

# BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



**SNACK**

## **CUCINE GAS**

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

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

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

**IT – CH**

## **GASHERDE**

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

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

**DE – AT – IT  
BE – LU – CH**

## **GAS RANGES**

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

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

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

**GB – IE – MT**

## **FORNEAUX À GAZ**

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

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

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

**FR – BE – LU  
CH**

## **COCINAS DE GAS**

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

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

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

**ES**

## **FORNUIZEN GAS**

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

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

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

**NL – BE**

ISTRUZIONI ORIGINALI

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

Traducción de las instrucciones originales - Vertaling van de originele instructies



DOC.NO **CR0939000**  
EDITION **002 1804**

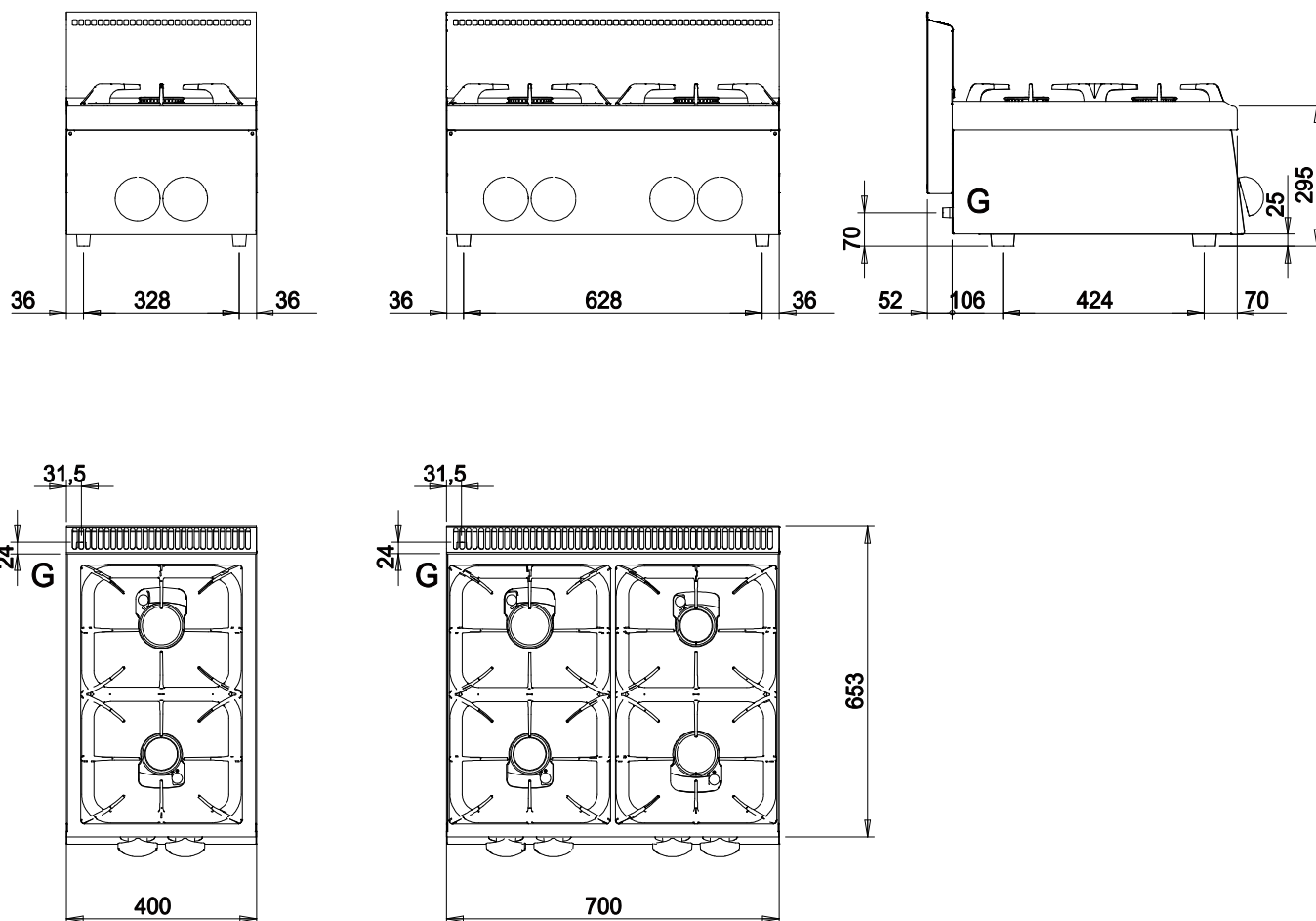


SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -  
 ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR

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

C64G  
 6NPC/G411  
 OC64G  
 ECG62T

C67G  
 6NPC/G722  
 OC67G  
 ECG64T



LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

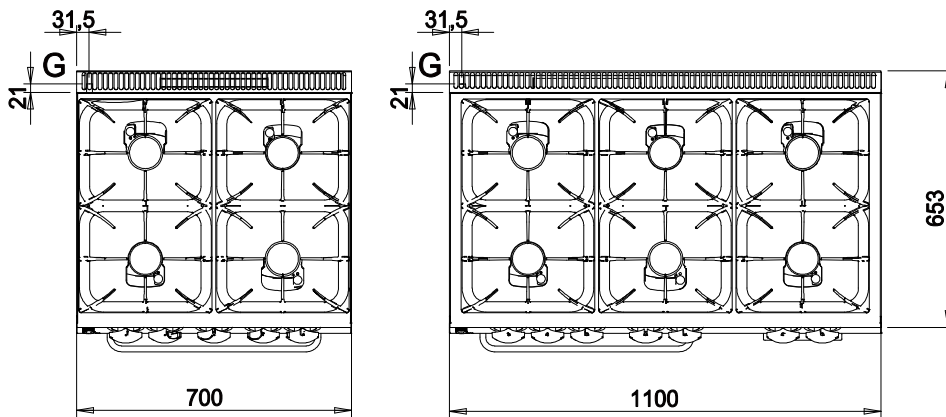
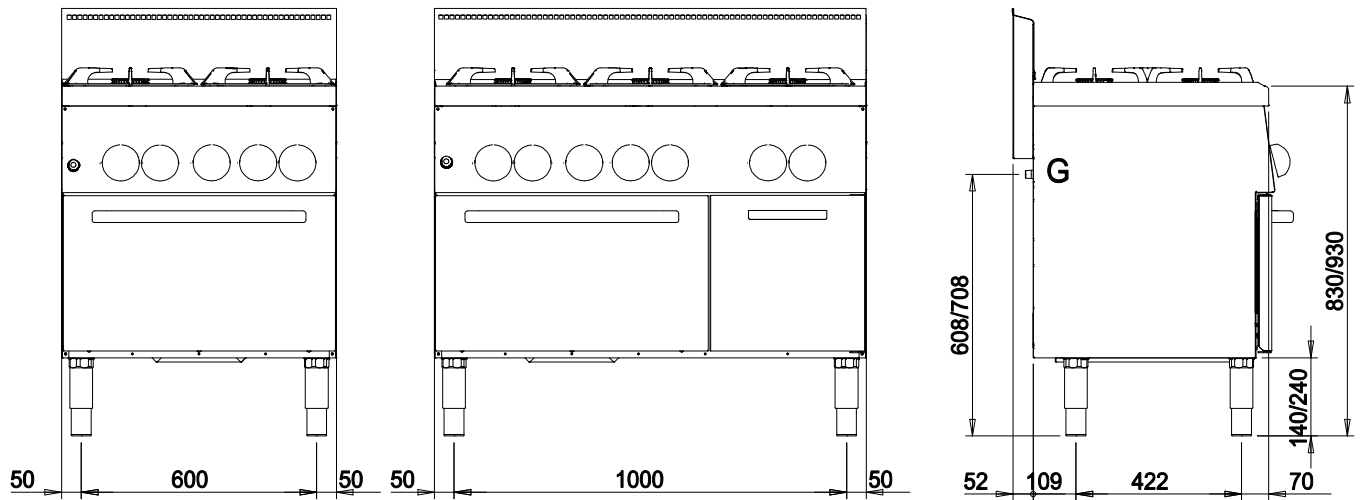
G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection -  
 Arrivée gaz - Union da gas - Gasaansluiting  
 EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

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

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

C6FG7G.  
 6NPC/GF722  
 OC6FG7G  
 ECG64F

C6FG11G  
 6NPC/GF1122  
 OC6FG11G  
 ECG65F

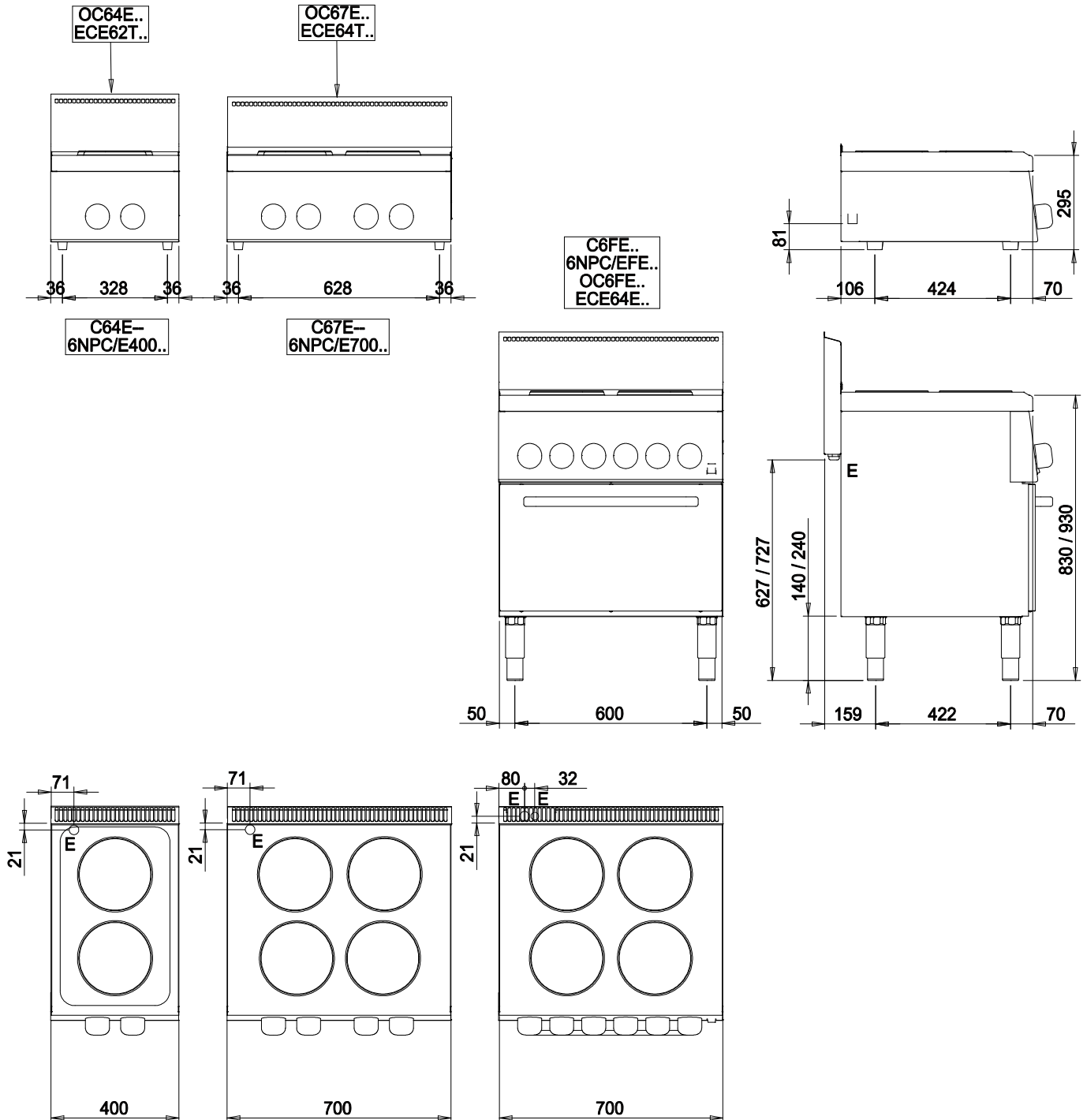


LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

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

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

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

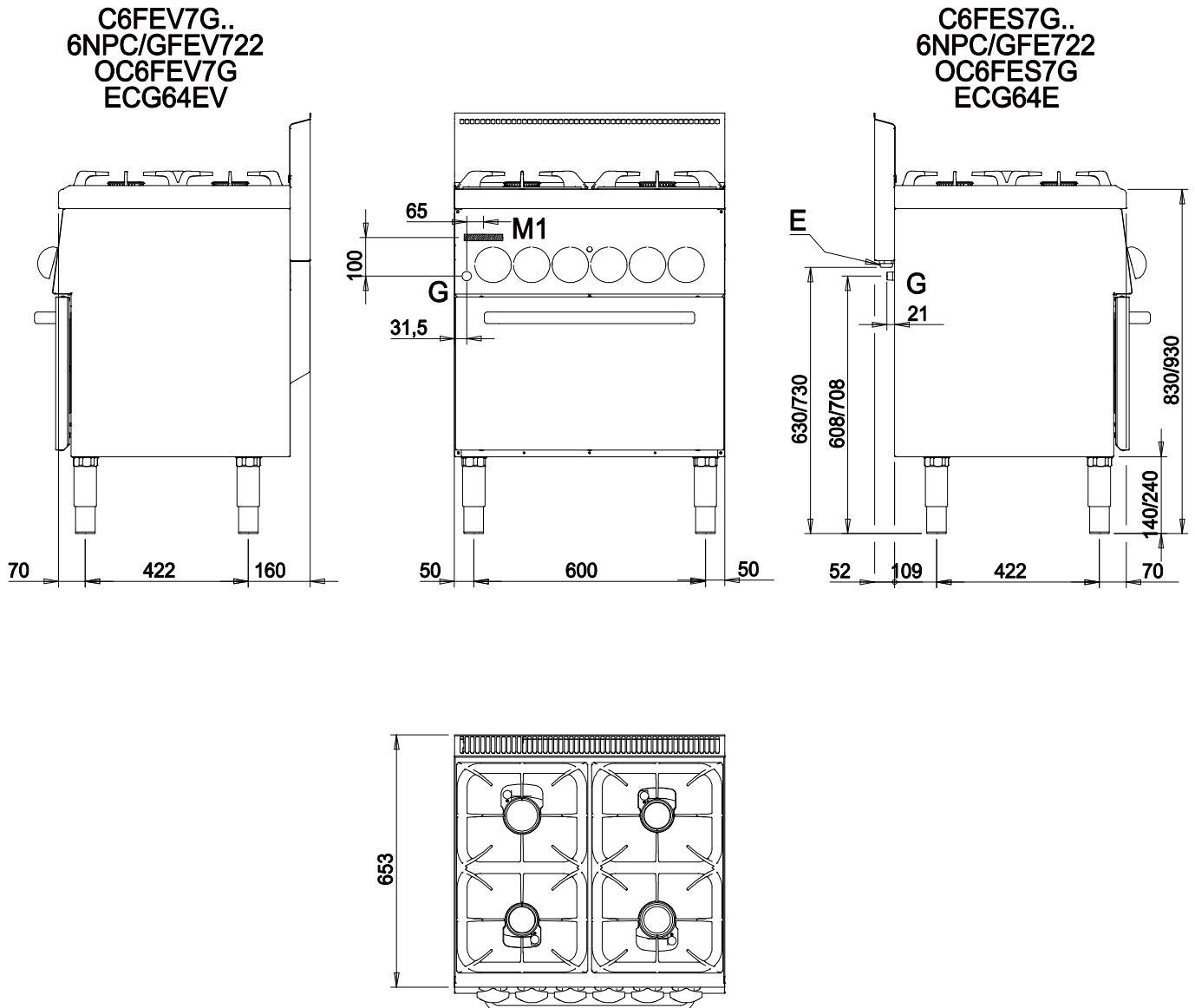


**LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA**

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

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

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



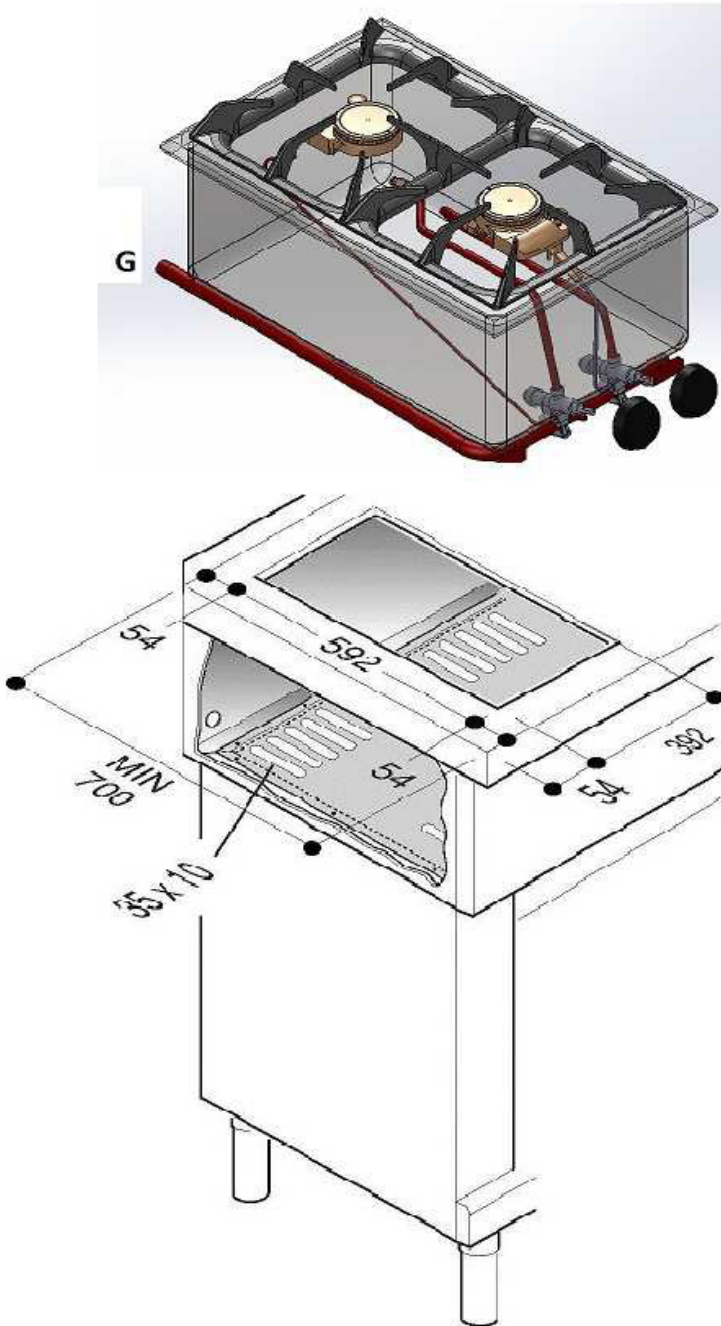
LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

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

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR**

**Mod. NDC64G**

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



**ATTENZIONE:** Sul mobile di installazione vanno garantiti passaggi d'aria con una sezione almeno pari o superiore a 25 cm<sup>2</sup>. Qualora i passaggi d'aria vengano praticati sul lato del mobile evitare di tappare gli stessi accostandovi altri mobili.

**ACHTUNG:**Im Installationsmöbel sind Luftdurchlässe mit einem Querschnitt von mindestens 25 cm<sup>2</sup> zu garantieren. Falls diese Luftdurchlässe in den Seitenwänden des Möbels ausgeführt werden, dürfen sie nicht durch angrenzende Möbel verdeckt werden.

**IMPORTANT:**The housing unit must be provided with air vents having a cross section of 25 cm<sup>2</sup> or greater. If the air vents are made on the side of the housing unit, avoid obstructing them with adjacent units.

**ATENCIÓN:**Asegurar la existencia de pasos de aire con una sección al menos de 25 cm. o superior en el mueble de instalación. Cuando dichos pasos de aire se realizan lateralmente en el mueble, evitar taparlos con la colocación de otros muebles.

**ATTENTION:**Prévoir des passages d'air d'une section supérieure ou égale à 25 cm<sup>2</sup> sur le meuble d'installation. Si les passages d'air se trouvent sur le côté du meuble, éviter de les gêner en approchant d'autres meubles.

**LET OP:**Er moet voldoende lucht door het installatiemeubel kunnen stromen via een ruimte met een doorsnede van minstens 25 cm<sup>2</sup> of meer. Wanneer de luchtdoorvoeren op de zijkant van het meubel worden gemaakt, moet voorkomen worden dat ze door de plaatsing van andere meubels verstopt worden.

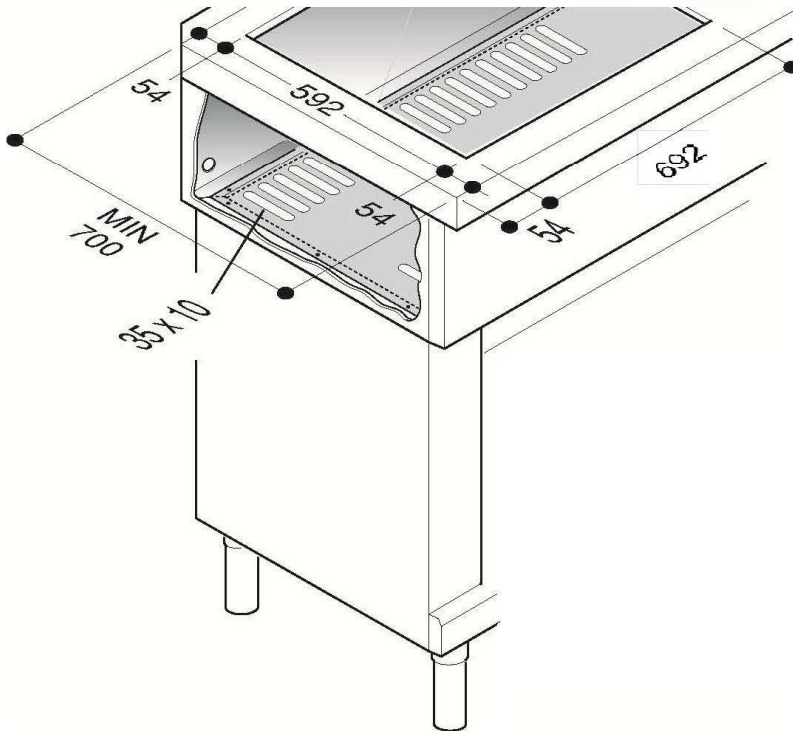
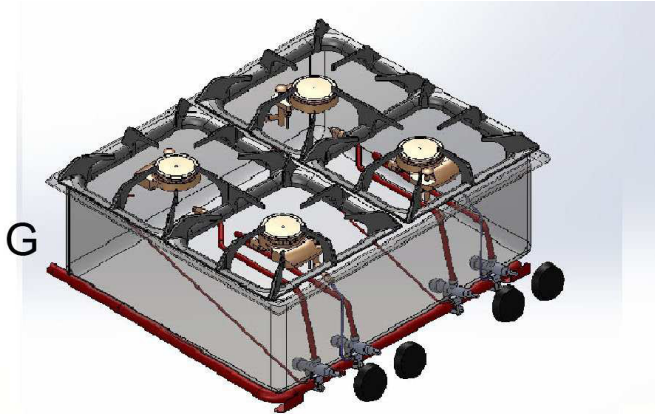
**G** – Attacco arrivo gas – Gasanschluss – Gas connection – Arrivée gaz – Union de gas- Gasaansluitingf  
EN 10226-1 R1/2; EN ISO 228-1 G1/2 (DK)



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

**Mod. NDC67G**

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



**ATTENZIONE:** Sul mobile di installazione vanno garantiti passaggi d'aria con una sezione almeno pari o superiore a 50 cm<sup>2</sup>. Qualora i passaggi d'aria vengano praticati sul lato del mobile evitare di tappare gli stessi accostandovi altri mobili.

**ACHTUNG:** Im Installationsmöbel sind Luftdurchlässe mit einem Querschnitt von mindestens 50 cm<sup>2</sup> zu garantieren. Falls diese Luftdurchlässe in den Seitenwänden des Möbels ausgeführt werden, dürfen sie nicht durch angrenzende Möbel verdeckt werden.

**IMPORTANT:** The housing unit must be provided with air vents having a cross section of 50 cm<sup>2</sup> or greater. If the air vents are made on the side of the housing unit, avoid obstructing them with adjacent units.

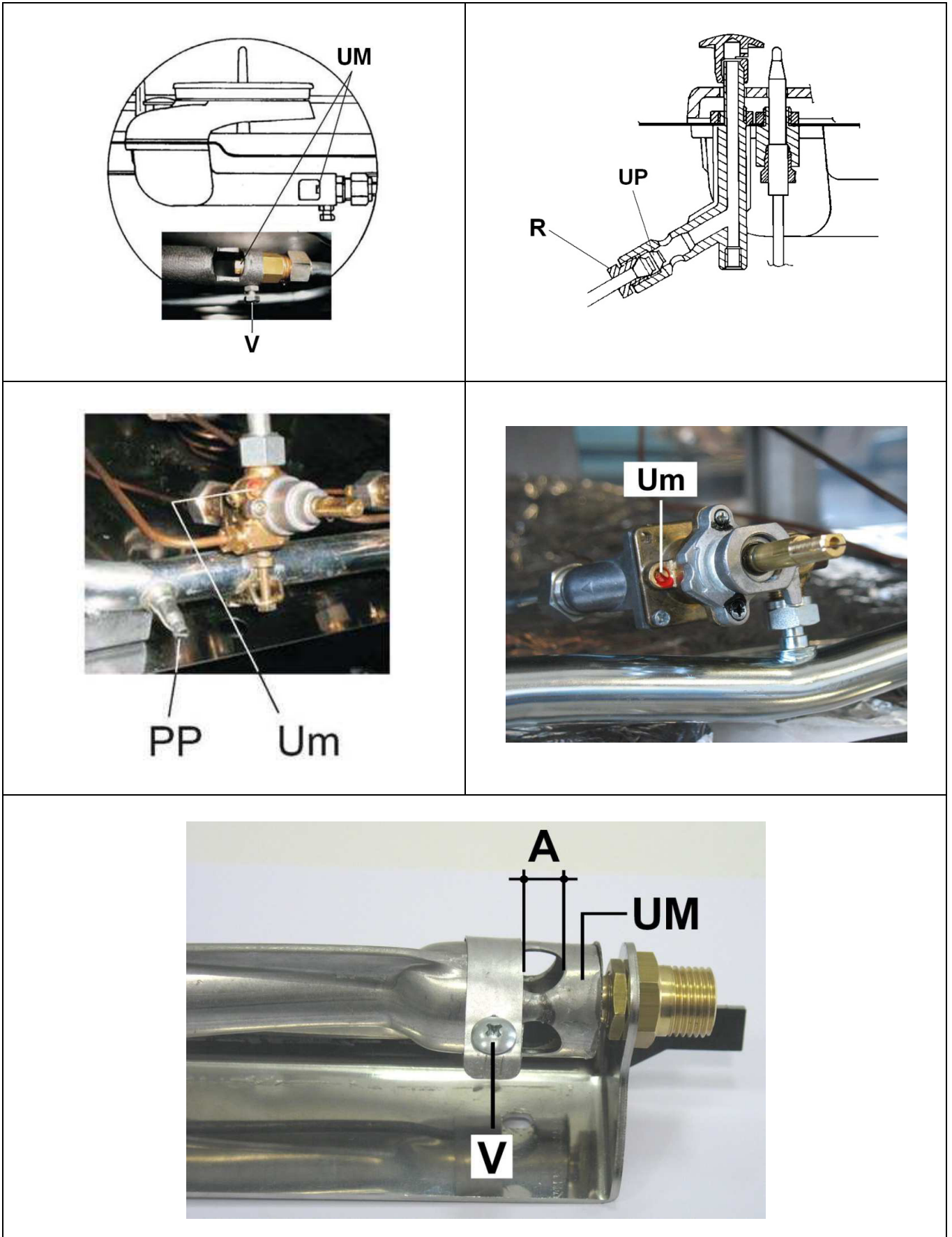
**ATENCIÓN:** Asegurar la existencia de pasos de aire con una sección al menos de 50 cm<sup>2</sup> o superior en el mueble de instalación. Cuando dichos pasos de aire se realizan lateralmente en el mueble, evitar taparlos con la colocación de otros muebles.

**ATTENTION:** Prévoir des passages d'air d'une section supérieure ou égale à 50 cm<sup>2</sup> sur le meuble d'installation. Si les passages d'air se trouvent sur le côté du meuble, éviter de les gêner en approchant d'autres meubles.

**LET OP:** Er moet voldoende lucht door het installatiemeubel kunnen stromen via een ruimte met een doorsnede van minstens 50 cm<sup>2</sup> of meer. Wanneer de luchtdoorvoeren op de zijkant van het meubel worden gemaakt, moet voorkomen worden dat ze door de plaatsing van andere meubels verstopt worden.

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

FIGURE - ABB. - FIG.



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

<b>T1</b>							
<b>Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings</b>							
<b>Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen</b>							
<b>Paese - Land Country - Pays - País</b>	<b>Gas - Gaz</b>	<b>Pa (mbar)</b>		<b>FA 3,5kW</b>	<b>FA 5,5kW</b>	<b>FA 6kW</b>	<b>F 5kW</b>
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	<b>UM</b>	135	175	180	175
			<b>UP</b>	41	41	41	-
			<b>A (mm)</b>	-	-	-	6
			<b>Um</b>	70	90	90	90
DE	G25	20	<b>UM</b>	150	190	200	195
			<b>UP</b>	41	41	41	-
			<b>A (mm)</b>	-	-	-	6
NL	G25.3	25	<b>Um</b>	70	90	90	90
			<b>UM</b>	135	175	180	175
			<b>UP</b>	41	41	41	-
HU	G20	25	<b>A (mm)</b>	-	-	-	6
			<b>Um</b>	70	90	90	90
			<b>UM</b>	125	165	170	165
HU	G25.1	25	<b>UP</b>	41	41	41	-
			<b>A (mm)</b>	-	-	-	6
			<b>Um</b>	70	90	90	90
BE - BG - CY - CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	<b>UM</b>	145	185	195	190
			<b>UP</b>	41	41	41	-
			<b>A (mm)</b>	-	-	-	6
			<b>Um</b>	70	90	90	90
PL	G30/G31	37	<b>UM</b>	90	115	120	115
			<b>UP</b>	20	20	20	-
			<b>A (mm)</b>	-	-	-	12
			<b>Um</b>	40	55	55	55
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	<b>UM</b>	85	105	105	110
			<b>UP</b>	20	20	20	-
			<b>A (mm)</b>	-	-	-	12
			<b>Um</b>	40	55	55	55
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	<b>UM</b>	80	100	105	100
			<b>UP</b>	20	20	20	-
			<b>A (mm)</b>	-	-	-	12
			<b>Um</b>	40	55	55	55

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

**UM** : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX

**Um** : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN

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

**A** : Apertura Aereatore - Öffnen Lufring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter

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

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

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

<b>T2.1</b>					
<b>Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk</b>					
Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

**T2.2**

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

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

Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)		
			Nom. Neen. Normal	Min.	Max.
AT; BG; CH; CZ; DK; EE; ES; FI; GB; GR; HR; IE; IT; LT; LV; NO; PT; RO; SI; SE; SK; TR	I2H	G20	20	17	25
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
BE; FR	I2E+	G20/G25	20/25	17	25/30
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
DE	I2ELL	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
HU	I2HS	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33

Caratteristiche tecniche degli apparecchi a gas - Technical data of gas appliances																				
Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances																				
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten																				
Modelli Modelle Models Modelos Modellen	Modelli Modelle Models Modelos Modellen	Modelli Modelle Models Modelos Modellen	Modelli Modelle Models Modelos Modellen	Modelli Modelle Models Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	FA 3,5kW	FA 5,5kW	FA 6kW	F 5kW	Σ Qn G25.3 (25)	Σ Qn G30 (37)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Totala gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo total de gas - Totaal gasverbruik								
												G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)	
A	B	C	D		mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	kg/h	kg/h	kg/h	
NDC64G	NDC64G	NDC64G	NDC64G	NDC64G	400	2	0	0	0	7	6,6	7	0,74	0,79	0,86	0,74	0,86	0,55	0,55	0,55
NDC64G	NDC64G	NDC64G	NDC64G	NDC64G	400	1	1	0	0	9	8,6	8,5	0,95	1,03	1,11	0,95	1,11	0,71	0,67	0,71
NDC64G	NDC64G	NDC64G	NDC64G	NDC64G	400	1	0	1	0	9,5	8,9	8,5	1,01	1,07	1,17	1,01	1,17	0,75	0,67	0,75
NDC64G	NDC64G	NDC64G	NDC64G	NDC64G	400	0	2	0	0	11	10,6	-	1,16	1,28	1,35	1,16	1,35	-	-	-
NDC64G	NDC64G	NDC64G	NDC64G	NDC64G	400	0	0	2	0	12	11,2	-	1,27	1,35	1,48	1,27	1,47	-	-	-
C64G	ECG62T	OC64G	6NPC/G411	6NPC/G411	400	2	0	0	0	7	6,6	7	0,74	0,79	0,86	0,74	0,86	0,55	0,55	0,55
C64G	ECG62T	OC64G	6NPC/G411	6NPC/G411	400	1	1	0	0	9	8,6	8,5	0,95	1,03	1,11	0,95	1,11	0,71	0,67	0,71
C64G	ECG62T	OC64G	6NPC/G411	6NPC/G411	400	1	0	1	0	9,5	8,9	8,5	1,01	1,07	1,17	1,01	1,17	0,75	0,67	0,75
C64G	ECG62T	OC64G	6NPC/G411	6NPC/G411	400	0	2	0	0	11	10,6	-	1,16	1,28	1,35	1,16	1,35	-	-	-
C64G	ECG62T	OC64G	6NPC/G411	6NPC/G411	400	0	0	2	0	12	11,2	-	1,27	1,35	1,48	1,27	1,47	-	-	-
NDC67G	NDC67G	NDC67G	NDC67G	NDC67G	-	4	0	0	0	14	13,2	14	1,48	1,59	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10
NDC67G	NDC67G	NDC67G	NDC67G	NDC67G	-	2	2	0	0	18	17,2	17	1,90	2,07	2,22	1,90	2,21	1,42	1,34	1,42
NDC67G	NDC67G	NDC67G	NDC67G	NDC67G	-	0	2	0	0	19	17,8	17	2,01	2,14	2,34	2,01	2,33	1,50	1,34	1,50
NDC67G	NDC67G	NDC67G	NDC67G	NDC67G	-	0	4	0	0	22	21,2	-	2,33	2,55	2,71	2,33	2,70	-	-	-
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	4	0	0	22	21,2	-	2,33	2,55	2,71	2,33	2,70	-	-	-
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	0	4	0	24	22,4	-	2,54	2,70	2,95	2,54	2,95	-	-	-
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	0	0	0	14	13,2	14	1,48	1,59	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	2	2	0	0	18	17,2	17	1,90	2,07	2,22	1,90	2,21	1,42	1,34	1,42
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	2	0	2	0	19	17,8	17	2,01	2,14	2,34	2,01	2,33	1,50	1,34	1,50
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	4	0	0	22	21,2	-	2,33	2,55	2,71	2,33	2,70	-	-	-
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	0	0	0	24	22,4	-	2,54	2,70	2,95	2,54	2,95	-	-	-
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	0	0	0	14	13,2	14	1,48	1,59	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	4	0	0	0	18	17,2	17	1,90	2,07	2,22	1,90	2,21	1,42	1,34	1,42
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	2	2	0	0	19	17,8	17	2,01	2,14	2,34	2,01	2,33	1,50	1,34	1,50
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	2	0	2	0	22	21,2	-	2,33	2,55	2,71	2,33	2,70	-	-	-
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	4	0	0	24	22,4	-	2,54	2,70	2,95	2,54	2,95	-	-	-
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	0	0	0	14	13,2	14	1,48	1,59	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	4	0	0	0	18	17,2	17	1,90	2,07	2,22	1,90	2,21	1,42	1,34	1,42
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	2	2	0	0	19	17,8	17	2,01	2,14	2,34	2,01	2,33	1,50	1,34	1,50
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	4	0	0	22	21,2	-	2,33	2,55	2,71	2,33	2,70	-	-	-
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	0	0	0	24	22,4	-	2,54	2,70	2,95	2,54	2,95	-	-	-
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	4	0	0	0	14	13,2	14	1,48	1,59	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	2	2	0	0	18	17,2	17	1,90	2,07	2,22	1,90	2,21	1,42	1,34	1,42
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	2	0	2	0	19	17,8	17	2,01	2,14	2,34	2,01	2,33	1,50	1,34	1,50
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	4	0	0	22	21,2	-	2,33	2,55	2,71	2,33	2,70	-	-	-
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	0	0	0	24	22,4	-	2,54	2,70	2,95	2,54	2,95	-	-	-
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	4	0	0	0	14	13,2	14	1,48	1,59	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	2	2	0	0	18	17,2	17	1,90	2,07	2,22	1,90	2,21	1,42	1,34	1,42
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	2	0	2	0	19	17,8	17	2,01	2,14	2,34	2,01	2,33	1,50	1,34	1,50
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	4	0	0	22	21,2	-	2,33	2,55	2,71	2,33	2,70	-	-	-
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	0	0	0	24	22,4	-	2,54	2,70	2,95	2,54	2,95	-	-	-
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	4	0	0	0	14	13,2	14	1,48	1,59	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	2	2	0	0	18	17,2	17	1,90	2,07	2,22	1,90	2,21	1,42	1,34	1,42
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	2	0	2	0	19	17,8	17	2,01	2,14	2,34	2,01	2,33	1,50	1,34	1,50
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	4	0	0	22	21,2	-	2,33	2,55	2,71	2,33	2,70	-	-	-
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	0	0	0	24	22,4	-	2,54	2,70	2,95	2,54	2,95	-	-	-
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	4	0	0	0	14	13,2	14	1,48	1,59	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	2	2	0	0	18	17,2	17	1,90	2,07	2,22	1,90	2,21	1,42	1,34	1,42
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	2	0	2	0	19	17,8	17	2,01	2,14	2,34	2,01	2,33	1,50	1,34	1,50
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	4	0	0	22	21,2	-	2,33	2,55	2,71	2,33	2,70	-	-	-
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	0	0	0	24	22,4	-	2,54	2,70	2,95	2,54	2,95	-	-	-
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	4	0	0	0	14	13,2	14	1,48	1,59	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	2	2	0	0	18	17,2	17	1,90	2,07	2,22	1,90	2,21	1,42	1,34	1,42
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	2	0	2	0	19	17,8	17	2,01	2,14	2,34	2,01	2,33	1,50	1,34	1,50
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	4	0	0	22	21,2	-	2,33	2,55	2,71	2,33	2,70	-	-	-
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	0	0	0	24	22,4	-	2,54	2,70	2,95	2,54	2,95	-	-	-
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	4	0	0	0	14	13,2	14	1,48	1,59	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	2	2	0	0	18	17,2	17	1,90	2,07	2,22	1,90	2,21	1,42	1,34	1,42
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	2	0	2	0	19	17,8	17	2,01	2,14	2,34	2,01	2,33	1,50	1,34	1,50
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	4	0	0	22	21,2	-	2,33	2,55	2,71	2,33	2,70	-	-	-
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	0	0	0	24	22,4	-	2,54	2,70	2,95	2,54	2,95	-	-	-
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	4	0	0	0	14	13,2	14	1,48	1,59	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	2	2	0	0	18	17,2	17	1,90	2,07	2,22	1,90	2,21	1,42	1,34	1,42
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	2	0	2	0	19	17,8	17	2,01	2,14	2,34	2,01	2,33	1,50	1,34	1,50
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	4	0	0	22	21,2	-	2,33	2,55	2,71	2,33	2,70	-	-	-
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC/G722	6NPC/G722	700	0	0	0	0	24	22,4	-	2,54	2,70	2,95	2,54	2,95	-	-	-
C67G	ECG64T	OC67G	6NPC																	

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








<b>14</b> <b>Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten</b>													
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen A	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen B	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen C	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen D	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Phases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Plastre Platten Plates Plaques Planchas Platen	Potenza piastre Leistung platten Power plates Puissance des plaques Vermogen platen	Potenza massima forno Höchsteleistung backofen Max. power oven Potencia máxima horno Maximumvermogen oven	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Puisance totale maximum Potenza totala maximum	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Doorsnede elektrisch snoer	Peso netto Nettogewicht Net weight Poids net Peso neto Netto gewicht
				mm	V	Nr. No. Nbre N. A. ant.	Hz	Nr. No. Nbre N. A. ant.	kW	kW	kW	kW	kg
C64EM	-	-	-	400	220-240	1+N	50-60	1	3,5	-	3,5	3 G 2,5	16
C64E	ECE62T	OC64E	6NPC/E400	400	380-415 220-240	3+N 3	50-60 50-60	2 2	1,5 - 2,6 1,5 - 2,6	- -	4,1 4,1	5 G 1,5 4 G 2,5	15
C64EP	ECE62TP	OC64EP	6NPC/E400P	400	220-240	1+N 3+N	50-60 50-60	2 2	1,5 - 2,6 2,6	- -	4,1 5,2	3 G 2,5 5 G 1,5	15
C67E	ECE64T	OC67E	6NPC/E700	700	380-415 220-240	3+N 3	50-60 50-60	4 4	1,5 - 2,6 1,5 - 2,6	- -	8,2 8,2	5 G 1,5 4 G 2,5	26
C67EP	ECE64TP	OC67EP	6NPC/E700P	700	220-240	1+N 3+N	50-60 50-60	4 4	1,5 - 2,6 2,6	- -	8,2 10,4	3 G 6 5 G 2,5	26
C6FES7E	ECE64ES	OC6FES7E	6NPC/EF700	700	380-415	3+N	50-60	4	1,5 - 2,6	4,2	12,4	5 G 2,5	80
C6FEV7E	ECE64EV	OC6FEV7E	6NPC/EF700	700	220-240	3	50-60	4	1,5 - 2,6	4,2	12,4	4 G 4	80
C6FES7EP	ECE64ESP	OC6FES7EP	6NPC/EF700P	700	380-415	3+N	50-60	4	1,5 - 2,6	4,2	14,6	5 G 2,5	80
C6FEV7EP	ECE64EVP	OC6FEV7EP	6NPC/EF700P	700	220-240	3	50-60	4	2,6	4,2	14,6	4 G 6	80
C6FES7G	ECG64E	OC6FES7G	6NPC/GFE722	700	380-415	3+N	50-60	-	-	4,2	14,6	5 G 2,5	75
C6FEV7G	ECG64EV	OC6FEV7G	6NPC/GFE722	700	220-240	3	50-60	-	-	4,2	14,6	4 G 2,5	75

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE.....	14
RISCHI RESIDUI.....	15
INFORMAZIONI GENERALI .....	16
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA.....	16
2 AVVERTENZE GENERALI .....	16
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE .....	16
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	16
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE .....	16
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	17
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO .....	17
FORNO ELETTRICO .....	17
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....	17
5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE .....	17
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE .....	17
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE .....	17
6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO .....	17
7 MOVIMENTAZIONE.....	17
8 DISIMBALLO.....	17
9 POSIZIONAMENTO.....	17
10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI .....	18
11 COLLEGAMENTI.....	18
12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS .....	18
PIANO DI COTTURA GAS .....	19
FORNO GAS .....	19
13 MESSA IN SERVIZIO .....	19
ISTRUZIONI PER L'USO .....	19
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	19
14 PERIODI DI INUTILIZZO .....	21
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA.....	21
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	21
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	22
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE .....	22
ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS .....	22
MESSA IN SERVIZIO.....	22
15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI.....	22
PIANO DI COTTURA GAS .....	22
FORNO GAS .....	22
PIANO DI COTTURA ELETTRICO .....	23
FORNO ELETTRICO .....	23
16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI .....	23
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.....	23
PIANO DI COTTURA GAS .....	23
FORNO GAS .....	23
PIANO DI COTTURA ELETTRICO .....	23
FORNO ELETTRICO .....	23
17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE .....	24
18 COMPONENTI PRINCIPALI .....	24
PIANO DI COTTURA GAS .....	24
FORNO GAS .....	24
PIANO DI COTTURA ELETTRICO .....	24
FORNO ELETTRICO .....	24



## DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
							
Trasporto		X					
Movimentazione		X					
Disimballo		X					
Montaggio		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regolazioni		X					
Pulizia ordinaria		X					
Pulizia straordinaria		X	X				
Manutenzione		X	X (*)				
Smontaggio		X					
Demolizione		X					

X (\*) DPI PREVISTO

DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO

DPI NON PREVISTO

(\*) I guanti durante l'Uso ordinario e la Manutenzione devono essere del tipo atermico per proteggere le mani nel momento in cui l'operatore tocca parti dell'apparecchiatura o mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, ...).

Si ricorda che il non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, dei tecnici specializzati o comunque degli addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischio chimico ed eventuali danni alla salute.

## RISCHI RESIDUI

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.

Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

<b>RISCHIO RESIDUO</b>	<b>SITUAZIONE PERICOLOSA</b>	<b>AVVERTENZA</b>
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente parti dell'apparecchiatura.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, ...).	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.	La manutenzione dell'apparecchiatura deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale contro l'elettrocuzione.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Elettrocuzione causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.	Installare a monte dell'apparecchiatura dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti.
Caduta dall'alto	L'operatore interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).	Non interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).
Ribaltamento carichi	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti.
Chimico	L'operatore entra in contatto con sostanze chimiche (ad es.: detersivo, disincrostante, ecc.)	Utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato. Utilizzare dispositivi di protezione individuale consigliati nelle schede di sicurezza.
Tagli	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti anti taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).
Schiacciamento	Il personale si può schiacciare le dita /mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti).
Ergonomico	L'operatore interviene sull'apparecchio senza i necessari dispositivi di protezione individuale.	L'operatore deve intervenire sull'apparecchiatura dotato di dispositivi protezione individuale.

## INFORMAZIONI GENERALI

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

### 1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

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

### 2 AVVERTENZE GENERALI

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

#### AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

#### AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

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

- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Chiudere porte e cassette dopo il loro utilizzo.

#### AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

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

- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

### **AVVERTENZE PER LA PULIZIA**

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

## **3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO**

### **FORNO ELETTRICO**

#### **TERMOSTATO DI SICUREZZA**

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

- L' apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.
- Per ripristinare il funzionamento dell' apparecchiatura e' necessario premere il pulsante di ripristino del termostato. Questa operazione puo' essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

## **4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA**

### **IMBALLO**

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

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

### **APPARECCHIATURA**

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

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

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

## **5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE**

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

## **ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE**

### **AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE**

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

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

### **Apparecchiature della serie DROP-IN**

- Eseguire l'installazione rigorosamente secondo quanto prescritto negli schemi di installazione.
- Effettuare l'installazione solamente su mobili metallici (no legno e/o altri materiali combustibili).
- Fare attenzione al percorso dei cavi di alimentazione: i passaggi devono essere privi di spigoli e/o bave taglienti. Il cavo non deve essere, in nessun punto, esposto a temperature superiori di oltre 50°C la temperatura ambiente.

## **6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO**

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

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

## **7 MOVIMENTAZIONE**

Sull'imballo sono stampati dei contrassegni di avvertimento, che rappresentano le prescrizioni che devono essere osservate al fine di assicurare che nella movimentazione l'apparecchio non subisca danni. La movimentazione dell'apparecchiatura deve avvenire esclusivamente con mezzi idonei. Se si usano sistemi di sollevamento, quali carrelli elevatori a forche o simili, assicurarsi che l'apparecchio sia in equilibrio stabile.

## **8 DISIMBALLO**

Controllare le condizioni dell'imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere l'ispezione della merce.

- Rimuovere l'imballo.
- Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni e interni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

## **9 POSIZIONAMENTO**

- Le dimensioni di ingombro dell'apparecchiatura e la posizione degli allaccimenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.
- L'apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare l'apparecchiatura ad almeno 10cm dalle pareti adiacenti. Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolate termico.

## **MONTAGGIO DELL'APPARECCHIATURA SU BASE**

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

## UNIONE TRA APPARECCHIATURE

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

## 10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

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

### APPARECCHIATURA TIPO "A1"

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

### APPARECCHIATURA TIPO "B21"

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

### APPARECCHIATURA TIPO "B11"

- Montare sulla apparecchiatura tipo "B11" l'ideale camino, da richiedere al costruttore della apparecchiatura. Seguire le istruzioni di montaggio allegate al camino.
- Collegare al camino un tubo di diametro 150/155 mm, resistente alla temperatura di 300°C.
- Proseguire verso l'esterno o in un camino di sicura efficienza. La lunghezza del tubo non deve superare i 3 metri.

## 11 COLLEGAMENTI

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

### COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURAZIONE DEL GAS

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

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

### COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

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


Il simbolo  se usato sta ad indicare:


ATTENZIONE TENSIONE PERICOLOSA.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un interruttore di portata adeguata, che assicuri la disconnessione onnipolare dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti, che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole d'installazione. La corrente di dispersione massima ammessa è di 1mA/kW.

- Per il collegamento utilizzare un cavo di gomma flessibile sotto guaina, resistente all'olio, di tipo H05RN-F o H07RN-F, per la sezione del cavo vedere tabella dati tecnici.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con l'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

### COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

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

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

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

### COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.
- Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.
- Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.
- Collegamento acqua calda: la temperatura dell'acqua non deve superare i 60°C.
- La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150kPa e 300kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.
- L'apparecchio è destinato ad essere collegato in modo permanente alla rete idrica e non tramite un set di giunzioni separabile.

### COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

I condotti di scarico devono essere realizzati con materiali resistenti alla temperatura di 100°C. Il fondo della apparecchiatura non deve essere investito dal vapore prodotto dallo scarico di acqua calda.

## 12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella T1 sono indicati, per paese di destinazione:

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

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

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

### **PIANO DI COTTURA GAS**

#### **SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE**

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

#### **SOSTITUZIONE DELLA VITE DEL MINIMO**

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

#### **SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA**

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

### **FORNO GAS**

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

- Rimuovere la suola del forno.
- Allentare la vite V.
- Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l'ugello UM.
- Posizionare l'aeratore Z alla distanza A indicata in Tabella T1.
- Riavvitare a fondo la vite V.

#### **SOSTITUZIONE DELLA VITE DEL MINIMO**

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

### **13 MESSA IN SERVIZIO**

Vedere il capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

## **ISTRUZIONI PER L'USO**

### **AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE**

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

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura..
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.

- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Non introdurre acqua in bacinella quando è vuota e calda, ciò può provocare spegnimento dei bruciatori.
- Si consiglia di utilizzare equipaggiamento personale di protezione, possibilità di spargimento di cibo molto caldo.
- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura vi è la possibilità che il pavimento circostante diventi scivoloso, porre attenzione e utilizzare mezzi idonei per evitare di cadere.
- Prestare attenzione alla movimentazione di accessori (per es. pentole) e parti mobili dell'apparecchiatura, assumere una postura corretta.
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

#### USO DEL PIANO DI COTTURA GAS

##### AVVERTENZE D'USO

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

##### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

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

- Spento

★ Accensione pilota

🔥 Fiamma minima

🔥 Fiamma massima

##### Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione "★".

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

##### Accensione del bruciatore principale

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

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

##### Spegnimento

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

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

#### USO DEL FORNO GAS

##### AVVERTENZE D'USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi posti sulle griglie fornite in dotazione.
- Non lasciare aperta o socchiusa la porta del forno durante il suo utilizzo.
- L'accenditore piezo monta 1 batteria tipo AA/AM3/LR6 1,5V. ( non fornita).

##### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

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

0 Spento

140 Temperatura minima

280 Temperatura massima

##### Accensione del bruciatore principale

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

##### Spegnimento

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

## USO DEL PIANO DI COTTURA ELETTRICO

### AVVERTENZE D' USO

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

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

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

0 Spento

1 Temperatura minima

2÷5 Temperature intermedie

6 Temperatura massima

#### Accensione

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

#### Spegnimento

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

## USO DEL FORNO ELETTRICO

### AVVERTENZE D' USO


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

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO


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

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

0 Spento

 Riscaldamento cielo ( grill ) inserito

 Riscaldamento suola inserito

 Riscaldamento cielo + suola inserito

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

0 Spento

110 Temperatura minima

280 Temperatura massima

#### Accensione

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

#### Spegnimento

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

### AVVIAMENTO VENTILAZIONE ( versioni con forno ventilato)

L'interruttore ha le seguenti posizioni di utilizzo :

1 Acceso

0 Spento

#### Accensione

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

#### Spegnimento

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

### 14 PERIODI DI INUTILIZZO

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

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

Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

## ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

### AVVERTENZE PER LA PULIZIA

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

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o con pulitori a vapore



- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

#### **SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE**

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

#### **PIASTRE ELETTRICHE**

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

#### **VENTOLA DEL FORNO ELETTRICO (nelle versioni con forno ventilato)**

- Effettuare periodicamente la pulitura della ventola. L'accumulo di grasso eccessivo sulle palette è causa di surriscaldamento del motore, cattiva distribuzione del calore e conseguente cottura non uniforme.

### **ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE**

#### **AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE**

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

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

#### **ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS**

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l' installazione ".

#### **MESSA IN SERVIZIO**

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

#### **APPARECCHIATURA GAS**

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

- la pressione di alimentazione del gas ( vedere il successivo Paragrafo ).
- la regolarità di accensione dei bruciatori e la efficacia dell' impianto di scarico dei fumi.

#### **VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS**

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

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

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

#### **APPARECCHIATURE ELETTRICHE**

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

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

### **15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI**

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

##### **Il bruciatore pilota non si accende**

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

#### **FORNO GAS**

##### **Il bruciatore principale non si accende**

Possibili cause:

- La pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- La condotta o l' ugello sono ostruiti.
- La termocoppia è guasta o è insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia è mal collegata al rubinetto gas.

- La manopola del rubinetto gas non viene premuta a sufficienza.
- Il rubinetto gas e' guasto.
- Il bruciatore e' guasto ( fori uscita gas intasati ).
- La batteria dell'accenditore piezo è scarica.

#### **Non si regola il riscaldamento**

Possibili cause:

- Il rubinetto gas e' guasto.

### **PIANO DI COTTURA ELETTRICO**

#### **La piastra non si riscalda.**

Possibili cause:

- La piastra e' guasta.

### **FORNO ELETTRICO**

#### **L' apparecchiatura non riscalda.**

Possibili cause:

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

#### **Non si regola il riscaldamento**

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

### **16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI**

#### **AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.**

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

### **PIANO DI COTTURA GAS**

#### **Sostituzione del rubinetto gas.**

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

#### **Sostituzione del bruciatore pilota e della termocoppia.**

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

### **FORNO GAS**

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

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

#### **Sostituzione del bruciatore e della termocoppia.**

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

#### **Sostituzione della guarnizione porta.**

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

#### **Sostituzione/installazione della batteria dell'accenditore piezo**

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

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

### **PIANO DI COTTURA ELETTRICO**

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

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

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

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

### **FORNO ELETTRICO**

#### **Sostituzione della resistenza**

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

#### **Sostituzione ventola forno ( nelle versioni con forno ventilato)**

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

#### **Sostituzione motore ventilatore forno ( nelle versioni con forno ventilato)**

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

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

- Sfilare la manopola.

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

#### **Sostituzione della guarnizione porta.**

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

#### **17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE**

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

#### **18 COMPONENTI PRINCIPALI**

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

- Rubinetto gas
- Bruciatore principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia

##### **FORNO GAS**

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

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

- Piastra riscaldante
- Selettore
- Lampada spia.








##### **FORNO ELETTRICO**

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



## PERSÖNLICHEN SCHUTZAUSRÜSTUNGEN

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Persönlichen Schutzausrüstungen (PSA), die während der verschiedenen Lebensphasen des Geräts zu verwenden sind.

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
							
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Gebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					

X (\*) PSA VORGESEHEN

PSA ZUR VERFÜGUNG ODER BEI BEDARF ZU VERWENDEN

PSA NICHT VORGESEHEN

(\*) Die für den normalen Gebrauch und bei Wartungsarbeiten verwendeten Handschuhe müssen hitzebeständig sein, um die Hände des Bedieners zu schützen, wenn dieser heiße Geräteteile oder heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...) berührt.

Die Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstungen kann das Fachpersonal, die Techniker und das Bedienpersonal chemischer Gefährdung und eventuellen Gesundheitsschäden aussetzen.

## RESTRISIKEN

Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, werden auf der Maschine gekennzeichnet.  
Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken der Maschine aufgeführt:  
Diese Verhaltensweisen sind unzulässig und damit streng verboten.

RESTRISIKEN	GEFÄHRLICHE SITUATION	WARNUNG
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile.	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...).	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben. Der Bediener führt (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne Unterbrechung der Stromversorgung der Maschine) auf nassem Fußboden liegend Eingriffe aus.	Die Wartung des Geräts darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit gegen Stromschläge schützenden persönlichen Schutzausrüstungen ausgestattet ist.
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Elektrischer Schlag, der durch eine nicht funktionstüchtige Erdungsanlage oder defekte elektrische Schutzvorrichtungen verursacht wird.	Dem Gerät vorgeschaltet müssen den einschlägigen Normen entsprechende Schutzvorrichtungen installiert werden.
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern oder er klettert auf das Gerät).	Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern oder auf das Gerät klettern).
Kippgefahr von Lasten	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebezeuge verwendet werden.
Chemische Stoffe	Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z. B.: Reiniger, Entkalker, etc.)	Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachten Sie stets die Anweisungen auf den Sicherheitsdatenblättern und den Etiketten der verwendeten Produkte. Die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden.
Schnittgefahr	Bei Wartungsarbeiten besteht bei Berührung der Innenteile des Maschinenrahmens die Gefahr von Schnittverletzungen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (schnittfeste Handschuhe und Unterarmstulpen) ausgestattet ist.
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Handling beweglicher Teile Finger oder Hände quetschen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe) ausgestattet ist.
Ergonomisch	Der Bediener nimmt Eingriffe am Gerät ohne die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen vor.	Der Bediener muss die Eingriffe am Gerät unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstungen vornehmen.

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

### 1 GERÄTEDATEN

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

### 2 ALLGEMEINE HINWEISE

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

#### HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie auch in Bäckereien, Metzgereien usw. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt.

#### HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

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

- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Schließen Sie Türen und Schubladen nach dem Gebrauch.

#### HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

### **REINIGUNGSHINWEISE**

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

## **3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN**

### **ELEKTROOFEN**

#### **SICHERHEITSTHERMOSTAT**

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

- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Zur Wiederherstellung des Gerätebetriebs muss die Rückstelltaste des Thermostats gedrückt werden. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

## **4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS**

### **VERPACKUNG**

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

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

### **GERÄT**

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

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

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

## **5 RISIKEN DURCH LÄRM**

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

## **INSTALLATIONSANWEISUNGEN**

### **HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER**

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

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

### **Gerät der DROP-IN-Serie**

- Führen Sie die Installation strikt nach den Vorgaben der Installationspläne aus.
- Führen Sie die Installation ausschließlich auf Metallmöbeln aus (kein Holz und/oder andere brennbare Materialien).
- Achten Sie beim Verlegen der Versorgungskabel darauf, dass der Kabelverlauf frei von Kanten und/oder scharfen Graten ist. Das Kabel darf an keinem Punkt Temperaturen ausgesetzt sein, die mehr als 50 °C über der Raumtemperatur liegen.

## **6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE**

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.

Das Gerät muss gemäß den einschlägigen Bestimmungen installiert werden.

## **7 HANDLING**

Die auf die Verpackung aufgedruckten Warnzeichen müssen unbedingt beachtet werden, um sicherzustellen, dass das Gerät beim Handling nicht beschädigt wird. Das Handling des Gerätes darf ausschließlich mit geeigneten Hilfsmitteln erfolgen. Bei Verwendung von Hebezeugen wie Gabelstaplern oder Ähnlichem ist darauf zu achten, dass sich das Gerät in einem stabilen Gleichgewicht befindet.

## **8 AUSPACKEN**

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

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

## **9 AUFSTELLUNG**

- Sie finden die Gesamtabmessungen des Geräts und die Lage der Anschlüsse auf dem Installationsdiagramm im Anfangsteil dieses Handbuchs.
- Das Gerät kann einzeln oder in Kombination mit anderen Geräten der gleichen Produktserie aufgestellt werden.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch im Freien.
- Das Gerät muss mindestens 10 cm entfernt von umliegenden Wänden aufgestellt werden. Falls die Wände aus nicht brennbarem Material bestehen oder Hitze-isoliert sind, kann dieser Abstand verringert werden.

## **GERÄTEMONTAGE MIT SOCKEL**

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.



## GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS

- Reihen Sie die entsprechenden Geräte aneinander und richten Sie die oberen Flächen auf die gleiche Höhe aus.
- Verbinden Sie die Geräte mit den speziellen Verbindungsabdeckungen, die auf Anfrage erhältlich sind

## 10 WRASENABZUGSSYSTEM

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

### GERÄTETYP „A1“

- Stellen Sie den Gerätetyp „A1“ unter einer Dunstabzugshau- be auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

### GERÄTETYP „B21“

- Stellen Sie den Gerätetyp „B21“ unter einer Dunstabzugshau- be auf.

### GERÄTETYP „B11“

- Montieren Sie über dem Gerätetyp „B11“ den passenden Rauchabzug, der beim Gerätehersteller anzufordern ist. Befolgen Sie die dem Rauchabzug beiliegenden Anleitungen.
- Schließen Sie ein bis zu 300 °C hitzebeständiges Rohr mit 150/155 mm Durchmesser an den Rauchabzug an.
- Führen Sie es nach außen oder in einen garantiert funktionierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3 Meter sein.

## 11 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsplan am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.


### ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

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

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

### ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

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

Falls vorhanden, warnt das Symbol  vor:


**ACHTUNG GEFÄHRLICHE SPANNUNG.**


- Installieren Sie vor dem Gerät in leicht zugänglicher Position einen Schutzschalter mit entsprechender Leistung zur allpoligen Trennung vom Stromnetz, dessen Kontaktöffnungsweite gemäß den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung entsprechend Überspannungskategorie III gewährleistet. Der höchstzulässige Leckstrom des Geräts beträgt 1mA/kW.
- Für den Anschluss sind flexible, ölbeständige Gummischlauchleitungen der Bauarten H05RN-F oder H07RN-F zu

verwenden. Der Kabelquerschnitt kann der Tabelle der technischen Daten entnommen werden.

- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Sichern Sie das Versorgungskabel mit der Kabelverschraubung.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.
- Bei Beschädigungen des Stromkabels lassen Sie dieses entweder vom Hersteller bzw. von dessen Kundendienst oder von einer Fachkraft reparieren, um jedes Risiko auszuschließen.

### ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHSANSCHLUSS

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

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

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

### ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie die Anschlussrohre vor dem Anschluss des Filters und des Geräts, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.
- Warmwasseranschluss: die Wassertemperatur darf 60 °C nicht überschreiten.
- Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.
- Das Gerät muss permanent und nicht mit einem trennbaren Anschluss-Set an die Wasserversorgung angeschlossen werden.

### ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Das Wasserablaufsystem muss aus Materialien bestehen, die Temperaturen von 100 °C gut ertragen können. Die Geräteunterseite darf keinesfalls Dampf ausgesetzt werden, der durch den Ablauf von heißem Wasser entsteht.

## 12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle T1 gibt je nach Bestimmungsland an:

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

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

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

## **GASKOCHMULDE**

### **ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE**

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

### **ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE**

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

### **ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE**

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

## **GASOFEN**

### **ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄR-LUFTREGELUNG.**

- Nehmen Sie den Ofenboden heraus.
- Lockern Sie die Schraube V.
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle T1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Bringen Sie den Luftregler Z auf den in der Tabelle T1 angegebenen Abstand A.
- Die Schraube V wieder fest verschrauben.

### **ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE**

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

## **13 INBETRIEBNAHME**

Siehe Kapitel „WARTUNGSANWEISUNGEN“.

## **GEBRAUCHSANLEITUNGEN**

### **HINWEISE FÜR DEN BENUTZER**

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

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Füllen Sie kein Wasser in das Becken, wenn es leer und heiß ist, denn dies könnte ein Erlöschen der Brenner zur Folge haben.
- Es wird empfohlen persönliche Schutzausrüstung zu verwenden, da es unter Umständen zum Verschütten sehr heißer Speisen kommen kann.
- Während des Betriebs des Geräts besteht die Möglichkeit, dass der umliegende Fußboden rutschig ist. Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie geeignete Hilfsmittel, um nicht zu stürzen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des Zubehörs (z. B. Töpfe) und beweglicher Geräteteile, nehmen Sie eine korrekte Haltung ein.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie auch in Bäckereien, Metzgereien usw. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt.

## GEBRAUCH DER GASKOCHMULDE

### BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt.
- Die Zündbrenner sind von Hand zu betätigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Flammenkränze korrekt in ihren Aufnahmen sitzen.
- Versichern Sie sich, dass sich die Töpfe-Abstellroste in der korrekten Position befinden.
- Auf dem 3,5-kW-Brenner müssen Töpfe mit einem Durchmesser von min. 150 mm und max. 300 mm benutzt werden.
- Auf dem 5,5/6-kW-Brenner müssen Töpfe mit einem Durchmesser von min. 150 mm und max. 350 mm benutzt werden.

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Knebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

★ Einschalten des Zündbrenners

🔥 Kleinste Flamme

🔥 Größte Flamme

### Einschalten des Zündbrenners

Den Bedienknebel eindrücken und auf "★" drehen.

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

### Einschalten des Hauptbrenners

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

Drehen Sie den Knebel dann je nach gewünschter Gartemperatur in eine beliebige Position zwischen "🔥" und "🔥".

### Ausschalten

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

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

## GEBRAUCH DES GASOFENS

### BEDIENUNGSHINWEISE

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

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Knebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

140 Mindesttemperatur

280 Höchsttemperatur

### Einschalten des Hauptbrenners

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

## Ausschalten

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

## BEDIENUNG DES ELEKTROKOCHFELDS

### BEDIENUNGSHINWEISE

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

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

1 Mindesttemperatur

2÷5 Mittlere Temperaturen

6 Höchsttemperatur

### Einschalten

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

### Ausschalten

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

## GEBRAUCH DES ELEKTROOFENS

### BEDIENUNGSHINWEISE

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

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

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

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

☐ Oberhitze (Grill) eingeschaltet

◐ Unterhitze eingeschaltet

◑ Ober- und Unterhitze eingeschaltet

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

110 Mindesttemperatur

280 Höchsttemperatur

### Einschalten

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

### Ausschalten

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

### EINSCHALTEN DES LÜFTERS (Ausführungen mit Umluftofen)

Der Schalter hat folgende Betriebsstellungen:

1 Ein

0 Aus

### Einschalten

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

### Ausschalten

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

## 14 STILLSTANDZEITEN

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

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem leicht mit Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Lassen Sie die Deckel geöffnet.
- Schließen Sie die Hähne und schalten Sie den Hauptschalter der Stromversorgung aus.

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

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

## REINIGUNGSANLEITUNGEN

### REINIGUNGSHINWEISE

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

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.

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

#### **MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN**

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

#### **ELEKTROPLATTEN**

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

#### **Reinigung des Lüfterrades (mod. Umluftbackofen)**

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

### **WARTUNGSANWEISUNGEN**

#### **HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER**

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

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

#### **UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART**

Siehe Kapitel „Installationsanweisungen“.

#### **INBETRIEBNAHME**

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Bei Auftreten von Betriebsstörungen schlagen Sie bitte

im nachfolgenden Abschnitt „Abhilfe bei Betriebsstörungen“ nach.

#### **GASGERÄTE**

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel „GEBRAUCHSANLEITUNGEN“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

- den Gasversorgungsdruck (siehe nachstehenden Abschnitt).
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit der Wrasenabzugsanlage.

#### **PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS**

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

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

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

#### **ELEKTROGERÄTE**

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel „GEBRAUCHSANLEITUNGEN“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

- die Stromwerte jeder Phase.
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

### **15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN**

#### **GASKOCHMULDE**

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

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

## **GASOFEN**

### **Der Hauptbrenner schaltet sich nicht ein**

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt am Gashahn angeschlossen.
- Der Knebel des Gashahns wird nicht genügend gedrückt.
- Der Gashahn ist defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).
- Batterie des Piezozünders ist leer

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

Mögliche Ursachen:

- Der Gashahn ist defekt.

## **ELEKTROKOCHFELD**

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

Mögliche Ursachen:

- Die Platte ist defekt.

## **ELEKTROOFEN**

### **Das Gerät heizt nicht.**

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.
- Der Lüfferrad ist defekt. (mod. Umluftbackofen)

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

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

## **16 ERSATZ VON BAUTEILEN**

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

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

## **GASKOCHMULDE**

### **Ersatz des Gashahns.**

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

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

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

## **GASOFEN**

### **Ersatz des Gasschaltknebels und des Piezozünders.**

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

### **Ersatz des Brenners und des Thermoelements.**

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

### **Ersatz der Türdichtung.**

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

### **AUSTAUSCH/EINSETZEN DER BATTERIE DES PIEZOZÜNDERS**

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

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

## **ELEKTROKOCHFELD**

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

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

### **Ersatz der Kochplatte.**

- Bauen Sie den Gerätesockel ab.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

## **ELEKTROOFEN**

### **Ersatz des Heizelements**

- Vom Innern der Ofenkammer und von hinter dem Gerät aus vorgehen. Das Heizelement abhängen und die Schrauben vom Befestigungsflansch lockerschrauben.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

### **Austausch des Ofen-Lüfferrads (Ausführungen mit Umluftofen)**

- Die Roste, die inneren Rostauflagen und die Schutzabdeckung des Lüfferrads abnehmen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

### **Ersatz des Motor für Lüfferrad (Mod. Umluftbackofen)**

- Die Schutzabdeckung des Lüfferrads abnehmen.

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

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

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

#### **Ersatz der Türdichtung.**

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

#### **17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE**

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

#### **18 HAUPTKOMPONENTEN**

##### **GASKOCHMULDE**

- Gashahn
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement

##### **GASOFEN**

- Gashahn
- Hauptbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozünder

##### **ELEKTROKOCHFELD**

- Heizplatte
- Wahlschalter
- Kontrolllampe.

##### **ELEKTROOFEN**








- Wahlschalter
- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement
- Kontrolllampe.
- Ofenlüfter-Motor (Ausführungen mit Umluftofen)
- Türdichtung





## PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

Given below is a summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the service life of the equipment.

Phase	Protective garments	Safety footwear	Gloves	Goggles	Ear protectors	Mask	Helmet
							
Transport		X					
Handling		X					
Unpacking		X					
Assembly		X					
Normal use	X	X	X (*)				
Adjustments		X					
Routine cleaning		X					
Extraordinary cleaning		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Disassembly		X					
Scrapping		X					

 PPE REQUIRED

 PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY

 PPE NOT REQUIRED

(\*) The gloves used during normal Use and Maintenance must be heatproof to protect hands when the operator touches hot parts of the equipment or hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).

The non-use of personal protective equipment by operators, specialized technicians or persons using the equipment can involve exposure to chemical hazards and possible damage to health.

## RESIDUAL RISK

There are risks on the machine that have not been completely eliminated from a design standpoint or with the installation of adequate protection devices.

To provide the Customer with full information, given below are the residual risks that remain on the machine: such actions are deemed improper and therefore strictly forbidden.

RESIDUAL RISK	HAZARDOUS SITUATION	WARNING
Slipping or falling	The operator may slip due to water or dirt on the floor.	When using the equipment, use individual anti-slip protective devices.
Burn	The operator intentionally touches parts of the equipment.	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Burn	The operator intentionally touches hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Electric Shock (Electrocution)	Contact with live electrical parts during maintenance operations carried out with the electric panel powered. The operator intervenes (with an electric tool or without disconnecting the power) lying on the wet floor.	Maintenance of the equipment must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective devices against electrocution.
Electric Shock (Electrocution)	Electrocution caused by malfunction of the grounding system or electrical protection devices.	Install protection devices complying with applicable regulatory requirements upstream of the equipment.
Falling from above	The operator intervenes on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbs on it).	Do not intervene on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbing on it).
Overturning of loads	Handling of the equipment or part of it without suitable means.	Use suitable lifting systems or accessories when handling the equipment or packaging.
Chemical	The operator comes into contact with chemicals (e.g. detergent, scale remover, etc.)	Use appropriate safety measures. Always refer to the safety data sheets and labeling of the product used. Use the personal protective equipment recommended in the safety data sheets.
Cuts	Risk of cuts on the internal parts of the machine frame during maintenance.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (cut-resistant gloves and garments covering the forearm).
Crushing	The fingers/hands of personnel can be crushed when handling movable parts.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (gloves).
Ergonomics	The operator intervenes on the appliance without the necessary personal protective equipment.	The operator must intervene on the equipment provided with personal protective equipment.

## GENERAL INFORMATION

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

### 1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

- The appliance data plate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are detailed on decals and on the packaging.

### 2 GENERAL PRESCRIPTIONS

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

#### REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Appliances of this type are intended for use in commercial applications such as, for example, the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and businesses such as bakers, butchers etc., but they are not intended for the continuous mass production of food.

#### REMINDERS FOR THE USER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.

- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Close doors and drawers after use.

#### REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

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

#### REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets or steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor or shelf beneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

### 3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

#### ELECTRIC OVEN

##### SAFETY THERMOSTAT

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

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

### 4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

#### PACKAGING

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

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

#### APPLIANCE

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

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

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

### 5 RISKS DUE TO NOISE

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

## INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

#### REMINDERS FOR THE INSTALLER

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

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

#### Appliances in the DROP-IN series

- Rigorously adhere to the indications in installation diagram when installing the appliance.
- Only install the appliance on metal furniture (not on furniture made of wood and/or other materials).
- Take care when routing power supply cables: avoid sharp or rough edges. The cable must not be exposed at any point to temperatures that are more than 50°C over the ambient temperature.

### 6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current safety regulations.

Install the appliance in compliance with current regulations.

### 7 HANDLING

The packaging is marked with warning symbols that indicate the precautions to be taken when handling the appliance to avoid damage. The appliance must only be handled using suitable equipment. If lifting equipment is used, such as forklift trucks or similar, make sure that the appliance is in a stable position.

### 8 UNPACKING

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

- Remove the packaging.
- Remove the protective film from the exterior and interior panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

### 9 POSITIONING

- The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the start of this manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from adjacent walls. This distance can be reduced in the presence of non-combustible walls or heat-insulated walls.

### APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

### JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

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

### 10 FUMES EXHAUST SYSTEM

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

#### APPLIANCE TYPE "A1"

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

#### APPLIANCE TYPE "B21"

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

#### APPLIANCE TYPE "B11"

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

## 11 CONNECTIONS

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


### CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

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

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

### ELECTRICAL CONNECTIONS


Check that the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site. Check the details given on the appliance data plate.


If used, the symbol  indicates:

CAUTION - HAZARDOUS VOLTAGE.

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

### PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient ground circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol  located next to the main terminal board.

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

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

### CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply.

- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free from ferrous particles before connecting the filter and the appliance.

- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.
- Hot water connection: the water temperature must not exceed 60°C.
- The water inlet pressure must be between 150 kPa and 300 kPa. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.
- The appliance is intended to be permanently connected to the mains water supply and not via disconnectable fittings.

### CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be provided using materials resistant to temperatures of 100 °C. The bottom of the appliance must not be subjected to steam produced by drainage of hot water.

## 12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

Table T1 specifies, for each country:

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

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

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

### GAS HOB

#### REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE

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

#### REPLACING THE MINIMUM ADJUSTMENT SCREW

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

#### REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

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

### GAS OVEN

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

- Remove the oven floor.

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

#### **REPLACING THE MINIMUM ADJUSTMENT SCREW**

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

#### **13 COMMISSIONING**

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE".

## **INSTRUCTIONS FOR USE**

### **REMINDERS FOR THE USER**

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

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.

- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Do not pour water in the container when it is empty and hot, as the burners may go out.
- The use of personal safety equipment is recommended - risk of very hot food being scattered.
- During appliance operation, the floor surrounding the appliance may become slippery: exercise caution and take all suitable measures to prevent falls.
- Take care when handling accessories (e.g. pans) and movable parts of the appliance to use the correct posture.
- Appliances of this type are intended for use in commercial applications such as, for example, the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and businesses such as bakers, butchers etc., but they are not intended for the continuous mass production of food.

#### **USING THE GAS HOB**

##### **REMINDERS FOR USE**

- The appliance is designed for cooking foods contained in pots and pans.
- The pilot burners have to be turned on manually.
- Check that the flame spreaders are correctly placed on the burners.
- Check that the pan support grilles are positioned correctly.
- With the 3.5 kW burner, only use pots having a minimum diameter of 150 mm and maximum of 300 mm.
- With the 5.5/6 kW burner, only use pots having a minimum diameter of 150 mm and maximum of 350 mm.

## BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas tap control knob has the following positions:

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

### Pilot ignition

Press and turn the knob to position "★".

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

### Main burner ignition

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

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

### Switching off

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

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

## USING THE GAS OVEN

### REMINDERS FOR USE

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

## BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas tap control knob has the following positions:

- 0 Off
- 140 Minimum temperature
- 280 Maximum temperature

### Main burner ignition

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

### Switching off

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

## USING THE ELECTRIC HOB

### REMINDERS FOR USE

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

### SWITCHING ON AND OFF

The control knob has the following positions:

- 0 Off
- 1 Minimum temperature
- 2 ÷5 Intermediate temperatures
- 6 Minimum temperatures

### Switching on

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

### Switching off

- Turn the knob to position "0".
- The yellow indicator light switches off when all the hotplates are switched off.

## USING THE ELECTRIC OVEN

### REMINDERS FOR USE

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

### SWITCHING ON AND OFF

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

The control knob has the following positions:

- 0 Off
- ☉ Top element (grill) on
- ☽ Bottom element on
- ☾ Top element + bottom element on

The thermostat control knob has the following positions:

- 0 Off
- 110 Minimum temperature
- 280 Maximum temperature

### Switching on

- Turn the control knob to the chosen position.

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

#### Switching off

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

#### FAN START (versions with fan oven)

The switch has the following positions:

1 On

0 Off

#### Switching on

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

#### Switching off

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

### 14 PROLONGED DISUSE

Before any prolonged disuse of the appliance, proceed as follows:

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a protective film.
- Leave lids open.
- Close the valves and turn off the electrical power supply at the main switch.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

- Inspect the appliance thoroughly before using it again.
- Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

## INSTRUCTIONS FOR CLEANING

### REMINDERS FOR CLEANING

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

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets or steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor or shelf beneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

### SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

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

### ELECTRIC HOTPLATES

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

### Cleaning fan (mod.ventilated oven)

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

## INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

### REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

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

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

### CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter " Instructions for installation ".

### COMMISSIONING

Following installation, conversion to a different type of gas or any maintenance operations, check appliance operation. In the event of any malfunction, consult the next paragraph"Troubleshooting".

### GAS APPLIANCES

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the gas supply pressure ( see next Paragraph ).
- the correct ignition of the burners and the effectiveness of the fumes removal system.

### CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE

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

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

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



## **ELECTRICAL APPLIANCES**

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the current values of each phase.
- the correct operation of the heating elements.

### **15 TROUBLESHOOTING**

#### **GAS HOB**

##### **The pilot burner does not light**

Possible causes:

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

##### **Pilot burner goes out during use**

Possible causes:

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

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

Possible causes:

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

#### **GAS OVEN**

##### **The pilot burner does not light**

Possible causes:

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

##### **Heating cannot be adjusted.**

Possible causes:

- Defective gas tap.

#### **ELECTRIC HOB**

##### **The hotplate does not heat.**

Possible causes:

- Hotplate defective.

#### **ELECTRIC OVEN**

##### **The appliance does not heat.**

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.
- Heating elements defective.
- Safety thermostat tripped.

- Defective fan. ( mod. ventilated oven).

##### **Heating cannot be adjusted.**

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

### **16 REPLACING COMPONENTS**

#### **REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.**

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

#### **GAS HOB**

##### **Replacing the gas tap.**

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

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

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

#### **GAS OVEN**

##### **Replacing the gas tap and piezo igniter.**

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

##### **Replacing the burner and thermocouple.**

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

##### **Replacing the door seal.**

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

#### **REPLACING/FITTING THE BATTERY OF THE PIEZO IGNITER**

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

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

## **ELECTRIC HOB**

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

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

### **Replacing the hotplate.**

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

## **ELECTRIC OVEN**

### **Replacing the heating element**

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

### **Replacing the oven fan (in versions with fan oven)**

- Remove the grilles, inner grille supports and fan shield.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

### **Replacing the fan motor (mod.ventilated oven)**

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

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

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

### **Replacing the door seal.**

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

## **17 CLEANING THE INTERIOR**

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

## **18 MAIN COMPONENTS**

### **GAS HOB**

- Gas tap
- Main burner
- Pilot burner
- Thermocouple

### **GAS OVEN**

- Gas tap
- Main burner

- Thermocouple
- Igniter
- Piezoelectric ignition

## **ELECTRIC HOB**

- Hotplate
- Control knob
- Indicator light.

## **ELECTRIC OVEN**








- Control knob
- Working thermostat
- Safety thermostat
- Heating element
- Indicator light.
- Oven fan motor (in versions with fan oven)
- Door seal



DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELS .....	2
RISQUES RÉSIDUELS .....	3
INFORMATIONS GÉNÉRALES .....	4
1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL .....	4
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX .....	4
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR .....	4
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR .....	4
AVERTISSEMENTS POUR L'AGENT DE MAINTENANCE .....	4
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE .....	5
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE .....	5
FOUR ÉLECTRIQUE .....	5
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL .....	5
5 RISQUES LIÉS AU BRUIT .....	5
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION .....	5
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR .....	5
6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE .....	5
7 MANUTENTION .....	5
8 DÉBALLAGE .....	5
9 MISE EN PLACE .....	5
10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES .....	6
11 RACCORDEMENTS .....	6
12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ .....	6
PLAN DE CUISSON AU GAZ .....	6
FOUR À GAZ .....	7
13 MISE EN SERVICE .....	7
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION .....	7
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR .....	7
14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ .....	9
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE .....	9
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE .....	9
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN .....	10
AVERTISSEMENTS POUR L'AGENT DE MAINTENANCE .....	10
ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ .....	10
MISE EN SERVICE .....	10
15 RÉOLUTION DES PANNES .....	10
PLAN DE CUISSON AU GAZ .....	10
FOUR À GAZ .....	10
PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE .....	10
FOUR ÉLECTRIQUE .....	10
16 REMPLACEMENT DE PIÈCES .....	11
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES .....	11
PLAN DE CUISSON AU GAZ .....	11
FOUR À GAZ .....	11
PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE .....	11
FOUR ÉLECTRIQUE .....	11
17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES .....	11
18 PIÈCES PRINCIPALES .....	11
PLAN DE CUISSON AU GAZ .....	11
FOUR À GAZ .....	11
PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE .....	12
FOUR ÉLECTRIQUE .....	12

## DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELS

Le tableau ci-dessous récapitule les dispositifs de protection individuels (DPI) à porter pendant toutes les interventions sur l'appareil.

Phase	Vêtement de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Protections auditives	Masque	Casque
							
Transport		X					
Manutention		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Utilisation ordinaire	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage ordinaire		X					
Nettoyage exceptionnel		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Démontage		X					
Démolition		X					

X (\*) DPI PRÉVU

DPI DISPONIBLE OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE

DPI NON PRÉVU

(\*) Les gants portés pendant l'utilisation ordinaire et la maintenance doivent assurer la protection thermique des mains quand l'opérateur touche les pièces de l'appareil ou les moyens de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur...).

Nous rappelons que le défaut d'utilisation des dispositifs de protection individuels par les opérateurs, les techniciens spécialisés et les employés chargés de l'utilisation de l'appareil peut les exposer à des risques chimiques et sanitaires.

## RISQUES RÉSIDUELS

La machine signale les risques qui n'ont pas été entièrement éliminés en phase de projet ou par l'installation de protections spécifiques.

Pour une bonne information des clients, nous indiquons ci-dessous les risques résiduels qui existent sur la machine : il s'agit de comportements incorrects qui sont strictement interdits.

RISQUES RÉSIDUELS	SITUATION DANGEREUSE	AVERTISSEMENT
Glissade et chute	L'opérateur peut glisser si le sol est mouillé ou sale.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter des dispositifs de protection individuels antidérapants.
Brûlure	L'opérateur touche volontairement une pièce de l'appareil.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.
Brûlure	L'opérateur touche volontairement des liquides de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur, ...).	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.
Électrocution	Contact avec les pièces électriques sous tension pendant les opérations de maintenance exécutées avec l'armoire électrique sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans couper l'alimentation de la machine) couché par terre sur le sol mouillé.	La maintenance de l'appareil doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels contre l'électrocution.
Électrocution	Électrocution provoquée par un dysfonctionnement de l'installation de mise à la terre ou des dispositifs de protection électriques.	Installer en amont de l'appareil des dispositifs de protection conformes aux normes en vigueur.
Chute de hauteur	L'opérateur intervient en haut de la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grim pant sur la machine).	Ne pas intervenir sur la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grim pant sur la machine).
Basculement des charges	Manutention de l'appareil ou d'une de ses pièces sans les moyens adaptés.	Pendant la maintenance de l'appareil ou de l'emballage, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage adaptés.
Risque chimique	L'opérateur entre en contact avec des substances chimiques (par ex. : détergent, détartrant, etc.)	Utiliser des mesures de sécurité appropriées. Consulter toujours les fiches de sécurité et l'étiquetage du produit utilisé. Utiliser les dispositifs de protection individuels conseillés par les fiches de sécurité.
Coupures	Il existe un risque de coupure sur les pièces intérieures du châssis de la machine pendant les interventions de maintenance.	La maintenance doit être exécutée uniquement par du personnel qualifié, équipé des dispositifs de protection individuels (gants de sécurité couvrant l'avant-bras contre les coupures).
Écrasement	Il existe un risque d'écrasement des doigts et de la main pendant la maintenance des pièces mobiles.	La maintenance doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels (gants).
Ergonomique	L'opérateur intervient sur l'appareil sans les dispositifs de protection individuels requis.	Pour intervenir sur l'appareil, l'opérateur doit porter les dispositifs de protection individuels.

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre donne des informations générales dont les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées aux différents utilisateurs du manuel figurent dans les chapitres suivants (INSTRUCTIONS POUR .... " ).

### 1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commande.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les bordereaux et sur l'emballage.

### 2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.**

#### AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Ces appareils sont destinés à des applications commerciales, en particulier dans les cuisines de restaurant, les cantines, les hôpitaux et les commerces, boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la production de masse continue d'aliments.

#### AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. **RISQUE D'INCENDIE.**
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Refermer les portes et les tiroirs après l'utilisation.

#### AVERTISSEMENTS POUR L'AGENT DE MAINTENANCE

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.

- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

### **AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE**

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, les surfaces des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct, un appareil à haute pression ou un nettoyeur à vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan de travail sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

## **3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE**

### **FOUR ÉLECTRIQUE**

#### **THERMOSTAT DE SÉCURITÉ**

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.**

- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage quand la température de fonctionnement dépasse le maximum autorisé.
- Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, appuyer sur le bouton de réarmement du thermostat. Cette opération ne peut être exécutée que par un technicien qualifié et agréé.

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

#### **EMBALLAGE**

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

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

#### **APPAREIL**

L'appareil est composé de matériaux métalliques recyclables qui représentent plus de 90 % de son poids (acier inox, tôle d'aluminium, cuivre, etc. etc.).

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

- Ne pas abandonner dans l'environnement.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.

### **5 RISQUES LIÉS AU BRUIT**

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

## **INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION**

### **AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR**

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.**

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs

qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

### **Appareils de la série DROP-IN**

- Exécuter l'installation en respectant scrupuleusement les schémas du fabricant.
- Installer l'appareil exclusivement sur un meuble métallique (pas de bois ni d'autres matériaux combustibles).
- Vérifier soigneusement le parcours des câbles d'alimentation : leur passage ne doit pas comporter d'arêtes ni de parties coupantes. Le câble ne doit être à aucun moment exposé à une température supérieure de plus de 50° C à la température ambiante.

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

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

Installer l'appareil conformément aux normes en vigueur.

## **7 MANUTENTION**

Les symboles d'avertissement imprimés sur l'emballage représentent les consignes à respecter pour exécuter la manutention sans endommager l'appareil. Pour exécuter la manutention, il est obligatoire d'utiliser des moyens adaptés. Si on utilise des moyens de levage, par exemple, des chariots élévateurs à fourches ou des engins similaires, vérifier la stabilité de l'appareil.

## **8 DÉBALLAGE**

Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.

- Enlever l'emballage.
- Enlever la pellicule qui protège les panneaux extérieurs et intérieurs. Éliminer les résidus de colle avec un solvant adapté.

## **9 MISE EN PLACE**

- Les dimensions générales de l'appareil et la position des branchements sont précisées sur le schéma d'installation au début de ce Manuel.
- L'appareil peut être installé soit individuellement, soit en combinaison avec d'autres appareils de la même gamme de produits.
- L'appareil n'est pas conçu pour une installation intégrée.
- Placer l'appareil à au moins 10 cm des murs adjacents. Cette distance peut être réduite en présence de murs non combustibles ou calorifugés.

## **MONTAGE DE L'APPAREIL SANS SOCLE**

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

## **UNION DE PLUSIEURS APPAREILS**

- Placer les appareils côte à côte et ajuster les bords supérieurs à la même hauteur.
- Réunir les appareils à l'aide d'un raccord-union disponible sur demande.



## 10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

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

### APPAREIL DE TYPE « A1 »

- Mettre les appareils de type « A1 » sous une hotte aspirante pour assurer l'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson.

### APPAREIL DE TYPE « B21 »

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

### APPAREIL DE TYPE « B11 »

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

## 11 RACCORDEMENTS

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

### RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

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

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

### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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


Le symbole  signifie :


**ATTENTION ! TENSION DANGEREUSE.**

- Pour assurer la coupure omnipolaire du réseau, installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un interrupteur ayant une puissance adaptée. La distance d'ouverture des contacts doit permettre une coupure complète, conforme à la catégorie de surtension III et aux règles d'installation. Le courant de fuite maximum admis est de 1 mA/kW.
- Pour le branchement, utiliser un câble en caoutchouc flexible protégé par une gaine, résistant à l'huile, de type H05RN-F ou H07RN-F. Pour connaître la section du câble, consulter le tableau des caractéristiques techniques.
- Brancher le câble d'alimentation au bornier comme l'indique le schéma électrique joint à l'appareil.
- Bloquer le câble d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation extérieur de l'appareil avec un tube métallique ou en plastique dur.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne qualifiée afin de respecter les règles de sécurité.

### MISE À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole , située à côté du bornier d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne qui porte le symbole  à l'extérieur du fond.

- Ce symbole indique que l'appareil doit être intégré à un système équipotentiel conforme aux normes en vigueur.

### RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les dépôts ferreux des tubes de raccordement avant de relier le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords non reliés avec un bouchon étanche.
- Après le branchement, vérifier qu'il n'y a pas de fuite au niveau du raccord.
- Raccordement de l'eau chaude : la température de l'eau ne doit pas dépasser 60° C.
- La pression d'alimentation de l'eau doit être comprise entre 150 kPa et 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à la pression maximale indiquée.
- Le raccord de l'appareil au réseau d'eau doit être permanent : ne pas utiliser un kit de connexion séparable.

### RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Le système d'évacuation de l'eau doit être composé de matériaux résistant à des températures de 100 °C. La partie inférieure de l'appareil ne doit pas être soumise à de la vapeur produite par l'évacuation d'eau chaude.

## 12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau T1 indique, par pays de destination :

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

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

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

### PLAN DE CUISSON AU GAZ

### REMPACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL

- Démonter le panneau de commandes.
- Dévisser l'écrou de la conduite et la vis V qui bloque le porte-injecteur.

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

#### REPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

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

#### REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démontez le panneau de commande.
- Dévissez le raccord R.
- Démontez l'injecteur UP et le remplacez par celui qui est indiqué dans le tableau T1.
- Révissez le raccord R à fond. Remontez toutes les pièces.
- Exécutez les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

#### FOUR À GAZ

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

- Enlever la sole du four.
- Desserrer la vis V.
- Démontez l'injecteur UM et le remplacez par celui indiqué dans le tableau T1.
- Révissez à fond l'injecteur UM.
- Placer l'aérateur Z à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Révissez à fond la vis V.

#### REPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

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

#### 13 MISE EN SERVICE

Consulter le chapitre INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN.

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

### AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.**

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pen-

dant toute la durée de vie utile de l'appareil.

- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Ne pas verser d'eau dans le bac lorsqu'il est vide et chaud afin d'éviter l'extinction des brûleurs.

- Il est conseillé de porter des équipements personnels de protection ; risque de renversement d'aliments très chauds.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, le sol qui l'entoure peut devenir glissant ; être attentif et utiliser les moyens appropriés pour éviter les chutes.
- Exécuter la manutention des accessoires (par ex. cocottes) et des pièces mobiles de l'appareil avec la plus grande attention, prendre une position correcte.
- Ces appareils sont destinés à des applications commerciales, en particulier dans les cuisines de restaurant, les cantines, les hôpitaux et les commerces, boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la production de masse continue d'aliments.

#### UTILISATION DU PLAN DE CUISSON AU GAZ

##### AVERTISSEMENTS D'UTILISATION

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

##### ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

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

- éteinte
- ★ allumage de la veilleuse
- 🔥 flamme minimum
- 🔥 flamme maximum

##### Allumage de la veilleuse

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

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

##### Allumage du brûleur principal

Tourner la manette de la position ★ à la position 🔥.

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

##### Extinction

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

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

#### UTILISATION DU FOUR À GAZ

##### AVERTISSEMENTS D'UTILISATION

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

##### ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

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

- 0 Éteint
- 140 Température de cuisson minimum
- 280 Température maximum

##### Allumage du brûleur principal

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

##### Extinction

Pour éteindre le brûleur, appuyer sur la manette et la tourner en position " ● ".

#### UTILISATION DU PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE

##### AVERTISSEMENTS D'UTILISATION

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

##### ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

- 0 Éteint
- 1 Température minimum
- 2÷5 Températures intermédiaires
- 6 Température maximum

## Allumage

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

## Extinction

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

## UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE

### AVERTISSEMENTS D'UTILISATION

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil.
- Ne pas laisser la porte du four ouverte ou entrouverte pendant son utilisation.
- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage quand la température de fonctionnement dépasse le maximum autorisé.
- Ventilateur dans la chambre permettant la décongélation (air à température ambiante) ou la cuisson des aliments par convection forcée (air chaude); ( mod.four aéré).

### ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

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

0 Éteint



Chauffage de la voûte (gril) allumé



Chauffage de la sole allumé



Chauffage voûte + sole allumé

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

0 Éteint

110 Température de cuisson minimum

280 Température maximum

## Allumage

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

## Extinction

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

### DÉMARRAGE VENTILATION (modèles avec four ventilé)

L'interrupteur a les positions d'utilisation suivantes :

1 Allumé

0 Éteint

## Allumage

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

## Extinction

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

### 14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Pour préparer une période d'inactivité de l'appareil, procéder de la façon suivante :

- Nettoyer l'appareil à fond.
- Passer un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox pour former une fine couche de protection.
- Laisser les couvercles ouverts.
- Fermer les robinets et désactiver l'interrupteur général de l'alimentation électrique.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder de la façon suivante.

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

## INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

### AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.**

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, les surfaces des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct, un appareil à haute pression ou un nettoyeur à vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan de travail sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

### SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher soigneusement.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objets pointus qui pourraient rayer ou abîmer la surface.

### PLAQUES ÉLECTRIQUES

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

### Nettoyage du ventilateur (mod.four aéré)

- Nettoyez périodiquement le ventilateur. L'accumulation excessive de graisse sur les pales cause la surchauffe du moteur, une mauvaise distribution de la chaleur et par conséquent une cuisson non uniforme.

## INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

### AVERTISSEMENTS POUR L'AGENT DE MAINTENANCE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

### ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre Instructions pour l'installation.

### MISE EN SERVICE

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

### APPAREIL À GAZ

Mettre l'appareil en marche en respectant les consignes et les avertissements pour l'utilisation données au chapitre INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION et vérifier :

- la pression d'alimentation du gaz (voir le paragraphe suivant).
- la régularité d'allumage des brûleurs et l'efficacité de l'installation d'évacuation des fumées.

### VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ

- Utiliser un manomètre d'une précision égale ou supérieure à 0,1 mbar.
- Démonter le panneau de commande.
- Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression PP et relier le manomètre.
- Effectuer la mesure avec l'appareil en marche.

**ATTENTION !** Si la pression d'alimentation du gaz ne rentre pas dans les valeurs limites (Min - Max ) indiquées dans le Tableau T2, interrompre le fonctionnement de l'appareil et contacter la société de distribution de gaz.

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

### APPAREILS ÉLECTRIQUES

Mettre l'appareil en marche en respectant les consignes et les avertissements pour l'utilisation données au chapitre INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION et vérifier :

- les valeurs du courant à chaque phase
- que l'activation des résistances chauffantes est régulière.

## 15 RÉOLUTION DES PANNES

### PLAN DE CUISSON AU GAZ

#### La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la vanne de gaz est en panne.

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

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

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

### FOUR À GAZ

#### Le brûleur principal ne s'allume pas

Causes possibles :

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

#### Le chauffage ne se règle pas.

Causes possibles :

- Le robinet de gaz est en panne.

### PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE

#### La plaque ne chauffe pas.

Causes possibles :

- La plaque est défectueuse.

### FOUR ÉLECTRIQUE

#### L'appareil ne chauffe pas.

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
- Les résistances sont défectueuses.
- Le thermostat de sécurité s'est déclenché.
- Le ventilateur est défectueux. ( mod. four aéré).

## **Le chauffage ne se règle pas.**

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

## **16 REMPLACEMENT DE PIÈCES**

### **AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.**

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Après avoir remplacé une pièce du circuit de gaz, vérifier qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement au circuit.
- Après le remplacement d'un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.

## **PLAN DE CUISSON AU GAZ**

### **Remplacement du robinet de gaz.**

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

### **Remplacement de la veilleuse et du thermocouple.**

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

## **FOUR À GAZ**

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

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

### **Remplacement du brûleur et du thermocouple.**

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

### **Remplacement du joint de la porte.**

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

## **REEMPLACEMENT/INSTALLATION DE LA PILE DE L'ALLUMEUR PIÉZO**

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

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

## **PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE**

### **Remplacement du sélecteur et du voyant.**

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

### **Remplacement de la plaque.**

- Retirer le socle de l'appareil.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

## **FOUR ÉLECTRIQUE**

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

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

### **Remplacement du ventilateur du four (dans les versions avec four ventilé)**

- Retirer les grilles, les supports de grilles et la protection du ventilateur.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

### **Remplacement du moteur du ventilateur (Mod. four aéré)**

- Retirer la protection du ventilateur.
- Enlever le panneau arrière de l'appareil.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

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

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

### **Remplacement du joint de la porte.**

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

## **17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES**

- Contrôler l'état des pièces à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever les dépôts de saleté.
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

## **18 PIÈCES PRINCIPALES**

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

- Robinet de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple

### **FOUR À GAZ**

- Robinet de gaz

- Brûleur principal
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique

#### ***PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE***

- Plaque chauffante
- Sélecteur
- Voyant.

#### ***FOUR ÉLECTRIQUE***


- Sélecteur
- Thermostat de service
- Thermostat de sécurité
- Résistance
- Voyant.
- Moteur ventilateur four (dans les versions avec four ventilé)
- Joint de la porte

EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.....	2
RIESGO RESIDUAL.....	3
INFORMACIÓN GENERAL.....	4
1 DATOS DEL EQUIPO.....	4
2 ADVERTENCIAS GENERALES.....	4
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR.....	4
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	4
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR.....	4
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	5
3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL.....	5
HORNO ELÉCTRICO.....	5
4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO.....	5
5 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO.....	5
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	5
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR.....	5
6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA.....	5
7 DESPLAZAMIENTO.....	5
8 DESEMBALAJE.....	5
9 EMPLAZAMIENTO.....	5
10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS.....	6
11 CONEXIONES.....	6
12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	6
PLACA DE COCCIÓN DE GAS.....	7
HORNO DE GAS.....	7
13 PUESTA EN SERVICIO.....	7
INSTRUCCIONES DE USO.....	7
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	7
14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD.....	9
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	9
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	9
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....	10
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR.....	10
ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	10
PUESTA EN SERVICIO.....	10
15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	10
PLACA DE COCCIÓN DE GAS.....	10
HORNO DE GAS.....	10
PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA.....	10
HORNO ELÉCTRICO.....	10
16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	11
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	11
PLACA DE COCCIÓN DE GAS.....	11
HORNO DE GAS.....	11
PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA.....	11
HORNO ELÉCTRICO.....	11
17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS.....	11
18 COMPONENTES PRINCIPALES.....	11
PLACA DE COCCIÓN DE GAS.....	11
HORNO DE GAS.....	12
PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA.....	12
HORNO ELÉCTRICO.....	12



## EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

A continuación aparece una tabla de recapitulación de los Equipos de Protección Personal (EPP) que se deben utilizar durante las distintas fases de vida de los aparatos.

Fase	Equipo de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Protectores auriculares	Máscara	Casco
							
Transporte		X					
Desplazamiento		X					
Desembalaje		X					
Montaje		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regulaciones		X					
Limpieza ordinaria		X					
Limpieza extraordinaria		X	X				
Mantenimiento		X	X (*)				
Desmontaje		X					
Desguace		X					

 EPP PREVISTO

 EPP A DISPOSICIÓN O A UTILIZAR SI ES NECESARIO

 EPP NO PREVISTO

(\*) Los guantes durante el uso ordinario y el mantenimiento deben ser de tipo atérmico para proteger las manos en el momento en que el operador toca partes del aparato o elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor...).

Se recuerda que el no utilizar equipos de protección personal por parte de operadores, técnicos especializados y encargados del uso de los equipos puede comportar una exposición a riesgos químicos y daños a la salud.

## RIESGO RESIDUAL

La máquina presenta riesgos que no han sido eliminados completamente con el proyecto o con la instalación de protecciones. Para la información completa del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales existentes en la máquina: las situaciones peligrosas se crean con comportamientos incorrectos que están terminantemente prohibidos.

RIESGO RESIDUAL	SITUACIÓN PELIGROSA	ADVERTENCIA
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar por la presencia de agua o suciedad sobre el pavimento.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal antideslizantes.
Quemadura	El operador toca intencionalmente partes del aparato.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atóxicos.
Quemadura	El operador toca intencionalmente elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor...).	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atóxicos.
Descarga eléctrica (Electrocución)	Contacto con partes eléctricas bajo tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas con el cuadro eléctrico bajo tensión. El operador interviene (con una herramienta eléctrica o sin desactivar la alimentación de la máquina) acostado en el suelo con la superficie del pavimento mojada.	El mantenimiento del aparato debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal contra la electrocución.
Descarga eléctrica (Electrocución)	Electrocución causada por defecto de funcionamiento de la conexión a tierra o de los dispositivos de protección eléctricos.	Instalar aguas arriba del aparato dispositivos de protección conformes a los requisitos normativos vigentes.
Caída desde lo alto	El operador interviene en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).	No intervenir en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).
Vuelco de cargas	Desplazamiento del aparato o de una de sus partes sin medios adecuados.	Durante el desplazamiento del aparato o del embalaje, utilizar accesorios o sistemas de elevación adecuados.
Químico	El operador entra en contacto con sustancias químicas (ej.: detergente, desincrustante, etc.)	Aplicar medidas de seguridad adecuadas. Tomar como referencia las fichas de seguridad y las etiquetas del producto utilizado. Utilizar los equipos de protección personal recomendados en las fichas de seguridad.
Cortes	Durante los trabajos de mantenimiento pueden ocurrir lesiones por corte con las partes internas del bastidor de la máquina.	El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal (guantes anticorte y prendas que cubran el antebrazo).
Aplastamiento	El personal se puede aplastar los dedos o las manos al desplazar partes móviles.	El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal (guantes).
Ergonómico	El operador interviene en el aparato sin los equipos de protección personal necesarios.	El operador debe estar dotado de los equipos de protección personal necesarios para intervenir en el aparato.

## INFORMACIÓN GENERAL

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

### 1 DATOS DEL EQUIPO

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

### 2 ADVERTENCIAS GENERALES

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

#### ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción de una masa continua de alimento.

#### ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Cerrar las puertas y los cajones después del uso.

#### ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

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

## **ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA**

- Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie sobre los que está colocado el equipo.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

## **3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL**

### **HORNO ELÉCTRICO**

#### **TERMOSTATO DE SEGURIDAD**

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

- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.
- Para restablecer el funcionamiento del equipo, presionar el pulsador de rearme del termostato. Esta operación debe ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado y autorizado.

## **4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO**

### **EMBALAJE**

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

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

### **EQUIPO**

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

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

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

## **5 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO**

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

## **INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**

### **ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR**

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

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las

normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

### **Aparatos de las series DROP-IN**

- Realizar la instalación siguiendo estrictamente los esquemas de instalación.
- Realizar la instalación sólo sobre muebles metálicos (no de madera u otros materiales combustibles).
- Prestar atención al recorrido de los cables de alimentación: no deben tocar aristas ni bordes filosos. El cable no debe quedar en ningún punto expuesto a temperaturas que superen la temperatura ambiente en más de 50°C.

## **6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA**

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

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

## **7 DESPLAZAMIENTO**

El embalaje tiene impresas advertencias sobre las prescripciones a respetar para que durante el desplazamiento el aparato no sufra daños. El aparato debe desplazarse exclusivamente con medios adecuados. Si se utilizan sistemas de elevación como carretillas elevadoras con horquillas o afines, asegurarse de que el aparato esté en equilibrio estable.

## **8 DESEMBALAJE**

Controlar el estado en que se encuentra el embalaje y, en caso de daño evidente, solicitar al transportista la inspección de la mercancía.

- Retirar el embalaje.
- Quitar la película que protege los paneles externos e internos. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.

## **9 EMPLAZAMIENTO**

- Las dimensiones totales del aparato y la posición de las conexiones figuran en el diagrama de instalación situado al principio de este manual.
- El aparato puede instalarse individualmente o en combinación con otros aparatos de la misma gama de productos.
- El aparato no es adecuado para instalación integrada.
- Coloque el aparato a una distancia mínima de 10 cm de las paredes adyacentes. Esta distancia puede reducirse en presencia de paredes no combustibles o con aislamiento térmico.

## **MONTAJE DEL APARATO CON BASE**

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

## **UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS**

- Coloque los aparatos lado a lado y ajuste la parte superior de éstos a la misma altura.
- Una los aparatos con los recubrimientos especiales para uniones que se suministran bajo pedido

## 10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS

Realizar la salida de humos de acuerdo con el tipo de equipo. El "tipo" se indica en la placa de datos.

### EQUIPO TIPO "A1"

- Instalar el equipo tipo "A1" bajo una campana extractora para asegurar la evacuación de los humos y vapores producidos por la cocción.

### EQUIPO TIPO "B21"

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

### EQUIPO TIPO "B11"

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

## 11 CONEXIONES

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

### CONEXIÓN AL TUBO DE GAS

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

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

### CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

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




El símbolo  indica:


**ATENCIÓN: TENSIÓN PELIGROSA.**

- Instalar línea arriba del equipo, en un lugar al que se pueda acceder con facilidad, un interruptor que posea la capacidad adecuada, que garantice la desconexión omnipolar de la red y con una distancia de apertura entre los contactos que asegure la desconexión completa en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III de acuerdo con las normas de instalación. Se admite una corriente de dispersión máxima de 1mA/kW.
- Realizar la conexión con un cable de goma flexible apantallado de tipo H05RN-F o H07RN-F resistente al aceite. Para más información sobre la sección del cable, consultar la tabla de datos técnicos.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.
- Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o por una persona con una calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

### CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

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

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

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

### CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un filtro mecánico y una llave de corte.
- Antes de conectar el filtro y el equipo, controlar que en el interior de los tubos no haya escorias ferrosas y limpiar si las hubiere.
- Cerrar con un tapón hermético las conexiones que no se utilicen.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.
- Conexión del agua caliente: la temperatura del agua no debe superar los 60°C.
- La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150kPa y 300kPa. Si la presión es superior a la máxima indicada, utilizar un reductor de presión.
- El aparato está destinado a conectarse de manera permanente a la red hídrica, no mediante una serie de uniones separables.

### CONEXIÓN AL DESAGÜE

El sistema de desagüe de agua facilitado debe ser de materiales resistentes a temperaturas de 100 °C. La parte inferior del aparato no debe estar expuesta al vapor generado por el desagüe de agua caliente.

## 12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

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

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

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

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

## **PLACA DE COCCIÓN DE GAS**

### **SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL**

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

### **SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DEL MÍNIMO**

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

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

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

## **HORNO DE GAS**

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

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

### **SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DEL MÍNIMO**

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

### **13 PUESTA EN SERVICIO**

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO".

## **INSTRUCCIONES DE USO**

### **ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO**

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

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la segu-

ridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.

- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- No verter agua en la bandeja cuando esté vacía y caliente, ya que podrían apagarse los quemadores.

- Se recomienda utilizar equipos de protección personal contra las salpicaduras de comida muy caliente.
- Durante el funcionamiento del equipo puede ocurrir que el pavimento alrededor se ponga resbaloso: prestar atención y utilizar equipos adecuados para evitar caídas.
- Prestar atención al desplazamiento de accesorios (ej. ollas) y partes móviles del aparato; asumir una postura correcta.
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción de una masa continua de alimento.

#### USO DE LA PLACA DE COCCIÓN DE GAS

##### ADVERTENCIAS DE USO

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

##### ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

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

● Apagado

★ Encendido del piloto

🔥 Llama mínima

🔥 Llama máxima

##### Encendido del piloto

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

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

##### Encendido del quemador principal

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

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

##### Apagado

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

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

#### USO DEL HORNO DE GAS

##### ADVERTENCIAS DE USO

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

##### ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

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

0 Apagado

140 Temperatura mínima

280 Temperatura máxima

##### Encendido del quemador principal

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

##### Apagado

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

#### USO DE LA PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA

##### ADVERTENCIAS DE USO

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

##### ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

1 Temperatura mínima

2÷5 Temperaturas intermedias

6 Temperatura máxima

##### Encendido

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

## Apagado

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

## USO DEL HORNO ELÉCTRICO

### ADVERTENCIAS DE USO


- El equipo está destinado a la cocción de alimentos ubicados sobre las parrillas que se suministran.
- No dejar la puerta del horno total o parcialmente abierta durante el uso.
- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.
- Ventilador en la cámara, que efectúa la descongelación (aire a temperatura ambiente) o la cocción de los alimentos a convección forzada (aire caliente); ( mod. horno ventilado).


### ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

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

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

 Calentamiento del techo (grill) activado

 Calentamiento del suelo activado

 Calentamiento de techo y suelo activado

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

110 Temperatura mínima

280 Temperatura máxima

### Encendido

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

### Apagado

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

### PUESTA EN MARCHA DE LA VENTILACIÓN (versiones con horno ventilado)

El interruptor tiene las siguientes posiciones de uso:

1 Encendido

0 Apagado

### Encendido

- Presionar el interruptor en la posición 1.
- El interruptor se enciende.

## Apagado

- Presionar el interruptor en la posición 0.
- El interruptor se apaga.

### 14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Antes de un período de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación:

- Limpiar el equipo esmeradamente.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
- Dejar las tapas abiertas.
- Cerrar los grifos y apagar el interruptor general de alimentación eléctrica.

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

- Controlar atentamente el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante 60 minutos como mínimo.

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

### ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

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

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie sobre los que está colocado el equipo.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

### SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

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

### PLACAS ELÉCTRICAS

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

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

- Efectuar periódicamente la limpieza del ventilador. La acumulación de grasa excesiva sobre las partes, causa el sobrecalentamiento del motor, mala distribución del calor y cocción no uniforme.



## INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

### ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

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

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

### ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación".

### PUESTA EN SERVICIO

Después de la instalación, de la adaptación a otro tipo de gas o del mantenimiento, comprobar que el equipo funcione correctamente. Si se nota algún fallo, consultar el apartado siguiente "Solución de problemas".

### EQUIPO DE GAS

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

- la presión de alimentación del gas (ver el apartado siguiente);
- el encendido correcto de los quemadores y la eficacia del sistema de salida de humos.

### CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN DEL GAS

- Utilizar un manómetro con resolución no inferior a 0,1 mbar.
  - Desmontar el panel de mandos.
  - Quitar el tornillo de estanqueidad de la toma de presión PP y conectar el manómetro.
  - Efectuar la medición con el equipo en funcionamiento.
- ¡ATENCIÓN!** Si la presión de alimentación del gas no está entre los valores límite (mín. máx.) indicados en la tabla T2, apagar el equipo y consultar con la empresa suministradora del gas.

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

### EQUIPOS ELÉCTRICOS

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

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

## 15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### PLACA DE COCCIÓN DE GAS

**El quemador piloto no se enciende.**

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.

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

Causas posibles:

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

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

Causas posibles:

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

### HORNO DE GAS

**El quemador principal no se enciende.**

Causas posibles:

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

**No se puede regular el calentamiento.**

Causas posibles:

- La llave de paso del gas está averiada.

### PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA

**La placa no se calienta.**

Causas posibles:

- La placa está averiada.

### HORNO ELÉCTRICO

**El equipo no se calienta.**

Causas posibles:

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

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

### **No se puede regular el calentamiento.**

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

## **16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES**

### **ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.**

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

### **PLACA DE COCCIÓN DE GAS**

#### **Sustitución de la llave del gas.**

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

#### **Sustitución del quemador piloto y del termopar.**

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

### **HORNO DE GAS**

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

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

#### **Sustitución del quemador y del termopar**

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

#### **Sustitución de la junta de la puerta**

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

### **SUSTITUCIÓN/INSTALACIÓN DE LA PILA DEL ENCENDEDOR PIEZOELÉCTRICO**

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

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

### **PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA**

#### **Sustitución del selector y del testigo.**

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

#### **Sustitución de la placa**

- Retire la parte inferior del aparato.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

### **HORNO ELÉCTRICO**

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

- Trabajar desde el interior de la cámara del horno y detrás de la cocina. Desconectar la resistencia quitando los tornillos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

#### **Sustitución del ventilador del horno (en las versiones con horno ventilado)**

- Sacar las rejillas, los soportes internos y el escudo de protección del ventilador.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

#### **Sustitución del motor ventilador ( mod.horno ventilado)**

- Sacar el escudo de protección del ventilador.
- Desmontar el panel posterior del equipo.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

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

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

#### **Sustitución de la junta de la puerta**

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

## **17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS**

- Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.
- Quitar toda la suciedad.
- Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.

## **18 COMPONENTES PRINCIPALES**

### **PLACA DE COCCIÓN DE GAS**

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

### **HORNO DE GAS**

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

### **PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA**

- Placa de calentamiento
- Selector
- Testigo.






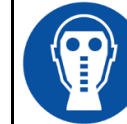

### **HORNO ELÉCTRICO**

- Selector
- Termostato de trabajo
- Termostato de seguridad
- Resistencia
- Testigo.
- Motor del ventilador del horno (en las versiones con horno ventilado)
- Junta de la porta

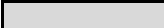
PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN .....	2
RESTRISICO.....	3
ALGEMENE INFORMATIE.....	4
1       GEGEVENS VAN HET APPARAAT .....	4
2       ALGEMENE AANWIJZINGEN .....	4
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR .....	4
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	4
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	4
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING .....	5
3       VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN .....	5
ELEKTRISCHE OVEN .....	5
4       VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT .....	5
5       GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI.....	5
INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE .....	5
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR .....	5
6       TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN .....	5
7       VERPLAATSEN .....	5
8       UITPAKKEN .....	5
9       PLAATSING .....	5
10      DAMPAFVOERSYSTEEM.....	6
11      AANSLUITINGEN .....	6
12      AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS .....	7
GASKOOKPLAAT .....	7
GASOVEN.....	7
13      INBEDRIJFSTELLING .....	7
INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK.....	7
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	7
14      PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT.....	9
INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING .....	9
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING .....	9
INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD .....	10
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	10
AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS .....	10
INBEDRIJFSTELLING.....	10
15      OPLOSSEN VAN STORINGEN.....	10
GASKOOKPLAAT .....	10
GASOVEN.....	11
ELEKTRISCHE KOOKPLAAT .....	11
ELEKTRISCHE OVEN .....	11
16      VERVANGING VAN ONDERDELEN .....	11
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.....	11
GASKOOKPLAAT .....	11
GASOVEN.....	11
ELEKTRISCHE KOOKPLAAT .....	11
ELEKTRISCHE OVEN .....	11
17      REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN .....	12
18      BELANGRIJKSTE ONDERDELEN.....	12
GASKOOKPLAAT .....	12
GASOVEN.....	12
ELEKTRISCHE KOOKPLAAT .....	12
ELEKTRISCHE OVEN .....	12

## PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN

Hieronder vindt u een overzichtstabel van de Persoonlijke Beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende levensfasen van het apparaat moeten worden gebruikt.

Fase	Beschermende kleding	Veiligheids-schoenen	Handschoenen	Veiligheidsbril	Gehoorbescer-mers	Gelaatsmasker	Helm
							
Transport		X					
Verplaatsing		X					
Uitpakken		X					
Montage		X					
Normaal gebruik	X	X	X (*)				
Afstellingen		X					
Gewone reiniging		X					
Buitengewone reiniging		X	X				
Onderhoud		X	X (*)				
Demontage		X					
Slopen		X					

 X (\*) VEREISTE PBM'S

 BESCHIKBARE OF ZO NODIG TE GEBRUIKEN PBM'S

 NIET-VEREISTE PBM'S

(\*) Tijdens het normale gebruik en het onderhoud moeten hittebestendige handschoenen worden gebruikt om de handen te beschermen wanneer de bediener het apparaat of hete bereidingsmiddelen (olie, water, damp, enz.) aanraakt.

Het niet dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen door bedieners, gespecialiseerde monteurs of personen die het apparaat gebruiken, kan blootstelling aan chemische gevaren of eventuele gezondheidsschade veroorzaken.

## RESTRISICO

De machine vertoont risico's die niet volledig zijn weggenomen door het ontwerp of door de installatie van geschikte beschermingen.

Om de klant volledig te informeren worden hieronder de restrisico's vermeld die op de machine blijven bestaan: een dergelijk gedrag is niet correct en is dus streng verboden.

RESTRISICO	GEVAARLIJKE SITUATIE	WAARSCHUWING
Uitglippen of vallen	De bediener kan uitglijden door de aanwezigheid van water of vuil op de vloer.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat persoonlijke beschermingsmiddelen tegen uitglijden.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust delen van het apparaat aan.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust hete bereidingsmiddelen aan (olie, water, damp,...).	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Contact met elektrische onderdelen onder spanning tijdens de onderhoudswerkzaamheden die worden uitgevoerd terwijl er spanning op de schakelkast staat. De bediener gaat liggend op de grond te werk (met een elektrisch gereedschap of zonder de voedingspanning van de machine uit te schakelen) terwijl het vloeroppervlak nat is.	Het onderhoud van het apparaat mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen tegen elektrocutie.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Elektrocutie veroorzaakt door een storing van het aardingssysteem of van de elektrische beveiligingssystemen.	Installeer bovenstrooms van het apparaat beveiligingssystemen die aan de geldende voorschriften voldoen.
Vallen van hoogte	De bediener werkt aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).	De bediener werkt niet aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).
Kantelen van lasten	Verplaatsing van het apparaat of van een deel ervan zonder geschikte middelen.	Tijdens de verplaatsing van het apparaat of van de verpakking moeten geschikte accessoires of hefsystemen worden gebruikt.
Chemisch	De bediener komt in aanraking met chemische stoffen (bijv.: schoonmaakmiddelen, ontkalkingsmiddelen, enz.)	Gebruik de juiste veiligheidsmaatregelen. Raadpleeg altijd de veiligheidsbladen en de etiketten van het gebruikte product. Draag de persoonlijke beschermingsmiddelen die in de veiligheidsbladen zijn aanbevolen.
Snijwonden	Er kunnen snijwonden ontstaan door zich tijdens onderhoudswerkzaamheden aan de interne delen van het machineframe te snijden.	Het onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen tegen snijwonden en kleding die de onderarm bedekt).
Beknelling	Het personeel kan de vingers/hand beknellen bij de verplaatsing van beweegbare delen.	Het onderhoud mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen).
Ergonomisch	De bediener werkt aan het apparaat zonder de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen.	De bediener moet aan het apparaat werken terwijl hij is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen.

## ALGEMENE INFORMATIE

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

### 1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

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

### 2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

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

#### AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel.

#### AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

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

met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.

- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING'.
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. BRANDGEVAAR.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Sluit deuren en laden na hun gebruik.

#### AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

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

- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

### **AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING**

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

### **3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN**

#### **ELEKTRISCHE OVEN**

#### **VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT**

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

- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Het apparaat kan weer in werking worden gesteld door de herstelknop van de thermostaat in te drukken. Dit mag uitsluitend worden gedaan door een gekwalificeerd, geautoriseerd technicus.

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

#### **VERPAKKING**

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

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

#### **APPARAAT**

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

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

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

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

- Bij luchtgeluidsemissies is het A-gewogen geluidsdrukkniveau lager dan 70 dB (A).

## **INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE**

### **AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR**

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

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

#### **Apparaten in de DROP-IN serie**

- Voer de installatie strikt volgens de voorschriften in de installatieschema's uit.
- Voer de installatie alleen op metalen keukenmeubels uit (geen hout en/of andere brandbare materialen).
- Let op de route van de voedingskabels: de doorvoeren mogen geen scherpe randen en/of bramen hebben. De kabel mag op geen enkele plek worden blootgesteld aan temperaturen die de omgevingstemperatuur met meer dan 50°C overschrijden.

### **6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN**

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen.

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende voorschriften.

### **7 VERPLAATSEN**

De waarschuwingsmarkeringen op de verpakking geven de voorschriften aan die in acht moeten worden genomen om te garanderen dat het apparaat tijdens de verplaatsing niet beschadigd wordt. Het apparaat mag uitsluitend met geschikte middelen worden verplaatst. Bij gebruik van hefsystemen, zoals vorkheftrucks en dergelijke toestellen, moet worden gecontroleerd of het apparaat een stabiel evenwicht heeft.

### **8 UITPAKKEN**

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

- Verwijder de verpakking.
- Verwijder de beschermfolie van de binnen- en buitenpanelen. Eventuele lijm die hierop achterblijft kunt u verwijderen met een geschikt oplosmiddel.

### **9 PLAATSING**

- De totale afmetingen van het apparaat en de positie van de aansluitingen worden gegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.



- Het apparaat kan afzonderlijk of in combinatie met andere apparaten uit de dezelfde productenreeks worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Plaats het apparaat op een afstand van minstens 10 cm tot aangrenzende wanden. Deze afstand mag kleiner zijn als de wanden niet brandbaar zijn of een hitte-isolatie hebben.

### MONTAGE VAN HET APPARAAT OP DE BASIS

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

### VERBINDING VAN APPARATEN

- Plaats de apparaten naast elkaar en stel de bovenbladen op dezelfde hoogte af.
- Verbind de apparaten met speciale naadafdekkingen die op aanvraag worden geleverd

### 10 DAMPAFVOERSYSTEEM

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

#### APPARATUUR TYPE 'A1'

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

#### APPARATUUR TYPE 'B21'

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

#### APPARATUUR TYPE 'B11'

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

### 11 AANSLUITINGEN

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

### VERBINDING MET DE GASLEIDING

Controleer of het apparaat geschikt is voor het type gas waarmee het zal worden gevoed. Controleer wat er wordt aangegeven op de labels op de verpakking en op het apparaat. Pas het apparaat indien nodig aan het gebruikte type gas aan. Volg de instructies in de paragraaf 'Aanpassing aan een ander type gas' verderop in deze handleiding op.

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

### AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

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

Als het symbool  is gebruikt, betekent dit het volgende:

LET OP GEVAARLIJKE SPANNING.

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


### AARDING EN EQUIPOTENTIALVERBINDING

Verbind elektrische apparaten met een deugdelijke aardingsleiding. Sluit de aardgeleider aan op de klem met het symbool



dat naast het ingangsklemmenbord van de lijn zit.

Verbind de metalen structuur van het elektrische apparaat met een equipotentiaalverbinding. Sluit de geleider aan op de klem

met het symbool  die op de buitenkant van de bodem zit.

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

### AANSLUITING OP DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een mechanisch filter en een afsluitkraan.
- Tap eventuele ijzerdeeltjes af uit de aansluitleidingen alvorens het filter en het apparaat te verbinden.
- Maak de niet verbonden aansluitpunten dicht met een goed sluitende dop.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.
- Warmwateraansluiting: de watertemperatuur mag niet hoger zijn dan 60°C.
- De voedingsdruk van het water moet tussen 150 kPa en 300 kPa liggen. Gebruik een drukverlager als de voedingsdruk hoger is dan de aangegeven maximumdruk.
- Het apparaat is bedoeld om permanent op de waterleiding te worden aangesloten en niet met een scheidbare verbindingssset.

### AANSLUITING OP DE WATERAFVOERPUNTEN

Het waterafvoersysteem moet zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van 100 °C. De onderkant van het apparaat mag niet blootstaan aan stoom die wordt veroorzaakt bij de afvoer van heet water.

## 12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

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

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

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

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

### GASKOOKPLAAT

#### VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOOFDBRANDER

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

#### VERVANGING VAN DE MINIMUMSTELSCHROEF

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

#### VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

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

### GASOVEN

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

- Verwijder de ovenbodem.
- Draai de schroef V los.
- Demonteer de inspuiter UM en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef de inspuiter UM helemaal vast.
- Plaats de beluchter Z op de afstand A die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Draai de schroef V helemaal vast.

## VERVANGING VAN DE MINIMUMSTELSCHROEF

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

### 13 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD'.

## INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

### AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

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

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.

- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstreams van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING'.
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Doe geen water in de bak wanneer deze leeg en warm is, want hierdoor zouden de branders kunnen doven.
- Er wordt geadviseerd om persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen, omdat het hete voedsel kan opspatten.
- Tijdens de werking van het apparaat bestaat de mogelijkheid dat de omliggende vloer glad wordt. Let hierop en gebruik geschikte middelen om niet te vallen.
- Let er bij de verplaatsing van accessoires (bijv. pannen) en beweegbare delen van het apparaat op om een correcte houding aan te nemen.
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel.

#### GEBRUIK VAN DE GASKOOKPLAAT

##### AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel in pannen en koekenpannen.
- De waakvlambranders moeten met de hand worden ontstoken.

- Controleer of de vlamverdelers van de branders goed in hun zitting zijn geplaatst.
- Controleer of de pannenroosters de juiste stand hebben.
- Op de brander van 3.5 kW moeten pannen worden gebruikt met een doorsnede van minimaal 150 mm en maximaal 300 mm.
- Op de brander van 5.5/6 kW moeten pannen worden gebruikt met een doorsnede van minimaal 150 mm en maximaal 350 mm.

#### ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

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

● Uit

★ Ontsteking waakvlam

🔥 Kleinste vlam

🔥 Grootste vlam

##### Ontsteking waakvlam

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

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

##### Ontsteking van de hoofdbrander

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

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

##### Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de knop op stand "★".

Om de waakvlambrander uit te zetten, drukt u de knop in en draait u hem op de stand "●".

#### GEBRUIK VAN DE GASOVEN

##### AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

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

#### ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

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

0 Uit

140 Laagste temperatuur


280 Hoogste temperatuur

##### Ontsteking van de hoofdbrander

- Druk de knop van de gaskraan in en draai hem op een willekeurige temperatuur.

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

#### **Uitzetten**

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

### **GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE KOOKPLAAT**

#### **AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK**

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

#### **AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING**

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

0 Uit

1 Laagste temperatuur

2 tot 5 Tussenliggende temperaturen

6 Hoogste temperatuur

#### **Aanzetten**

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

#### **Uitzetten**

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

### **GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN**

#### **AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK**


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


#### **AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING**

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

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

0 Uit

 Verhitte bovenste element (gril) ingeschakeld

 Verhitte onderste element ingeschakeld

 Verhitte onderste + bovenste element ingeschakeld

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

0 Uit

110 Laagste temperatuur

280 Hoogste temperatuur

#### **Aanzetten**

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

#### **Uitzetten**

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

#### **START VENTILATIE (uitvoeringen met heteluchtoven)**

De schakelaar kan in de volgende standen worden gezet:

1 Aan

0 Uit

#### **Aanzetten**

- Duw de schakelaar in de stand 1.
- De schakelaar wordt ingeschakeld.

#### **Uitzetten**

- Duw de schakelaar in de stand 0.
- De schakelaar wordt uitgeschakeld.

### **14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT**

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

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels open staan.
- Draai de kranen dicht en schakel de hoofdstroomschakelaar uit.

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

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

### **INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING**

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

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt**

**wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

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

#### **GESATINEERDE OPPERVLAKKEN VAN ROESTVRIJ STAAL**

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

#### **ELEKTRISCHE PLATEN**

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

#### **Reiniging van de rotor van de oven (Geventileerde oven)**

- Maak de rotor regelmatig schoon. Wanneer er zich teveel vet op de bladen afzet, wordt de motor oververhit en de warmte slecht verdeeld, waardoor het voedsel niet gelijkmatig gaar wordt.

### **INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD**

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

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

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

#### **AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS**

Zie het hoofdstuk 'Instructies voor de installatie'.

#### **INBEDRIJFSTELLING**

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

#### **GASAPPARATEN**

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

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

#### **CONTROLE VAN DE VOEDINGSDRUK VAN HET GAS**

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

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

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

#### **ELEKTRISCHE APPARATEN**

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

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

### **15 OPLOSSEN VAN STORINGEN**

#### **GASKOOKPLAAT**

##### **De waakvlambrander ontsteekt niet**

Mogelijke oorzaken:

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

##### **De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik**

Mogelijke oorzaken:

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

### **De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)**

Mogelijke oorzaken:

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

### **GASOVEN**

#### **De hoofdbrander ontsteekt niet**

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de gaskraan.
- De knop van de gaskraan wordt onvoldoende ingedrukt.
- De gaskraan is defect.
- De brander is defect (uitgangsoeningen van het gas verstopt).
- Lege batterij van de piëzo-ontsteker

#### **De verwarming kan niet worden geregeld**

Mogelijke oorzaken:

- De gaskraan is defect.

### **ELEKTRISCHE KOOKPLAAT**

#### **De plaat wordt niet warm.**

Mogelijke oorzaken:

- De plaat is defect.

### **ELEKTRISCHE OVEN**

#### **Het apparaat wordt niet warm.**

Mogelijke oorzaken:

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

#### **De verwarming kan niet worden geregeld**

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

### **16 VERVANGING VAN ONDERDELEN**

#### **AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.**

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

### **GASKOOKPLAAT**

#### **Vervanging van de gaskraan.**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.

- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

#### **Vervanging van de waakvlambrander en van het thermokoppel.**

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

### **GASOVEN**

#### **Vervanging van de gaskraan en van de piëzo-ontsteker.**

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

#### **Vervanging van de brander en van het thermokoppel**

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

#### **Vervanging van de deurafdichting.**

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

### **VERVANGING/INSTALLATIE VAN DE BATTERIJ VAN DE PIËZO-ONTSTEKER**

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

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

### **ELEKTRISCHE KOOKPLAAT**

#### **Vervanging van de keuzeschakelaar en het controlelampje.**

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

#### **Vervanging van de plaat.**

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

### **ELEKTRISCHE OVEN**

#### **Vervanging van het verwarmingselement**

- Werk vanuit de binnenkant van de ovenruimte of vanaf de achterkant van het fornuis. Koppel het verwarmingselement los en haal deschroeven op de flenzen los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.

- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

#### **Vervanging van de ovenventilator (bij de uitvoeringen met heteluchtoven)**

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

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

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

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

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

#### **Vervanging van de deurafdichting.**

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

### **17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN**

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

### **18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN**

#### **GASKOOKPLAAT**

- Gaskraan
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel

#### **GASOVEN**

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

#### **ELEKTRISCHE KOOKPLAAT**

- Verwarmingsplaat
- Keuzeschakelaar
- Controlelampje.

#### **ELEKTRISCHE OVEN**

- Keuzeschakelaar
- Regelthermostaat
- Veiligheidsthermostaat
- Verwarmingselement
- Controlelampje.

- Motor van de ovenventilator (bij de uitvoeringen met heteluchtoven)
- Deurafdichting