03/2011

Mod: C4GF7-SP

Production code: BC4SF77

Diamond
catering equipment

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN
INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO

Diamond
catering equipment

CUCINE A GAS
GAS RANGE
CUISINIERE AU GAZ
GASHERDE
COCINA A GAS

C4GF7-SP
C6GFA11-SP

I
GB
F
D
E

05/2010 Rev.1 175012

CE

ITALIANO ..... pagina 2 - 17
ENGLISH ..... page 18 - 35
FRANÇAIS ..... page 36 - 51
DEUTSCH ..... Seite 52 - 69
ESPAÑOL ..... página 70 - 86

INDICE

CAPITOLO	*DESCRIZIONE*	*PAGINA*
	Avvertenze generali	3
1.	Dati tecnici	4
1.1	Tabella I: Cucine a gas categoria II (Gas metano e G.P.L.)	4
1.2	Caratteristiche tecniche	5
1.3	Forno GN2/1	5
1.4	Riscaldamento a gas	5
1.5	Riscaldamento elettrico	5
1.6	Piastra di cottura	5
2.	Istruzioni per l'installazione	6
2.1	Informazioni riguardanti le cucine a gas	6
2.2	Leggi, norme e direttive tecniche	6
2.3	Luogo di installazione	6
2.4	Posizionamento	6
2.5	Tabella II: Dati tecnici gas, pressione, ugelli bruciatore piccolo, pilota e vite del minimo (cucine)	7
	Tabella II: Dati tecnici gas, pressione, ugelli bruciatore medio 6kW, pilota e vite del minimo (cucine)	7
	Tabella II: Dati tecnici gas, pressione, ugelli bruciatore forno gn2/1, pilota e vite del minimo (cucine)	8
	Tabella II: Dati tecnici gas, pressione, ugelli bruciatore piastra di lenta cottura, pilota e vite del minimo (cucine)	8
2.6	Collegamento all'impianto del gas	8
2.6.1	Scarico dei prodotti di combustione sotto una cappa di aspirazione	8
2.6.2	Come ottenere la portata termica nominale	8
2.7	Controllo della pressione	9
2.7.1	Controllo della portata termica generale	9
2.7.2	Regolazione della portata termica minima	9
2.7.3	Controllo per il funzionamento a gas liquido	9
2.7.4	Controllo del funzionamento	9
2.8	Introduzione dell'utente	10
3.	Collegamento elettrico	10
3.1	Messa a tera	10
3.2	Cavo d'alimentazione	10
3.3	Equipotenziale	10
3.4	Collegamento cavo elettrico	11
3.5	Collegamenti alla rete elettrica di distribuzione	11
3.5.5	Istruzioni elettriche	11
3.5.6	Uso forno elettrico statico	11
3.5.7	Simbologia manopola forno	11
3.5.8	Uso forno elettrico ventilato	11
3.5.9	Simbologia della manopola forno	12
3.6	Uso forno ventilato	12
4.	Trasformazione per funzionamento ad altro tipo di gas	13
4.1	Piano di cottura	13
4.2	Forno	14
4.3	Piastra di cottura	14
5.	Istruzioni per l'utente (accensione bruciatori)	14
5.1	Uso del forno elettrico	15
6.	Sostituzione dei componenti più importanti	16
6.1	Sostituzione dei componenti del forno elettrico	17
7.	Manutenzione e pulizia	17
	SCHEMI DI INSTALLAZIONE	87
	SCHEMA DI ZOCCOLATURA CUCINE	89
	SCHEMA ELETTRICO	90

AVVERTENZE GENERALI

- **Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.**
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli-della rete di distribuzione gas ed elettrica.
- Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra, può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.

PER GLI APPARECCHI CON ALIMENTAZIONE ELETTRICA:

- **La sicurezza elettrica è garantita soltanto da un efficace impianto di messa a terra, come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica, è quindi necessario verificare questo fondamentale requisito, e in caso di dubbio, richiedere il controllo accurato da parte di personale professionalmente qualificato.**
- **Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.**
- L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme in vigore.
- Tutte le apparecchiature sono fornite di cavo, della lunghezza di cm. 200, con sezione sufficiente per il carico massimo.
- Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve avere caratteristiche non inferiori al tipo con isola-mento in gomma H07RN-F.

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

PROVVEDIMENTI NEL CASO IN CUI L'APPARECCHIATURA NON VENGA USATA PER MOLTO TEMPO.
Dopo aver pulito bene l'apparecchiatura, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo.

IN CASO DI INOSSERVANZA DELLE NORME CONTENUTE NEL PRESENTE MANUALE, SIA DA PARTE DELL'UTENTE CHE DA PARTE DEL TECNICO ADDETTO ALL'INSTALLAZIONE, LA DITTA DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ ED OGNI EVENTUALE INCIDENTE O ANOMALIA CAUSATO DALLE SUDDETTE INOSSERVANZE NON POTRÀ ESSERE IMPUTATO ALLA STESSA.

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO, IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA. SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE SI RITENGONO UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

1. DATI TECNICI

1.1 TABELLA I: CUCINE A GAS CATEGORIA II (GAS METANO E G.P.L.)

MODELLO		C4GF7-SP	C6GFA11-SP
Dimensioni esterne	Tipo	A	A
Larghezza	mm	700	1100
Profondità	mm	735	735
Altezza	mm	850	850
Altezza massima	mm	985	985
Attacco gas	"A"	G1/2"	G1/2"
Dimensioni piastra cottura			
Larghezza	mm	–	–
Profondità	mm	–	–
Dimensioni forno GN2/1			
N° forni		1	1
Larghezza	mm	520	520
Profondità	mm	620	620
Altezza	mm	310	310
N° Bruciatori e portata termica			
Piccolo (1)	3,5 kW	2	2
Medio (1)	6,0 kW	2	2
Piastra cottura (1)	5,5 kW	–	–
Forno statico Gas (1)	6,0 kW	1	1
Forno ventilato (elett.)	2,6 kW	–	–
Forno statico (elett.)	5,3 kW	–	–
Portata termica nom. totale	kW	25,0	25
Consumo gas (15 °C)			
G.P.L. G30/G31	g/h	1971/1942	1971/1942
Metano H-G20	m^3/h	2,646	2,646
Metano L-G25	m^3/h	3,077	3,077
Assorbimento	kW	–	–

(1) Compreso la portata termica del pilota ca. 200 W

* Tensione: 1N AC 220...240 V 50 Hz per forno ventilato

V = Forno Ventilato FE = Forno Elettrico Statico

* Tensione: 3N AC 380 - 415V 50-60 HZ per forno statico elettrico

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

STRUTTURA portante in acciaio inox AISI 304, pannellatura e basamento in acciaio inox, montata su piedini regolabili in altezza.

PIANO LAVORO in acciaio inox AISI 304 a tenuta stagna.

GRIGLIE in fusione di ghisa porcellanata per alte temperature (RAL).

BRUCIATORI in ghisa cromata o smaltata, spartifiamma in ottone a fiamma stabilizzata, accensione con fiamma pilota, ugelli fissi per i diversi tipi di gas.

RUBINETTI e TERMOSTATI in ottone stampato, dotati di valvola di sicurezza con termocoppia per l'interruzione automatica del gas in caso di spegnimento accidentale del pilota. Regolazione tra portata minima e massima.

MANOPOLE RUBINETTI in materiale atermico.

1.3 FORNO GN2/1

CAMERA DI COTTURA in acciaio inox o smaltato resistente alle alte temperature e agli acidi, di dimensioni interne conformi alle GASTRONORM 2/1. Isolamento termico con lana di vetro ad alta densità. Supporti laterali griglia in tondino di acciaio cromato, facilmente estraibili per le pulizie. Griglia in acciaio cromato.

PORTE FORNO a doppia parete con intercapedine isolante in lana di vetro, controporte in acciaio inox, maniglie in acciao satinato montate su supporti in materiale atermico e guarnizione di tenuta alla porta. Cerniere a molla bilanciate.

1.4 RISCALDAMENTO A GAS

Con bruciatore in acciaio inox a fiamma autostabilizzata. Regolazione termostatica della temperatura 150 ÷ 290 °C con valvola di sicurezza con termocoppia per l'interruzione automatica del gas in caso di spegnimento accidentale del pilota.
Accensione piezoelettrica al pilota «Targhet» del forno.

1.5 RISCALDAMENTO ELETTRICO

Resistenze elettriche corrazzate in acciaio inossidabile si trovano nella camera di cottura.
Commutatore con termostato 50 ÷ 300 °C con le seguenti funzioni:

- Accensione forno
- Riscaldamento totale forno 5300 W
- Resistenza inferiore 3800 W
- Resistenza superiore 1500 W

Lampadine spia di controllo per indicare se il forno/grill è acceso e se il termostato richiede calore.

1.6 PIASTRA DI COTTURA

PIASTRA di cottura in ghisa ad alta conducibilità termica.

RISCALDAMENTO a gas mediante bruciatore in acciaio inossidabile a fiamma autostabilizzata che garantisce un'elevata uniformità di riscaldamento della piastra. Regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia per l'interruzione dell'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale del bruciatore pilota. Accensione piezo elettrico al pilota "Targhet".

2. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione e l'eventuale trasformazione per l'uso di altri tipi di gas, deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

Vedere tabelle dati tecnici: 1.1 e 2.5

AVVERTENZE:
Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 90°C e deve essere incombustibile.
Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.
Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori.
Qualora l'apparecchiatura venga installata singolarmente si consiglia di fissarla per rendere più sicura la sua stabilità.

2.1 INFORMAZIONI RIGUARDANTI LE CUCINE A GAS

Questo libretto è valido per le Cucine del tipo A Categoria II (Gas naturale e Liquido G.P.L.).
Vedere tabella 1.1 e 2.5
La targhetta secondo le norme EN437 e EN 203 parte 1 si trova:
a) sugli apparecchi con forno, sul pannello anteriore-inferiore ed all'interno.
b) sugli apparecchi senza forno, nell'armadio in basso a sinistra.

Esempio targhetta Italia: Cat. II 2H3+

Pe = Pressione a monte
Pi = Pressione all'ugello

						Mod.	
						Matr.N°	
V		Hz		kW		Type tipo	
	IT-GR-GB-ES-IE-PT	IS-MT-CY	PL	FR - BE	DE	LU	
Cat.	II2H3+	I3B/P	II2E3P	II2E+3+	II2ELL3B/P	I2E; I3+	
P n	20,29/37	30/30	20/37	20/25,29/37	20,20,50/50	20,29/37	mbar
	PT	NO-SE-EE-LT-DK-LV-CZ-SK-SI-FI-TR-HR-BG-RO			NL	AT-CH	
Cat.	II2H3+	II2H3B/P			II2L3B/P	II2H3B/P	
P n	20,50/67	20,30/30			25,30,30	20,50/50	mbar
∑Qn (Hi)	KW	G20	m³/h	G30	Kg/h		
		G25	m³/h	G31	Kg/h		

2.2 LEGGI, NORME E DIRETTIVE TECNICHE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:
- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente erogatore del gas, dal quale bisogna farsi rilasciare il nullaosta prima dell'installazione.
- Norme «Installazione impianti a gas».
- Norme «Installazione impianti elettrici».
- La regolamentazione dell'ente erogatore energia elettrica.
- Norme igieniche.

2.3 LUOGO D'INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione. Questo apparecchio richiede una aspirazione di almeno 2 m³/h • kW P.T. (Portata Termica).
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza UNI - CIG 8723, legge N° 46 del 5-3-'90 e D.M. N° 74 del 12-10-96.

2.4 POSIZIONAMENTO

- Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.
- La distanza dalla pareti laterali deve essere minimo di 10 cm., nel caso in cui la distanza fosse inferiore o il materiale delle pareti o del pavimento fossero infiammabili, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

2.5 TABELLA II: DATI TECNICI GAS, PRESSIONE, UGELLI BRUCIATORE PICCOLO, PILOTA E VITE DEL MINIMO (CUCINE)

Nazione e Categoria	Cat. UGELLO	Tipo di GAS	PRESSIONE GAS A MONTE mbar			BRUCIATORE PICCOLO		BY-PASS (21S) PEL	BY-PASS (21S) COPRECI	PILOTA 1 VIA	Press. Gas all'Ugello con 21S		Portata Termica nom. kW (1)		Consumo Gas (15°C)	
			Nom.	Min.	Max	Ø mm Tipo MARCATO	R.d.A X mm	Ø mm MARCATO		Ø mm MARCATO	Max mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min. ca.	l/h	g/h
ITALIA$_{II2H3+}$	2H	G20 metano	20	17	25	140 K	F	85	90	35	19,8	2,20	3,5	1,35	371	-
ITALIA$_{II2H3+}$	3+	G30 butano G31 propano	29 37	20 25	35 45	95 K	F	55	55	21	28,9 36,9	3,30 4,30	3,5	1,25	108 142	276 272

(1) Compreso portata termica pilota circa 200W K = Ugello corto 15 mm. F= fisso
R.d.A. = Regolazione dell'aria primaria

TABELLA II: DATI TECNICI GAS, PRESSIONE, UGELLI BRUCIATORE MEDIO 6KW, PILOTA E VITE DEL MINIMO (CUCINE)

Nazione e Categoria	Cat. UGELLO	Tipo di GAS	PRESSIONE GAS A MONTE mbar			BRUCIATORE MEDIO		BY-PASS (21S) PEL	BY-PASS (21S) COPRECI	PILOTA 1 VIA	Press. Gas all'Ugello con 21S		Portata Termica nom. kW (1)		Consumo Gas (15°C)	
			Nom.	Min.	Max	Ø mm Tipo MARCATO	R.d.A X mm	Ø mm MARCATO		Ø mm MARCATO	Max mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min. ca.	l/h	g/h
ITALIA$_{II2H3+}$	2H	G20 metano	20	17	25	175 K	F	110	115	35	19,7	2,4	6,0	2,15	634	-
ITALIA$_{II2H3+}$	3+	G30 butano G31 propano	29 37	20 25	35 45	115 K	F	75	75	21	28,7 36,9	4,8 5,7	6,0	2,1	186 243	473 466

(1) Compreso portata termica pilota circa 200W K = Ugello corto 15 mm. F= fisso
R.d.A. = Regolazione dell'aria primaria

TABELLA II: DATI TECNICI GAS, PRESSIONE, UGELLI BRUCIATORE FORNO GN2/1, PILOTA E VITE DEL MINIMO (CUCINE)

Nazione e Categoria	Cat. UGELLO	Tipo di GAS	PRESSIONE GAS A MONTE mbar			BRUCIATORE FORNO		BY-PASS (22S)		PILOTA 1 VIA	Press. Gas all'Ugello con 25ST		Portata Termica nom. kW (1)		Consumo Gas (15°C)	
								PEL	SARAF							
			Nom.	Min.	Max	Ø mm Tipo MARCATO	R.d.A X mm	Ø mm MARCATO		"targhet" MARCATO	Max mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min. ca.	l/h	g/h
ITALIA$_{II2H3+}$	2H	G20 metano	20	17	25	185 K	15	95	95	36	18,4	1,3	6,0	1,55	634	-
ITALIA$_{II2H3+}$	3+	G30 butano G31 propano	29 37	20 25	35 45	125 K	15	65	65	19	28,7 36,9	1,8 2,5	6,0	1,55	186 245	473 466

(1) Compreso portata termica pilota circa 200W K = Ugello corto 15 mm. F= fisso
R.d.A. = Regolazione dell'aria primaria

TABELLA II: DATI TECNICI GAS, PRESSIONE, UGELLI BRUCIATORE PIASTRA DI LENTA COTTURA, PILOTA E VITE DEL MINIMO (CUCINE)

Nazione e Categoria	Cat. UGELLO	Tipo di GAS	PRESSIONE GAS A MONTE mbar			BRUCIATORE PIASTRA		BY-PASS (22S)	PILOTA 1 VIA	Press. Gas all'Ugello con 25ST		Portata Termica nom. kW (1)		Consumo Gas (15°C)	
			Nom.	Min.	Max	Ø mm Tipo MARCATO	R.d.A X mm	Ø mm MARCATO	"targhet" MARCATO	Max mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min. ca.	l/h	g/h
ITALIA$_{II2H3+}$	2H	G20 metano	20	17	25	170K	20	95	27	19,2	1,5	5,5	1,55	582	-
ITALIA$_{II2H3+}$	3+	G30 butano G31 propano	29 37	20 25	35 45	115K	20	65	19	28,8 36,8	2,4 3	5,5	1,55	170 223	433 427

(1) Compreso portata termica pilota circa 200W K = Ugello corto 15 mm. F= fisso
R.d.A. = Regolazione dell'aria primaria

2.6 COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

- L'apparecchio deve essere alimentato con gas avente le caratteristiche e la pressione riportata in Tabella II.
- La pressione del gas si misura alla presa di pressione iniziale con i bruciatori accesi (vedere Fig. 1)
- L'apparecchiatura è collaudata e predisposta per funzionare a gas metano H G20 - 20 mbar.

*** N.B. Se la pressione in rete varia più del +10% della pressione nominale, viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.**

- L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato con tubazione metallica di adeguata sezione e deve essere inserito a monte un rubinetto di intercettazione omologato.
- Dopo l'allacciamento alla rete del gas, controllare che non esistano perdite nei punti di raccordo con appositi strumenti o acqua saponata.

2.6.1 SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE SOTTO UNA CAPPA DI ASPIRAZIONE. APPARECCHIO DEL TIPO: A1

L'apparecchiatura a gas va sistemata sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve avere le caratteristiche conformi alle Norme. Questo apparecchio necessita di almeno 2 m^3/h • kW P.T. (P.T. = Portata Termica).
Controllare l'aerazione della cucina; deve essere secondo le norme in vigore.

2.6.2 COME OTTENERE LA PORTATA TERMICA NOMINALE

Controllare se l'apparecchio è predisposto per il tipo di gas, pressione e categoria che corrisponde con il gas disponibile in rete. Indicazione riportata sull'imballo e/o targhetta sull'apparecchio.

Se l'apparecchio è predisposto per un altro tipo di gas e pressione, occorre prima fare una trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas. Vedere la Tabella II per l'ugello, vite del minimo (by-pass), regolazione dell'aria primaria, (X mm), l'ugello del pilota e la pressione all'ugello del bruciatore principale.
N.B.: I nomi degli ugelli «2H» e «3+» sono visibili nella parte sinistra della Tabella II.

2H = G 20 - 20 mbar

3 + = G 30 - 29 mbar e/o G 31 - 37 mbar una coppia di gas e pressione.

Nella Tabella II sono riportati i tipi di gas e pressione per tutti i bruciatori e i relativi ugelli, la distanza X mm della regolazione dell'aria primaria (vedere Fig. 4), la vite del minimo (by-pass), l'ugello del pilota, la pressione massima e minima all'ugello, la portata termica massima e minima e il consumo gas in l/h (15°C) o in g/h in caso di G.P.L.

Attenzione: Se la pressione «dinamica» del gas a monte dell'apparecchio è inferiore alla pressione minima della Tabella II, l'allacciamento è proibito; l'installatore deve comunicare all'azienda del gas che la pressione in rete è troppo bassa.

N.B.: Se la pressione varia più del +10% della pressione nominale p.e. per G 20- 22 mbar viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.

Se la pressione in rete è oltre la pressione massima della Tabella II p.e. per G 20 - 25 mbar avvertire l'azienda del gas.

Controllare se la pressione in entrata ed all'ugello corrisponde con i valori riportati nella Tabella II.

2.7 CONTROLLO DELLA PRESSIONE

CONTROLLO DELLA PRESSIONE A MONTE (Pe) Fig. 1
La pressione viene misurata con un manometro 0 ÷ 80 mbar (Precisione almeno 0,1 mbar).
La presa di pressione Fig. 1 si trova sulla rampa gas G 1/2" dietro il cruscotto; svitare la vite (A) della presa di pressione (B), attaccare la gomma al silicone nel manometro, accendere il bruciatore e rilevare la pressione «dinamica» a monte.
Rimontare la vite (A) con rondella di tenuta gas (C), controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

CONTROLLO DELLA PRESSIONE ALL'UGELLO (Pi) Fig. 2.
La presa di pressione si trova sopra il porta ugello (Fig. 2).
La gomma al silicone è adatta per alte temperature ma va protetta con carta stagnola.

2.7.1 CONTROLLO DELLA PORTATA TERMICA "GENERALE"

Una eventuale trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas (vedere Cap. 4) deve essere eseguita da un installatore o assistente autorizzato. La portata termica da controllare può essere:

- la portata termica nominale riportata sulla targhetta
- la portata termica massima in posizione massima
- la portata termica minima in posizione minima.

Controllare prima di tutto se l'apparecchio è già predisposto per il gas e la pressione distribuita in rete, in caso di trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas controllare bene la marcatura sugli ugelli, la vite del minimo e by-pass con le Tabelle II Iniettori Cap. 2.5

2.7.2 REGOLAZIONE DELLA PORTATA TERMICA MINIMA

La portata termica minimo giusto, viene ottenuta con la vite del minimo by-pass «calibrata» avvitata a fondo secondo la Tabella II Iniettori Cap. 2.5
Il forno va scaldato almeno per 20 minuti portando la manopola del termostato in posizione di massimo, poi girare la manopola al minimo. Controllare la pressione all'ugello e la portata termica minima.

2.7.3 CONTROLLO PER IL FUNZIONAMENTO A GAS LIQUIDO

Controllare se gli ugelli montati corrispondono con l'indicazione delle Tabelle II Iniettori Cap. 2.5
Verificare se la pressione in entrata corrisponde con le indicazioni della Tabella II.
Controllare se l'impianto a gas G.P.L. ha due regolatori di pressione di sufficiente capacità e se la capacità di evaporazione dell'impianto può essere considerata sufficiente.
Vedere anche la pubblicazione «Norme di installazione e caratteristiche di Impianti a gas G.P.L.».

2.7.4 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

- Mettere l'apparecchio in funzione secondo le istruzioni d'uso.
- Controllare che non ci siano delle perdite di gas secondo le normative locali.
- Controllare l'accensione e l'interaccensione del bruciatore pilota e bruciatore principale.
- Verificare lo scarico regolare dei gas della combustione.
- Incollare una targhettina adesiva sulla targhetta della apparecchiatura per quale gas e pressione l'apparecchio è stato regolato.

2.8 INTRODUZIONE DELL'UTENTE

Spiegare il funzionamento e l'uso della Cucina all'utente utilizzando il libretto istruzioni e illustrare eventuali cambiamenti. Lasciare il libretto istruzioni in mano all'utente e spiegare che lo deve utilizzare per ulteriori consultazioni.

SOLO PER APPARECCHI CON FORNO ELETTRICO)

L'allacciamento elettrico dev'essere eseguito nel rispetto delle norme CEI, solo da personale autorizzato e competente.
In primo luogo esaminare i dati riportati nella tabella dati tecnici del presente libretto, nella targhetta e nello schema elettrico.
L'allacciamento previsto è del tipo fisso.
La posizione della morsettiera, a cui si accede smontando il fianco sinistro è riportata, per ogni modello, nel presente libretto e sul basamento del forno stesso.

IMPORTANTE: A monte di ogni apparecchiatura è necessario prevedere un dispositivo di interruzione omnipolare della rete,

3. COLLEGAMENTO ELETTRICO

che abbia una distanza di contatti di almeno 3 mm., esempio:

- interruttore manuale di adatta portata, corredato di valvole fusibile
- interruttore automatico con relativi relè magnetotermici.

3.1 MESSA A TERRA

E' indispensabile collegare a terra l'apparecchiatura.
A tale proposito è necessario collegare i morsetti contraddistinti dai simboli (⏚) posti sulla morsettiera arrivo linea ad una efficace terra, realizzata conformemente alle norme in vigore.

AVVERTENZE SPECIFICHE

La sicurezza elettrica di questa appartecchiatura è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica; il costruttore declina, ogni responsabilità qualora queste norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

ATTENZIONE: NON INTERROMPERE MAI IL CAVO DI TERRA (Giallo-verde).

3.2 CAVO D'ALIMENTAZIONE

L'apparecchiatura viene consegnata predisposta per la seguente tensione, 1N AC 220...240 V 50 Hz.
Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F. Il cavo deve essere introdotto attraverso il ferma cavo e fissato bene. Inoltre la tensione di alimentazione, ad apparecchio funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale ± 10%.

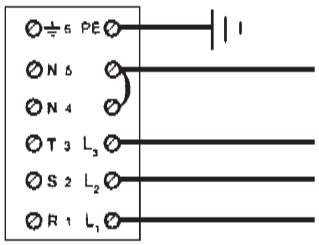
3.3 EQUIPOTENZIALE

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme in vigore. La vite contrassegnata con la targhetta «Equipotenziale» si trova vicina alla morsettiera sul basamento.

4.1 PIANO DI COTTURA

3.4 COLLEGAMENTO CAVO ELETTRICO

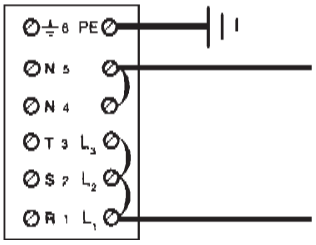
3N AC 380...415 V 50/60 Hz



PE (Terra) giallo-verde
N (NP) azzurro
L_3 (T) nero
L_2 (S) nero
L_1 (R) marrone

AC 220...240 V 50 Hz

Elementi 240 V



PE (Terra) giallo-verde
N (NP) azzurro
L_1 (R) marrone

3.5 COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA DI DISTRIBUZIONE

MODELLO	C4GF7-SP		C6GFA11-SP	
TIPO DI TENSIONE	N° cavi mm²	Mass. A/f	N° cavi mm²	Mass. A/f
3N AC 380 - 415 V 50-60 HZ	4 x 2,5	16,5		
1N AC 220 - 240 V 50-60 HZ			3 x 2,5	11,3

* = 230V ~ 50/60 Hz

3.5.5 ISTRUZIONI ELETTRICHE

3.5.6 USO DEL FORNO ELETTRICO STATICO

3.5.7 SIMBOLOGIA DELLA MANOPOLA FORNO

Forno spento

Elemento superiore acceso 1500 W

Elemento inferiore 3800 W
con controllo termostatico 100 ÷ 290 °C

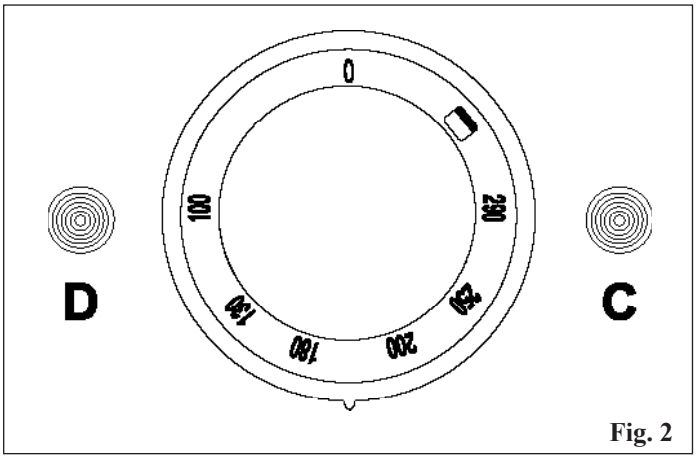


Fig. 2

AVVERTENZE

- Prima di accendere il forno, accertarsi che non vi siano all'interno del vano sacchetti di plastica, carta, cartone, ecc.

3.5.8 USO DEL FORNO ELETTRICO VENTILATO

- Girare la manopola (Pos. A - Fig. 2) in senso orario impostando la temperatura desiderata.
- La spia verde si accenderà indicando l'accensione del forno.
- L'accensione della spia arancione (Pos. C - Fig. 2) indica l'entrata in funzione del termostato e quindi che il forno sta richiedendo calore; quando all'interno della camera di cottura viene raggiunta la temperatura desiderata corrispondente a quella impostata nella manopola (Pos. A - Fig. 2) la spia arancio si spegne e si possono quindi introdurre nel forno gli alimenti da cuocere.

  Durante questa fase è necessario chiudere completamente la porta.
- A fine cottura spegnere il forno, ruotando la manopola sullo " 0 " in corrispondenza dell'indice.

3.5.9 SIMBOLOGIA DELLA MANOPOLA FORNO

(O) Forno spento

Elemento ventilatore

AVVERTENZE
- Prima di accendere il forno, accertarsi che non vi siano all'interno del vano sacchetti di plastica, carta, cartone, ecc.

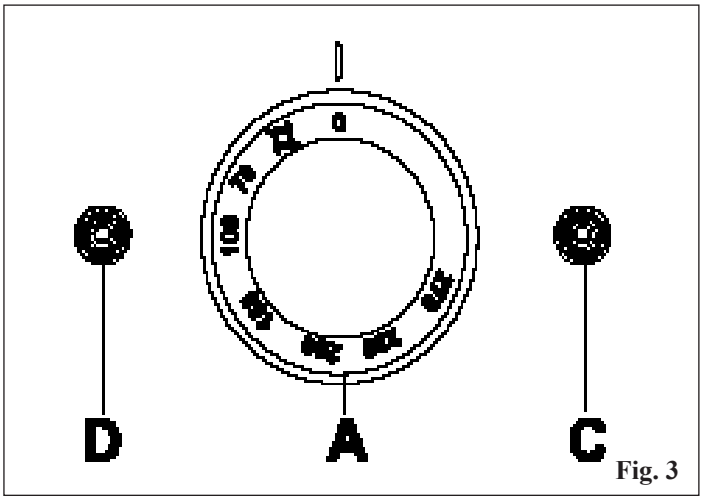


Fig. 3

3.6 USO DEL FORNO VENTILATO

- Girare la manopola (Pos. A - Fig. 3) in senso orario impostando la temperatura desiderata.
- La spia verde si accenderà indicando l'accensione del forno.
- L'accensione della spia arancione (Pos. C - Fig. 3) indica l'entrata in funzione del termostato e quindi che il forno sta richiedendo calore; quando all'interno della camera di cottura viene raggiunta la temperatura desiderata (corrispondente a quella impostata nella manopola (Pos. A - Fig. 3) la spia accensione si spegne e si possono quindi introdurre nel forno gli alimenti da cuocere. Durante questa fase è necessario chiudere completamente la porta.
- A fine cottura spegnere il forno, ruotando la manopola sullo " 0 " in corrispondenza dell'indice.

CARATTERISTICHE DEL FORNO VENTILATO

Il riscaldamento del forno viene ottenuto con una resistenza posteriore e da un motoventilatore che fa circolare uniformemente all'interno della camera di cottura aria calda.
La temperatura all'interno del forno viene mantenuta costantemente da un termostato che spegne resistenza quando si è raggiunta la temperatura impostata e la riaccende quando questa è scesa di qualche grado.

COTTURA CON IL FORNO VENTILATO

Grazie alla ventilazione omogenea di aria calda all'interno del forno si possono cuocere diversi tipi di cibo sui 3 ripiani di cui è munita la griglia laterale, inoltre con il sistema ad aria calda la cottura avviene più rapidamente rispetto a quella effettuata con un forno statico. Tenere perciò presente di ridurre di 15° ÷ 20°C la temperatura di cottura riportata normalmente nei libri di cucina.

COTTURA ALLA GRIGLIA

Impostare nella manopola comando forno (Pos. A - Fig. 3) la temperatura di cottura desiderata, quindi aspettare il raggiungimento di tale temperature indicate dallo spegnimento della spia arancione (Pos. C - Fig. 3).
Introdurre ora nel forno appoggiandolo sopra alla griglia (posizionata sul gradino centrale) il pezzo di carne da cuocere leggermente unto d'olio, quindi infilare sotto alla griglia un vassoio raccoglisughi onde evitare di sporcare eccessivamente il forno.
L'aria calda che avvolge completamente il cibo da cuocere in tutte le sue parti, provoca una rapida rosolatura esterna bloccando all'interno i sughi dell'alimento; non è perciò assolutamente necessario girare il cibo durante la cottura.

IMPORTANTE: prima di usare il forno per la prima volta è opportuno riscaldarlo alla massima temperatura per una durata di **30 - 40** minuti a porta chiusa, in modo da bruciare eventuali residui oleosi che potrebbero sviluppare odori sgradevoli.

CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA AL FORNO VENTILATO

Cibi	Temperatura °C	Tempo minuti
Minestre		
Cannelloni ripieni	130	20
Lasagne	150	50
Pasticcio di maccheroni o cappelletti	175	45
Flan di uova	175	25
Carni		
Vitello arrosto (kg. 1)	160	120 - 150
Arrosto di agnello	160	60 - 90
Arrosto di maiale	170	50 - 60
Fagiano arrosto	160	60 - 90
Pollo	160	60 - 90
Pesce (kg. 1)	170	30 - 40
Pasticceria		
Biscotti con lievito	160	20 - 25
Pasta frolla	175	20 - 25
Meringhe	100	30 - 35
Pan di Spagna	150	20 - 25
Torta di frutta	150	50 - 60
Focaccia	150	40 - 50
Sterilizzazione di frutta	200	20 - 30
Sterilizzazione di verdure	200	20 - 30
Pizza	220	20 - 30
Pane	250	20 - 30

Importante: I tempi e le temperature sono orientativi e potranno essere interpretati in relazione all'esperienza ed ai gusti personali.

4. TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO AD ALTRO TIPO DI GAS

- Togliere le griglie, spartifiamme e il corpo bruciatore
- Smontare il frontalino.
- Togliere le manopole

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE DI PLACCA

Sostituire l'ugello (Fig. 2 pos. 2) del bruciatore (chiave del 12) con quello corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alle Tabelle II Iniettori Cap. 2.5

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA DI PLACCA

- Smontare le due piastrine di bloccaggio (Fig. 3 pos. 3) con una chiave a brugola di 4 mm.
- Sollevare la testa del bruciatore pilota (Fig. 3 pos. 5).
- Sostituire l'ugello (Fig. 3 pos. 4) del bruciatore pilota usando la chiave del 5 con quello corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alla Tabella II Iniettori Cap. 2.5
- Prima di montare la testa (Fig. 3 pos. 5) regolare l'aria primaria girando il suo regolatore (Fig. 3 pos. 6). Accendere il pilota e controllare la lunghezza e la qualità della fiamma che deve essere non troppo fiacca ma neanche troppo tesa e lunga circa 20 mm, staccandosi quasi dalla testa ma senza provocare una punta gialla. (Gas G.P.L.).

SOSTITUZIONE VITE DEL MINIMO "BY PASS"

- Sostituire la vite della portata termica minima, by-pass (Fig. 2 pos. 1) con quella corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alla Tabella II Iniettori Cap. 2.5
- La portata termica in posizione di minimo deve essere circa 30% della portata termica nominale. Quando si gira la manopola veloce dalla posizione massima ( ) alla posizione minima ( ) il bruciatore non deve spegnersi o ritornare.

L'apparecchio deve essere controllato almeno 2 volte all'anno. Sono da controllare il bruciatore, l'accensione, interaccensione, l'impostazione del massimo e del minimo.

4.2 FORNO

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE FORNO

Dopo aver tolto il piano del forno; smontare la scatola di protezione.
Sostituire l'ugello del bruciatore con una chiave del 12 (Fig. 4 pos. 4) con quello corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alla Tabella II Iniettori Cap. 2.5

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA

N.B.: Si consiglia di smontare subito la candeletta per evitare di romperla.
Svitare il dado con una chiave 10 mm. (Fig. 4 pos. 2) e smontare l'ugello (Fig. 4 pos. 1). L'ugello è agganciato al bicono (Fig. 4 pos. 3). Sostituire l'ugello pilota (Fig. 4 pos. 1) con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tabella II Iniettori Cap. 2.5. Stringere bene il dado con una chiave da 10 mm., e controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

REGOLAZIONE DEL MINIMO BRUCIATORE FORNO

Sostituire la vite del minimo (Fig. 5 pos. 11) situata sul termostato con quella corrispondente al tipo di gas prescelto Tabella II Iniettori Cap. 2.5. Girare fino in fondo la vite del minimo o by-pass.
L'aria primaria viene regolata impostando il regolatore dell'aria primaria (Fig. 4 pos. 8) secondo quanto riportato sulla Tabella II Iniettori Cap. 2.5
Dopo aver regolato la distanza, bloccare con la vite; rimontare la protezione dopo aver montato la vite della presa di pressione.

4.3 PIASTRA DI COTTURA

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA

N.B.: Si consiglia di smontare subito la candeletta per evitare di romperla.
Per cambiare l'iniettore del pilota, occorre svitare il dado (Fig. 6 pos. 7) con una chiave del 10 e sostituire l'iniettore (Fig. 6 pos. 6) con quello corrispondente al tipo di gas prescelto e indicato nella Tabella II Iniettori Cap. 2.5

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PIASTRA

Sostituire l'ugello del bruciatore (Fig. 6 pos. 1) con quello corrispondente al tipo di gas prescelto e indicato nella Tabella II Iniettori Cap. 2.5 . Accendere il bruciatore pilota (Fig. 6 pos. 5) portando la manopola Fig. 8 nella posizione (✶), accendere il bruciatore (Fig. 6 pos; 4) portando la manopola in posizione 8, allentare la vite (Fig. 6 pos. 2) e regolare la fiamma agendo sulla bussola di regolazione (Fig. 6 pos. 3), per ogni tipo di gas regolare l'aria primaria (R.d.A) di X mm (vedi Tabella II Iniettori Cap. 2.5).

SOSTITUZIONE VITE DEL MINIMO "BY-PASS"

Sostituire la vite del minimo (Fig. 5 pos. 11) situata sul termostato con quello corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alla Tabella II Iniettori Cap. 2.5 Girare fino in fondo la vite del minimo o by-pass.

Terminata la sostituzione degli ugelli, applicare sopra alla targhetta esistente quella data in dotazione alla macchina indicante il nuovo tipo di gas.

5. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

ACCENSIONE BRUCIATORE DI PLACCA (PIANO DI COTTURA)

Per accendere il pilota di placca, premere la manopola (Fig. 7) ruotandola verso sinistra fino al simbolo (✶) raggiunta la posizione premere a fondo e procedere all'accensione del pilota. Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi; al suo rilascio, la fiammella del pilota deve rimanere accesa, se ciò non avvenisse ripetere l'operazione. Per accendere il bruciatore ruotare la manopola in posizione (🔥) per il massimo ed in posizione (🔥) per il minimo. Per spegnere completamente i bruciatori, portare la manopola in posizione (●).

NOTE: si consiglia l'utilizzo della griglia di riduzione sul bruciatore

RECIPIENTI CONSIGLIATI

Tipo di bruciatore	6 kw	3.5 kw
Diametro min. consigliato	220 mm	200mm
Diametro max. consigliato	380 mm	300 mm

ACCENSIONE BRUCIATORI PIASTRA DI COTTURA

- Per accendere il pilota della piastra di cottura, premere la manopola (Fig. 9) ruotandola verso sinistra fino al simbolo (✶) raggiunta la posizione premere a fondo e procedere all'accensione del pilota schiacciando contemporaneamente il pulsante dell'accensione piezoelettrica; il pulsante si trova sul cruscotto. Il bruciatore pilota è visibile attraverso l'oblò sul cruscotto. Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi; al suo rilascio, la fiammella del pilota deve rimanere accesa. Se ciò on avvenisse, ripetere l'operazione di accensione.
- Per accendere e regolare il bruciatore, girare la manopola nella posizione desiderata, tenendo presente che alle posizioni da 8 a 1 corrisponde una temperatura della piastra di circa:

POS. 8 = 260°C	POS. 4 = 165°C
POS. 7 = 235°C	POS. 3 = 165°C
POS. 6 = 210°C	POS. 2 = 165°C
POS. 5 = 185°C	POS. 1 = 165°C

- Per spegnere il bruciatore, riportare la manopola in posizione (✶) per lo spegnimento totale, riportare la manopola in posizione (●)

ACCENSIONE BRUCIATORI FORNO

- Per accendere il pilota del forno, premere la manopola (Fig. 8) ruotandola verso sinistra fino al simbolo (✶) raggiunta la posizione premere a fondo e procedere all'accensione del pilota schiacciando contemporaneamente il pulsante dell'accensione piezoelettrica. Il bruciatore pilota è visibile attraverso l'oblò sul fondo del forno. Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi; al suo rilascio, la fiammella del pilota deve rimanere accesa. Se ciò non avvenisse, ripetere l'operazione di accensione.
- Per accendere e regolare il bruciatore, girare la manopola nella posizione desiderata.
- Per spegnere il bruciatore, riportare la manopola in posizione (✶) per lo spegnimento totale, riportare la manopola in posizione (●).

5.1 ● USO DEL FORNO ELETTRICO

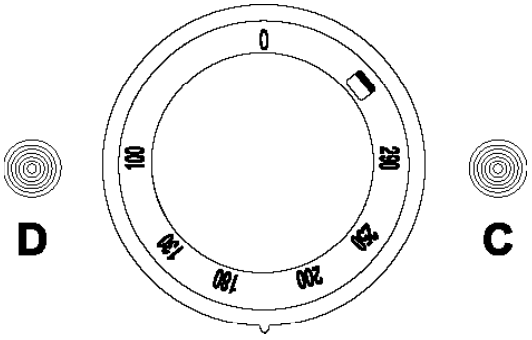
FUNZIONAMENTO FORNO ELETTRICO E SIMBOLOGIA NELLA MANOPOLA (FIG. 9)

▭

Forno spento

Elemento superiore acceso 1500 W

Elemento superiore e inferiore 5,3 kW
con controllo termostatico 100 ÷ 290 °C



AVVERTENZE
- Prima di accendere il forno, accertarsi che non vi siano nel vano forno sacchetti di plastica, carta, cartone, ecc.
- Inserire l'interruttore generale dell'impianto elettrico.
- Ruotare la manopola del forno in senso orario per l'accensione portandola in corrispondenza della temperatura desiderata.
- Durante i funzionamento Grill, la porta del forno deve rimanere aperta.

USO DEL FORNO
- Girare la manopola in senso orario e impostare la temperatura desiderata, la spia gialla e quella verde si accenderanno.
- Attendere che si spenga la spia gialla, a questo punto il forno è in temperatura, inserire ora i cibi e chiudere la porta. Controllare periodicamente lo stato di cottura dei cibi.
- A fine cottura spegnere il forno, girando la manopola in senso contrario, portandola sullo " 0 ".

N.B.: E' possibile anche una cottura differenziata, concentrando il calore o nella parte superiore o nella parte inferiore del forno.

Girando la manopola verso destra e ponendola in corrispondenza del simbolo (▭) si accende la resistenza superiore di 1500 W di potenza; ruotandola in corrispondenza dei 290 ° C si accendono entrambe le resistenze superiore ed inferiore.

6. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI PIÙ IMPORTANTI

Da effettuarsi solo da un **"Centro Assistenza Autorizzato"!!.**

Per poter cambiare i seguenti componenti si deve per prima cosa:

- chiudere il rubinetto gas in entrata;
- togliere la manopole;
- smontare il frontalino;
- eventualmente togliere le griglie, gli spartifiamma e i bruciatori.

Adesso si possono sostituire i componenti più importanti.

A) Termocoppia bruciatore piano di lavoro (Fig. 3)

- smontare il dado (7) con una chiave del 8
- smontare il dado (Fig. 2 pos. 3) con una chiave del 9
- montare una nuova termocoppia dello stesso tipo seguendo l'ordine inverso di smontaggio

B) Rubinetto piano di lavoro (Fig. 2)

- smontare il dado (3) con una chiave del 9;
- smontare tutti gli attacchi gas (4-5-6)
- montare un nuovo rubinetto seguendo l'ordine inverso di smontaggio

N.B.: Controllare che non vi siano fughe di gas usando bolle di sapone, la tenuta deve essere perfetta.

C) Termostato forno (Fig. 5) "Solo per gli apparecchi con forno a gas".

Il termostato si trova sulla rampa di alimentazione gas.

- smontare la termocoppia (16) con una chiave del 9;
- smontare per primo l'uscita del gas verso i bruciatori (13 e 15);
- smontare il bulbo che si trova all'interno del forno e viene fissato con squadrette porta bulbo;
- smontare l'entrata del gas (12) con una chiave del 19;
- montare il nuovo termostato seguendo l'ordine inverso di smontaggio;
- cambiare la vite del minimo "By-pass" (11);
- montare il bulbo nel forno usando le sue squadrette.

N.B.: Controllare che non vi siano fughe di gas usando bolle di sapone, la tenuta deve essere perfetta.

D) Termocoppia forno (Fig. 4 pos. 6 e Fig. 5 pos. 16)

- togliere il fondo del forno;
- smontare la scatola di protezione;
- smontare il dado sul termostato con una chiave del 9 (Fig. 5 pos. 16);
- smontare il dado (Fig. 4 pos. 6) con una chiave del 10;
- montare una termocoppia targhet nuova seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

N.B.: Termocoppia unificata SIT: da tenere 4 o 5 mm indietro rispetto al suo fermo.

E) Candeletta bruciatore pilota forno (Fig. 4 pos. 5)

- eliminare il fondo del forno;
- smontare la scatola di protezione;
- staccare il cavo dell'alta tensione;
- smontare la candeletta svitando il dado (5) con una chiave del 10;
- montare una nuova candeletta seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

F) Accenditore piezoelettrico forno e/o piastra

E' molto semplice smontare l'accenditore dal cruscotto;

- staccare il cavo dell'alta tensione;
- svitare il dado con una chiave del 25;
- montare l'accenditore nuovo seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

6.1 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI DEL FORNO ELETTRICO

"Solo per i modelli con un forno elettrico".

Le sostituzioni sotto riportate vanno eseguite solo da un **"Centro Assistenza Autorizzato"**!!.

Prima di eseguire la sostituzione dei vari componenti si deve:

- togliere la tensione dall'apparecchio con l'interruttore onnipolare;
- staccare la manopola rossa del termostato elettrico;
- smontare il frontalino;
- smontare eventualmente il fondo del forno;
- smontare eventualmente la porta del forno.

Ora si possono sostituire i componenti più importanti:

A) Interruttore e termostato del forno.

Prendere il frontalino in mano.

- smontare le due viti M5;
- staccare il termostato dal commutatore; il termostato è agganciato al commutatore attraverso una squadretta;
- piegare con cura le due linguette e staccare il termostato dal commutatore;
- smontare il bulbo all'interno del vano forno. Il bulbo è fissato con due squadrette;
- staccare i fili consultando lo schema elettrico;
- montare il nuovo commutatore e il nuovo termostato utilizzando lo schema elettrico e seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

Attenzione: il commutatore e il termostato devono essere a terra (fili giallo-verde).

B) Resistenze del forno

Si possono smontare gli elementi dall'interno del vano forno;

- staccare i fili consultando lo schema elettrico;
- montare la nuova resistenza utilizzando lo schema elettrico e seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

Attenzione: le resistenze devono essere collegate a terra (fili giallo-verde).

C) Termostato limite forno

Il termostato limite può essere sostituito solo da un **"Centro di Assistenza Autorizzato"**!!

7. MANUTENZIONE E PULIZIA

- Pulire giornalmente la parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.

PIASTRA DI COTTURA

Pulire frequentemente la piastra usando uno strofinaccio umido, successivamente metterla in funzione per qualche minuto posizionando le manopole al massimo allo scopo di asciugarla nel più breve tempo possibile. Al termine lubrificarla con un leggero strato di olio di vaselina.

PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Anche i particolari in acciaio inox debbono essere puliti con acqua saponata e poi asciugati con un panno morbido.
La lucentezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica, con detergente liquido, un prodotto reperibile ovunque

PARTI SMALTATE

Per mantenere a lungo la lucentezza delle parti smaltate, è necessario pulirle frequentemente con acqua saponata tiepida. Non permettere che l'aceto, il caffè, il latte, l'acqua salina, il succo di limone e di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto con la superficie smaltata.

INDEX

CHAPTER	DESCRIPTION	PAGE
	General remarks	19
1.	Technical data	20
1.1	Table I: Gas range, category II (Natural gas and L.P.G.)	20
1.2	Technical characteristics	21
1.3	Oven	21
1.4	Gas heating	21
1.5	Electrical heating	21
1.6	Gas solid top	21
2.	Installation instructions	22
2.1	Information about gas range	22
2.2	Laws, regulations and technical directives to be complied with	22
2.3	Installation place	22
2.4	Positioning	22
2.5	Table II: Gas technical data, pressure, small burner 3,5 kW nozzles, pilot and idle screw for gas range	23
	Table II: Gas technical data, pressure, medium burner 6 kW nozzles, pilot and idle screw for gas range	24
	Table II: Gas technical data, pressure, oven burner 6 kW nozzles, pilot and idle screw for gas range	24
	Table II: Gas technical data, pressure, solid top burner nozzles, pilot and idle screw (valid for all gas range)	25
2.6	Gas system connection	25
2.6.1	Discharge of exhaust flue products under a draft hood	25
2.6.2	How to achieve the nominal thermal capacity	25
2.7	Pressure check	25
2.7.1	Checking the general thermal capacity	26
2.7.2	Adjusting the minimum thermal capacity	26
2.7.3	Liquid gas operation control	26
2.7.4	Operation control	26
2.8	Introduction to users	26
3.	Electrical connection	27
3.1	Earthing	27
3.2	Power supply cable	27
3.3	Equipotential	27
3.4	Electrical cable connection	27
3.5	Connections to various main power supplies	28
3.5.5	Electric instruction	28
3.5.6	Using the static electric oven	28
3.5.7	Oven knob symbol	28
3.5.8	Using the ventilated electric oven	28
3.5.9	Oven knob symbols	29
3.6	Using the ventilated oven	29
	Some practical advice for cooking with the ventilated oven	30
4.	Trasformation to operate with other gas type	31
4.1	Cooktop	31
4.2	Oven	31
4.3	Cooking plate	32
5.	Instructions to users	32
5.1	Using the electric oven	33
6.	Replacing important components	34
6.1	Replacing electric oven components	35
7.	Maintenance and cleaning	35
	INSTALLATION DIAGRAM	87
	” KITCHEN BASEBOARD DIAGRAM	89
	ELECTRICAL DIAGRAM	90

GENERAL REMARKS

- **Carefully read the instructions contained in the present booklet as they supply important information relating to safe installation, use and maintenance.**
- Keep this booklet with care, for any further consultation by the various operators.
- Having removed the packing, make sure the unit is in good order and in case of doubt, do not use the unit, but call on skilled personnel.
- Before connecting the unit, make sure the data appearing on the label correspond to those of the main gas supply.
- This unit must only be destined to the use it was expressely built for; any other use must be deemed improper and therefore dangerous.
- The unit must be used only by a person trained for its operation.
- For any repairs, please call exclusively a technical service centre authorised by the manufacturer, and ask for original spare parts only.
- The non-compliance of the above can compromise unit safety.
- Do not wash the unit with direct or high-pressure water jets.
- Do not obstruct openings or draft grids or heat vents.

FOR ELECTRICALLY POWERED UNITS:

- **electrical safety is guaranteed only by an efficient earthing system, as envisaged by the electrical safety regulation in force: it is therefore necessary to verify this essential requisite and, in case of doubt, request an accurate check-up by professionally qualified personnel.**
- **the Manufacturer cannot be deemed responsible for any damages caused by the lack of earthing in the system.**
- the unit must be included in an equipotential system whose efficiency should be tested in compliance with the law in force.
- all units are supplied with a 200cm long cable having a sufficient cross section for the maximum load.
- the hookup wire for the power supply connection should not have characteristics below the type with rubber insulation H07RN-F

Do not wash the equipment with direct high-pressure water jets

MEASURES TO BE TAKEN WHEN THE EQUIPMENT IS NOT USED FOR A LONG TIME.
After cleaning the equipment well, wipe thoroughly all the steel surfaces with a cloth slightly soaked in Vaseline oil and apply a thin protective coat.

IN CASE OF NON-COMPLIANCE WITH THE INDICATIONS CONTAINED IN THE PRESENT MANUAL, BOTH ON THE USER'S PART AND ON THE INSTALLING TECHNICIAN'S PART, THE MANUFACTURER DECLINES ANY ESPONSIBILITY, AND ANY POSSIBLE ACCIDENT OR FAULT CAUSED BY THE ABOVE MENTIONED NON-COMPLIANCES WILL NOT BE IMPUTABLE TO THE MANUFACTURER.

THE MANUFACTURER DECLINES ANY RESPONSIBILITY FOR ANY IMPRECISIONS APPEARING ON THE PRESENT BOOKLET, ASCRIBABLE TO TRANSCRIPTION OR PRINTING ERRORS. FURTHERMORE, THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY MODIFICATIONS TO THE PRODUCT DEEMED USEFUL OR NECESSARY, WITHOUT PREJUDICING ITS ESSENTIAL CHARACTERISTICS.

1. TECHNICAL DATA

1.1 TABLE I: GAS RANGE, CATEGORY II (NATURAL GAS AND L.P.G.)

MODEL		C4GF7-SP	C6GFA11-SP
External dimensions	Tipo	A	A
Width	mm	700	1100
Depth	mm	735	735
Height	mm	850	850
Maximum Height	mm	985	985
Gas Connection	"A"	G1/2"	G1/2"
Cooking Plate dimensions			
Width	mm	–	–
Depth	mm	–	–
Dimensioni forno GN2/1			
N° forni		1	1
Width	mm	520	520
Depth	mm	620	620
Height	mm	310	310
Burners No. and Thermal Capacity			
Small (1)	3,5 kW	2	2
Medium (1)	6,0 kW	2	2
Cooking Plate (1)	5,5 kW	–	–
Static oven (1)	6,0 kW	1	1
ventilated oven	2,6 kW	–	–
Electric Static oven	5,3 kW	–	–
Total nominal thermal capacity	kW	25,0	25
Gas consumption (15 °C)			
G.P.L. G30/G31	g/h	1971/1942	1971/1942
Natural Gas H-G20	m^3/h	2,646	2,646
Natural Gas L-G25	m^3/h	3,077	3,077
Absorption *	kW	–	–

(1) Including the pilot's thermal capacity approx. 200W

* Voltage: 1N AC 220...240 V 50 Hz for ventilated oven

V = Ventilated oven FE = Static electric oven

* Voltage: 3N AC 380 - 415V 50-60 HZ for static electric oven

1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

STRUCTURE Stainless steel frame AISI 304, stainless steel panels and base mounted on height-adjustable feet.

TOP in stainless steel AISI 304 seal tight.

GRILLS in porcelained cast iron, high-temperature resistant.

BURNERS in chromate or enamelled cast iron flame-spreader made of brass with stabilised fire, ignition by pilot flame, fixed nozzles for various types of gas.

GAS COCKS-THERMOSTATS in pressed brass, supplied with safety valve and thermocouple for automatic interruption of gas flow in case of accidental pilot extinguishment.

CONTROL KNOBS in heat-insulated material.

1.3 OVEN

COOKING CHAMBER in high-temperature and acid resistant porcelained steel or enamelled steel , with internal dimensions complying to GASTRONORM 2/1. Thermal insulation with high-density glass wool. Grill's lateral supports made of chromate steel bars, easily extractable for cleaning. Grill made of chromate steel bar.

OVEN DOORS with double panelling and insulating glass wool interspace, door headers of stainless steel, handles in satin steel mounted on athermal supports, and door seal. Balanced spring hinges.

1.4 GAS HEATING

Stainless steel burner with self-stabilising flame. Thermostat adjustable temperature 150÷290°C with safety valve and thermocouple for automatic gas interruption in case of accidental pilot extinguishment.
Piezoelectric ignition of the oven's "Targhet" pilot.

1.5 ELECTRICAL HEATING

Electrical resistors reinforced in stainless steel are located in the cooking chamber.
Selector switch with 50÷300°C thermostat and the following functions:

- Oven ignition
- Full oven heating 5300 W
- Lower resistor 3800 W
- Upper resistor 1500 W

Signal lamps indicating whether the oven/grill is on and the thermostat needs heating increase.

1.6 GAS SOLID TOP

COOKING PLATE in cast iron with high thermal conductivity.
GAS HEATING by means of self-adjusting flame burners made of stainless steel, guaranteeing highly uniform plate heating. Thermostat temperature control with safety valve and thermocouple to cut off the flow of gas if the pilot burner is accidentally extinguished. Piezoelectric ignition of the pilot "targhet".

2. INSTALLATION INSTRUCTIONS

Installation and any transformation for using other types of gas, must be performed by qualified technicians according to the law in force.

See technical data tables: 1.1 and 2.5

WARNINGS:
Should the unit be installed against a wall, the latter must be heat resistant to temperatures of 90°C and must be fireproof.
Before proceeding with the installation, remove the protective plastic film from the relevant parts, eliminating any adhesive residues with an appropriate cleaning product suitable for stainless steel.
Install the unit in a horizontal position; its correct levelling will be achieved by rotating the adjustable feet.
If the unit is installed by itself, it is advisable to fasten it to make its stability safer.

2.1 INFORMATION ABOUT GAS RANGE

This manual applies to our Gas Range, Type A1 Category II (Natural Gas and L.P.G.).
See table 1.1 and 2.5.
The label according to EN437 and EN203 regulations, Part 1, is located:
a) for the units with oven, on the front-lower panel
b) for the units with no oven, in the cabinet's low-left side
Example for Italy label: Category II 2H3÷
Pe= Incoming Pressure
Pi= Nozzle Pressure

Mod.
Matr.N°

V	Hz	kW		Type tipo	

	IT-GR-GB-ES-IE-PT	IS-MT-CY	PL	FR - BE	DE	LU	
Cat.	II2H3+	I3B/P	II2E3P	II2E+3+	II2ELL3B/P	I2E; I3+	
P n	20,29/37	30/30	20/37	20/25,29/37	20,20,50/50	20,29/37	mbar

	PT	NO-SE-EE-LT-DK-LV-CZ-SK-SI-FI-TR-HR-BG-RO	NL	AT-CH	
Cat.	II2H3+	II2H3B/P	II2L3B/P	II2H3B/P	
P n	20,50/67	20,30/30	25,30,30	20,50/50	mbar

∑Qn (Hi) KW | G20 m³/h | G25 m³/h | G30 Kg/h | G31 Kg/h

2.2 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES TO BE COMPLIED WITH

The following indications should be observed during installation:

- Accident and fire regulations in force
- Prescriptions by the Gas Supply Company, which should issue an authorisation before installation.
- Instructions for the "Installation of gas equipment"
- Instructions for the "Installation of electrical equipment"
- Prescriptions by the Electrical Supply Company
- Hygienic regulations.

2.3 INSTALLATION PLACE

- The unit should be installed in adequately ventilated places. (This unit requires a draft of at least 2cu.m/hr l kW T.C. (Thermal Capacity).
- Install the equipment in compliance with the safety rules applicable in the country where the equipment is installed.

2.4 POSITIONING

- The various units may be installed individually or together with other units of our range.
- This unit is not suitable for encasing.
- The distance between side walls must be a minimum of 10cm; should the distance be less or the wall or floor material be flammable, it is essential to use a thermal insulator.

The gas unit should be installed under a draft hood whose system ought to have characteristics complying with Regulations.

2.5 TABLE II: GAS TECHNICAL DATA, PRESSURE, SMALL BURNER 3,5 KW NOZZLES, PILOT AND IDLE SCREW FOR GAS RANGE

Nation and category	Cat. Nozzle	Type of gas	Gas pressure upstream mbar			SMALL BURNER		BY-PASS (21 S) PEL	COPRECI-	PILOT	Gas pressure at nozzle with 21S		Nominal Thermal kW (1)		Gas consumption 15°C	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Type MARKED	R.d.A. X mm.	Ø mm. MARKED		Ø mm. MARKED	Max. mbar	Min. mbar	100%	T.C. Min.	l/h	g/h
ENG, ICEL, DENIM, FIN, SWED, PORT, GREECE, IRELAND	2H	G20	20	17	25	140 K	F	85	90	35	19,8	2,2	3,5	1,35	371	-
NETHERLANDS	2L	G25	25	20	30	140/250 K	F	85	90	35	24,6	3,0	3,5	1,25	431	-
NETHERLANDS ICEL, DENMARK, FINLAND, SWEDEND, NORWAY	3B/P	G30* G31	29	25	35	95K	F	55	55	21	28,9	3,3	3,5	1,25	108 125	276 239
IRELAND PORTUGAL ENGLAND GREECE LUXEMBURG	3+	G30* G31	29 37	20 25	35 45	95 K	F	55	55	21	28,9 36,9	3,3 4,3	3,5	1,25	108 142	276 272

R.o.A. = Regulation of primary air
* Pressure regulator excluded

(1) Including the pilot thermal capacity approx. 400W.
K = Short nozzle I = 15 mm F = Fixed

Nozzle marking Ø 1/100
A = Adjustable TA = Open all

TABLE II: GAS TECHNICAL DATA, PRESSURE, MEDIUM BURNER 6KW NOZZLES, PILOT AND IDLE SCREW FOR GAS RANGE

Nation and category	Cat. Nozzle	Type of gas	Gas pressure upstream mbar			MEDIUM BURNER		BY-PASS (21 S) PEL	BY-PASS (21 S) COPRECI	PILOT	Gas pressure at nozzle with 21S		Nominal Thermal kW (1)		Gas consumption 15°C	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Type MARKED	R.d.A. X mm.	Ø mm. MARKED		Ø mm. MARKED	Max. mbar	Min. mbar	100%	T.C. Min.	l/h	g/h
ENG, ICEL, DENIM, FIN, SWED, PORT, GREECE, IRELAND	2H	G20	20	17	25	175 K	F	110	115	35	19,7	2,4	6,0	2,1	635	-
NETHERLANDS	2L	G25	25	20	30	185/250 K	F	115	120	35	24,2	3,4	6,0	2,1	739	-
NETHERLANDS ICEL, DENMARK, FINLAND, SWEDEND NORWAY IRELAND	3B/P	G30* G31	29	25	35	115 K	F	75	75	21	28,9	4,4	6,0	2,1	186 214	473 410
PORTUGAL ENGLAND GREECE LUXEMBURG	3+	G30* G31	29 37	20 25	35 45	115 K	F	75	75	21	28,9 36,9	4,4 5,7	6,0	2,1	186 245	473 466

R.o.A. = Regulation of primary air
* Pressure regulator excluded

(1) Including the pilot thermal capacity approx. 400W.
K = Short nozzle I = 15 mm F = Fixed

Nozzle marking Ø 1/100
A = Adjustable TA = Open all

TABLE II: GAS TECHNICAL DATA, PRESSURE, OVEN 6KWBURNER NOZZLES, PILOT AND IDLE SCREW FOR GAS RANGE

Nation and category	Cat. Nozzle	Type of gas	Gas pressure upstream mbar			OVEN BURNER		BY-PASS (22 S) PEL	BY-PASS (22 S) SABAF	PILOT	Gas pressure at nozzle with 25ST		Nominal Thermal kW (1)		Gas consumption 15°C	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Type MARKED	R.d.A. X mm.	Ø mm. MARKED		"targhet" MARKED	Max. mbar	Min. mbar	100%	T.C. Min.	l/h	g/h
ENG, ICEL, DENIM, FIN, SWED, PORT, GREECE, IRELAND	2H	G20	20	17	25	185 K	15	95	95	36	18,4	1,3	6,0	1,55	634	-
NETHERLANDS	2L	G25	25	20	30	190/250 K	15	95	99	36	22,5	1,7	6,0	1,55	738	-
NETHERLANDS ICEL, DENMARK, FINLAND, SWEDEND NORWAY IRELAND	3B/P	G30* G31	29	25	35	125 K	15	65	65	19	28,7	1,8	6,0	1,55	186 215	473 403
PORTUGAL ENGLAND GREECE LUXEMBURG	3+	G30* G31	29 37	20 25	35 45	125 K	15	65	65	19	28,7 36,9	1,8 2,5	6,0	1,55	86 245	473 466

R.o.A. = Regulation of primary air
* Pressure regulator excluded

(1) Including the pilot thermal capacity approx. 400W.
K = Short nozzle I = 15 mm F = Fixed

Nozzle marking Ø 1/100
A = Adjustable TA = Open all

TABLE II: GAS TECHNICAL DATA, PRESSURE, SOLID TOP BURNER NOZZLES, PILOT AND IDLE SCREW (VALID FOR ALL GAS RANGE)

Nation and category	Cat. Nozzle	Type of gas	Gas pressure upstream mbar			SOLID TOP BURNER		BY-PASS (22 S)	PILOT	Gas pressure at nozzle with 25ST		Nominal Thermal kW (1)		Gas consumption 15°C	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Type MARKED	R.d.A. X mm.	Ø mm. MARKED	"targhet" MARKED	Max. mbar	Min. mbar	100%	T.C. Min.	l/h	g/h
ENG, ICEL, DENIM, FIN, SWED, PORT, GREECE, IRELAND	2H	G20	20	17	25	170K	20	95	27	19,2	1,5	5,5	1,55	582	-
NETHERLANDS	2L	G25	25	20	30	175/250K	20	95	27	23,6	1,8	5,5	1,40	676	-
NETHERLANDS ICEL, DENMARK, FINLAND, SWEDEND NORWAY IRELAND	3B/P	G30* G31	29	25	35	115K	20	65	19	28,8	2,4	5,5	1,55	170 196	433 376
PORTUGAL ENGLAND GREECE LUXEMBURG	3+	G30* G31	29 37	20 25	35 45	115K	20	65	19	28,8 36,8	2,4 3,0	5,5	1,55	170 223	433 427

R.o.A. = Regulation of primary air
* Pressure regulator excluded
(1) Including the pilot thermal capacity approx. 400W.
K = Short nozzle l = 15 mm F = Fixed
Nozzle marking Ø 1/100
A = Adjustable TA = Open all

(This unit requires a draft of at least 2cu.m/hr l kW T.C. (T.C.= Thermal Capacity).
Check kitchen aeration: it should be in compliance with law in force.

2.6.2 HOW TO ACHIEVE THE NOMINAL THERMAL CAPACITY

Check whether the unit is fitted for the gas type, pressure and category corresponding with the main gas supply.
Indication shown on packing and/or the label of the unit.
If the unit is fitted for another gas type or pressure, you need to first effect a change over to the other gas type.
See Table II for the nozzle, the idle screw (bypass), the primary air regulation, (X mm), the pilot nozzle and the nozzle pressure for the main burner.
N.B.: The names of nozzles "2H" and "3+" are shown on the left side of Table II.
2H= G20 - 20mbar
3+= G30 29mbar and/or G31 - 37mbar coupled gas and pressure.
Table II shows the types of gas and pressure for all burners and respective nozzles, the X mm distance for the adjustment of primary air (see Fig. 3), the idle screw (bypass), the pilot nozzle, the maximum and minimum pressure at nozzle, the maximum and minimum thermal capacity, and the gas consumption in l/hr (15°C) or in g/hr in the case of L.P.G.
Attention: If the incoming gas' "dynamic" pressure to the unit is lower than the minimum pressure on Table II, connection is prohibited; furthermore, the fitter should notify the gas Company that the supply pressure is too low.
N.B.: Should the pressure vary more to than +10% of the nominal pressure, e.g. for G20- 22mbar, it is advisable to mount a pressure regulator ahead of the unit in order to guarantee the nominal pressure.
Should the supply pressure exceed the maximum pressure on Table II, e.g. for G20- 25mbar, notify the gas Company.
Make sure the inlet and nozzle pressures agrees with the values shown on Table II.

2.7 PRESSURE CHECK

INCOMING PRESSURE CHECK (Pe) Fig. 1
Pressure is measured with a manometer 0 ÷ 80mbar (precision at least 0.1mbar).
The pressure socket Fig. 1 is located on the G 1/2" gas ramp behind the panel; undo the screw (A) of the pressure socket (B), attach the silicone rubber to the manometer, ignite the burner (Fig. 3 position 4) and take the incoming "dynamic" pressure.
Fasten the screw (A) back with a gas washer (C), check gas sealing with bubble soap.
NOZZLE PRESSURE CHECK

The pressure intake is over the nozzle (Fig. 29).
The silicone rubber is prepared for high temperatures and should be protected with tin foil to avoid its burning.

2.7.1 CHECKING THE "GENERAL" THERMAL CAPACITY

Any transformation for another type of gas (see Ch. 4) should be performed by an authorised fitter or assistant.
The thermal capacity to be checked could be:

- the nominal thermal capacity shown on the data label
- the maximum thermal capacity in the maximum position
- the minimum thermal capacity in the minimum position.

First of all, check whether the unity is already fitted for gas main and pressure; in case of transformation for operating with other gas type, carefully check the nozzles markings, the idle screw and bypass referring to the Table II Injectors Ch. 2.5

2.7.2 ADJUSTING THE MINIMUM THERMAL CAPACITY

The right minimum for thermal capacity is achieved by means of the "calibrated" bypass idle screw firmly tightened in accordance with Table II Injectors Ch. 2.5
The oven should be heated up for at least 20 minutes by bringing the thermostat in the maximum position ,then turn the knob to the minimum.

2.7.3 LIQUID GAS OPERATION CONTROL

Check whether the fitted nozzles comply with the indications on Table II, Ch. 2.5
Check whether the incoming pressure complies with the indications on Table II.
Make sure that the L.P.G. gas system has two pressure regulators of suitable capacity and that the evaporation capacity is sufficient. See also the publication "Installation Regulations and Characteristics of L.P.G. Systems".

2.7.4 OPERATION CONTROL

- Start the unit in accordance with the use instructions.
- Make sure there are no leaks following the local procedures.
- Check the ignition and interignition of the pilot burner and the main burner.
- Make sure the flue gases are discharged regularly.
- Write on a sticker, to be glued to the unit label, for what gas and pressure the unit has been calibrated

2.8 INTRODUCTION TO USERS

Explain the operation and use to the user by consulting the manual, and illustrate any changes.
Leave the manual in the user's hands and explain the he/she should use it for further reference.

The unit should be checked at least twice a year. You must check the burners, the ignition, the interignition, the maximum and minimum settings. Moreover, you should check the good functioning of the windscreen/draft hood (Type BII) and the air inlet.

3. ELECTRICAL CONNECTION

FOR UNITS WITH ELECTRIC OVEN ONLY

Electrical connection should be performed in compliance with the CEI regulations, only by authorised and competent personnel. In the first instance, examine the data shown on the technical data table of this manual, on the label and on the electrical diagram. The envisaged connection is of the fixed type. The position of the terminal box, accessible by removing the left side, is explained, for each model, on the present manual and on the oven base itself.

IMPORTANT: Ahead of each unit it is necessary to install an omnipolar main breaker, having a spacing among contacts of at least 3mm; example:

- manual breaker of appropriate capacity, complete with fuse valves
- automatic breaker with respective magnetothermal relays.

3.1 EARTHING

It is essential to earth the unit.
To this purpose, it is necessary to connect to an efficient earthing system the terminals marked with the symbols (⏚) placed on the line-receiving terminal box. The earthing system should comply with the law in force.

SPECIFIC WARNINGS

The electrical safety of this unit is assured only when it is correctly connected to an efficient earthing system as stated in the electrical safety regulations in force; the Manufacturer declines any responsibility for the non-compliance with these safety regulations.

It is necessary to verify this fundamental safety requisite and, in case of doubt, ask for an accurate testing of the system by professionally qualified personnel.

The Manufacturer cannot be deemed responsible for any damages caused by the lack of unit earthing.

ATTENTION: NEVER INTERRUPT THE EARTH WIRE (Yellow-Green)

3.2 POWER SUPPLY CABLE

The unit is supplied fitted for the following voltages: 3N AC 380...415V; 3 AC 220...240V; 1N AC 220...240V 50Hz.
The flexible cable for power supply connection should not have characteristics lower than the rubber insulation type H07RN-F. The cable should be inserted through the cable clasp and firmly fastened. Furthermore, the supply voltage with the unit functioning should not go outside the value of the nominal tension ±10%.

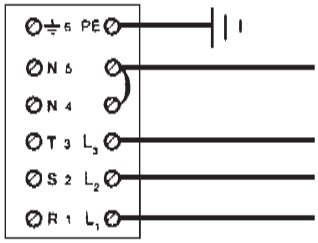
3.3 EQUIPOTENTIAL

The unit should be included within an equipotential system whose efficiency must be tested according to the law in force.
The screw marked with the label “Equipotential” is located near the terminal box on the base.

3.4 ELECTRICAL CABLE CONNECTION

- To ignite the plaque pilot, press the knob (Fig. 7) turning it to the left to reach the symbol (✶); having reached this position, press the knob deeply down and ignite the pilot.
- Keep the knob pressed for approx. 20 seconds; when released, the pilot flame should stay on. Should it go off, repeat the ignition operation.
- To ignite the burner, turn the knob to position (🔥) for the maximum, and to position (🔥) for the minimum. To shut off the burners completely, bring the knob to position (●).

3N AC 380...415 V 50/60 Hz

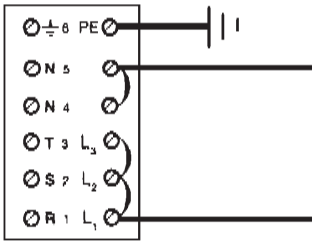


PE (Earth) yellow-green
N (NP) light blue

L_3 (T) black
L_2 (S) black
L_1 (R) brown

AC 220...240 V 50 Hz

Elements 240 V



PE (Earth) yellow-green
N (NP) light blue

L_1 (R) brown

3.5 CONNECTIONS TO VARIOUS MAIN POWER SUPPLIES

MODEL	C4GF7-SP		C6GFA11-SP	
SUPPLY VOLTAGE TYPE	Nb. Cables mm²	Mass. A/f	Nb. Cables mm²	Mass. A/f
3N AC 380 - 415 V 50-60 HZ	4 x 2,5	16,5		
1N AC 220 - 240 V 50-60 HZ			3 x 2,5	11,3

* = 230V ~ 50/60 Hz

3.5.5 ELECTRIC INSTRUCTION

3.5.6 USING THE STATIC ELECTRIC OVEN

3.5.7 OVEN KNOB SYMBOLS

Oven off

Upper element on 1500W

Upper and lower elements 3800W
with thermostat control 100 ÷ 290 °C

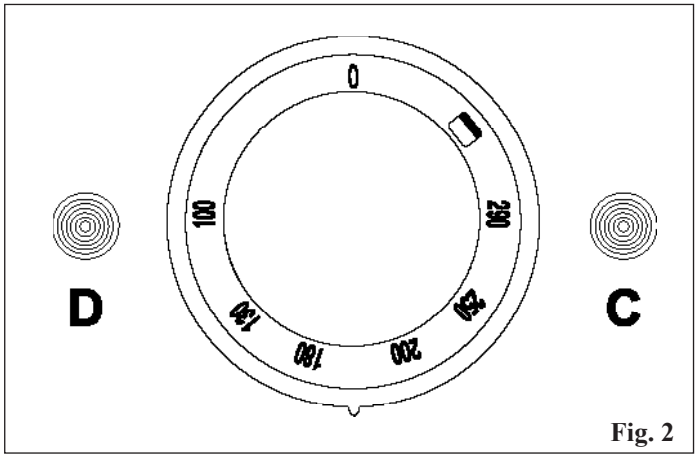


Fig. 2

N.B.:
Before turning on the oven, make sure that no plastic bags and no paper of cardboard are inside the oven.

3.5.8 USING THE VENTILATED ELECTRIC OVEN

- Turn the knob clockwise onto the desired position (Pos. A - Fig. 2).
- The green flash light will light up to show that the oven is on.
- If the orange flash light lights up (Pos. C - Fig. 2), this means that the thermostat is working and that the oven is heating up. When the desired temperature has been reached (Pos. A - Fig. 2) the orange flash light goes off and food may be put into the oven.
- The door must be thoroughly shut while cooking.
- When the food is cooked, turn off the oven by turning the knob back onto 'O' position.

3.5.9 OVEN KNOB SYMBOLS

(O) **Oven off**

fan

N.B.:
Before turning on the oven, make sure that no plastic bags and no paper of cardboard are inside the oven.

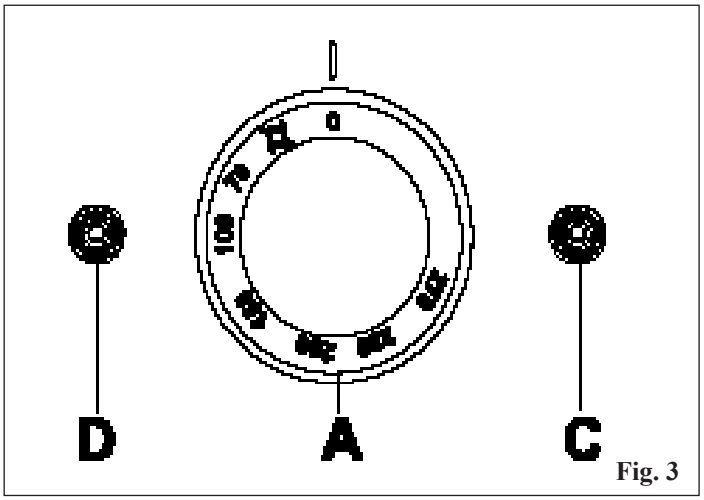


Fig. 3

3.6 USING THE VENTILATED OVEN

- Turn the knob (Pos. A - Fig. 3) clockwise onto the desired position.
- The green flash light will light up to show that the oven is on.
- If the orange flash light lights up (Pos. C - Fig. 3), this means that the thermostat is working and that the oven is heating up. When the desired temperature has been reached (Pos. A - Fig. 3) the orange flash light goes off and food may be put into the oven.
- The door must be thoroughly shut while cooking.
- When the food is cooked, turn off the oven by turning the knob back onto ‘“0” position.

CHARACTERISTICS OF THE VENTILATED OVEN

The oven heats up by means of a rear resistor and a motor-fan which distributes the hot air inside the oven.
The temperature inside the oven is maintained by means of a thermostat which switches off the resistor when the desired temperature is reached and switches it on again when the temperature decreases by a few degrees.

COOKING WITH THE VENTILATED ELECTRIC OVEN

Thanks to the proper distribution of hot air inside the oven, various types of food may be cooked on the three shelves of the side grill. Moreover this system enables to cook food faster, as compared to the static electric oven. Therefore it is advisable to reduce the temperature indicated on most cookbooks by 15 - 20°C when using a ventilated oven.

COOKING WITH THE GRILL

Turn the control knob of the oven (Pos. A - Fig. 3)onto the desired temperature and wait until the temperature has been reached. Put the meat to be cooked directly onto the grill (on middle height), after rubbing it with a small amount of oil. Insert another shelf below the grill to avoid soiling the oven too much.
The hot air ensures the proper cooking of the food on all sides and a fast browning, so that the meat remains moist inside. Therefore there is no need to turn the meat while it is cooking.

Important: before using the oven for the first time heat it up to its maximum temperature for 30 - 40 minutes keeping the oven door closed to burn possible oil residues which could lead to unpleasant smells.

SOME PRACTICAL ADVICE FOR COOKING WITH THE VENTILATED OVEN

Type of food	Temperature °C	Cooking time in minutes
First courses		
Filled cannelloni	130	20
Lasagne	150	50
Macaroni pie	175	45
Egg flan	175	25
Meat		
Roasted veal	160	120 - 150
Roasted lamb	160	60 - 90
Roasted pork	170	50 - 60
Roasted pheasant	160	60 - 90
Chicken	160	60 - 90
Fish (1 kg)	170	30 - 40
Pastry		
Yeast biscuits	160	20 - 25
Short pastry	175	20 - 25
Meringues	100	30 - 35
Sponge cakes	150	20 - 25
Fruit pies	150	50 - 60
Flat bread	150	40 - 50
Sterilised fruit	200	20 - 30
Sterilised vegetables	200	20 - 30
Pizza	220	20 - 30
Bread	250	20 - 30

Important: The cooking times and the temperatures are only approximate and may varied according to own experience and personal preferences.

4. TRANSFORMATION TO OPERATE WITH OTHER GAS TYPE

4.1 COOKTOP

- Remove the grills, the flame-spreader and the burning assembly
- Remove the knobs
- Remove the front panel.

REPLACING THE WORKTOP BURNER NOZZLE

Using a size-12 spanner, replace the burner nozzle (Fig.2 position 2) with one corresponding to the type of gas selected, following Table II Injectors Chapter 2.5

REPLACING THE WORKTOP PILOT BURNER NOZZLE

- Remove the two blocking dies (Fig.3 position 4) with a 4mm Allen-key.
- Lift the pilot burner's head (Fig.3 position 5).
- Using a size-5 spanner, replace the nozzle (Fig.3 position 4) of the pilot burner with one corresponding to the type of gas selected and following Table II Injectors Ch. 2.5
- Before installing the head (Fig. 3 position 5), adjust the primary air by turning its regulator (Fig. 3 position 6). Ignite the pilot and check the flame's length and quality, which should not be too weak nor too thin, but approx. 20mm long, almost detached from the head and without a yellow tip (L.P.G. gas).

REPLACING THE IDLE SCREW; BYPASS

- Replace the minimum thermal capacity screw, bypass (Fig. 2 position 1)) with one corresponding to the gas type chosen, and complying with Table II Injectors Ch 2.5.

- The thermal capacity in the minimum position should be approx. 30% of the nominal thermal capacity. When you turn the fast knob from the maximum position ( ) to the minimum position ( ), the burner should not go off nor return.

4.2 OVEN

REPLACING THE OVEN BURNER NOZZLE

After removing the oven bottom, disassemble the protection box. Using a size-12 spanner (Fig. 4 position 4), replace the burner nozzle with one corresponding to the type of gas chosen and following Table II Injectors Ch. 2.5

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

N.B.: We advise to first remove the spark plug because it can easily break.
Unscrew the nut with a size-10 spanner (Fig. 4 position 2) and remove the nozzle (Fig. 4 position 1). The nozzle is hooked to the bicone (Fig. 4 position 3).
Replace the nozzle (Fig. 4 position 1) with one corresponding to the gas type chosen, according to Table II Injectors Ch. 2.5.
Tighten the nut firmly with a size-10 spanner and check for gas leaks with bubble soap.

ADJUSTING THE OVEN BURNER

Replace the idle screw (Fig. 5 position 11) located on the thermostat with one corresponding to the type of gas chosen, following Table II Injectors Ch. 2.5. Screw the idle bypass screw fully down.
The primary air is adjusted by setting the primary air regulator (Fig. 4 position 8) in accordance with Table II Injectors Ch. 2.5. After adjusting the distance, fix it with the screw; re-assemble the protection after having mounted the pressure intake screw.

4.3 COOKING PLATE

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

N.B.: We advise to first remove the spark plug because it can easily break.
To change the pilot injector, you need to unscrew the nut (Fig. 6 position 7) with a size-10 spanner and replace the injector (Fig. 6 position 6) with one corresponding to the gas type chosen and shown on Table II Injectors Ch. 2.5

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

Replace the burner nozzle (Fig. 6 position 1) with one corresponding with the gas type chosen and shown on Table II Ch. 2.5. Ignite the pilot burner (Fig. 6 position 5) bringing the knob Fig. 8 to position (✶), ignite the burner (Fig. 6 position 4) bringing the knob to position 8, loosen the screw (Fig. 6 position 2) and adjust the flame by acting on the adjusting gauge (Fig. 6 position 3); for each gas type regulate the primary air (R.o.A.) of X mm (see Table II Injectors Ch. 2.5).

REPLACING THE IDLE "BYPASS" SCREW

Replace the idle screw (Fig. 5 position 11) located on the thermostat, with one corresponding to the gas type selected and following Table II Injectors Ch. 2.5 Screw the idle bypass screw fully down.

After replacing the nozzles, apply on the existing label the one supplied with the machine indicating the new type of gas.

5. INSTRUCTIONS TO USER

IGNITING THE PILOT BURNER (COOKTOP)

- To ignite the plaque pilot, press the knob (Fig. 7) turning it to the left to reach the symbol (✶); having reached this position, press the knob deeply down and ignite the pilot.
- Keep the knob pressed for approx. 20 seconds; when released, the pilot flame should stay on. Should it go off, repeat the ignition operation.
- To ignite the burner, turn the knob to position (🔥) for the maximum, and to position (🔥) for the minimum. To shut off the burners completely, bring the knob to position (●).

NOTE: it is advisable to use the reduction grill on the burner

SUGGESTED CONTAINERS

Type of burner	6 kw	3.5 kw
Suggested min. diameter	220 mm	200mm
Suggested max. diameter	380 mm	300 mm

IGNITING THE OVEN BURNERS

- To ignite the oven pilot, press the knob (Fig. 8) and rotate it to the left to reach the symbol (✶); having reached it, press the knob deeply down, at the same time pressing the piezoelectric ignition button (Fig. 8).
- The pilot, visible through the holes placed on the oven bottom, will ignite; keep the knob pressed for approx. 20 seconds and then release it. If the pilot goes off, repeat the operation.
- To ignite and adjust the burner, turn the knob to the desired position.
- To shut off the burner, bring the knob back to position (✶); for a total extinguishment, bring the knob back to position (●).

IGNITING THE COOK BURNERS

- To ignite the cooking plate pilot, press the knob (Fig. 8) and rotate it to the left to reach the symbol (✶); having reached it, press the knob deeply down, at the same time pressing the piezoelectric ignition button; the button is located on the dashguard. The pilot burner is visible through the peephole on the guard;
- Keep the knob pressed for approx. 20 seconds; on releasing it, the pilot flame should stay on. If the pilot goes off, repeat the operation.
- To ignite and adjust the burner, turn the knob to the desired position, remembering that the following temperatures correspond to the positions from 8 to 1:

POS. 8 = 260°C	POS. 4 = 165°C
POS. 7 = 235°C	POS. 3 = 165°C
POS. 6 = 210°C	POS. 2 = 165°C
POS. 5 = 185°C	POS. 1 = 165°C

- To shut off the burner, bring the knob back to position (✶); for a total extinguishment, bring the knob back to position (●).

5.1 USING THE ELECTRIC OVEN

OPERATING THE ELECTRIC OVEN AND ITS KNOB SYMBOLS (FIG. 7)

WARNINGS

- Before switching on the oven, make sure there are no plastic bags, paper, cardboard etc. inside the oven.
- Turn on the power supply main switch.
- Turn the oven knob clockwise in order to switch it on, bringing it to reach the desired temperature number.
- During grill operations, the oven door must stay open.

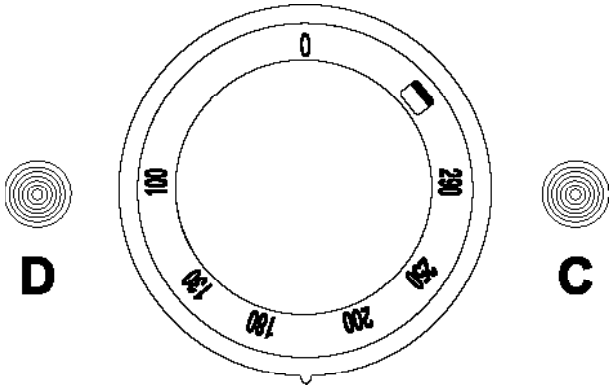
USING THE OVEN

- Turn the knob clockwise and set the desired temperature: the yellow and green signal lamps will come on.
- Wait for the yellow lamp to go off and the oven will have reached the set temperature; now you may introduce the food and close the door. Periodically check the food's cooking process.
- At the end of cooking, switch off the oven by turning the knob anticlockwise and bringing it to "0".

● Oven off

Upper element on 1500W

Upper and lower elements 5,3 kW
with thermostat control 100 ÷ 290°C



N.B.: A differential cooking is also possible, by concentrating heat either in the upper part or in the lower part.

Turn the knob to the right and set it on the ( ) symbol. The upper resistance of 1500 W power is turned on; by setting it on 290 ° C, the upper and lower resistances are turned on.

6. REPLACING IMPORTANT COMPONENTS

To be performed exclusively by an "Authorised Service Centre"!
In order to replace these components, it is important to first do the following:

- Shut off the gas supply inlet valve;
- Remove the knobs;
- Disassemble the front panel;
- Possibly remove the grills, the flame-spreaders and the burners.

Now you can replace the more important components.

A) Worktop burner thermocouple (Fig. 3)

- unscrew the nut (7) with a size-8 spanner
- unscrew the nut (Fig. 2 position 3) with a size-9 spanner
- install a new thermocouple of the same type, following the opposite assembling order.

B) Worktop burner cock (Fig. 2)

- unscrew the nut (3) with a size-9 spanner;
- disassemble all the gas connections (4-5-6);
- install the new cock following the reverse order of assembling;
- Pay attention to the bypass! Replace or invert the bypass idle screw.

N.B.: Check for gas leaks with bubble soap: sealing must be perfect.

C) Oven thermostat (Fig. 5) "For gas oven units only".

The thermostat is located on the supply backguard.

- disassemble the thermocouple (16) with a size-19 spanner;
- first remove the gas outlet towards the burners (13 and 15);
- remove the bulb inside the oven, which is fixed by bulb-holder brackets;
- remove the gas inlet (12) with a size-9 spanner;
- install a new thermostat following the reverse assembling order;
- change the idle bypass screw (11);
- install the bulb into the oven using its brackets.

N.B.: Check for gas leaks using bubble soap: sealing must be perfect.

D) Oven thermocouple (Fig. 4 position 6 and Fig. 5 position 16)

- remove the oven bottom;
- unscrew the thermostat nut with a size-9 spanner (Fig. 5 position 16);
- unscrew the nut (Fig. 4 position 6) with a size-10 spanner;
- install a new Targhet thermocouple, following the opposite assembling order.

N.B.: Unified SIT thermocouple: should be kept 4 or 5mm back in respect of its holder.

E) Oven pilot burner spark-plug (Fig. 4 position 5)

- remove the oven bottom;
- detach the high-voltage wire;
- remove the spark plug by unscrewing the nut with a size-10 spanner;
- install the new spark plug, following the opposite assembling order.

F) Oven and/or Plate piezoelectric igniter

It is very easy to disassemble the igniter from the oven dashguard:

- detach the high-voltage wire;
- unscrew the nut with a size-25 spanner;
- install the new piezoelectric igniter, following the opposite assembling order.

6.1 REPLACING ELECTRIC OVEN COMPONENTS

"Electric oven units only".

To be performed exclusively by an **"Authorised Service Centre"!**

In order to replace these components, it is important to first do the following:

- switch off live voltage from the unit with the omnipolar breaker;
- remove the electric thermostat knob;
- disassemble the front panel;
- remove the oven bottom, if necessary;
- remove the oven door, if necessary.

Now you can replace the more important components.

A) Oven switch and thermostat.
Hold the front panel in your hand and:

- undo the two M5 screws;
- detach the thermostat from the switch; the thermostat is hooked to the switch by a bracket.
- carefully fold the two splines and detach the thermostat from the switch;
- remove the bulb from inside the oven. The bulb is fixed by two brackets;
- detach the wires, referring to the electrical diagram;
- install the new switch and the new thermostat, referring to the electrical diagram and following the reverse assembling order.

Attention: the switch and the thermostat should be grounded to earth (yellow-green wires).

B) Oven reistors
You can disassemble the elements from inside the oven chamber:

- detach the wires referring to the electrical diagram;
- install the new resistor referring to the electrical diagram and following the reverse assembling order.

Attention: the resistors should be grounded to earth (yellow-green wires).

C) Oven limit thermostat
If the limit thermostat is activated, then there is a fault; it is therefore almost impossible that it should be replaced.

7. MAINTENANCE AND CLEANING

- Clean the stainless steel parts daily with soapy lukewarm water, then rinse well and dry thoroughly.
- Absolutely avoid to clean the stainless steel with common steel-wool, or common steel brushes and scrapers, as they may discard ferrous particles which, on depositing, cause rust spots. You may, if you like, use stainless steel-wool passed on following the butter-finish direction.
- Should the unit remain unused for long periods, heavily rub all the steel surfaces with a cloth slightly wetted with vaseline oil, in order to cover them with a protective film. Periodically ventilate the premises.

COOKING TOP
Frequently clean the plate by using a wet rag, then switch it on for a few minutes turning the knobs to top temperature in order to dry it quickly. Finally, grease it with a thin film of vaseline oil.

IMPORTANT
After using detergents, rinse the plate and switch it on for a few seconds to let it dry. Periodically cover it with a film of oil or similar product for protection. This way the plate will always be just as new.

STAINLESS STEEL PARTS
The stainless steel parts too must be cleaned with soapy water and then dried with a soft cloth.
The bright polish is kept by periodical wiping with liquid (POLISH), a product easily available.

SOMMAIRE

CHAPITRE	*DESCRIPTION*	*PAGE*
	Regles generales	37
1.	Donnees techniques	38
1.1	Tableau 1 : Cuisiniere au gaz categorie II (Gaz methane et G.P.L.) G.P.L.)	38
1.2	Caracteristiques techniques	39
1.3	Four	39
1.4	Fonctionnement au gaz	39
1.5	Fonctionnement electrique	39
1.6	Plaque coupe-feu	39
2.	Instruction pour installation	40
2.1	Plaquette d'identification de la cuisiniere au gaz	40
2.2	Legislation a respecter	40
2.3	Lieu d'installation	40
2.4	Mise en place	40
2.5	Tableau II: Donnees techniques gaz, pression, gicleurs petit, bruleur, veilleuse et vis du minimum (cuisiniere)	41
	Tableau II: Donnees techniques gaz, pression, gicleurs bruleur moyen 6 kw, veilleuse et vis du minimum (cuisiniere)	41
	Tableau II: Donnees techniques gaz, pression, gicleurs, bruleur four, veilleuse et vis du minimum (valable pour tous les bruleurs de cuisinieres)	42
	Tableau II: Donnees techniques gaz, pression, gicleurs bruleur moyen, veilleuse et vis du minimum (cuisiniere)	42
2.6	Raccordement a l'installation du gaz	42
2.6.1	Evacuation des produits de combustion par une hotte d'aspiration. Appareil de type A	43
2.6.2	Comment obtenir un debit thermique nominal	43
2.7	Controle de la pression	43
2.7.1	Controle du debit thermique "general"	43
2.7.2	Reglage du debit thermique minimum	43
2.7.3	Controle pour le fonctionnement au gaz liquide	44
2.7.4	Controle du fonctionnement	44
2.8	Informations de l'usager	44
3.	Branchement electrique	44
3.1	Mise a la terre	44
3.2	Cordon d'alimentation	44
3.3	Systeme equipotentiel	44
3.4	Branchement du cable electrique	45
3.5	Branchements au differents reseaux electriques de distribution	45
3.5.5	Instructions électriques	45
3.5.6	Mode d'emploi four électrique statique	45
3.5.7	Pictogramme manette four	45
3.5.8	Mode d'emploi four électrique ventilé	45
3.5.9	explication des pictogrammes sur la manette du four	46
3.6	Mode d'emploi four ventilé	46
4.	Conversion du types de gaz	47
4.1	Table de cuisson	47
4.2	Four	48
4.3	Plaque de cuisson	48
5.	Changement des composants plus importants	48
5.1	Utilisation du four electrique	49
6.	Changement des composants plus importants	50
6.1	Changement des composants du four electrique	71
7.	Entretien et nettoyage	51
	SCHEMAS D'INSTALLATION	87
	SCHEMA DE MONTAGE DU SOCLE DE LA CUISINIERE	89
	SCHEMA ELECTRIQUE SCHLTPLAN	90

REGLES GENERALES

- **Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.**
- Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez-en l'intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à un personnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les informations reportées sur la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.
- Cet appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage est considéré impropre et donc dangereux.
- L'appareil ne doit être utilisé que pas une personne formée à son usage et ayant pris connaissance du contenu de cette notice.
- Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le Fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne dirigez jamais de jets d'eau à haute pression sur l'appareil pour le laver.
- N'obstruez jamais les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.

POUR LES APPAREILS ELECTRIQUES

- **La sécurité électrique n'est garantie que par une mise à la terre efficace, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité électrique. En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien qualifié.**
- **Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts causés à des personnes ou à des biens provoqués par l'absence de mise à la terre de l'appareil.**
- L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité devra être vérifié conformément à la législation en vigueur.
- Tous les appareils sont livrés avec un cordon d'alimentation de 2 m d'une section suffisante pour supporter la charge maximum.
- Les caractéristiques du câble flexible de branchement à la ligne électrique doivent être au moins égales au câble avec isolation en caoutchouc H07RN - F.

Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets haute pression.

MESURES À PRENDRE EN PRÉVISION D'UNE LONGUE PÉRIODE D'INACTIVITÉ
Nettoyer à fond tout l'appareil et passer un chiffon à peine imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier de façon à appliquer un voile protecteur.

EN CAS DE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CETTE NOTICE, AUSSI BIEN DE LA PART DE L'USAGER QUE DE L'INSTALLATEUR, LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DÉGÂTS À DES PERSONNES OU À DES BIENS DÉRIVANTS DE CE NON RESPECT.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ SUR LES CONSÉQUENCES IMPUTABLES À D'ÉVENTUELLES INEXACTITUDES DUES À DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU D'IMPRESSION. LE FABRICANT SE RÉSERVE AUSSI LE DROIT D'APPORTER TOUTES LES MODIFICATIONS QU'IL RETIENDRA UTILES OU NÉCESSAIRES SUR LES PRODUITS SANS EN ALTÉRER LES CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES.

1. DONNEES TECHNIQUES

1.1 TABLEAU 1 : CUISINIERE AU GAZ CATEGORIE II (GAZ METHANE ET G.P.L.)

MODEL		C4GF7-SP	C6GFA11-SP
Dimensions externes	Tipo	A	A
Largeur	mm	700	1100
Profondeur	mm	735	735
Hauteur	mm	850	850
Hauteur maximum	mm	985	985
Raccordement gaz	"A"	G1/2"	G1/2"
Dimensions plaques de cuisson			
Largeur	mm	–	–
Profondeur	mm	–	–
Dimensions four GN2/1Qté			
fours		1	1
Largeur	mm	520	520
Profondeur	mm	620	620
Hauteur	mm	310	310
Qté brûleur et débit thermique nominal			
Petit (1)	3,5 kW	2	2
Moyen (1)	6,0 kW	2	2
Plaque (1)	5,5 kW	–	–
four statique (1)	6,0 kW	1	1
four electrique ventile	2,6 kW	–	–
Four electrique a convection	5,3 kW	–	–
Débit thermique nominal total	kW	25,0	25
Consommation gaz (15 °C)			
G.P.L. G30/G31	g/h	1971/1942	1971/1942
Méthane H-G20	m^3/h	2,646	2,646
Méthane L-G25	m^3/h	3,077	3,077
Absorption *	kW	–	–

(1) Y compris le débit thermique de la veilleuse : 200 W environ

* Tension: 1N AC 220...240 V 50 Hz four ventilé

V = Four a chaleur tournante FE = Four electrique a convection

* Tension: 3N AC 380 - 415V 50-60 HZ Four electrique a convection

1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

STRUCTURE portante est en acier Inox AISI 304 montée sur des pieds réglables en hauteur, les panneaux et la base sont en acier Inox.
TABLE DE CUISSON en acier Inox AISI 304 étanche.
GRILLES en fonte vitrifiée adaptée aux hautes températures (RAL).
BRULEURS en fonte chromée ou émaillée, chapeaux des brûleurs en laiton à flamme stabilisée, allumage par veilleuse, gicleurs fixes pour les différents types de gaz.
ROBINETS-THERMOSTATS en laiton étampé, équipés de vanne de sécurité avec thermocouple pour l'interruption automatique du gaz en cas d'extinction accidentelle de la veilleuse. Réglage de la flamme entre minimum et maximum.
Les **MANETTES DES ROBINETS** sont en matériau athermique.

1.3 FOUR

FOUR en acier inoxydable ou en acier émailé ésistant aux hautes températures et aux acides, aux dimensions internes adaptées pour accueillir les GASTRONORM 2/1. Isolation thermique en laine de verre à haute densité. Les glissières latérales de la grille sont en acier chromé et s'extraient facilement pour le nettoyage. Grille en acier chromé.

PORTES DU FOUR à double vitre avec isolation en laine de verre, la contre-porte est en acier inoxydable, poignées en acier satiné ttes sont montées sur des supports en matériau athermique. L'étanchéité du four est assuré par un joint fixé tout autour de la porte. La porte est montée sur des charnières à ressorts.

1.4 FONCTIONNEMENT AU GAZ

Le fonctionnement est au gaz avec un brûleur à flamme autostabilisante. Le réglage de la température de 150 à 290°C s'effectue par un thermostat avec soupape de sécurité et thermocouple pour l'interruption automatique de l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la veilleuse. Allumage piézo-électrique de la veilleuse "Targhet" du four.

1.5 FONCTIONNEMENT ELECTRIQUE

Le fonctionnement électrique s'effectue par :

des résistances électriques blindées en acier inoxydable qui se trouvent dans le four.

un commutateur avec thermostat de 50 à 300°C ayant les fonctions suivantes :

- Allumage du four
- Réchauffement total du four 5300 W
- Résistance inférieure 3800 W
- Résistance supérieure 1500 W

Voyant qui signale si le four / grilloir est allumé et si le thermostat a besoin de chaleur.

1.6 PLAQUE COUPE-FEU

la PLAQUE de cuisson est en en fonte acier spécial à haute conduction thermique.
LE FONCTIONNEMENT EST AU GAZ à travers des brûleurs en acier Inox dont la flamme se stabilise automatique ent garantissant un chauffage uniforme de la plaque. La température se règle par un thermostat avec soupape de sécurité et thermocouple qui coupe l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle du brûleur pilote. Allumage piézo-électrique du pilote "targhet".

2. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

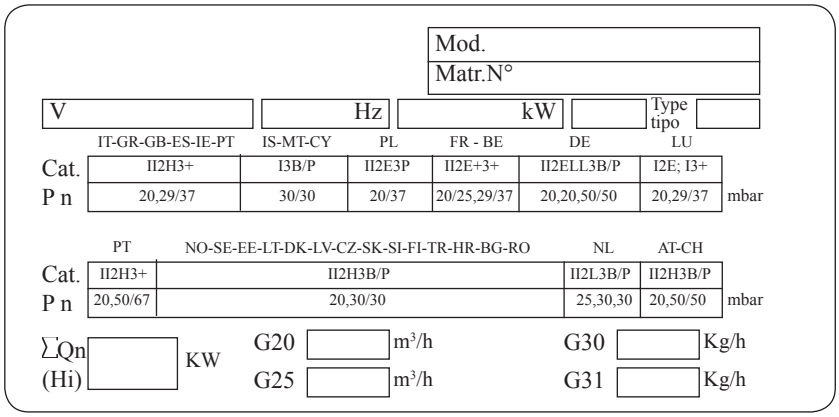
L'installation et la transformation éventuelle pour l'utilisation avec d'autres types de gaz doit être exécutée par un installateur qualifié en conformité avec la législation en vigueur.
Reportez-vous aux tableaux des données techniques 1.1 et 2.5.
ATTENTION !
Si l'appareil est installé contre un mur, il faut que ce dernier puisse résister à une température de 90° et qu'il soit en matériau incombustible.
Enlevez d'abord la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.
Installez l'appareil horizontalement et contrôlez son horizontalité. Réglez éventuellement en agissant sur les pieds réglables.
Si l'appareil est installé seul, il est conseillé de l'ancrer au sol pour garantir sa stabilité.

2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION DE LA CUISINIERE AU GAZ

Cette notice concerne les Cuisinières des type A Catégorie II (Gaz naturel et Liquide G.P.L.). Reportez-vous aux tableaux des données techniques 1.1 et 2.5
Conformément aux normes EN437 et EN 203 1ère partie, la plaquette d'identification se trouve:

a) sur les appareils avec four sur le panneau avant-inférieur
b) sur les appareils sans four, dans l'armoire en bas à gauche.

Exemple de la plaquette italienne : Cat. II 2H3+
Pe = pression en amont
Pi = pression au gicleur



2.2 LEGISLATION A RESPECTER

La législation suivante est à respecter :
- Lois sur la prévention des accidents de travail et des risques d'incendie.
- Réglementation de la compagnie distributrice de gaz, qui devra délivrer une autorisation d'installation.
- Normes sur les "Installations au gaz".
- Normes sur les "Installations électriques".
- Réglementation de la compagnie distributrice d'électricité.
- Normes d'hygiène

2.3 LIEU D'INSTALLATION

- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré car il requiert une aspiration d'au moins 2 m^3/h . kW Débit thermique.
- L'appareil doit être installé conformément à la législation en matière de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.

2.4 MISE EN PLACE

- Cet appareil peut être installé seul ou assemblé à d'autres de la même gamme.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré.
- Vous devez respecter une distance minimum de 10 cm des cloisons. Si cette distance est inférieure ou si le matériau des cloisons ou du plancher est inflammable, il est indispensable de prévoir une isolation thermique.

2.5 TABLEAU II: DONNEES TECHNIQUES GAZ, PRESSION, GICLEURS PETIT, BRULEUR, VEILLEUSE ET VIS DU MINIMUM (CUISINIERE)

PAYS	CATEGORIE GICLEUR	TYPE DE GAZ	PRESSION GAZ EN AMONT mbar			PETIT BRULEUR		BY-PASS PEL	BY-PASS COPRECI	VEILLEUSE	PRESSION GAZ AU GIGLEUR AVEC 21 S		DEBIT THERMIQUE NOM. kW (1)		CONSOMMATION GAZ (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Type MARQUE	R.d.A. X mm.	Ø mm. MARQUE		Ø mm. MARQUE	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min. ca. 33%	l/h	g/h
PORTUGAL LUXEMBOURG	2H 2E	**G 20**	**20**	17	15	**140 K**	F	**85**	**90**	**35**	19,8	2,2	3,5	1,35	371	-
FRANCE BELGIQUE	2E+	**G 20*** **G 25**	**20** **25**	17 17	23 30	**140 K**	F	**85**	**90**	**35**	19,8 24,7	2,2 3,1	3,5	1,35	371 394	-
LUXEMBOURG PORTUGAL FRANCE, BELGIQUE	3+	**G 30** **G 31**	**29** **37**	20 25	35 45	**95K**	F	**55**	**55**	**21**	28,9 36,9	3,3 4,3	3,5	1,25	108 142	276 272

R.d.A. = Réglage de l'air primaire mm (1) Y compris le débit thermique de la veilleuse: 200 W environ. Marquage gicleur Ø 1/100

*Régulateur de pression exclu K = Gicleur court l = 15 mm F = Fixe R = Réglable

TABLEAU II: DONNEES TECHNIQUES GAZ, PRESSION, GICLEURS BRULEUR MOYEN 6 KW, VEILLEUSE ET VIS DU MINIMUM (CUISINIERE)

PAYS	CATEGO-RIE GICLEUR	TYPE DE GAZ	PRESSION GAZ EN AMONT mbar			BRULEUR MOYEN		BY-PASS PEL	BY-PASS COPRECI	VEILLEUSE	PRESSION GAZ AU GIGLEUR AVEC 21 S		DEBIT THERMIQUE NOM. kW (1)		CONSOMMA-TION GAZ (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Type MARQUE	R.d.A. X mm.	Ø mm. MARQUE		"TARGHET" MARQUE	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min. ca. 35%	l/h	g/h
PORTUGAL LUXEMBOURG	2H 2E	**G 20**	**20**	17	15	**175 K**	F	**110**	**115**	**35**	19,7	2,4	6,0	2,15	635	-
FRANCE BELGIQUE	2E+	**G 20*** **G 25**	**20** **25**	17 7	23 30	**175 K**	F	**110**	**115**	**35**	19,7 24,3	2,4 3,5	6,0	2,1	635 676	-
PORTUGAL FRANCE, BELGIQUE LUXEMBOURG	3+	**G 30** **G 31**	**29** **37**	20 25	35 45	**115 K**	F	**75**	**75**	**21**	28,9 36,9	3,3 4,3	6,0	2,1	108 142	276 272

R.d.A. = Réglage de l'air primaire mm (1) Y compris le débit thermique de la veilleuse: 200 W environ. Marquage gicleur Ø 1/100

*Régulateur de pression exclu K = Gicleur court l = 15 mm F = Fixe R = Réglable

TABLEAU II: DONNEES TECHNIQUES GAZ, PRESSION, GICLEURS, BRULEUR FOUR, VEILLEUSE ET VIS DU MINIMUM (VALABLE POUR TOUS LES BRULEURS DE CUISINIERES)

PAYS	CATEGO-RIE GICLEUR	TYPE DE GAZ	PRESSION GAZ EN AMONT mbar			BRULEUR FOUR		BY-PASS		VEILLEUSE	PRESSION GAZ AU GIGLEUR AVEC 25 ST		DEBIT THERMIQUE NOM. kW (1)		CONSOMMATION GAZ (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Type MARQUE	R.d.A. X mm.	PEL Ø mm. MARQUE	COPRECI	"TAR-GHET" MARQUE	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.	l/h	g/h
PORTUGAL LUXEMBOURG	2H 2E	**G 20**	**20**	17	15	**185 K**	15	**95**	**95**	**36**	18,4	1,3	6,0	1,55	634	-
FRANCE BELGIQUE	2E+	**G 20*** **G 25**	**20** **25**	17 17	23 30	**185 K**	15	**95**	**95**	**36**	18,4 22,5	1,3 1,7	6,0	1,55	634 676	-
LUXEMBOURG PORTUGAL FRANCE, BELGIQUE	3+	**G 30** **G 31**	**29** **37**	20 25	35 45	**125 K**	15	**65**	**65**	**19**	36,9	2,5	6,0	1,55	186 245	473 466

R.d.A. = Réglage de l'air primaire (1) Y compris le débit thermique de la veilleuse: 200 W environ. Marquage gicleur Ø 1/100 mm

*Régulateur de pression exclu K = Gicleur court l = 15 mm F = Fixe R = Réglable

TABLEAU II: DONNEES TECHNIQUES GAZ, PRESSION, GICLEURS, BRULEUR PLAQUE DE CUISSON, VEILLEUSE ET VIS DU MINIMUM (VALABLE POUR TOUS LES BRULEURS DES CUISINIERES)

PAYS	CATEGO-RIE GICLEUR	TYPE DE GAZ	PRESSION GAZ EN AMONT mbar			BRULEUR PLAQUE DE CUISSON		BY-PASS (22 S)	VEILLEUSE	PRESSION GAZ AU GIGLEUR AVEC 25 ST		DEBIT THERMIQUE NOM. kW (1)		CONSOMMATION GAZ (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Type MARQUE	R.d.A. X mm.	Ø mm. MARQUE	"TAR-GHET" MARQUE	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min. ca. 23%	l/h	g/h
PORTUGAL LUXEMBOURG	2H 2E	**G 20**	**20**	17	15 2	**170K**	20	**95**	**27**	19,2	1,5	5,5	1,55	582	-
FRANCE BELGIQUE	2E+	**G 20*** **G 25**	**20** **25**	17 17	3 30	**170K**	20	**95**	**27**	19,2 24,1	1,5 2,1	5,5	1,55	582 620	-
LUXEMBURG PORTUGAL FRANCE, BELGIQUE	3+	**G 30** **G 31**	**29** **37**	20 25	35 45	**115K**	20	**65**	**19**	28,8 36,8	2,4 3,0	5,5	1,55	170 223	433 427

R.d.A. = Réglage de l'air primaire (1) Y compris le débit thermique de la veilleuse: 200 W environ. Marquage gicleur Ø 1/100 mm

*Régulateur de pression exclu K = Gicleur court l = 15 mm F = Fixe R = Réglable

2.6 RACCORDEMENT A L'INSTALLATION DU GAZ

- L'appareil doit être alimenté avec du gaz ayant les caractéristiques et la pression reportée au tableau II.
- La pression du gaz se mesure à la prise de pression initiale avec le brûleur allumé (cfr. Fig 1 et paragraphe 3.5.1)..
- L'appareil a été testé et prédisposé pour fonctionner avec du gaz Méthane HG 20 à 20 mbar.
- *** N.B. Si la pression de réseau varie de plus de + 10% de la pression nominale, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.**
- Le raccordement au réseau du gaz doit s'effectuer avec des tuyaux métalliques d'une section adéquate et il faudra introduire en amont un robinet d'arrêt homologué.
- Après le raccordement au réseau du gaz, contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites dans les raccords avec un instrument idoine ou de l'eau savonneuse.

2.6.1 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION PAR UNE HOTTE D'ASPIRATION. APPAREIL DE TYPE A1

L'appareil au gaz doit être installé sous une hotte d'aspiration conforme aux normes car il requiert une aspiration d'au moins 2 m^3/h • kW Débit thermique.
L'aération du local où l'appareil est installé doit être conforme aux normes en vigueur.

2.6.2 COMMENT OBTENIR UN DEBIT THERMIQUE NOMINAL

Contrôlez si l'appareil est prédisposé pour le type de gaz, et si sa pression et sa catégorie correspondent au gaz disponible en réseau. L'indication est reportée sur l'emballage et/ou sur la plaquette d'identification de l'appareil.
Si l'appareil est prédisposé pour un autre type de gaz et de pression, vous devez d'abord le transformer pour qu'il puisse fonctionner avec un autre type de gaz.
Reportez-vous au tableau II pour les gicleurs, vis de réglage du minimum (by-pass), réglage de l'air primaire, (X mm), le gicleur de la veilleuse et la pression au gicleur du brûleur principal.
N.B. Les noms des gicleurs "2H" et "3+" sont visibles sur la gauche du tableau II.
2H = G20 à 20 mbar
3+ = G30 à 29 mbar et/ou G 31 à 37 mbar un couple de gaz à pression.
Le tableau II reporte les types de gaz et la pression pour chaque brûleur et le gicleur correspondant, la distance X mm du réglage de l'air primaire, la vis de réglage du minimum (by-pass), le gicleur de la veilleuse et la pression maximum et minimum au gicleur, le débit thermique maximum et minimum et la consommation de gaz en l/h (15°C) ou en g/h en cas de G.P.L.
Attention ! Si la pression "dynamique" du gaz en amont de l'appareil est inférieure à la pression minimum du Tableau II, le raccordement est interdit. En plus, l'installateur doit communiquer à la compagnie du gaz que la pression de réseau est trop faible.
Note : Si la pression de réseau varie de plus de 10% de la pression nominale, par exemple pour G20 ž 22 mbar, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.
Si la pression de réseau dépasse la pression maximum du tableau II, par exemple pour G20 ž 25 mbar, prévenez la compagnie du gaz. Contrôlez si la pression en entrée et au gicleur correspond aux valeurs reportées dans le tableau II.

2.7 CONTROLE DE LA PRESSION

CONTROLE DE LA PRESSION EN AMONT (Pe) Fig. 1
La pression est mesurée avec un manomètre de 0 à 80 mbar (précision 0,1 mbar au moins).
Le raccord de pression Fig. 1 se trouve sur la rampe de gaz G1/2" derrière le tableau de commande. Dévissez la vis (A) de la prise de pression (B). Montez le tuyau en caoutchouc siliconé dans le manomètre. Allumez le brûleur (Fig. 3 poste 4) et relevez la pression "dynamique" en amont.
Monter la vis (A) avec la rondelle d'étanchéité gaz (C).
Remontez la vis (A) avec une rondelle d'étanchéité gaz et contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

CONTROLE DE LA PRESSION AU GICLEUR (pi) Fig. 2
Le raccordement pour la pression se trouve au-dessus du porte-gicleur (Fig. 2).
Le tuyau en caoutchouc siliconé doit être adapté aux hautes températures et doit être protégé avec du papier aluminium pour éviter qu'il ne brûle.

2.7.1 CONTROLE DU DEBIT THERMIQUE "GENERAL"

Une transformation éventuelle pour le fonctionnement avec un autre type de gaz (voir Chapitre 4) doit être exécutée par un installateur ou un assistant autorisé. Le débit thermique à contrôler peut être :

- le débit thermique nominal reporté sur la plaquette
- le débit thermique maximum en position maximum
- le débit thermique minimum en position minimum.

Contrôlez avant tout que l'appareil est déjà prédisposé pour le gaz et la pression distribués dans le réseau. En cas de transformation pour le fonctionnement avec un autre type de gaz, contrôlez bien le marquage des gicleurs, la vis du minimum avec les indications reportées dans le Tableau II du paragraphe 2.5.

2.7.2 REGLAGE DU DEBIT THERMIQUE MINIMUM

Le juste débit thermique minimum s'obtient en vissant à fond la vis de réglage du minimum by-pass "calibrée" selon le tableau II du paragraphe 2.5.
Le four doit être préchauffé pendant 20 minutes au moins, pour ce faire tournez la manette en face de la position maximum puis en face minimum .
Contrôlez la pression au gicleur et le débit thermique minimum.

2.7.3 CONTROLE POUR LE FONCTIONNEMENT AU GAZ LIQUIDE

Contrôlez que les gicleurs montés correspondent aux indications du tableau II paragraphe 2.5.
Vérifiez si la pression en entrée correspond aux indications du tableau II paragraphe 2.5.
Contrôlez que l'installation au gaz G.P.L. a deux régulateurs de pression de capacité suffisante et si la capacité d'évaporation est suffisante.
Consultez aussi la publication "Normes d'installation et caractéristiques des Installations au gaz G.P.L.".

2.7.4 CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

- Mettez l'appareil en route en suivant le mode d'emploi.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.
- Contrôlez l'allumage de la veilleuse et du brûleur principal.
- Vérifiez que les gaz de combustion s'évacuent normalement.
- Notez sur une étiquette adhésive que vous appliquerez ensuite à côté de la plaquette d'identification, à quel gaz et à quelle pression l'appareil a été réglé.

2.8 INFORMATIONS DE L'USAGER

Expliquez le fonctionnement et l'emploi de l'appareil à l'usager en utilisant cette notice et en lui illustrant les éventuels changements apportés. Remettez lui un exemplaire en lui expliquant de la ranger dans un endroit sûr et de la consulter en cas de besoin.

SEULEMENT POUR LES APPAREILS EQUIPES D'UN FOUR ELECTRIQUE

3. BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement électrique doit être exécuté dans le respect des normes CEI, par un personnel autorisé et compétent. Avant tout, vérifiez la correspondance des données reportées dans le tableau des données techniques de ce manuel, sur la plaquette d'identification et sur le schéma électrique. Le branchement prévu est du type fixe.
On accède au bornier en démontant le côté gauche. Sa position est indiquée dans cette notice et sur la base du four.
IMPORTANT : Prévoyez en amont de chaque appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire du réseau qui ait une distance entre les contacts de 3 mm au moins, par exemple :

- interrupteur manuel de puissance adaptée équipé de fusibles,
- disjoncteur.

3.1 MISE A LA TERRE

Il est indispensable de relier l'appareil à une installation de mise à la terre.
Dans ce but, il faut relier les bornes identifiables par le pictogramme (⏚) à une installation de mise à la terre efficace, réalisée conformément à la législation en vigueur.

AVERTISSEMENTS
La sécurité électrique n'est garantie que par une mise à la terre efficace, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité électrique. Le Fabricant décline toute responsabilité au cas où cette législation ne serait pas respecter.
En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien qualifié.
Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts causés à des personnes ou à des biens provoqués par l'absence de mise à la terre de l'appareil.
ATTENTION : NE JAMAIS INTERROMPRE LE CABLE DE TERRE (Jaune - vert).

3.2 CORDON D'ALIMENTATION

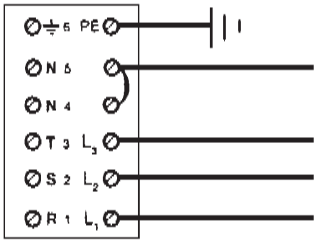
L'appareil est livré prêt à fonctionner à une des tensions suivantes : 3N AC 380 ...415 V, 3 AC 220 ... 240 V, IN AC 220 ... 240 V 50 Hz.
Les caractéristiques du câble flexible de branchement à la ligne électrique doivent être au moins égales au câble avec isolation en caoutchouc H07RN - F. Le câble doit être introduit à travers la bague d'arrêt et fixé correctement. La tension d'alimentation de l'appareil en marche ne doit pas dépasser la tension nominale de ± 10%.

3.3 SYSTEME EQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité devra être vérifiée conformément à la législation en vigueur. La vis marquée avec la plaquette "équipotentiel" se trouve à côté du bornier sur la base.

3.4 BRANCHEMENT DU CABLE ELECTRIQUE

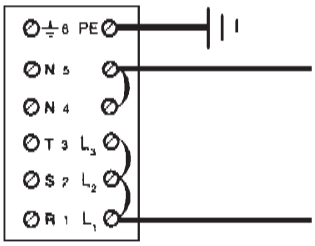
3N AC 380...415 V 50/60 Hz



PE (Terre) jaune-vert
N (NP) bleu
L_3 (T) noir
L_2 (S) noir
L_1 (R) marron

AC 220...240 V 50 Hz

Eléments 240 V



PE (Terre) jaune-vert
N (NP) bleu
L_1 (R) marron

3.5 BRANCHEMENTS AU DIFFERENTS RESEAUX ELECTRIQUES DE DISTRIBUTION

MODÈLE	C4GF7-SP		C6GFA11-SP	
TYPE DE TENSION	Nbre de câbles mm²	Mass. A/f	Nbre de câbles mm²	Mass. A/f
3N AC 380 - 415 V 50-60 HZ	4 x 2,5	16,5		
1N AC 220 - 240 V 50-60 HZ			3 x 2,5	11,3

3.5.5 INSTRUCTIONS ÉLECTRIQUES

3.5.6 UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION NATURELLE

3.5.7 SIGNIFICATION DES PICTOGRAMMES

● Four éteint

Elément supérieur allumé 1500 W

Elément supérieur et inférieur 3800 W
avec contrôle thermostatique de 100 à 290°C

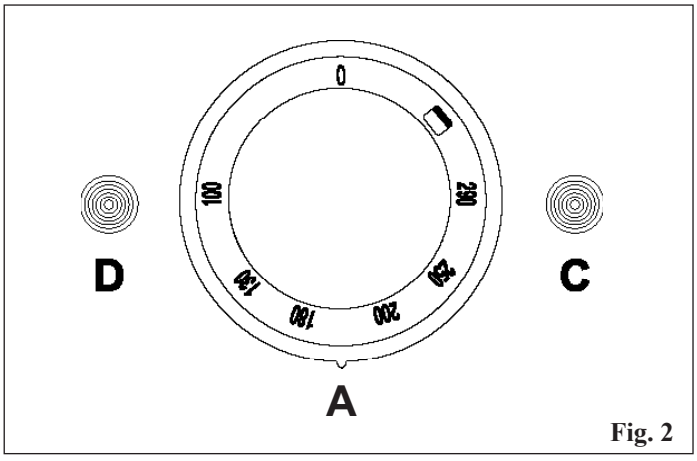


Fig. 2

ATTENTION!

- Avant d'allumer le four, contrôlez qu'il n'y ait pas de sachets en plastique, papier ou carton à l'intérieur.

3.5.8 UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE A CHALEUR TOURNANTE

- Tournez la manette (Réf. A - Fig. 2) dans le sens des aiguilles d'une montre et placez-la sur la température désirée.
- Le voyant vert s'allume pour signaler l'allumage du four.
- L'allumage du voyant orange (Réf. A - Fig. 2) signale l'activation du thermostat et par conséquent le début du chauffage du four. Lorsque la température interne aura atteinte la température programmée avec la manette précédemment (Réf. A - Fig. 2), le voyant orange s'éteint et vous pouvez à présent enfourner les plats.

  Gardez la porte fermée pendant toute la phase de cuisson.
- A la fin de la cuisson, replacez la manette sur "0".

3.5.9 EXPLICATION DES PICTOGRAMMES SUR LA MANETTE DU FOUR

(O) Four éteint

Chaleur tournante

ATTENTION!
- Avant d'allumer le four, contrôlez qu'il n'y ait pas de sachets en plastique, papier ou carton à l'intérieur.

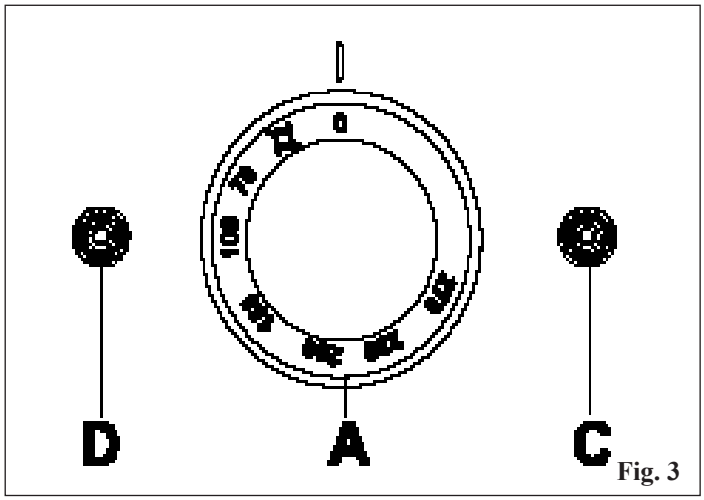


Fig. 3

3.6 UTILISATION DU FOUR A CHALEUR TOURNANTE

- Tournez la manette (Réf. A - Fig. 3) dans le sens des aiguilles d'une montre et placez-la sur la température désirée.
- Le voyant vert s'allume pour signaler l'allumage du four.
- L'allumage du voyant orange (Réf. A - Fig. 2) signale l'activation du thermostat et par conséquent le début du chauffage du four. Lorsque la température interne aura atteinte la température programmée avec la manette (Réf. A - Fig. 2), le voyant orange s'éteint et vous pouvez à présent enfourner les plats.

  Gardez la porte fermée pendant toute la phase de cuisson.
- A la fin de la cuisson, replacez la manette sur "0".

CARACTERISTIQUES DU FOUR A CHALEUR TOURNANTE

Le four est chauffé grâce à une résistance arrière et par une turbine motorisée qui fait circuler uniformément l'air chaud à l'intérieur du four.
La température interne est maintenue constante grâce à un thermostat qui éteint la résistance lorsque la température programmée est atteinte et la rallume lorsque la température programmée descend de quelques degrés.

CUISSON DANS UN FOUR A CHALEUR TOURNANTE

La technique de la chaleur tournante assure une répartition uniforme de la chaleur et autorise des cuissons sur plusieurs niveaux sans mélange d'odeurs. C'est l'idéal pour cuire simultanément des plats de natures différentes. De plus cette technique permet aussi de diminuer le temps de cuisson, par conséquent réduire la température de cuisson de 15 à 20°C par rapport à celle reportées dans les livres de recettes.

CUISSON AU GRILL

Tournez la manette (Réf. A - Fig. 3) sur la température désirée. Lorsque le voyant orange (Réf. C - Fig. 3) s'allume, cela signifie que la température programmée a été atteinte.
Placez la grille sur la glissière centrale. Appliquez un léger voile d'huile sur l'aliment à cuire et enfournez-le dans un plat. Placez un autre plat en-dessous pour recueillir le jus et éviter de trop salir le four. L'air chaud enveloppe complètement l'aliment en le rissolant rapidement et en bloquant les jus à l'intérieur. Il n'est donc pas nécessaire de tourner l'aliment en cours de cuisson.

IMPORTANT : Avant d'utiliser le four pour la première fois, il est conseillé de le chauffer à la température maximale pendant **30** à **40** minutes avec la porte fermée, de façon à éliminer tous les résidus huileux qui pourraient dégager de mauvaises odeurs.

QUELQUES EXEMPLES DE CUISSON AVEC UN FOUR A CHALEUR TOURNANTE

Aliments	Température °C	Temps de cuisson exprimé en minutes
Pâtes		
Cannelloni farcis	130	20
Lasagne	150	50
Gratin de macaronis	175	45
Soufflet aux oeufs	175	25
Viandes		
Rôti de veau (1 kg)	160	120 - 150
Gigot d'agneau	160	60 - 90
Rôti de porc	170	50 - 60
Faisan rôti	160	60 - 90
Poulet	160	60 - 90
Poisson (1 kg)	170	30 - 40
Pâtisserie		
Gâteaux au levain	160	20 - 25
Pâte brisée	175	20 - 25
Meringues	100	30 - 35
Gênoise	150	20 - 25
Tarte aux fruits	150	50 - 60
Tourte	150	40 - 50
Stérilisation de fruits	200	20 - 30
Stérilisation de légumes	200	20 - 30
Pizzas	220	20 - 30
Pain	250	20 - 30

Important! Les temps de cuisson sont indicatifs et peuvent être modifiés en fonction de l'expérience et des goûts personnels.

4. CONVERSION DU TYPES DE GAZ

4.1 TABLE DE CUISSON

- Enlevez les grilles, le chapeau et le corps du brûleur.
- Enlevez les manettes.
- Démontez la façade.

CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRULEUR DE LA TABLE DE CUISSON

A l'aide d'une clé de 12, dévissez le gicleur (Fig. 2 poste 2) du support et remplacez-le par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II paragraphes 2.5.

CHANGEMENT DU GICLEUR DE LA VEILLEUSE DE LA TABLE DE CUISSON

- Démontez les deux plaquettes de blocage (Fig. 3 poste 4) avec une clé à six pans de 4 mm.
- Soulevez la tête de la veilleuse (Fig. 3 poste 5).
- A l'aide d'une clé de 5, dévissez le gicleur de la veilleuse (Fig. 3 poste 4) et remplacez-le par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II paragraphes 2.5.
- Avant de monter la tête (Fig. 3 poste 5), réglez l'air en tournant son régulateur (Fig. 3 poste 6). Allumez la veilleuse et contrôlez la longueur et la qualité de la flamme qui ne doit être ni trop basse ni trop haute et longue de 20 mm environ, en se détachant presque de la tête mais sans provoquer une pointe jaune (Gaz G.P.L.).

CHANGEMENT DE LA VIS DE MINIMUM BY-PASS

- Changez la vis du débit thermique minimum, by-pass (Fig. 2 poste 1) et remplacez-la par une autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II paragraphes 2.5.
- Le débit thermique en position de minimum doit être égal à 30% environ du débit thermique nominal. En tournant rapidement la manette de la position maximum ( ) à la position minimum ( ), le brûleur ne doit pas s'éteindre..

4.2 FOUR

CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRULEUR DU FOUR

Après avoir enlevé le plan du four, démontez la boîte de protection.

- A l'aide d'une clé de 12, dévissez le gicleur (Fig. 4 poste 4) et remplacez-le par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II paragraphe 2.5.

CHANGEMENT DU GICLEUR DE LA VEILLEUSE

Note : Démontez d'abord la bougie pour éviter de la casser.
Avec une clé de 10 mm, dévissez l'écrou (Fig. 4 poste 2) et démontez le gicleur (Fig. 4 poste 1). Le gicleur est accroché au bicône (Fig. 4 poste 3).
Remplacez le gicleur de la veilleuse par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II paragraphe 2.5.
Resserrez bien l'écrou avec une clé de 10 mm et contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

REGLAGE DU BRULEUR DU FOUR

Changez la vis du minimum (Fig. 5 poste 11) située sur le thermostat et remplacez-la par une autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II paragraphe 2.5. Vissez à fond la vis du débit thermique minimum ou by-pass.
L'air est réglé en programmant le régulateur de l'air (Fig. 4 poste 8) en fonction des indications reportées dans le tableau II paragraphe 2.5. Après avoir réglé la distance, bloquez la vis, remontez la protection après avoir monté la vis de la prise de pression.

4.3 PLAQUE DE CUISSON

CHANGEMENT DU GICLEUR DE LA VEILLEUSE

Note : Démontez d'abord la bougie pour éviter de la casser.
Pour changer le gicleur de la veilleuse, dévissez l'écrou (Fig.6 poste 7) avec une clé de 10 mm et démontez le gicleur (Fig. 6 poste 6) et remplacez-le par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II paragraphe 2.5.

CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRULEUR

Changez le gicleur du brûleur (Fig. 6 poste 1) et remplacez-le par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II paragraphe 2.5.
Allumez la veilleuse (Fig.6 poste 5) en tournant la manette Fig. 8 en face de la position ( ), allumez le brûleur (Fig. 6 poste 4) en positionnant la manette sur 8, desserrez la vis (Fig. 6 poste 2) et réglez la flamme en agissant sur la douille de réglage (Fig. 6 poste 3).
Pour chaque type de gaz, réglez l'air (R.d.A) de X mm (cfr. tableau II paragraphe 2.5).

CHANGEMENT DE LA VIS DE MINIMUM, "BY-PASS"

Changez la vis du débit thermique minimum, by-pass (Fig. 5 poste 1) située sur le thermostat et remplacez-la par une autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II paragraphe 2.5.
Vissez à fond la vis du débit thermique minimum ou by-pass.

Après avoir changé les buses, appliquez sur l'étiquette existante, celle fournie en dotation avec la machine et indiquant le nouveau type de gaz.

5. INSTRUCTIONS POUR L'USAGER

ALLUMAGE DU BRULEUR DU PLAN DE CUISSON

- Pour allumer le brûleur du plan de cuisson, appuyez sur la manette (Fig. 7) et tournez-la à gauche sur le symbole ( ) . Appuyez à fond et allumez la veilleuse. Continuez à appuyer sur la manette pendant 20 secondes au bout desquelles la petite flamme devrait rester allumée. Si elle devait s'éteindre, répétez l'opération.
- Pour allumer le brûleur, tournez la manette sur ( ) pour le maximum et sur ( ) pour le minimum. Pour éteindre complètement les brûleurs, positionnez la manette sur (●).
- Pour éteindre le brûleur, ramenez la manette sur le symbole ( ), pour l'extinction complète, ramenez la manette sur le symbole (●).

NOTE: il est conseillé de poser la grille de réduction sur le bruleur

RECIPIENTS PRECONISES

Type de bruleur	6 kw	3.5 kw
Diametré min. conseillé	220 mm	200mm
Diametré max. conseillé	380 mm	300 mm

ALLUMAGE DES BRULEURS DE LA PLAQUE DE CUISSON

- Pour allumer la veilleuse de la plaque de cuisson, appuyez sur la manette (Fig. 8) et tournez-la à gauche sur le symbole (✸).

  Appuyez toujours sur le bouton et pressez simultanément le bouton d'allumage piézo-électrique (Fig. 8) qui se trouve sur le tableau de commandes. La veilleuse est visible à travers le hublot sur le tableau de commandes.

  Continuez à appuyer sur la manette pendant 20 secondes au bout desquelles la petite flamme devrait rester allumée. Si elle devait s'éteindre, répétez l'opération.

- Pour allumer et régler le brûleur, tournez la manette sur la position désirée en tenant compte que les chiffres de 8 à 1 correspondent à une température indiquée dans le tableau ci-dessous:

POS. 8 = 260°C	POS. 4 = 165°C
POS. 7 = 235°C	POS. 3 = 165°C
POS. 6 = 210°C	POS. 2 = 165°C
POS. 5 = 185°C	POS. 1 = 165°C

- Pour éteindre le brûleur, ramenez la manette sur le symbole (✸), pour l'extinction complète, ramenez la manette sur le symbole (●).

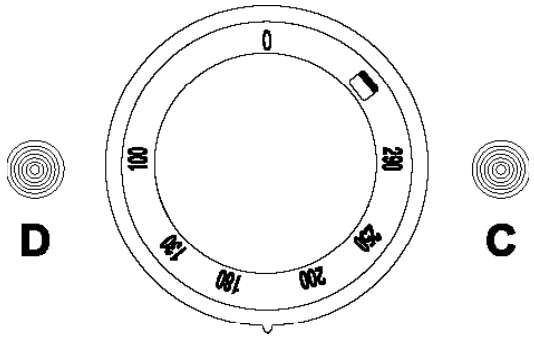
5.1 UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE

FONCTIONNEMENT DU FOUR ELECTRIQUE ET SIGNIFICATION DES SYMBOLE DE LA MANETTE (Fig. 7)

● Four éteint

▭ Elément supérieur allumé 1500 W

Elément supérieur et inférieur 5,3 kW
avec contrôle thermostatique de 100 à 290°C



ATTENTION !

- Avant d'allumer le four, contrôlez qu'il n'y ait pas de sachets en plastique, du papier, du carton, etc. à l'intérieur.
- Enclenchez le disjoncteur.
- Tournez la manette du four dans le sens des aiguilles d'une montre, en correspondance de la température désirée.
- Pendant le fonctionnement du grilloir, la porte du four doit rester ouverte.

UTILISATION DU FOUR

- Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et programmez la température désirée, les voyants jaune et vert s'allument.
- Attendez que le voyant jaune s'éteigne, ce qui signifie que le four a atteint la température désirée, introduisez donc les aliments et fermez la porte. Contrôlez régulièrement la cuisson.
- A la fin de la cuisson, éteignez le four, en tournant la manette en sens inverse et en la positionnant sur "0".

N.B.:Il est possible de concentrer la chaleur dans la partie supérieure ou inférieure du four.

Tournez la manette vers la droite en correspondance du symbole (▭) ce qui provoque l'allumage de la résistance supérieure de 1500W. En tournant la manette en correspondance des 290°C provoque l'allumage des deux résistances, supérieure et inférieure.

6. CHANGEMENT DES COMPOSANTS PLUS IMPORTANTS

L'appareil doit être contrôlé tous les 6 mois. Il faut en particulier vérifier le brûleur, l'allumage, le réglage du minimum et du maximum.

Attention ! Pour les réparations s'adresser seulement à un centre de service après-vente agréé.

Avant d'effectuer toute opération de réparation, il faut d'abord :

- fermer l'arrivée du gaz
- enlever les manettes
- démonter la façade
- enlever éventuellement les grilles, les chapons de brûleurs et les brûleurs.

Vous pouvez à présent procéder à la réparation des composants plus importants :

A) Thermocouple brûleur plan de travail (Fig. 3)

- à l'aide d'une clé de 8, dévissez la vis (7),
- avec une clé de 9, dévissez l'écrou (Fig. 2 pos. 3).
- montez le nouveau thermocouple, et remontez le tout en sens inverse.

B) Robinet brûleur plan de travail

- avec un clé de 9, dévissez l'écrou (3),
- demontez toutes les fixations du gaz (4,5,6)
- montez le nouveau robinet, et remontez le tout en sens inverse.
- attention au by-pass ! Remplacez ou inversez la vis de minimum by-pass

N.B.: Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites de gaz en faisant un test avec de l'eau savonneuse

C) Thermostat four (Fig. 5)

Seulement pour les appareils avec four à gaz, le thermostat se trouve sur la rampe d'alimentation.

- avec une clé de 19, démontez le thermocouple (16),
- démontez d'abord la sortie du gaz vers les brûleurs (13 et 15),
- démontez le réservoir dans le four qui est fixé à un porte-réservoir,
- avec une clé de 22, démontez l'arrivée du gaz (12),
- montez le nouveau thermocouple et remontez le tout en sens inverse,
- changez la vis de minimum "By-pass" (11),
- remontez le réservoir sur son porte-réservoir.

N.B.: Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites de gaz en faisant un test avec de l'eau savonneuse

D) Thermocouple four (Fig. 4 poste 6 et Fig. 5 poste 16)

- enlevez le fond du four,
- avec une clé de 9, dévissez l'écrou sur le thermostat (Fig. 5 poste 16),
- avec une clé de 10, dévissez l'écrou (Fig. 4 poste 6),
- montez le nouveau thermocouple et remontez le tout en sens inverse,
- thermocouple unifié SIT : enfilez 4 à 5 mm en arrière par rapport à sa position d'arrêt.

E) Bougie brûleur veilleuse four (Fig. 4 poste 5)

- enlevez le fond du four,
- débranchez le câble de haute tension,
- démontez la bougie en dévissant l'écrou avec une clé de 10,
- montez une nouvelle bougie et remontez le tout en sens inverse.

F) Allumeur piézo-électrique du four et/ou de la plaque

Son démontage est très simple, il suffit de :

- dévissez l'écrou avec une clé de 25,
- montez un nouvel allumeur et revissez l'écrou.

6.1 CHANGEMENT DES COMPOSANTS DU FOUR ELECTRIQUE

"Seulement pour les modèles avec four électrique."

Ces opérations doivent être effectuées par des techniciens d'un centre de service après-vente agréé.

Avant de changer ces composants, il faut d'abord procéder aux opérations suivantes:

- coupez le courant en agissant sur l'interrupteur omnipolaire,
- démontez la manette du thermostat électrique,
- démontez la façade du four,
- démontez éventuellement le fond du four,
- démontez éventuellement la porte du four,

A présent, vous pouvez procéder au changement des pièces.

A) Interrupteur et thermostat du four

Empoignez la façade.

- avec un tournevis dévissez les deux vis M5
- détacher le thermostat du commutateur qui y est fixé par une équerre,
- pliez soigneusement les deux languettes et détachez le thermostat du commutateur,
- démontez le réservoir à l'intérieur du four qui y est fixé par deux équerres,
- débranchez les fils en se basant sur le schéma électrique,
- montez le commutateur et le nouveau thermostat en refaisant toutes les opérations en sens inverse.

Attention! le commutateur et le thermostat doivent être reliés à la terre : fils jaune - vert.

B) Résistances du four

Les éléments à l'intérieur du four peuvent être démontés. Pour ce faire :

- débranchez les fils en se basant sur le schéma électrique,
- montez la nouvelle résistance en se basant sur le schéma électrique et en procédant inversement

Attention! les résistances doivent être reliées à la terre : fils jaune - vert.

C) Thermostat de sécurité

Le thermostat de sécurité se déclenche, ça signifie qu'il est défectueux.

Il arrive rarement que le thermostat de sécurité doive aussi être changé.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Nettoyez tous les jours les éléments en acier Inox avec de l'eau tiède et savonneuse. Rincez abondamment et séchez soigneusement.
- Ne nettoyez jamais les éléments en acier Inox avec des éponges abrasives ou des racleurs en acier car ils abîmeraient la plaque et provoqueraient, à la longue, son oxydation.
- Avant toute période d'inactivité prolongée, passez un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur tous les éléments en acier Inox, de façon à étaler un film de protection. Aérez périodiquement le local.

PLAQUE DE CUISSON

- Nettoyez régulièrement la plaque avec un chiffon humide. Mettez-la ensuite en route au maximum pour la sécher le plus rapidement possible. A la fin, étalez un léger voile d'huile de vaseline.

IMPORTANT

Après l'utilisation de détergents, rincez la plaque et laissez-la sécher en l'allumant quelques instants. Etalez périodiquement un léger voile d'huile pour la protéger.
La plaque sera toujours comme neuve.

ELEMENTS EN ACIER INOXYDABLE

- Les éléments en acier Inox doivent eux aussi être nettoyés avec de l'eau savonneuse et séchés avec un chiffon doux.

  La brillance est maintenue en appliquant périodiquement du POLISH liquide, un produit que l'on trouve partout dans le commerce.

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL	*BESCHREIBUNG*	*SEITE*
	Allgemeine hinweise	53
1	Technische daten	54
1.1	Tabelle I: Gasherde Kategorie Ii (Methan Und Flüssiggas)	54
1.2	Technische Eigenschaften	55
1.3	Backofen	55
1.4	Gasheizung	55
1.5	Elektroheizung	55
1.6	Glühplatte	55
2.	Installationsanleitungen	56
2.1	Informationen über die Gasherde	56
2.2	Einzuhaltende Gesetze, Normen und Technische Richtlinien	56
2.3	Installationsort	56
2.4	Aufstellung	56
2.5	Tabelle II: Technische Daten Über: Gas, Druck, Düsen Des Kleinen Brenners, Leitflamme Und Kleinststufen-Einstellschraube - Gasherde	57
	Tabelle II: Technische Daten Über: Gas, Druck, Düsen Des Mittleren Brenners, Leitflamme Und Kleinststufen-Einstellschraube - Gasherde	57
	Tabelle II: Technische Daten Über: Gas, Druck, Backofen-Brennerdüsen, Leitflamme Und Kleinststufen-Einstellschraube - Gasherde	58
	Tabelle II: Technische Daten Über: Gas, Druck, Glühplatten-Brennerdüsen, Leitflamme Und Kleinststufen-Einstellschraube (Gilt Für Alle Gasherde)	58
2.6	Anschluss an die gasanlage	59
2.6.1	Abgasung in Eine Rauchhaube. Gerättyp: A	59
2.6.2	Erreichen der Nennwärmeleistung	59
2.7	Kontrolle des Druckes	60
2.7.1	Einstellung der “Allgemeinen” Wärmeleistung	60
2.7.2	Einstellung der Mindestwärmeleistung	60
2.7.3	Kontrolle für den betrieb mit Flüssiggas	60
2.7.4	Betriebskontrolle	60
2.8	Vorbereitung des Verwenders	60
3	Stromanschluss	61
3.1	Erdanschluss	61
3.2	Versorgungskabel	61
3.3	Äquipotentialsystem	61
3.4	Stromkabelanschluss	62
3.5	Anschluss an die verschiedenen Stromverteilungsnetze	62
3.5.5	Elektrische Anleitungen	62
3.5.6	Gebrauch des statischen Elektroherds	62
3.5.7	Symbole auf dem Backofen-Einstellknebel	62
3.5.8	Gebrauch des Umluft-Elektrobackofens	62
3.5.9	symbole auf dem drehschalter des backofens	63
	praktische tips zum backen (mit heissluftbetrieb)	63
3.6	Gebrauch des Umluftbackofens	63
4.	Umrüstung für den betrieb mit anderen gasarten	65
4.1	Kochfeld	65
4.2	Backofen	65
4.3	Kochplatte	66
5.	Anweisungen an den Verwender	66
5.1	Verwendung des Elektro-backofens	67
6.	Austauschen der wichtigsten Bestandteile	68
6.1	Austauschen der Bestandteile	68
6.2	Austauschen der Bestandteile des Elektro-backofens	69
7.	Wartung und Reinigung	69
	INSTALLATIONSPLÄNE	87
	SOCKELMONTAGEPLAN FÜR HERDE	89
	SCHLTPLAN	90

ALLGEMEINEHINWEISE

- **Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muß daher aufmerksam durchgelesen werden.**
- Dieses Handbuch muß für ein späteres Nachschlagen der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Nach dem Entfernen der Verpackung muß das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden; verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Vor dem Geräteanschluß sicherstellen, daß die Schilddaten den Werten des Gasversorgungsnetzes entsprechen.
- Dieses Gerät darf nur für den Verwendungszweck benutzt werden, für den es eigens entwickelt wurde. Jede andersartige Verwendung muß als zweckfremd und somit gefährlich betrachtet werden.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dessen Umgang vertraut sind.
- Reparaturen dürfen ausschließlich in vom Hersteller zugelassenen technischen Betreuungsstellen durchgeführt werden. Originalersatzteile verlangen!
- Vorschriftswidrigkeiten können die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen!
- Beim Waschen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslaß dürfen nicht verstopft werden.

BEI STROMVERSORGTEN GERÄTEN:

- **Die Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn eine leistungsfähige und mit den geltenden Stromsicherheitsnormen übereinstimmenden Erdungsanlage vorhanden ist; diese grundwichtige Anforderung muß daher überprüft werden und im Zweifelsfall ist eine sorgfältige Kontrolle durch qualifizierte Fachkräfte in Anspruch zu nehmen.**
- **Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden haftbar gemacht werden, die auf eine fehlende Anlagenerdung zurückzuführen sind.**
- Das Gerät muß in einem Äquipotentialsystem eingeschlossen sein, dessen Leistungsfähigkeit nach den geltenden Normen zu überprüfen ist.
- Alle Geräte werden mit einem 200 cm langen Kabel geliefert, das einen für die Höchstbelastung ausreichenden Querschnitt besitzt.
- Das biegsame Kabel für den Stromleitungsanschluß darf keine geringeren Eigenschaften besitzen als der mit Gummi isolierte Kabeltyp H07RN-F.

Das Gerät nicht mit einem direktem Hochdruck-Wasserstrahl waschen.

MASSNAHMEN IM FALLE EINES LÄNGEREN GERÄTESTILLSTANDS.
Nachdem das Gerät gut gereinigt wurde, ein leicht mit Vaselineöl getränktes Tuch energisch über die gesamte Stahlfläche wischen, um einen Schutzfilm aufzutragen.

BEI NICHTBEFOLGUNG DER IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENEN VORSCHRIFTEN DURCH DEN VERWENDER ODER DEN INSTALLATIONSTECHNIKER LEHNT DER HERSTELLER JEDE VERANTWORTUNG AB UND HAFTET SOMIT NICHT FÜR EVENTUELLE UNFÄLLE ODER STÖRUNGEN, DIE AUF EIN SOLCHES VERHALTEN ZURÜCKFÜHRBAR SEIN SOLLTEN.

DER HERSTELLER HAFTET IN KEINER WEISE FÜR EVENTUELL IN DIESER BROSCHÜRE ENTHALTENE UNGENAUIGKEITEN DURCH ABSCHRIFTS- ODER DRUCKFEHLER. ER BEHÄLT SICH AUSSERDEM DAS RECHT VOR, ALS VORTEILHAFT ODER NOTWENDIG BEFUNDENE PRODUKTÄNDERUNGEN OHNE BEEINTRÄCHTIGUNG DER WESENTLICHEN PRODUKTEIGENSCHAFTEN VORZUNEHMEN.

1. TECHNISCHE DATEN

1.1 TABELLE I: GASHERDE KATEGORIE II (METHAN UND FLÜSSIGGAS)

MODELL		C4GF7-SP	C6GFA11-SP
Außenmaße	Tipo	A	A
Breite	mm	700	1100
Tiefe	mm	735	735
Höhe	mm	850	850
Gesamthöhe	mm	985	985
Gasanschluß	"A"	G1/2"	G1/2"
Kochplattenabmessungen			
Breite	mm	–	–
Tiefe	mm	–	–
Backofenabmessungen GN2/1			
Anzahl d. Backöfen		1	1
Breite	mm	520	520
Tiefe	mm	620	620
Höhe	mm	310	310
Brenneranz. und Wärmeleistung			
Klein (1)	3,5 kW	2	2
Mittel (1)	6,0 kW	2	2
Kochplatte (1)	5,5 kW	–	–
Gebrauch des statischen (1)	6,0 kW	1	1
Gebrauch des Umluftbackofens	2,6 kW	–	–
Elektrisch beheizter backofen	5,3 kW	–	–
Gesamt-Nennwärmeleistung	kW	25,0	25
Gasverbrauch (15 °C)			
Flüssiggas G30/G31	g/h	1971/1942	1971/1942
Methan H-G20	m^3/h	2,646	2,646
Methan L-G25	m^3/h	3,077	3,077
Aufnahme *	kW	–	–

(1) Einschließlich der Wärmeleistung der Leitflamme ca. 200 W

* Spannung: 1N AC 220...240 V 50 Hz Gebrauch des statischen

V = Umluftbackofens FE = Elektrisch beheizter backofen

* Spannung: 3N AC 380 - 415V 50-60 HZ Gebrauch des Umluftbackofens

1.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

STRUKTUR
Tragestruktur aus Inox-Stahl AISI 304, Täfelung und Untergestell aus Inox-Stahl, auf höhenverstellbaren Füßen.
KOCHFELD
ARBEITSFLÄCHE aus undurchlässigem Inox-Stahl AISI 304.
ROSTE aus gehärtetem Gußeisen für hohe Temperaturen (RAL).
BRENNER Brenner aus verchromtem oder lackiertem Gusseisen, Messing-Flammentrenner mit Flammenhaltung, Leitflammenzündung, fixe Düsen für die verschiedenen Gastypen.
HÄHNE aus gedrucktem Messing, mit Sicherheitsventil und Thermoelement zur automatischen Gasabstellung bei unabsichtlichem Erlöschen der Leitflamme. Einstellung der Mindest- und Höchstfördermenge.
HAHNGRIFFE aus athermischem Material.

1.3 BACKOFEN

GARRAUM aus Edelstahl oder lackiertem Stahl, mit Innenmaßen nach den Bestimmungen von GASTRONORM 2/1. Wärmeisolierung mit hochdichter Glaswolle. Seitliche Rosthalter aus verchromten Stahlrundeisen, zum Reinigen leicht herausziehbar. Rost aus verchromtem Stahlrundeisen.

BACKOFENTÜREN-THERMOSTAT mit Doppelwand und isolierendem Glaswolle-Zwischenraum, Gegentüren aus Edelstahl, Griffe aus satiniertem Stahl, auf Halterungen aus athermischem Material montierte Griffe und Türdichtung. Ausgewuchtete Federscharniere.

1.4 GASHEIZUNG

Mit Brenner aus Inox-Stahl mit selbsthaltender Flamme. Thermostatische Einstellung der Temperatur zwischen 150-290°C mit Sicherheitsventil und Thermoelement zur automatischen Gasabstellung im Falle eines unabsichtlichen Erlöschens der Leitflamme. Piezozündung der “Targhet”-Leitflamme des Backofens.

1.5 ELEKTROHEIZUNG

Elektrische Widerstände mit Inoxstahlpanzerung befinden sich im Garrauminnern.

Umschalter mit Thermostat 50-300°C für folgende Funktionen:

- Backofenzündung
- Backofen-Gesamtheizung 5300 W
- Unterer Widerstand 3800 W
- Oberer Widerstand 1500 W
- Kontrollampen zum Anzeigen, ob der Backofen/Grill eingeschaltet ist und ob der Thermostat Wärme erfordert.

1.6 GLÜHPLATTE

PLATTE aus Gusseisen aus hochleitfähigem Spezialstahl.
GASHEIZUNG mit Brenner aus rostfreiem Stahl mit selbstregelnder Flamme, zur Gewährleistung einer höchsteinheitlichen Plattenheizung. thermostatische Temperatureinstellung mit Sicherheitsventil und Thermoelement zur automatischen Unterbrechung der Gasversorgung im Falle des ungewollten Erlöschens der Leitflamme. Piezozündung der Leitflamme “targhet”.

2. INSTALLATIONSANLEITUNGEN

Die Installation und die eventuelle Umrüstung für die Verwendung anderer Gasarten muß in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.
Siehe Tabelle der technischen Daten 1.1 und 2.5.
HINWEISE:
Wenn das Gerät gegen eine Wand installiert wird, so muß die Wand einer Temperatur von 90°C standhalten und feuerfest sein.
Vor der Installation ist der Plastikschutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Klebereste mit einem für Inoxstahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.
Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der Nievellierungsfüße eben stellen.
Wenn das Gerät alleine installiert wird, ist es zugunsten seiner Stabilität empfehlenswert, es zu befestigen.

2.1 INFORMATIONEN ÜBER DIE GASHERDE

Diese Anleitung gilt für unsere Gasherde Typ A Kategorie II (Erdgas und Flüssiggas).
Siehe Tabelle 1.1 und 2.5.
Das Schild nach EN-Norm 203 Teil 1 befindet sich:
a) bei den Geräten mit Backofen auf dem unteren vorderseitigen Deckel
b) bei den Geräten ohne Backofen links unten im Schrank
Beispiel Italien-Schild: Kat. II 2H3+
Pe = Vordruck
Pi = Druck an der Düse

Mod.
Matr.N°

V	Hz	kW		Type tipo	

	IT-GR-GB-ES-IE-PT	IS-MT-CY	PL	FR - BE	DE	LU	
Cat.	II2H3+	I3B/P	II2E3P	II2E+3+	II2ELL3B/P	I2E; I3+	
P n	20,29/37	30/30	20/37	20/25,29/37	20,20,50/50	20,29/37	mbar

	PT	NO-SE-EE-LT-DK-LV-CZ-SK-SI-FI-TR-HR-BG-RO	NL	AT-CH	
Cat.	II2H3+	II2H3B/P	II2L3B/P	II2H3B/P	
P n	20,50/67	20,30/30	25,30,30	20,50/50	mbar

∑Qn (Hi)		KW	G20	m³/h	G30	Kg/h
			G25	m³/h	G31	Kg/h

2.2 EINZUHALTENDE GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften.
- Die Bestimmungen der Gaslieferstelle, bei welcher vor der Installation die entsprechende Unbedenklichkeitserklärung anzufordern ist.
- Die Normen “Installation von Gasanlagen”.
- Die Normen “Installation von Elektroanlagen”.
- Die Bestimmung der Stromlieferstelle.
- Die Hygienenormen.

2.3 INSTALLATIONSORT

- Das Gerät muß in einem ausreichend durchlüftetem Raum installiert werden. (Dieses Gerät bedarf einer Absaugkraft von mindestens 2 m^3/h • kW Wärmeleistung).
- Bei der Installation dieses Gerätes sind die Sicherheitsvorschriften des Landes einzuhalten, in dem das Gerät aufgestellt wird.

2.4 AUFSTELLUNG

- Die einzelnen Geräte können alleine aufgestellt werden, oder aber in der Kombination mit anderen Geräten unserer Produkteserie
- Diese Gerät eignet sich nicht für den Schrankeinbau.
- Der von den Seitenwänden einzuhaltende Mindestabstand beträgt 10 cm; bei geringeren Abständen oder wenn das Wand- zw. Bodenmaterial nicht feuerfest ist, muß unbedingt ein Wärmeschutzstoff aufgebracht werden.

2.5 TABELLE II: TECHNISCHE DATEN ÜBER: GAS, DRUCK, DÜSEN DES KLEINEN BRENNERS, LEITFLAMME UND KLEINSTSTUFEN-EINSTELLSCHRAUBE - GASHERDE

LAND	DÜSEN-KATEGO-RIE	GASART	GAS-VORDRUCK mbar			KLEINER BRENNER		BY-PASS PEL	BY-PASS COPRECI	LEIT-FLAMME	GASDRUCK AN DER DÜSE MIT 21 S		NENNWÄRME-LEISTUNG kW (1)		GASVERBRAUCH (15°C)	
			Nenndr.	Min.	Max.	Ø mm. Typ MARKIERT	P.L.E. X mm.	Ø mm. MARKIERT		Ø mm. MARKIERT	Max. mbar	Min. mbar	100%	Mind. Wär. leist.	l/h	g/h
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	2H 2E	**G 20**	**20**	17	25	**140 K**	F	**85**	**90**	**35**	19,8	2,2	3,5	ca. 33% 1,35	371	-
DEUTSCHLAND	2LL	**G 25**	**20**	17	25	**145/250 K**	F	**85**	**90**	**35**	19,5	2,0	3,5	1,35	431	-
FRANKREICH BELGIEN	2E+	**G 20*** **G 25**	**20** **25**	17 17	23 30	**140 K**	F	**85**	**90**	**35**	19,8 24,7	2,2 3,1	3,5	1,35	371 394	-
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	3B/P	**G 30*** **G 31**	**50**	42,5	57,5	**78 K**	F	**50**	**50**	**21**	49,8	7,5	3,5	1,35	108 125	276 239
FRANKREICH BELGIEN	3+	**G 30** **G 31**	**29** **37**	20 25	35 45	**95 K**	F	**55**	**55**	**21**	28,8 36,9	3,3 4,3	3,5	1,25	108 142	276 272

P.L.E. = Primärlufteinstellung (1) Einschließlich der Wärmeleistung der Leitflamme ca. 200 W. Düsenmarkierung Ø 1/100 mm
*Ausgeschlossen Druckregler K = kurze Düse F = Fix

TABELLE II: TECHNISCHE DATEN ÜBER: GAS, DRUCK, DÜSEN DES MITTLEREN BRENNERS, LEITFLAMME UND KLEINSTSTUFEN-EINSTELLSCHRAUBE - GASHERDE

LAND	DÜSEN-KATEGO-RIE	GASART	GAS-VORDRUCK mbar			MITTLERER BRENNER		BY-PASS PEL	BY-PASS COPRECI	LEIT-FLAMME	GASDRUCK AN DER DÜSE MIT 21 S		NENNWÄRME-LEISTUNG kW (1)		GASVER-BRAUCH (15°C)	
			Nenn-dr.	Min.	Max.	Ø mm. Typ MARKIERT	P.L.E. X mm.	Ø mm. MARKIERT		Ø mm. MARKIERT	Max. mbar	Min. mbar	100%	Mind. Wär. leist.	l/h	g/h
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	2H 2E	**G 20**	**20**	17	25	**175 K**	F	**110**	**115**	**35**	19,7	2,4	6,0	2,15	635	-
DEUTSCHLAND	2LL	**G 25**	**20**	17	25	**190/250 K**	F	**115**	**130**	**35**	19,2	2,5	6,0	1,9	739	-
FRANKREICH BELGIEN	2E+	**G 20*** **G 25**	**20** **25**	17 17	23 30	**175 K**	F	**110**	**115**	**35**	19,7 24,3	2,4 3,5	6,0	2,1	635 676	-
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	3B/P	**G 30*** **G 31**	**50**	42,5	57,5	**105 K**	F	**65**	**65**	**21**	49,5	5,7	6,0	2,15	186 214	473 410
FRANKREICH BELGIEN	3+	**G 30** **G 31**	**29** **37**	20 25	35 45	**115 K**	F	**75**	**75**	**21**	28,9 36,9	4,4 5,7	6,0	2,15	186 243	473 466

P.L.E. = Primärlufteinstellung (1) Einschließlich der Wärmeleistung der Leitflamme ca. 200 W. Düsenmarkierung Ø 1/100 mm
*Ausgeschlossen Druckregler K = kurze Düse F = Fix

TABELLE II: TECHNISCHE DATEN ÜBER: GAS, DRUCK, BACKOFEN-BRENNERDÜSEN, LEITFLAMME UND KLEINSTSTUFEN-EINSTELLSCHRAUBE - GASHERDE

LAND	DÜSEN-KATEGO-RIE	GASART	GAS-VORDRUCK mbar			BACKOFEN-BRENNER		BY-PASS PEL	BY-PASS SAABAF	LEIT-FLAMME	GASDRUCK AN DER DÜSE MIT 25 ST		NENNWÄRME-LEISTUNG kW (1)		GASVERBRAUCH (15°C)	
			Nenn-dr.	Min.	Max.	Ø mm. Typ MARKIERT	P.L.E. X mm.	Ø mm. MARKIERT		"TARGHET" MARKIERT	Max. mbar	Min. mbar	100%	Mind. Wär. leist.	l/h	g/h
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	2H 2E	**G 20**	**20**	17	25	**185 K**	15	**95**	**95**	**36**	18,4	1,3	6,0	1,55	634	-
DEUTSCHLAND	2LL	**G 25**	**20**	17	25	**190/350L**	15	**105**	**105**	**36**	18,2	1,3	6,0	1,55	738	-
FRANKREICH BELGIEN	2E+	**G 20* G 25**	**20 25**	17 17	25 30	**185 K**	15	**95**	**95**	**36**	18,4 22,5	1,3 1,7	6,0	1,55	634 676	-
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	3B/P	**G 30* G 31**	**50**	42,5	57,5	**105 K**	15	**55**	**55**	**19**	49,7	3,3	6,0	1,55	186 215	473 408
FRANKREICH BELGIEN	3+	**G 30 G 31**	**29 37**	20 25	35 45	**125 K**	15	**65**	**65**	**19**	28,7 36,9	1,8 2,5	6,0	1,55	186 245	473 466

P.L.E. = Primärlufteinstellung (1) Einschließlich der Wärmeleistung der Leitflamme ca. 200 W. Düsenmarkierung Ø 1/100 mm
*Ausgeschlossen Druckregler K = kurze Düse F = Fix

TABELLE II: TECHNISCHE DATEN ÜBER: GAS, DRUCK, GLÜHPLATTEN-BRENNERDÜSEN, LEITFLAMME UND KLEINSTSTUFEN-EINSTELLSCHRAUBE (GILT FÜR ALLE GASHERDE)

LAND	DÜSEN-KATEGORIE	GASART	GAS-VORDRUCK mbar			GLÜHPLATTEN-BRENNER		BY-PASS	LEIT-FLAMME	GASDRUCK AN DER DÜSE MIT 25ST		NENNWÄRME-LEISTUNG kW (1)		GASVER-BRAUCH (15°C)	
			Nenndr.	Min.	Max.	Ø mm. Typ MARKIERT	P.L.E. X mm.	Ø mm. MARKIERT	"TARGHET" MARKIERT	Max. mbar	Min. mbar	100%	Mind. Wär. leist.	l/h	g/h
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	2H 2E	**G 20**	**20**	17	25	**170K**	20	**95**	**27**	19,2	1,5	5,5	1,55	582	-
DEUTSCHLAND	2LL	**G 25**	**20**	17	25	**185/250K**	20	**100**	**27**	18,9	1,5	5,5	1,40	676	-
FRANKREICH BELGIEN	2E+	**G 20* G 25**	**20 25**	17 17	23 30	**170K**	20	**95**	**27**	19,2 24,1	1,5 2,1	5,5	1,55	582 620	-
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	3B/P	**G 30* G 31**	**50**	42,5	57,5	**100/250K**	20	**55**	**14**	49,7	3,6	5,5	1,55	170 196	433 376
FRANKREICH BELGIEN	3+	**G 30 G 31**	**29 37**	20 25	35 45	**115K**	20	**65**	**19**	28,8 36,8	2,4 3,0	5,5	1,55	170 223	433 127

P.L.E. = Primärlufteinstellung (1) Einschließlich der Wärmeleistung der Leitflamme ca. 200 W. Düsenmarkierung Ø 1/100 mm
*Ausgeschlossen Druckregler K = kurze Düse F = Fix

2.6 ANSCHLUSS AN DIE GASANLAGE

- Das Gerät ist mit einem Gas mit den in der Tabelle II enthaltenen Eigenschaften und Druckwerten zu versorgen.
- Den Gasdruck mißt man bei eingeschaltetem Brenner an der Anfangsdruckentnahme (siehe Abb. 1 und Art. 3.5.1).
- Das Gerät ist für den Betrieb mit Methangas H G20-20 mb geprüft und voreingestellt.

* **MERKE: Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes, empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.**

- Der Anschluß an das Gasversorgungsnetz muß mit einem Metallrohr mit einem angemessenen Durchmesser erfolgen, wobei ein typengeprüfter Sperrhahn vorgeschaltet werden muß.
- Nach erfolgtem Anschluss an die Gasleitung mit entsprechenden Geräten oder Seifenwasser kontrollieren, dass an den Verbindungsstellen keine Leckagen bestehen.

2.6.1 ABGASUNG IN EINE RAUCHHAUBE. GERÄTTYP: A1

Das Gasgerät muß unter einer Rauchhaube mit normengerechten Anlageneigenschaften aufgestellt werden. (Dieses Gerät bedarf einer Absaugkraft von mindestens 2 m3/h • kW Wärmeleistung).
Die Küchendurchlüftung kontrollieren: sie muß den geltenden Normen entsprechen.

2.6.2 ERREICHEN DER NENNWÄRMELEISTUNG

Kontrollieren Sie, ob das Gerät für die den Gasnetzwerten entsprechende Gasart, Druck und Kategorie voreingestellt ist.
Diese Angaben befinden sich auf der Verpackung und/oder auf dem Geräteschild.
Wenn das Gerät für eine andere Gas- und Druckart voreingestellt ist, muß vorher eine Umrüstung für den Betrieb mit einer anderen Gasart stattfinden.
Siehe hierzu Tabelle II für die Düse, die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die Primärlufteinstellung (Xmm), die Leitflammendüse und den Druck an der Düse des Hauptbrenners.

MERKE: Die Namen der Düsen “2H” und “3+” sind auf der linken Seite der Tabelle II ersichtlich.
2H = G 20 - 20 mb
3+= G 30 - 29 mb und/oder G 31 - 37 mb, eine Gas/Druck-Paarung.
Die Tabelle II zeigt die Gas- und Druckarten für alle Brenner und die entsprechenden Düsen, den Abstand Xmm der Primärlufteinstellung (siehe Abb. 3), die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die Leitflammendüse, den Höchst- und Mindestdruck an der Düse, die Höchst- und Mindestwärmeleistung und den Gasverbrauch in l/h (15°C) oder in g/h im Falle von Flüssiggas.

ACHTUNG: Wenn der “dynamische” Vordruck des Gases am Gerät geringer ist als der Mindestdruck laut Tabelle II, darf der Anschluß nicht erfolgen: der Installateur muß der Gaslieferstelle außerdem mitteilen, daß der Netzdruck zu schwach ist.

MERKE: Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes (z.B. bei G 20 _ 22 mb), empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.
Wenn der Netzdruck den Höchstdruck der Tabelle II überschreitet (z.B. bei G 20 _ 25 mb), die Gaslieferstelle verständigen.
Kontrollieren, ob der Eingangsdruck und der Druck an der Düse mit den Werten laut Tabelle II übereinstimmen.

2.7 KONTROLLE DES DRUCKES

KONTROLLE DES VORDRUCKES (Pe) Abb. 1
Der Druck wird mit einem Manometer 0÷80 mb (Genauigkeit mindestens 0,1 mb) gemessen.
Die Druckentnahmestelle Abb. 1 befindet sich auf der Gasrampe G 1/2” hinter dem Schaltbrett; die Schraube (A) der Druckentnahmestelle (B) losschrauben, den Silikongummischlauch im Manometer anschließen, den Brenner anzünden (Abb. 3 Pos. 4) und den “dynamischen” Vordruck ermitteln.
Die Schraube (A) mit einem Gasdichtring (C) wieder montieren und die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

KONTROLLE DES DRUCKES AN DER DÜSE (Pi) Abb. 2
Die Druckentnahmestelle befindet sich oberhalb des Düsenhalters (Abb.2).
Der Silikongummischlauch eignet sich für hohe Temperaturen und muß mit Stanniol ummantelt werden, damit er nicht verbrennt.

2.7.1 EINSTELLUNG DER “ALLGEMEINEN” WÄRMELEISTUNG

Die eventuelle Umrüstung auf eine andere Gasart muß durch einen befugten Installateur oder eine berechtigte Dienststelle erfolgen. Folgende Wärmeleistungen können zu kontrollieren sein:

- die Nennwärmeleistung auf dem Schild
- die Spitzenwärmeleistung in der Höchststellung
- die Mindestwärmeleistung in der Kleinststellung.

Zu allererst kontrollieren, ob das Gerät bereits zur Aufnahme der im Gasnetz verfügbaren Gasart vorbereitet ist und im Falle der Notwendigkeit einer Umrüstung die Markierung auf den Düsen, sowie auch die Kleinststellungs-Einstellschraube und By-Pass gut mit der Tabelle II Einspritzdüsen Kap. 2.5 vergleichen.

2.7.2 EINSTELLUNG DER MINDESTWÄRMELEISTUNG

Die Wärmeleistung der richtigen Kleinststufe erzielt man mittels der “kalibrierten” Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die laut Tabelle II Einspritzdüsen Kap. 2.5 ganz eingeschraubt werden muß.
Der Backofen muß mindestens 20 Minuten lang mit dem Drehknopf auf Stellung Höchststufe vorgewärmt werden und danach ist der Knopf auf die Kleinststufe.
Den Druck an der Düse und die Mindestwärmeleistung überprüfen.

2.7.3 KONTROLLE FÜR DEN BETRIEB MIT FLÜSSIGGAS

Kontrollieren, ob die montierten Düsen mit den Werten in den Tabellen II Kap. 2.5 übereinstimmen.
Überprüfen, ob der Eingangsdruck mit den Werten in der Tabelle II übereinstimmt.
Kontrollieren, ob die Flüssiggasanlage zwei Druckregler mit ausreichender Kapazität besitzt und ob die Verdampfungskapazität als ausreichend betrachtet werden kann.
Siehe auch die Herausgabe “Installationsnormen und Eigenschaften der Flüssiggasanlagen”.

2.7.4 BETRIEBSKONTROLLE

- Das Gerät laut Gebrauchsanleitungen in Betrieb setzen.
- In Übereinstimmung mit den örtlich geltenden Normen kontrollieren, daß keine Gasleckagen vorhanden sind.
- Kontrollieren, daß der Leitflammenbrenner und der Hauptbrenner jeweils anzünden und zwischenzünden.
- Überprüfen, daß die Abgase ordnungsgemäß abgelassen werden.
- Auf einem Klebeschild notieren, auf welches Gas und welchen Druck das Gerät eingestellt wurde und das Klebeschild dann auf dem Geräteschild aufkleben.

2.8 VORBEREITUNG DES VERWENDERS

Dem Verwender müssen unter Verwendung des Anleitungshandbuches der Betrieb und der Gebrauch des Gerätes sowie eventuelle Änderungen erklärt werden.
Das Anleitungshandbuch im Besitz des Verwenders lassen und ihm erklären, daß er es für späteres Nachschlagen verwenden muß.

3. STROMANSCHLUSS

NUR FÜR GERÄTE MIT ELEKTRO-BACKOFEN

Der Stromanschluß darf nur durch befugtes und sachverständiges Personal und in Übereinstimmung mit den CEI-Normen durchgeführt werden. Vor Beginn der Anschlußarbeit müssen die in diesem Handbuch in der Tabelle der technischen Daten und auf dem Typenschild und im Schaltplan enthaltenen Angaben durchgesehen werden.

Es muß ein fester Anschluß durchgeführt werden.

An das Klemmenbrett gelangt man durch das Abmontieren der linken Seitenwand und dessen Lage ist bei jedem Modell im entsprechenden Handbuch und auf dem Untergestell des Backofens selbst eingetragen.

WICHTIG: Dem Gerät muß ein allpoliger Stromnetzausschalter mit einem Kontaktabstand von wenigstens 3 mm vorgeschaltet werden, z.B.:

- ein manueller Schalter mit angemessener Leistung und mit Schmelzsicherungen
- ein Selbstausschalter mit entsprechendem Fehlerstrom-Schutz.

3.1 ERDANSCHLUSS

Das Gerät muß unbedingt geerdet werden.

Hierzu müssen die mit dem Symbol (⏚)gekennzeichneten Klemmen des Leitungseingangs auf dem Klemmenbrett an einen leistungsfähigen Erdanschluß angeschlossen werden, der den geltenden Normen entsprechen muß.

SPEZIFISCHE HINWEISE

Das Gerät ist vom elektrischen Standpunkt aus nur dann sicher, wenn es in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften zur Stromsicherheit ordnungsgemäß an eine leistungsfähige Erdanlage angeschlossen ist. Der Hersteller übernimmt bei Nichteinhaltung dieser Unfallschutznorm keine Verantwortung

Diese grundlegend wichtige Sicherheitsanforderung muß überprüft werden und im Zweifelsfall für eine sorgfältige Anlagenkontrolle durch sachverständiges Personal gesorgt werden.

Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf das Fehlen der Anlagenerdung zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.

ACHTUNG: DER ERDLEITER (gelb-grün) DARF NIE UNTERBROCHEN WERDEN.

3.2 VERSORGUNGSKABEL

Das Gerät wird für eine der folgenden Spannungen aufnahmebereit geliefert: 3N AC 380...415V; 3 AC 220...240V; 1N AC 220...240V 50 Hz.

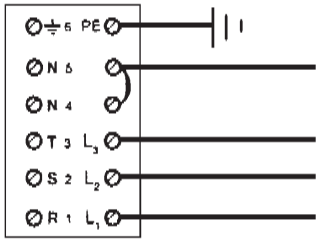
Das biegsame Kabel für den Stromnetzanschluß darf keine geringeren Eigenschaften als die des mit Gummi isolierten Typs H07RN-F besitzen. Das Kabel muß durch den Kabelhalter eingefügt und gut befestigt werden. Außerdem darf die Anschlußspannung bei in Betrieb stehendem Gerät nicht mehr als ±10% vom Nennspannungswert abweichen.

3.3 ÄQUIPOTENTIALSYSTEM

Das Gerät muß zu einem Äquipotentialsystem gehören, dessen Leistungsfähigkeit nach den geltenden Normen überprüft werden muß. Die mit dem “Äquipotential”-Schild gekennzeichnete Schraube befindet sich auf dem Untergestell nahe dem Klemmenbrett.

3.4 ANSCHLUSS AN DAS STROMVERSORGUNGSNETZ

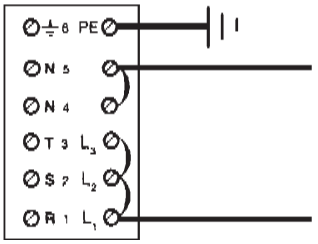
3N AC 380...415 V 50/60 Hz



PE (Erde) gelb-grün
N (NP) hellblau
L_3 (T) schwarz
L_2 (S) schwarz
L_1 (R) braun

AC 220...240 V 50 Hz

240 V Elemente



PE (Erde) gelb-grün
N (NP) hellblau
L_1 (R) braun

3.5 ANSCHLUSS AN DIE VERSCHIEDENEN STROMVERTEILUNGSNETZE

MODELL	C4GF7-SP		C6GFA11-SP	
BETRIEBSSPANNUNG	KABELANZ mm²	SPITZEN-STROM A/f	KABELANZ mm²	SPITZEN-STROM A/f
3N AC 380 - 415 V 50-60 HZ	4 x 2,5	16,5		
1N AC 220 - 240 V 50-60 HZ			3 x 2,5	11,3

* = 230V ~ 50/60 Hz

3.5.5 ELEKTRISCHE ANLEITUNGEN

3.5.6 VERWENDUNG DES STATISCHEN ELEKTROBACKOFENS

3.5.7 SYMBOLE AUF DEM BACKOFENDREHSCHALTER

Backofen aus

Oberes Heizelement eingeschaltet 1500W

Oberes und unteres Heizelement 3800W mit Thermostatkontrolle 100 - 290 °C.

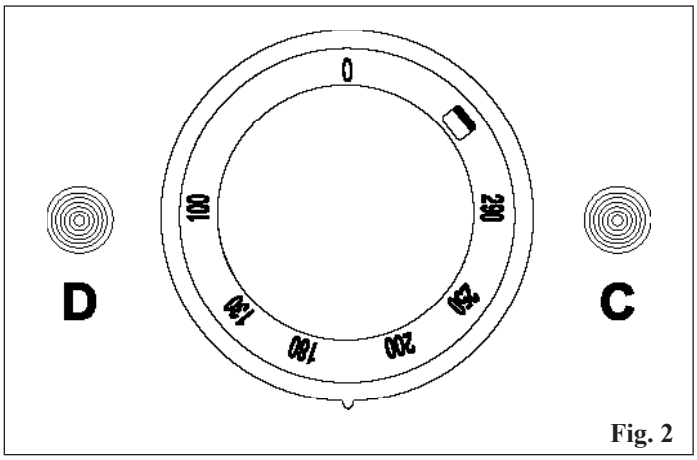


Fig. 2

HINWEIS

- Vor Einschaltung des Backofens sicherstellen, daß sich keine Plastik-, Papier- oder Kartontüten oder dergleichen im Garraum befinden.

3.5.8 GEBRAUCH DES UMLUFT-ELEKTROBACKOFENS

- Den Drehschalter (Pos. A - Abb. 2) im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur drehen.
- Die grüne Kontrollampe leuchtet zur Anzeige der Backofeneinschaltung auf.
- Die aufleuchtende orange Kontrollampe (Pos. G - Abb. 2) weist darauf hin, daß der Thermostat in Funktion getreten ist und der Ofen somit Wärme verlangt. Die orange Kontrollampe erlischt, sobald im Garraum die gewünschte bzw. auf dem Drehschalter (Pos. A - Abb. 2) eingestellte Temperatur erreicht ist. Nun können die Speisen in den Garraum gestellt werden.
- Die Ofentür muß in dieser Phase vollständig geschlossen sein.

3.5.9 SYMBOLE AUF DEM DREHSCHALTER DES BACKOFENS

(O) Ofen ausgeschaltet

Gebläse

HINWEIS
- Vor Einschaltung des Backofens sicherstellen, daß sich keine Plastik-, Papier- oder Kartontüten oder dergleichen im Garraum befinden.

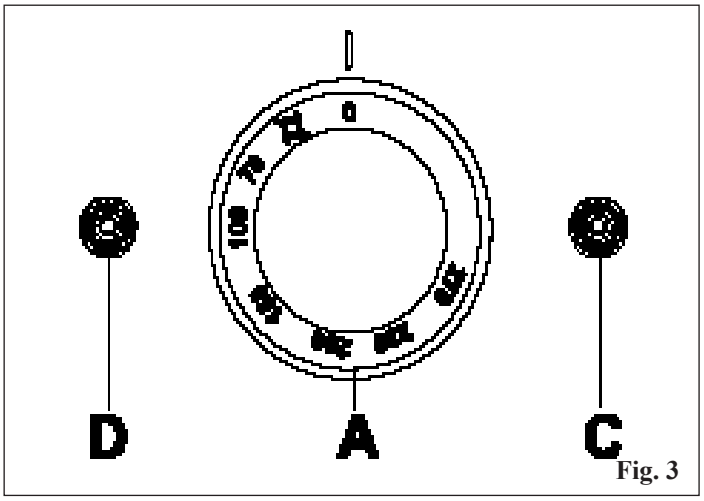


Fig. 3

3.6 GEBRAUCH DES UMLUFTBACKOFENS

- Den Drehschalter (Pos. A - Abb. 3) im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur drehen.
- Die grüne Kontrollampe leuchtet zur Anzeige der Backofeneinschaltung auf.
- Die aufleuchtende orange Kontrollampe (Pos. C - Abb. 3) weist darauf hin, daß der Thermostat in Funktion getreten ist und der Ofen somit Wärme verlangt. Die orange Kontrollampe erlischt, sobald im Garraum die gewünschte bzw. auf dem Schalter (Pos. A - Abb. 3) eingestellte Temperatur erreicht ist. Nun können die Speisen in den Garraum gestellt werden. Die Ofentür muß in dieser Phase vollständig geschlossen sein.
- Um den Ofen am Ende des Backvorganges auszuschalten, einfach die “0” auf dem Drehschalter bis auf den Zeiger drehen.

EIGENSCHAFTEN DES BACKOFENS MIT HEISSLUFTBETRIEB

Die Ofenerwärmung erfolgt mit einem hinteren Heizwiderstand und einem Motorgebläse, das die Heißluft gleichmäßig im Garrauminnern verteilt.
Die Temperatur im Ofeninnern wird von einem Thermostat aufrecht erhalten, der den Heizwiderstand abstellt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und ihn wieder einschaltet, wenn die Temperatur um einige Grade gesunken ist.

BACKEN IM BACKOFEN MIT HEISSLUFTBETRIEB

Dank der homogenen Heißluftbelüftung, können auf den 3 Stufen der Seitengitters verschiedene Speisearten im Ofen gekocht werden. Außerdem erfolgt der Kochvorgang mit dem Heißluftsystem schneller als im statischen Backofen. Es ist daher zu beachten, daß die normalerweise in den Kochbüchern angegebene Kochtemperatur um 15°-20°C zu verringern ist.

GRILLEN

Die gewünschte Kochtemperatur auf dem Backofen-Drehschalter (Pos. A - Abb. 3) einstellen. Abwarten, bis diese Temperatur erreicht ist, d.h. bis die orange Kontrollampe (Pos. C - Abb. 3) erlischt.
Nun das zu grillende, leicht ölgefettete Fleischstück im Backofen auf den Rost legen (Rost in der mittleren Stufe) und eine Fangschale unter den Rost stellen, um den Ofen nicht zu stark zu verschmutzen.
Der Heißluftumlauf rund um die zu kochenden Speisen erzeugt ein rasches äußerliches Anschmoren, sodaß der Saft nicht aus den Speisen austreten kann. Das Wenden der Speisen während der Kochzeit ist daher absolut nicht erforderlich.

WICHTIG

Vor der Erstverwendung des Backofens wird empfohlen, ihn bei geschlossener Tür **30 - 40** Minuten lang mit der Höchsttemperatur zu beheizen, um eventuelle Ölreste zu verbrennen, die unangenehme Gerüche entwickeln könnten.

PRAKTISCHE TIPS ZUM BACKEN (MIT HEISSLUFTBETRIEB)

Speisen	°C-Temperatur	Minutenzeit
Teigwaren		
Gefüllte Cannelloni	130	20
Lasagne	150	50
Pastete mit Makkeroni oder Cappelletti	175	45
Eierauflauf	175	25
Fleisch		
Kalbsbraten (1 kg)	160	120 - 150
Lammbraten	160	60 - 90
Schweinebraten	170	50 - 60
Gebratener Fasan	160	60 - 90
Huhn	160	60 - 90
Fisch (1 kg)	170	30 - 40
Süßwaren		
Kekse mit Backpulver	160	20 - 25
Mürbteig	175	20 - 25
Meringen	100	30 - 35
Biskuit	150	20 - 25
Obstkuchen	150	50 - 60
Fladen	150	40 - 50
Obst-Sterilisierung	200	20 - 30
Gemüse-Sterilisierung	200	20 - 30
Pizza	220	20 - 30
Brot	250	20 - 30

Wichtig: Die angegeben Zeiten und Temperaturen gelten nur richtweise und können nach eigener Erfahrung und individuellem Geschmack geändert werden.

4. UMRÜSTUNG FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN

4.1 KOCHFELD

- Die Roste, Flammentrenner und den Brennerkörper abnehmen.
- Die Drehknopf abnehmen.
- Das Stirnbrett abmontieren.

AUSTAUSCHEN DER KOCHFELD-BRENNERDÜSE
Die Düse (Abb. 2 Pos. 2) des Brenners mit der für die gewählte Gasart geeigneten Düse austauschen (12er-Schlüssel) und dabei die Tabelle II Einspritzdüsen Kap. 2.5 befolgen.

AUSTAUSCHEN DER DÜSE DES KOCHFELD-LEITFLAMMENBRENNERS
- Die beiden Sperrplättchen (Abb. 3 Pos. 4) mit einem 4mm-Inbus-Steckschlüssel abmontieren.
- Den Kopf des Leitflammenbrenners heben (Abb. 3 Pos. 5).
- Die Düse (Abb. 3 Pos. 4) des Leitflammenbrenners mit der für die gewählte Gasart geeigneten Düse austauschen und dazu den 5er-Schlüssel verwenden und die Tabelle II Einspritzdüsen Kap. 2.5 beachten.
- Vor Montage des Kopfes (Abb. 3 Pos. 5) die Primärluft durch das Drehen ihres Einstellers (Abb. 3 Pos. 6) einregulieren. Die Leitflamme anzünden und die Höhe und Qualität der Flamme kontrollieren, die weder zu schwach noch zu straff sein darf, etwa 20 mm messen und sich fast vom Kopf abheben soll, ohne jedoch an der Spitze gelb zu sein (Flüssiggas).

AUSTAUSCHEN DER KLEINSTSTELLUNGS-EINSTELLSCHRAUBE: BY-PASS
- Die Einstellschraube der Mindestwärmeleistung By-Pass (Abb. 2 Pos. 1) mit der für die gewählte Gasart geeigneten Schraube ersetzen, unter Einhaltung der Tabelle II Einspritzdüsen Kap. 2.5.

  In der Kleinststellung muß die Wärmeleistung etwa 30% der Nennwärmeleistung betragen. Beim schnellen Drehen des Knopfes von der Höchststellung ( ) auf die Kleinststellung ( ) darf der Brenner nicht erlöschen oder rückschlagen.

4.2 BACKOFEN

AUSTAUSCHEN DER BACKOFEN-BRENNERDÜSE
Nach Entfernen der Backofenbodenplatte das Schutzgehäuse abmontieren.
- Die Brennerdüse mittels eines 12er-Schlüssels (Abb. 4 Pos. 4) mit der für die gewählte Gasart geeigneten Düse ersetzen und dabei die Tabelle II Einspritzdüsen Kap. 2.5 befolgen.

AUSTAUSCHEN DER LEITFLAMMENBRENNERDÜSE
MERKE: Es empfiehlt sich, die Glühkerze sofort abzumontieren, damit sie nicht bricht.
Die Mutter mit einem 10 mm-Schlüssel ausschrauben (Abb. 4 Pos. 2) und die Düse (Abb. 4 Pos. 1) abmontieren. Die Düse ist am Doppelkegel angehakt (Abb. 4 Pos. 3).
Die Leitflammendüse (Abb. 4 Pos. 1) mit der anderen, dem zu verwendenden Gas entsprechenden Düse austauschen (siehe hierzu Tabelle II Einspritzdüsen Kap. 2.5).
Die Mutter mit einem 10 mm-Schlüssel gut festziehen und die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

EINSTELLEN DES BACKOFENBRENNERS
Die auf dem Thermostat befindliche Kleinststellungs-Einstellschraube (Abb. 5 Pos. 11) mit der für die gewählte Gasart geeigneten Schraube ersetzen (Tabelle II Einspritzdüsen Kap. 2.5). By-Pass bis zum Anschlag eindrehen.
Die Primärlufteinregulierung erfolgt durch das Einstellen des Primärlufteinstellers (Abb. 4 Pos.8) laut Angaben der Tabelle

II Einspritzdüsen Kap. 2.5.
Nach der Abstandseinstellung mit der Schraube sperren; nach Montage der Schraube für die Druckentnahme den Schutz wieder montieren.

4.3 KOCHPLATTE

AUSTAUSCHEN DER LEITFLAMMENBRENNERDÜSE

MERKE: Es wird empfohlen, die sofort Glühkerze abzunehmen, damit sie nicht bricht. Zum Austauschen der Leitflammen-Einspritzdüse die Mutter (Abb. 6 Pos. 7) mit einem 10er-Schlüssel losschrauben und die Einspritzdüse (Abb. 6 Pos. 6) mit der für den gewählten Gastyp entsprechenden Düse ersetzen (siehe hierzu die Angaben in der Tabelle II Einspritzdüsen Kap. 2.5).

AUSTAUSCHEN DER BRENNERDÜSE

Die Brennerdüse (Abb. 6 Pos. 1) mit der laut Tabelle II Einspritzdüsen Kap. 2.5 für die gewählte Gasart entsprechenden Düse ersetzen.
Den Leitflammenbrenner (Abb. 6 Pos. 5) durch das Drehen des Drehknopfes Abb. 8 auf die Stufe ( ) anzünden, den Brenner (Abb. 6 Pos. 4) durch das Drehen des Drehknopfes auf die Stufe 8 anzünden, die Schraube (Abb. 6 Pos. 2) lockern, die Flamme durch das Einwirken auf die Einstellbuchse (Abb. 3 Pos. 3) einregulieren und für jede Gasart die Primärluft (P.L.E.) mit Xmm einstellen (siehe Tabelle II Einspritzdüsen Kap. 2.5).

AUSTAUSCHEN DER KLEINSTSTUFEN-EINSTELLSCHRAUBE "BY-PASS"

Die Kleinststufen-Einstellschraube (Abb. 5 Pos. 11) auf dem Temperaturregler mit der Schraube ersetzen, die laut Tabelle II Einspritzdüsen Kap. 2.5 der gewählten Gasart entspricht.
Die Einstellschraube der Kleinststufe bzw. By-Pass bis zum Anschlag eindrehen.

Nachdem die Düsen ausgewechselt wurden, auf das vorhandene Etikett das der Maschine mitgelieferte Etikette mit der neuen Gasart anbringen."

5. ANWEISUNGEN AN DEN VERWENDER

ANZÜNDEN DES KOCHFELDBRENNERS

- Zum Anzünden der Kochfeldleitflamme den Drehknopf (Abb. 7) bis auf das Symbol ( ) nach links drehen, auf dieser Stellung stark auf ihn drücken und die Leitflamme anzünden. Noch etwa 20 Sekunden lang auf ihn drücken: beim Loslassen muß die Leitflamme angezündet bleiben, ansonsten ist der Vorgang zu wiederholen.

  Zum Anzünden des Brenners den Knopf für die Höchstsstellung auf ( ) und für die Kleinststellung auf ( ) drehen. Sollen die Brenner ganz gelöscht werden, den Knopf auf (●) drehen.r.

Anmerkungen: Es wird empfohlen, den Reduzierrost auf dem Brenner zu verwenden.

EMPFOHLENE BEHÄLTER

Brennertyp	6 kw	3,5 kw
Empfohlener Mindestdurchmesser	220mm	200mm
Empfohlener Höchstdurchmesser	380mm	300mm

ANZÜNDEN DER KOCHPLATTENBRENNER

- Zum Anzünden der Kochplattenleitflamme den Drehknopf (Abb. 8) drücken und bis auf das Symbol ( ) nach links drehen, auf dieser Stellung stark auf den Knopf drücken und durch das gleichzeitige Drücken des Piezozündknopfes die Leitflamme anzünden; der letztgenannte Knopf befindet sich auf dem Schaltbrett. Der Leitflammenbrenner ist durch das Loch auf dem Schaltbrett sichtbar.

  Den Drehknopf noch etwa 20 Sekunden lang gedrückt halten und dann loslassen. Die Leitflamme muß angezündet bleiben. Wenn nicht, den Zündvorgang wiederholen.

- Zur Brennerlöschung den Knopf wieder auf die Stellung ( ) drehen und um das Gerät ganz auszuschalten den Knopf auf (●) drehen.

ANZÜNDEN DER KOCHPLATTENBRENNER

- Zum Anzünden der Kochplattenleitflamme den Drehknopf (Abb. 8) drücken und bis auf das Symbol ( ) nach links drehen, auf dieser Stellung stark auf den Knopf drücken und durch das gleichzeitige Drücken des Piezozündknopfes die Leitflamme anzünden; der letztgenannte Knopf befindet sich auf dem Schaltbrett. Der Leitflammenbrenner ist durch das Loch auf dem Schaltbrett sichtbar.

  Den Drehknopf noch etwa 20 Sekunden lang gedrückt halten und dann loslassen. Die Leitflamme muß angezündet bleiben. Wenn nicht, den Zündvorgang wiederholen.
- Zum Anzünden und Einstellen des Brenners den Drehknopf auf die gewünschte Stellung drehen. Die Stellungen von 8 bis 1 entsprechen den folgenden etwaigen Backofentemperaturen:

POS. 8 = 260°C	POS. 4 = 165°C
POS. 7 = 235°C	POS. 3 = 165°C
POS. 6 = 210°C	POS. 2 = 165°C
POS. 5 = 185°C	POS. 1 = 165°C

- Zur Brennerlöschung den Knopf wieder auf die Stellung ( ) drehen und um das Gerät ganz auszuschalten den Knopf auf (●) drehen.

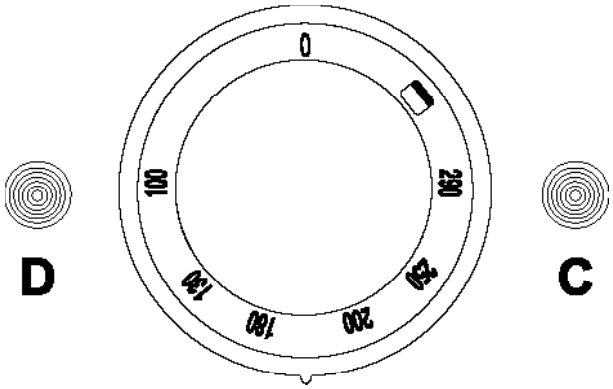
5.1 VERWENDUNG DES ELEKTRO-BACKOFENS

BETRIEB DES ELEKTRO-BACKOFENS UND ERKLÄRUNG DER SYMBOLE AUF DEM DREHKNOPF

● Backofen aus

Oberes Heizelement eingeschaltet 1500W

Oberes und unteres Heizelement 5,3 kW
mit Thermostatkontrolle 100 - 290°C.



HINWEISE

- Vor dem Einschalten des Backofens sicherstellen, daß sich keine Plastiktüten oder Papier, Karton usw. darin befinden.
- den Hauptschalter der elektrischen Anlage einschalten.
- Zum Einschalten den Backofendrehknopf im Uhrzeigersinn bis auf die gewünschte Tempertur drehen.
- Während des Grillens muß die Backofentür offen gelassen werden.

VERWENDUNG DES BACKOFENS

- Den Knopf im Uhrzeigersinn drehen und die gewünschte Temperatur einstellen; die gelbe und die grüne Kontrollampe werden aufleuchten.
- Abwarten, bis die gelbe Kontrollampe erlischt, was vom Erreichen der eingestellten Temperatur im Backofen zeugt. Die Speisen hineinstellen und die Tür wieder schließen. Von Zeit zu Zeit den Gargrad der Speisen kontrollieren.
- Wenn die Speisen fertig sind, den Knopf in die entgegengesetzte Richtung wieder auf "0" drehen.

Merke: Die Speisen können auch einem unterschiedlichen Garungsprozess unterzogen werden, d.h. die Wärme kann am oberen oder unteren Teil des Backrohres konzentriert werden.

Dreht man den Knebel nach rechts auf das Symbol ( ), schaltet das obere Heizelement mit 1500 W Heizleistung ein; dreht man ihn auf 300°C, schalten beide Heizelemente (oben und unten) ein.

6. AUSTAUSCHEN DER WICHTIGSTEN BESTANDTEILE

Das Gerät muß mindestens zweimal pro Jahr kontrolliert werden. Zu kontrollieren sind: die Brenner, die Zündung, die Zwischenzündung, die Einstellung der Kleinst- und Höchststufe.

6.1 AUSTAUSCHEN DER BESTANDTEILE

Durchführung nur durch befugte technische Betreuungsstellen!

Vor dem Austauschen nachfolgender Bestandteile:

- den vorgeschalteten Gashahn zudrehen;
- die Drehknöpfe abnehmen;
- das Stirnbrett abmontieren;
- eventuell die Roste, Flammentrenner und Brenner abnehmen.

Nun können die wichtigsten Bestandteile ersetzt werden.

A) Thermoelement des Kochfeldes (Abb. 3)

- die Mutter (7) mit einem 8er-Schlüssel abmontieren;
- die Mutter (Abb. 2 Pos. 3) mit einem 9er-Schlüssel abmontieren;
- ein neues Thermoelement der gleichen Art in der umgekehrten Folge wieder montieren.

B) Brennerhahn des Kochfeldes (Abb. 2)

- die Mutter (3) mit einem 9er-Schlüssel abmontieren;
- alle Gasanschlüsse (4-5-6) abmontieren;
- in der umgekehrten Reihenfolge einen neuen Hahn montieren;
- Vorsicht auf das By-Pass! Die Einstellschraube der Kleinststellung By-Pass ersetzen oder umkehren.

WICHTIG: Mit Seifenblasen kontrollieren, daß keine Undichtigkeiten das Austreten von Gas erlauben. Der Anschluß muß absolut dicht sein!

C) Backofen-Thermostat (Abb. 5) "Nur bei Geräten mit Gas-Backofen".

Der Thermostat befindet sich auf der Zufuhrrampe.

- Das Thermoelement mit einem 19er-Schlüssel abmontieren;
- zuerst den Gasauslaß zu den Brennern (13 und 15) abmontieren;
- den mit einem Haltewinkel befestigten Wulst im Backofeninnern abmontieren;
- den Gaseinlaß (12) mit einem 9er-Schlüssel abmontieren;
- den neuen Thermostat in der umgekehrten Reihenfolge der Abmontage wieder einbauen;
- die Kleinststellungs-Einstellschraube "By-Pass" (11) auswechseln;
- den Wulst unter Verwendung seines Befestigungswinkels in den Backofen einmontieren.

WICHTIG: Mit Seifenblasen kontrollieren, daß keine Undichtigkeiten das Austreten von Gas erlauben. Der Anschluß muß absolut dicht sein!

D) Backofen-Thermoelement (Abb. 4 Pos. 6 und Abb. 5 Pos. 16)

- den Ofenboden herausnehmen;
- die Mutter auf dem Thermostat mit einem 9er-Schlüssel abnehmen (Abb. 5 Pos. 16);
- die Mutter (Abb. 4 Pos. 6) mit einem 10er-Schlüssel abnehmen;
- in umgekehrter Reihenfolge ein neues "Targhet"-Thermoelement einbauen.

WICHTIG: genormtes Thermoelement SIT: seiner Sperrung gegenüber um 4 oder 5 mm zurückhalten.

E) Glühkerze des Backofen-Leitflammenbrenners (Abb. 4 Pos. 5)

- den Ofenboden herausnehmen;
- das Hochspannungskabel abtrennen;
- die Mutter mit einem 10er-Schlüssel ausschrauben und die Glühkerze abmontieren;
- die neue Glühkerze in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

F) Piezozünder des Backofens und/oder der Platte

Der Zünder kann ganz leicht vom Backofenschaltbrett abmontiert werden:

- das Hochspannungskabel abtrennen;
- die Mutter mit einem 25er-Schlüssel losschrauben;
- den neuen Zünder in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

6.2 AUSTAUSCHEN DER BESTANDTEILE DES ELEKTRO-BACKOFENS

"Nur bei Modellen mit Elektro-Backofen".

Die unten beschriebenen Auswechslungen dürfen nur von "befugten Kundendienststellen" durchgeführt werden!!

Vor dem Austauschen von Bestandteilen:

- die Hochspannung zum Gerät durch den Trennschalter unterbrechen;
- den Drehknopf des elektrischen Thermostats abnehmen;
- das Stirnbrett abnehmen;
- eventuell den Ofenboden ausmontieren;
- eventuell die Ofentür abmontieren.

Nun können die wichtisten Bestandteile ausgetauscht werden:

A) Schalter und Thermostat des Backofens.

Das Stirnbrett in die Hand nehmen.

- die beiden M5-Schrauben abmontieren;
- den Thermostat des Umschalters abnehmen; der Thermostat ist mittels eines Befestigungswinkels am Umschalter angehakt;
- die beiden Lappen sorgfältig biegen und den Thermostat vom Umschalter abtrennen;
- den Wulst im Garrauminnern abmontieren, der mittels zweier Winkel befestigt ist;
- die Leiter unter Befolgung der Schaltplanweisungen abtrennen;
- den neuen Umschalter und den neuen Thermostat in der umgekehrten Reihenfolge schaltplangemäß montieren.

Achtung: der Umschalter und der Thermostat müssen geerdet sein (gelb-grüne Leiter).

B) Backofenwiderstände

Die Bestandteile können vom Backofeninnern aus abmontiert werden:

- die Leiter schaltplangemäß abtrennen;
- den neuen Widerstand in umgekehrter Reihenfolge schaltplangemäß einbauen.

Achtung: die Widerstände müssen geerdet sein (gelb-grüne Leiter).

C) Übertemperaturschalter

Wenn der Übertemperaturschalter während des Betriebes angesprochen wird, ist er defekt; er ist daher kaum möglich, daß er ausgetauscht werden muß.

7. WARTUNG UND REINIGUNG

- Die Teile aus Inox-Stahl täglich mit lauwarmem Seifenwasser säubern, reichlich nachspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Die Inox-Stahlteile dürfen absolut nicht mit herkömmlichen Metallwollen, Bürsten oder Stahlschabern geputzt werden, weil sich dadurch Eisenteilchen ablagern könnten, die verrosten und auf dem Gerät Roststellen bilden könnten. Eventuell kann Stahlwolle verwendet werden, die in die selbe Richtung der Oberflächensatinierung gewischt werden muß.
- Wenn das Gerät eine längere Zeit lang nicht verwendet wird, ein leicht in Vaselinöl getunktes Tuch energisch über die gesamten Stahloberflächen wischen und so einen Schutzfilm auftragen. Den Raum von Zeit zu Zeit durchlüften.

KOCHPLATTE

- Die Platte häufig mit einem feuchten Tuch abwischen und danach einige Minuten lang in Betrieb setzen, wobei die Drehknöpfe auf die Höchststufe zu drehen sind, damit sie in der kürzest möglichen Zeit trocken kann. Daraufhin einen dünnen Film Vaselinöl auftragen.

WICHTIG

Nach Verwendung von Reinigungsmitteln muß die Platte nachgespült und zum Trocknen einige Sekunden lang angeheizt werden. Von Zeit zu Zeit einen Ölfilm oder einen gleichwertigen Schutzfilm auftragen.
So bleibt die Platte immer wie neu erhalten.

TEILE AUS ROSTFREIEM STAHL

- Auch die Teile aus rostfreiem Stahl müssen mit Seifenwasser gewaschen und mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden. Der Glanz bleibt erhalten, wenn sie ab und zu mit einem flüssigen Poliermittel (POLISH - überall im Handel erhältlich) abgewischt werden.

ÍNDICE

CAPÍTULO	*DESCRIPCIÓN*	*PÁGINA*
	Observaciones generales	71
1.	Datos técnicos	72
1.1	Tabla 1: Cocinas a gas, Categoría II (Gas metano y GPL)	72
1.2	Características técnicas	73
1.3	Horno GN 2/1	73
1.4	Calentamiento a gas	73
1.5	Calentamiento eléctrico	73
1.6	Plancha	73
2.	Instrucciones para la instalación	74
2.1	Informaciones sobre las cocinas a gas	74
2.2	Ley, normas y directivas técnicas a respetar	74
2.3	Lugar de instalación	74
2.4	Ubicación	74
2.5	Tabla II: Datos técnicos gas, presión, inyectores quemador pequeño, piloto y tornillo del mínimo (Cocinas).	75
	Tabla II: Datos técnicos gas, presión, inyectores quemador mediano, piloto y tornillo del mínimo (Cocinas).	75
	Tabla II: Datos técnicos gas, presión, inyectores quemador horno, piloto y tornillo del mínimo (Cocinas).	76
	Tabla II: Datos técnicos gas, presión, inyectores quemador plancha, piloto y tornillo del mínimo (Cocinas).	76
2.6	Conexión de la instalación del gas	76
2.6.1	Descarga de los productos de combustión bajo una campana de aspiración. Aparato de tipo: A	76
2.6.2	Cómo obtener la capacidad térmica nominal	76
2.7	Control de la presión	77
2.7.1	Control de la capacidad térmica “general”	77
2.7.2	Regulación de la capacidad térmica mínima	77
2.7.3	Control para el funcionamiento a gas líquido	78
2.7.4	Control del funcionamiento	78
2.8	Introducción del usuario	78
3.	Conexión eléctrica	78
3.1	Protección de tierra	78
3.2	Cable de alimentación	78
3.3	Equipotencial	78
3.4	Conexión cable eléctrico	79
3.5	Conexiones con las distintas líneas eléctricas de suministro.	79
3.5.5	Instrucciones eléctricas	79
3.5.6	Uso del horno eléctrico estàtico	79
3.5.7	Simbologia de la rueda de control del horno	79
3.5.8	Uso del horno eléctrico ventilado	79
3.5.9	Símbolos del pomo del horno	80
3.6	Uso del horno ventilado	80
	CONSEJOS PRÁCTICOS PARA COCER EN EL HORNO VENTILADO	81
4.	Transformación para el funcionamiento con otro tipo de gas	82
4.1	Planchas de cocción	82
4.2	Horno	82
4.3	Plancha	83
5.	Intrucciones para el usuario	83
5.1	Uso del horno eléctrico	84
6.	Sustitución de los componentes más importantes	85
6.1	Sustitución de los componentes del horno eléctrico	85
7.	Mantenimiento y limpieza	86
	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN	87
	ESQUEMA DE ZÓCALO PARA COCINAS	89
	SQUEMAS ELECTRICO	90

OBSERVACIONES GENERALES

- **Leer atentamente las observaciones contenidas en el presente manual ya que suministran importantes indicaciones respecto a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.**
- Conservar con cuidado el presente manual para cualquier consulta posterior de los distintos operadores
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse que el aparato esté íntegro y en caso de dudas, no utilizar el mismo y dirigirse a personal profesionalmente experto.
- Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan con los de la red de suministro del gas.
- Este aparato tiene que ser destinado solamente para el uso para el cual ha sido expresamente concebido.
- El aparato debe ser utilizado sólo por la persona adiestrada para el uso del mismo.
- Para eventuales reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y pedir el empleo de repuestos originales.
- La falta de respeto de todo lo antes expuesto puede poner en peligro la seguridad del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua y a alta presión.
- No obstruir las aberturas ni ranuras de aspiración o de eliminación del calor.

PARA LOS APARATOS CON ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA:

- **La seguridad eléctrica está garantizada por una eficaz protección de tierra, según lo previsto por las normas vigentes sobre la seguridad eléctrica, por tanto es necesario verificar este requisito fundamental y, en caso de duda, pedir el control cuidadoso por parte de personal profesionalmente experto.**
- **El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta de la línea de tierra de la instalación.**
- El aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial de comprobada eficiencia según las normas en vigor.
- Todos los aparatos se suministran con cable de 200 cm. de longitud, con una sección suficiente para la máxima carga.
- El cable flexible para la conexión con la línea eléctrica debe tener características no inferiores al tipo con aislamiento de goma H07RN-F.

No lave el aparato con chorro de agua directo de alta presión

PROCEDIMIENTO EN CASO DE QUE EL APARATO NO SE UTILICE DURANTE MUCHO TIEMPO.
Tras haber limpiado bien la máquina, pase enérgicamente por todas las superfixcies de acero un paño empapado de aceite de vaselina, de modo que se extienda una capa protectora.

EN CASO DE FALTA DE OBSERVACIÓN DE LAS NORMAS CONTENIDAS EN EL PRESENTE MANUAL, TANTO POR PARTE DEL USUARIO COMO POR PARTE DEL TÉCNICO DE LA INSTALACIÓN, LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD Y CUALQUIER EVENTUAL ACCIDENTE O ANOMALÍA CAUSADO POR TAL FALTA DE OBSERVACIÓN.

LA CASA FABRICANTE DECLINA TODAS RESPONSABILIDAD POR POSIBLES INEXACTITUDES CONTENIDAS EN EL PRESENTE MANUAL, IMPUTABLES A ERRORES DE TRANSCRIPCIÓN O IMPRENTA. SE RESERVA ADEMÁS EL DERECHO DE APORTAR AL PRODUCTO LAS MODIFICACIONES QUE SE CONSIDEREN ÚTILES O NECESARIAS SIN PERJUICIO DE LAS CARACTERÍSTICAS ESENCIALES.

1. DATOS TÉCNICOS

1.1 TABLA 1: COCINAS A GAS, CATEGORÍA II (GAS METANO Y GPL)

MODELO		C4GF7-SP	C6GFA11-SP
Dimensiones exteriores	Tipo	A	A
Anchura	mm	700	1100
Profundidad	mm	735	735
Altura	mm	850	850
Altura máxima	mm	985	985
Toma del Gas	"A"	G1/2"	G1/2"
Dimensiones plancha			
Anchura	mm	–	–
Profundidad	mm	–	–
Dimensiones horno GN2/1			
N° hornos		1	1
Anchura	mm	520	520
Profundidad	mm	620	620
Altura	mm	310	310
N° de quemadores y capacidad			
Pequeño (1)	3,5 kW	2	2
Mediano (1)	6,0 kW	2	2
Plancha (1)	5,5 kW	–	–
Horno gas estàtico (1)	6,0 kW	1	1
Horno ventilado	2,6 kW	–	–
Horno eléctrico estàtico	5,3 kW	–	–
Capacidad térmica nom. total	kW	25,0	25
Consumo de gas (15 °C)			
G.P.L. G31	g/h	1971/1942	1971/1942
Metano H-G20	m^3/h	2,646	2,646
Metano L-G25	m^3/h	3,077	3,077
Consumo *	kW	–	–

(1) Incluida la capacidad térmica del piloto unos 200 W.

* Tensión: 1N AC 220...240 V 50 Hz Horno estàtico

V = Horno ventilado FE = Horno eléctrico estático

* Tensione: 3N AC 380 - 415V 50-60 HZ per forno statico elettrico

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESTRUCTURA
Estructura portante de acero inoxidable AISI 304, paneles y estructura de acero inoxidable, montados sobre patas de altura regulable.
MESA DE TRABAJO de acero inoxidable AISI 304 hermética.

PARRILLAS de fundición porcelanada para altas temperaturas (RAL).

QUEMADORES de fundición cromada o esmaltado, partidor de llama de latón y llama estabilizada, encendido con llama piloto, inyectores fijos para los distintos tipos de gas.

GRIFOS-TERMOSTATOS de latón estampado, con válvulas de seguridad con termopar para la interrupción automática del paso del gas en caso de que la llama piloto se apague accidentalmente. Regulación entre el mínimo y el máximo.

MANIVELAS GRIFOS de material atérmico.

1.3 HORNO GN 2/1

CÁMARA DE COCCIÓN de acero inoxidable o acero esmaltado resistente a altas temperaturas y a los ácidos, de dimensiones interiores conformes a las GASTRONORM 2/1. Aislamiento térmico con lana de vidrio de alta densidad. Soportes laterales de la parrilla de varillas redondas de acero cromado, fácilmente extraíble para la limpieza. Parrilla de varillas redondas de acero cromado.

PUERTAS HORNO de doble pared con aislamiento de lana de vidrio, contra puertas de acero inoxidable, manillas de acero satinado montadas sobre soportes de material atérmico y junta de retención en la puerta. Bisagras con muelle balanceadas.

1.4 CALENTAMIENTO A GAS

Con quemador de acero inoxidable y llama autoestabilizada. Regulación termostática 150 - 290°C con válvula de seguridad con termopar para la interrupción automática del paso del gas en caso de que la llama piloto se apague accidentalmente. Encendido piezo eléctrico del piloto “Targhet” del horno.

1.5 CALENTAMIENTO ELÉCTRICO

Resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable se encuentran en la cámara de cocción.
Conmutador con termostasto 50 - 300° C con las siguientes funciones:
- Encendido horno
- Calentamiento total horno 5300 W
- Resistencia inferior 3800 W
- Resistencia superior 1500 W

Luces testigo de control para indicar si el horno/grill está encendido y si el termostato necesita calor.

1.6 PLANCHA

PLANCHA de cocción de hierro fundido de alta conducción térmica.
CALENTAMIENTO A GAS con quemadores de llama autoestabilizada de acero inoxidable que garantizan una elevada uniformidad de calentamiento de la plancha. Ajuste termostático de la temperatura, con válvula de seguridad y termopar para interrumpir el flujo del gas en caso de que accidentalmente se apague el quemador piloto. Encendido piezoeléctrico del piloto.

2. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

La instalación y la eventual transformación para el uso con otros tipos de gas tiene que ser efectuada por personas expertas, según las normas en vigor.

(Véanse las tablas de datos técnicos 1.1 y 2.5).

OBSERVACIONES:
En caso de que el aparato se instale contra una pared, esta última tiene que resistir a los valores de temperatura de 90°C y debe ser incombustible.
Antes de efectuar la instalación, quitar el revestimiento de la película de protección plástica, eliminando los eventuales residuos adhesivos con un producto apto para la limpieza del acero inoxidable.
Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras.
En caso de que el aparato se instale solo se aconseja fijarlo para hacer más segura su estabilidad.

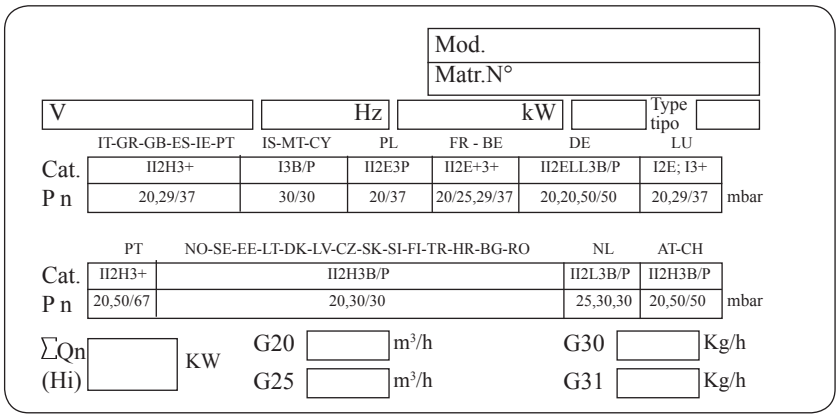
2.1 INFORMACIONES SOBRE LAS COCINAS A GAS

El presente manual es válido para nuestras Cocinas tipo A1 Categoría II (Gas natural y Líquido G.P.L). Véase tabla 1.1 y 2.5.
La etiqueta según las normas EN437 y EN 203 parte 1 se encuentra:

a) en las cocinas con horno en el panel delantero-inferior

b) en las cocinas sin horno, en el armario de abajo, a la izquierda.

Ejemplo de placa Italia: Cat. II 2H3+
Pe = Presión anterior al aparato
Pi = Presión en el inyector



2.2 LEY, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS A RESPETAR

Para la instalación hay que respetar las siguientes normas:
- Medidas vigentes contra accidentes e incendios
- Los reglamentos de la compañía de suministro del gas, el cual tiene que dar su aprobación antes de la instalación de la cocina.
- Normas “Instalación de equipos a gas”
- Normas “Instalación equipos eléctricos”
- La reglamentación de la compañía de suministro de energía eléctrica.
- Normas higiénicas.

2.3 LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato debe ser instalado en locales con suficiente aireación (Este aparato requiere una aspiración de por lo menos 2 m^3/h * Kw C.T (Capacidad Térmica).
- Instalar el aparato respetando las normas de seguridad vigentes en la mación en que se instala el mismo.

2.4 UBICACIÓN

- Los distintos aparatos pueden instalarse solos o pueden ser combinados con otros aparatos o equipos de nuestra gama.
- Este aparato no es apto para ser empotrado.
- La distancia de las paredes laterales debe ser como mínimo de 10 cm. en caso de que la distancia fuera inferior o el material de las paredes o del suelo fueran inflamables, es indispensable aplicar un aislamiento térmico.

2.5 TABLA II: DATOS TÉCNICOS GAS, PRESIÓN, INYECTORES QUEMADOR PEQUEÑO, PILOTO Y TORNILLO DEL MÍNIMO (COCINAS).

PAÍSY CATEGORÍA	CATEGORÍA INYECTOR	TIPO DE GAS	PRESÍON GAS ANTERIOR AL APARATO mbar			QUEMADOR PEQUEÑO		BY-PASS PEL	BY-PASS COPRECI	PILOTO	PRESÍON GAS AL INYECTOR CON 21 S		CAPACIDAD TÉRMICA NOM. kW (1)		CONSUMO GAS (15°C)	
			Nom.	Mín.	Máx.	Ø mm. Tipo MARCADO	R.d.A. X mm.	Ø mm. Tipo MARCADO		"TARGHET" MARCADO	Máx. mbar	Mín. mbar	100%	C.T. Mín.	l/h	g/h
ESPANA PORTUGAL	2H	**G 20**	**20**	17	15	**140 K**	F	**85**	**90**	**35**	19,8	2,3	3,5	1,35	371	-
ESPANA PORTUGAL	3+	**G 30** **G 31**	**29** **37**	20 25	35 45	**95 K**	F	**55**	**55**	**21**	28,9 36,9	3,3 4,3	3,5	1,35	108 142	276 272
PORTUGAL	3+	**G 30** **•) G 31**	**50** **67**	42,5 50	57,5 80	**78 K**	F	**50**	**50**	**21**	49,9 66,8	7,5 8,5	3,5	1,35	108 142	276 272

R.d.A. = Regulación de la entrada del aire K = Inyector corto F = Fijo R = Regulable L = 15 mm.
(1) Incluida la capacidad térmica del piloto, unos 200 W. Marcación inyector Ø 1/100 mm.

TABLA II: DATOS TÉCNICOS GAS, PRESIÓN, INYECTORES QUEMADOR MEDIANO, PILOTO Y TORNILLO DEL MÍNIMO (COCINAS).

PAÍSY CATEGORÍA	CATEGORÍA INYECTOR	TIPO DE GAS	PRESÍON GAS ANTERIOR AL APARATO mbar			QUEMADOR MEDIANO		BY-PASS PEL	BY-PASS COPRECI	PILOTO	PRESÍON GAS AL INYECTOR CON 21 S		CAPACIDAD TÉRMICA NOM. kW (1)		CONSUMO GAS (15°C)	
			Nom.	Mín.	Máx.	Ø mm. Tipo MARCADO	R.d.A. X mm.	Ø mm. Tipo MARCADO		"TARGHET" MARCADO	Máx. mbar	Mín. mbar	100%	C.T. Mín.	l/h	g/h
ESPANA PORTUGAL	2H	**G 20**	**20**	17	15	**175 K**	F	**110**	**115**	**35**	19,7	2,4	6,0	2,15	635	-
ESPANA PORTUGAL	3+	**G 30** **G 31**	**29** **37**	20 25	35 45	**115 K**	F	**75**	**75**	**21**	28,9 36,9	4,4 5,7	6,0	2,15	186 243	473 466
PORTUGAL	3+	**G 30** **•) G 31**	**50** **67**	42,5 50	57,5 80	**105 K**	F	**65**	**65**	**21**	49,5 66,1	5,7 6,2	6,0	2,15	186 243	473 466

R.d.A. = Regulación de la entrada del aire K = Inyector corto F = Fijo R = Regulable L = 15 mm.
(1) Incluida la capacidad térmica del piloto, unos 200 W. Marcación inyector Ø 1/100 mm.

TABLA II: DATOS TÉCNICOS GAS, PRESIÓN, INYECTORES QUEMADOR HORNO, PILOTO Y TORNILLO DEL MÍNIMO (COCINAS).

PAÍSY CATEGORÍA	CATEGORÍA INYECTOR	TIPO DE GAS	PRESÍON GAS ANTERIOR AL APARATO mbar			QUEMADOR HORNO		BY-PASS PEL	BY-PASS SABAF	PILOTO	PRESÍON GAS AL INYECTOR CON 25 ST		CAPACIDAD TÉRMICA NOM. kW (1)		CONSUMO GAS (15°C)	
			Nom.	Mín.	Máx.	Ø mm. Tipo MARCADO	R.d.A. X mm.	Ø mm. Tipo MARCADO		"TARGHET" MARCADO	Máx. mbar	Mín. mbar	100%	C.T. Mín.	l/h	g/h
ESPANA PORTUGAL	2H	**G 20**	**20**	17	15	**185 K**	15	**95**	**95**	**36**	18,4	1,3	6,0	1,55	634	-
ESPANA PORTUGAL	3+	**G 30** **G 31**	**29** **37**	20 25	35 45	**125 K**	15	**65**	**65**	**19**	28,7 36,9	1,8 2,5	6,0	1,55	186 245	473 408
PORTUGAL	3+	**G 30** **•) G 31**	**50** **67**	42,5 50	57,5 80	**105 K**	15	**55**	**55**	**19**	49,7 66,5	3,3 4,5	6,0	1,55	186 245	473 466

R.d.A. = Regulación de la entrada del aire K = Inyector corto F = Fijo R = Regulable L = 15 mm.
(1) Incluida la capacidad térmica del piloto, unos 200 W. Marcación inyector Ø 1/100 mm.

TABLA II: DATOS TÉCNICOS GAS, PRESIÓN, INYECTORES QUEMADOR PLANCHA, PILOTO Y TORNILLO DEL MÍNIMO (COCINAS).

PAÍSY CATEGORÍA	CATEGORÍA INYECTOR	TIPO DE GAS	PRESÍON GAS ANTERIOR AL APARATO mbar			QUEMADOR PLANCHA		BY-PASS (22 S)	PILOTO	PRESÍON GAS AL INYECTOR CON 25 ST		CAPACIDAD TÉRMICA NOM. kW (1)		CONSUMO GAS (15°C)	
			Nom.	Mín.	Máx.	Ø mm. Tipo MARCADO	R.d.A. X mm.	Ø mm. Tipo MARCADO	"TARGHET" MARCADO	Máx. mbar	Mín. mbar	100%	C.T. Mín.	l/h	g/h
ESPANA PORTUGAL	2H	**G 20**	**20**	17	15	**170K**	20	**95**	**27**	19,2	1,5	5,5	1,55	582	-
ESPANA PORTUGAL	3+	**G 30** **G 31**	**29** **37**	20 25	35 45	**115K**	20	**65**	**19**	28,8 36,8	2,4 3,0	5,5	1,55	170 223	433 427
PORTUGAL	3+	**G 30** **•) G 31**	**50** **67**	42,5 50	57,5 80	**100/250K**	20	**55**	**14**	49,7 66,7	3,6 4,8	5,5	1,55	170 223	433 427

R.d.A. = Regulación de la entrada del aire K = Inyector corto F = Fijo R = Regulable L = 15 mm.
(1) Incluida la capacidad térmica del piloto, unos 200 W. Marcación inyector Ø 1/100 mm.

2.6 CONEXIÓN DE LA INSTALACIÓN DEL GAS

- El aparato tiene que ser alimentado con un gas que tenga las características y la presión indicadas en la tabla II.
- La presión del gas se mide en la toma de presión inicial con el quemador encendido (véase la Fig. 1 y art. 3.5.1).
- El aparato ha sido probado y predispuesto para funcionar a gas metano H G20 - 20 mbar.

*** Nota. Si la presión de la red varía más del 10% de la presión nominal se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.**

- La conexión con la red de gas tiene que ser efectuada con tubos metálicos de sección adecuada y tiene que ser colocado antes un grifo de interceptación homologado.
- Después de la conexión con la red del gas, controlar no existen pérdidas en los puntos de conexión con instrumentos específicos o agua jabonosa)

2.6.1 DESCARGA DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN BAJO UNA CAMPANA DE ASPIRACIÓN. APARATO DE TIPO: A1

El aparato a gas tiene que ser instalado debajo de una campana de aspiración cuya instalación tiene que realizarse en el respeto de las Normas. (Para este aparato debe ser de por lo menos 2 m^3/h* Kw C.T (Capacidad Térmica).

Controlar la aireación de la cocina: debe ser según las normas vigentes.

2.6.2 CÓMO OBTENER LA CAPACIDAD TÉRMICA NOMINAL

Controlar si el aparato está predispuesto para el tipo de gas, presión y categoría correspondientes al gas de la red de suministro. Esta indicación se encuentra en el embalaje y/o etiqueta del aparato.
Si el aparato está predispuesto para otro tipo de gas y presión, primero hay que hacer una transformación para el funcionamiento con otro tipo de gas.
Véase la Tabla II para los inyectores, tornillo de mínimo (by-pass), regulación del aire de entrada, (X mm), el inyector del piloto y la presión del inyector del quemador principal.
Nota. Los nombres de los inyectores "2H" y "3+" se ven en la parte izquierda de la Tabla II.

2H = G 20 - 20 mbar
3 + = G 30 - 29 mbar y/o G 31 - 37 mbar una cupla de gas y presión.
En la Tabla II se encuentran los principales tipos de gas y presión para cada quemador y los inyectores correspondientes, la distancia X mm. de la regulación del aire de entrada (véase la Fig. 3) el tornillo de mínimo (by-pass), el inyector del piloto, la presión máxima y mínima en el inyector, la capacidad térmica máxima y mínima y el consumo gas en l/h. (15°C) o en g/h en caso de G.P.L.
Atención: está prohibida la conexión si la presión "dinámica" del gas anterior al aparato es inferior a la presión mínima de la Tabla II; además el instalador debe comunicar a la empresa de suministro del gas que la presión de la red es demasiado baja.
Nota. Si la presión varía del + 10% de la presión nominal, por ejemplo para G20 • 22mbar se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.
Si la presión de la red es superior a la presión máxima de la Tabla II, por ejemplo para G 20 • 25 mbar advertir a la empresa de suministro del gas.
Controlar si la presión que entra y en el inyector corresponde a los valores indicados en la Tabla II.

2.7 CONTROL DE LA PRESIÓN

CONTROL DE LA PRESIÓN ANTERIOR AL APARATO (Pe) Fig. 1
La presión se mide con un manómetro 0 • 80 mbar (Presión de por lo menos 0,1 mbar).
La toma de presión Fig. 1 se encuentra en la conexión del gas G 1/" detrás del tablero: desatornillar el tornillo (A) de la toma de presión (B), conectar la manguera de siliconas en el manómetro, encender el quemador y medir la presión "dinámica" anterior al aparato.
Colocar el tornillo (A) con arandela de estanqueidad del gas (C), controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.
Controlar si la presión que entra y en el inyector corresponde a los valores indicados en la Tabla II.

CONTROL DE LA PRESIÓN EN EL INYECTOR (Pi) Fig. 2
La toma de la presión se encuentra encima del porta inyector (fig. 2)
La goma de siliconas es apta para altas temperaturas y tiene que ser protegida con papel de aluminio para evitar que se queme, especialmente en el horno o en las placas de cocción.

2.7.1 CONTROL DE LA CAPACIDAD TÉRMICA "GENERAL"

Una eventual transformación a otro tipo de gas (véase Cap. 4) tiene que ser realizada por un instalador o asistente autorizado.
La capacidad térmica a controlar puede ser:
- la capacidad térmica nominal indicada en la placa
- la capacidad térmica máxima en posición máxima
- la capacidad térmica mínima en posición mínima

Controlar antes que nada si el aparato está predispuesto para el gas y la presión destribuida en la red, en caso de transformación para el funcionamiento a otro tipo de gas, controlar muy bien la marcación sobre los inyectores, el tornillo de mínimo y by-pass con las Tablas II.

2.7.2 REGULACIÓN DE LA CAPACIDAD TÉRMICA MÍNIMA

El mínimo justo de la capacidad térmica mínima se obtiene con el tornillo del mínimo by-pass "calibrado", apretado hasta el fondo según la Tabla II.
El horno se calienta por lo menos 20 minutos poniendo el mando del termostato en la posición maxima , luego girar el mando hasta la mínimo.
Controlar la presión en el inyector y la capacidad térmica mínima.

2.7.3 CONTROL PARA EL FUNCIONAMIENTO A GAS LÍQUIDO

Controlar si los inyectores montados corresponden con los de la indicación de la Tabla II Cap. 3.4.0.
Verificar si la presión en la entrada corresponde con las indicaciones de la Tabla II.
Controlar si la instalación a gas G.P.L. tiene dos reguladores de presión de capacidad suficiente y si la capacidad de evaporación puede ser considerada suficiente.
Véase también la publicación "Normas de instalación y características de Instalaciones de gas G.P.L."

2.7.4 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

- Poner el aparato en funcionamiento según las instrucciones para el uso.
- Controlar que no haya pérdidas de gas según las normas locales.
- Controlar el encendido y la interceptación del quemador piloto y el quemador principal.
- Controlar que la descarga de los gases de combustión sea normal.
- Escribir una etiqueta adhesiva, que se pega sobre la placa del aparato, para indicar para qué tipo de gas y presión ha sido regulado.

2.8 INTRODUCCIÓN DEL USUARIO

Explicar el funcionamiento y el empleo al usuario utilizando el manual de instrucciones e ilustrar eventuales cambio.
Dejar el manual de instrucciones en manos del usuario y explicar que lo tiene que utilizar para ulteriores consultas.

3. CONEXIÓN ELÉCTRICA

(SÓLO PARA COCINAS CON HORNO ELÉCTRICO)
La conexión eléctrica debe ser efectuada según las normas CEI, sólo por personal autorizado y competente. En primer lugar examinar los datos indicados en la tabla de datos técnicos del presente manual, en la placa y en el esquema eléctrico.
La conexión prevista es fija.
La posición de la caja de bornes, a la que se accede desmontando el costado izquierdo, está indicada, por cada modelo, en el presente manual y en la estructura del horno.
IMPORTANTE: antes de cada aparato es necesario colocar un dispositivo de interrupción omnipolar de la red, que tenga una distancia de contactos de por lo menos 3 mm., por ejemplo:

- interruptor manual de capacidad adecuada, con válvulas fusible
- interruptor automático con los correspondientes relés termomagnéticos.

3.1 PROTECCIÓN DE TIERRA

Es indispensable conectar a tierra el aparato.

Con este fin es necesario conectar los bornes marcados con los símbolos (⏚) en la caja de bornes de llegada de la línea con una eficaz protección de tierra, realizada según las normas en vigor.

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS
La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada cuando la misma está conectada correctamente a una eficaz instalación de tierra, según lo dispuesto por las normas sobre la seguridad eléctrica vigentes; el fabricante declina toda responsabilidad en caso de que las normas contra accidentes no sean respetadas.

Es necesario controlar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de dudas, solicitar un cuidadoso control de la instalación por parte de personal profesionalmente experto.

El constructor no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta de protección de tierra de la instalación.

ATENCIÓN: NO INTERRUMPIR NUNCA EL CABLE DE TIERRE (amarillo-verde).

3.2 CABLE DE ALIMENTACIÓN

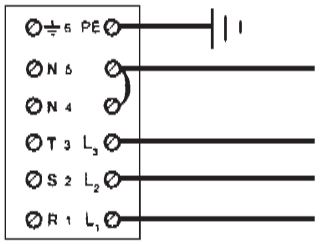
El aparato se entrega preparado para las siguientes tensiones, 3N AC 380 ... 415 V; 3 AC 220 .... 240 V; IN AC 220 .... 240 V 50 Hz.
El cable flexible para la conexión con la línea eléctrica debe tener características no inferiores al tipo de aislamiento de goma H07RN-F. El cable debe ser introducido a través de un sujeta cable y luego fijado muy bien. Además la tensión de alimentación, con el aparato en función, no debe alejarse del valor de la tensión nominal ± 10%.

3.3 EQUIPOTENCIAL

El aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial cuya eficiencia debe ser verificada según las normasen vigor.
El tornillo marcado con la etiqueta “Equipotencial” se encuentra cerca de la caja de bornes en la estructura.

3.4 CONEXIÓN CABLE ELÉCTRICO

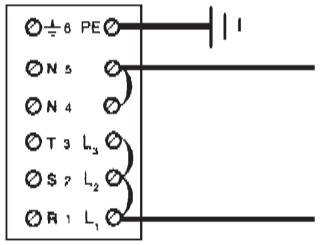
3N AC 380...415 V 50/60 Hz



PE (Tierra) amarillo-verde
N (NP) azul
L_3 (T) negro
L_2 (S) negro
L_1 (R) marrón

AC 220...240 V 50 Hz

Elementos 240 V



PE (Tierra) amarillo-verde
N (NP) azul
L_1 (R) marrón

3.5 CONEXIONES CON LAS DISTINTAS LÍNEAS ELÉCTRICAS DE SUMINISTRO.

MODELO	C4GF7-SP		C6GFA11-SP	
TIPO DE TENSIÓN	N° Câbles mm²	Masa A/f	N° Câbles mm²	Masa A/f
3N AC 380 - 415 V 50-60 HZ	4 x 2,5	16,5		
1N AC 220 - 240 V 50-60 HZ			3 x 2,5	11,3

* = 230V ~ 50/60 Hz

3.5.5 INSTRUCCIONES ELÉCTRICAS

3.5.6 USO DEL HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO

3.5.7 SÍMBOLOS EN EL POMO DEL HORNO

Horno apagado

Elemento superior encendido 1500 W

Elemento superior e inferior 3800 W
con control termostático 100 - 290 °C.

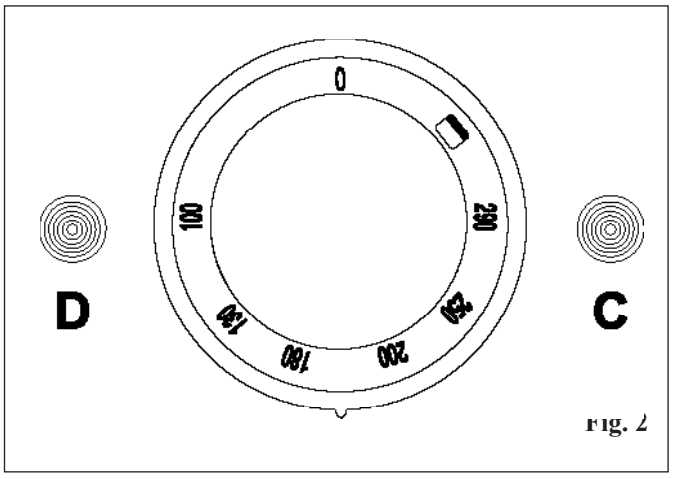


Fig. 2

OBSERVACIONES

- Antes de encender el horno asegurarse de que no haya objetos en el interior como bolsas de plástico, papel, cartón, etc.

3.5.8 USO DEL HORNO ELÉCTRICO VENTILADO

- Girar el pomo (Pos. A - Fig. 2) en el sentido de las agujas del reloj programando la temperatura deseada.
- La luz testigo verde se enciende indicando que el horno se ha encendido.
- Al encenderse la luz testigo naranja (Pos. C - Fig. 2) indica que el termostato ha entrado en función y por tanto que el horno está aún calentándose. Cuando dentro de la cámara de cocción se alcanza la temperatura deseada correspondiente a la programada con el pomo (Pos. A - Fig. 2) la luz testigo naranja se apaga y por tanto se pueden introducir en el horno los alimentos que se desea asar o cocer.
  Durante esta fase es necesario cerrar completamente la puerta.
- Al final de la cocción apagar el horno poniendo el pomo en "0" haciéndolo coincidir con el indicador.

3.5.9 SÍMBOLOS DEL POMO DEL HORNO

(O) Horno apagado

Elemento ventilador

OBSERVACIONES

- Antes de encender el horno asegurarse que no haya objetos en el interior como bolsas de plástico, papel, cartón, etc.

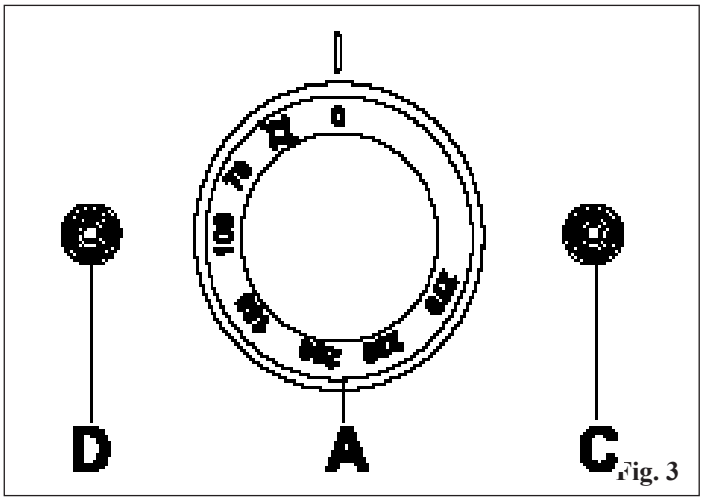


Fig. 3

3.6 USO DEL HORNO VENTILADO

- Girar el pomo (Pos. A - Fig. 3) en el sentido de las agujas del reloj para programar la temperatura deseada.
- La luz testigo verde se enciende indicando que el horno se ha encendido.
- Al encenderse la luz testigo naranja (Pos. C - Fig. 3) indica que el termostato ha entrado en función y por tanto que el horno
está calentándose. Cuando dentro de la cámara de cocción se alcanza la temperatura deseada correspondiente a la programada
con el pomo (Pos. A - Fig. 3) la luz testigo naranja se apaga y por tanto se pueden introducir en el horno los alimentos que se desea cocer. Durante esta fase es necesario cerrar completamente la puerta.
- Al final de la cocción apagar el horno poniendo el pomo en “0” haciéndolo coincidir con el indicador.

CARACTERÍSTICAS DEL HORNO VENTILADO

El calentamiento del horno se obtiene con una resistencia trasera y con un motoventilador que hace circular uniformemente el aire caliente dentro de la cámara de cocción.
La temperatura dentro del horno se mantiene constante mediante un termostato que apaga la resistencia cuando se ha alcanzado la temperatura programada y la vuelve a encender cuando la temperatura baja algunos grados.

COCCIÓN CON EL HORNO VENTILADO

Gracias a la ventilación homogénea de aire caliente dentro del horno se pueden cocinar distintos tipos de comidas en las tres parrillas, apoyadas en las guías laterales; además con el sistema de aire caliente la cocción se realiza más rápidamente respecto a la efectuada con un horno estático. Por tanto no olvidar que hay que reducir un 15 - 20° C la temperatura de cocción indicada normalmente en los libros de cocina.

COCCIÓN A LA PARRILLA

Programar con el pomo de mando del horno (Pos. A - Fig. 3) la temperatura de cocción deseada, luego esperar a que alcance dicha temperatura, indicada por la luz testigo naranja que se apaga (Pos. C - Fig. 3).
Introducir ahora en el horno apoyándolo encima de la parrilla (en una posición central) el trozo de carne que se desea asar ligeramente untado con aceite, luego introducir una bandeja debajo de la parrilla para recoger los líquidos de la cocción a fin de evitar que se ensucie excesivamente el horno.
El aire caliente que envuelve completamente los alimentos en todas sus partes, causa una rápido dorado exterior bloqueando en el interior los jugos del alimento; por tanto no es absolutamente necesario girar los alimentos durante la cocción.

IMPORTANTE: antes de usar el horno por primera vez hay que calentarlo a la máxima temperatura durante **30 - 40** minutos con la puerta cerrada, para quemar los posibles residuos aceitosos que podrían desprender olores desagradables.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA COCER EN EL HORNO VENTILADO

Alimentos	Temperatura °C	Tiempo en minutos
Pastas		
Canelones rellenos	130	20
Lasañas	150	50
Timbales de macarrones o ravioles	175	45
Flan de huevos	175	25
Carnes		
Ternera asada (1 Kg.)	160	120 - 150
Asado de cordero	160	60 - 90
Cerdo asado	170	50 - 60
Faisán asado	160	60 - 90
Pollo	160	60 - 90
Pescado (1 Kg.)	170	30 - 40
Pastelería		
Galletas con levadura	160	20 - 25
Pasta frola	175	20 - 25
Merengues	100	30 - 35
Roscas	150	20 - 25
Torta de fruta	150	50 - 60
Hogazas	150	40 - 50
Sterilised fruit	200	20 - 30
Esterilización de frutas	200	20 - 30
Pizza	220	20 - 30
Pan	250	20 - 30

Importante: los tiempos y las temperaturas son indicativos y pueden ser interpretados en relación con la experiencia y los gustos personales.

4. TRANSFORMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTRO TIPO DE GAS

4.1 PLANCHAS DE COCCIÓN

- Quitar las parrillas, el partidor de llama y el cuerpo del quemador
- Quitar las manivelas
- Desmontar la parte frontal.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR DE LA MESA DE TRABAJO
Sustituir el inyector (Fig. 2 pos.2) del quemador (llave del 12) con el correspondiente para el tipo de gas escogido ateniéndose a la Tabla II Inyectores Cap. 2.5.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO DE LA MESA DE TRABAJO

- Desmontar las dos platinas de bloqueo (Fig. 3 pos. 4) con una llave de Allen de 4 mm.
- Levantar la cabeza del quemador piloto (Fig. 3 pos. 5)
- Sustituir el inyector (Fig. 3 pos. 4) del quemador piloto, usando la llave del 5, con otro adecuado para el tipo de gas escogido, ateniéndose a la Tabla II Inyectores Cap. 3.4..0.2 y 3.4.0.3.
- Antes de montar la cabeza (Fig. 3 pos. 5) regular el aire de entrada, girando el regulador del mismo (Fig. 3 pos. 6). Encender el piloto y controlar la longitud y la calidad de la llama que tiene que ser no demasiado débil ni demasiado alta y de unos 20 mm. de largo, separándose casi de la cabeza pero sin crear una punta amarilla (Gas G.P.L).

SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DEL MÍNIMO; BY PASS

- Sustituir el tornillo de la capacidad térmica mínima, by-pass (Fig. 2 pos. 1) con el correspondiente para el tipo de gas escogido, ateniéndose a la Tabla II Inyectores Cap. 3.4..0.2 y 3.4.0.3.

La capacidad térmica en la posición de mínimo tiene que ser un 30% aproximadamente de la capacidad térmica nominal.
Cuando se gira la manivela veloz desde la posición máxima ( ) a la posición mínima ( ) el quemador no tiene que apagarse.

4.2 HORNO

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR DEL HORNO
Después de haber quitado el plano del horno, desmontar la caja de protección.
- Sustituir el inyector del quemador con una llave del 12 (Fig. 4 pos. 4) con la correspondiente al tipo de gas escogido, ateniéndose a la Tabla II Inyectores Cap. 2.5.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO
Nota: se aconseja desmontar inmediatamente la bujía para evitar que se rompa.
Desatornillar la tuerca con llave 10 mm. (Fig. 4 pos. 2) y desmontar el inyector (Fig. 4 pos. 1). El inyector está enganchado en el bicono (Fig. 4 pos. 3)
Sustituir el inyector del piloto (Fig. 4 pos. 1) con otro adecuado para el tipo de gas escogido, ateniéndose a la Tabla II Inyectores Cap. 2.5.
Apretar bien la tuerca con una llave de 10 mm. y controlar la estanqueidad del gas con burbujas de jabón.

REGULACIÓN DEL QUEMADOR DEL HORNO
Sustituir el tornillo del mínimo (Fig. 5 pos. 11) situado en el termostato con otro adecuado para el tipo de gas escogido, ateniéndose a la Tabla II Inyectores Cap. 2.5. Girar hasta el final el tornillo de mínimo o by-pass.
El aire de entrada se regula con el regulador del aire de entrada (Fig. 4 pos. 8) según la Tabla II Inyectores Cap. 3.4.0.1.
Después de haber regulado la distancia, bloquear con el tornillo; volver a montar la protección después de haber montado el tornillo de la toma de presión.

4.3 PLANCHA

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

NOTA: se aconseja desmontar primero la bujía para evitar que se rompa.
Para cambiar el inyector del piloto, hay que desenroscar la tuerca (Fig. 6 pos. 7) con una llave del 10 y sustituir el inyector (Fig. 6, pos. 6) con otro adecuado para el tipo de gas escogido e indicado en la Tabla II Inyectores 2.5

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR

Sustituir el inyector del quemador (Fig. 6 pos.1) con el adecuado para el tipo de gas escogido ateniéndose a la Tabla II Inyectores Cap. 2.5.

Encender el quemador piloto (Fig. 6 pos. 5) poniendo el mando Fig. 8 en la posición ( ), encender el quemador (Fig.6 pos.4) poniendo el mando en la posición 8, aflojar el tornillo (Fig. 6 pos. 2) y regular la llama accionando la tuerca de regulación (Fig. 6 pos. 3), por cada tipo de gas regular el aire de entrada (R.d.a) de X mm. (véase Tabla II Inyectores Cap. 2.5).

SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DEL MÍNIMO; BY PASS

Sustituir el tornillo del mínimo (Fig. 5 pos. 11) con el adecuado para el tipo de gas escogido, ateniéndose a la Tabla II Inyectores Cap. 2.5
Girar hasta el final el tornillo de mínimo o by-pass.

Una vez completada la sustitución de las boquillas, aplíquese sobre la etiqueta existente la que acompaña a la máquina, en la que se indica el nuevo tipo de gas.

5. INTRUCCIONES PARA EL USUARIO

ENCENDIDO QUEMADOR DE PLACA (COCINA)

- Para encender el piloto de la cocina, apretar la manivela (Fig. 7) girándola hacia la izquierda hasta el símbolo ( ), ya en la posición apretar a fondo y encender el piloto. Mantener apretada la manivela unos 20 segundos; al soltarla la llama del piloto tiene que quedar encendida, si así no fuera, repetir la operación. Para encender el quemador girar la manivela hasta la posición ( ) para el máximo y hasta la posición () para el mínimo. Para apagar completamente los quemadores, poner la manivela en la posición (●).

NOTAS: se recomienda el uso de la rejilla reductora sobre el quemador

RECIPIENTES RECOMENDADOS

Tipo de quemador	6 kw	3.5 kw
Diàm. min. recomendado	220 mm	200mm
Diàm. max. recomendado	380 mm	300 mm

ENCENDIDO QUEMADOR DE PLACA (COCINA)

- Para encender el piloto de la cocina, apretar la manivela (Fig. 7) girándola hacia la izquierda hasta el símbolo ( ), ya en la posición apretar a fondo y encender el piloto. Mantener apretada la manivela unos 20 segundos; al soltarla la llama del piloto tiene que quedar encendida, si así no fuera, repetir la operación. Para encender el quemador girar la manivela hasta la posición ( ) para el máximo y hasta la posición () para el mínimo. Para apagar completamente los quemadores, poner la manivela en la posición (●).

- Para apagar el quemador girar la manivela en sentido contrario poniéndola en el símbolo ( ), para apagar también el piloto girar la manivela hasta cero (●).

ENCENDIDO QUEMADOR DE PLACA (COCINA)

- Para encender el piloto de la cocina, apretar la manivela (Fig. 7) girándola hacia la izquierda hasta el símbolo ( ), ya en la posición apretar a fondo y encender el piloto. Mantener apretada la manivela unos 20 segundos; al soltarla la llama del piloto tiene que quedar encendida, si así no fuera, repetir la operación. Para encender el quemador girar la manivela hasta la posición ( ) para el máximo y hasta la posición ( ) para el mínimo. Para apagar completamente los quemadores, poner la manivela en la posición (●).
- Para encender el quemador al máximo, girar la manivela hasta la posición ( ) y hasta la posición ( ) para el mínimo.

POS. 8 = 260°C POS. 4 = 165°C
POS. 7 = 235°C POS. 3 = 165°C
POS. 6 = 210°C POS. 2 = 165°C
POS. 5 = 185°C POS. 1 = 165°C

- Para apagar el quemador girar la manivela en sentido contrario poniéndola en el símbolo ( ), para apagar también el piloto girar la manivela hasta cero (●).

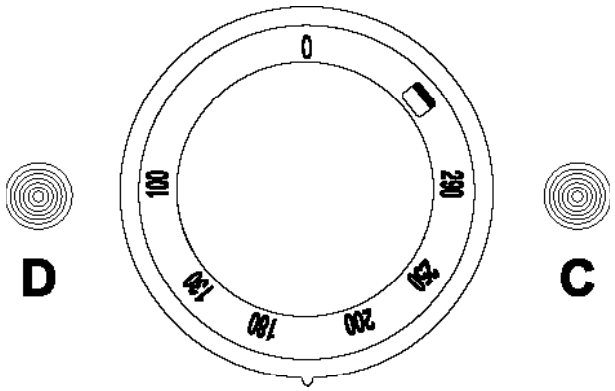
5.1 USO DEL HORNO ELÉCTRICO

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO ELÉCTRICO Y SIMBOLOGÍA EN LA MANIVELA (Fig. 7)

● Horno apagado

Elemento superior encendido 1500 W

Elemento superior e inferior 5,3 kW
con control termostático 100 - 290 °C.



OBSERVACIONES

- Antes de encender el horno, asegurarse que no haya bolsas de plástico, papeles, cartones, etc. dentro del horno.
- Conectar el interruptor general de la instalación eléctrica
- Girar la manivela del horno en dirección de las agujas del reloj para el encendido, haciéndola coincidir con la temperatura deseada.
- Durante el funcionamiento de la Parrilla, la puerta del horno tiene que quedar abierta.

USO DEL HORNO

- Girar la manivela en dirección de la agujas del reloj y programar la temperatura deseada, la luz testigo amarilla y la verde se encienden.
- Esperar a que se apague la luz testigo amarilla, lo que significa que el horno está en temperatura, introducir los alimentos y cerrar la puerta. Controlar periódicamente la cocción de los mismos.
- Al final apagar el horno, girando la manivela y colocándola en “0”.

Nota: se puede realizar también una cocción diferenciada, concentrando el calor en la parte superior o sólo en la inferior del horno.

Girando el mando hacia la derecha hasta hacerla coincidir con el símbolo ( ) se enciende la resistencia superior de 1500 W de potencia; girándola hasta hacerla coincidir con los 300 ºC se encienden las dos resistencias, superior e inferior.

6. SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES MÁS IMPORTANTES

El aparato tiene que ser controlado por lo menos 2 veces por año. Hay que controlar los quemadores, el encendido, el interencendido, la regulación del máximo y del mínimo.

Tiene que ser efectuada sólo en un "Centro de Asistencia Autorizado" !!!
Para poder cambiar los siguientes componentes en primer lugar hay que:
- cerrar el grifo de gas en entrada;
- cerrar las manivelas;
- desmontar parte delantera;
- si fuera necesario quitar las parrillas, los partidores de llamas y los quemadores.

Entonces se pueden sustituir los componentes más importantes.

A) Termopar quemador mesa de trabajo (Fig. 3).
- desmontar la tuerca (7) con una llave del 8
- desmontar la tuerca (Fig. 2 pos. 3) con una llave del 9.
- montar un nuevo termopar del mismo tipo siguiendo el orden inverso al del montaje.

B) Grifo quemador mesa de trabajo (Fig. 2).
- desmontar la tuerca (3) con una llave del 9;
- desmontar todas las tomas del gas (4-5-6)
- montar un nuevo grifo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.
- toma by-pass. Sustituir o invertir el tornillo del mínimo by-pass.

Nota: controlar que no haya pérdidas de gas usando burbujas de jabón, la estanqueidad tiene que ser perfecta.

C) Termostato horno (Fig. 5) "Sólo para aparatos con horno a gas"

El termostato se encuentra en el conducto de alimentación
- desmontar el termopar (16) con una llave del 19;
- desmontar primero el paso del gas hacia los quemadores (13 y 15);
- desmontar el bulbo que se encuentra dentro del horno y fijado con escuadras porta bulbo;
- desmontar la entrada del gas (12) con una llave del 9;
- montar el nuevo termostato siguiendo el orden inverso al del desmontaje;
- cambiar el tornillo del mínimo "By-pass" (11);
- montar el bulbo en el horno usando sus escuadras.

Nota: controlar que no haya pérdidas de gas usando burbujas de jabón, la estanqueidad tiene que ser perfecta.

D) Termopar del horno (Fig. 4 pos. 6 y Fig. 5 pos. 16)
- quitar el fondo del horno;
- desmontar la tuerca del termostato con una llave del 9 (Fig. 5 pos. 16);
- desmontar la tuerca (Fig. 4 pos. 6) con una llave del 10;
- montar un termopar targhet nuevo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

Nota: termopar unificado SIT: hay que mantener 4 ó 5 mm. detrás respecto a su bloqueo.

E) Bujía quemador piloto horno (Fig. 4 pos. 5)
- sacar el fondo del horno;
- desconectar el cable de alta tensión;
- desmontar la bujía desenroscando la tuerca con una llave del 10;
- montar una bujía nueva siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

F) Encendedor piezo eléctrico horno y/o placa

Es muy sencillo desmontar el encendedor del tablero del horno;
- desconectar el cable de alta tensión;
- desenroscar la tuerca con una llave del 25;
- montar el encendedor nuevo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

6.1 SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES DEL HORNO ELÉCTRICO

"Sólo para los modelos con un horno eléctrico"

Las sustituciones indicadas debajo tienen que ser realizadas sólo en un "Centro de Asistencia Autorizado" !!!
Para poder cambiar los siguientes componentes en primer lugar hay que:
- desconectar la energía eléctrica del aparato con el interruptor unipolar;

- desconectar la manivela del termostato eléctrico;
- desmontar la parte delantera;
- si fuera necesario quitar el fondo del horno;
- si fuera necesario quitar la puerta del horno;

Entonces se pueden sustituir los componentes más importantes.

A) Interruptor y termostato del horno

Tomar la parte frontal con la mano

- desmontar los dos tornillos M5;
- desconectar el termostato del conmutador; el termostato está conectado con el conmutador por medio de una escuadra;
- doblar con cuidado las dos lengüetas y desconectar el termostato del conmutador,
- desmontar el bulbo dentro del horno. El bulbo está fijado con dos pequeñas escuadras;
- desconectar los hilos consultando el esquema eléctrico;
- montar el conmutador nuevo y el nuevo termostato utilizando el esquema eléctrico y siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

Atención: el conmutador y el termostato tienen que tener la conexión de tierra (hilos amarillo-verde).

B) Resistencias del horno

Se pueden desmontar los elementos dentro del horno;

- desconectar los hilos consultando el esquema eléctrico;
- montar la nueva resistencia utilizando el esquema eléctrico y siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

Atención: las resistencias tienen que tener la conexión de tierra (hilos amarillo-verde).

C) Termostato límite del horno

El termostato de seguridad interviene cuando uno de los dos es defectuoso, lo cual sucede muy raramente; por tanto es casi imposible que el termostato de seguridad tenga que ser sustituido.

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Limpiar diariamente las partes de acero inoxidable con agua tibia enjabonada, luego enjuagar abundantemente y secar con cuidado.
- Evitar absolutamente limpiar el acero inoxidable con una esponja metálica, cepillos o rascadores de acero común ya que pueden depositar partículas ferrosas que al oxidarse causan problemas de herrumbre. Puede usarse en todo caso lana de acero inoxidable pasada en el sentido del satinado.
- En caso de que el aparato no sea utilizado durante largos períodos, pasar enérgicamente sobre toda la superficie de acero un paño apenas embebido con aceite de vaselina a fin de extender un velo de protección. Airear periódicamente los ambientes.

PLANCHA

- Limpiar con frecuencia la plancha usando un trapo húmedo, luego hacerla funcionar algunos minutos, colocando los mandos en el máximo a fin de que se seque en el menor tiempo posible. Al final lubricarla con una ligera capa de aceite de vaselina.

IMPORTANTE

Después del empleo de detergentes, enjuagar la plancha y encendiéndola algunos instantes, dejarla secar. Periódicamente extender una ligera capa de aceite u otro producto apto para la protección.
La plancha estará siempre como nueva.

PARTES DE ACERO INOXIDABLE

- También las piezas de acero inoxidable hay que limpiarlas con agua enjabonada y luego secarlas con un trapo suave.

  El brillo se mantiene haciéndo esta operación periódicamente, con (POLISH) líquido, un producto que se encuentra en todas partes.

TABELLA II: GAS, PRESSIONE E CATEGORIE NEI VARI PAESI. SECONDO EN 437 - EN 203-1-2
TABLE II: GAS, PRESSURE AND CLASSES IN DIFFERENT COUNTRIES. AS PER EN 437 EN 203-1-2
TABELLE II: PRESSIONS ET CATÉGORIES DANS LES DIFFÉRENTS PAYS. SELON LES NORMES EN 437 - EN 203-1-2-GAS
TABLEAU II : GAZ, DRUCK UND KATEGORIEN IN DEN VERSCHIEDENEN LÄNDERN. NACH EN 437 - EN 203-1-2
TABLA II: GAS, PRESIÓN Y CATEGORÍAS EN LOS DIFERENTES PAÍSES. SEGÚN EN 437 - EN 203-1-2

CAT.	GAS	GAS PRESSIONE - PRESSURE - PRESSION – DRUCK - PRESIÓNE			PAESE E CATEGORIA DELL'APPARECCHIO - COUNTRY AND CATEGORY OF THE EQUIPMENT - PAYS ET CATEGORIE DU FOUR - LAND UND GERÄTEKATEGORIE - PAÍS Y CATEGORÍA DEL APARATO												
					POLONIA	ALEMANIA	LUXE.	FRANCIA BELGICA	AUSTRIA SUIZA	DINAMARCA FINLANDIA SUECIA LATVIA ALBANIA BULGARIA	ITALIA ESPAÑA IRLANDA GRECIA INGLATERRA	PORTUGAL	HOLANDA	ESTONIA LITUANIA ESLOVAQUIA NORUEGA ESLOVENIA TURQUÍA CROATIA RUMANIA REPÚBLICA CHECA MACEDONIA	MALTA CHIPRE ISLANDIA
					POLEN	DEUTSCH.	LUXEM.	FRANKREICH BELGIEN	ÖSTERREICH SCHWEIZ	DÄNEMARK FINNLAND SCHWEDEN LETTLAND ALBANIEN BULGARIEN	ITALIEN SPANIEN IRLAND GRIECHEN. ENGLAND	PORTUGAL	HOLLAND	ESTLAND LITUANIA SLOWAKEI NORWEGEN SLOWENIEN TÜRKEI KROATIEN RUMÄNIEN TSCHECHIEN MAZEDONIEN	MALTA ZYPERN ISLAND
Iniettore Injector Injecteur Einspritzdüse Inyector	Sigla del gas Gas acronomy Sigle du gaz Gaskennzeichen Sigla del gas	Nom.	Min.	Max.	POLOGNE	ALLEMAGNE	LUXEM.	FRANCE BELGIQUE	AUTRICHE SUISSE	DANEMARK FINLANDE SUÈDE LETTONIE ALBANIE BULGARIE	ITALIE ESPAGNE IRLANDE GRÈCE ANGLETERRE	PORTUGAL	HOLLANDE	ESTONIE LITUANIA SLOVAQUIE NORVÉGE SLOVENIE TURQUIE CROATIE ROUMANIE REPUBLIQUE TCHEQUE MACEDOINE	MALTE CHYPRE ISLANDE
					POLAND	GERMANY	LUXEM.	FRANCE BELGIUM	AUSTRIA SWITZERLAND	DENMARK FINLAND SWEDEN LATVIA ALBANIA BULGARIA	ITALY SPAIN IRELAND GREECE UNITED KINGDOM	PORTUGAL	NETHERLANDS	ESTONIA LITUANIA SLOVAKIA NORWAY SLOVENIA TURKEY CROATIA ROMANIA CZECH REPUBLIC MACEDONIA	MALTA CYPRUS ICELAND
					POLONIA	GERMANIA	LUXEN.	FRANCIA BELGIO	AUSTRIA SVIZZERA	DANIMARCA FINLANDIA SVEZIA LETTONIA ALBANIA BULGARIA	ITALIA SPAGNA IRLANDA GRECIA INGHILTERRA	PORTOGALLO	OLANDA	ESTONIA LITUANIA SLOVACCHIA NORVEGIA SLOVENIA TURCHIA CROAZIA ROMANIA REP. CECA MACEDONIA	MALTA CIPRO ISLANDIA
2H	G20	20	17	25					II2H3B/P	II2H3B/P	II2H3+	II2H3+		II2H3B/P	
2E	G20	20	17	25	II2E3P	II2ELL3B/P	II2E3P+								
2L	G25	25	20	30									II2L3PB/P		
2L	G25	25	20	30											
2LL	G25	20	18	25		II2ELL3B/P									
2E+	*G20 *G25	20 25	17 17	23 30				II2E+3+							
3B/P	*G30 *G31	28 29 30	25	35						II2H3B/P			II2L3B/P	II2H3B/P	I3B/P
3B/P	*G30 *G31	50	42,5	57,5		II2ELL3B/P			II2H3B/P						
3+	*G30 *G31	29 37	20 25	35 45			II2E3+	II2E+3+			II2H3+	II2H3+			
3+	*G30 *G31	50 67	42,5 50	57,5 80								II2H3+			
3P	*G31	30	25	35											
3P	*G31	37	25	35	II2E3P										
3P	*G31	50	42,5	57,5											

*: Regolatore di pressione escluso - *: Pressure regulator excluded - *: Régulateur de pression exclus - *: Druckregler ausgeschlossen - *: Regulador de presión deshabilitado

TIPO INSTALLAZIONE - TIPE OF INSTALLATION - TIPE D'INSTALLATION - TIPE DER INSTALLATION - TIPE DE LA INSTALACIÓN

AT	Austria	II2H3B/P	20,50/50
BE	belgium	II2E+3+	20/25,29/37
BG	Bulgaria	II2H3B/P	20,30/30
CH	Swizerland	II2H3B/P	20,50/50
CY	Cipro	I3B/P	30/30
HR	Croazia	II2H3B/P	20,30/30
CZ	Czech Republic	II2H3B/P	20,30/30
DE	Germany	II2ELL3B/P	20/20,50/50
DK	Denmark	II2H3B/P	20,30/30
EE	Estonia	II2H3B/P	20,30/30
ES	Spain	II2H3+	20;29/37
FI	Finland	II2H3B/P	20,30/30
FR	France	II2E+3+	20/25,29/37
GB	United Kingdom	II2H3+	20,29/37
GR	Greece	II2H3+	20,29/37
IE	Ireland	II2H3+	20,29/37

IS	Iceland	II2H3B/P	20,30/30
IT	Italy	II2H3+	20,29/37
LT	Lituania	II2H3B/P	20,30/30
LV	Lettonia	II2H3B/P	20,30/30
LU	Luxemburg	II2E3P+	20,29-37
MT	Malta	I3B/P	30/30
NL	Netherlands	II2L3B/P	25,30-30
NO	Norway	II2H3B/P	20,30/30
PL	Polonia	II2E3P	20,37
PT	Portugal	II2H3+	20,29/37,50/67
RO	Romania	II2H3B/P	29,30/30
SE	Sweden	II2H3B/P	20,30/30
SI	Slovenia	II2H3B/P	20,30/30
SK	Slovacchia	II2H3B/P	20,30/30
TR	Turchia	II2H3B/P	20,30/30
MK	Macedonia	II2H3B/P	20,30/30
AL	Albania	II2H3B/P	20,30/30

DATI TECNICI – TECHNICAL DATA – DONNEES TECNIQUES TECNISHE DATE – DATOS TÉCNICO

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII						
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos						
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : C4GF7-SP/ C6GFA11-SP						
Bruciatori - Burners - Brûleurs - Brennen - Quemadores			**3,5Kw**	**6,0Kw**	**5,2Kw**	
Tipo – Type – Bauart			**A1**	**A1**	**A1**	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	**(kW)**		**3,5**	**6**	**5,2**	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	**G20**	**m³/h**	**0,371**	**0,635**	**0,55**	
	G30/31	**Kg/h**	**0,276/0,272**	**0,473/0,466**	**0,409/0,404**	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	**G20 mbar 20**		**140K**	**175K**	**170K**	
R.D.A.-X mm			**-**	**-**	**18**	
BY PASS-Ø-1/100mm			**85**	**110**	**95**	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	**(kW)**		**1,15**	**2,1**	**1,25**	
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	**G20 mbar 20**		**35**	**35**	**36**	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	**G30/31 mbar 28-30/37**		**95K**	**115K**	**120K**	
R.D.A.-X mm			**-**	**-**	**18**	
BY PASS-Ø-1/100mm			**55**	**75**	**70**	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	**(kW)**		**1,15**	**2,1**	**1,25**	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	**G30/31 mbar 28-30/37**		**21**	**21**	**19**	

Country	**CAT/KAT**	**GAS/GAZ**	**G20**	**G30/G31**		
IT – IE – GR – GB – ES- PT	**II2H3+**	p(mbar)	**20**	**28-30/37**		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,5Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
6.0Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano
5,2Kw:Bruc. Forno;Oven burner;Bruleur four;Backofen-brennerduesen;Quemador horno

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII						
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos						
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : C4GF7-SP/ C6GFA11-SP						
Bruciatori - Burners - Brûleurs - Brennen - Quemadores			3,5Kw	6,0Kw	5,2Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,5	6	5,2	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,371	0,635	0,55	
	G30/31	Kg/h	0,276/0,239	0,473/0,410	0,409/0,356	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		140K	175K	170K	
R.D.A. Xmm			-	-	18	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	95	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	1,25	
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		35	35	36	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 50/50		78K	105K	100K	
R.D.A. Xmm			-	-	18	
BY PASS-Ø-1/100mm			50	65	55	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	1,25	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 50/50		21	21	19	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31		
AT-CH	II2H3B/P	p(mbar)	20	50/50		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,5Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
6.0Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano
5,2Kw:Bruc. Forno;Oven burner;Bruleur four;Backofen-brennerduesen;Quemador horno

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII						
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos						
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : C4GF7-SP/ C6GFA11-SP						
Bruciatori - Burners - Brûleurs - Brennen - Quemadores			3,5Kw	6,0Kw	5,2Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,5	6	5,2	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,371	0,635	0,55	
	G25	m³/h	0,394	0,676	0,586	
	G30/31	kg/h	0,276/0,272	0,473/0,466	0,409/0,404	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20 – G25 mbar 25		140K	175K	170K	
R.D.A. X mm			-	-	18	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	95	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	1,25	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20 – G25 mbar 25		35	35	36	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 28-30/37		95K	115K	120K	
R.D.A. X mm			-	-	18	
BY PASS-Ø-1/100mm			55	75	70	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	1,25	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 28-30/37		21	21	19	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20/G25	G30/G31		
BE – FR	II2E+3+	p(mbar)	20/25	28-30/37		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,5Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
6.0Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano
5,2Kw:Bruc. Forno;Oven burner;Bruleur four;Backofen-brennerduesen;Quemador horno

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII						
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos						
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : C4GF7-SP/ C6GFA11-SP						
Bruciatori - Burners - Brûleurs - Brennen - Quemadores			3,5Kw	6,0Kw	5,2Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,5	6	5,2	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,371	0,635	0,55	
	G30/31	kg/h	0,276/0,239	0,473/0,410	0,409/0,356	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		140K	175K	170K	
R.D.A. X mm			-	-	18	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	95	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	1,25	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		35	35	36	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 30/30		95K	115K	120K	
R.D.A. X mm			-	-	18	
BY PASS-Ø-1/100mm			55	75	70	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	1,25	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 30/30		21	21	19	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31		
NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK-AL-IS-DK-FI-SE-BG	II2H3B/P	p(mbar)	20	30/30		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,5Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
6.0Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano
5,2Kw:Bruc. Forno;Oven burner;Bruleur four;Backofen-brennerduesen;Quemador horno

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII						
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos						
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : C4GF7-SP/ C6GFA11-SP						
Bruciatori - Burners - Brûleurs - Brennen - Quemadores			3,5Kw	6,0Kw	5,2Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,5	6	5,2	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,371	0,635	0,55	
	G25	m³/h	0,431	0,739	0,64	
	G30/31	kg/h	0,276/0,239	0,473/0,410	0,409/0,356	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		140K	175K	170K	
R.D.A. X mm			-	-	18	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	95	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	1,25	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		35	35	36	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25 mbar 20		145/250K	190/250K	180/250K	
R.D.A. X mm			-	-	18	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	115R	95R	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	1,25	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25 mbar 20		35	35	36	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 50/50		78K	105K	100K	
R.D.A. X mm			-	-	18	
BY PASS-Ø-1/100mm			50	65	55	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	1,25	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 50/50		21	21	19	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G25	G30/G31	
DE	II2ELL/3B/P	p(mbar)	20	20	50/50	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,5Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
6.0Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano
5,2Kw:Bruc. Forno;Oven burner;Bruleur four;Backofen-brennerduesen;Quemador horno

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII						
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos						
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : C4GF7-SP/ C6GFA11-SP						
Bruciatori - Burners - Brûleurs - Brennen - Quemadores			3,5Kw	6,0Kw	5,2Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,5	6	5,2	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas						
	G25	m^3/h	0,431	0,739	0,64	
	G31	kg/h	0,272	0,466	0,404	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25 mbar 25		145/250K	185/250K	170K	
R.D.A. X mm			-	-	18	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	115	95	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	1,25	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25 mbar 25		35	35	36	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		95K	115K	120K	
R.D.A. X mm			-	-	18	
BY PASS-Ø-1/100mm			55	75	70	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	1,25	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		21	21	19	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 50		85K	110K	110K	
R.D.A. X mm			-	-	18	
BY PASS-Ø-1/100mm			50	70	60	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	4,5	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 50		21	21	19	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G25	G31	G31	
NL	II2L3P	p(mbar)	25	37	50	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,5Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
6.0Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano
5,2Kw:Bruc. Forno;Oven burner;Bruleur four;Backofen-brennerduesen;Quemador horno

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII						
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos						
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : C4GF7-SP/ C6GFA11-SP						
Bruciatori - Burners - Brûleurs - Brennen - Quemadores			3,5Kw	6,0Kw	5,2Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,5	6	5,2	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,371	0,635	0,55	
	G31	kg/h	0,272	0,466	0,404	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		140K	175K	170K	
R.D.A. X mm			-	-	18	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	95	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	1,25	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		35	35	36	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		95K	115K	120K	
R.D.A. X mm			-	-	18	
BY PASS-Ø-1/100mm			55	75	70	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	1,25	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		21	21	19	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 50		85K	110K	110K	
R.D.A. X mm			-	-	18	
BY PASS-Ø-1/100mm			50	70	60	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	4,5	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 50		21	21	19	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G31	G31	
LU	II2E3P	p(mbar)	20	37	50	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,5Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
6.0Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano
5,2Kw:Bruc. Forno;Oven burner;Bruleur four;Backofen-brennerduesen;Quemador horno

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII						
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos						
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : C4GF7-SP/ C6GFA11-SP						
Bruciatori - Burners - Brûleurs - Brennen - Quemadores			3,5Kw	6,0Kw	5,2Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,5	6	5,2	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,371	0,635	0,55	
	G31	kg/h	0,272	0,466	0,404	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		140K	175K	170K	
R.D.A. X mm			-	-	18	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	95	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	1,25	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		35	35	36	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		95K	115K	120K	
R.D.A. X mm			-	-	18	
BY PASS-Ø-1/100mm			55	75	70	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	1,25	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		21	21	19	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G31		
PL	II2E3P	p(mbar)	20	37		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,5Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
6.0Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano
5,2Kw:Bruc. Forno;Oven burner;Bruleur four;Backofen-brennerduesen;Quemador horno

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII						
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos						
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : C4GF7-SP/ C6GFA11-SP						
Bruciatori - Burners - Brûleurs - Brennen - Quemadores			3,5Kw	6,0Kw	5,2Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,5	6	5,2	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,371	0,635	0,55	
	G30/G31	kg/h	0,276/0,272	0,473/0,466	0,409/0,404	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		140K	175K	170K	
R.D.A. X mm			-	-	18	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	95	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	1,25	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		35	35	36	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 28-30/37		95K	115K	120K	
R.D.A. X mm			-	-	18	
BY PASS-Ø-1/100mm			55	75	70	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	1,25	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 28-30/37		21	21	19	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar 50/67		78K	105K	100K	
R.D.A. X mm			-	-	18	
BY PASS-Ø-1/100mm			50	65	55	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	1,25	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar 50/67		21	21	19	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	G30/G31	
PT	II2H3+	p(mbar)	20	28-30/37	50/67	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,5Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
6.0Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano
5,2Kw:Bruc. Forno;Oven burner;Bruleur four;Backofen-brennerduesen;Quemador horno

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII						
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos						
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : C4GF7-SP/ C6GFA11-SP						
Bruciatori - Burners - Brûleurs - Brennen - Quemadores			3,5Kw	6,0Kw	5,2Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,5	6	5,2	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G30/G31	kg/h	0,276/0,239	0,473/0,410	0,409/0,356	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar30/30		95K	115K	120K	
R.D.A. Xmm			-	-	18	
BY PASS-Ø-1/100mm			55	75	70	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	1,25	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar30/30		21	21	19	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ		G30/G31		
MT-CY	I3B/P	p(mbar)		30/30		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,5Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
6.0Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano
5,2Kw:Bruc. Forno;Oven burner;Bruleur four;Backofen-brennerduesen;Quemador horno

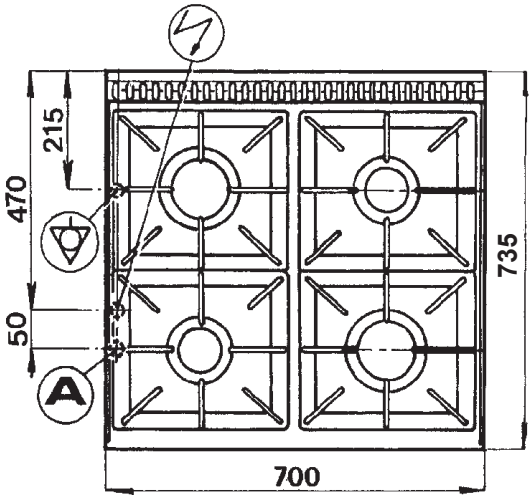
TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII						
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos						
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : C4GF7-SP/ C6GFA11-SP						
Bruciatori - Burners - Brûleurs - Brennen - Quemadores			3,5Kw	6,0Kw	5,2Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,5	6	5,2	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,371	0,635	0,55	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		140K	175K	170K	
R.D.A. Xmm			-	-	18	
BY PASS Ø-1/100mm			85	110	95	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	1,25	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		35	35	36	

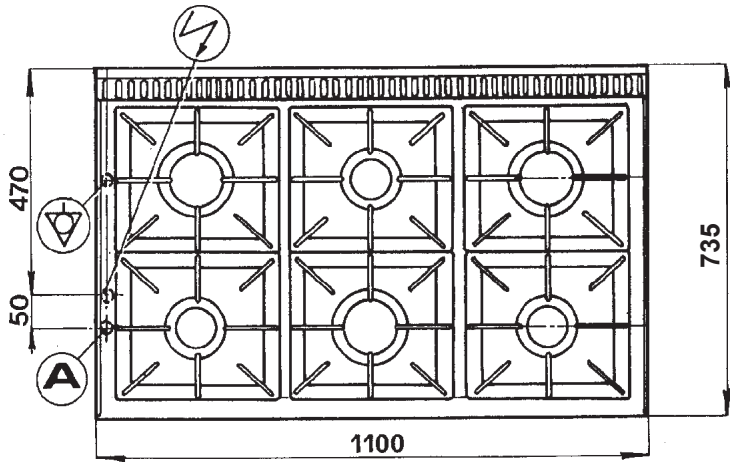
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20			
LV	I2H	p(mbar)	20			

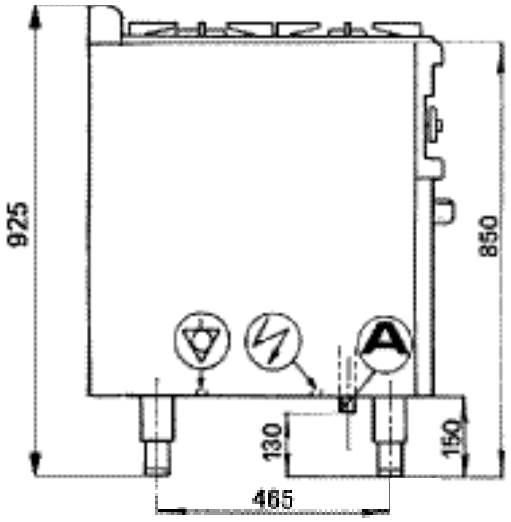
I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,5Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
6.0Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano
5,2Kw:Bruc. Forno;Oven burner;Bruleur four;Backofen-brennerduesen;Quemador horno

SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM
SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN

C4GF7-SP C6GFA11-SP





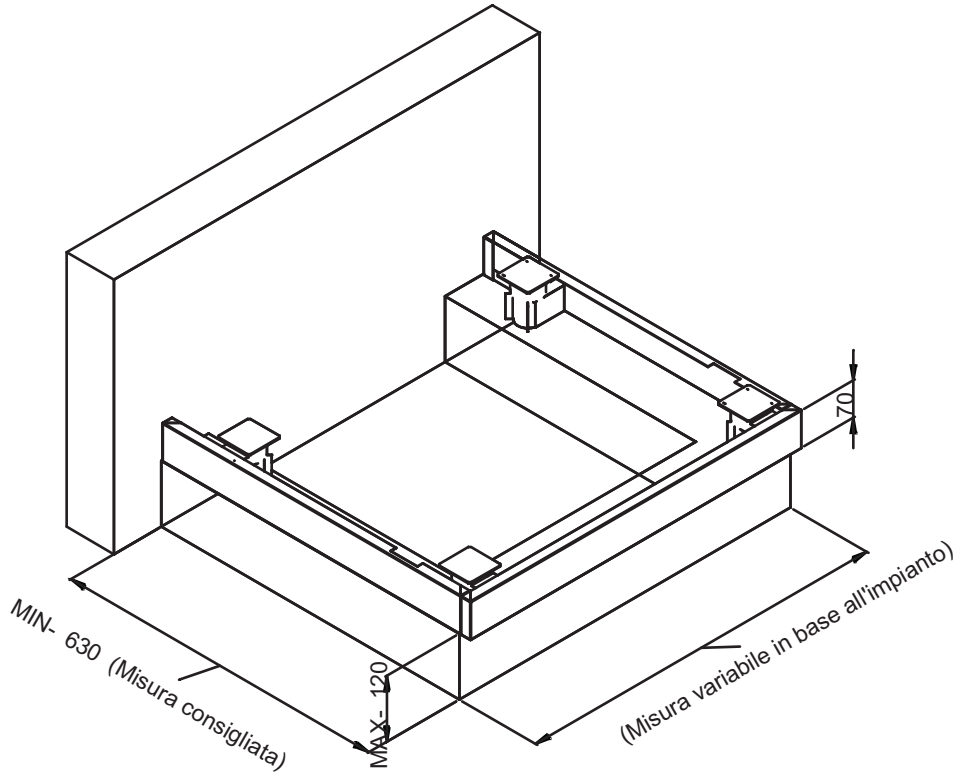


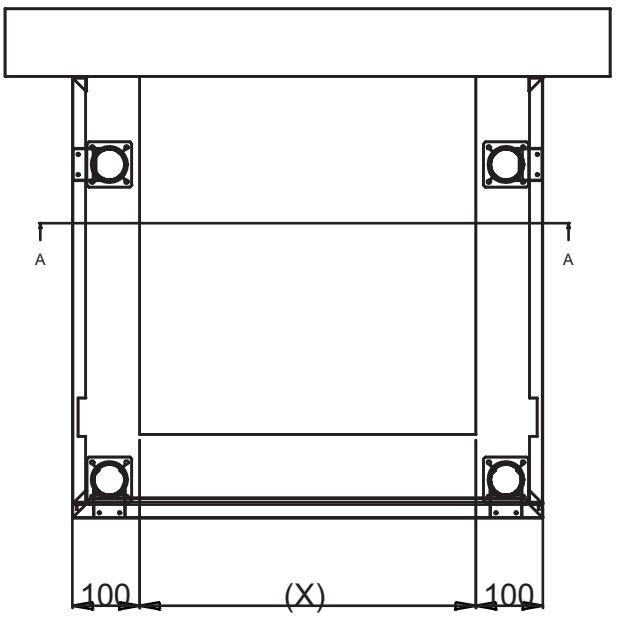
A) Attacco gas G1/2"
Gas connection G1/2"
Raccord gaz G 1/2"
Gasanschluß G 1/2"
Toma de gas

Equipotenziale
Equipotential
Equipotentiel
Potentialausgleich
Equipotencial

Attacco elettrico
Electrical connection
Branchement electrique
Stromanschluss
Conexión eléctrica

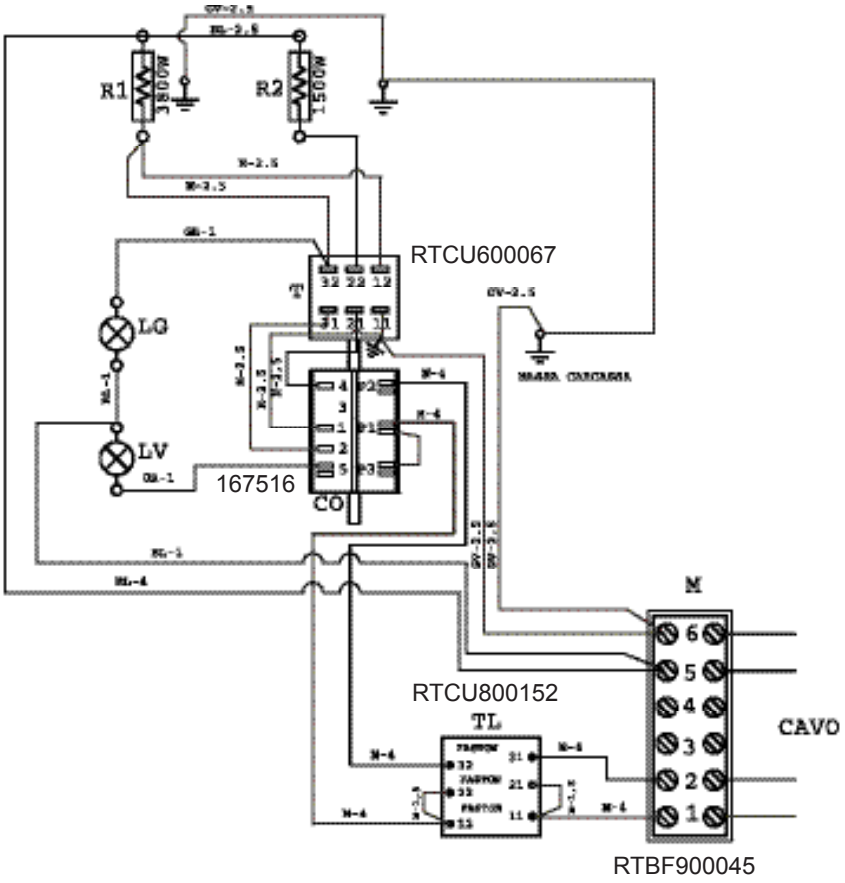
SCHEMA DI ZOCCOLATURA CUCINE
KITCHEN BASEBOARD DIAGRAM
SCHEMA DE MONTAGE DU SOCLE DE LA CUISINIERE
SOCKELMONTAGEPLAN FÜR HERDE
ESQUEMA DE ZÓCALO PARA COCINAS

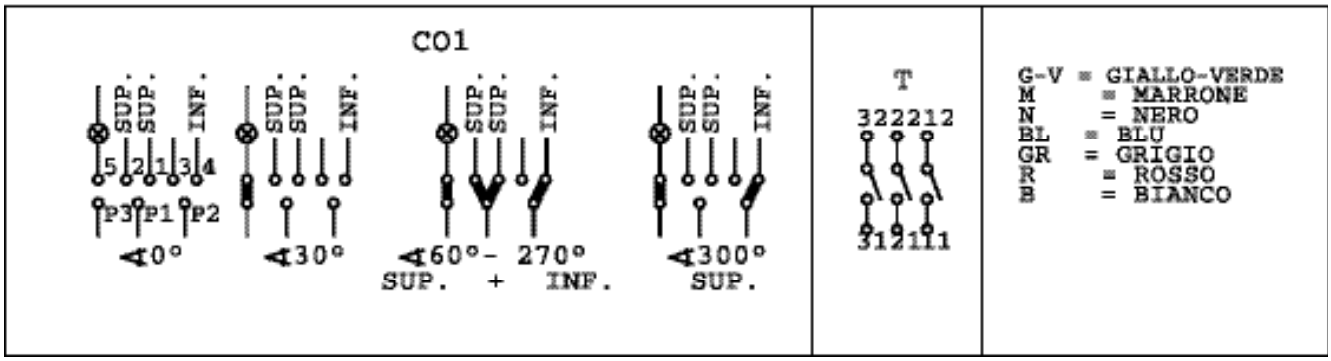




SCHEMA ELETTRICO - ELECTRICAL DIAGRAM - SCHEMA ELECTRIQUE SCHLTPLAN - SQUEMAS ELECTRICO

C4GF7-SP C6GFA11-SP





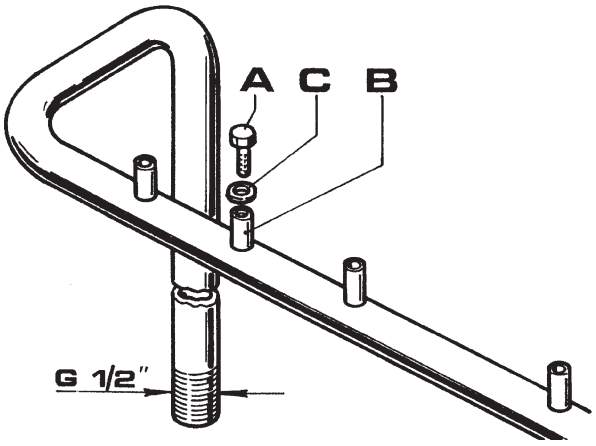


fig. 1

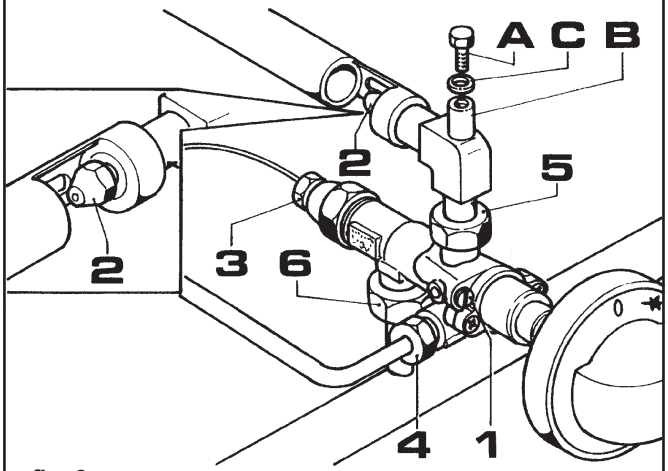


fig. 2

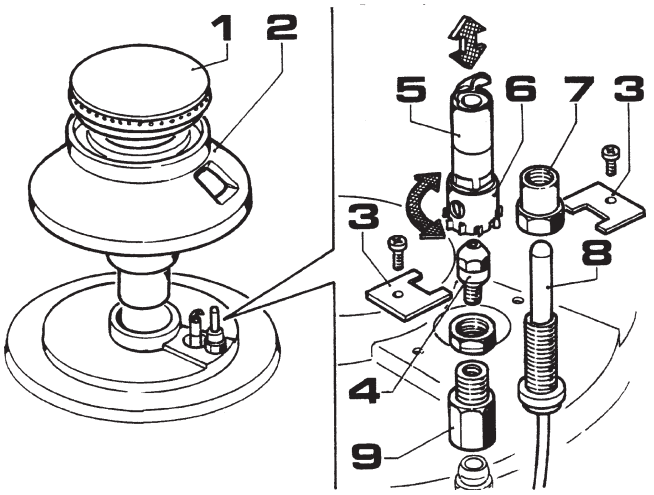


fig. 3

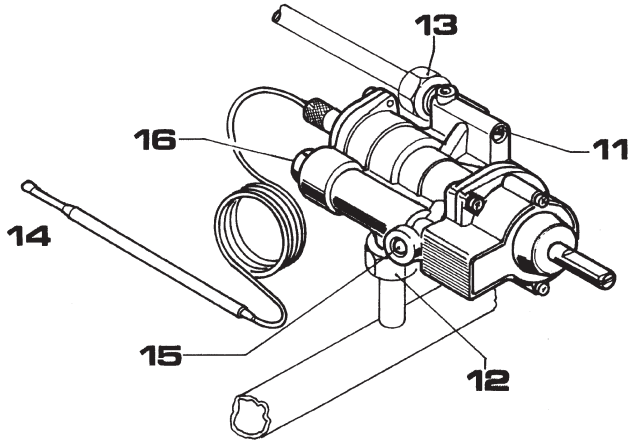


fig. 5

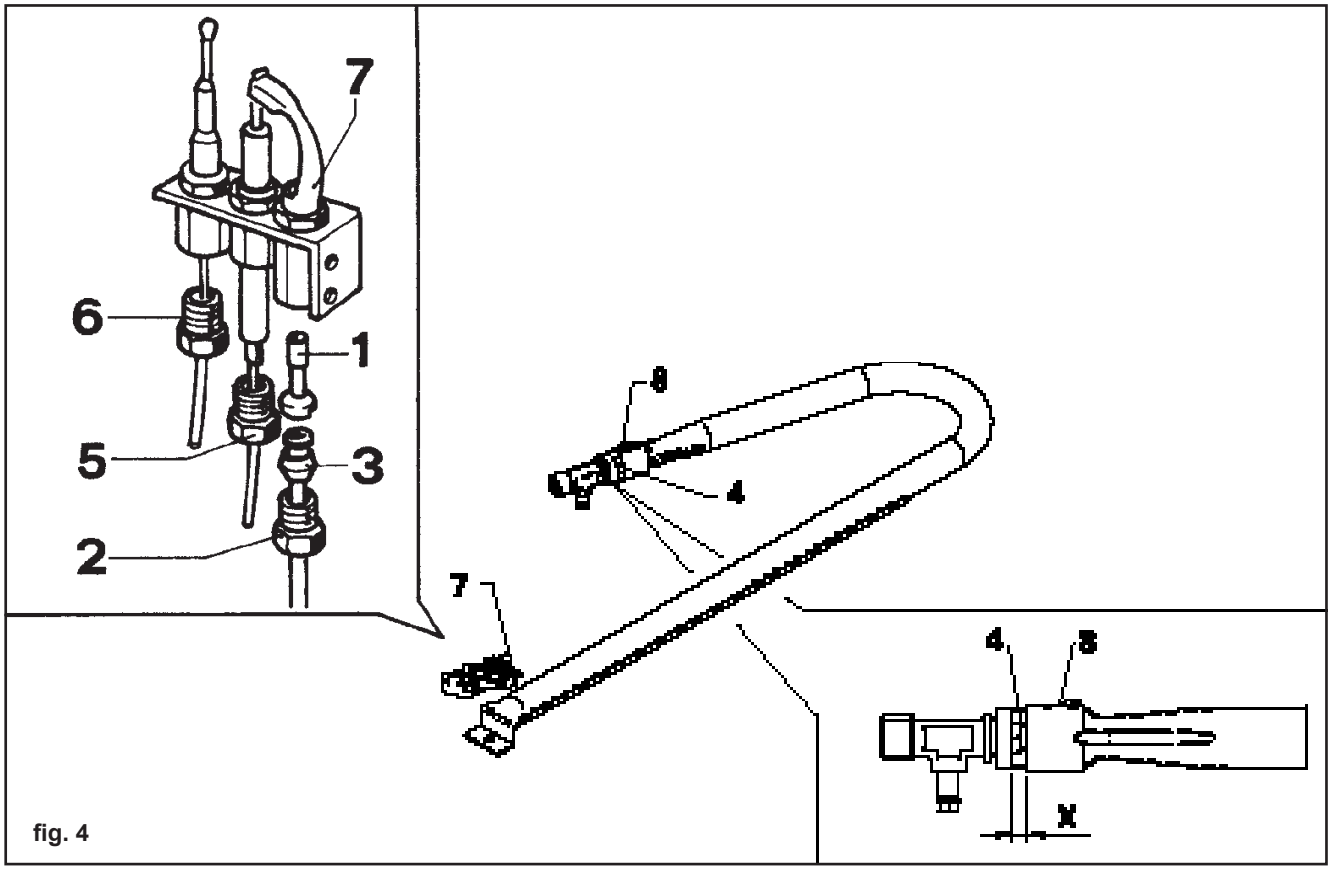


fig. 4

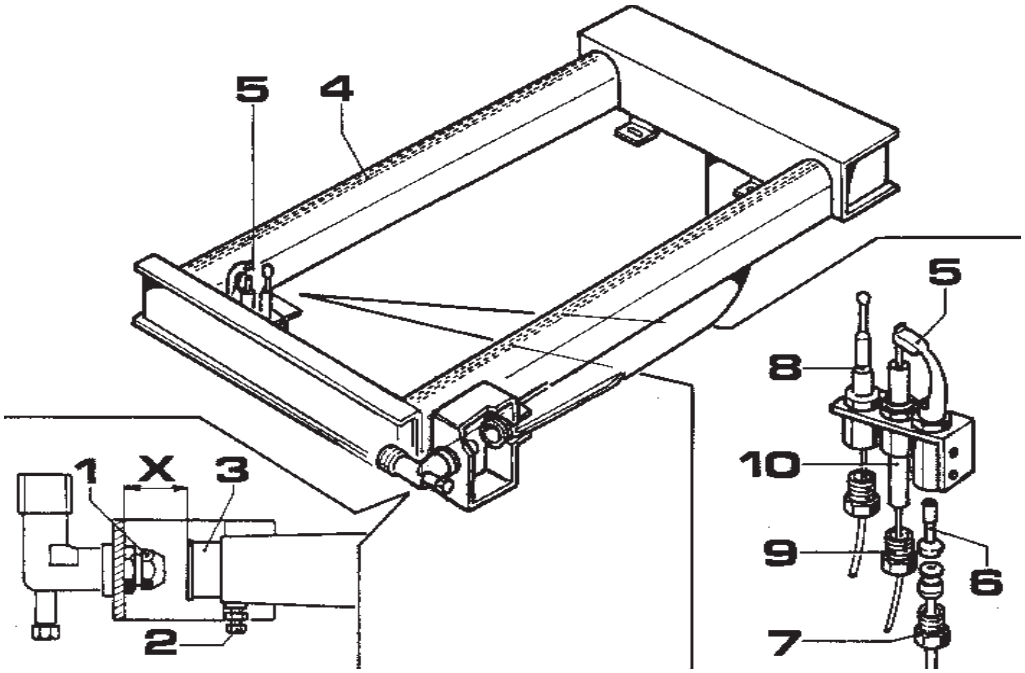
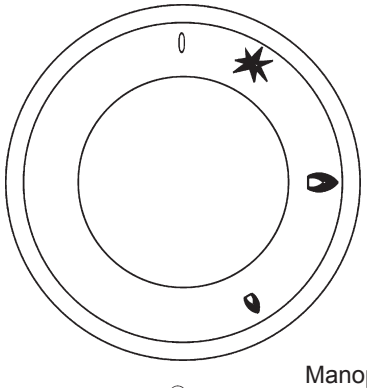
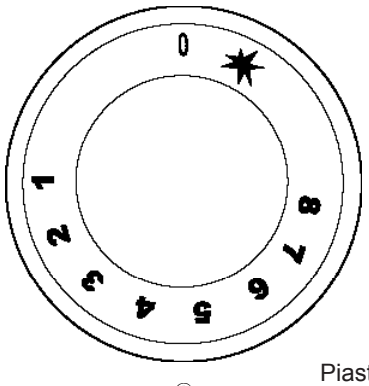


fig. 6

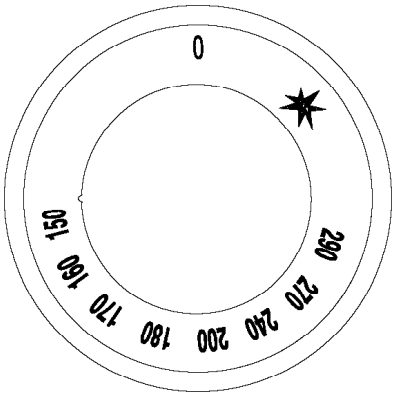


Manopola fuochi aperti
Open ring knob
Manette feux ouverts
Mando fuegos encendidos
placa a fuego lento



Piastra a fuoco lento
Simmering plate
Plaque de cuisson a feu lent
Placa a fuego lento
Langsamkochplatte

fig. 7



Forno gas statico
Static gas oven
Four a gaz a convection naturelle
Gasbeheizter backofen, statisch
Horno a gas estático

fig. 8

I INFORMAZIONE AGLI UTENTI

AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiago e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

GB USER INFORMATION

Pursuant to the 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE Directives concerning the reduction in the utilisation of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal.

The symbol of the crossed rubbish skip on the equipment or on the package indicates that the product must be separated from other waste at the end of its useful life.

The differentiated collection of this equipment is organised and managed by the producer. The user who intends to get rid of this equipment shall contact the producer and follow the system that the latter has used in order to collect the equipment separately at the end of its life.

The proper differentiated collection in order to start the following recycling, treatment and disposal of the disused equipment in compliance with the environment helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favours the reutilisation and/or recycling of the materials forming the equipment.

The unauthorised disposal of the product by the holder implies applying administrative penalties provided by the regulations in force.

F INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT

Conformément aux Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte différentiée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. Le client souhaitant se défaire de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée afin de permettre la collecte séparée de l'appareil arrivé en fin de vie.

La collecte différentiée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

D INFORMATION FÜR DIE BENUTZER

IM SINNE der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung der Abfälle.

Das auf dem Gerät oder auf der Packung vorhandene Symbol eines gekreuzten Müllcontainers weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich von diesem Gerät befreien will, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer eingeführt hat.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recyling, zur Behandlung und zur umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negativen Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Produktentsorgung durch den Besitzer führt zur Auferlegung der von den einschlägigen Normvorschriften vorgesehenen Verwaltungssanktionen.

E INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Según las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión de los residuos.

El símbolo del contenedor tachad que aparece en los aparatos o en los envases, indica que el producto, al final de su vida útil debe recogerse separado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato una vez llegado el fin de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá, pues, ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior reciclaje, tratamiento y desguace ambientalmente compatible del aparato contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales de que está compuesto el aparato.

El desguace abusivo del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.