



CUCINE A GAS E MISTE (GAS/ELETTRICHE), TUTTAPIASTRA A GAS
ALLGAS UND KOMBINIERT HERDE, GASBEHEIZTE GLÜHPLATTENHERDE
GAS AND COMBINATION RANGES AND GAS SOLID TOP RANGES
CUISINIÈRES A GAZ ET COMBINÉES, PLAQUES COUP-DE-FEU A GAZ
COCINAS A GAS Y MIXTAS (GAS-ELECTRICAS), PLACA RADIANTE A GAS
GASFORNUIS EN COMBINATIEMODELLEN (GAS/ELEKTRO) GLOEIPLAATHAARD

Mod. C70-...G

Mod. C70-...GFG

Mod. C70-...GFE

Mod. T70-...G

Mod. T70-...GFG

30330-01

AVVERTENZE D'INSTALLAZIONE, DI REGOLAZIONE,
D'IMPIEGO E DI MANUTENZIONE (pagina 1-7)

NOTICES D'INSTALLATION, DE REGLAGE, D'EMPLOI ET
D'ENTRETIEN (page 19-23)

AUFSTELLUNGS-, GEBRAUCHS- UND INSTANDHAL-
TUNGS-ANWEISUNGEN (Seite 8-13)

INSTRUCCIONES DE INSTALACION, REGULACION, USO
Y MANTENIMIENTO (plana 24-28)

INSTRUCTION FOR INSTALLATION, ADJUSTMENT, USE
AND MAINTENANCE (page 14-18)

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE, DE AFSTELLING,
HE GEBRUIK EN HET ONDERHOUD (pagina 29-34)

APPENDICE - ANHANG - APPENDIX - APPENDICE - AANHANGSEL (35-40)



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

Leggere subito le avvertenze!

Die Geräteanweisung aufmerksam lesen und für die ganze Gerätedauer
sorgfältig aufbewahren.

Die Hinweise sollen sofort gelesen werden!

Read the manual with attention and keep it carefully for the whole
duration of the appliance.

Read the warning remarks immediately!

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

Lire tout de suite les avertissements!

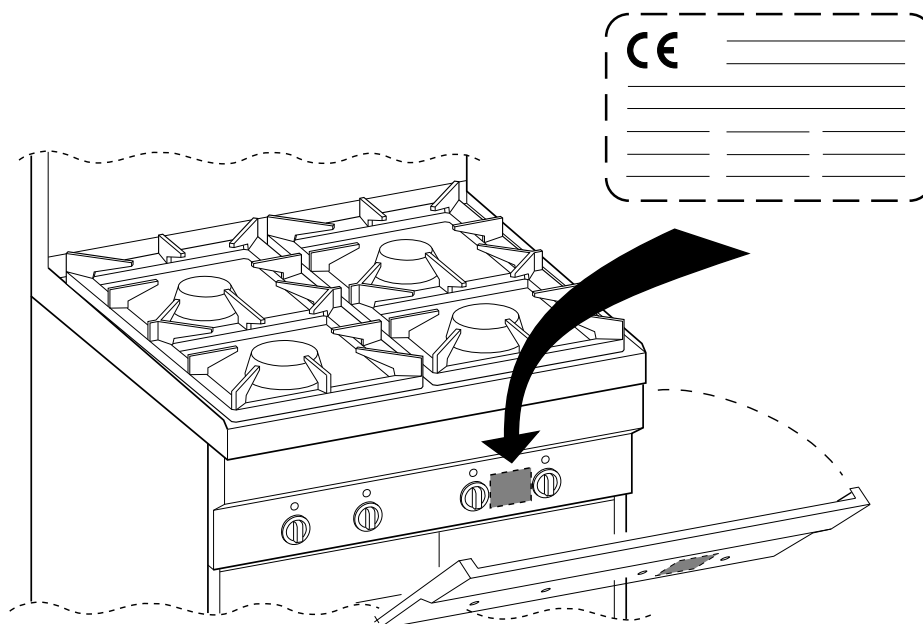
Leer atentamente el manual y conservarlo con atención por toda la
durada del producto.

Leer enseguida las Advertencias!

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

Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

ATTENTION !



LA TARGA DATI È INTERNA AL CRUSCOTTO.

*DAS TYPENSCHILD BEFINDET SICH HINTER DER
BEDIENBLENDE.*

TECHNICAL DATA PLATE IS APPLIED BEHIND THE CONTROL
PANEL.

*LA PLAQUETTE DES DONNEES TECHNIQUES EST A
L'INTERIEUR DU TABLEAU DE COMMANDE.*

LA TARGETA DE CARACTERISTICAS PEGADA DETRAS DEL
PANEL DE MANDOS.

*HET PLAATJE MET DE TECHNISCHE GEGEVENS BEVINDT
ZICH AAN DE BINNENKANT VAN HET BEDIENINGSPANEEL.*

INDICE

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	pag. --- 3
AVVERTENZE	pag. --- 3
INSTALLAZIONE	pag. --- 3
<i>Posizionamento</i>	
<i>Montaggio</i>	
<i>Unione in linea delle apparecchiature</i>	
<i>Collegamento alla conduttura del gas</i>	
<i>Collegamenti elettrici (cucina con forno elettrico)</i>	
<i>Collegamento di terra ed equipotenziale</i>	
ADATTAMENTO AD ALTRO TIPO DI GAS	pag. --- 3
<i>Sostituzione ugelli e regolazione aria bruciatori</i>	
<i>Sostituzione viti del minimo</i>	
<i>Sostituzione ugelli bruciatori pilota</i>	
<i>Sostituzione targhetta predisposizione gas</i>	
MESSA IN FUNZIONE	pag. --- 4
<i>Verifica funzionamento impianto a gas</i>	
<i>Verifica funzionamento impianto elettrico (cucina con forno elettrico)</i>	
<i>Verifica della potenza termica nominale</i>	
<i>Verifica della pressione di alimentazione gas</i>	
ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI	pag. --- 4
<i>Difficoltosa o mancata accensione pilota</i>	
<i>Spegnimento pilota durante l'uso</i>	
<i>Difficoltosa o mancata accensione del bruciatore</i>	
<i>Difficoltosa o mancata regolazione temperatura forno a gas</i>	
<i>Resistenze forno elettrico non scaldano</i>	
<i>Mancata regolazione della temperatura del forno elettrico</i>	
SOSTITUZIONE PARTI SOGGETTE A RICAMBIO	pag. --- 4
<i>Bruciatori, Pilota, Termocoppie, Candeline accensione bruciatore pilota piano di cottura</i>	
<i>Rubinetto gas, Accenditori piezoelettrici del piano di cottura</i>	
<i>Rubinetto gas, Accenditore piezoelettrico forno a gas</i>	
<i>Bruciatore, Termocoppia, Candelina accensione bruciatore del forno a gas</i>	
<i>Resistenze di riscaldamento forno elettrico</i>	
<i>Commutatore e termostato di regolazione temperatura del forno elettrico</i>	
<i>Guarnizioni porta forno</i>	
ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE	pag. --- 5
AVVERTENZE	pag. --- 5
USO	pag. --- 5
<i>Bruciatori del piano di cottura</i>	
<i>Accensione bruciatori del piano di cottura</i>	
<i>Spegnimento bruciatori del piano di cottura</i>	
<i>Forno a gas</i>	
<i>Accensione bruciatore del forno a gas</i>	
<i>Spegnimento bruciatore del forno a gas</i>	
<i>Forno elettrico</i>	
<i>Accensione forno elettrico</i>	
<i>Spegnimento forno elettrico</i>	
PULIZIA E MANUTENZIONE	pag. --- 6
<i>Pulizia camera forno</i>	
ELENCO PARTI SOGGETTE A RICAMBIO	pag. --- 6
<i>Impianto a gas</i>	
<i>Impianto elettrico</i>	
APPENDICE	pag. -- 35

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

AVVERTENZE

Installazione, adattamenti e manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da installatori qualificati e autorizzati, in conformità alle normative di sicurezza in vigore.

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora tale obbligo non venga rispettato.

ATTENZIONE

Le apparecchiature a riscaldamento misto (con forno elettrico) sono conformi alla direttiva CEE 89/336 relativa alla compatibilità elettromagnetica.

INSTALLAZIONE

Posizionamento

- Le dimensioni di ingombro/allacciamento e i dati tecnici sono riportati nelle pagine in appendice.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Le cucine sono apparecchiature del tipo "A"; per tale motivo i locali devono essere ventilati conformemente ai regolamenti tecnici in vigore.
- Posizionare l'apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti. Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolante termico.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.

Montaggio

- Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni. Il collante eventualmente rimasto su questi va tolto con idoneo solvente.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili.
- L'apparecchiatura di larghezza 40 cm installata singolarmente deve essere fissata al pavimento utilizzando gli appositi piedini flangiati.
- Montare il dispositivo di tiraggio (se previsto) seguendo le istruzioni allegate al dispositivo stesso.
- Montare la prolunga camino (se prevista) seguendo le istruzioni allegate alla prolunga stessa.

Unione in linea delle apparecchiature

- Accostare tra loro le apparecchiature e livellarle alla medesima altezza.
- Unirle utilizzando gli appositi coprigiunti di unione (forniti a richiesta).

Collegamento alla conduttura del gas

- Prima di effettuare il collegamento consultare l'Ente di erogazione del gas.
- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un rubinetto di intercettazione gas a chiusura rapida.
- Verificare l'assenza di perdite nei punti di collegamento.
- Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per il tipo di gas con il quale sarà alimentata. Se

non lo è, leggere il paragrafo "Adattamento ad altro tipo di gas".

Collegamenti elettrici (cucina con forno elettrico)

- L'apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione indicata sulla targhetta dell'apparecchiatura (è ammessa una variazione del $\pm 10\%$).
- Ogni apparecchiatura deve essere alimentata con una linea elettrica indipendente opportunamente dimensionata (la potenza totale è riportata nella tabella "Dati tecnici") collegandola sull'apposita morsettiera di arrivo linea con un cavo flessibile in gomma avente caratteristiche di isolamento non inferiori al tipo H07RN-F, protetto da tubo metallico o di materiale plastico rigido.
- È necessario installare appositi interruttori automatici di protezione, di adeguata portata (con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm) e dispositivi di protezione automatici differenziali ad alta sensibilità. Essi devono garantire la protezione contro il contatto diretto e indiretto delle parti in tensione e delle correnti di guasto verso terra, secondo le Norme (corrente massima di dispersione ammessa 1 mA/kW).

Collegamento di terra ed equipotenziale

- È necessario collegare a terra l'apparecchiatura sui morsetti contraddistinti con il simbolo $\perp$ posti accanto alla morsettiera di arrivo linea.
- Collegare inoltre la struttura metallica di tutte le apparecchiature elettriche installate, sui morsetti contraddistinti con il simbolo ∇ posti vicino a quelli di terra (sistema equipotenziale).

ADATTAMENTO AD ALTRO TIPO DI GAS

Per adattare l'apparecchiatura ad un altro tipo di gas effettuare tutte le operazioni sotto riportate. Gli ugelli, le viti del minimo e le targhette adesive, sono contenuti nel sacchetto in dotazione all'apparecchiatura.

Sostituzione ugelli e regolazione aria bruciatori (Fig. 1 - 2 - 3)

- Rimuovere griglie (o piastre), raccogliocce, corpi bruciatore, bacinelle e cruscotto comandi del piano di cottura
- Rimuovere la suola del forno
- Svitare l'ugello U presente e sostituirlo con quello indicato nella Tabella T1
- Allentare la vite di fissaggio V e regolare la boccola di regolazione dell'aria alla distanza "A" indicata nella Tabella T1
- Riavvitare a fondo la vite V e sigillarla con vernice rossa.

Sostituzione viti del minimo (Fig. 1 - 2 - 3)

- Rimuovere il pannello comandi superiore
- Per gas naturali e gas liquidi: Svitare la vite del minimo VM presente sui rubinetti e sostituirla con quella indicata in Tabella T1.

- **Solo per gas città - G110:** Svitare completamente la vite del minimo VM presente sui rubinetti.

Sostituzione ugelli bruciatori pilota (Fig.1 - 2)

- Rimuovere griglie (o piastre), raccogliocce, corpi bruciatore e bacinelle del piano di cottura
- Svitare il raccordo R e sostituire l'ugello UP presente con quello indicato in Tabella T1
- Riavvitare il raccordo R.

Sostituzione targhetta predisposizione gas

- Applicare il corretto adesivo che indica il nuovo tipo di gas per il quale l'apparecchiatura è ora predisposta.

MESSA IN FUNZIONE

Verifica funzionamento impianto a gas

- Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni per l'uso e verificare la regolarità di accensione dei bruciatori, l'assenza di perdite di gas, l'efficacia dell'impianto di scarico dei gas combusti, la funzionalità dei sistemi di aerazione.
- Se necessario consultare il paragrafo "Analisi di alcuni malfunzionamenti".

Verifica funzionamento impianto elettrico (cucine miste con forno elettrico)

- Mettere in funzione il forno della cucina secondo le istruzioni per l'uso, verificare la regolarità di funzionamento dei dispositivi di comando e delle resistenze di riscaldamento, provandolo nelle varie combinazioni (riscaldamento suola, riscaldamento cielo, riscaldamento contemporaneo di cielo e suola).
- Il forno elettrico è dotato di un termostato di sicurezza che interviene interrompendo l'alimentazione delle resistenze in caso di funzionamento anomalo. Per ripristinare il funzionamento del forno nel caso questo termostato intervenga, rimuovere il pannello di comando e premere con la punta di un cacciavite attraverso il foro frontale.

Verifica della potenza termica nominale

- Dopo l'installazione o l'adattamento ad altro tipo di gas e ad ogni intervento di manutenzione controllare la potenza termica dell'apparecchiatura.
- La potenza termica nominale è riportata nella tabella "Dati tecnici".
- L'apparecchiatura funziona alla potenza termica nominale quando gli ugelli montati sono appropriati al tipo di gas utilizzato, la pressione di alimentazione è quella indicata nella Tabella T1 e la tensione di alimentazione elettrica (cucine con forno elettrico) è quella indicata nella Tabella T7. Per la misura della pressione di alimentazione leggere il paragrafo "Verifica della pressione di alimentazione gas".

Verifica della pressione di alimentazione gas

- Per la misura della pressione di alimentazione

utilizzare un manometro avente definizione minima di 0,2 mbar.

- Rimuovere il pannello superiore comandi, togliere la vite di tenuta dalla presa di pressione e collegarvi il tubo del manometro.
- Effettuare la misura con l'apparecchiatura in funzione.
- Scollegare il tubo del manometro e riavvitare a fondo la vite di tenuta.

ATTENZIONE:

Se i valori della pressione di alimentazione del gas o dell'alimentazione elettrica (per cucine con forno elettrico), non rientrano nei limiti indicati nelle Tabelle T3 e T7, interrompere il funzionamento dell'apparecchiatura e contattare l'Ente di erogazione del gas o dell'energia elettrica.

ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

Difficoltosa o mancata accensione pilota

- Pressione di alimentazione gas insufficiente.
- Conduttura o ugello ostruiti.
- Rubinetto gas difettoso.
- Accenditore piezoelettrico, candelina o cavo di accensione difettosi.

Spegnimento pilota durante l'uso

- Termocoppia difettosa, insufficientemente riscaldata o mal collegata al rubinetto gas
- Rubinetto gas difettoso.

Difficoltosa o mancata accensione del bruciatore

- Pressione di alimentazione del gas insufficiente.
- Ugello ostruito.
- Rubinetto gas difettoso.

Difficoltosa o mancata regolazione temperatura del forno a gas

- Rubinetto gas difettoso.

Resistenze forno elettrico non scaldano

- Controllare le valvole fusibili
- Termostato di regolazione difettoso
- Commutatore riscaldamento difettoso
- Tensione insufficiente
- Una o più resistenze sono difettose
- Intervento del termostato di sicurezza

Mancata regolazione temperatura del forno elettrico

- Termostato di regolazione difettoso
- Una o più resistenze sono difettose

SOSTITUZIONE PARTI SOGGETTE A RICAMBIO

IMPORTANTE Prima di procedere a riparazioni, togliere tensione all'apparecchiatura disinserendo l'interruttore generale di corrente.

I componenti sigillati non devono essere manomessi. Dopo ogni intervento, se necessario, verificare l'assenza di perdite gas.

Bruciatori, Pilota, Termocoppie, Candeline accensione bruciatori pilota piano di cottura

- Rimuovere il pannello superiore comandi, griglie (o piastre), raccogliocce, teste dei bruciatori, bacinelle e sostituire il componente.

Rubinetti gas, Accenditori piezoelettrici piano di cottura

- Rimuovere il pannello superiore comandi e sostituire il componente.

Rubinetto gas, Accenditore piezoelettrico forno a gas

- Togliere il pannello superiore comandi e sostituire il componente.

Bruciatore, Termocoppia, Candelina accensione bruciatore forno a gas

- Togliere il pannello superiore comandi, la suola forno e sostituire il componente.

Resistenze riscaldamento forno elettrico

- Operare dall'interno della camera del forno. Scollegare le resistenze dalla camera e dal cablaggio e sostituirle.

Commutatore e termostato di regolazione temperatura del forno elettrico

- Sfilare le manopole di comando. Rimuovere il pannello superiore comandi. Svitare le viti di fissaggio del componente da sostituire. Scollegare dal cablaggio. Sfilare il bulbo (termostato) dalla squadretta di supporto collocata all'interno della camera del forno. Sostituire il componente.

Guarnizioni porta

- Sono inserite ad incastro alle estremità, staccarle e sostituirle.

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

AVVERTENZE

L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato. Essa va adibita alla cottura dei cibi. Ogni altro impiego è considerato improprio.

L'installazione e l'adattamento ad altro tipo di gas devono essere effettuate da installatori qualificati e autorizzati.

In caso di guasto chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica (cucine con forno elettrico) installati a monte dell'apparecchiatura.

I componenti sigillati non devono essere manomessi. Per la riparazione rivolgersi solo a centri di assistenza autorizzati ed esigere parti di ricambio originali.

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora tali obblighi non vengano rispettati.
Leggere attentamente il presente libretto e conser-

varlo con cura. Prima di utilizzare l'apparecchiatura pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con i cibi.

USO

Bruciatori del piano di cottura

I bruciatori pilota dei fuochi aperti devono essere accesi manualmente (es. con un fiammifero). Le apparecchiature sono predisposte per il montaggio dell'accenditore piezoelettrico (che può essere fornito su richiesta).

Il bruciatore pilota della tuttapietra è dotato di serie di accenditore piezoelettrico.

Le manopole di comando dei rubinetti del piano di cottura, riportano i seguenti riferimenti:

●	spento
★	pilota
🔥	fiamma massima
🔥	fiamma minima

Accensione bruciatori del piano di cottura

- Premere e ruotare la manopola in posizione ★.
- Premere a fondo la manopola e accendere il pilota (agire sul pulsante dell'accenditore piezoelettrico se presente). Mantenere la manopola premuta per 20 secondi circa, poi rilasciarla. Se il pilota si spegne ripetere l'operazione.
- Ruotare la manopola in qualsiasi posizione tra 🔥 e 🔥.

Spegnimento bruciatori del piano di cottura

- Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola in posizione ★.
- Per spegnere il pilota premere e ruotare la manopola in posizione ●.

Forno a gas

La manopola di comando del rubinetto termostatico del forno riporta i seguenti riferimenti

●	spento
140	temperatura minima di cottura
200	temperatura media di cottura
300	temperatura massima di cottura

Accensione bruciatore del forno a gas

- Premere e ruotare la manopola del rubinetto gas su una temperatura qualsiasi (es. 200°C)
 - Premere a fondo la manopola e accendere il bruciatore agendo sul pulsante dell'accenditore piezoelettrico. Mantenere la manopola premuta per 20 secondi circa poi rilasciarla. Se il bruciatore si spegne ripetere l'operazione.
- Il bruciatore può esser osservato e acceso attra-

- verso il foro presente sulla suola del forno.
- Ruotare la manopola del rubinetto gas nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.
- Non lasciare aperta la porta del forno durante il suo utilizzo.

Spegnimento bruciatore del forno a gas

- Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola del rubinetto gas in posizione ●.

Forno elettrico

Il forno elettrico è dotato di due manopole di comando e due lampade spia di controllo:

- Manopola del commutatore per selezionare la parziale o totale inserzione delle resistenze di riscaldamento della camera (cielo, suola, cielo/suola).
- Manopola del termostato per la regolazione della temperatura di cottura.
- Lampade spia verde di segnalazione inserzione corrente e gialla di segnalazione funzionamento.

La manopola del commutatore di riscaldamento del forno riporta i seguenti riferimenti:

●	Forno spento
	Riscaldamento cielo (grill) inserito
	Riscaldamento suola inserito
	Riscaldamento cielo + suola inserito

La manopola del termostato di regolazione della temperatura del forno riporta i seguenti riferimenti

0	spento
50	Temperatura minima
100-200	Temperature intermedie
300	Temperatura massima

Accensione forno elettrico

- Per inserire l'alimentazione elettrica al forno (lampada spia verde accesa) ruotare la manopola del commutatore di riscaldamento nella posizione desiderata (es.  riscaldamento solo cielo).
- Per inserire il riscaldamento del forno (lampada spia gialla accesa) ruotare la manopola del termostato nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta (es. 250 °C).
- Non lasciare aperta la porta del forno durante il suo utilizzo.

Spegnimento forno elettrico

- Per disinserire il riscaldamento del forno elettrico (lampada spia gialla spenta) ruotare la manopola del termostato in posizione 0.

- Per disinserire l'alimentazione elettrica al forno (lampada spia verde spenta) ruotare la manopola del commutatore di riscaldamento in posizione ●.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di eseguire qualunque operazione di pulizia staccare l'alimentazione elettrica (cucine con forno elettrico).
- Pulire giornalmente le superfici in acciaio inox con acqua e comuni detersivi non abrasivi, sciacquare bene e asciugare accuratamente. Non usare pagliette di ferro o prodotti contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possano incidere e rovinare le superfici d'acciaio o delle parti smaltate.
- Non usare prodotti corrosivi per la pulizia del pavimento sottostante l'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua.
- Prima di un lungo periodo di inattività dell'apparecchiatura chiudere il rubinetto di intercettazione gas e disinserire l'interruttore principale di corrente (cucine con forno elettrico), installati a monte della stessa. Procedere alla sua accurata pulizia.
- Richiedere, almeno due volte l'anno, l'intervento di un tecnico autorizzato per il controllo dell'apparecchiatura e la pulizia del condotto di scarico dei gas combusti. È opportuno in ogni caso stipulare un contratto di manutenzione.

Pulizia camera forno

La pulizia giornaliera della camera del forno evita future e laboriose manutenzioni.

Per la pulizia usare un prodotto sgrassante adatto (non schiumogeno), da applicare a spruzzo, per raggiungere anche le zone più "nascoste".

- riscaldare la camera a circa 75 - 80 °C
- spruzzare la soluzione sgrassante dappertutto all'interno della camera di cottura, su griglie, reggigriglie e suola.
- chiudere la porta del forno e lasciare agire il prodotto per circa 20-30 minuti
- aprire con cautela la porta del forno, facendo attenzione agli occhi e alla pelle
- togliere dall'interno della camera i reggigriglie, le griglie e la suola e lavarli a parte.
- ripulire e sciacquare la camera di cottura con una spugna imbevuta di acqua saponata tiepida e/o normali detersivi liquidi, asciugandola successivamente.
- rimontare i particolari interni e asciugare meglio inserendo il riscaldamento per qualche minuto.

ELENCO PARTI SOGGETTE A RICAMBIO

Impianto a gas

- Rubinetti gas piano di cottura
- Rubinetto gas tuttapietra
- Rubinetto gas forno
- Manopole rubinetti gas

- Bruciatori piano di cottura
- Bruciatore forno
- Bruciatore pilota
- Termocoppie piano di cottura e forno
- Candelina accensione

Impianto elettrico (cucine miste)

- Termostato regolazione temperatura
- Commutatore riscaldamento
- Manopole termostato e commutatore
- Resistenze cielo e suola forno
- Lampade spia gialla e verde

INHALTSVERZEICHNIS

INSTALLATIONSANWEISUNGEN	Seite --- 9
GESETZLICHE VORSCHRIFTEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN	Seite --- 9
HINWEISE	Seite --- 9
INSTALLATION	Seite --- 9
<i>Aufstellung</i>	
<i>Montage</i>	
<i>Montage der Strömungssicherung</i>	
<i>Verbindung der Geräte in Batterie</i>	
<i>Anschluß an die Gasleitung</i>	
<i>Elektroanschluß (Herde mit Elektro-Backofen)</i>	
<i>Erdungs- und Potentialausgleichsanschlüsse</i>	
<i>Abgasabführung</i>	
<i>Belüftung der Räume</i>	
UMSTELLUNG AUF ANDERE GASARTEN	Seite - 10
<i>Austausch der Düsen und Lufteinstellung der Brenner</i>	
<i>Austausch der Kleinstellschraube</i>	
<i>Austausch der Zündflammenbrennerdüsen</i>	
<i>Austausch des Typenschildes der Gasausrichtung</i>	
INBETRIEBNAHME	Seite - 10
<i>Funktionskontrolle der Gasanlage</i>	
<i>Funktionskontrolle der Elektroanlage (kombinierte Herde)</i>	
<i>Überprüfung der Nennwärmebelastung</i>	
<i>Überprüfung des Anschlußdrucks</i>	
ANALYSEN EINIGER BETRIEBSSTÖRUNGEN	Seite - 11
<i>Schwierige oder fehlende Zündung des Zündflammenbrenners</i>	
<i>Erlöschen des Zündflammenbrenners während des Betriebes</i>	
<i>Schwierige oder fehlende Zündung des Hauptbrenners</i>	
<i>Schwierige oder fehlende Temperatureinstellung des Gasofens</i>	
<i>Die Heizelemente des Elektro-Backofens heizen nicht</i>	
<i>Mangelnde Temperaturregelung des Elektro-Backofens</i>	
AUSTAUSCH DER VERSCHLEISSTEILE	Seite - 11
<i>Brenner, Zündflammenbrenner, Thermoelement, Zündkerzen der offenen Kochstellen</i>	
<i>Gashahn, Piezozünder der offenen Kochstellen</i>	
<i>Gashahn, Piezozünder des Gasofens</i>	
<i>Brenner, Thermoelement, Zündkerzen des Gasofens</i>	
<i>Heizelemente des Elektro-Backofens</i>	
<i>Schalter und Thermostat für die Temperaturregelung des Elektro-Backofens</i>	
<i>Türdichtungen</i>	
GEBRAUCHS- UND INSTANDHALTUNGSANWEISUNGEN	Seite - 11
HINWEISE	Seite - 11
GEBRAUCH	Seite - 12
<i>Brenner der Kochfläche</i>	
<i>Zündung der Brenner</i>	
<i>Löschen der Brenner</i>	
<i>Gasofen</i>	
<i>Zündung des Gasofenbrenners</i>	
<i>Löschen des Gasofenbrenners</i>	
<i>Elektro-Backofen</i>	
<i>Einschalten</i>	
<i>Ausschalten</i>	
REINIGUNG UND WARTUNG	Seite - 13
<i>Reinigung der Ofenkammer</i>	
LISTE DER VERSCHLEISSTEILE	Seite - 13
<i>Gasanlage</i>	
<i>Elektroanlage</i>	
ANHANG	Seite - 35

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

GESETZLICHE VORSCHRIFTEN UND

TECHNISCHE RICHTLINIEN

Für die Installation müssen folgende Vorschriften befolgt werden:

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

HINWEISE

Installation, Anpassung und Wartung der Geräte müssen durch zugelassene Betriebe oder Installateure in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, wenn dieser Verpflichtung nicht nachgekommen wird.

ACHTUNG

Kombinierte Herde (mit Elektro-Backofen) entsprechen der Funkentstörung der EG-Richtlinie 89/336.

INSTALLATION

Aufstellung

- Die Abmessungen, der Anschluß und die technischen Daten sind auf den im Anhang beigefügten Seiten aufgeführt.
- Das Gerät nur in ausreichend belüfteten Räumen aufstellen.
- Bei den Gasherden mit offenen Kochstellen handelt es sich um Geräte der Bauart "A", und es muß darauf geachtet werden, daß der Aufstellungsort gemäß den geltenden technischen Bestimmungen belüftet wird.
- Bei den Glühplattenherden handelt es sich um Geräte der Bauart "B11" für denen ein direkt nach außen führender Abzug erforderlich ist. Ein Rohr mit Ø 150 mm (DIN 1298) verwenden. Das Gerät kann aber auch unter einer Abzugshaube installiert werden.
- Das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm von den umgebenden Wänden aufstellen. Dieser Abstand kann im Falle von nicht brennbaren oder wärmeisolierten Wänden verringert werden (DVGW-TRGI, Abschnitt 5.1.3.).
- Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

Montage

- Den Schutzfilm von den Außenwänden entfernen. Eventuell zurückbleibende Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln entfernen.
- Das Gerät mit Hilfe der höhenverstellbaren Füße waagrecht ausrichten.
- 40 cm breite Geräte müssen am Boden unter Verwendung geeigneter geflanschter Füße befestigt werden.
- Die Abgasvorrichtung (falls vorhanden) montieren (siehe der Vorrichtung beigefügten Anleitung).
- Die Kaminverlängerung (falls vorhanden) montieren (siehe der Verlängerung beigefügten Anleitung).

Montage der Strömungssicherung (Geräte Bauart B11)

- Die Strömungssicherung wird, als Zubehör, unmontiert geliefert. Die entsprechende Montageanleitung ist der Strömungssicherung beigefügt.
- Die Strömungssicherung ist Bestandteil des Gerätes und darf nicht entfernt werden.

Verbindung der Geräte in Batterie

- Die Geräte aneinander stellen und auf die gleiche Höhe ausrichten.
- Die Geräte unter Verwendung der auf Anfrage mitgelieferten Fugenabdeckungen untereinander verbinden.

Anschluß an die Gasleitung

- Vor Durchführung des Anschlusses ist das Gasversorgungsunternehmen zu konsultieren.
- Dem Gerät ist an leicht zugänglicher Stelle ein Absperrhahn vorzuschalten.
- Überprüfen, ob das Gerät für die Gasart vorbereitet ist, mit welcher es betrieben werden soll. Sollte dies nicht der Fall sein, wird auf das Kapitel "Umstellung auf andere Gasarten" verwiesen.
- Wenn, für den Gasanschluß an das Netz, flexible Schläuche verwendet werden, müssen diese aus nichtrostendem Stahl sein und der Norm DIN 3383, Teil 1 oder DIN 3384 entsprechen.
- Die Anschlußstellen auf Lecks hin überprüfen.

Elektroanschluß (Herde mit Elektro-Backofen)

- Die Geräte sind für den Betrieb mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung (zulässige Abweichung von $\pm 10\%$) vorgesehen.
- Jedes Gerät muß durch eine unabhängige, ausreichend bemessene elektrische Leitung angeschlossen werden (die Gesamtleistung ist der Tabelle "Technische Daten" zu entnehmen), indem es mit einem flexiblen Kabel aus Gummi mit Isolierungsmerkmalen, die mindestens dem Typ H07RN-F entsprechen, und mit einem Schutzmantel aus Metall oder steifem Kunststoffmaterial, an das Eingangs-Klemmbrett angeschlossen wird.

- Es müssen geeignete automatische Schutzschalter, mit einer entsprechenden Leistung (und einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm) installiert werden, sowie hochsensible automatische Differentialschutzschalter. Diese müssen eine ausreichende Sicherheit, entsprechend den einschlägigen Vorschriften, gegen einen direkten bzw. indirekten Kontakt mit den spannungsführenden Teilen oder dem Fehlerstrom zur Erdung, gewährleisten (höchst zulässiger Fehlerstrom 1 mA/kW).

Erdungs- und Potentialausgleichsanschlüsse

- Die Geräte müssen mittels den mit Symbol $\perp$ markierten Klemmen neben dem Eingangs-Klemmbrett geerdet werden.
- Darüberhinaus ist die Metallkonstruktion aller installierten Elektro-Geräte an die Klemmen mit Symbol ∇ in der Nähe der Erdklemmen anzuschliessen (Potentialausgleichssystem).

Abgasabführung

- Kontrollieren, ob das Abzugssystem der Abgase (Abzugshauben oder anderes) den zuverlässigen Abzug gewährleistet (siehe einschlägige Normen, zum Beispiel DVGW G634, G600, TRF).

Belüftung der Räume

- Prüfen, ob die betreffenden Räume während der Funktion der gasbetriebenen Geräte ausreichend belüftet werden, um sowohl die korrekte Verbrennung, als auch den allgemeinen Luftaustausch zu gewährleisten (siehe einschlägige Vorschriften) (Arbeitsblatt DVGW G634).

UMSTELLUNG AUF ANDERE GASARTEN

Um das Gerät an eine andere Gasart anzupassen, sind alle nachstehend aufgeführten Arbeiten durchzuführen. Die der Aktualisierung entsprechenden Düsen, Kleinstellschrauben und Aufklebe-Typenschilder sind in dem zusammen mit dem Gerät gelieferten Beutel enthalten.

Austausch der Düsen und Lufteinstellung der Brenner (Abb. 1 - 2 - 3)

- Gitterroste (oder Platten), Tropfwanne, Brennerkörper, Becken und Schaltbrett der Kochfläche entfernen.
- Den Ofenboden herausnehmen.
- Die vorhandene Düse U ausschrauben und sie durch die in Tabelle T1 angegebene ersetzen.
- Die Befestigungsschraube V lockern und die Lufteinstellbuchse auf den in Tabelle T1 angegebenen Abstand "A" positionieren.
- Die Befestigungsschraube V wieder festschrauben und mit rotem Lack versiegeln.

Austausch der Kleinstellschraube (Abb. 1 - 2 - 3)

- Die Bedienblende des Gerätes entfernen.
- Bei Erdgas- und Flüssiggasbetrieb
Die Kleinstellschraube VM am Gashahn aus-

schrauben und sie durch die in Tabelle T1 ersetzen.

- Nur bei Stadtgasbetrieb (G110)

Die Kleinstellschraube VM am Gashahn ganz losschrauben.

Austausch der Zündflammenbrennerdüsen (Abb. 1 - 2)

- Gitterroste (oder Platten), Tropfwanne, Brennerkörper und Becken der Kochfläche entfernen.
- Den Anschluß R ausschrauben und die vorhandene Düse UP durch die in Tabelle T1 angegebene Düse ersetzen.
- Den Anschluß R wieder anschrauben.

Austausch des Typenschildes der Gasausrichtung

- Den geeigneten Aufkleber, welcher die neue Gasart angibt, für die das Gerät vorbereitet ist, anbringen.

INBETRIEBNAHME

Funktionskontrolle der Gasanlage

- Das Gerät entsprechend den Gebrauchsanweisungen in Betrieb setzen, und die Regelmässigkeit der Brennerzündung, das Fehlen von Lecks, und die Effizienz der Abzugs- und Belüftungsanlagen überprüfen.
- Falls notwendig, das Kapitel "Analysen einiger Betriebsstörungen" konsultieren.

Funktionskontrolle der Elektroanlage (kombinierte Herde)

- Den Backofen des Herdes entsprechend der Betriebsanleitung einschalten, die reguläre Funktion der Schaltelemente und der Heizelemente in den verschiedenen Kombinationen prüfen (Bodenbeheizung, Himmelbeheizung, gleichzeitige Beheizung von Himmel und Boden).
- Der Elektro-Backofen ist mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, der im Falle von Funktionsanomalien die Versorgung der Widerstände unterbricht. Zur Rückstellung des Schaltbrett entfernen und mit der Spitze eines Schraubenziehers durch das Loch den Rückstellknopf drücken.

Überprüfung der Nennwärmebelastung

- Nach der Installation bzw. der Umstellung auf eine andere Gasart und nach jedem Wartungseingriff ist die Wärmebelastung des Gerätes zu überprüfen.
- Die Nennwärmebelastung ist in der Tabelle "Technische Daten" aufgeführt.
- Das Gerät funktioniert bei Nennwärmebelastung, wenn die montierten Düsen der verwendeten Gasart entsprechen, und der Anschlußdruck und die Stromspannung (kombinierte Herde) den Angaben der Tabellen T1 und T7 entsprechen.
- Für die Messung des Anschlußdrucks siehe das Kapitel "Überprüfung des Anschlußdrucks".

Überprüfung des Anschlußdrucks

- Für die Messung des Anschlußdrucks ist ein Manometer mit einer Auflösung von mindestens 0,2 mbar zu verwenden.
- Die Bedienblende des Gerätes entfernen, die Dichtschraube vom Druckmeßstutzen entfernen und den Manometerschlauch anschließen.
- Die Messung bei laufendem Gerät durchführen.
- Den Manometerschlauch abmontieren und die Dichtschraube bis zum Anschlag festziehen.

ACHTUNG! Sollte sich der Druck oder die Spannung nicht innerhalb der in den Tabellen T3 und T7 angegebenen Grenzen befinden, den Betrieb des Gerätes unterbrechen und das Gas- oder Stromversorgungsunternehmen kontaktieren.

ANALYSEN EINIGER BETRIEBSSTÖRUNGEN

Schwierige oder fehlende Zündung des Zündflammenbrenners

- Unzureichender Gaszufuhrdruck.
- Verstopfte Leitung oder Düse.
- Gashahn defekt.
- Piezoelektrischer Zünder, Zündkerze oder Zündkabel defekt.

Erlöschen des Zündflammenbrenners während des Betriebs

- Defektes, unzureichend erwärmtes oder am Gashahn schlecht angeschlossenes Thermoelement.
- Gashahn defekt.

Schwierige oder fehlende Zündung des Hauptbrenners

- Unzureichender Gaszufuhrdruck.
- Verstopfte Düse.
- Gashahn defekt.

Schwierige oder fehlende Temperatureinstellung des Gasofens

- Gashahn defekt.

Die Heizelemente des Elektro-Backofens heizen nicht

- Die Sicherungen kontrollieren
- Reglerthermostat defekt
- Beheizungsschalter defekt
- Spannung unzureichend
- Ein oder mehrere Heizelemente defekt
- Eingriff des Sicherheitsthermostats

Mangelnde Temperaturregelung des Elektro-Backofens

- Reglerthermostat defekt
- Ein oder mehrere Heizelemente defekt

AUSTAUSCH DER VERSCHLEISSTEILE

WICHTIG. Vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten ist durch Betätigung des Hauptschalters die Stromzufuhr zum Gerät zu unterbrechen.

Die versiegelten Bauteile dürfen nicht manipuliert werden. Nach jedem Eingriff ist – falls notwendig – eine Überprüfung nach Lecks durchzuführen.

Brenner, Zündflammenbrenner, Thermoelement, Zündkerzen der offenen Kochstellen

- Die Bedienblende des Gerätes entfernen, Gitterroste (oder Platten), Tropfwanne, Brennerköpfe und Becken abnehmen und das Bauteil austauschen.

Gashahn, Piezozünder der offenen Kochstellen

- Die Bedienblende des Gerätes entfernen und das Bauteil austauschen.

Gashahn, Piezozünder des Gasofens

- Die Bedienblende des Gerätes entfernen und das Bauteil austauschen.

Brenner, Thermoelement, Zündkerze des Gasofens

- Die Bedienelemente des Gerätes und den Backofenboden ausbauen, das Bauteil ersetzen.

Heizelemente des Elektro-Backofens

- Vom Innern der Ofenkammer aus vorgehen. Die Heizelemente von der Kammer und der Verkabelung abhängen und ersetzen.

Schalter und Thermostat für die Temperaturregelung des Elektro-Backofens

- Die Bedienknebel abziehen. Das obere Schaltbrett abnehmen. Die Befestigungsschrauben des zu wechselnden Bauteils ausschrauben. Von der Verkabelung abhängen. Die Thermostatkugel von dem Befestigungswinkel im Innern der Ofenkammer abziehen. Das Bauteil ersetzen.

Türdichtungen

- Diese sind an den Enden eingeklemmt; abnehmen und ersetzen.

GEBRAUCHS- UND INSTANDHALTUNGSANWEISUNGEN

HINWEISE

Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und muß von Fachkräften bedient werden, die mit dem Garen von Speisen vertraut sind.

Jede andere Verwendung ist als ungeeignet zu erachten.

Die Installation und die Umstellung auf andere Gasart müssen von qualifizierten und zugelassenen Installateuren durchgeführt werden.

Im Falle eines Defektes ist der dem Gerät vorgeschaltete Gasabsperrhahn zu schließen und die Stromversorgung zu unterbrechen.

Die versiegelten Bauteile dürfen nicht manipuliert werden.

Für die Reparatur sind lediglich die zugelassenen

Kundendienstzentren zu konsultieren und Original-Ersatzteile zu verlangen.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, wenn diesen Verpflichtungen nicht nachgekommen wird.

Das vorliegende Handbuch ist aufmerksam durchzulesen und sorgfältig aufzubewahren. Vor dem Gebrauch des Gerätes sind alle Oberflächen, welche mit den Speisen in Berührung kommen, sorgfältig zu reinigen.

GEBRAUCH

Brenner der Kochfläche

Die Pilotbrenner der offenen Feuerstellen müssen von Hand gezündet werden (z.B. mit einem Streichholz). Die Geräte sind für den Einbau eines Piezozünders vorbereitet (auf Wunsch lieferbar).

Der Pilotbrenner der Glühplatte ist serienmäßig mit Piezozünder ausgestattet.

Die Bedienknebel der offenen Kochstellen haben folgende Arbeitspositionen:

- gelöscht
- ★ Zündbrenner
- 🔥 größte Flamme
- 🔥 kleinste Flamme

Zündung der Brenner (offene Kochstellen)

- Den Knebel eindrücken und auf Position ★ stellen.
- Den Knebel ganz eindrücken und den Zündflammenbrenner anzünden (falls vorhanden, die Piezozündertaste betätigen). Den Knebel mindestens 20 Sekunden gedrückt halten, danach loslassen. Falls der Zündflammenbrenner erlischt, die Operation wiederholen.
- Den Knebel auf irgendeine Position zwischen 🔥 und 🔥 bringen.

Löschen der Brenner (offene Kochstellen)

- Den Knebel auf Position ★ bringen.
- Um den Zündflammenbrenner zu löschen, den Knebel auf Position ● bringen.

Gasofen

Der Bedienknebel für den Gasofen hat folgende Arbeitspositionen:

- gelöscht
- 140 Gartemperatur MINIMUM
- 200 Gartemperatur MEDIMUM
- 300 Gartemperatur MAXIMUM

Zündung des Gasofenbrenners

- Den Knebel eindrücken und auf irgendeine

Position stellen (z. B. 200 °C).

- Den Knebel ganz eindrücken und gleichzeitig den Zündflammenbrenner durch Betätigung der Piezozündertaste anzünden. Den Knebel mindestens 20 Sekunden gedrückt halten, danach loslassen. Falls der Zündflammenbrenner erlischt, die Operation wiederholen. Der gezündete Brenner ist durch das vordere Schauloch im Ofenboden ersichtlich.
- Den Knebel auf die gewünschte Gartemperatur stellen.
- Die Ofentür während des Garens nicht offen lassen.

Löschen des Gasofenbrenners

- Den Knebel auf Position ● stellen.

Elektro-Backofen

Der Elektro-Backofen ist mit zwei Schaltknöpfen und zwei Kontrollampen ausgestattet:

- Schaltknopf für die Wahl des teilweisen oder vollkommenen Einschaltens der Heizelemente der Ofenkammer (Himmel, Boden, Himmel/Boden).
- Thermostatkopf für die Regelung der Backtemperatur.
- Grüne Kontrollampe für zugeschalteten Strom und gelbe Kontrollampe für Funktionsanzeige. Der Schaltknopf für die Backofenbeheizung weist die folgenden Markierungen auf:

- Backofen aus
- ☐ Himmel (Grill) beheizt
- ☐ Boden beheizt
- ☐ Himmel + Boden beheizt

Der Schaltknopf des Reglerthermostats für die Backofentemperatur hat die folgenden Markierungen:

- 0 aus
- 50 Mindesttemperatur
- 100-200 Zwischentemperaturen
- 300 Höchsttemperatur

Einschalten

- Die Stromversorgung des Backofens wird durch Drehen des Heizungsschaltknopfes auf die gewünschte Position (z.B. ☐ Himmel beheizt) eingeschaltet (grüne Kontrollampe an).
- Die Beheizung des Backofens wird durch Drehen des Thermostaknopfes auf die der gewünschten Gartemperatur entsprechende Position (z.B. 250°C) eingeschaltet (gelbe Kontrollampe an).
- Während dem Betrieb des Backofens die Tür geschlossen halten.

Ausschalten

- Die Beheizung des Elektro-Backofens wird durch Drehen des Thermostatknopfes auf die Position **0** ausgeschaltet (gelbe Kontrollampe aus).
- Die Stromversorgung des Backofens wird durch Drehen des Heizungsschaltknopfes auf die Position **●** ausgeschaltet (grüne Kontrollampe aus).

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Durchführung irgendeiner Reinigungsarbeit ist die elektrische Stromversorgung zu unterbrechen (Gasherde mit Elektro-Backofen).
- Die Oberflächen aus Edelstahl rostfrei täglich mit Wasser und handelsüblichen nicht scheuernden Reinigungsmitteln reinigen, nachspülen und sorgfältig trocken reiben.
- Keine Putzkissen aus Stahlwolle oder chlorhaltige Produkte verwenden.
- Keine spitzen Gegenstände verwenden, die einritzen und Stahl- oder Emailleoberflächen beschädigen könnten.
- Keine korrosiven Produkte für die Reinigung des Bodens unterhalb des Gerätes verwenden.
- Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl abspritzen.
- Vor einer längeren Stilllegung des Gerätes den vorgeschalteten Gasabsperrhahn schließen und die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen. Eine sorgfältige Reinigung vornehmen.
- Mindestens zweimal pro Jahr den Eingriff eines zugelassenen Technikers für die Kontrolle des Gerätes und die Reinigung der Abgasableitung anfordern. In jedem Fall wird der Abschluß eines Wartungsvertrages empfohlen.

Reinigung der Ofenkammer

Die tägliche Reinigung der Ofenkammer vermeidet zukünftige aufwendige Wartungsarbeiten.

Verwenden Sie für die Reinigung ein geeignetes fettlösendes (nicht schäumendes) Produkt, das aufgesprüht wird, damit auch verborgene Stellen erreicht werden.

- Die Ofenkammer auf zirka 75 - 80 °C aufheizen
- Das Innere der Backofenkammer, die Gitterroste, die Gitterrostschienen und den Boden gründlich mit dem Fettlöser einsprühen.
- Die Ofentür schließen und das Produkt ungefähr 20 bis 30 Minuten einwirken lassen.
- Die Ofentür vorsichtig öffnen und dabei auf Augen und Haut achten.
- Die Gitterrostschienen, die Gitterroste und den Boden aus dem Innern der Backofenkammer nehmen und separat waschen.
- Die Backofenkammer säubern und mit einem mit lauwarmem Seifenwasser und/oder normalen Flüssigreinigern getränkten Schwamm auswischen und trocknen.

- Die inneren Teile wieder einbauen und die Backofenkammer durch Einschalten der Beheizung einige Minuten lang trocknen.

LISTE DER VERSCHLEISSTEILE

Gasanlage

- Gashähne für offene Kochstellen
- Gashahn für Glühplattenherd
- Gashahn für Gasofen
- Bedienknebel für Gashähne
- Brenner für offene Kochstellen
- Brenner für Gasofen
- Zündflammenbrenner
- Thermoelemente für offene Kochstellen und Gasofen
- Zündkerzen

Elektroanlage (kombinierte Herde)

- Thermostat Temperaturregelung
- Heizungsschalter
- Thermostatkopf und Schalter
- Widerstände Backofenhimmel und -boden
- Gelbe und grüne Kontrollampe

INDEX

INSTALLATION INSTRUCTIONS	page --- 15
WARNINGS	page --- 15
INSTALLATION	page --- 15
<i>Positioning</i>	
<i>Assembly</i>	
<i>In line union of the appliances</i>	
<i>Connection to the gas piping</i>	
<i>Electrical connections</i>	
<i>Earth and unipotential connections</i>	
CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS	page --- 15
<i>Replacement of nozzle and burner primary air adjustment</i>	
<i>Replacement of gas cock minimum adjustment screw</i>	
<i>Replacement of pilot burner nozzle</i>	
<i>Replacement of gas preset adhesive label</i>	
START-UP	page --- 16
<i>Function check</i>	
<i>Checking electrical system</i>	
<i>Nominal heat input check</i>	
<i>Inlet pressure check</i>	
ANALYSIS OF SEVERAL FAILURES	page --- 16
<i>Difficult or lacking pilot ignition</i>	
<i>Extinction of pilot burner flame during operation</i>	
<i>Difficult or lacking burner ignition</i>	
<i>Difficult or lacking temperature adjustment</i>	
<i>Heating elements in electric oven do not heat up</i>	
<i>Temperature in electric oven not regulated</i>	
REPLACEMENT OF PARTS SUBJECT TO CHANGE	page --- 16
<i>Burner, Pilotburner, Thermocouple, Ignition spark plug of cooking hobs</i>	
<i>Gas cock, Piezoelectric igniter of cooking hobs</i>	
<i>Gas cock, Piezoelectric igniter of gas heated oven</i>	
<i>Burner, thermocouple, Ignition spark plug of gas heated oven</i>	
<i>Heating elements in electric oven</i>	
<i>Temperature regulation thermostat and switch in electric oven</i>	
<i>Door seals</i>	
USE AND MAINTENANCE	page --- 17
WARNINGS	page --- 17
USE	page --- 17
<i>Cooker hob burners</i>	
<i>Open burner ignition</i>	
<i>Open burner extinction</i>	
<i>Gas oven</i>	
<i>Gas oven burner ignition</i>	
<i>Gas oven burner extinction</i>	
<i>Electric oven</i>	
<i>Switching on electric oven</i>	
<i>Switching off electric oven</i>	
CLEANING AND MAINTENANCE	page --- 18
<i>Cleaning oven chamber</i>	
LIST OF PARTS SUBJECT TO REPLACEMENT	page --- 18
<i>Gas heating system</i>	
<i>Electric heating system</i>	
APPENDIX	page --- 35

INSTALLATION INSTRUCTIONS

WARNINGS

Installation, adjustments and maintenance of the appliances must be done by authorized installers, in accordance with the safety standards in force.

The manufacturer declines any responsibility if such obligation is not observed.

NOTE: Combination ranges (with electric heated oven) are in accordance with the EEC Directive 89/336 on the electromagnetic compatibility

INSTALLATION

Positioning

- The overall/connection dimensions and the technical data are stated in the pages in the appendix.
- Install the appliances only in sufficiently aired rooms.
- Cooking ranges are type “A” appliances and for this reason the rooms must be ventilated in accordance with the technical standards in force.
- Position appliances at least 10 cm from the nearby walls. Such distance can be less when the walls are incombustible or protected by a thermal insulator.
- The appliances are not suitable for built-in installation.

Assembly

- Remove the film which protects the external panels. Any glue remaining on these is to be removed with a suitable solvent.
- Level appliance by means of the adjustable feet.
- 40 cm wide appliances installed as single units must be fixed at the floor using the foreseen flanged feet.
- Assemble the draught diverter (if foreseen) by following the instructions enclosed with the device itself.
- Assemble the stack extension (if foreseen) by following the instructions enclosed with the extension itself.

In line union of the appliances

- Put the appliances next to each other and level them at the same height.
- Unite the appliances using the special union joint-coverings supplied upon request.

Connection to the gas piping

- Before carrying out the connection consult the gas delivery body.
- Install a fast-closing cut-off cock upstream from the appliance in an easily accessible place.
- Check for any leaks in the connection points.
- Check if the appliance is set for the type of gas with which it will be fed. If it is not, read paragraph “Adaptation to another type of gas”.

Electrical connections (combination ranges)

- The ovens are designed to operate at the voltage indicated on the rating plate (variation of $\pm 10\%$ is allowed).
- Each appliance must be connected to an independent mains supply of suitable capacity (total power indicated in “Technical data” table) via an input terminal board with flexible rubber cable, insulated at a level not below H07RN-F and protected by a metal or rigid plastic tube.
- Automatic cutout switches of suitable capacity (with contacts opening to at least 3 mm) and highly sensitive automatic differential protective devices must be fitted. These must ensure that there is no direct or indirect contact between live components and fault currents and the ground, in accordance with current regulations (maximum admissible leakage current 1 mA/kW).

Earth and unipotential connections

- Appliances must be earthed on terminals marked with the symbol $\perp$.
- Connect the metallic structure of every electrical appliance installed to the terminals, marked by the symbol ∇ , and located next to the earth terminals (unipotential system).

CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS

To adapt appliances to work with other types of gas carry out all the operations stated below. Nozzles, minimum adjustment screws and adhesive labels are in the bag supplied with the appliance.

Replacement of nozzle and burner primary air adjustment (Fig. 1 - 2 - 3)

- Remove the grates (or plates), drip tray, burners, trays and cooking hob control panel
- Remove the oven floor
- Unscrew nozzle U and change it with the proper one according to Table T1.
- Loose fixing screw V and operating on the shutter adjust primary air inlet at the distance “A” indicated on Table T1.
- Screw down fixing screw V and seal it with red paint.

Replacement of gas cock minimum adjustment screw (Fig. 1 - 2 - 3)

- Remove control panel of appliance.
- For natural and liquid gases
Unscrew the minimum screw VM and replace it with the proper one indicated in table T1.
- For town gas (G110) only
Completely unscrew the minimum screw VM.

Replacement of pilot burner nozzle (Fig. 1 - 2)

- Remove the grates (or plates), drip tray, burners, trays and cooking hob control panel
- Unscrew pipe fitting R and replace nozzle UP with the proper one indicated in Table T1.
- Screw down pipe fitting R.

Replacement of gas preset adhesive label

- Apply the correct adhesive label which indicates the new type of gas for which the appliance is now set.

START-UP

Function check

- Start-up the appliance according to instructions for use and check the regularity of the burner ignition, the absence of gas leaks and the efficiency of the burnt gas exhaust system as well as of the ventilation system.
- If necessary consult paragraph “Analysis of several failures”.

Checking electrical system (combination ranges)

- Switch on the cooker oven, following the instructions given; make sure that the controls and heating elements are in good working order, testing them with the various function combinations (floor heating, roof heating, simultaneous floor/roof heating).
- The electric oven is equipped with a safety thermostat that when activated, cuts off the power supply to the heating elements in the event of a fault. To reset the cut off thermostat of the oven, remove the frontal panel and push with the point of a screwdriver through the frontal hole.

Nominal heat input check

- After installation or adjustment to another type of gas and at each maintenance intervention check the heat input of the appliance.
- The nominal heat input is stated in the “Technical data” table.
- The appliance operates at the nominal heat input when the nozzles assembled are suitable for the type of gas used, the inlet pressure is the one indicated in Table T1 and the electrical power is the one stated in Table T7.
- For the measurement of the inlet pressure read paragraph “Inlet pressure check”.

Inlet pressure check

- For the measurement of the inlet pressure use a gauge having a minimum definition of 0.2 mbar.
- Remove control panel of appliance, remove seal screw from upstream pressure tapping and connect the gauge pipe.
- Carry out the measurement with appliance on.
- Disconnect the gauge pipe and screw down seal screw.

ATTENTION

If the inlet pressure or power supply values are not within the limits indicated in Tables T3 and T7, interrupt the operation of the appliance and contact the gas or electricity delivery body.

ANALYSIS OF SEVERAL FAILURES

Difficult or lacking pilot ignition

- Insufficient gas inlet pressure.
- Obstructed nozzle or main.
- Defective gas cock.
- Defective piezoelectric igniter, ignition spark plug or cable.

Extinction of pilot burner flame during operation

- Defective or insufficiently heated thermocouple, or poorly connected to the gas cock.
- Defective gas cock.

Difficult or lacking burner ignition

- Insufficient gas inlet pressure.
- Obstructed nozzle.
- Defective gas cock.

Difficult or lacking temperature adjustment

- Defective gas cock.

Heating elements in electric oven do not heat up

- Check fuse valves
- Regulation thermostat faulty
- Heating switch defective
- Insufficient power
- One or more elements faulty
- Safety thermostat activated

Temperature in electric oven not regulated

- Thermostat faulty
- One or more elements faulty

REPLACEMENT OF PARTS SUBJECT TO CHANGE

IMPORTANT Before carrying out repairs, unplug appliance from mains disconnecting the main switch.

Sealed components must not be tampered with. After each intervention, if necessary, check for the absence of gas leaks.

Burner, Pilotburner, Thermocouple, Ignition spark plug of cooking hob

- Remove control panel of appliance, grates (or plates), drip tray, burners, trays and replace the component.

Gas cock, Piezoelectric igniter of cooking hob

- Remove control panel of appliance and replace the component.

Gas cock, Piezoelectric igniter of gas heated oven

- Remove control panel of appliance and replace the component.

Burner, Thermocouple, Ignition spark plug of gas heated oven

- Remove control panel of appliance, oven floor and replace the component.

Heating elements in electric oven

- Working inside the oven chamber, disconnect the heating elements and cabling and replace them.

Temperature regulation thermostat and switch in electric oven

- Pull out the control knobs. Remove the front control panel. Remove the fastening screws on the component to be changed. Extract the bulb (thermostat) from the bracket located inside the chamber. Change the faulty component.

Door seals

- The push-fit seals are located around the edges of the door. Remove and replace them.

USE AND MAINTENANCE

WARNINGS

The appliance is for professional use and must be used by trained personnel. It is for the cooking of food. Any other use of the appliance is considered improper.

The installation and adaptation to other types of gas must be done by qualified and authorized installers.

In case of breakdown close the gas cut-off cock upstream from the appliance and unplug appliance from mains disconnecting the main switch (combination ranges).

Sealed components must not be tampered with.

For repairs consult only authorized service centres and ask for original spare parts only.

The manufacturer declines any responsibility if such obligations are not observed.

Carefully read this booklet and keep it in a safe place. Before using the appliance carefully clean all the surfaces that will come in contact with food.

USE

Cooker hob burners

The open-flame pilot burners must be ignited manually (eg. with a match). The appliances are designed for use with piezoelectric igniter (supplied upon request).

The pilot burner on the solid top is equipped with a piezoelectric igniter as a standard feature.

The open burner knob has following references:

- off
- ★ pilotburner
- 🔥 maximum flame
- 🔥 minimum flame

Open burner ignition

- Push down the knob and turn it to position ★.
- Maintain the knob pushed down and light the pilotburner flame (operate on piezoelectric igniter push-button, if available). Hold knob in

for about 20 seconds then release it and check that the flame stays alight (if the pilot flame turns off repeat the operation).

- Turn the knob to any desired position between 🔥 and 🔥.

Open burner extinction

- Turn knob to position ★.
- To extinguish pilot burner turn it to position ●.

Gas oven

The gas oven knob has following references:

- off
- 140 MINIMUM cooking temperature
- 200 MEDIMUM cooking temperature
- 300 MAXIMUM cooking temperature

Gas oven burner ignition

- Push down the knob and turn it to the desired cooking temperature (ex. 200 °C).
 - Maintain the knob pushed down and operate on piezoelectric igniter push-button to light the pilotburner flame. Hold knob in for about 20 seconds then release it and check that the flame stays alight (if the pilot flame turns off repeat the operation).
- The pilot flame can be seen through the peep hole on the oven front base.
- Turn the knob to the desired cooking temperature position.
 - Do not leave oven door open during operation.

Gas oven burner extinction

- To extinguish burner turn knob to position ●.

Electric oven

The electric oven is equipped with two control knobs and two indicator lamps:

- Switch knob to select partial or total activation of heating elements in chamber (roof, floor, roof/floor).
- Thermostat knob to regulate cooking temperature
- Green signal lamp indicating when power on and yellow lamp indicating that oven started up.

The oven heating switch knob is marked with the following symbols:

- Oven off
- ▬ Roof heating element (grill) on
- ▬ Floor heating element on
- ▬ Roof + floor elements on

The oven temperature regulation thermostat knob is marked with the following symbols:

0	Off
50	Minimum temperature
100-200	Intermediate temperature
300	Maximum temperature

Switching on electric oven

- To switch on the electric oven (green indicator lamp on), turn the heating switch knob to the setting required (eg.  grill only).
- To start up the heating function (yellow lamp on), turn the thermostat knob to the cooking temperature required (eg. 250 °C).
- Never leave the oven door open while it is on.

Switching off electric oven

- To switch off the heating function (yellow lamp off), turn the thermostat knob to **0**
- To switch off the power supply to the oven (green lamp off), turn the heating switch knob to **●**

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before any cleaning operation disconnect the electrical supply (combination ranges).
- Clean stainless steel surfaces daily with water and non abrasive common detergents, rinse well and dry thoroughly.
- Do not use iron scouring pads or chlorate products.
- Do not use sharp objects which can scratch and ruin the steel or enamelled surfaces.
- Do not use corrosive products to clean the floor under the appliance.
- Do not wash the appliance with water jets.
- Before a long period of inactivity close the gas cut-off cock upstream from the appliance and unplug appliance from mains disconnecting the main switch. Proceed to its thorough cleaning.
- At least twice a year, ask for the intervention of an authorized technician authorized for checking the appliance and the cleaning of the burnt gas discharge duct.

It is advisable in any case to stipulate a maintenance contract.

Cleaning oven chamber

The oven chamber should be cleaned every day to avoid tedious maintenance in the future.

Use a suitable degreasing product to clean the oven (non-foam), applied in a spray in order to reach every "nook and cranny".

- Heat the oven to approx. 75-80 °C.
- Spray the degreasing solution all over the inside of the cooking chamber, on the grates, grate supports and floor.

- Close the oven door and leave the product for approximately 20-30 minutes.
- Open the door carefully, protecting the eyes and skin.
- Remove the grate supports, grates and floor and clean them separately.
- Clean and rinse the cooking chamber, using a sponge soaked in lukewarm soapy water and/or normal liquid detergents, then dry.
- Replace the internal components and give the chamber a final dry by switching on the oven for a few minutes.

LIST OF PARTS SUBJECT TO REPLACEMENT

Gas heating system

- Open burner gas cock
- Solid top gas cock
- Oven gas cock
- Knobs
- Cooking top main burner
- Oven main burner
- Pilot burner
- Thermocouples
- Pilot ignition spark plug

Electrical system (combination ranges)

- Temperature regulation thermostat
- Heating switch
- Thermostat knobs and switch
- Roof and floor heating elements
- Yellow and green indicator lamps.

SOMMAIRE

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	page --- 20
AVERTISSEMENTS	page --- 20
INSTALLATION	page --- 20
<i>Positionnement</i>	
<i>Montage</i>	
<i>Installation en linge des appareils</i>	
<i>Raccordement à la conduit du gaz</i>	
<i>Raccordement électriques</i>	
<i>Raccordement de terre et équipotentiel</i>	
ADAPTATION A UN AUTRE TYPE DE GAZ	page --- 20
<i>Remplacement de l'injecteur et régulation de l'air du brûleur</i>	
<i>Remplacement vis du minimum</i>	
<i>Remplacement injecteur brûleur veilleuse</i>	
<i>Remplacement plaquette relative au gaz prévu</i>	
MISE EN MARCHÉ	page --- 21
<i>Vérification du fonctionnement de l'installation du gaz</i>	
<i>Vérification du fonctionnement de l'installation électrique</i>	
<i>Vérification de la puissance thermique nominale</i>	
<i>Contrôle de la pression d'alimentation</i>	
EXEMPLE DE MOUVAIS FONCTIONNEMENTS	page --- 21
<i>La veilleuse s'allume avec difficulté ou bien elle ne s'allume pas</i>	
<i>Arrêt de la veilleuse pendant le fonctionnement</i>	
<i>Le brûleur s'allume avec difficulté ou bien il ne s'allume pas</i>	
<i>Réglage de la température difficile ou pas de réglage</i>	
<i>Les résistances du four électrique ne chauffent pas</i>	
<i>La température du four électrique ne se règle pas</i>	
REEMPLACEMENT DES PIECES DETACHEES	page --- 21
<i>Brûleur, Veilleuse, Thermocouple, Bougie d'allumage de la veilleuse plan de cuisson</i>	
<i>Robinet à gaz, Allumeur piézo-électrique plan de cuisson</i>	
<i>Robinet à gaz, Allumeur piézo-électrique four à gaz</i>	
<i>Brûleur, Thermocouple, Bougie d'allumage four à gaz</i>	
<i>Résistances de chauffage du four électrique</i>	
<i>Commutateur et thermostat de régulation de la température du four électrique</i>	
<i>Joint de porte</i>	
INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN	page --- 22
AVERTISSEMENTS	page --- 22
EMPLOI	page --- 22
<i>Brûleurs du plan de cuisson</i>	
<i>Allumage brûleur</i>	
<i>Arrêt brûleur</i>	
<i>Four à gaz</i>	
<i>Allumage brûleur</i>	
<i>Arrêt brûleur</i>	
<i>Four électrique</i>	
<i>Allumage</i>	
<i>Extinction</i>	
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	page --- 23
<i>Nettoyage de la chambre du four</i>	
LISTE DES PIECES DETACHEES	page --- 23
<i>Installation du gaz</i>	
<i>Installation électrique</i>	
APPENDICE	page --- 35

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENT

L'installation, les adaptations et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs autorisés conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces obligations.

ATTENTION Les appareils (avec four électrique) sont conformes à la Directive CEE 89/336 concernant la compatibilité électromagnétique.

INSTALLATION

Positionnement

- Les dimensions d'encombrement/raccordement et les données techniques sont indiquées dans les pages en appendice.
- Installez l'appareil dans des locaux suffisamment aérés.
- Les cuisinières sont des appareils de type "A"; pour cette raison, l'aération des locaux doit être conforme aux règlements techniques en vigueur.
- Positionnez l'appareil à au moins 10 cm des parois adjacentes. Cette distance pourra être inférieure si les parois sont incombustibles ou protégées par un isolant thermique.
- Cet appareil ne peut pas être encastré.

Montage

- Retirez le film de protection appliqué sur les panneaux extérieurs. Si éventuellement il reste de la colle, nettoyez-la avec un solvant adéquat.
- Mettez de niveau l'appareil en agissant sur les pieds réglables.
- L'appareil de 40 cm de largeur installé séparément doit être fixé au sol en utilisant les pieds bridés prévus à cet effet.
- Montez le dispositif pour le tirage (s'il est prévu) en suivant les instructions fournies avec le dispositif.
- Montez le conduit supplémentaire de cheminée (s'il est prévu) en suivant les instructions fournies avec le conduit.

Installation en ligne des appareils

- Disposez les appareils l'un à côté de l'autre et mettez-les tous au même niveau.
- Unissez les appareils en utilisant les couvre-joints d'union spéciaux fournis sur demande.

Raccordement à la conduit du gaz

- Avant d'effectuer le raccordement, consultez la Compagnie du gaz.
- Installez en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un robinet d'arrêt à fermeture rapide.
- Vérifiez s'il n'y a pas de fuites au niveau des raccords.

- Vérifiez si l'appareil est prévu pour fonctionner avec le type de gaz avec lequel il sera alimenté. Dans le cas contraire, lisez le paragraphe "Adaptation à un autre type de gaz".

Raccordements électriques (cuisinières combinées)

- L'appareil est prévu pour fonctionner à la tension indiquée sur la plaquette signalétique (variation admise: $\pm 10\%$).
- Chaque appareil doit être alimenté par une ligne électrique indépendante correctement dimensionnée (la puissance totale est indiquée dans le tableau «Données techniques») avec branchement sur le bornier d'arrivée de la ligne prévu à cet effet à l'aide d'un câble flexible en caoutchouc ayant des caractéristiques d'isolation non inférieures au type H07RN-F, protégé par un tuyau métallique ou en matière plastique rigide.
- On doit installer des disjoncteurs automatiques de protection, d'une portée appropriée (avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm) et des dispositifs de protection automatiques différentiels à haute sensibilité. Ils doivent garantir la protection contre les contacts direct et indirect des parties sous tension et des courants de défaut vers la terre, conformément aux Normes (courant maximum de fuite admis 1 mA/kW).

Raccordements de terre et équipotentiel (E)

- L'appareil doit être raccordé à la terre sur les bornes marquées du symbole $\perp$ situées à côté des borniers d'arrivée de la ligne.
- Raccorder la structure métallique de tous les appareils électriques installés sur les bornes marquées du symbole ∇ situées près des bornes de terre (système équipotentiel).

ADAPTATION A UN AUTRE TYPE DE GAZ

Pour adapter l'appareil à un autre type de gaz, effectuez toutes les opérations indiquées ci-dessous.

Les injecteurs, la vis du minimum et les étiquettes adhésives se trouvent dans le sachet fourni avec l'appareil.

Remplacement de l'injecteur et régulation de l'air du brûleur (Fig. 1 - 2 - 3)

- Retirez grilles (ou plaques), ramasse-gouttes, corps brûleur, cuvettes et panneau de commande du plan de cuisson.
- Retirez la sole du four.
- Dévissez l'injecteur U installé et remplacez-le par celui qui est indiqué dans le Tableau T1.
- Desserrez la vis de fixation V et positionnez le régulateur d'air à la distance "A" indiquée dans le tableau T1.
- Revissez à fond la vis V et scellez-la avec du vernis rouge.

Remplacement vis du minimum (Fig. 1 - 2 - 3)

- Enlevez le tableau de commande de l'appareil.
- Pour gaz naturels et liquéfiés
Dévissez la vis du minimum VM et remplacez-la par celle indiquée dans le Tableau T1.
- Seulement pour gaz manufacturés (G110)
Dévissez complètement la vis du minimum VM.

Remplacement injecteur brûleur veilleuse (Fig. 1 - 2)

- Retirez grilles (ou plaques), ramasse-gouttes, corps brûleur et cuvettes du plan de cuisson.
- Dévissez le raccord R et remplacez l'injecteur UP installé par celui indiqué dans le Tableau T1.
- Revissez le raccord R.

Remplacement plaquette relative au gaz prévu.

- Appliquez l'étiquette exacte indiquant le nouveau type de gaz avec lequel l'appareil fonctionnera.

MISE EN MARCHÉ

Vérification du fonctionnement installation du gaz

- Mettez en route l'appareil selon les instructions pour l'emploi. Vérifiez si l'allumage du brûleur est correcte, s'il n'y a pas de fuites de gaz, si l'installation pour l'évacuation des gaz brûlés et le système d'aération du locale sont efficaces.
- Si cela est nécessaire, consultez le paragraphe "Exemples de mauvais fonctionnements".

Vérification du fonctionnement de l'installation électrique (cuisinières combinées)

- Mettez le four de la cuisinière en marche en suivant les instructions pour l'utilisation, vérifiez que le fonctionnement des dispositifs de commande et des résistances de chauffage est correct, en essayant les différentes combinaisons (chauffage sole, chauffage voûte, chauffage simultané de la voûte et de la sole).
- Le four électrique est doté d'un thermostat de sécurité qui intervient en interrompant l'alimentation des résistances en cas de dysfonctionnement. Pour la remise en marche du four en cas où le thermostat intervient, enlever le panneau de commande et appuyer avec la pointe d'un tournevis à travers le trou frontal.

Vérification de la puissance thermique nominale

- Contrôlez la puissance thermique de l'appareil après avoir effectué l'installation ou l'adaptation à un autre type de gaz et après chaque opération d'entretien.
- La puissance thermique nominale est indiquée dans le tableau des "Données Techniques".
- L'appareil fonctionne à la puissance thermique nominale lorsque les injecteurs installés sont appropriés au type de gaz utilisé, la pression d'alimentation est celle indiquée dans le Tableau T1 et la tension d'alimentation électrique (cuisinières avec four électrique) est celle indiquée

dans le Tableau T7. Pour mesurer la pression d'alimentation, lisez le paragraphe "Contrôle de la pression d'alimentation gaz".

Contrôle de la pression d'alimentation gaz

- Pour mesurer la pression d'alimentation, utilisez un manomètre ayant une définition minimum de 0,2 mbar.
- Retirez le tableau de commande de l'appareil, enlevez la vis d'étanchéité de la prise de pression et branchez le tube du manomètre.
- Effectuez la mesure avec l'appareil en marche.
- Débranchez le tube du manomètre et vissez à fond la vis d'étanchéité.

ATTENTION Si les valeurs de pression d'alimentation gaz ou de tension d'alimentation électrique ne rentrent pas dans les limites indiquées dans les Tableaux T3 et T7, il faut arrêter l'appareil et appeler la Compagnie du gaz ou de l'électricité.

EXEMPLES DE MOUVAIS FONCTIONNEMENTS

La veilleuse s'allume avec difficulté ou bien elle ne s'allume pas

- Pression d'alimentation du gaz insuffisante.
- Conduite ou injecteur obstrués.
- Robinet gaz défectueux.
- Allumeur piézo-électrique, bougie ou câble d'allumage défectueux.

Arrêt de la veilleuse pendant le fonctionnement

- Thermocouple défectueux, chauffé insuffisamment ou mal raccordé au robinet gaz.
- Robinet gaz défectueux.

Le brûleur s'allume avec difficulté ou bien il ne s'allume pas

- Pression d'alimentation du gaz insuffisante.
- Injecteur obstrué.
- Robinet gaz défectueux.

Réglage de la température du four difficile ou pas de réglage

- Robinet gaz défectueux.

Les résistances du four électrique ne chauffent pas

- Contrôlez les fusibles.
- Thermostat de régulation défectueux.
- Commutateur de chauffage défectueux.
- Tension insuffisante.
- Une ou plusieurs résistances sont défectueuses.
- Intervention du thermostat de sécurité.

La température du four électrique ne se règle pas

- Thermostat de régulation défectueux.
- Une ou plusieurs résistances sont défectueuses.

REPLACEMENT DES PIÈCES DÉTACHÉES

IMPORTANT Avant de procéder à des réparations, coupez la tension de l'appareil à l'aide de l'interrupteur général de courant.

Il ne faut pas intervenir sur les composants scellés. Si cela est nécessaire, après chaque intervention, vérifiez s'il n'y a pas de fuites de gaz.

Brûleur, Veilleuse, Thermocouple, Bougie d'allumage de la veilleuse plan de cuisson

- Enlevez le tableau de commande, grilles (ou plaques), ramasse-gouttes, corps brûleur, cuvettes de l'appareil et remplacez le composant.

Robinet à gaz, Allumeur piézo-électrique plan de cuisson

- Enlevez le tableau de commande de l'appareil et remplacez le composant.

Robinet à gaz, Allumeur piézo-électrique four à gaz

- Enlevez le tableau de commande de l'appareil et remplacez le composant.

Brûleur, Thermocouple, Bougie d'allumage four à gaz

- Enlevez le tableau de commande de l'appareil, la sole du four et remplacez le composant.

Résistances de chauffage du four électrique

- Procédez par l'intérieur de la chambre du four. Débranchez les résistances de la chambre et du câblage et remplacez-les.

Commutateur et thermostat de régulation de la température du four électrique

- Retirez les boutons de commande. Retirez le panneau supérieur de commande. Dévissez les vis de fixation du composant à remplacer. Débranchez du câblage. Dégagez le bulbe (thermostat) de l'équerre de support située à l'intérieur de la chambre du four. Remplacez le composant.

Joints de porte

- Ils sont installés par encastrément aux extrémités; détachez et remplacez-les.

INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS

L'appareil est destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel formé à cet effet. Il doit être employé pour cuire des aliments. Tout autre emploi sera considéré comme incorrect.

L'installation et l'adaptation à un autre type de gaz doivent être effectuées par des installateurs qualifiés et autorisés.

En cas de panne, fermez le robinet d'arrêt du gaz placé en amont de l'appareil et débranchez l'appareil. Il ne faut pas intervenir sur les composants scellés. Pour le dépannage, adressez-vous exclusivement aux centres d'assistance autorisés et exigez des pièces détachées d'origine.

Le fabricant décline toute responsabilité au cas où ces obligations ne seraient pas respectées.

Lisez attentivement la présente notice et conservez-la soigneusement.

Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez avec soin toutes les surfaces qui doivent supporter des aliments.

EMPLOI

Brûleurs du plan de cuisson

Les brûleurs pilote des feux ouverts doivent être allumés manuellement (par ex. avec une allumette). Les appareils sont équipés pour le montage de l'allumeur piézoélectrique (livrable sur demande). Le brûleur pilote de la plaque coup-de-feu est doté de série d'un allumeur piézoélectrique.

Sur la manette de commande, on trouve les indications suivantes:

- éteint
- ★ veilleuse
- 🔥 flamme maxi
- 🔥 flamme mini

Allumage brûleurs (plan de cuisson)

- Appuyez sur la manette et tournez-la sur la position ★.
- Appuyez à fond sur la manette et allumez la veilleuse (agissez sur le bouton de l'allumeur piézo-électrique si disponible). Continuez à appuyer sur la manette pendant 20 secondes environ puis relâchez-la. Si la veilleuse s'éteint, répétez l'opération.
- Tournez la manette sur n'importe quelle position de 🔥 à 🔥.

Arrêt des brûleurs plan de cuisson

- Tournez la manette sur la position ★.
- Pour éteindre la veilleuse, tournez la manette sur la position ●.

Four à gaz

Sur la manette de commande, on trouve les indications suivantes:

- éteint
- 140 température mini
- 200 température medi
- 300 température maxi

Allumage brûleur (four à gaz)

- Appuyez sur la manette et tournez-la sur la température désirée (ex. 200 °C).
- Appuyez à fond sur la manette et allumez le brûleur en agissant sur le bouton de l'allumeur

piézo-électrique. Continuez à appuyer sur la manette pendant 20 secondes environ puis relâchez-la. Si la veilleuse s'éteint, répétez l'opération. Il est possible d'observer la veilleuse à travers le regard situé sulla suola del forno.

- Tournez la manette du robinet de gaz sur la température désirée. Pendant l'utilisation il ne faut pas laisser la porte du four ouverte.

Arrêt de brûleur du four

- Pour éteindre le brûleur, tournez la manette sur la position ●.

Four électrique

Le four électrique est doté de deux boutons de commande et de deux voyants de contrôle:

- Bouton du commutateur pour sélectionner le branchement partiel ou total des résistances de chauffage de la chambre (voûte, sole, voûte/sole).
- Bouton du thermostat pour la régulation de la température de cuisson.
- Voyant vert de signalisation du branchement du courant et jaune de signalisation du fonctionnement.

Le bouton du commutateur de chauffage du four indique les références suivantes:

●	Four éteint
■	Chauffage voûte (gril) branché
□	Chauffage sole branché
■	Chauffage voûte + sole branché

Le bouton du thermostat de régulation de la température du four indique les références suivantes:

0	Eteint
50	Température minimum
100-200	Température intermédiaire
300	Température maximum

Allumage du four électrique

- Pour brancher l'alimentation électrique du four (voyant vert allumé), tournez le bouton du commutateur de chauffage sur la position désirée (par ex. ■ chauffage voûte seulement).
- Pour brancher le chauffage du four (voyant jaune allumé), tournez le bouton du thermostat sur la position correspondant à la température de cuisson désirée (par ex. 250 °C).
- Ne laissez pas la porte du four ouverte durant son utilisation.

Extinction du four électrique

- Pour débrancher le chauffage du four électrique (voyant jaune éteint), tournez le bouton du

thermostat sur la position 0.

- Pour débrancher l'alimentation électrique du four (voyant vert éteint), tournez le bouton du commutateur de chauffage sur la position ●.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, coupez le courant (si l'appareil est branché).
- Tous les jours, nettoyez les surfaces en acier inox avec de l'eau et des détergents non abrasifs ordinaires, bien rincez et essuyez avec soin. N'utilisez pas de paille de fer ou de produits à base de chlore.
- N'utilisez pas d'objets pointus qui pourraient rayer et abîmer les surfaces en acier.
- Pour laver le sol sous l'appareil, n'utilisez pas de produits corrosifs.
- Ne lavez pas l'appareil avec des jets d'eau.
- Si vous ne vous servez pas de l'appareil pendant une longue période, fermez le robinet d'arrêt du gaz placé en amont de l'appareil. Nettoyez-le avec soin.
- Au moins deux fois par an, appelez un technicien autorisé pour contrôler l'appareil et pour nettoyer le conduit d'évacuation des gaz brûlés. Dans tous les cas, il est opportun de stipuler un contrat d'entretien.

Nettoyage de la chambre du four

Le nettoyage journalier de la chambre du four permet d'éviter d'avoir à effectuer des opérations d'entretien successives laborieuses.

Pour le nettoyage, utilisez un produit dégraissant approprié (non moussant), à appliquer par pulvérisation, pour atteindre également les zones les plus difficiles.

- Chauffez la chambre à environ 75-80 °C.
- Pulvérisez la solution dégraissante partout à l'intérieur de la chambre de cuisson, sur les grilles, les porte-grille et la sole.
- Fermez la porte du four et laissez le produit agir pendant 20-30 minutes environ.
- Ouvrez avec prudence la porte du four, en faisant attention aux yeux et à la peau.
- Retirez les porte-grille, les grilles et la sole de l'intérieur de la chambre et lavez-les à part.
- Nettoyez et rincez la chambre de cuisson avec une éponge imbibée d'eau savonneuse tiède et/ou de détergents liquides normaux, puis séchez-la.
- Remontez les éléments intérieurs et mieux séchez en branchant le chauffage pendant quelques minutes.

LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES

<i>Installation du gaz</i>	<i>Installation électrique (cuisinières combinées)</i>
– Robinets gaz plan de cuisson	– Thermostat de régulation de la température.
– Robinets gaz plaque coup-de-feu	– Commutateur de chauffage.
– Robinets gaz four	– Boutons thermostat et commutateur.
– Manettes robinets gaz	– Résistances voûte et sole du four.
– Brûleurs plan de cuisson	– Voyants jaune et vert.
– Brûleurs four	
– Veilleuse	
– Thermocouple	
– Bougie d'allumage veilleuse	

INDICE

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION	pag. -- 25
ADVERTENCIAS	pag. -- 25
INSTALACIÓN	pag. -- 25
<i>Colocación</i>	
<i>Montaje</i>	
<i>Unión en línea de los equipos</i>	
<i>Enlace con la tubería del gas</i>	
<i>Conexiones eléctricas (cocinas mixtas)</i>	
<i>Conexiones de tierra y equipotencial</i>	
ADAPTACION A OTRO TIPO DE GAS	pag. -- 25
<i>Sustitución inyector y regulación del aire del quemador</i>	
<i>Sustitución tornillo ralenti</i>	
<i>Sustitución inyector de tobera piloto</i>	
<i>Sustitución chapita predisposicion gas</i>	
PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	pag. -- 26
<i>Verificación funcionamiento de la instalación del gas</i>	
<i>Verificación funcionamiento de la instalación eléctrica (cocinas mixtas con horno eléctrico)</i>	
<i>Verificación de la potencia térmica nominal</i>	
<i>Verificación de la presión de alimentación</i>	
ANALISIS DE ALGUNAS MALFUNCIONES	pag. -- 26
<i>Dificultad o falta de encendido del piloto</i>	
<i>Apagado piloto durante el uso</i>	
<i>Dificultad o falta de encendido del quemador</i>	
<i>Dificultad o falta de regulación de la temperatura del horno a gas</i>	
<i>Las resistencias del horno eléctrico non calientan</i>	
<i>No se puede regular la temperatura del horno eléctrico</i>	
SUSTITUCION PARTES SUJETAS A RECAMBIO	pag. -- 26
<i>Quemador, Piloto, Termopar, Bujía de encendido del piloto (plano de cocción)</i>	
<i>Grifo del gas, Encendedor piezoeléctrico (plano de cocción)</i>	
<i>Grifo del gas, Encendedor piezoeléctrico (horno a gas)</i>	
<i>Quemador, Termopar, Bujía de encendido quemador (horno a gas)</i>	
<i>Resistencias de calentamiento en el horno eléctrico</i>	
<i>Conmutador y termostato de regulación de la temperatura en el horno eléctrico</i>	
<i>Juntas de la puerta</i>	
INSTRUCCIONES PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO	pag. -- 27
ADVERTENCIAS	pag. -- 27
USO	pag. -- 27
<i>Quemadores del plano de cocción</i>	
<i>Encendido quemadores del plano de cocción</i>	
<i>Apagado quemadores del plano de cocción</i>	
<i>Horno a gas</i>	
<i>Encendido quemador del horno a gas</i>	
<i>Apagado quemador del horno a gas</i>	
<i>Horno eléctrico</i>	
<i>Encendido del horno eléctrico</i>	
<i>Apagado del horno eléctrico</i>	
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	pag. -- 28
<i>Limpieza de la cámara del horno</i>	
LISTA DE PARTES SUJETAS A RECAMBIO	pag. -- 28
<i>Instalación del gas</i>	
<i>Instalación eléctrica</i>	
APENDICE	pag. -- 35

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

ADVERTENCIAS

La instalación, las adaptaciones y el mantenimiento del equipo deben ser efectuadas por instaladores autorizados, en conformidad a las normativas de seguridad en vigor.

El constructor declina toda responsabilidad en el caso de que tal obligación no sea respetada.

ATENCIÓN

Los aparatos mixtas (gas-electrico) son conformes a la directiva CEE 89/336 relativa a al compatibilidad electromagnetica.

INSTALACIÓN

Colocación

- Las dimensiones que ocupa/conexión y los datos técnicos se encuentran en las páginas del apendice.
- Instalar el equipo sólo en locales suficientemente ventilados.
- Las cocinas son equipos del tipo “A”, por tal motivo los locales tienen que ser ventilados en conformidad a los reglamentos técnicos en vigor.
- Colocar el equipo a almenos 10 cm de las paredes de alrededor. Tal distancia puede ser inferior cuando las paredes son incombustibles o están protegidas por aislante térmico.
- El equipo no es empotrable.

Montaje

- Desprender la película que protege los paneles externos. La cola que haya quedado eventualmente en éstos se quita con un disolvente adecuado.
- Nivelar el equipo actuando sobre los pies regulables.
- Los equipos de longitud 40 cm que se instalen de forma individual deben ser fijados al pavimento utilizando unos pies con base de mas diámetro.
- Montar el dispositivo de tiro (si está previsto) siguiendo las instrucciones adjuntas al dispositivo mismo.
- Montar la extensión chimenea (si está prevista) siguiendo las instrucciones adjuntas a la misma extensión.

Unión en línea de los equipos

- Acercar los equipos y nivelarlos a la misma altura.
- Unir los equipos utilizando los cubrejuntas de unión realizados a tal proposito suministrados por encargo.

Enlace con la tubería del gas

- Antes de efectuar la conexión consultar al Ente de suministro del gas.
- Instalar en la parte superior del aparato, en un lugar facilmente accesible, una llave de intercepción de cierre rápido.
- Verificar la ausencia de pérdidas en los puntos de conexión.

- Verificar si el equipo está predispuesto para el tipo de gas con el que será alimentado. Si no lo es, leer el párrafo “Adaptación a otro tipo de gas”.

Conexiones eléctricas (cocinas mixtas)

- El aparato está preparado para funcionar a la tensión indicada en la respectiva placa de datos (se admite una variación de $\pm 10\%$).
- Todos los aparatos se deben alimentar con una línea eléctrica independiente y oportunamente dimensionada (la potencia total está indicada en la tabla de “Datos técnicos”). Dicha línea se habrá de conectar a la bornera de llegada mediante un cable flexible de goma con características de aislamiento no inferiores al tipo H07RN-F y protegido por un tubo metálico o de material plástico rígido.
- Es necesario instalar interruptores automáticos de protección de capacidad adecuada (con una apertura de los contactos no inferior a 3 mm) y dispositivos de protección automáticos diferenciales de alta sensibilidad. Los mismos deben garantizar una protección contra el contacto directo o indirecto con las partes en tensión y con las corrientes de falla hacia tierra conforme a las normas (corriente máxima de dispersión admitida: 1 mA/kW).

Conexiones de tierra y equipotencial

- Todos los aparatos se deben conectar a tierra a través de los bornes marcados con el símbolo $\perp$, situados junto a las borneras de llegada de la línea.
- Conectar la estructura metálica de todos los aparatos eléctricos a través de los bornes, marcados con el símbolo ∇ y situados junto a los de tierra (sistema equipotencial).

ADAPTACION A OTRO TIPO DE GAS

Para adaptar el equipo a otro tipo de gas, efectuar todas las operaciones especificadas a continuación. Los inyectores, el tornillo del ralenti y las tarjetas adhesivas se encuentran en la bolsita en dotación con el equipo.

Sustitución inyector y regulación del aire del quemador (Fig. 1-2-3)

- Quitar las parrillas (o placas), recolectores de gotas, cuerpos de los quemadores, cubetas y panel de mandos del plano de cocción.
- Extraer la solera.
- Destornillar el inyector U presente y sustituirlo por el indicado en la tabla T1
- Aflojar los tornillos de fijación V y posicionar los reguladores de aire a la distancia “A” indicada en la Tabla T1.
- Enroscar a fondo los tornillos V y sellarlos con barniz rojo.

Sustitución tornillo ralenti (Fig. 2)

- Quitar el frontal del equipo

- Para el funcionamiento a gas natural o licuado Destornillar el tornillo ralenti VM presente y sustituirlo con el indicado en la Tabla T1.
- Para el funcionamiento a gas ciudad (G110) Destornillar el tornillo ralenti VM.

Sustitución inyector de tobera piloto (Fig.1 - 2)

- Quitar las parrillas (o placas), recolectores de gotas, cuerpos de los quemadores y cubetas del plano de cocción.
- Destornillar el empalme R y sustituir el inyector UP presente con el indicado en la Tabla T1.
- Enroscar el empalme R.

Sustitución chapita predisposición gas

- Aplicar el adhesivo correcto que indica el nuevo tipo de gas para el que el equipo ha sido ahora predisposto.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Verificación funcionamiento instalación del gas

- Poner en funcionamiento el equipo según las instrucciones para el uso y verificar la regularidad de encendido de los quemadores, la ausencia de pérdidas de gas, la eficacia de la instalación de descarga de gases quemados y que los sistemas de aireación del local funcionen de manera correcta.
- Si es necesario, consultar el parrafo “Análisis de algunas malfunciones”.

Verificación funcionamiento de la instalación eléctrica (cocinas mixtas con horno eléctrico)

- Hacer funcionar el horno de la cocina según las instrucciones de uso. Examinar el funcionamiento de los dispositivos de mando y de las resistencias de calentamiento, probando las diversas combinaciones (calentamiento de la solera, del cielo o de ambos al mismo tiempo).
- El horno eléctrico está dotado de un termostato de seguridad que corta la alimentación a las resistencias en caso de funcionamiento anómalo. Para restablecer el funcionamiento de el horno en caso de que este termostato interviene, remover el panel de mando y apretar con la punta de un destornillador a través de el agujero frontal.

Verificación de la potencia térmica nominal

- Después de la instalación o de la adaptación a otro tipo de gas y en cada intervención de mantenimiento, controlar la potencia térmica del equipo.
- La potencia térmica nominal se encuentra en la tabla “Datos técnicos”.
- El equipo funciona con la potencia térmica nominal cuando los inyectores montados son las apropiadas al tipo de gas utilizado, la presión de alimentación es la indicada en la tabla T1, y la tensión de alimentación cocinas mixtas) es la indicada en la tabla T7. Para medir la presión de alimentación leer el párrafo “Verificación de la presión de alimentación”.

Verificación de la presión de alimentación gas

- Para la medida de la presión de alimentación utilizar un manómetro que tenga definición mínima de 0,2 mbar.
- Desmontar el frontal del equipo, quitar el tornillo de aguate de la presa de presión y conectar el tubo del manómetro.
- Efectuar la medida con el equipo en funcionamiento.
- Desconectar el tubo del manómetro y enroscar a fondo el tornillo de aguate.

ATENCIÓN

Si el valor de la presión de alimentación o de la tensión de alimentación no está comprendido dentro de los límites indicados en las tablas T3 o T7, interrumpir el funcionamiento del equipo y ponerse en contacto con el Ente de suministro del gas o de corriente eléctrica.

ANÁLISIS DE ALGUNAS MALFUNCIONES

Dificultad o falta de encendido del piloto

- Presión de alimentación de gas insuficiente.
- Conducto o inyector obstruidos.
- Grifo del gas defectuoso.
- Encendedor piezoeléctrico, bujía o cable de encendido defectuosos.

Apagado piloto durante el uso

- Termopar defectuoso, insuficientemente calentado o mal conectado a el grifo del gas.
- Grifo del gas defectuoso.

Dificultad o falta de encendido del quemador

- Presión de alimentación de gas insuficiente.
- Inyector obstruida.
- Grifo del gas defectuoso.

Dificultad o falta de regulación de la temperatura del horno a gas

- Grifo del gas defectuoso.

Las resistencias del horno eléctrico no calientan

- Controlar las válvulas fusibles.
- Termostato de regulación defectuoso.
- Conmutador de calentamiento defectuoso.
- Tensión insuficiente.
- Una o más resistencias defectuosas.
- Intervención del termostato de seguridad.

No se puede regular la temperatura del horno eléctrico

- Termostato de regulación defectuoso.
- Una o más resistencias defectuosas.

SUSTITUCION PARTES SUJETAS A RECAMBIO

IMPORTANTE Antes de comenzar cualquier reparación, desactivar la alimentación eléctrica del aparato mediante el interruptor general.

Los componentes sellados no deben ser manipulados. Después de cada intervención,

si es necesario, verificar la ausencia de pérdidas de gas.

Quemador, Piloto, Termopar, Bujía de encendido del piloto (plano de cocción)

- Quitar el frontal del equipo, las parrillas (o placas), recolectores de gotas, quemadores, cubetas y sustituir el componente.

Grifo del gas, Encendedor piezoeléctrico (plano de cocción)

- Quitar el frontal del equipo y sustituir el componente

Grifo del gas, Encendedor piezoeléctrico (horno a gas)

- Quitar el frontal del equipo y sustituir el componente

Quemador, termopar y bujía de encendido del quemador en el horno a gas

- Quitar el panel superior de mandos y la solera, y sustituir el componente.

Resistencias de calentamiento en el horno eléctrico

- Trabajar desde el interior de la cámara del horno. Desconectar las resistencias de la cámara y del cableado, y sustituirlas.

Resistencias de calentamiento y termostato de regulación de la temperatura en el horno eléctrico

- Extraer los mandos; quitar el panel superior de mandos; aflojar los tornillos de fijación del componente que se va a sustituir; desconectarlo del cableado; extraer el bulbo (termostato) de la escuadra de soporte situada en el interior de la cámara del horno; sustituir el componente.

Juntas de la puerta

- Están embutidas por sus extremos; extraerlas y sustituirlas.

INSTRUCCIONES PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS

El equipo está destinado a un uso profesional y debe ser utilizado por personal instruido. Este va destinado a la cocción de los alimentos. Cualquier otro empleo se considera impropio.

La instalación y la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuados por instaladores cualificados y autorizados.

En caso de avería cerrar la llave de intercepción del gas situada en la parte superior del equipo y desactivar la alimentación eléctrica (cocinas mixtas) mediante el interruptor general.

Los componentes sellados no deben ser manipulados. Para la reparación dirigirse sólo a centros de asistencia autorizados y elegir piezas de recambio originales.

El fabricante declina toda responsabilidad en el caso de que estas obligaciones no se respeten.

Leer atentamente el presente manual y conservarlo con cuidado.

Antes de utilizar el equipo limpiar cuidadosamente todas las superficies destinadas a entrar en contacto con los alimentos.

USO

Quemadores del plano de cocción

Los quemadores pilotos de los fuegos abiertos deben encenderse manualmente (ej., con una cerilla). Los aparatos pueden dotarse de encendedor piezoeléctrico (opcional).

El quemador piloto de la cocina de placas radiantes viene dotado de serie de encendedor piezoeléctrico.

El pomo de mando tiene las siguientes referencias:

- apagado
- ★ piloto
- 🔥 llama máxima
- 🔥 llama mínima

Encendido quemadores del plano de cocción

- Apretar y girar el pomo en posición ★.
- Apretar a fondo el pomo y encender el piloto (actuar sobre el pulsante del encendedor piezoeléctrico, si disponible). Mantener el pomo apretado durante 20 segundos aproximadamente, a continuación soltarlo. Si el piloto se apaga repetir la operación.
- Girar el pomo en cualquier posición entre 🔥 y 🔥.

Apagado quemadores del plano de cocción

- Para apagar el quemador girar el pomo en posición ★.
- Para apagar el piloto apretar y girar el pomo en posición ●.

Horno a gas

El pomo de mando del grifo termostático tiene las siguientes referencias:

- apagado
- 140 temperatura de cocción mínima
- 200 temperatura de cocción media
- 300 temperatura de cocción máxima

Encendido quemadore del horno

- Apretar y girar el pomo del grifo del gas a cualquier temperatura (ex. 200 °C).
- Apretar a fondo el pomo y encender el piloto actuando sobre el pulsante del encendedor piezoeléctrico. Mantener el pomo apretado durante 20 segundos aproximadamente, a continuación soltarlo. Si el piloto se apaga repetir

la operación. La llama puede ser observada a través agujero presente su la solera del horno.

- Girar el pomo en la posición de temperatura deseada.
- Durante la cocción no dejar la puerta del horno abierta.

Apagado quemador del horno

- Para apagar el quemador girar el pomo del grifo del gas en posición ●.

Horno eléctrico

El horno eléctrico está dotado de dos mandos y de dos indicadores luminosos de control.

- Mando del conmutador, para seleccionar la activación total o parcial de las resistencias de calentamiento de la cámara (cielo, solera o cielo/solera).
- Mando del termostato, para regular la temperatura de cocción.
- Indicadores luminosos, verde de activación de la corriente y amarillo de funcionamiento.

El mando del conmutador de calentamiento del horno tiene las siguientes referencias:

●	Horno apagado
■	Calentamiento cielo (grill) activado
■	Calentamiento solera activado
■	Calentamiento cielo+solera activado

El mando del termostato de regulación de la temperatura del horno tiene las siguientes referencias:

0	Apagado
50	Temperatura mínima
100-200	Temperaturas medias
300	Temperatura máxima

Encendido del horno eléctrico

- Para conectar la alimentación eléctrica al horno (indicador luminoso verde encendido), girar el mando del conmutador de calentamiento a la posición deseada (ej., ■ calentamiento sólo del cielo).
- Para activar el calentamiento del horno (indicador luminoso amarillo encendido), colocar el mando del termostato en la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida (ej., 250 °C).
- No dejar la puerta del horno abierta durante el uso.

Apagado del horno eléctrico

- Para desactivar el calentamiento del horno eléctrico (indicador luminoso amarillo apagado), girar el mando del termostato a la posición 0.

- Para cortar la alimentación eléctrica al horno (indicador luminoso verde apagado), girar el mando del conmutador de calentamiento a la posición ●.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desenchufar la alimentación eléctrica (cocinas mixtas).
- Limpiar diariamente las superficies de acero inox con agua y detergentes comunes no abrasivos, aclarar bien y secar cuidadosamente. No usar estropajo metálico o productos que contengan cloro.
- No utilizar objetos con puntas que pueden dañar la superficie del acero.
- No usar productos corrosivos para la limpieza del suelo de debajo del equipo
- No limpiar el equipo con chorros de agua
- Antes de un largo periodo de inactividad del equipo cerrar la llave de intercepción del gas situada encima del aparato, y desenchufar la alimentación eléctrica (cocinas mixtas). Proceder a una limpieza cuidadosa.
- Solicitar, al menos dos veces al año, la intervención de un técnico autorizado para el control del equipo y la limpieza del conducto de descarga de los gases quemados. Es oportuno en cualquier caso estipular un contrato de mantenimiento.

Limpieza de la cámara del horno

La limpieza diaria de la cámara del horno evita futuras y engorrosas operaciones de mantenimiento. Para la limpieza, utilizar un producto desengrasante adecuado (no espumógeno) que se aplique por pulverización, a fin de que llegue incluso a las zonas menos accesibles.

- Calentar la cámara del horno a 75 - 80 °C.
- Rocíar la solución desengrasante en todo el interior de la cámara de cocción, sobre parrillas, portaparrillas y solera.
- Cerrar la puerta del horno y dejar actuar el producto por 20-30 minutos.
- Abrir con precaución la puerta del horno para evitar que los vapores del producto entren en contacto con los ojos o con la piel.
- Quitar de la cámara los portaparrillas, parrillas y solera, y lavarlos aparte.
- Limpiar y aclarar la cámara de cocción con una esponja empapada en agua jabonosa templada y/o un detergente líquido común, y secarla.
- Montar nuevamente los componentes internos y activar el calentamiento por algunos minutos.

LISTA DE PARTES SUJETAS A RECAMBIO

Instalación del gas

- Grifo del gas del plano de cocción
- Grifo del gas de la placa radiante
- Grifo del gas del horno
- Pomo grifo
- Quemador plano de cocción
- Quemador horno
- Quemador piloto
- Termopar
- Bujía de encendido

Instalación eléctrica

- (cocinas mixtas)
- Termostato de regulación de la temperatura
- Conmutador de calentamiento
- Mandos de termostato y conmutador
- Resistencias de cielo y solera
- Indicadores luminosos amarillo y verde

INHOUDSOPGAVE

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE	pag. -- 30
WAARSCHUWINGEN	pag. -- 30
INSTALLATIE	pag. -- 30
<i>Plaatsing</i>	
<i>Montage</i>	
<i>Serieopstelling van de apparaten</i>	
<i>Het apparaat op de gasleiding aansluiten</i>	
<i>Het apparaat op het elektriciteitsnet aansluiten</i>	
<i>(geldt voor fornuizen met een elektro-oven)</i>	
<i>Aarding en potentiaalvereffening</i>	
HET APPARAAT OP EEN ANDERE GASSOORT INSTELLEN	pag. -- 30
<i>De inspuitsers vervangen en de lucht van de branders afstellen</i>	
<i>De stelschroeven van de laagste stand vervangen</i>	
<i>De inspuitsers van de waakvlambranders vervangen</i>	
<i>Het plaatje met de gassoort waar het apparaat nu op ingesteld is vervangen</i>	
HET APPARAAT IN WERKING STELLEN	pag. -- 31
<i>Controle van de werking van de gasinstallatie</i>	
<i>Controle van de werking van de elektrische installatie (geldt voor fornuizen met elektro-oven)</i>	
<i>Controle van de nominale warmtecapaciteit</i>	
<i>Controle van de gasdruk</i>	
ANALYSE VAN ENKELE MOGELIJKE STORINGEN IN DE WERKING	pag. -- 31
<i>De waakvlam gaat moeizaam of helemaal niet aan</i>	
<i>De waakvlam dooft tijdens het gebruik</i>	
<i>De branders gaan moeizaam of helemaal niet aan</i>	
<i>De temperatuur van de gas-oven kan moeizaam of helemaal niet ingesteld worden</i>	
<i>De verwarmingselementen van de elektro-oven worden niet warm</i>	
<i>De temperatuur van de elektro-oven kan niet ingesteld worden</i>	
ONDERDELEN DIE AAN VERVANGING ONDERHEVIG ZIJN	pag. -- 32
<i>Branders, waakvlambrander, thermokoppels, bougies van</i>	
<i>de waakvlambrander van de kookplaat</i>	
<i>Gaskranen, piëzo-elektrische ontsteking van de kookplaat</i>	
<i>Gaskraan, piëzo-elektrische ontsteking van de gasoven</i>	
<i>Brander, thermokoppel, bougie van de brander van de gasoven</i>	
<i>Verwarmingselementen van de elektro-oven</i>	
<i>Keuzeschakelaar en thermostaat om de temperatuur van de elektro-oven in te stellen</i>	
<i>Rubberen afdichting ovendeur</i>	
AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD	pag. -- 32
WAARSCHUWINGEN	pag. -- 32
GEBRUIK	pag. -- 32
<i>Branders van de kookplaat</i>	
<i>De branders van de kookplaat aansteken</i>	
<i>De branders van de kookplaat uitdoen</i>	
<i>Gasoven</i>	
<i>De brander van de gasoven aansteken</i>	
<i>De brander van de gasoven uitdoen</i>	
<i>Elektro-oven</i>	
<i>De brander van de elektro-oven aansteken</i>	
<i>De brander van de elektro-oven uitdoen</i>	
REINIGING EN ONDERHOUD	pag. -- 33
<i>De ovenruimte schoonmaken</i>	
OVERZICHT VAN DE ONDERDELEN	pag. -- 34
<i>Gasinstallatie</i>	
<i>Elektrische installatie</i>	
AANHANGSEL	pag. -- 35

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE

WAARSCHUWINGEN

De installatie, het aanpassen van en het onderhoud aan het apparaat moet door vakkundig en bevoegde installateurs verricht worden, die daarbij de geldende voorschriften in acht dienen te nemen.

De fabrikant kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld indien deze voorschriften niet in acht genomen worden.

LET OP

De apparaten met een gecombineerd verhitingsysteem (met elektro-oven) voldoen aan de Richtlijn EEG 89/336 met betrekking tot de elektromagnetische compatibiliteit.

INSTALLATIE

Plaatsing

- De maatschets, de aansluitingen en de technische gegevens staan op de bijgevoegde pagina's vermeld.
- Zet het apparaat uitsluitend in goed geventileerde ruimtes neer.
- De fornuizen zijn van het type A; daarom moeten de ruimtes geventileerd zijn overeenkomstig de geldende technische reglementen.
- Plaats het apparaat op minimaal 10 cm van de wanden. Deze afstand mag minder zijn als de wanden onbrandbaar of thermisch geïsoleerd zijn.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.

Montage

- Haal het beschermfolie dat op de buitenmantel zit eraf. Eventuele lijmresten die erop achtergebleven zijn moeten met een geschikt oplosmiddel verwijderd worden.
- Zet het apparaat vlak door aan de verstelbare poten te draaien.
- Als het 40 cm brede apparaat los opgesteld wordt moet het aan de vloer verankerd worden waarbij u gebruik moet maken van de speciale poten met flenzen.
- Om de trekschakelaar (indien aanwezig) te monteren dient u de aanwijzingen die bij de schakelaar zitten te lezen.
- Om het verlengstuk van het rookkanaal (indien aanwezig) te monteren dient u de aanwijzingen die bij het verlengstuk zitten te lezen.

Serieopstelling van de apparaten

- Zet de apparaten naast elkaar en zet ze op dezelfde hoogte vlak.
- Verbind de apparaten met elkaar met behulp van de verbindingsprofielen en de afdeklijsten die op aanvraag geleverd kunnen worden.

Het apparaat op de gasleiding aansluiten

- Voordat u het apparaat op de gasleiding aansluit dient u eerst contact op te nemen met het gasbedrijf.
- Monteer voor het apparaat, op een plaats waar

men makkelijk bij kan, een gaskraan met snelsluiting.

- Controleer of de verbindingen lekvrij zijn.
- Controleer of het apparaat ingesteld is op de gassoort waarop het apparaat zal functioneren. Als dit niet zo is, dan moet u de paragraaf "Het apparaat op een andere gassoort instellen" lezen.

Het apparaat op het elektriciteitsnet aansluiten (geldt voor fornuizen met een elektro-oven)

- Het apparaat is ingesteld om te functioneren op de spanning die op het typeplaatje op het apparaat staat aangegeven (een afwijking van 10% is toegestaan).
- Elk apparaat moet met een aparte elektrische leiding stroom toegevoerd krijgen. Deze elektrische leiding moet voldoende capaciteit hebben (het totale vermogen staat in de tabel met de "Technische Gegevens"). De leiding moet op de speciale klemmenstrook van het elektriciteitsnet aangesloten worden met een rubberen flexibel snoer waarvan de isolatie-eigenschappen niet minder dan het type H07RN-F mogen zijn, afgedekt met een metalen buis of een buis van onbuigzaam kunststof.
- Het is noodzakelijk speciale automatische beveiligingsschakelaars te monteren die voldoende capaciteit moeten hebben (met een opening van de contacten van minimaal 3 mm) en aardlekschakelaars die een hoge gevoeligheid moeten hebben. Deze moeten voldoende bescherming bieden tegen direct en indirect contact met de onder spanning staande onderdelen en tegen dispersiestroom naar de aarde volgens de voorschriften (maximaal toegestane stroomdispersie 1 mA/kW).

Aarding en potentiaalvereffening

- Het apparaat moet geaard worden bij de klemmen waar het symbool $\perp$ op staat die zich naast de klemmenstrook bevinden.
- Sluit bovendien de metalen constructie van alle elektrische apparatuur die geïnstalleerd is aan op de klemmen waar het symbool ∇ op staat en die in de buurt van de aardingsklemmen zitten (potentiaalvereffeningssysteem).

HET APPARAAT OP EEN ANDERE GASSOORT INSTELLEN

Om het apparaat op een andere gassoort in te stellen dient u onderstaande handelingen te verrichten.

De inspuitsers, de stelschroeven om de fijnregelkranen van de branders op de laagste stand in te stellen en de stickers zitten in het zakje dat bij de levering van het apparaat is inbegrepen.

De inspuitsers vervangen en de lucht van de branders afstellen (fig. 1, 2 en 3)

- Verwijder de roosters (of de platen), de lekbakken, de branders, de bakken en het bedieningspaneel van de kookplaat.

- Verwijder het bodem van de oven.
- Draai de inspuitsers U los en vervang de inspuitsers door één van de inspuitsers die in tabel T1 vermeld staan.
- Draai de bevestigingsschroeven V los en stel de klem of de ring waarmee u de lucht kunt afstellen af op afstand "A" zoals blijkt uit tabel T1
- Draai de bevestigingsschroeven V weer goed aan en verzegel ze met rode lak.

De stelschroeven van de laagste stand vervangen (fig. 1, 2 en 3)

- Verwijder het bovenste bedieningspaneel.
- Jordgasser + vloeibare gassoorten
Draai de stelschroeven van de laagste stand VM die in de fijnregelkranen zitten los en vervang de schroeven door één van de schroeven die in tabel T1 vermeld staan.
- Stadsgas (G110)
Draai de stelschroeven van de laagste stand VM die in de fijnregelkranen zitten los.

De inspuitsers van de waakvlambranders vervangen (fig. 1 en 2)

- Verwijder de roosters (of de platen), de lekbakken, de branders en de bakken van de kookplaat.
- Schroef de verbinding R los en vervang de inspuiter UP door één van de inspuitsers die in tabel T1 vermeld staan.
- Draai verbinding R er weer op.

Het plaatje met de gassoort waar het apparaat nu op ingesteld is vervangen

- Plak de juiste sticker op het apparaat waarop staat op welke gassoort het apparaat op dat moment is ingesteld.

HET APPARAAT IN WERKING STELLEN

Controle van de werking van de gasinstallatie

- Stel het apparaat in werking waarbij u de gebruiksaanwijzing in acht moet nemen, controleer of de branders goed functioneren, let erop dat er geen gaslekkages zijn, controleer of de afvoer van de verbrandingsgassen en de ventilatiesystemen goed functioneren.
- Raadpleeg indien nodig de paragraaf "Analyse van enkele mogelijke storingen in de werking".

Controle van de werking van de elektrische installatie (geldt voor fornuizen met een elektro-oven)

- Stel de oven van het fornuis in werking waarbij u de gebruiksaanwijzing in acht moet nemen, controleer of de bedieningselementen en de verwarmingselementen goed functioneren; om te testen of de verwarmingselementen goed functioneren moet u dit in verschillende combinaties uitproberen (verhitting van het onderste element, verhitting van het bovenste element, gelijktijdige verhitting van het bovenste en het onderste element).

- De elektro-oven is uitgerust met een veiligheids-thermostaat die inschakelt en die de stroomtoevoer naar de elementen onderbreekt als er een storing in de werking optreedt. Om de maximaal thermostaat te resetten van de oven, dient u het frontpaneel te verwijderen en met de punt van een schroevendraaier door het gat in de montageplaat te drukken.

Controle van de nominale warmtecapaciteit

- Nadat u het apparaat geïnstalleerd heeft of ingesteld heeft op een andere gassoort en na afloop van alle onderhoudswerkzaamheden moet u de warmtecapaciteit van het apparaat controleren.
- De nominale warmtecapaciteit staat vermeld in de tabel met de "Technische Gegevens".
- Het apparaat functioneert op de nominale warmtecapaciteit als de inspuitsers die gemonteerd zijn geschikt zijn voor de beschikbare gassoort en als de gasdruk overeenstemt met de waarden die uit tabel T1 blijken en als de spanning van de elektrische stroomtoevoer (dit geldt voor fornuizen met een elektro-oven) overeenstemt met de spanning die in tabel T7 staat vermeld. Om de gasdruk te meten moet u de paragraaf "Controle van de gasdruk" lezen.

Controle van de gasdruk

- Om de gasdruk te meten moet u een manometer gebruiken met een nauwkeurigheid van minimaal 0,2 mbar.
- Verwijder het bovenste bedieningspaneel, haal de dichtingsschroef van de drukmeetnippel af en sluit daar de slang van de manometer op aan.
- Meet de druk als het apparaat aan staat.
- Haal de slang van de manometer eraf en draai de dichtingsschroef er weer goed op.

LET OP:

Als de waarden van de gasdruk of de spanning van de elektrische stroomtoevoer (dit geldt voor fornuizen met een elektro-oven) niet binnen de grenswaarden blijven die in tabel T3 en T7 vermeld worden, dan moet u het apparaat uitzetten en contact opnemen met het gasbedrijf of het elektriciteitsbedrijf.

ANALYSE VAN ENKELE MOGELIJKE STORINGEN IN DE WERKING

De waakvlam gaat moeizaam of helemaal niet aan

- De gasdruk is niet voldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan is defect.
- De piëzo-elektrische ontsteking, de bougie of de ontstekingskabel is defect.

De waakvlam dooft tijdens het gebruik

- De thermokoppel is defect, wordt niet voldoende warm of is slecht aangesloten op de gaskraan.
- De gaskraan is defect.

De branders gaan moeizaam of helemaal niet aan

- De gasdruk is niet voldoende
- De inspuiter is verstopt.
- De gasklep is defect.

De temperatuur van de gas-oven kan moeizaam of helemaal niet ingesteld worden

- De gaskraan is defect.

De verwarmingselementen van de elektro-oven worden niet warm

- Controleer de kleppen en de zekeringen.
- De thermostaat waarmee u de temperatuur in kunt stellen is defect.
- De keuzeschakelaar van de verwarmings-elementen is defect.
- De spanning is niet voldoende.
- Er is één of meer elementen defect.
- De veiligheidsthermostaat is ingeschakeld.

De temperatuur van de elektro-oven kan niet ingestelt worden

- De thermostaat is defect.
- Er is één of meer elementen defect.

ONDERDELEN DIE AAN VERVANGING ONDERHEVIG ZIJN
BELANGRIJK: Voordat u begint met het repareren van het apparaat moet u de stroomtoevoer naar het apparaat uitschakelen waarbij u de hoofdschakelaar uit moet schakelen.

U mag niet aan de onderdelen komen die verzegeld zijn. Telkens als u iets gerepareerd of vervangen heeft dient u erop te letten dat er geen gaslekkages zijn.

Branders, waakvlambranders, thermokoppels, bougies van de waakvlambranders van de kookplaat

- Verwijder het bovenste bedieningspaneel, de roosters (of de platen), de lekbakken, de bovenkant van de branders, de bakken en vervang het betreffende onderdeel.

Gaskranen, piëzo-elektrische ontsteking van de kookplaat

- Verwijder het bovenste bedieningspaneel en vervang het betreffende onderdeel.

Gaskraan, piëzo-elektrische ontsteking van de gasoven

- Verwijder het bovenste bedieningspaneel en vervang het betreffende onderdeel.

Brander, thermokoppel, bougie van de brander van de gasoven

- Verwijder het bovenste bedieningspaneel en de bodem en vervang het betreffende onderdeel.

Verwarmingselementen van de elektro-oven

- U kunt hier via de binnenkant van de ovenruimte bijkomen. Maak de verwarmingselementen in de ovenruimte los, maak de bedrading los en vervang de elementen.

Keuzeschakelaar en thermostaat om de temperatuur van de elektro-oven in te stellen

- Haal de bedieningsknoppen eraf en verwijder het bovenste bedieningspaneel. Draai de bevestigingsschroeven van het onderdeel dat vervangen moet worden los. Maak de bedrading los. Haal de voeler (thermostaat) uit het plaatje dat zich in de ovenruimte bevindt en vervang het betreffende onderdeel.

Rubberen afdichting ovendeur

- Aangezien de rubberen afdichting erin gedrukt is, moet u deze eruit lichten, vervangen door een nieuwe en die er weer indrukken.

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD

WAARSCHUWINGEN

Dit apparaat is bestemd voor de bedrijfskeuken en dient door goed opgeleid personeel gebruikt te worden. Het apparaat moet gebruikt worden om eretenswaren in te bereiden. Het apparaat is niet geschikt om voor andere doeleinden gebruikt te worden.

De installatie en het overschakelen op een andere gassoort dient door vakkundige en bevoegde installateurs gedaan te worden.

Als het apparaat defect is moet u de gaskraan, die voor het apparaat is gemonteerd, dichtdraaien en de hoofdschakelaar van de stroomtoevoer die eveneens voor het apparaat is gemonteerd uitschakelen (dit geldt voor fornuizen met een elektro-oven).

Het is niet toegestaan aan de verzegelde onderdelen te komen.

Voor reparaties dient u zich uitsluitend tot de erkende servicediensten te wenden en originele reserveonderdelen te verlangen.

De fabrikant kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld als deze voorschriften niet in acht genomen worden.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar het boekje zorgvuldig. Voordat u het apparaat in gebruik neemt moet u de oppervlakken die met de etenswaren in aanraking zullen komen grondig schoonmaken.

GEBRUIK

Branders van de kookplaat

De waakvlammen van de open branders moeten met de hand aangestoken worden (bijvoorbeeld met een lucifer). Het apparaat is zodanig gemaakt dat de mogelijkheid om de piëzo-elektrische ontsteking te monteren (die op aanvraag geleverd kan worden) aanwezig is.

De waakvlambrander van de gloeiplaat is standaard uitgerust met piëzo-elektrische ontsteking.

Op de bedieningsknoppen van de fijnregelkranen van de kookplaat staan de volgende tekens:

● uit

★ de waakvlam aansteken



hoogste stand



laagste stand

De branders van de kookplaat

- Druk de knop in en draai hem op stand .
- Druk de knop helemaal in en steek de waakvlam aan (druk tegelijkertijd op de knop van de piëzo-elektrische ontsteking indien aanwezig). Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat de knop daarna los. Als de waakvlam uitgaat moet u het nog een keer proberen.
- Draai de knop op een willekeurige stand tussen  en .

De branders van de kookplaat uitdoen

- Om de branders uit te doen moet u de knop op stand  zetten.
- Om de waakvlam uit te doen moet u de knop helemaal indrukken en op stand . zetten.

Gasoven

Op de keuzeschakelaar om de thermostatische gasregelkraan van de oven te bedienen staan de volgende tekens:

- uit
- 140 laagste temperatuurstand
- 200 middelste temperatuurstand
- 300 hoogste temperatuurstand

De brander van de gasoven aansteken

- Druk de knop in en draai hem op een willekeurige temperatuurstand (b.v. 200°C).
- Druk de knop helemaal in en steek de waakvlambrander aan door tegelijkertijd op de knop van de piëzo-elektrische ontsteking te drukken. Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat de knop daarna los. Als de waakvlam uitgaat moet u het nog een keer proberen. U kunt de waakvlam zien als u door het gat dat in de ovenbodem zit kijkt.
- Draai de knop van de gaskraan op de gewenste temperatuurstand.
- Laat de oven deur niet open staan als de oven in werking is.

De brander van de gasoven uitdoen

- Om de brander uit te doen moet u de knop van de gaskraan op stand . zetten.

Elektro-oven

De elektro-oven is uitgerust met twee bedieningsknoppen en twee controlelampjes:

- Keuzeschakelaar zodat u kunt kiezen of u de verwarmingselementen in de ovenruimte geheel of gedeeltelijk wilt inschakelen (bovenste, onderste element of het bovenste en het onderste element).

- Thermostaatknop om de temperatuur in te stellen.
- Groen controlelampje dat aangeeft dat de temperatuur ingeschakeld is en geel controlelampje dat aangeeft dat het apparaat in werking is.

Op de keuzeschakelaar van de verwarmings-elementen van de oven staan de volgende tekens:

- oven uit
-  bovenste verwarmingselement (grill) ingeschakeld
-  onderste verwarmingselement ingeschakeld
-  bovenste en onderste verwarmingselement ingeschakeld

Op de bedieningsknop van de thermostaat waarmee u de temperatuur van de oven in kunt stellen staan de volgende tekens:

- 0 uit
- 50 laagste temperatuurstand
- 100-200 gemiddelde temperatuurstanden
- 300 hoogste temperatuurstand

De brander van de elektro-oven aanzetten

- Om de stroomtoevoer naar de oven in te schakelen (waarna het groene controlelampje zal gaan branden) moet u de keuzeschakelaar van de verwarmingselementen op de gewenste stand zetten (bv. ) alleen het bovenste element).
- Om de oven warm te laten worden (waarna het gele controlelampje zal gaan branden) moet u de thermostaatknop op de gewenste temperatuurstand zetten (bv. 250 °C).
- Laat de deur van de oven tijdens het gebruik niet open staan.

De brander van de elektro-oven uitdoen

- Om de verwarming van de elektro-oven uit te schakelen (waarna het gele controlelampje uit zal gaan) moet u de thermostaatknop op stand 0 zetten.
- Om de stroomtoevoer naar de oven uit te schakelen (waarna het groene controlelampje uit zal gaan) moet u de keuzeschakelaar van de verwarmings-elementen op stand ● zetten.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Voordat u met het schoonmaken begint moet u eerst de elektrische stroomtoevoer uitschakelen (dit geldt voor fornuizen met een elektro-oven).
- Maak de oppervlakken van roestvrijstaal dagelijks met water en met gewone, niet schurende reinigingsmiddelen schoon, spoel ze daarna af en droog ze zorgvuldig na. Gebruik geen stalen schuurspons of produkten die chloor bevatten.

- Gebruik geen scherpe voorwerpen die krassen op het stalen oppervlak of de geëmailleerde delen kunnen maken of deze oppervlakken kunnen beschadigen.
- Gebruik geen corrosieve produkten om de vloer rondom het apparaat schoon te maken.
- Reinig het apparaat nooit door er een waterstraal op te richten.
- Als het apparaat geruime tijd niet gebruikt zal worden dient u de gaskraan, die voor het apparaat is gemonteerd, dicht te draaien en de hoofdschakelaar van de stroomtoevoer uit te schakelen die zich eveneens voor het apparaat bevindt (dit geldt voor fornuizen met een elektro-oven). Maak het apparaat grondig schoon.
- Schakel minimaal twee keer per jaar een erkende vakman in om het apparaat na te laten kijken en om de rookafvoer van de verbrandingsgassen schoon te laten maken. Het is in ieder geval verstandig een onderhoudscontract aan te gaan.

Elektrische installatie

- Thermostaat om de temperatuur in te stellen.
- Keuzeschakelaar inschakeling verwarmings-elementen
- Thermostaatknop en keuzeschakelaar.
- Bovenste en onderste verwarmingsselement.
- Geel en groen controlelampje.

De ovenruimte schoonmaken

De dagelijkse reiniging van de ovenruimte voorkomt dat u daarna tijdrovende onderhoudswerkzaamheden moet verrichten.

Om de ovenruimte schoon te maken moet u een geschikt ontvettingsmiddel gebruiken (dat niet schuimt), dat u erop moet spuiten, zodat u ook in de moeilijkste hoeken komt.

- Laat de oven op ongeveer 75 - 80 °C warm worden.
- Spuit het ontvettingsmiddel overal in de oven, op de ovenroosters, op de inschuifrekken en op de bodem.
- Doe de oven deur dicht en laat het produkt ongeveer 20-30 minuten intrekken.
- Doe de oven deur daarna voorzichtig open en pas op uw ogen en huid.
- Haal het inschuifrek, de roosters en de bodem uit de oven en maak deze apart schoon.
- Maak de ovenruimte met een doekje met zeepsop van lauw water en/of gewone schoonmaakmiddelen schoon, spoel de ovenruimte met schoon water na en droog de ovenruimte daarna af.
- Doe de verschillende onderdelen weer in de oven en laat de ovenruimte drogen door de oven gedurende enkele minuten warm te laten worden.

OVERZICHT VAN DE ONDERDELEN

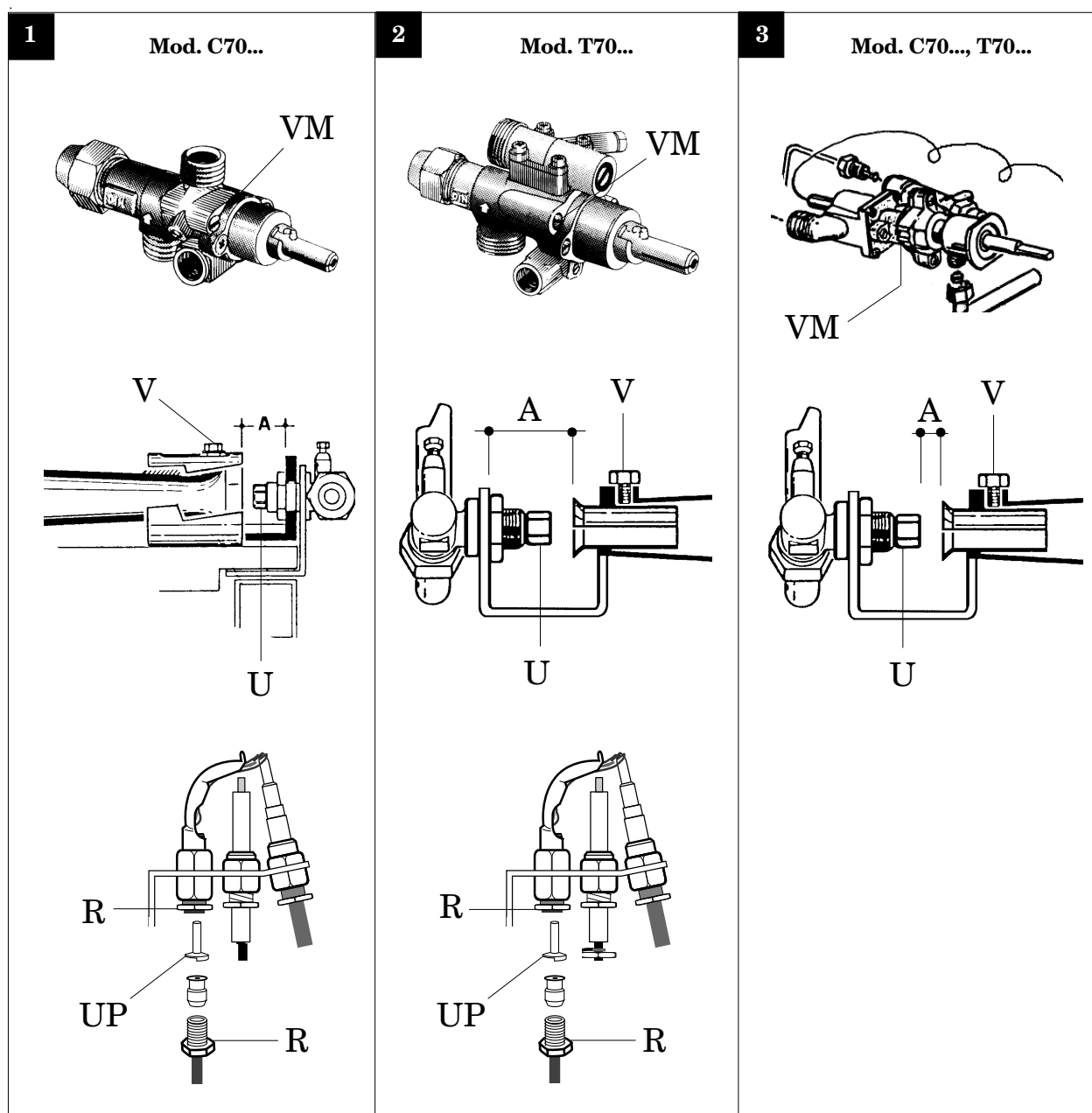
DIE AAN VERVANGING ONDERHEVIG ZIJN

Gasinstallatie

- Gasregelkranen van de kookplaat
- Gasregelkranen van de gloeiplaat
- Gasregelkranen van de gasoven
- Knoppen van de gasregelkranen
- Branders van de kookplaat
- Brander van de oven
- Waakvlambrander
- Thermokoppels van de kookplaat en van de oven
- Bougie van de waakvlambrander

PIANI DI COTTURA - KOCHSTELLEN - COOKING TOP
PLAN DE CUISSON - PLANO DE COCCION - KOOKPLATEN

FORNI A GAS - GASBEHEIZTE BACKOFEN
GAS OVENS - FOURS A GAZ
HORNOS A GAS - GASOVEN



T1

GAS	P mbar		FUOCHI APERTI ■			TUTTAPIASTRA □	FORNI ▼
			3,5 kW ø 80 mm	5,5 kW ø 110 mm	7 kW ø 120 mm	9 kW	5 kW
G20 G20+G25	20 20/25	ugelli bruciatore●	140	175	200	220	175
		ugelli pilota ▲	27	27	27	27	–
		A = mm	5	5	5	18	6
		vite minimo**	85	100	130	180	80
G25	20	ugelli bruciatore●	155	195	225	250	195
		ugelli pilota ▲	27	27	27	27	–
		A = mm	2	2	5	18	6
		vite minimo**	85	100	130	180	80
G25	25	ugelli bruciatore●	140	175	200	220	175
		ugelli pilota ▲	27	27	27	27	–
		A = mm	2	2	5	18	6
		vite minimo**	85	100	130	180	80
G30+G31 G30 G31	29/37 29 29	ugelli bruciatore●	95	110	130	150	115
		ugelli pilota ▲	14	14	14	14	–
		A = mm	32	30	30	13	10
		vite minimo**	55	70	85	105	50
G30 G31	50 50	ugelli bruciatore●	80	100	110	130	100
		ugelli pilota ▲	14	14	14	14	–
		A = mm	32	8	30	13	6
		vite minimo**	55	70	85	105	50
G110	8	ugelli bruciatore●	260	340	400	460	450
		ugelli pilota ▲	50	50	50	50	–
		A = mm	0	3	5	13	6
		vite minimo**	Regolabile●●	Regolabile●●	Regolabile●●	Regolabile●●	Regolabile●●
G120	8	ugelli bruciatore●	–	–	–	420	380
		ugelli pilota ▲	–	–	–	50	–
		A = mm	–	–	–	13	6
		vite minimo**	–	–	–	Regolabile●●	Regolabile●●
G140	8	ugelli bruciatore●	–	–	–	500	500
		ugelli pilota ▲	–	–	–	50	–
		A = mm	–	–	–	13	6
		vite minimo**	–	–	–	Regolabile●●	Regolabile●●

- Brennerdüse - Burner nozzle - Injecteur du brûleur - Inyector quemador - Branderinspuiter
- ▲ Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Inyector quemador piloto - Waakvlaminspuiter
- ** Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de réglage minimum - Tornillo de regulación mínimo - Stelschroef laagstestard
- Offene Kochstellen - Open burners - Feux vifs - Quemadores abiertos - Open branders
- Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup de feux - Placa rovente - Gloeiplaat
- ▼ Backofen - Oven - Four - Horno - Oven
- Einstellbar - Adjustable - Réglable - Ajustable - Regelbaar

T3

P mbar	GAS								
	G20	G25	G25	G30	G31	G30-G31	G110	G120	G140
nom.	20	20	25	29	37	50	8	8	8
min	17	18	20	25	30	42,5	6	6	6
max	25	25	30	35	45	57,5	15	15	15

T4.1 (C70-4G..., 7G..., 11G..., T70-11G...)

Paese *	CATEGORIA **	GAS	P mbar
IT IE PT ES GB	II 2H 3+	G30+G31	29/37
		G20	20
FR	II 2E+ 3+	G20+G25	20/25
		G30+G31	29/37
BE	I 2E+	G20+G25	20/25
DE	II 2ELL 3B/P	G20+G25	20
		G30	50
		G31	50
NL	I 2L	G25	25
AT CH	II 2H 3B/P	G30	50
		G31	50
		G20	20
FI DK SE	II 2H 3B/P	G20	20
		G30	29
		G31	29
NO	I 3B/P	G30	29
		G31	29
IT-SE CH-ES DK	II 1a 2H	G20	20
		G110	8

T4.2 (T70-7G, T70-7GFG)

Paese *	CATEGORIA **	GAS	P mbar
IT IE PT ES GB	II 2H 3+	G30+G31	29/37
		G20	20
FR	II 2E+ 3+	G20+G25	20/25
		G30+G31	29/37
DK	II 2H 3B/P	G30	29
		G31	29
		G20	20
IT-ES CH-SE DK	II 1a 2H	G20	20
		G110	8
BE	I 2E+	G20+G25	20/25
DE	III 1abd 2ELL 3B/P	G20+G25	20
		G30	50
		G31	50
		G110	8
		G120	8
		G140	8
NL	I 2L	G25	25
AT CH	II 2H 3B/P	G30	50
		G31	50
		G20	20
FI	II 2H 3B/P	G20	20
		G30	29
		G31	29
SE	II 2H 3B/P	G30	29
		G31	29
		G20	20
NO	I 3B/P	G30	29
		G31	29

T7

MOD.	FORNO ELETTRICO ▼		
	kW	A	V/Hz
C70-7GFE C70-7GPFE C70-11GFE C70-11GPFE	4,5	6,5	400.3N/50+60
C70-7GFE/2 C70-7GPFE/2 C70-11GFE/2 C70-11GPFE/2	4,5	11,3	230.3/50+60

* Land - Country - Pays - País - Land

** Kategorie - Category - Catégorie - Categoría - Categoria

▼ Elektro Backofen - Electric heated Oven

Four électrique - Horno electrico - Elektro-oven

T5

				FUOCHI APERTI ■						TUTTAPIASTRA □		FORNI ▼	
				3,5 kW ø 80 mm		5,5 kW ø 110 mm		7 kW ø 120 mm		9 kW		5 kW	
				MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.
Q _n kW	G20	20 mbar		1,2	3,5	1,7	5,5	2,6	7	4	9	1	5
	G25 (DE)	20 mbar		1	3,5	1,4	5,5	2,1	7	3,6	9	0,9	5
	G25 (NL)	25 mbar		1,2	3,3	1,5	5,3	2,3	6,5	3,8	8,5	0,9	4,8
	G30	29 mbar		1,2	3,5	2,1	5,5	2,7	7	3,7	9	0,9	5
	G30	50 mbar		1,4	3,5	2,5	5,5	3,5	7	4,5	9	1,1	5
	G110	8 mbar		2,0	3,5	2,2	5,5	2,3	6,5	2,8	9	1,1	5
	G120	8 mbar		–	–	–	–	–	–	2,8	9	1,1	5
	G140	8 mbar		–	–	–	–	–	–	2,8	9	1,1	4,5
CONSUMO GAS •	G20	20 mbar	m³/h	0,13	0,37	0,18	0,58	0,27	0,74	0,42	0,95	0,11	0,53
	G25 (DE)	20 mbar	m³/h	0,12	0,43	0,17	0,68	0,26	0,86	0,44	1,11	0,11	0,52
	G25 (NL)	25 mbar	m³/h	1,15	0,41	0,18	0,65	0,28	0,80	0,47	1,05	0,11	0,59
	G30	29 mbar	kg/h	0,09	0,28	0,17	0,43	0,21	0,55	0,29	0,71	0,07	0,39
	G30	50 mbar	kg/h	0,11	0,28	0,20	0,43	0,28	0,55	0,35	0,71	0,09	0,39
	G110	8 mbar	m³/h	0,52	0,90	0,57	1,42	0,59	1,68	0,72	2,32	0,28	1,29
	G120	8 mbar	m³/h	–	–	–	–	–	–	0,64	2,06	0,25	1,15
	G140	8 mbar	m³/h	–	–	–	–	–	–	0,75	2,42	0,30	1,21

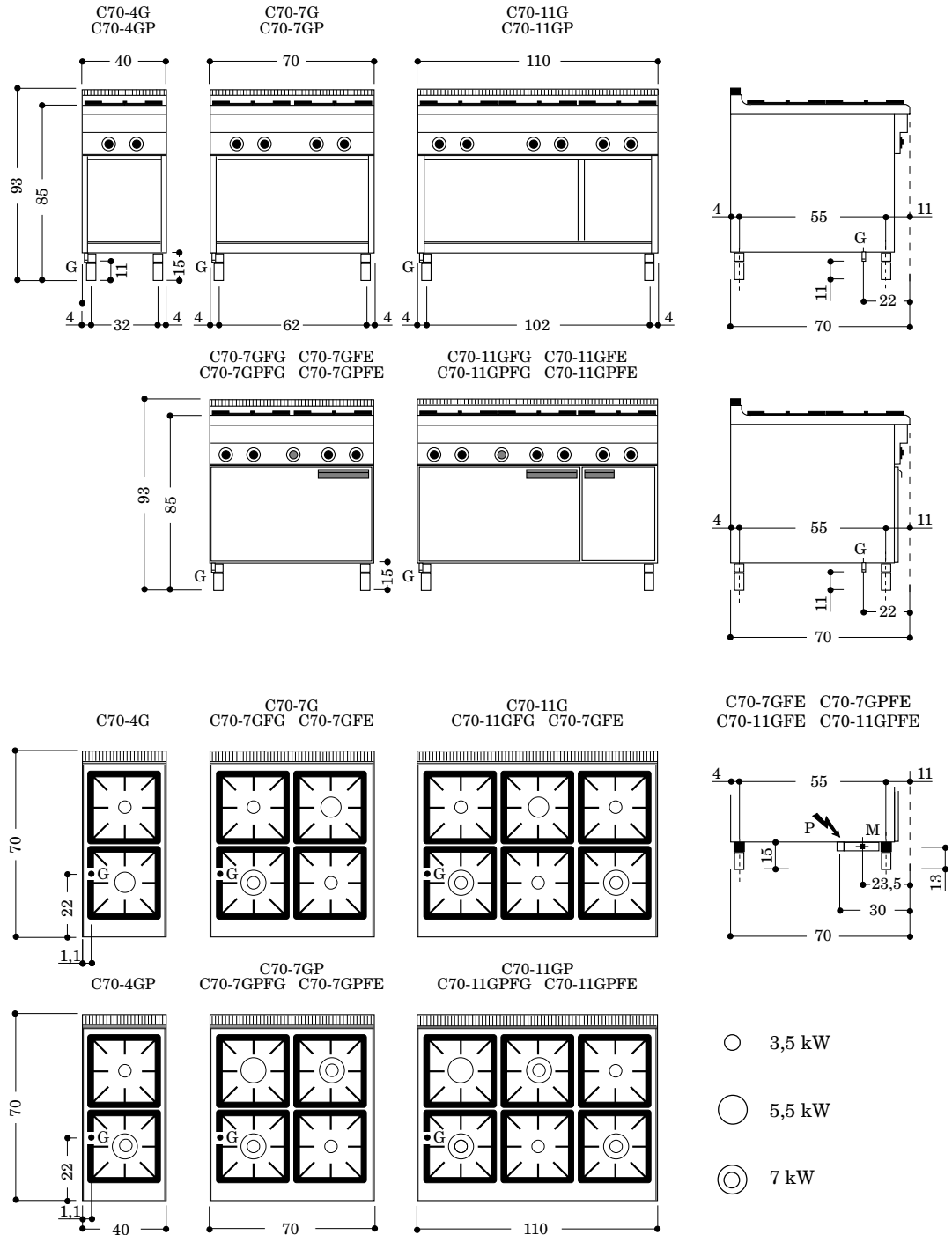
- Gasverbrauch - Gas consumption - Consommation du gaz - Consumo de gas
- Offene Kochstellen - Open burners - Feux vifs - Quemadores abiertos
- Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup de feu - Placa rovente
- ▼ Backofen - Oven - Four - Horno

T6

MODELLI		Σ Q _n				CONSUMO GAS •						
SENZA FORNO ■■	CON FORNO ▼▼	kW	kW G25 (NL)	kW G110 (DE)	kW G140 (DE)	G20	G25 (DE)	G25 (NL)	G30	G110	G120	G140
						m³/h			kg/h	m³/h		
C70-4G		9	8,6			0,95	1,11	1,06	0,71	2,32		
C70-4GP		10,5	9,8	10,0		1,11	1,29	1,21	0,83	2,58		
C70-7G	C70-7GFE	19,5	18,4	19,0		2,06	2,40	2,26	1,54	4,90		
C70-7GP	C70-7GPFE	23	21,6	22,0		2,43	2,83	2,66	1,81	5,67		
C70-11G	C70-11GFE	30	28,2	29,0		3,17	3,69	3,47	2,36	7,47		
C70-11GP	C70-11GPFE	33,5	31,4	32,0		3,54	4,12	3,86	2,64	8,25		
	C70-7GFG	24,5	23,2	24,0		2,59	3,01	2,85	1,93	6,19		
	C70-7GPFG	28	26,4	27,0		2,96	3,44	3,25	2,21	6,96		
	C70-11GFG	35	33	34,0		3,70	4,31	3,47	2,76	8,76		
	C70-11GPFG	38,5	36,2	37,0		4,07	4,74	4,45	3,03	9,54		
T70-7G		9	8,5		9	0,95	1,11	1,05	0,71	2,32	2,06	2,42
	T70-7GFG	14	13,3		13,5	1,48	1,72	1,64	1,10	3,61	3,21	3,63
	T70-11GFG	23	21,9			2,43	2,83	2,69	1,81	5,93		
	T70-11GPFG	24,5	23,1	24,0		2,59	3,01	2,84	1,93	6,19		

- Gasverbrauch - Gas consumption - Consommation du gaz - Consumo de gas - Gasverbruik
- Modelle ohne Backofen - Models without oven - Modèles sans four - Modelos sin horno - Modellen zonder oven
- ▼▼ Modelle mit Backofen - Models with oven - Modèles avec four - Modelos con horno - modellen met oven

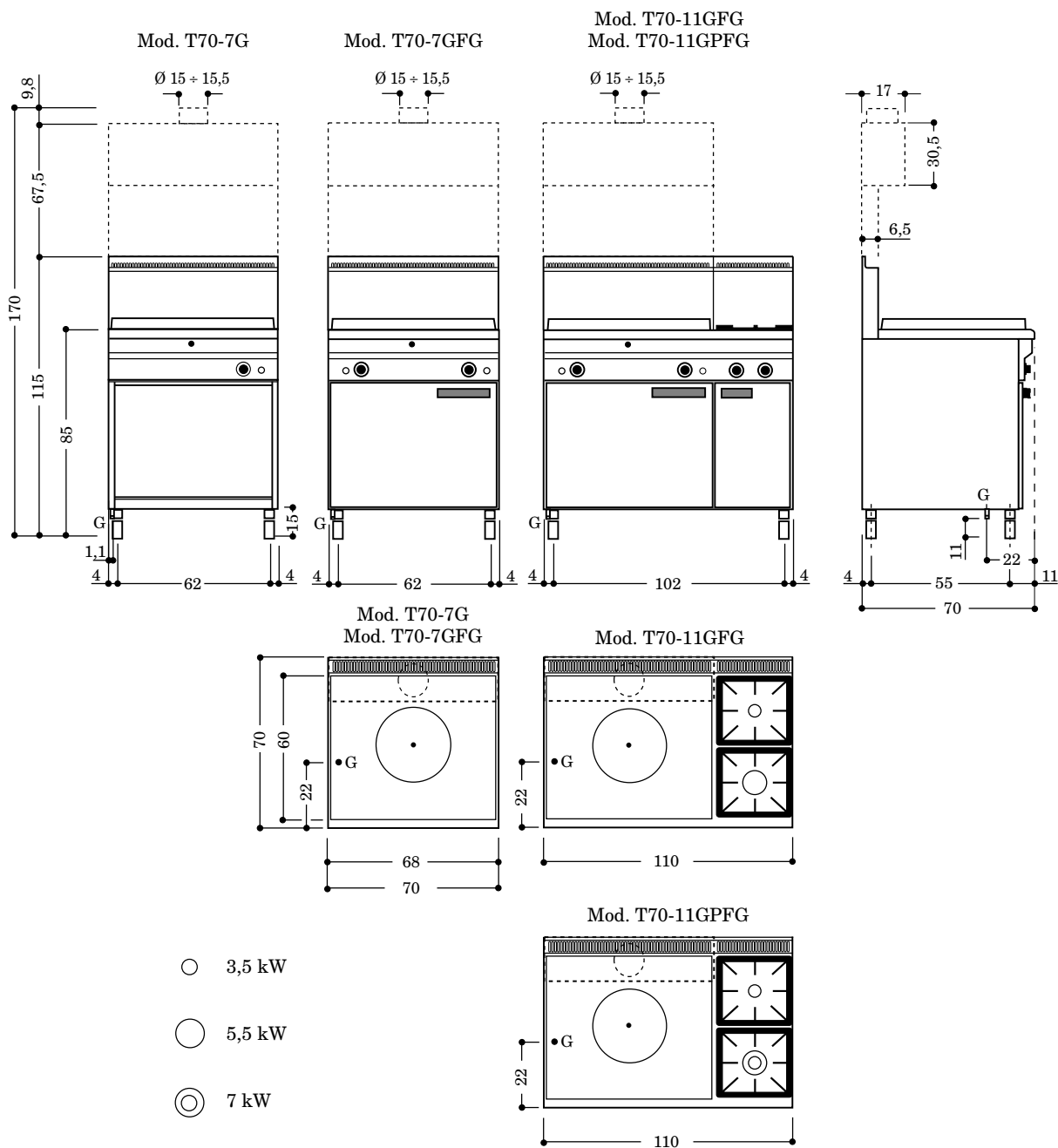
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATIONSPLAN
 INSTALLATION DIAGRAM - SCHEMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA
 (Misure in cm - Abmessungen in cm - Measurements in cm - Mésures en cm - Medida en cm - Maten in cm)



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting UNI-ISO 7/1 Rp1/2
M - Morsetti di arrivo linea - Netzanschlussschleife - El. power connection block - Branchement électrique - Llegada linea electrica
 - Aansluitingsklemmenstrook
P - Pressacavo linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse-étoupe de câble él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATIONSPLAN
 INSTALLATION DIAGRAM - SCHEMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA
 (Misure in cm - Abmessungen in cm - Measurements in cm - Mésures en cm - Medida en cm - Maten in cm)



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluß - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting

UNI-ISO 7/1 Rp1/2