 G 1,5	160
			220-240	3	50-60	-	-	-	4,5	4,5	4 G 2,5	
			220-240	1+N	50-60	-	-	-	4,5	4,5	3 G 2,5	
ECG96HGE	NECG96HGE	1200	380-415	2+N	50-60	-	-	-	4,5	4,5	4 G 1,5	200
			220-240	3	50-60	-	-	-	4,5	4,5	4 G 2,5	
			220-240	1+N	50-60	-	-	-	4,5	4,5	3 G 2,5	
-	NECE72C	400	380-415	3+N	50-60	2	2,6	-	-	5,2	5 G 1,5	45
			220-240	3	50-60	2	2,6	-	-	5,2	4 G 2,5	
			220-240	1+N	50-60	2	2,6	-	-	5,2	3 G 2,5	
ECE72A	NECE72A	400	380-415	3+N	50-60	2	2,6	-	-	5,2	5 G 1,5	40
			220-240	3	50-60	2	2,6	-	-	5,2	4 G 2,5	
			220-240	1+N	50-60	2	2,6	-	-	5,2	3 G 2,5	
ECE72G	NECE72G	400	380-415	3+N	50-60	2	2,6	-	-	5,2	5 G 1,5	35
			220-240	3	50-60	2	2,6	-	-	5,2	4 G 2,5	
			220-240	1+N	50-60	2	2,6	-	-	5,2	3 G 2,5	
ECE72T	NECE72T	400	380-415	3+N	50-60	2	2,6	-	-	5,2	5 G 1,5	20
			220-240	3	50-60	2	2,6	-	-	5,2	4 G 2,5	
			220-240	1+N	50-60	2	2,6	-	-	5,2	3 G 2,5	

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	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 massima piastra Höchstleistung platten Max. power plates Puissance maximum des plaques Potencia máxima placas Maximumvermogen platen	Potenza massima forno Höchstleistung backofen Max. power oven Puissance maximum du four Potencia máxima horno Maximumvermogen oven	Potenza massima grill Höchstleistung Strahlplatte Max. power radiant grill Puissance maximum du platfond rayonnant Potencia máxima techo radiante Maximumvermogen straalplaat van de grill	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum 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	Peso netto Nettogewichts Net weight Poids net Peso neto Netto gewicht
		mm	V	Nr. No. Nbne N. A ant.	Hz	Nr. No. Nbne N. A ant.	kW	kW	kW	kW	-	kg
-	NECE74C	800	380-415	3+N	50-60	4	2,6	-	-	10,4	5 G 2,5	50
		800	220-240	3	50-60	4	2,6	-	-	10,4	4 G 4	50
ECE74A	NECE74A	800	380-415	3+N	50-60	4	2,6	-	-	10,4	5 G 2,5	50
		800	220-240	3	50-60	4	2,6	-	-	10,4	4 G 4	50
ECE74G	NECE74G	800	380-415	3+N	50-60	4	2,6	-	-	10,4	5 G 2,5	45
		800	220-240	3	50-60	4	2,6	-	-	10,4	4 G 4	45
ECE74T	NECE74T	800	380-415	3+N	50-60	4	2,6	-	-	10,4	5 G 2,5	30
		800	220-240	3	50-60	4	2,6	-	-	10,4	4 G 4	30
ECE74E	NECE74E	800	380-415	3+N	50-60	4	2,6	6	-	16,4	5 G 4	90
ECE74E	NECE74E	800	220-240	3	50-60	4	2,6	6	-	16,4	4 G 10	90
ECG74E	NECG74E	800	380-415	2+N	50-60	-	-	6	-	6,00	4 G 1,5	130
ECG76E	NECG76E	1200	380-415	2+N	50-60	-	-	6	-	6,00	4 G 1,5	160
		400	380-415	3+N	50-60	2	2,6	-	-	5,2	5 G 1,5	
-	NECE72CQ	400	220-240	3	50-60	2	2,6	-	-	5,2	4 G 2,5	38
		400	220-240	1+N	50-60	2	2,6	-	-	5,2	3 G 2,5	
ECE72AQ	NECE72AQ	400	380-415	3+N	50-60	2	2,6	-	-	5,2	5 G 1,5	
		400	220-240	3	50-60	2	2,6	-	-	5,2	4 G 2,5	38
		400	220-240	1+N	50-60	2	2,6	-	-	5,2	3 G 2,5	
ECE72GQ	NECE72GQ	400	380-415	3+N	50-60	2	2,6	-	-	5,2	5 G 1,5	
		400	220-240	3	50-60	2	2,6	-	-	5,2	4 G 2,5	35
		400	220-240	1+N	50-60	2	2,6	-	-	5,2	3 G 2,5	
ECE72TQ	NECE72TQ	400	380-415	3+N	50-60	2	2,6	-	-	5,2	5 G 1,5	
		400	220-240	3	50-60	2	2,6	-	-	5,2	4 G 2,5	21
		400	220-240	1+N	50-60	2	2,6	-	-	5,2	3 G 2,5	
-	NECE74CQ	800	380-415	3+N	50-60	4	2,6	-	-	10,4	5 G 2,5	64
		800	220-240	3	50-60	4	2,6	-	-	10,4	4 G 4	
ECE74AQ	NECE74AQ	800	380-415	3+N	50-60	4	2,6	-	-	10,4	5 G 2,5	64
		800	220-240	3	50-60	4	2,6	-	-	10,4	4 G 4	
ECE74GQ	NECE74GQ	800	380-415	3+N	50-60	4	2,6	-	-	10,4	5 G 2,5	56
		800	220-240	3	50-60	4	2,6	-	-	10,4	4 G 4	
ECE74TQ	NECE74TQ	800	380-415	3+N	50-60	4	2,6	-	-	10,4	5 G 2,5	29
		800	220-240	3	50-60	4	2,6	-	-	10,4	4 G 4	
ECE74EQ	NECE74EQ	800	380-415	3+N	50-60	4	2,6	6	-	16,4	5 G 4	96
ECE74EQ	NECE74EQ	800	220-240	3	50-60	4	2,6	6	-	16,4	4 G 10	96

INFORMAZIONI GENERALI .....	38
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA .....	38
2 AVVERTENZE GENERALI .....	38
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE .....	38
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	38
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE .....	39
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	39
3 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....	39
4 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO .....	39
4.1 FORNO ELETTRICO.....	39
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE .....	39
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE .....	39
5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO .....	39
6 DISIMBALLO.....	39
7 POSIZIONAMENTO.....	39
8 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI .....	40
9 COLLEGAMENTI.....	40
10 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS .....	40
10.1 PIANO DI COTTURA GAS.....	41
10.2 TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE .....	41
10.3 FORNO GAS.....	41
11 MESSA IN SERVIZIO .....	41
ISTRUZIONI PER L'USO .....	41
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	41
17 USO DEL GRILL .....	44
18 PERIODI DI INUTILIZZO .....	44
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA.....	44
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	44
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	45
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE .....	45
19 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS .....	45
20 MESSA IN SERVIZIO .....	45
21 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI.....	45
21.1 PIANO DI COTTURA GAS.....	45
21.2 TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE .....	45
21.3 FORNO GAS.....	46
21.4 PIANO DI COTTURA ELETTRICO.....	46
21.5 FORNO ELETTRICO.....	46
22 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI .....	46
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.....	46
22.1 PIANO DI COTTURA GAS.....	46
22.2 TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE .....	46
22.3 FORNO GAS.....	46
22.4 PIANO DI COTTURA ELETTRICO.....	47
22.5 FORNO ELETTRICO.....	47
23 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE .....	47
24 COMPONENTI PRINCIPALI .....	47
24.1 PIANO DI COTTURA GAS.....	47
24.2 TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE .....	47
24.3 FORNO GAS.....	47
24.4 PIANO DI COTTURA ELETTRICO.....	47
24.5 FORNO ELETTRICO.....	47



## INFORMAZIONI GENERALI

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

### 1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

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

### 2 AVVERTENZE GENERALI

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

#### AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

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

#### AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura..
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consi-

gliato di stipulare un contratto di manutenzione.

- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- 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, ciò può provocare spegnimento dei bruciatori.



## AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

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

## AVVERTENZE PER LA PULIZIA

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

## 3 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

### 3.1 IMBALLO

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

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

### 3.2 APPARECCHIATURA

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

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

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

## RISCHI DOVUTI AL RUMORE

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

## 4 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

### 4.1 FORNO ELETTRICO

#### TERMOSTATO DI SICUREZZA

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

- L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.

- Per ripristinare il funzionamento dell'apparecchiatura e' necessario rimuovere il pannello comandi (il pannello frontale per le Pentole dirette e le Brasiere) e premere il pulsante di ripristino del termostato. Questa operazione puo' essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

### AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

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

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

## 5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

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

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

## 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 e interni. 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 20 cm dalle pareti circostanti. Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolante termico.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili

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

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

### 7.2 FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

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

### 7.3 UNIONE TRA APPARECCHIATURE

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

### 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 efficienza. 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 CONDUTTURA DEL GAS

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

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

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida.
- Non usare tubazioni di allacciamento di diametro inferiore a quello della connessione gas della apparecchiatura.
- Verificare , dopo l'allacciamento , la assenza di perdite nei punti di collegamento.

#### 9.2 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA


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


Il simbolo  se usato sta ad indicare:

ATTENZIONE TENSIONE PERICOLOSA.

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

#### 9.3 COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

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

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

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

#### 9.4 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.
- Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.
- Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.
- Collegamento acqua calda: la temperatura dell'acqua non deve superare i 60°C.

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

#### 9.5 COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

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

### 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 per ciascuno dei gas che si possono utilizzare. Per gli ugelli, il numero indicato nella tabella T1 e stampigliato sul corpo dell'ugello medesimo.

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

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

## 10.1 PIANO DI COTTURA GAS

### 10.1.1 SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

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

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

## 10.2 TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE

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

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l'ugello UM.
- Allentare la vite V e posizionare l'aeratore alla distanza A indicata in tabella T1.
- Riavvitare a fondo la vite V.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

### 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.

### 10.2.3 SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

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

## 10.3 FORNO GAS

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

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

### 10.3.2 SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

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

## 11 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

## ISTRUZIONI PER L'USO

### AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

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

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura..
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale

qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve

essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

- 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, ciò può provocare spegnimento dei bruciatori.
- Si consiglia di utilizzare equipaggiamento personale di protezione, possibilità di spargimento di cibo molto caldo.
- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura vi è la possibilità che il pavimento circostante diventi scivoloso, porre attenzione e utilizzare mezzi idonei per evitare di cadere.

## 12 USO DEL PIANO DI COTTURA GAS

### AVVERTENZE D'USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi contenuti in pentole e tegami.
- I bruciatori pilota devono essere accesi manualmente.
- Verificare che gli spartifiamma dei bruciatori siano correttamente inseriti nella loro sede.
- Le piastre accessorie fornite dal costruttore nella serie 90 possono essere utilizzate solo sui bruciatori da 6 kW.
- Le piastre accessorie fornite dal costruttore nella serie 70 devono essere utilizzate nel seguente modo: nella cucina 2 fuochi 1 piastra, nella 4 fuochi 2 piastre, nella 6 fuochi 3 piastre (non superare il quantitativo indicato).
- Le pentole poste sulle piastre devono avere un fondo più piccolo della piastra stessa. Non devono sporgere dalla piastra.
- Sul bruciatore da 4 kW si devono utilizzare pentole con diametro minimo di 150 mm e massimo di 340 mm.
- Sul bruciatore da 6 kW si devono utilizzare pentole con diametro minimo di 150 mm e massimo di 400 mm.
- Sul bruciatore da 9 kW si devono utilizzare pentole con diametro minimo di 250 mm e massimo di 500 mm.

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

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

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

### Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione "★".

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



### Accensione del bruciatore principale

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

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

### Spegnimento

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

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

## 13 USO DEL TUTTAPIASTRA/SIMPLE SERVICE

### AVVERTENZE D'USO

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

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

#### Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione "★".

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

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

● Spento

★ Accensione pilota

🔥 Fiamma minima

🔥 Fiamma massima

#### Accensione del bruciatore principale

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

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

### Spegnimento

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

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

## 14 USO DEL FORNO GAS

### AVVERTENZE D'USO

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

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

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

● Spento

★ Accensione pilota

100 Minima temperatura di cottura

300 Massima temperatura di cottura

#### Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione "★".

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

#### Accensione del bruciatore principale

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

### Spegnimento

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

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

## 15 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.

## 16 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.

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO


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

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

0 Spento

 Riscaldamento cielo ( grill ) inserito

 Riscaldamento suola inserito

 Riscaldamento cielo + suola inserito

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

0 Spento

110°C Temperatura minima

280°C Temperatura massima

## Accensione

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

## Spegnimento

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

## 17 USO DEL GRILL

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

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

0 Spento

1 MIN GRILL

6 MAX GRILL

## Accensione

- Ruotare la manopola del regolatore nella posizione prescelta.

## Spegnimento

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

## 18 PERIODI DI INUTILIZZO

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

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

## ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

### AVVERTENZE PER LA PULIZIA

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

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

### SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

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

### PIASTRA TUTTAPIASTRA

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

### PIASTRE ELETTRICHE

- Pulire le superfici con un un panno umido.

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

## ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

### AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

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

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

### 19 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l' installazione ".

### 20 MESSA IN SERVIZIO

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

#### 20.1 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 regolarità di accensione dei bruciatori e la efficacia dell'impianto di scarico dei fumi.

##### 20.1.1 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.

#### 20.2 APPARECCHIATURE ELETTRICHE

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

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

### 21 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

#### 21.1 PIANO DI COTTURA GAS

##### Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

#### 21.2 TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE

##### Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

- Il bruciatore e' guasto ( fori uscita gas intasati ).

### 21.3 FORNO 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.
- La candelina di accensione e' mal collegata o guasta.
- L' accenditore o il cavo della candelina sono guasti.

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

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

#### Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- La valvola del gas e' guasta.

### 21.4 PIANO DI COTTURA ELETTRICO

#### La piastra non si riscalda.

Possibili cause:

- La piastra e' guasta.

### 21.5 FORNO ELETTRICO

#### L' apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

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

#### Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

### 21.6 GRILL

#### Il grill non funziona

Possibili cause:

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

## 22 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

### AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito gas, 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.

### 22.1 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.
- Svitare le 3 viti che fissano il venturi al piano ed estrarre il venturi per circa 10 cm.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

### 22.2 TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE

#### Sostituzione del rubinetto gas e dell' accenditore piezo.

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

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

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

### 22.3 FORNO GAS

#### Sostituzione della valvola gas e dell' accenditore piezo.

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

#### Sostituzione del bruciatore

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

#### Sostituzione del pilota e della candelina di accensione.

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



### **Sostituzione della termocoppia**

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

### **22.4 PIANO DI COTTURA ELETTRICO**

#### **Sostituzione del selettore e della lampada spia.**

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

#### **Sostituzione della piastra.**

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

### **22.5 FORNO ELETTRICO**

#### **Sostituzione del selettore e della lampada spia.**

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

#### **Sostituzione del termostato di lavoro e del termostato di sicurezza.**

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

#### **Sostituzione della resistenza**

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

### **22.6 GRILL**

#### **Sostituzione della resistenza**

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

### **23 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE**

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

### **24 COMPONENTI PRINCIPALI**

#### **24.1 PIANO DI COTTURA GAS**

- Rubinetto gas
- Bruciatore principale

- Bruciatore pilota
- Termocoppia

#### **24.2 TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE**

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

#### **24.3 FORNO GAS**

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

#### **24.4 PIANO DI COTTURA ELETTRICO**

- Selettore
- Piastra riscaldante
- Lampada spia.

#### **24.5 FORNO ELETTRICO**

- Selettore
- Termostato di lavoro
- Termostato di sicurezza
- Resistenza
- Lampada spia.

#### **24.6 GRILL**

- Regolatore di energia
- Resistenza grill

ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	2
1 GERÄTEDATEN .....	2
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER .....	2
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER .....	3
REINIGUNGSHINWEISE .....	3
3 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS.....	3
4 SICHERHEITS- UND REGELEINRICHTUNGEN.....	3
4.1 ELEKTROOFEN .....	3
INSTALLATIONSANWEISUNGEN.....	3
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER .....	3
5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	3
6 AUSPACKEN .....	4
7 AUFSTELLUNG .....	4
8 WRASENABZUGSSYSTEM.....	4
9 ANSCHLÜSSE.....	4
10 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	5
10.1 GASKOCHMULDE.....	5
10.2 GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE .....	5
10.3 GASOFEN.....	5
11 INBETRIEBNAHME .....	6
17 GEBRAUCH DES GRILL .....	8
18 STILLSTANDZEITEN.....	8
REINIGUNGSANWEISUNGEN.....	9
REINIGUNGSHINWEISE .....	9
WARTUNGSANLEITUNGEN .....	9
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER .....	9
19 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	9
20 INBETRIEBNAHME .....	9
21 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	9
21.1 GASKOCHMULDE.....	9
21.2 GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE .....	10
21.3 GASOFEN.....	10
21.4 ELEKTROKOCHFELD.....	10
21.5 ELEKTROOFEN .....	10
22 ERSATZ VON BAUTEILEN .....	10
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.....	10
22.1 GASKOCHMULDE.....	10
22.2 GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE .....	11
22.3 GASOFEN.....	11
22.4 ELEKTROKOCHFELD.....	11
22.5 ELEKTROOFEN .....	11
23 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE .....	11
24 HAUPTKOMPONENTEN.....	11
24.1 GASKOCHMULDE.....	11
24.2 GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE .....	11
24.3 GASOFEN.....	11
24.4 ELEKTROKOCHFELD.....	12
24.5 ELEKTROOFEN .....	12

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

### 1 GERÄTEDATEN

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

### 2 ALLGEMEINE HINWEISE

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

#### HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

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

#### HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Ser-

vicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.

- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Anweisungen.
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht oder nach sicherer Unterweisung im Gebrauch des Geräts und nur, nachdem sie über die hiermit verbundenen Gefahren aufgeklärt wurden, bedienen. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Benutzer selbst vorgenommen werden können, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen 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.

**HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER**

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

**REINIGUNGSHINWEISE**

- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Reinigen Sie den Boden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

**3 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS**

**3.1 VERPACKUNG**

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

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

**3.2 GERÄT**

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

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

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

**RISIKEN DURCH LÄRM**

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

**4 SICHERHEITS- UND REGELEINRICHTUNGEN**

**4.1 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 muss das Bedienfeld (bei direkt beheizten Kochkesseln und Kippbratpfannen die Frontplatte) entfernt und die Rücksetztaste des Thermostats gedrückt werden. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

**INSTALLATIONSANWEISUNGEN**

**HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER**

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

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

**5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE**

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Bestimmungen.

Für die Installation müssen folgende Vorschriften befolgt werden

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

Das Gerät muss gemäß den einschlägigen Bestimmungen installiert werden.

## 6 AUSPACKEN

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

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

## 7 AUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm von den angrenzenden Wänden ein. Im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisolierstoff geschützter Wände darf dieser Abstand auch geringer sein.
- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße

### 7.1 GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

### 7.2 BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

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

### 7.3 GERÄTEZEILE

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

## 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 Dunstabzugshau- be auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

### 8.2 GERÄTETYP „B21“

- Stellen Sie den Gerätetyp „B21“ unter einer Dunstabzugshau- be 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 Installationschema am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.

### 9.1 ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG


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

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

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

### 9.2 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

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


Falls vorhanden, warnt das Symbol  vor:


ACHTUNG GEFÄHRLICHE SPANNUNG.

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

### 9.3 ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

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

Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

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



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

#### 9.4 ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen.

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

#### 9.5 ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

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

### 10 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle T1 gibt je nach Bestimmungsland an:

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

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

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

#### 10.1 GASKOCHMULDE

##### 10.1.1 ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE

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

##### 10.1.2 ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

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

##### 10.1.3 ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

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

#### 10.2 GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE

##### 10.2.1 ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG.

- Bedienfeld entfernen.
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die in Tabelle T1 angegebene Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Lockern Sie die Schraube V und bringen Sie den Luftregler auf den in Tabelle T1 angegebenen Abstand A.
- Die Schraube V wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

##### 10.2.2 ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

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

##### 10.2.3 ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

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

#### 10.3 GASOFEN

##### 10.3.1 ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG.

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

##### 10.3.2 ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

- Nehmen Sie das Paneel unter der Ofentür ab.
- Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.

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

## 11 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "WARTUNGSANWEISUNGEN".

## BEDIENUNGSANWEISUNGEN

### HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

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

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung 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 dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Anweisungen.
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht oder nach sicherer Unterweisung im Gebrauch des Geräts und nur, nachdem sie über die hiermit verbundenen Gefahren aufgeklärt wurden, bedienen. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Benutzer selbst vorgenommen werden können, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen 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.
- Es wird empfohlen persönliche Schutzausrüstung zu verwenden, da es unter Umständen zum Verschütten sehr heißer Speisen kommen kann.
- Während des Betriebs des Geräts besteht die Möglichkeit, dass der umliegende Fußboden rutschig ist. Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie geeignete Hilfsmittel, um nicht zu stürzen.

## 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.
- Die vom Hersteller für die Serie 90 gelieferten Zusatzplatten können nur an 6 kW-Brennern benutzt werden.
- Die vom Hersteller für die Serie 70 gelieferten Zusatzplatten müssen wie folgt benutzt werden: bei 2-Flammen-Herden 1 Platte, bei 4-Flammen-Herden 2 Platten, bei 6-Flammen-Herden 3 Platten (die angegebene Menge nicht überschreiten).
- Verwenden Sie Töpfe mit einem Boden, dessen Durchmesser kleiner als die jeweilige Platte ist. Er darf nicht über die Platte hinausragen.
- Auf dem 4-kW-Brenner müssen Töpfe mit einem Durchmesser von min. 150 mm und max. 340 mm benutzt werden.
- Auf dem 6-kW-Brenner müssen Töpfe mit einem Durchmesser von min. 150 mm und max. 400 mm benutzt werden.
- Verwenden Sie Töpfe mit 250 mm Mindest- und 500 mm Höchstdurchmesser auf dem 9kW-Brenner.

### 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 BEDIENUNG DES GLÜHPLATTENHERDS/SIMPLE SERVICE

### GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt
- Die höchsten Temperaturen erreicht die Platte in ihrer Mitte

- Stellen Sie sicher, dass der Flammenkranz des Brenners korrekt in seiner Aufnahme sitzt. Heben Sie den Mittelring der Platte an.

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

#### Einschalten des Zündbrenners

Den Bedienknebel eindrücken und auf "★" drehen.

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

Der Knebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:

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

#### Einschalten des Hauptbrenners

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

Drehen Sie 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.

## 14 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).

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Schaltknebel des Thermostatventils hat folgende Betriebsstellungen:

- Aus
- ★ Einschalten des Zündbrenners
- 100 Mindestgartemperatur
- 300 Höchstgartemperatur

#### Einschalten des Zündbrenners

Den Bedienknebel eindrücken und auf "★" drehen.



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

#### Einschalten des Hauptbrenners

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

#### Ausschalten

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

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

## 15 BEDIENUNG DES ELEKTROKOCHEFELDS

### GEBRAUCHSHINWEISE

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

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

1 Mindesttemperatur

2÷5 Mittlere Temperaturen

6 Höchsttemperatur

#### Einschalten

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

#### Ausschalten

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

## 16 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.


### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

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

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

 Oberhitze (Grill) eingeschaltet

 Unterhitze eingeschaltet

 Ober- und Unterhitze eingeschaltet

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

110°C Mindesttemperatur

280°C Höchsttemperatur

#### Einschalten

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

#### Ausschalten

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

## 17 GEBRAUCH DES GRILL

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

1 Mindestgrill

6 Höchstgrill

#### Einschalten

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

#### Ausschalten

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

## 18 STILLSTANDZEITEN

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

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem leicht mit Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Lassen Sie die Deckel geöffnet.

- Schließen Sie die 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.

## REINIGUNGSANWEISUNGEN

### REINIGUNGSHINWEISE

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

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Reinigen Sie den Boden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

### GEBÜRSTETE EDELSTAHLFLÄCHEN

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

### GLÜHPLATTENHERD

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

### ELEKTROPLATTEN

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

## WARTUNGSANLEITUNGEN

### HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

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

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.

- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

### 19 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel „Installationsanleitungen“.

### 20 INBETRIEBNAHME

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

#### 20.1 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.

##### 20.1.1 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.

#### 20.2 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.

### 21 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

#### 21.1 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 lange genug gedrückt.

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

Mögliche Ursachen:

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

## **21.2 GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE**

### **Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein**

Mögliche Ursachen:

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

### **Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs**

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

## **21.3 GASOFEN**

### **Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein**

Mögliche Ursachen:

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

### **Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs**

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

### **Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren**

Mögliche Ursachen:

- Das Gasventil ist defekt.

## **21.4 ELEKTROKOCHFELD**

### **Die Platte erhitzt sich nicht.**

Mögliche Ursachen:

- Die Platte ist defekt.

## **21.5 ELEKTROOFEN**

### **Das Gerät heizt nicht.**

Mögliche Ursachen:

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

### **Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren**

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

## **21.6 GRILL**

### **Die Grill funktioniert nicht**

Mögliche Ursachen:

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

## **22 ERSATZ VON BAUTEILEN**

### **HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.**

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Überprüfen Sie nach dem Ersatz einer Komponente der Gasanlage die betreffenden Anschlussstellen auf ihre Dichtheit.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.

## **22.1 GASKOCHMULDE**

### **Ersatz des Gashahns.**

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.

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

### **Ersatz des Zündbrenners und des Thermoelements**

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

## **22.2 GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE**

### **Ersatz des Gasschaltknobels und des Piezozünders**

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

### **Ersatz des Hauptbrenners, des Zündbrenners, des Thermoelements und der Zündkerze.**

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

## **22.3 GASOFEN**

### **Ersatz des Gasventils und des Piezozünders**

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

### **Ersatz des Brenners**

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

### **Ersatz des Zündbrenners und der Zündkerze.**

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

### **Ersatz des Thermoelements**

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

## **22.4 ELEKTROKOCHFELD**

### **Ersatz des Wahlschalters und der Kontrolllampe**

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

### **Ersatz der Kochplatte.**

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

## **22.5 ELEKTROOFEN**

### **Ersatz des Wahlschalters und der Kontrolllampe**

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

### **Ersatz des Betriebs- und des Sicherheitsthermostats.**

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

### **Ersatz des Heizelements**

- Den Ofenboden entfernen (nur bei den unteren Heizelementen).
- Die Schraube, mit der das Heizelement am Ofen befestigt ist, lösen und das Heizelement um ca. 10 cm herausziehen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

## **22.6 GRILL**

### **Ersatz des Heizelements**

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

## **23 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE**

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

## **24 HAUPTKOMPONENTEN**

### **24.1 GASKOCHMULDE**

- Gashahn
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement

### **24.2 GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE**

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

### **24.3 GASOFEN**

- Gasventil
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement

- Zündkerze
- Piezozünder

#### **24.4 ELEKTROKOCHFELD**

- Wahlschalter
- Heizplatte
- Kontrolllampe.

#### **24.5 ELEKTROOFEN**

- Wahlschalter
- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement
- Kontrolllampe.

#### **24.6 GRILL**

- Energieregler
- Grillwiderstände

1	APPLIANCE SPECIFICATIONS .....	2
	REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	2
	REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN .....	2
	REMINDEES FOR CLEANING .....	2
3	DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE.....	3
4	SAFETY AND CONTROL DEVICES.....	3
4.1	ELECTRIC OVEN .....	3
	INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION .....	3
	REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	3
5	REFERENCE STANDARDS AND LAWS.....	3
6	UNPACKING .....	3
7	POSITIONING.....	3
8	FUMES EXHAUST SYSTEM.....	3
9	CONNECTIONS.....	4
10	CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS .....	4
10.1	GAS HOB.....	4
10.2	SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE.....	5
10.3	GAS OVEN .....	5
11	COMMISSIONING .....	5
17	USING THE GRILL .....	7
18	PROLONGED DISUSE.....	7
	INSTRUCTIONS FOR CLEANING.....	8
	REMINDEES FOR CLEANING .....	8
	INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE.....	8
	REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN .....	8
19	CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS .....	8
20	COMMISSIONING .....	8
21	TROUBLESHOOTING .....	8
21.1	GAS HOB.....	8
21.2	SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE.....	8
21.3	GAS OVEN .....	9
21.4	ELECTRIC HOB.....	9
21.5	ELECTRIC OVEN .....	9
22	REPLACING COMPONENTS.....	9
	REMINDEES FOR REPLACING COMPONENTS.....	9
22.1	GAS HOB.....	9
22.2	SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE.....	9
22.3	GAS OVEN .....	9
22.4	ELECTRIC HOB.....	10
22.5	ELECTRIC OVEN .....	10
23	CLEANING THE INTERIOR .....	10
24	MAIN COMPONENTS .....	10
24.1	GAS HOB.....	10
24.2	SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE.....	10
24.3	GAS OVEN .....	10
24.4	ELECTRIC HOB.....	10
24.5	ELECTRIC OVEN .....	10



## 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 packaging.

### 2 GENERAL PRESCRIPTIONS

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

#### REMINDERS FOR THE INSTALLER

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

#### REMINDERS FOR 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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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.

#### 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 packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

#### REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the 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.
- Not wash in the dishwasher the body and the flame spreaders of the burners of the cooking hob.

### 3 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

#### 3.1 PACKAGING

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

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

#### 3.2 APPLIANCE

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

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

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

#### RISKS DUE TO NOISE

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

### 4 SAFETY AND CONTROL DEVICES

#### 4.1 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 which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- To restore appliance operation, remove the control panel ( the front panel for Boiling pans and Bratt pans ) and press the thermostat reset button. This procedure must only be carried out by a qualified, authorized technician.

#### 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 packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Do not pour water in the container when it is empty and hot, as the burners may go out.

### 5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in conformity to current statutory safety standards.

Install the appliance in compliance with current regulations.

### 6 UNPACKING

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

- Remove the packaging.
- Remove the protective film from the outer panels and interior. 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 20 cm from adjacent walls. This distance can be reduced in the presence of non-combustible walls or heat-insulated walls.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet

#### 7.1 APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

#### 7.2 FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

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

#### 7.3 JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Remove the control panels ( A ).
- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height ( C ).
- Join the appliances by screwing down the connector plate ( B-D ) using the supplied screws.
- Slacken the 2 front screws ( E ), turn the plate ( F ) until it catches the screw of the adjacent appliance.
- Tighten the screws ( E ).

### 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 CONNECTION TO THE GAS SUPPLY


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

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

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

### 9.2 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.


The meaning of symbol , if used, is:

WARNING DANGEROUS VOLTAGE.

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

### 9.3 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.

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

### 9.4 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 leaks at the connection points.

### 9.5 CONNECTION TO THE WATER DRAIN

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

## 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 used. For nozzles, the number indicated in table T1 is also stamped on the nozzle body.

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

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

### 10.1 GAS HOB

#### 10.1.1 REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE

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

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

## 10.2 SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE

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

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

### 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.

### 10.2.3 REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

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

## 10.3 GAS OVEN

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

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

### 10.3.2 REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

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

## 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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the

appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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.
- It is recommended to use personal protective equipment, possibilities of spreading hot food stuff.
- During operation of the equipment there is the possibility that the surrounding floor become slippery, attention and use suitable means to avoid falling.

## 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.
- The additional hotplates provided by the manufacturer in the 90 range can only be used on 6 Kw burners.
- The additional hotplates provided by the manufacturer in the 70 range must be used in the following manner: in the 2-burner gas cooker, 1 hotplate, in the 4-burner gas cooker 2 hotplates, in the 6-burner gas cooker 3 hotplates (do not exceed the stated quantity).
- Pans used on the hotplates must be smaller in diameter than the hotplate itself. They must not protrude from the hotplate.
- Use pots with a diameter between 150 and 340 mm on the 4 kW burner.
- Use pots with a diameter between 150 and 400 mm on the 6 kW burner.
- On the burner of 9kW must be use the pans with minimum diameter of 250mm and maximum diameter of 500 mm.

### BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas tap control knob has the following positions:

- 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 SOLID TOP HOB/SIMPLE SERVICE

### REMINDERS FOR USE

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

### BURNER IGNITION AND EXTINCTION

#### Pilot ignition

Press and turn the knob to position "★".

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

The gas tap control knob has the following positions:

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

#### Main burner ignition

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

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

#### Switching off

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

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

## 14 USING THE GAS OVEN

### REMINDERS FOR USE

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

## BURNER IGNITION AND EXTINCTION

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

● Off

★ Pilot ignition

100 Minimum cooking temperature

300 Maximum cooking temperature

### Pilot ignition

Press and turn the knob to position "★".

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

### Main burner ignition

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

### Switching off

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

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

## 15 USING THE ELECTRIC HOB

### REMINDERS FOR USE

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

### SWITCHING ON AND OFF

The control knob has the following positions:

0 Off

1 Minimum temperature

2 ÷ 5 Intermediate temperatures

6 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.

## 16 USING THE ELECTRIC OVEN

### REMINDERS FOR USE

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

- Do not leave the door even partially open during use.
- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.

### SWITCHING ON AND OFF

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

The control knob has the following positions:

0 Off

☉ Top element (grill) on

☽ Bottom element on

☽☉ Top element + bottom element on

The thermostat control knob has the following positions:

0 Off

110°C Minimum temperature

280°C Maximum temperature

### Switching on

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

### Switching off

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

## 17 USING THE GRILL

### SWITCHING ON AND OFF

The control knob has the following positions:

0 Off

1 Min Grill

6 Max Grill

### Switching on

- Turn the control knob to the chosen position.

### Switching off

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

## 18 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.

## 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.
- Not wash in the dishwasher the body and the flame spreaders of the burners of the cooking hob.

### SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

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

### HOTPLATE RANGE

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

### ELECTRIC HOTPLATES

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

## INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

### REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

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

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

### 19 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter " Instructions for installation ".

## 20 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".

### 20.1 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.

#### 20.1.1 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.

### 20.2 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.

## 21 TROUBLESHOOTING

### 21.1 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 ).

### 21.2 SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE

#### The pilot burner does not light

Possible causes:

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

**Pilot burner goes out during use**

Possible causes:

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

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

Possible causes:

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

**21.3 GAS OVEN**

**The pilot burner does not light**

Possible causes:

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

**Pilot burner goes out during use**

Possible causes:

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

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

Possible causes:

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

**Heating cannot be adjusted**

Possible causes:

- Defective gas valve.

**21.4 ELECTRIC HOB**

**The hotplate does not heat.**

Possible causes:

- Hotplate defective.

**21.5 ELECTRIC OVEN**

**The appliance does not heat.**

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.
- Heating elements defective.

- Safety thermostat tripped.

**Heating cannot be adjusted**

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

**21.6 GRILL**

**The grill does not switch on**

Possible causes:

- Defective energy regulator
- Le resistenze sono guaste.

**22 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.

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

**22.2 SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE**

**Replacing the gas tap and piezo igniter**

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

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

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

**22.3 GAS OVEN**

**Replacing the gas valve and piezo igniter**

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

### **Replacing the burner**

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

### **Replacing the pilot burner and igniter.**

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

### **Replacing the thermocouple**

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

### **22.4 ELECTRIC HOB**

#### **Replacing the knob and indicator light**

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

#### **Replacing the hotplate.**

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

### **22.5 ELECTRIC OVEN**

#### **Replacing the knob and indicator light**

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

#### **Replacing the working thermostat and safety thermostat.**

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

#### **Replacing the heating element**

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

### **22.6 GRILL**

#### **Replacing the heating element**

- Undo the screw securing the element to the oven and pull the element out by approx. 5 cm.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

## **23 CLEANING THE INTERIOR**

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

## **24 MAIN COMPONENTS**

### **24.1 GAS HOB**

- Gas tap
- Main burner
- Pilot burner
- Thermocouple

### **24.2 SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE**

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

### **24.3 GAS OVEN**

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

### **24.4 ELECTRIC HOB**

- Control knob
- Hotplate
- Indicator light

### **24.5 ELECTRIC OVEN**

- Control knob
- Working thermostat
- Safety thermostat
- Heating element
- Indicator light

### **24.6 GRILL**

- Energy regulator
- Grill heating element



INFORMATIONS GÉNÉRALES .....	2
1 DONNÉES DE L'APPAREIL .....	2
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	2
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN .....	3
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE .....	3
3 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL .....	3
4 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE .....	3
4.1 FOUR ÉLECTRIQUE.....	3
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION .....	3
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	3
5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE .....	3
6 DÉBALLAGE.....	3
7 MISE EN PLACE.....	3
8 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES .....	4
9 RACCORDEMENTS .....	4
10 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ .....	5
10.1 PLAN DE CUISSON AU GAZ .....	5
10.2 PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ/SIMPLE SERVICE .....	5
10.3 FOUR À GAZ.....	5
11 MISE EN SERVICE.....	5
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	5
17 UTILISATION DEL GRILL .....	8
18 PÉRIODES D'INACTIVITÉ .....	8
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE .....	8
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE .....	8
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN .....	9
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN .....	9
19 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ .....	9
20 MISE EN SERVICE.....	9
21 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS.....	9
21.1 PLAN DE CUISSON AU GAZ .....	9
21.2 PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ/SIMPLE SERVICE .....	9
21.3 FOUR À GAZ.....	10
21.4 PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE .....	10
21.5 FOUR ÉLECTRIQUE.....	10
22 REMPLACEMENT DE PIÈCES .....	10
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.....	10
22.1 PLAN DE CUISSON AU GAZ .....	10
22.2 PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ/SIMPLE SERVICE .....	10
22.3 FOUR À GAZ.....	10
22.4 PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE .....	11
22.5 FOUR ÉLECTRIQUE.....	11
23 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES .....	11
24 PIÈCES PRINCIPALES .....	11
24.1 PLAN DE CUISSON AU GAZ .....	11
24.2 PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ/SIMPLE SERVICE .....	11
24.3 FOUR À GAZ.....	11
24.4 PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE .....	11
24.5 FOUR ÉLECTRIQUE.....	11

## 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 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 composants 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 fa-

bricant 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.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions fournies au chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues d'expérience ou des connaissances nécessaires, pourvu qu'ils soient surveillés ou après avoir reçu les instructions concernant une utilisation sûre de l'appareil et avoir compris les dangers qu'il comporte. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants non surveillés ne doivent pas s'occuper du nettoyage et de l'entretien pouvant être effectués par l'utilisateur.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.

- Ne pas verser d'eau dans le bac lorsqu'il est vide et chaud afin d'éviter l'extinction des brûleurs.

### **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 composants de l'appareil.

### **AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE**

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, les surfaces 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 ou le plan de travail sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

## **3 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL**

### **3.1 EMBALLAGE**

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

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

### **3.2 APPAREIL**

L'appareil est réalisé à plus de 90 % avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminium, 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.

### **RISQUES ENGENDRÉS PAR LE BRUIT**

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

## **4 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE**

### **4.1 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, il faut enlever le panneau de commandes (le panneau frontal pour les Casse-roles directes et les Braisières) et appuyer sur le bouton de rétablissement du thermostat. Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé.

### **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 composants de l'appareil.
- Ne pas verser d'eau dans le bac lorsqu'il est vide et chaud afin d'éviter l'extinction des brûleurs.

## **5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE**

Installer l'appareil conformément aux réglementations en vigueur.

Installer l'appareil conformément aux normes 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 protégeant les panneaux extérieurs et intérieurs. Éliminer les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

## **7 MISE EN PLACE**

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccords 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 20 cm minimum des murs. Cette distance peut être inférieure si les murs sont incombustibles ou protégés par un isolant thermique.

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

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

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

### 7.2 FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL

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

### 7.3 UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

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

## 8 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

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

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

## 9 RACCORDEMENTS

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

### 9.1 RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

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

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

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

## 9.2 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.





Si le symbole  est utilisé, il signifie :

ATTENTION ! TENSION DANGEREUSE.

- Installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un disjoncteur d'une capacité adaptée, assurant la déconnexion omnipolaire du secteur, avec une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions de catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation. Le courant de fuite maximum admis est de 1 mA/kW.
- Pour le raccordement, utiliser un câble souple de type H05RN-F ou H07RN-F sous gaine en caoutchouc, résistante à l'huile ; la section du câble est fournie par le tableau des caractéristiques techniques.
- 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-câbles.
- Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur ou par son service après-vente, ou en tout cas par une personne qualifiée, de manière à éviter tout risque.

### 9.3 MISE À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole  , 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.

- Ce symbole indique que l'appareil doit être inséré dans un système équipotentiel relié selon les modalités prévues par les normes en vigueur.

### 9.4 RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les 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 a pas de fuites au niveau du raccordement. La pression d'alimentation de l'eau doit être comprise entre 150 kPa et 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à la pression maximale indiquée.

### 9.5 RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

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

## 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

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

#### 10.1.2 REMPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

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

#### 10.1.3 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démontez le panneau de commandes.
- Enlever les grilles d'appui et les brûleur.
- Dévissez les 3 vis qui fixent le venturi (conduit d'air à étranglement) au plan et sortez le venturi sur 10 cm environ
- Dévissez le raccord R.
- Démontez l'injecteur UP et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revissez le raccord R à fond. Remontez toutes les parties.
- Effectuez les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

### 10.2 PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ/SIMPLE SERVICE

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

- Démontez le panneau de commandes.
- Démontez l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revissez à fond l'injecteur Um.
- Desserrer la vis V et placer l'aérateur à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Revissez à fond la vis V.
- Remontez toutes les pièces. Effectuez les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

#### 10.2.2 REMPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

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

#### 10.2.3 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démontez la plaque de cuisson
- Démontez le panneau de commandes et les protections internes
- Dévissez le raccord R.
- Démontez l'injecteur UP et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revissez le raccord R à fond. Remontez toutes les parties.
- Effectuez les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

### 10.3 FOUR À GAZ

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

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

#### 10.3.2 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démontez le panneau sous la porte du four
- Dévissez le raccord R.
- Démontez l'injecteur UP et le remplacer par celui qui est indiqué dans le tableau T1.
- Revissez à fond le raccord R.
- Remontez toutes les pièces. Effectuez les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

### 11 MISE EN SERVICE

Consulter 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 pen-



dant 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.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions fournies au chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. **RISQUE D'INCENDIE.**
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues d'expérience ou des connaissances nécessaires, pourvu qu'ils soient surveillés ou après avoir reçu les instructions concernant une utilisation sûre de l'appareil et avoir compris les dangers

qu'il comporte. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Les enfants non surveillés ne doivent pas s'occuper du nettoyage et de l'entretien pouvant être effectués par l'utilisateur.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.
- Ne pas verser d'eau dans le bac lorsqu'il est vide et chaud afin d'éviter l'extinction des brûleurs.
- Il est conseillé de porter des équipements personnels de protection ; possibilité d'écoulement d'aliments très chauds.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, le sol qui l'entoure pourrait devenir glissant ; faire attention et utiliser les moyens appropriés pour éviter de chuter.

## 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.
- Les plaques accessoires fournies par le constructeur avec la série 90 peuvent être utilisées uniquement avec les brûleurs de 6 kW. □
- Les plaques accessoires fournies par le constructeur avec la série 70 peuvent être utilisées de la manière suivante : avec les cuisinières 2/4/6 feux, respectivement 1/2/3 plaques (il est vivement déconseillé de dépasser la quantité indiquée).
- Les casseroles placées sur les plaques doivent avoir un fond plus petit que la plaque. Elles ne doivent pas déborder de la plaque.
- Sur les brûleurs de 4 kW, utiliser des casseroles de 150 mm de diamètre minimum et de 340 mm maximum.
- Sur les brûleurs de 6 kW, utiliser des casseroles de 150 mm de diamètre minimum et de 400 mm maximum.
- Sur le brûleur de 9 kW, il faut utiliser des casseroles d'un diamètre minimum de 250 mm et d'un diamètre maximum de 500 mm.

### ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

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

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

### AVERTISSEMENTS

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

### ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

#### Allumage de la veilleuse


Appuyer sur la manette et la tourner en position « ★ ».


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

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


● Éteinte



★ Allumage de la veilleuse

 Flamme minimum

 Flamme maximum

#### Allumage du brûleur principal

Tourner la manette de la position "★" à la position «  ».

Tourner ensuite la manette, selon les besoins de 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 « ● ».

## 14 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

### ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

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

● Éteint

★ Allumage de la veilleuse

100 Température minimum de cuisson

300 Température maximum de cuisson

#### Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner en position « ★ ».

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

#### Allumage du brûleur principal

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

### Extinction

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

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

## 15 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. Utiliser la casserole adéquate dans le wok.
- Ne pas laisser les plaques allumées sans casserole dessus ou avec une casserole vide.
- Ne pas verser de liquides froids sur la plaque chaude.

### ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

0 Éteint

1 Température minimum

2÷5 Températures intermédiaires

6 Température maximum

#### Allumage

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

#### Extinction

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

### 16 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.

#### ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

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

0 Éteint



Chauffage de la voûte (gril) allumé



Chauffage de la sole allumé



Chauffage voûte + sole allumé

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

0 Éteint

110°C Température minimum

280°C Température maximum

#### Allumage

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

#### Extinction

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

### 17 UTILISATION DEL GRILL

#### ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

0 Éteint

1 Min Grill

6 Max Grill

#### Allumage

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

#### Extinction

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

### 18 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Avant une période d'inactivité prévue de l'appareil, procéder de la façon suivante :

- Nettoyer l'appareil à fond.
- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox de sorte à étaler une fine couche 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.

### 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.**

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, les surfaces 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 ou le plan de travail sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

#### SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

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

## PLAQUE COUP-DE-FEU À GAZ

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

## PLAQUES ÉLECTRIQUES

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

## 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.
- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- 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 composants de l'appareil.

### 19 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre « Instructions pour l'installation ».

### 20 MISE EN SERVICE

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

#### 20.1 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.

##### 20.1.1 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.

#### 20.2 APPAREILS ÉLECTRIQUES

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.

### 21 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

#### 21.1 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).

#### 21.2 PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ/SIMPLE SERVICE

##### La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

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

### 21.3 FOUR À GAZ

#### La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

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

#### Le chauffage ne se règle pas

Causes possibles :

- La valve de gaz est en panne.

### 21.4 PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE

#### La plaque ne chauffe pas.

Causes possibles :

- La plaque est défectueuse.

### 21.5 FOUR ÉLECTRIQUE

#### L'appareil ne chauffe pas.

Causes possibles :

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

#### Le chauffage ne se règle pas

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

### 21.6 GRILL

#### Le grill ne fonctionne pas :

Causes possibles :

- Le régulateur d'énergie est défectueux
- Le resistenze sono guaste.

## 22 REMPLACEMENT DE PIÈCES

### AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- 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.

### 22.1 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
- Dévisser les 3 vis qui fixent le venturi (conduit d'air à étranglement) au plan et sortir le venturi sur 10 cm environ
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

### 22.2 PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ/SIMPLE SERVICE

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

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

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

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

### 22.3 FOUR À GAZ

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

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

#### Remplacement du brûleur

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

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

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

### **Remplacement du thermocouple**

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

### **22.4 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.**

- Démonter le panneau de commandes et les protections internes.
- Démonter et remplacer le composant. Visser sur le nouveau composant l'entretoise M8 récupérée du composant remplacé.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

### **22.5 FOUR 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 du thermostat de travail et du thermostat de sécurité.**

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

#### **Remplacement de la résistance**

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

### **22.6 GRILL**

#### **Remplacement de la résistance**

- Dévisser la vis qui fixe la résistance au four et sortir la résistance de 5 cm environ
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

### **23 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.

## **24 PIÈCES PRINCIPALES**

### **24.1 PLAN DE CUISSON AU GAZ**

- Robinet de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple

### **24.2 PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ/SIMPLE SERVICE**

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

### **24.3 FOUR À GAZ**

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

### **24.4 PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE**

- Sélecteur
- Plaque chauffante
- Voyant.

### **24.5 FOUR ÉLECTRIQUE**

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

### **24.6 GRILL**

- Régulateur d'énergie
- Résistances du grill



INFORMACIÓN GENERAL.....	2
1 DATOS DEL EQUIPO .....	2
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR .....	2
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR .....	2
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	3
3 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO .....	3
4 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL.....	3
4.1 HORNO ELÉCTRICO .....	3
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN .....	3
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR .....	3
5 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA .....	3
6 DESEMBALAJE .....	3
7 EMPLAZAMIENTO .....	3
8 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS.....	4
9 CONEXIONES .....	4
10 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	4
10.1 PLACA DE COCCIÓN DE GAS.....	5
10.2 PLACA RADIANTE DE GAS/SIMPLE SERVICE.....	5
10.3 HORNO DE GAS .....	5
11 PUESTA EN SERVICIO .....	5
17 USO DEL GRILL .....	8
18 INACTIVIDAD DEL EQUIPO .....	8
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	8
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	8
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....	8
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR .....	8
19 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	8
20 PUESTA EN SERVICIO .....	9
21 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	9
21.1 PLACA DE COCCIÓN DE GAS.....	9
21.2 PLACA RADIANTE DE GAS/SIMPLE SERVICE.....	9
21.3 HORNO DE GAS .....	9
21.4 PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA.....	10
21.5 HORNO ELÉCTRICO .....	10
22 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	10
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES .....	10
22.1 PLACA DE COCCIÓN DE GAS.....	10
22.2 PLACA RADIANTE DE GAS/SIMPLE SERVICE.....	10
22.3 HORNO DE GAS .....	10
22.4 PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA.....	10
22.5 HORNO ELÉCTRICO .....	10
23 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS.....	11
24 COMPONENTES PRINCIPALES .....	11
24.1 PLACA DE COCCIÓN DE GAS.....	11
24.2 PLACA RADIANTE DE GAS/SIMPLE SERVICE.....	11
24.3 HORNO DE GAS .....	11
24.4 PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA.....	11
24.5 HORNO ELÉCTRICO .....	11



## INFORMACIÓN GENERAL

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

### 1 DATOS DEL EQUIPO

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

### 2 ADVERTENCIAS GENERALES

**El fabricante del 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 uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se

aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.

- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- El aparato puede ser utilizado por niños de no menos de 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o del conocimiento necesario, pero sólo bajo vigilancia e instrucciones sobre el uso seguro y después de comprender bien los peligros inherentes. Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato deben ser efectuados por el usuario y no por niños sin vigilancia.
- 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.

#### 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 o la superficie sobre los que está colocado el equipo.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

## **3 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO**

### **3.1 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).

### **3.2 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.

### **RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO**

- El nivel de presión sonora ponderado A de las emisiones de ruido aéreo es inferior a 70 dB(A).

## **4 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL**

### **4.1 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, quitar el panel de mandos (panel frontal en ollas directas y sartenes basculantes) y presionar el pulsador de rearme del termostato. Esta operación debe ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado y autorizado.

## **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.
- No verter agua en la bandeja cuando esté vacía y caliente, ya que podrían apagarse los quemadores.

### **5 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA**

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

Instalar el equipo con arreglo a las normas actuales en vigor.

### **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 e internos. 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 20 cm como mínimo de las paredes circundantes. Esta distancia puede ser menor si las paredes son incombustibles o están protegidas con un aislante térmico.
- Nivelar el equipo mediante las patas regulables.

#### **7.1 MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE, EN PUENTE O EN VOLADIZO**

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

#### **7.2 ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO**

Fijar al suelo el equipo de 40 cm de ancho instalado de forma individual. Utilizar las patas embreadas.

#### **7.3 UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS**

- Desmontar los paneles de mandos (A).

- Juntar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras (C) coincidan.
- Unir los equipos en los puntos (B) y (D) utilizando los tornillos (suministrados).
- Aflojar los 2 tornillos delanteros (E) y girar la plaquita (F) hasta enganchar el tornillo del equipo yuxtapuesto.
- Bloquear los tornillos (E).

## 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.

### 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 AL TUBO DE GAS

Controlar si el equipo está preparado para el tipo de gas con el que será alimentado. Leer las etiquetas aplicadas en el embalaje y en el equipo. Si es necesario, adaptar el equipo al tipo de gas disponible. Proceder como se indica en el apartado siguiente "Adaptación a otro tipo de gas".

Los equipos "top" poseen también una conexión posterior. Desenroscar el tapón de esta conexión y enroscarlo herméticamente en la conexión frontal.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, una llave de corte de cierre rápido.
- No utilizar tubos de conexión de diámetro inferior al de la conexión de gas del equipo.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.

### 9.2 CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Controlar si el equipo está preparado para funcionar con la tensión y frecuencia de la red local. Leer estos valores en la placa de datos del equipo.

El símbolo  indica:


**ATENCIÓN: TENSIÓN PELIGROSA.**


- Instalar línea arriba del equipo, en un lugar al que se pueda acceder con facilidad, un interruptor que posea la capacidad adecuada, que garantice la desconexión omnipolar de la red y con una distancia de apertura entre los contactos que asegure la desconexión completa en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III de acuerdo con las nor-

mas de instalación. Se admite una corriente de dispersión máxima de 1mA/kW.

- Realizar la conexión con un cable de goma flexible apantallado de tipo H05RN-F o H07RN-F resistente al aceite. Para más información sobre la sección del cable, consultar la tabla de datos técnicos.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.
- Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o por una persona con una calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

### 9.3 CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

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

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

- Este símbolo indica que el equipo debe estar comprendido en un sistema equipotencial conectado según las modalidades establecidas por las normas vigentes.

### 9.4 CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un filtro mecánico y una llave de corte.
- Antes de conectar el filtro y el equipo, controlar que en el interior de los tubos no haya escorias ferrosas y limpiar si las hubiere.
- Cerrar con un tapón hermético las conexiones que no se utilicen.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión. La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150kPa y 300kPa. Si la presión es superior a la máxima indicada, utilizar un reductor de presión.

### 9.5 CONEXIÓN AL DESAGÜE

Los conductos de desagüe deben realizarse con materiales resistentes a temperaturas de hasta 100 °C. El fondo del equipo no debe recibir el vapor que se produce por la descarga de agua caliente. Realizar una arqueta en el suelo, con rejilla y sifón, debajo de la boca de descarga de las ollas y delante de las sartenes.

## 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 paracada 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.
- Quitar las parrillas superiores y los quemadores.
- Desmontar el inyector UM y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector UM.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

### **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.
- Quitar las parrillas superiores y los quemadores.
- Desenroscar los tres tornillos que fijan el tubo de Venturi a la chapa y extraer el tubo unos 10 cm.
- Desenroscar el racor R.
- Desmontar el inyector UP y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el racor R. Volver a montar todas las partes.
- Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

## **10.2 PLACA RADIANTE DE GAS/SIMPLE SERVICE**

### **10.2.1 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL Y REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO.**

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar el inyector UM y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector UM.
- Aflojar el tornillo V y ubicar el regulador de aire a la distancia A indicada en la tabla T1.
- Enroscar a tope el tornillo V.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

### **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.

### **10.2.3 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO**

- Desmontar la placa de cocción.
- Desmontar el panel de mandos y las protecciones internas.
- Desenroscar el racor R.
- Desmontar el inyector UP y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el racor R. Volver a montar todas las partes.

- Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

## **10.3 HORNO DE GAS**

### **10.3.1 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL Y REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO.**

- Desmontar el panel que está debajo de la puerta del horno.
- Aflojar el tornillo V.
- Desmontar el inyector UM (junto con el regulador de aire Z) y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector UM (junto con el regulador de aire Z).
- Ubicar el regulador de aire Z a la distancia A indicada en la tabla T1.
- Enroscar a tope el tornillo V.

### **10.3.2 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO**

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

## **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 uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se



aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.

- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- El aparato puede ser utilizado por niños de no menos de 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o del conocimiento necesario, pero sólo bajo vigilancia e instrucciones sobre el uso seguro y después de comprender bien los peligros inherentes. Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato deben ser efectuados por el usuario y no por niños sin vigilancia.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- No verter agua en la bandeja cuando esté vacía y caliente, ya que podrían apagarse los quemadores.
- Se recomienda utilizar equipos de protección personal contra las salpicaduras de comida muy caliente.
- Durante el funcionamiento del equipo puede ocurrir que el pavimento alrededor se

ponga resbaloso: prestar atención y utilizar equipos adecuados para evitar caídas.

## 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.
- Las placas accesorias suministradas por el fabricante con la serie 90 solo se pueden utilizar en los quemadores de 6 kW.
- Las placas accesorias suministradas por el fabricante con la serie 70 se deben utilizar del siguiente modo: una placa en la cocina de dos fuegos, dos placas en la de cuatro fuegos y tres en la de seis fuegos (no superar la cantidad indicada).
- El fondo de la olla debe ser más pequeño que la placa. Las ollas no deben sobresalir de la placa.
- Sobre el quemador de 4 kW se deben utilizar ollas con diámetro de 150 a 340 mm.
- Sobre el quemador de 6 kW se deben utilizar ollas con diámetro de 150 a 400 mm.
- En el quemador de 9 kW se deben usar ollas con diámetro mínimo de 250 mm y máximo de 500 mm.

### ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

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

- 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 DE LA PLACA RADIANTE/SIMPLE SERVICE

### ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción de alimentos contenidos en ollas y sartenes.
- Las temperaturas más altas se producen en el centro de la placa.

- Controlar que la corona del quemador se encuentre situada en su alojamiento correctamente. Levantar el disco central de la placa.

## ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

### Encendido del piloto

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

- Presionar el mando a tope y pulsar el botón del encendido piezoeléctrico para encender el piloto.
- Mantener presionado el mando alrededor de 20 segundos y soltarlo. Si el piloto se apaga, repetir la operación.
- El piloto se puede observar a través del orificio del panel de mandos.
- El piloto también se puede encender acercándole una llama. Levantar el disco central de la placa.

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

● Apagado

★ Encendido del piloto

🔥 Llama mínima

🔥 Llama máxima

### Encendido del quemador principal

Girar el mando de la posición "★" a la posición "🔥".

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

### Apagado

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

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

## 14 USO DEL HORNO DE GAS

### ADVERTENCIAS DE USO

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

### ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

El mando de la válvula termostática tiene las siguientes posiciones:

● Apagado

★ Encendido del piloto

100 Temperatura mínima de cocción

300 Temperatura máxima de cocción

### Encendido del piloto

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

- Presionar el mando a tope y pulsar el botón del encendido piezoeléctrico para encender el piloto.

- Mantener presionado el mando alrededor de 20 segundos y soltarlo. Si el piloto se apaga, repetir la operación.
- El piloto se puede observar a través del orificio del panel de mandos. Levantar primero la tapa del orificio.
- El piloto también se puede encender acercándole una llama.

### Encendido del quemador principal

- Girar el mando a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.

### Apagado

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

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

## 15 USO DE LA PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA

### ADVERTENCIAS DE USO

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

### ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

1 Temperatura mínima

2÷5 Temperaturas intermedias

6 Temperatura máxima

### Encendido

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

### Apagado

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

## 16 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.


### ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO


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

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado



 Calentamiento del techo (grill) activado

 Calentamiento del suelo activado

 Calentamiento de techo y suelo activado

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

110 °C Temperatura mínima

280 °C Temperatura máxima

### Encendido

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

### Apagado

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

## 17 USO DEL GRILL

### ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

1 Grill mín.

6 Grill máx.

### Encendido

- Girar el mando del regulador a la posición elegida

### Apagado

- Girar el mando del termostato regulador para situarlo en la posición 0 (testigo apagado).

## 18 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 60 minutos como mínimo.

## 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 o la superficie sobre los que está colocado el equipo.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

### SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

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

### PLACA RADIANTE

- Limpiar las superficies con un paño húmedo.
- Encender la placa unos minutos para secarla rápidamente.
- Aplicar en las superficies una capa fina de aceite alimenticio.

### PLACAS ELÉCTRICAS

- Limpiar las superficies con un paño húmedo.
- Encender la placa unos minutos para secarla rápidamente.
- Aplicar en las superficies una capa fina de aceite alimenticio.

## 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.
- Antes de efectuar cualquier operación en un aparato eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

## 19 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación".

## 20 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".

### 20.1 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.

#### 20.1.1 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.

### 20.2 EQUIPOS ELÉCTRICOS

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la intensidad de corriente de cada fase;
- el encendido correcto de las resistencias de calentamiento.

## 21 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### 21.1 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).

### 21.2 PLACA RADIANTE DE GAS/SIMPLE SERVICE

#### El quemador piloto no se enciende.

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- La bujía de encendido está mal conectada o averiada.
- El encendedor o el cable de la bujía están averiados.

#### El quemador piloto no permanece encendido o se apaga durante el uso.

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El termopar está averiado o no se ha calentado lo suficiente.
- El termopar está mal conectado a la llave o a la válvula del gas.
- El mando de la llave o de la válvula del gas no se ha presionado el tiempo suficiente.

#### El quemador principal no se enciende (aunque el piloto esté encendido).

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El quemador está averiado (orificios de salida del gas obstruidos).

### 21.3 HORNO DE GAS

#### El quemador piloto no se enciende.

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- La bujía de encendido está mal conectada o averiada.
- El encendedor o el cable de la bujía están averiados.

#### El quemador piloto no permanece encendido o se apaga durante el uso.

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El termopar está averiado o no se ha calentado lo suficiente.
- El termopar está mal conectado a la llave o a la válvula del gas.
- El mando de la llave o de la válvula del gas no se ha presionado el tiempo suficiente.

#### El quemador principal no se enciende (aunque el piloto esté encendido).

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El quemador está averiado (orificios de salida del gas obstruidos).

#### No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

- La válvula del gas está averiada.

## 21.4 PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA

### La placa no se calienta.

Causas posibles:

- La placa está averiada.

## 21.5 HORNO ELÉCTRICO

### El equipo no se calienta.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
- Las resistencias están averiadas.
- Ha actuado el termostato de seguridad.

### No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

## 21.6 GRILL

### El grill no funciona

Causas posibles:

- El regulador de energía está averiado.
- Las resistencias están averiadas.

## 22 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.

### 22.1 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
- Desenroscar los tres tornillos que fijan el tubo de Venturi a la chapa y extraer el tubo unos 10 cm.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

### 22.2 PLACA RADIANTE DE GAS/SIMPLE SERVICE

#### Sustitución de la llave del gas y del encendedor piezoeléctrico.

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

#### Sustitución de quemador principal, piloto, termopar y bujía de encendido.

- Desmontar la placa de cocción.
- Desmontar el panel de mandos y las protecciones internas.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

### 22.3 HORNO DE GAS

#### Sustitución de la válvula del gas y del encendedor piezoeléctrico.

- Desmontar el panel de mandos.
- Extraer el bulbo del alojamiento fijado al lateral del horno.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

#### Sustitución del quemador

- Desmontar el panel que está debajo de la puerta del horno.
- Desmontar el suelo y la tapa que está sobre el quemador.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

#### Sustitución del piloto y de la bujía de encendido.

- Desmontar el panel que está debajo de la puerta del horno.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

#### Sustitución del termopar

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar el panel que está debajo de la puerta del horno.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

### 22.4 PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA

#### Sustitución del selector y del testigo.

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

#### Sustitución de la placa

- Desmontar el panel de mandos y las protecciones internas.
- Desmontar y sustituir el componente. Enroscar en el nuevo componente el espaciador M8 extraído de la pieza sustituida.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

### 22.5 HORNO ELÉCTRICO

#### Sustitución del selector y del testigo.

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

#### Sustitución del termostato de trabajo y del termostato de seguridad.

- Desmontar el panel de mandos.
- Extraer el bulbo del alojamiento fijado al lateral del horno.
- Desmontar y sustituir el componente.

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

#### **Sustitución de la resistencia**

- Desmontar el suelo (sólo para las resistencias inferiores).
- Desenroscar el tornillo que fija la resistencia al horno y extraer la resistencia unos 10 cm.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

### **22.6 GRILL**

#### **Sustitución de la resistencia**

- Desenroscar el tornillo que fija la resistencia al horno y extraer la resistencia unos 5 cm.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

### **23 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.

### **24 COMPONENTES PRINCIPALES**

#### **24.1 PLACA DE COCCIÓN DE GAS**

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

#### **24.2 PLACA RADIANTE DE GAS/SIMPLE SERVICE**

- Llave del gas
- Quemador principal
- Quemador piloto
- Termopar
- Bujía de encendido
- Encendedor piezoeléctrico

#### **24.3 HORNO DE GAS**

- Válvula del gas
- Quemador principal
- Quemador piloto
- Termopar
- Bujía de encendido
- Encendedor piezoeléctrico

#### **24.4 PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA**

- Selector
- Placa de calentamiento
- Testigo.

#### **24.5 HORNO ELÉCTRICO**

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

#### **24.6 GRILL**

- Regulador de energía
- Resistencia grill

ALGEMENE INFORMATIE.....	2
1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT .....	2
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR .....	2
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	3
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING .....	3
3 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT .....	3
4 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN .....	3
4.1 ELEKTRISCHE OVEN .....	3
INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE .....	3
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR .....	3
5 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN .....	3
6 UITPAKKEN .....	3
7 PLAATSING .....	4
8 DAMPAFVOERSYSTEEM .....	4
9 AANSLUITINGEN .....	4
10 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS .....	5
10.1 GASKOOKPLAAT .....	5
10.2 GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE .....	5
10.3 GASOVEN .....	5
11 INBEDRIJFSTELLING .....	5
17 GEBRUIK VAN GRILL.....	8
18 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT.....	8
INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING .....	8
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING .....	8
INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD .....	9
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	9
19 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS .....	9
20 INBEDRIJFSTELLING .....	9
21 OPLOSSEN VAN STORINGEN.....	9
21.1 GASKOOKPLAAT .....	9
21.2 GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE .....	9
21.3 GASOVEN .....	10
21.4 ELEKTRISCHE KOOKPLAAT.....	10
21.5 ELEKTRISCHE OVEN .....	10
22 VERVANGING VAN ONDERDELEN .....	10
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.....	10
22.1 GASKOOKPLAAT .....	10
22.2 GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE .....	10
22.3 GASOVEN .....	11
22.4 ELEKTRISCHE KOOKPLAAT.....	11
22.5 ELEKTRISCHE OVEN .....	11
23 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN .....	11
24 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN.....	11
24.1 GASKOOKPLAAT .....	11
24.2 GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE .....	11
24.3 GASOVEN .....	11
24.4 ELEKTRISCHE KOOKPLAAT.....	11
24.5 ELEKTRISCHE OVEN .....	11



## ALGEMENE INFORMATIE

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

### 1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

- Het gegevensplaatje van het apparaat bevindt zich aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan vermeld op de labels en op de verpakking.

### 2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

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

#### AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

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

#### AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische

centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.

- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat 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.**
- Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verstandelijke, lichamelijke en zintuiglijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, mits ze onder streng toezicht staan en bekend zijn met het veilig gebruik van het apparaat en de risico's die eraan verbonden zijn. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze onder toezicht staan.
- 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.

#### **AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR**

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

#### **AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING**

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

### **3 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT**

#### **3.1 VERPAKKING**

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

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

#### **3.2 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.

#### **GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI**

- Bij luchtgeluidsemisies is het A-gewogen geluidsdruk niveau lager dan 70 dB (A).

## **4 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN**

### **4.1 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 het bedieningspaneel (frontaal paneel voor de direct verhitte pannen en de braadpannen) worden verwijderd en moet de resetknop van de thermostaat worden ingedrukt. Dit mag uitsluitend worden gedaan door een gekwalificeerd, geautoriseerd technicus.

#### **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 door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Doe geen water in de bak wanneer deze leeg en warm is, want hierdoor zouden de branders kunnen doven.

### **5 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN**

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen.

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

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende voorschriften.

### **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 beschermfolie van de binnen- en buitenpanelen. Eventuele lijm die hierop achterblijft kunt u verwijderen 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.
- Stel het apparaat op met een ruimte van minstens 20 cm tot de wanden eromheen. Deze afstand mag kleiner zijn als de wanden onbrandbaar zijn, of beschermd zijn door een thermische isolatie.
- Zet het apparaat waterpas met de stelootjes

### 7.1 MONTAGE VAN HET APPARAAT OP EEN BASIS, IN BRUGOPSTELLING, VRIJHANGEND

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

### 7.2 BEVESTIGING VAN HET APPARAAT AAN DE VLOER

Zet afzonderlijk geïnstalleerde apparaten met een breedte van 40 cm vast aan de vloer. Gebruik de speciale pootjes met flens.

### 7.3 VERBINDING VAN APPARATEN

- Demonteer de bedieningspanelen ( A ).
- Zet de apparaten tegen elkaar en zet hen waterpas zodat de werkbladen ( C ) op elkaar aansluiten.
- Bevestig de apparaten op de punten (B) en (D) met de (bijgeleverde) schroeven.
- Draai de 2 voorste bouten (E) los, draai het plaatje (F) tot de bout van het apparaat ernaast wordt vastgemaakt.
- Blokkeer de bouten (E).

## 8 DAMPAFVOERSYSTEEM

Maak de dampafvoer afhankelijk van het 'type' apparaat. Het 'type' staat vermeld op de typeplaat van het apparaat.

### 8.1 APPARATUUR TYPE 'A1'

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

### 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 montage-instructies op.
- Verbind een buis met een diameter van 150/155 mm, bestand tegen een temperatuur van 300°C, met het rookkanaal.
- Leid deze naar buiten of naar een schoorsteen waarvan u zeker weet dat hij goed functioneert. De buis mag niet langer zijn dan 3 meter.

## 9 AANSLUITINGEN

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

### 9.1 VERBINDING MET DE GASLEIDING

Controleer of het apparaat geschikt is voor het type gas waarmee het zal worden gevoed. Controleer wat er wordt aangegeven op de labels op de verpakking en op het apparaat. Pas het apparaat indien nodig aan het gebruikte type gas aan. Volg

de instructies in de paragraaf 'Aanpassing aan een ander type gas' verderop in deze handleiding op.

Op top-apparaten is ook een aansluiting aan de achterkant beschikbaar. Schroef de aanwezige dop los en draai hem helemaal vast op de aansluiting aan de voorkant.

- Installeer bovenstreams van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een kraan om het gas snel te kunnen afsluiten.
- Gebruik geen aansluitleidingen met een kleinere diameter dan die van de gasaansluiting van het apparaat.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.

### 9.2 AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET


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


Als het symbool  is gebruikt, betekent dit het volgende:

LET OP GEVAARLIJKE SPANNING.

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plek, een meerpolige scheidingsschakelaar met een geschikt vermogen die een volledige scheiding van het voedingsnet garandeert, met een afstand tussen de contacten die een complete loskoppeling mogelijk maakt in de condities van de overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatieregels. De maximaal toelaatbare lekstroom is 1mA/kW.
- Gebruik voor de aansluiting een rubberen flexibele kabel met oliebestendige kabelmantel van het type H05RN-F of H07RN-F. Zie voor de doorsnede van de kabel de tabel met de technische gegevens.
- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het schakelschema dat bij het apparaat geleverd is.
- Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
- Bescherm de voedingskabel buiten het apparaat met een buis van metaal of hard plastic.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door een erkend technisch servicecentrum worden vervangen of in elk geval door een persoon met een vergelijkbare kwalificatie, zodat elk risico wordt vermeden.

### 9.3 AARDING EN EQUIPOTENTIALVERBINDING

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

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

- Dit symbool duidt erop dat het apparaat moet worden opgenomen in een potentiaalvereffeningssysteem dat volgens de voorschriften van de geldende normen is aangesloten.

### 9.4 AANSLUITING OP DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater.

- Installeer bovenstreams 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 verbindingpunten. 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.

## 9.5 AANSLUITING OP DE WATERAFVOERPUNTEN

De afvoerleidingen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen een temperatuur van 100°C. De bodem van het apparaat mag niet worden geraakt door de damp die veroorzaakt wordt door het afvoeren van heet water. Zorg voor een putje met rooster in de vloer, met sifon, onder de afvoerkraan van pannen en voor braadpannen.

## 10 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

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

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

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

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

### 10.1 GASKOOKPLAAT

#### 10.1.1 VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOFDBRANDER

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

#### 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.
- Verwijder de pannenroosters en de branders.
- Draai de 3 schroeven waarmee de venturi aan de plaat is bevestigd los, en trek de venturi ongeveer 10 cm naar buiten.
- Draai het verbindingstuk R los.
- Demonteer de inspuiter UP en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.

- Schroef het verbindingstuk R helemaal vast. Monteer alle andere onderdelen weer.
- Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### 10.2 GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE

#### 10.2.1 VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOFDBRANDER EN REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT.

- 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.
- Draai de schroef V los en plaats de beluchter op de afstand A die wordt aangegeven in tabel T1.
- Draai de schroef V helemaal vast.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

#### 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.

#### 10.2.3 VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

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

### 10.3 GASOVEN

#### 10.3.1 VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOFDBRANDER EN REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT.

- Demonteer het paneel onder de oven deur.
- Draai de schroef V los.
- Demonteer de inspuiter UM (samen met de beluchter Z) en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef de inspuiter UM ( samen met de beluchter Z ) helemaal vast.
- Plaats de beluchter Z op de afstand A die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Draai de schroef V helemaal vast.

#### 10.3.2 VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

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

## 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 door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.

Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt 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 hier toe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.

Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.

Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.

Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.

Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.

Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.

Houd het apparaat 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 bovenstreams 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.**

Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verstandelijke,

lichamelijke en zintuiglijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, mits ze onder streng toezicht staan en bekend zijn met het veilig gebruik van het apparaat en de risico's die eraan verbonden zijn. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen.

De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze onder toezicht staan.

Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.

Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar. Doe geen water in de bak wanneer deze leeg en warm is, want hierdoor zouden de branders kunnen doven.

Er wordt geadviseerd om persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen, omdat het hete voedsel kan opspatten.

Tijdens de werking van het apparaat bestaat de mogelijkheid dat de omliggende vloer glad wordt. Let hierop en gebruik geschikte middelen om niet te vallen.

## 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.
- De accessoireplaten van de serie 90 die door de fabrikant worden geleverd, kunnen alleen worden gebruikt op branders van 6 kW.
- De accessoireplaten van de serie 70 die door de fabrikant worden geleverd, moeten op de volgende manier worden gebruikt: op het fornuis met 2 branders 1 plaat, bij 4 branders 2 platen, bij 6 branders 3 platen (overschrijd het genoemde aantal niet).
- De pannen die op de platen worden gezet moeten een kleinere bodem hebben dan de plaat zelf. Zij mogen niet uitsteken buiten de plaat.
- Op de brander van 4 kW moeten pannen worden gebruikt met een doorsnede van minimaal 150 mm en maximaal 340 mm.
- Op de brander van 6 kW moeten pannen worden gebruikt met een doorsnede van minimaal 150 mm en maximaal 400 mm.
- Op de brander van 9 kW moeten pannen worden gebruikt met een doorsnede van minimaal 250 mm en maximaal 500 mm.

### ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

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

● Uit

★ Ontsteking waakvlam



 Kleinste vlam

 Grootste vlam

### Ontsteking van de waakvlam

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

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

### Ontsteking van de hoofdbrander

Draai de knop van de stand "★" op de stand "🔥".

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

### Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de knop op stand '★'.

Om de waakvlambrander uit te zetten, drukt u de knop in en draait u hem op de stand '●'.

## 13 GEBRUIK VAN DE GLOEIPLAATHAARD/SIMPLE SERVICE

### AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel in pannen en koekenpannen.
- De plaat heeft de hoogste temperaturen in het midden.
- Controleer of de vlamverdelers van de brander goed in zijn zitting is geplaatst. Til de schijf in het midden van de plaat op.

### ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

#### Ontsteking van de waakvlam

Druk de knop in en draai hem in de stand '★'.

- Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam met behulp van de drukknop van de piezo-elektrische ontsteker.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem dan los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.
- De waakvlam is te zien door de kijkopening in het bedieningspaneel.
- De waakvlam kan worden ontstoken door er een vlam bij te houden. Til de schijf in het midden van de plaat op.

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

● Uit

★ Ontsteking waakvlam

 Kleinste vlam

 Grootste vlam

#### Ontsteking van de hoofdbrander

Draai de knop van de stand "★" op de stand "🔥".

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

### Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de knop op stand '★'.

Om de waakvlambrander uit te zetten, drukt u de knop in en draait u hem op de stand '●'.

## 14 GEBRUIK VAN DE GASOVEN

### AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel dat op de meegeleverde roosters wordt gezet
- Laat de oven deur tijdens het gebruik niet open of op een kier.

### ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

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

● Uit

★ Ontsteking waakvlam

100 Laagste bereidingstemperatuur

300 Hoogste bereidingstemperatuur

#### Ontsteking van de waakvlam

Druk de knop in en draai hem in de stand '★'.

- Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam met behulp van de drukknop van de piezo-elektrische ontsteker.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem dan los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.
- De waakvlam is te zien door de kijkopening in de bodem van de oven. Til eerst het deksel van de kijkopening op.
- De waakvlam kan worden ontstoken door er een vlam bij te houden.

#### Ontsteking van de hoofdbrander

- Draai de knop op de stand van de gewenste bereidingstemperatuur.

### Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de knop op stand '★'.

Om de waakvlambrander uit te zetten, drukt u de knop in en draait u hem op de stand '●'.

## 15 GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

### AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

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

## AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

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

0 Uit

1 Laagste temperatuur

2 tot 5 Tussenliggende temperaturen

6 Hoogste temperatuur

### Aanzetten

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

### Uitzetten

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

## 16 GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN

### AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel dat op de meegeleverde roosters wordt gezet
- Laat de oven deur tijdens het gebruik niet open of op een kier.
- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.

## AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

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

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

0 Uit



Verhitting bovenste element (gril) ingeschakeld



Verhitting onderste element ingeschakeld



Verhitting onderste + bovenste element ingeschakeld

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

0 Uit

110°C Laagste temperatuur

280°C Hoogste temperatuur

### Aanzetten

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

## Uitzetten

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

## 17 GEBRUIK VAN GRILL

### AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

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

0 Uit

1 Laagste Grill

6 Hoogste Grill

### Aanzetten

- Draai de knop van de regelaar in de gewenste stand.

### Uitzetten

- Draai de knop van de regelthermostaat in de stand 0 (het controlelampje is uit).

## 18 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

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

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels open staan.
- Draai 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 op de laagste temperatuur functioneren.

## 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 enige handeling te 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 bevoegd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kookplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

### GESATINEERDE OPPERVLAKKEN VAN ROESTVRIJ STAAL

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons met water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satineringslijnen. Spoel de doek vaak uit en maak het apparaat goed droog.



- Gebruik geen schuursponzen of andere voorwerpen van ijzer.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

#### **GLOEIPLAATHAARD**

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

#### **ELEKTRISCHE PLATEN**

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

### **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 door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

#### **19 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS**

Zie het hoofdstuk 'Instructies voor het onderhoud'.

#### **20 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.

#### **20.1 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.

#### **20.1.1 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 (Min. - Max.) valt die worden aangegeven in de tabel T2, moet de werking van het apparaat worden gestopt en moet u contact opnemen met het gasbedrijf.

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

#### **20.2 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.

### **21 OPLOSSEN VAN STORINGEN**

#### **21.1 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 (uitgangopeningen van het gas verstopt).

#### **21.2 GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE**

##### **De waakvlambrander ontsteekt niet**

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De ontstekingsbougie is niet goed verbonden of defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.

### **De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik**

Mogelijke oorzaken:

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

### **De hoofdblander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)**

Mogelijke oorzaken:

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

## **21.3 GASOVEN**

### **De waakvlambrander ontsteekt niet**

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De ontstekingsbougie is niet goed verbonden of defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.

### **De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik**

Mogelijke oorzaken:

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

### **De hoofdblander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)**

Mogelijke oorzaken:

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

### **De verwarming kan niet worden geregeld**

Mogelijke oorzaken:

- De gasklep is defect.

## **21.4 ELEKTRISCHE KOOKPLAAT**

### **De plaat wordt niet warm.**

Mogelijke oorzaken:

- De plaat is defect.

## **21.5 ELEKTRISCHE OVEN**

### **Het apparaat wordt niet warm.**

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.
- De verwarmingselementen zijn defect.
- De veiligheidsthermostaat is geactiveerd.

### **De verwarming kan niet worden geregeld**

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

## **21.6 GRILL**

### **De grill functioneert niet**

Mogelijke oorzaken:

- De energieregelaar is defect
- De verwarmingselementen zijn defect.

## **22 VERVANGING VAN ONDERDELEN**

### **AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.**

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

## **22.1 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
- Draai de 3 schroeven waarmee de venturi aan de plaat is bevestigd los, en trek de venturi ongeveer 10 cm naar buiten.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

## **22.2 GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE**

### **Vervanging van de gaskraan en van de piëzo-ontsteker**

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

### **Vervanging van de hoofdblander, de waakvlambrander, het thermokoppel en de ontstekingsbougie.**

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

## 22.3 GASOVEN

### Vervanging van de gasklep en van de piëzo-ontsteker

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

### Vervanging van de brander

- Demonteer het paneel onder de ovendeur.
- Demonteer de ovenbodem en de afdekking boven de brander.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### Vervanging van de waakvlambrander en de ontstekingsbougie.

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

### Vervanging van het thermokoppel

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

## 22.4 ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

### Vervanging van de keuzeschakelaar en het controlelampje

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

### Vervanging van de plaat.

- Demonteer het bedieningspaneel en de interne beschermingen.
- Demonteer en vervang het onderdeel. Schroef het afstandstuk M8 dat u van het vervangen onderdeel heeft gehaald op het nieuwe onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

## 22.5 ELEKTRISCHE OVEN

### Vervanging van de keuzeschakelaar en het controlelampje

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

### Vervanging van de regelthermostaat en de veiligheidsthermostaat.

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

### Vervanging van het verwarmingselement

- Demonteer de bodem (alleen voor de onderste verwarmingselementen).
- Draai de schroef waarmee het verwarmingselement aan de oven bevestigd is los, en haal het verwarmingselement ongeveer 10 cm naar buiten.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

## 22.6 GRILL

### Vervanging van het verwarmingselement

- Draai de schroef waarmee het verwarmingselement aan de oven bevestigd is los, en haal het verwarmingselement ongeveer 5 cm naar buiten.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

## 23 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.

## 24 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

### 24.1 GASKOOKPLAAT

- Gaskraan
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel

### 24.2 GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE

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

### 24.3 GASOVEN

- Gasklep
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker

### 24.4 ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

- Keuzeschakelaar
- Verwarmingsplaat
- Controlelampje.

### 24.5 ELEKTRISCHE OVEN

- Keuzeschakelaar
- Regelthermostaat
- Veiligheidsthermostaat
- Verwarmingselement
- Controlelampje.

### 24.6 GRILL

- Energierelator
- Verwarmingsselement grill

1	DADOS DO APARELHO.....	2
	ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR.....	2
	ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO.....	2
	ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA.....	3
3	ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E DO APARELHO.....	3
4	DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA E CONTROLO.....	3
4.1	FORNO ELÉCTRICO.....	3
	INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO.....	3
	ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR.....	3
5	NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA.....	3
6	DESEMBALAMENTO.....	3
7	COLOCAÇÃO.....	3
8	SISTEMA PARA ESCOAMENTO DOS FUMOS.....	4
9	LIGAÇÕES.....	4
10	ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS.....	4
10.1	PLACA A GÁS.....	5
10.2	CHAPA A GÁS/SIMPLE SERVICE.....	5
10.3	FORNO A GÁS.....	5
11	COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO.....	5
17	UTILIZAÇÃO DE GRILL.....	8
18	PERÍODOS DE INUTILIZAÇÃO.....	8
	INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA.....	8
	ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA.....	8
	INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO.....	8
	ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO.....	8
19	ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS.....	9
20	COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO.....	9
21	RESOLUÇÃO DE AVARIAS.....	9
21.1	PLACA A GÁS.....	9
21.2	CHAPA A GÁS/SIMPLE SERVICE.....	9
21.3	FORNO A GÁS.....	9
21.4	PLACA ELÉCTRICA.....	10
21.5	FORNO ELÉCTRICO.....	10
22	SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES.....	10
	ADVERTÊNCIAS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES.....	10
22.1	PLACA A GÁS.....	10
22.2	CHAPA A GÁS/SIMPLE SERVICE.....	10
22.3	FORNO A GÁS.....	10
22.4	PLACA ELÉCTRICA.....	10
22.5	FORNO ELÉCTRICO.....	11
23	LIMPEZA DAS PEÇAS INTERNAS.....	11
24	COMPONENTES PRINCIPAIS.....	11
24.1	PLACA A GÁS.....	11
24.2	CHAPA A GÁS/SIMPLE SERVICE.....	11
24.3	FORNO A GÁS.....	11
24.4	PLACA ELÉCTRICA.....	11
24.5	FORNO ELÉCTRICO.....	11

## INFORMAÇÕES GERAIS

Neste capítulo, são indicadas informações gerais que devem ser do conhecimento de todos os utilizadores deste manual. As informações específicas para cada utilizador deste manual são indicadas nos capítulos seguintes (“INSTRUÇÕES PARA...”).

### 1 DADOS DO APARELHO

- A chapa de características do aparelho está na superfície interna do painel de comandos.
- O modelo e o número de série do aparelho estão na etiqueta e na embalagem.

### 2 ADVERTÊNCIAS GERAIS

**O fabricante do aparelho não é responsável por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.**

#### ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes relativas à segurança de instalação, uso e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.

#### ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes relativas à segurança de instalação, uso e manutenção do aparelho.
- Conservar este manual num lugar seguro e conhecido, de modo a poder ser consultado durante a utilização do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Para assistência, recorrer apenas a centros técnicos autorizados pelo fabricante e exigir a utilização de peças de substituição originais.
- Realizar a manutenção do aparelho, pelo menos, duas vezes por ano. Aconselha-se a estipular um contrato de manutenção.

- O aparelho destina-se a utilização profissional e deve ser utilizado por pessoal com formação.
- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos como indicado nas advertências de utilização. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio.
- Evitar funcionar o aparelho em vazio por longos períodos. Realizar o preaquecimento imediatamente antes da utilização.
- Vigiar o aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, fechar a torneira de interceptação do gás e/ou desligar o interruptor geral de alimentação eléctrica, instalados a montante do aparelho.
- Realizar a limpeza segundo as instruções do capítulo “INSTRUÇÕES DE LIMPEZA”.
- Não manter materiais inflamáveis na proximidade do aparelho. PERIGO DE INCÊNDIO.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, se forem vigiadas ou após terem recebido instruções relativas à sua utilização segura e compreenderem os perigos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem vigilância.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.
- Não introduzir água na cuba quando está vazia e quente, poderá provocar a desactivação dos queimadores.

#### ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes relativas à segurança de instalação, uso e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.



- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.

### **ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA**

- Limpar diariamente as superfícies externas polidas em aço inoxidável, a superfície das cubas de cozedura, a superfície das zonas de cozedura.
- Solicitar a um técnico autorizado a limpeza das partes interiores do aparelho, pelo menos duas vezes por ano.
- Não lavar o aparelho com jactos de água directos ou de alta pressão.
- Não utilizar produtos corrosivos para limpar o chão por baixo do aparelho.
- Não lavar o corpo e o bico dos queimadores da placa de cozedura na máquina de lavar loiça.

## **3 ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E DO APARELHO**

### **3.1 EMBALAGEM**

A embalagem é fabricada com materiais compatíveis com o meio ambiente. Os componentes em material plástico, sujeitos a reciclagem são:

- a cobertura transparente, os sacos dos manuais de instruções e dos bicos (em polietileno - PE).
- as fitas (em polipropileno - PP).

### **3.2 APARELHO**

O aparelho é formado, em mais de 90% do seu peso, por material metálico reciclável (aço inoxidável, ferro, alumínio...).

O aparelho deve ser eliminado respeitando as normas vigentes.

- Não abandoná-lo no meio ambiente.
- Inutilizá-lo antes da eliminação.

### **RISCOS DEVIDOS AO RUÍDO**

- Relativamente à emissão de ruído aéreo, o nível de pressão sonora ponderado A é inferior a 70 dB(A).

## **4 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA E CONTROLO**

### **4.1 FORNO ELÉCTRICO**

#### **TERMÓSTATO DE SEGURANÇA**

**O fabricante do aparelho não é responsável por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.**

- O aparelho possui um termóstato de segurança de reinicialização manual, que interrompe o aquecimento quando a temperatura de funcionamento supera a temperatura máxima permitida.
- Para reiniciar o funcionamento do aparelho é necessário remover o painel de comandos (o painel frontal para as marmitas e frigideiras) e premir o botão reiniciar do termóstato. Esta operação pode ser efectuada apenas por um técnico qualificado e autorizado.

## **INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO**

### **ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR**

**O fabricante do aparelho não é responsável por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.**

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes relativas à segurança de instalação, uso e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.
- Não introduzir água na cuba quando está vazia e quente, poderá provocar a desactivação dos queimadores.

### **5 NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA**

Instalar o aparelho em conformidade com as normas actuais em vigor.

Instalar o aparelho em conformidade com a EN1717 e os regulamentos nacionais sobre água em vigor.

### **6 DESEMBALAMENTO**

Verificar as condições da embalagem e, em caso de danos evidentes, solicitar ao transportador a inspecção da mercadoria.

- Retirar a embalagem.
- Retirar a película que protege os painéis externos e internos. Retirar com solvente adequado a cola que eventualmente tenha permanecido nestes.

### **7 COLOCAÇÃO**

- As dimensões totais do aparelho e a posição das ligações são indicadas no início deste manual.
- O aparelho pode ser instalado individualmente ou combinado com outros aparelhos da mesma gama.
- O aparelho não é adequado para encastrar
- Colocar o aparelho a, pelo menos, 20 cm das paredes circundantes. Esta distância pode ser inferior quando as paredes são à prova de fogo ou protegidas por isolante térmico.
- Nivelar o aparelho ajustando os pés reguláveis

#### **7.1 MONTAGEM DO APARELHO NUMA BASE, PONTE, POLEIAS**

Seguir as instruções fornecidas com o tipo de suporte utilizado.

#### **7.2 FIXAÇÃO DO APARELHO AO CHÃO**

Fixar o aparelho ao chão com 40 cm de largura, instalado individualmente. Utilizar os pés flangeados apropriados.

#### **7.3 UNIÃO ENTRE APARELHOS**

- Desmontar os painéis de comandos (A).
- Encostar os aparelhos e nivelá-los até fazer coincidir as bancadas (C).
- Unir os aparelhos nos pontos (B) e (D) utilizando os parafusos (fornecidos).



- Desapertar os 2 parafusos dianteiros (E), rodar a placa chapa (F) até encaixar o parafuso do aparelho encostado.
- Apertar os parafusos (E).

## 8 SISTEMA PARA ESCOAMENTO DOS FUMOS

Realizar a descarga dos fumos em conformidade com o tipo de aparelho. O tipo encontra-se na chapa de características do aparelho.

### 8.1 APARELHO DO TIPO “A1”

- Colocar o aparelho do tipo “A1” por baixo de um exaustor de aspiração para garantir a extracção dos fumos e dos vapores gerados pela cozedura.

### 8.2 APARELHO DO TIPO “B21”

- Colocar o aparelho do tipo “B21” por baixo de um exaustor de aspiração.

### 8.3 APARELHO DO TIPO “B11”

- Instalar no aparelho do tipo “B11” uma chaminé apropriada, a ser solicitada ao fabricante do aparelho. Seguir as instruções de montagem da chaminé.
- Ligar à chaminé um tubo com 150/155 mm de diâmetro, resistente à temperatura de 300 °C.
- Seguir para o exterior ou numa chaminé com eficiência garantida. A largura do tubo não deve ser superior a 3 metros.

## 9 LIGAÇÕES

A posição e as dimensões das ligações são indicadas no esquema de instalação que se encontra no início deste manual.

### 9.1 LIGAÇÃO À CONDUTA DO GÁS

Certificar-se de que o aparelho está preparado para o tipo de gás com que será alimentado. Verificar as indicações que se encontram nas etiquetas fixadas na embalagem e no aparelho. Adaptar, se necessário, o aparelho ao tipo de gás utilizado. Seguir as instruções do parágrafo a seguir “Adaptação a um outro tipo de gás”.

Para aparelhos de tampo, encontra-se disponível também uma ligação posterior. Desapertar a tampa presente e apertá-la bem na ligação dianteira.

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, uma torneira de intercepção do gás com fecho rápido.
- Não utilizar tubagem para a ligação de diâmetro inferior à da ligação do gás do aparelho.
- Após a ligação, verificar a existência de perdas nos pontos de ligação.

### 9.2 LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA

Verificar se o aparelho está preparado para funcionar à tensão e frequência com que será alimentado. Verificar as indicações na chapa de características do aparelho.

O símbolo  se presente, indica:

**ATENÇÃO, TENSÃO PERIGOSA.**


- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, um interruptor de capacidade adequada, que garanta a desactivação multipolar da rede, com uma distância de abertura dos contactos, que permita a desactivação completa nas condições da categoria de sobretensão III, em con-


formidade com as regras de instalação. A corrente de fuga máxima permitida é de 1 mA/kW.

- Para a ligação, utilizar um cabo de borracha flexível revestido, resistente ao óleo, do tipo H05RN-F ou H07RN-F; para a secção do cabo, consultar a tabela de dados técnicos.
- Ligar o cabo de alimentação à régua de terminais, como indicado no esquema eléctrico fornecido com o aparelho.
- Bloquear o cabo de alimentação com o prensa-cabo.
- Proteger o cabo de alimentação exterior do aparelho com um tubo metálico ou de plástico rígido.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, solicitar a sua substituição ao fabricante, ao serviço de assistência técnica ou a uma pessoa qualificada, para prevenir riscos.

### 9.3 LIGAÇÃO À TERRA E NÓ EQUIPOTENCIAL

Ligar o aparelho a uma tomada eléctrica de terra adequada.

Ligar o condutor de terra ao grampo com o símbolo  ao lado da régua de terminais da linha de entrada.

Ligar a estrutura metálica do aparelho alimentada electricamente a um nó equipotencial. Ligar o condutor ao grampo com o símbolo  situado na parte exterior do fundo.

- Este símbolo indica que o aparelho deve ser colocado num sistema equipotencial ligado em conformidade com os modos previstos pelas normas em vigor.

### 9.4 LIGAÇÃO À REDE DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Alimentar o aparelho com água potável.

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, um filtro mecânico e uma torneira de intercepção.
- Purgar as tubagens de ligação de eventuais escórias ferrosas antes de ligar o filtro e o aparelho.
- Fechar com uma tampa de aperto as ligações não ligadas.
- Após a ligação, verificar a existência de perdas nos pontos de ligação. A pressão de alimentação da água deve estar entre 150 kPa e 300 kPa. Utilizar um redutor de pressão, caso a pressão de alimentação seja superior à máxima indicada.

### 9.5 LIGAÇÃO ÀS CONDUTAS DE ESCOAMENTO DE ÁGUA

As condutas de escoamento devem ser realizadas com materiais resistentes à temperatura de 100 °C. O vapor produzido pelo escoamento de água quente não deverá ser projectado para o fundo do aparelho. Predispor uma cavidade com grelhas e um sifão sob a torneira de escoamento das painéis e à frente do equipamento.

## 10 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

Na tabela T1 encontram-se indicados, por país de destino:

- Os tipos de gás que podem ser utilizados pelo aparelho.
- Os bicos e as regulações paracada tipo de gás que pode ser utilizado. Para os bicos, o número indicado na tabela T1 encontra-se impresso no corpo do próprio bico. Para adaptar o aparelho ao tipo de gás, com o qual será alimentado, seguir as indicações da tabela T1 e realizar as operações abaixo descritas:
- Substituir o bico do queimador principal (UM).
- Colocar o arejador do queimador principal à distância A.
- Substituir o bico do piloto (UP).
- Regular o ar do piloto (se necessário).
- Substituir o bico do mínimo da torneira do gás (Um).
- Colocar no aparelho a etiqueta adesiva que indica o novo tipo de gás utilizado. Os bicos e as etiquetas adesivas são fornecidos com o aparelho.

## 10.1 PLACA A GÁS

### 10.1.1 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

#### 10.1.2 SUBSTITUIÇÃO DO PARAFUSO DO MÍNIMO

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar o bico UM e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Apertar até ao fundo o bico UM.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

### 10.1.3 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PILOTO

- Desmontar o painel de comandos.
- Remover as grelhas destinadas às frigideiras e os queimadores.
- Desapertar os 3 parafusos que fixam o venturi à placa e extrair o venturi em cerca de 10 cm.
- Desapertar a união R.
- Desmontar o bico UP e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Voltar apertar até ao fundo a união R. Voltar a montar todas as peças.
- Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

## 10.2 CHAPA A GÁS/SIMPLE SERVICE

### 10.2.1 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PRINCIPAL E REGULAÇÃO DO AR PRIMÁRIO.

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar o bico UM e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Apertar até ao fundo o bico UM.
- Desapertar o parafuso V e colocar o arejador à distância A indicada na tabela T1.
- Voltar a apertar até ao fundo o parafuso V.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

#### 10.2.2 SUBSTITUIÇÃO DO PARAFUSO DO MÍNIMO

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar o bico UM e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Apertar até ao fundo o bico UM.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

### 10.2.3 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PILOTO

- Desmontar a placa.
- Desmontar o painel de comandos e as protecções internas.
- Desapertar a união R.
- Desmontar o bico UP e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Voltar apertar até ao fundo a união R. Voltar a montar todas as peças.
- Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

## 10.3 FORNO A GÁS

### 10.3.1 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PRINCIPAL E REGULAÇÃO DO AR PRIMÁRIO.

- Desmontar o painel por baixo da porta do forno.
- Desapertar o parafuso V.
- Desmontar o bico UM (montado com o arejador Z) e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Voltar a apertar totalmente o bico UM (montado com o arejador Z).
- Posicionar o arejador Z à distância A indicada na tabela T1.
- Voltar a aparafusar totalmente o parafuso V.

### 10.3.2 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PILOTO

- Desmontar o painel por baixo da porta do forno.
- Desapertar a união R.
- Desmontar o bico UP e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Voltar apertar até ao fundo a união R.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

## 11 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Ver o capítulo “INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO”.

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

### ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

**O fabricante do aparelho não é responsável por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.**

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes relativas à segurança de instalação, uso e manutenção do aparelho.
- Conservar este manual num lugar seguro e conhecido, de modo a poder ser consultado durante a utilização do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Para assistência, recorrer apenas a centros técnicos autorizados pelo fabricante e exigir a utilização de peças de substituição originais.
- Realizar a manutenção do aparelho, pelo menos, duas vezes por ano. Aconselha-se a estipular um contrato de manutenção.

- O aparelho destina-se a utilização profissional e deve ser utilizado por pessoal com formação.
- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos como indicado nas advertências de utilização. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio.
- Evitar funcionar o aparelho em vazio por longos períodos. Realizar o preaquecimento imediatamente antes da utilização.
- Vigiar o aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, fechar a torneira de intercepção do gás e/ou desligar o interruptor geral de alimentação eléctrica, instalados a montante do aparelho.
- Realizar a limpeza segundo as instruções do capítulo “INSTRUÇÕES DE LIMPEZA”.
- Não manter materiais inflamáveis na proximidade do aparelho. PERIGO DE INCÊNDIO.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, se forem vigiadas ou após terem recebido instruções relativas à sua utilização segura e compreenderem os perigos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem vigilância.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.
- Não introduzir água na cuba quando está vazia e quente, poderá provocar a desactivação dos queimadores.
- Recomenda-se utilizar equipamento de protecção individual devido ao risco de derrame de alimentos muito quentes.
- Durante o funcionamento do aparelho, o chão circundante poderá ficar escorregadio.

Prestar atenção e utilizar meios adequados para prevenir quedas.

## 12 UTILIZAÇÃO DA PLACA A GÁS

### ADVERTÊNCIAS DE UTILIZAÇÃO

- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em panelas e frigideiras.
- Os queimadores pilotos devem ser acesos manualmente.
- Verificar se os espalhadores dos queimadores estão correctamente inseridos no lugar previsto.
- As placas fornecidas pelo fabricante com a série 90 podem ser utilizadas apenas nos queimadores de 6 kW.
- As placas fornecidas pelo fabricante com a série 70 podem ser utilizadas do seguinte modo: na cozinha 2 queimadores, 1 placa, 4 queimadores, 2 placas, 6 queimadores, 3 placas (não superar os valores indicados).
- As panelas colocadas nas placas devem ter um fundo mais pequeno do que a placa. Não devem sair dos rebordos da placa.
- No queimador de 4 kW devem ser utilizadas panelas com um diâmetro mínimo de 150 mm e máximo de 340 mm.
- No queimador de 6 kW devem ser utilizadas panelas com um diâmetro mínimo de 150 mm e máximo de 400 mm.
- No queimador de 9 kW devem ser utilizadas panelas com um diâmetro mínimo de 250 mm e máximo de 500 mm.

### LIGAR E DESLIGAR OS QUEIMADORES

O manípulo de comando da torneira do gás tem as seguintes posições de utilização:

- Apagado
- ★ Acendimento do piloto
- 🔥 Chama mínima
- 🔥 Chama máxima

#### Ligar o piloto

Premir e rodar o manípulo para a posição " ★ ".

- Premir até ao fundo o manípulo e acender o piloto aproximando-lhe uma chama.
- Manter premido o manípulo durante cerca de 20 segundos e libertar. Se o piloto se apagar, repetir a operação.

#### Ligar o queimador principal

Rodar o manípulo da posição " ★ " para a posição " 🔥 ".

Em seguida, rodar, segundo as necessidades de cozedura, o manípulo para qualquer posição entre " 🔥 " e " 🔥 ".

#### Desligar

Para desligar o queimador, rodar o manípulo para a posição " ★ ".

Para desligar o piloto, premir e rodar o manípulo para a posição " ● ".

## 13 UTILIZAÇÃO DA CHAPA/SIMPLE SERVICE

### ADVERTÊNCIAS DE UTILIZAÇÃO

- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em panelas e frigideiras.

- As temperaturas mais elevadas da chapa dão-se no centro da mesma.
- Verificar se o espalhador do queimador está correctamente inserido no lugar previsto. Levantar o disco central da chapa.

## LIGAR E DESLIGAR OS QUEIMADORES

### Ligar o piloto

Premir e rodar o manípulo para a posição "★".

- Premir a fundo o manípulo e ligar o piloto com o botão do acendedor piezoeléctrico.
- Manter premido o manípulo durante cerca de 20 segundos e libertar. Se o piloto se desligar, repetir a operação.
- O piloto pode ser observado através do orifício de inspecção que se encontra no painel de comandos.
- Acender o piloto, aproximando uma chama. Levantar o disco central da chapa.

O manípulo de comando da torneira do gás tem as seguintes posições de utilização:

● Apagado

★ Acendimento do piloto

🔥 Chama mínima

🔥 Chama máxima

### Ligar o queimador principal

Rodar o manípulo da posição "★" para a posição "🔥".

Em seguida, rodar, segundo as necessidades de cozedura, o manípulo para qualquer posição entre "🔥" e "🔥".

### Desligar

Para desligar o queimador, rodar o manípulo para a posição "★".

Para desligar o piloto, premir e rodar o manípulo para a posição "●".

## 14 UTILIZAÇÃO DO FORNO A GÁS

### ADVERTÊNCIAS DE UTILIZAÇÃO

- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos nas grelhas fornecidas.
- Não deixar a porta do forno aberta ou entreaberta durante a sua utilização.

### LIGAR E DESLIGAR OS QUEIMADORES

O manípulo de comando da válvula termostática tem as seguintes posições de utilização:

● Apagado

★ Acendimento do piloto

100 Temperatura mínima de cozedura

300 Temperatura máxima de cozedura

### Ligar o piloto

Premir e rodar o manípulo para a posição "★".

- Premir a fundo o manípulo e ligar o piloto com o botão do acendedor piezoeléctrico.
- Manter premido o manípulo durante cerca de 20 segundos e libertar. Se o piloto se desligar, repetir a operação.
- O piloto pode ser observado através do orifício de inspecção que se encontra na protecção de borracha do forno. Levantar primeiro a tampa de fecho do orifício de inspecção.
- Acender o piloto aproximando uma chama.

### Ligar o queimador principal

- Rodar o manípulo para a posição correspondente à temperatura de cozedura pretendida.

### Desligar

Para desligar o queimador, rodar o manípulo para a posição "★".

Para desligar o piloto, premir e rodar o manípulo para a posição "●".

## 15 UTILIZAÇÃO DA PLACA ELÉCTRICA

### ADVERTÊNCIAS DE UTILIZAÇÃO

- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos em panelas e tachos.
- Utilizar panelas de fundo raso. Utilizar a panela específica no wok.
- Não deixar as zonas ligadas sem panelas ou com as panelas vazias.
- Não deitar líquidos frios sobre a placa quente.

### LIGAR E DESLIGAR O AQUECIMENTO

O manípulo de comando do selector tem as seguintes posições de utilização.

0 Desligado

1 Temperatura mínima

2÷5 Temperaturas intermédias

6 Temperatura máxima

### Ligar

- Rodar o manípulo do selector para a posição de utilização pretendida.
- A luz amarela acende-se.

### Desligar

- Rodar o manípulo do selector para a posição "0".
- A luz amarela apaga-se apenas quando todas as placas forem apagadas.

## 16 UTILIZAÇÃO DO FORNO A GÁS

### ADVERTÊNCIAS DE UTILIZAÇÃO

- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos nas grelhas fornecidas.
- Não deixar a porta do forno aberta ou entreaberta durante a sua utilização.
- O aparelho possui um termóstato de segurança de reinicialização manual, que interrompe o aquecimento quando a temperatura de funcionamento supera a temperatura máxima permitida.

### LIGAR E DESLIGAR O AQUECIMENTO

O funcionamento do forno eléctrico é controlado por dois manípulos de comando (para seleccionar o tipo de aquecimen-




to e a temperatura de cozedura).O acendimento da luz amarela indica o funcionamento das resistências de aquecimento.

O manípulo de comando do selector tem as seguintes posições de utilização.

0 Apagado

 Aquecimento parte superior (grill) activado

 Aquecimento parte inferior activado

 Aquecimento parte superior + parte inferior

O manípulo de comando do termóstato tem as seguintes posições de utilização:

0 Apagado

110°C Temperatura mínima

280°C Temperatura máxima

### Ligar

- Rodar o manípulo do selector para a posição de utilização pretendida.
- Rodar o manípulo do termóstato para posição correspondente à temperatura de cozedura pretendida.
- A luz amarela acende-se.
- Quando a luz amarela se apaga, atingiu-se a temperatura predefinida.

### Desligar

- Rodar o manípulo do termóstato para a posição "0".
- Rodar o manípulo do selector para a posição "0".

## 17 UTILIZAÇÃO DE GRILL

### LIGAR E DESLIGAR O AQUECIMENTO

O manípulo de comando do selector tem as seguintes posições de utilização.

0 Apagado

1 Grill mínimo

6 Grill máximo

### Ligar

- Gire la perilla de control a la posición deseada. E 'también puede elegir entre dos formas diferentes de calefacción (parcial o total). El comando se ajusta normalmente para activar la parte de calentamiento del plan. Para establecer el calentamiento de todo el plan de la primera vuelta en la indicación "6" hasta que escuche un clic. Para volver al informe parcial calentando antes del interruptor a la posición "0".

### Desligar

- Gire el mando del termostato a la posición 0 (indicador apagado).

## 18 PERÍODOS DE INUTILIZAÇÃO

Antes de um período de inutilização do aparelho, proceder como se segue:

- Realizar uma limpeza cuidada do aparelho.
- Passar em todas as superfícies em aço inox um pano ligeiramente embebido em óleo de vaselina, de modo a formar uma camada protectora.

- Deixar as tampas abertas.
- Fechar as torneiras ou os interruptores gerais a montante dos aparelhos.

Antes de um período de inutilização prolongado do aparelho, proceder como se segue:

- Inspeccionar o aparelho antes de voltar a usá-lo.
- Colocar os aparelhos eléctricos em funcionamento à temperatura mínima durante, pelo menos, 60 minutos.

## INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA

### ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA

**O fabricante do aparelho não é responsável por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.**

- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- Limpar diariamente as superfícies externas polidas em aço inoxidável, a superfície das cubas de cozedura, a superfície das zonas de cozedura.
- Solicitar a um técnico autorizado a limpeza das partes interiores do aparelho, pelo menos duas vezes por ano.
- Não lavar o aparelho com jactos de água directos ou de alta pressão.
- Não utilizar produtos corrosivos para limpar o chão por baixo do aparelho.
- Não lavar o corpo e o bico dos queimadores da placa de cozedura na máquina de lavar loiça.

### SUPERFÍCIES POLIDAS EM AÇO INOXIDÁVEL

- Limpar as superfícies com um pano ou uma esponja com água e detergentes não abrasivos. Passar o pano pela superfície polida. Passar por água várias vezes e secar bem.
- Não utilizar palha-de-aço ou outros objectos em ferro.
- Não utilizar produtos químicos com cloro.
- Não utilizar objectos pontiagudos que possam danificar as superfícies.

### CHAPA

- Limpar as superfícies com um pano húmido.
- Colocar em funcionamento por alguns minutos para secar rapidamente.
- Lubrificar as superfícies com uma camada fina de óleo alimentar.

### PLACAS ELÉCTRICAS

- Limpar as superfícies com um pano húmido.
- Colocar em funcionamento por alguns minutos para secar rapidamente.
- Lubrificar as superfícies com uma camada fina de óleo alimentar.

## INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO

### ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO

**O fabricante do aparelho não é responsável por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.**

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes relativas à segurança de instalação, uso e manutenção do aparelho.
- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado.

cado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.

- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.

## 19 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

Ver o capítulo “Instruções de instalação”.

## 20 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Após a instalação, adaptação a um outro tipo de gás ou intervenções de manutenção, verificar o funcionamento do aparelho. Na presença de avarias, consultar o parágrafo seguinte “Resolução de avarias”.

### 20.1 APARELHOS A GÁS

Colocar o aparelho em funcionamento de acordo com as instruções e advertências de utilização indicadas no capítulo “INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO” e verificar:

- A pressão de alimentação do gás (ver o parágrafo seguinte).
- A regularidade de acendimento dos queimadores e a eficácia da instalação de descarga dos fumos.

#### 20.1.1 VERIFICAÇÃO DA PRESSÃO DE ALIMENTAÇÃO DO GÁS

- Utilizar um manómetro com resolução não inferior a 0,1 mbar.
- Desmontar o painel de comandos.
- Retirar o parafuso de retenção da tomada de pressão PP e ligar o manómetro.
- Efectuar a medição com o aparelho em funcionamento.

**ATENÇÃO!** Se a pressão de alimentação do gás não regressar aos valores limite (Mín. - Máx.) indicados na tabela T2, interromper o funcionamento do aparelho e contactar a entidade responsável pela distribuição de gás.

- Desligar o manómetro e voltar a apertar os parafusos de vedação na tomada de pressão.

### 20.2 APARELHOS ELÉCTRICOS

Colocar o aparelho em funcionamento de acordo com as instruções e advertências de utilização indicadas no capítulo “INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO” e verificar:

- Os valores da corrente de qualquer fase.
- A regularidade do acendimento das resistências de aquecimento.

## 21 RESOLUÇÃO DE AVARIAS

### 21.1 PLACA A GÁS

#### O queimador piloto não se acende.

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- As condutas ou o bico estão obstruídos.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.

#### O queimador do piloto não permanece aceso ou apaga-se durante o uso.

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.

- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- O termopar está avariado ou insuficientemente aquecido.
- O termopar está mal ligado à torneira ou à válvula de gás.
- O manípulo da torneira ou da válvula de gás não está suficientemente premido.

#### O queimador principal não acende (mesmo que o piloto esteja aceso).

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- As condutas ou o bico estão obstruídos.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- O queimador está avariado (orifícios de saída de gás entupidos).

### 21.2 CHAPA A GÁS/SIMPLE SERVICE

#### O queimador piloto não se acende.

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- As condutas ou o bico estão obstruídos.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- A vela de acendimento está mal ligada ou está avariada.
- O acendedor ou o cabo da vela estão danificados.

#### O queimador do piloto não permanece aceso ou apaga-se durante o uso.

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- O termopar está avariado ou insuficientemente aquecido.
- O termopar está mal ligado à torneira ou à válvula de gás.
- O manípulo da torneira ou da válvula de gás não está suficientemente premido.

#### O queimador principal não acende (mesmo que o piloto esteja aceso).

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- As condutas ou o bico estão obstruídos.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- O queimador está avariado (orifícios de saída de gás entupidos).

### 21.3 FORNO A GÁS

#### O queimador piloto não se acende.

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- As condutas ou o bico estão obstruídos.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- A vela de acendimento está mal ligada ou está avariada.
- O acendedor ou o cabo da vela estão danificados.

#### O queimador do piloto não permanece aceso ou apaga-se durante o uso.

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- O termopar está avariado ou insuficientemente aquecido.
- O termopar está mal ligado à torneira ou à válvula de gás.
- O manípulo da torneira ou da válvula de gás não está suficientemente premido.



**O queimador principal não acende (mesmo que o piloto esteja aceso).**

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- As condutas ou o bico estão obstruídos.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- O queimador está avariado (orifícios de saída de gás entupidos).

**Não é possível regular o aquecimento.**

Causas possíveis:

- A válvula de gás está avariada.

#### **21.4 PLACA ELÉCTRICA**

**A placa não aquece.**

Causas possíveis:

- A placa está defeituosa.

#### **21.5 FORNO ELÉCTRICO**

**O aparelho não aquece.**

Causas possíveis:

- O termóstato de regulação da temperatura está avariado.
- As resistências estão avariadas.
- O termóstato de segurança sofreu uma intervenção.

**Não é possível regular o aquecimento.**

Causas possíveis:

- O termóstato de regulação da temperatura está avariado.

#### **21.6 GRILL**

**L'induttore selezionato non funziona**

Causas possíveis:

- O regulador de energia está defeituoso.
- Os resistores estão com defeito.

### **22 SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES**

**ADVERTÊNCIAS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES.**

- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- Verificar, após a substituição de um componente do circuito de gás, a ausência de fugas nos pontos de ligação ao circuito.
- Verificar, após a substituição de um componente do circuito eléctrico, a sua correcta ligação à cablagem.

#### **22.1 PLACA A GÁS**

**Substituição da torneira do gás.**

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

**Substituição do queimador piloto e do termopar.**

- Desmontar o painel de comandos.
- Remover as grelhas destinadas às frigideiras e os queimadores.

- Desapertar os 3 parafusos que fixam o venturi à placa e extrair o venturi em cerca de 10 cm.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

#### **22.2 CHAPA A GÁS/SIMPLE SERVICE**

**Substituição da torneira do gás e do acendedor piezo.**

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

**Substituição do queimador principal, do piloto, do termopar e da vela de acendimento.**

- Desmontar a placa.
- Desmontar o painel de comandos e as protecções internas.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

#### **22.3 FORNO A GÁS**

**Substituição da válvula de gás e do acendedor piezo.**

- Desmontar o painel de comandos.
- Extrair o bolbo do seu lugar na parte lateral do forno.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

**Substituição do queimador**

- Desmontar o painel por baixo da porta do forno.
- Desmontar a parte inferior e a telha colocada por cima do queimador.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

**Substituição do piloto e da vela de acendimento.**

- Desmontar o painel por baixo da porta do forno.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

**Substituição do termopar.**

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar o painel por baixo da porta do forno.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

#### **22.4 PLACA ELÉCTRICA**

**Substituição do selector e da luz piloto.**

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

**Substituição da placa.**

- Desmontar o painel de comandos e as protecções internas.
- Desmontar e substituir o componente. Apertar o espaçador M8 recuperado pelo componente substituído.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

## 22.5 FORNO ELÉCTRICO

### Substituição do selector e da luz piloto.

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

### Substituição do termóstato de funcionamento e do termóstato de segurança.

- Desmontar o painel de comandos.
- Extrair o bolbo do seu lugar na parte lateral do forno.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

### Substituição da resistência.

- Desmontar a parte inferior (apenas para as resistências inferiores).
- Desapertar o parafuso que fixa a resistência ao forno e extrair a resistência por cerca de 10 cm.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

## 22.6 GRILL

### Substituição da resistência

- Afloje el tornillo que fija la resistencia al horno y retire la resistencia de unos 5 cm.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

## 23 LIMPEZA DAS PEÇAS INTERNAS

- Verificar as condições das peças internas do aparelho.
- Remover eventuais resíduos de sujidade.
- Verificar e limpar o sistema de descarga de fumos.

## 24 COMPONENTES PRINCIPAIS

### 24.1 PLACA A GÁS

- Torneira de gás
- Queimador principal
- Queimador piloto
- Termopar

### 24.2 CHAPA A GÁS/SIMPLE SERVICE

- Torneira de gás
- Queimador principal
- Queimador piloto
- Termopar
- Vela de acendimento
- Acendedor piezoeléctrico

### 24.3 FORNO A GÁS

- Válvula de gás
- Queimador principal
- Queimador piloto
- Termopar
- Vela de acendimento
- Acendedor piezoeléctrico

### 24.4 PLACA ELÉCTRICA

- Selector
- Placa de aquecimento
- Luz.

## 24.5 FORNO ELÉCTRICO

- Selector
- Termóstato de funcionamento
- Termóstato de segurança
- Resistência
- Luz.

## 24.6 GRILL

- Regulador de energia
- Elementos radiantes