

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

285.102 (K7GCU05VV)

285.104 (K7GCU10VV)

285.106 (K7GCU15VV)

285.224 (K7MCU10FV)

285.225 (K7MCU10FF)

285.226 (KGCU15FFM)

285.234 (K7GCU10FF)

285.236 (K7GCU15FF)

285.246 (K7MCU15FV)

285.248 (K7MCU15FF)

285.700 (K7GTP10VV)

286.102 (K7ECU05VV)

286.104 (K7ECU10VV)

286.106 (K7ECU15VV)

286.224 (K7ECU10FV)

286.234 (K7ECU10FF)

286.246 (K7ECU15FV)

286.324 (K7ECU15FVQ)

288.102 (K7ECU05TT)

288.104 (K7ECU10TT)

288.106 (K7ECU15TT)

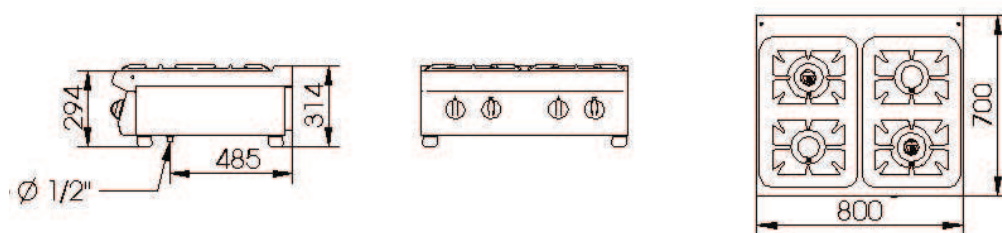
289.102 (K7GCU05TT)

289.104 (K7GCU10TT)

289.106 (K7GCU15TT)

**CUCINE A GAS
CUCINE MISTE
CUCINE ELETTRICHE
TUTTAPIASTRA
SERIE 70**

**INSTALLAZIONE, USO
E MANUTENZIONE**



D
C

D	C
C	D

C	D
E	D

D	C	D
C	D	C

C	D	C
E	D	E

K7GCU05TT

K7GCU10TT

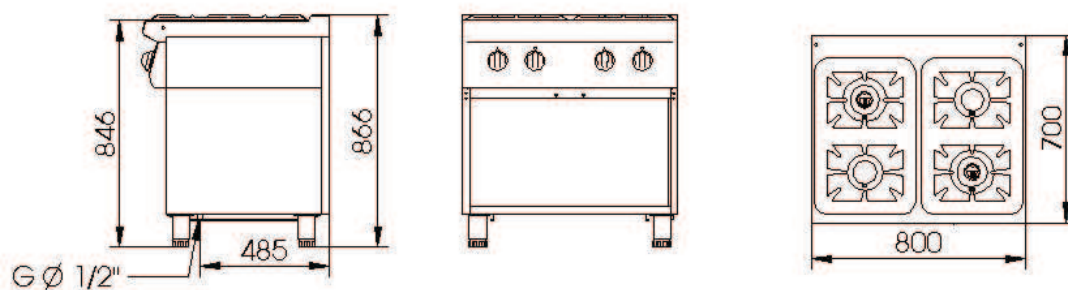
K7GCU10TTP

K7GCU15TT

K7GCU15TTP

(G= gas\gaz)

Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario



D
C

D	C
C	D

C	D
E	D

D	C	D
C	D	C

C	D	C
E	D	E

K7GCU05VV

K7GCU10VV

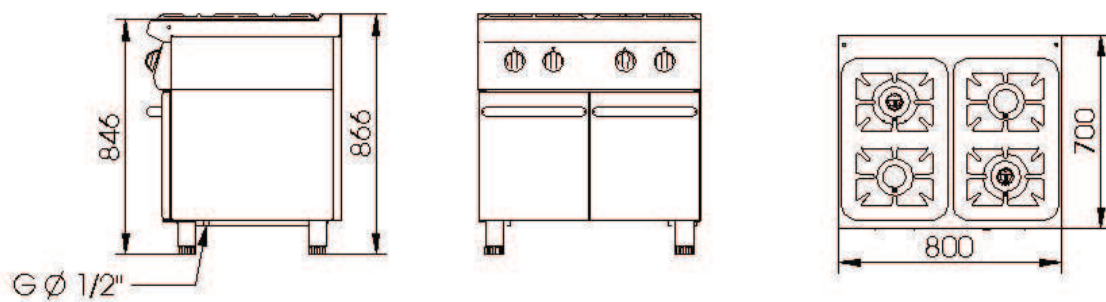
K7GCU10VVP

K7GCU15VV

K7GCU15VVP

(G= gas \ gaz)

Fig. – Abb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario



D
C

K7GCU05PP

D	C
C	D

K7GCU10PP

C	D
E	D

K7GCU10PPP

D	C	D
C	D	C

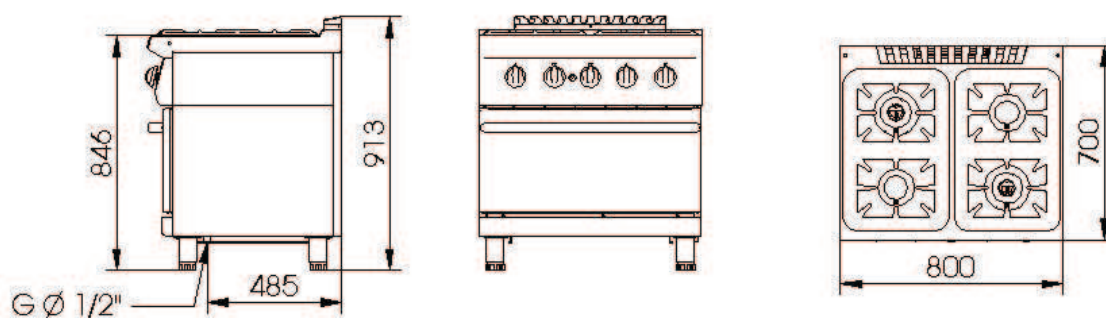
K7GCU15PP

C	D	C
E	D	E

K7GCU15PPP

(G= gas \ gaz)

Fig. – Abb. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario



D	C
C	D

K7GCU10FF

C	D
E	D

K7GCU10FFP

D	C	D
C	D	C

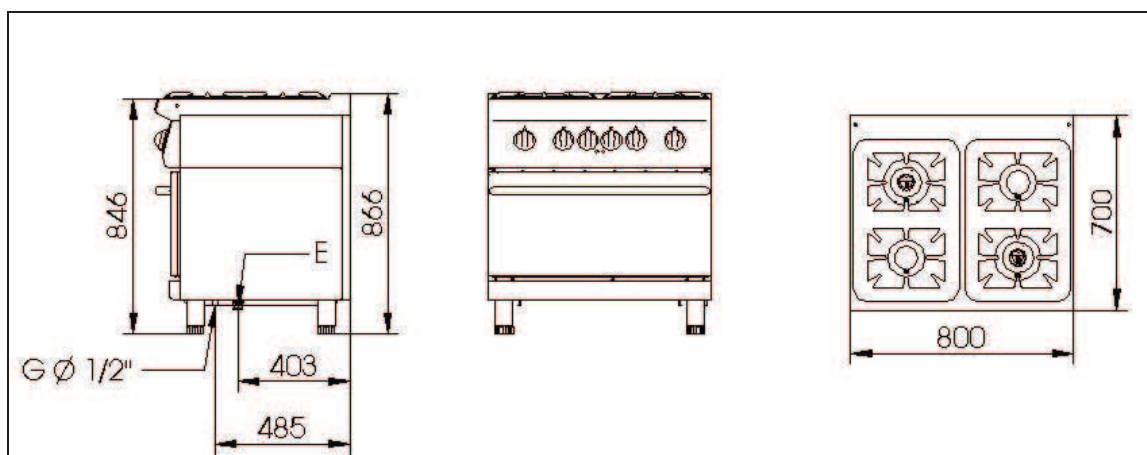
K7GCU15FF

C	D	C
E	D	E

K7GCU15FFP

(G= gas \ gaz)

Fig. – Abb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario



D	C
C	D

K7MCU10FF

C	D
E	D

K7MCU10FFP

D	C	D
C	D	C

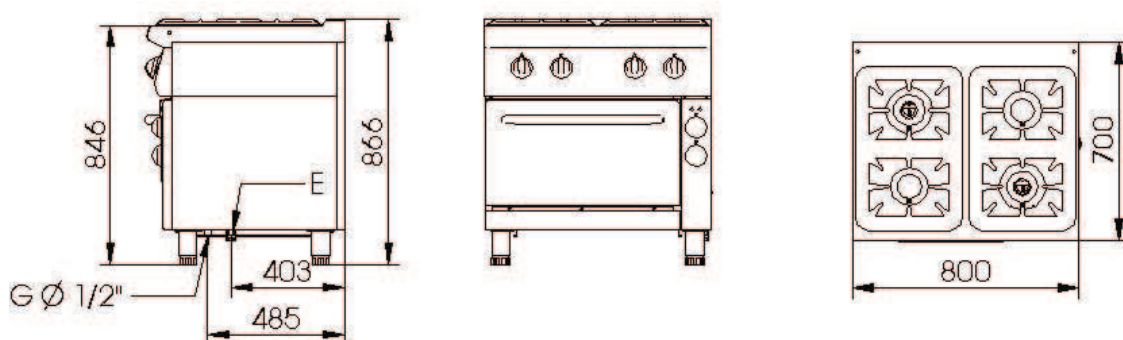
K7MCU15FF

C	D	C
E	D	E

K7MCU15FFP

(G= gas \ gaz ; E= elettrico \ électrique \ electric \ Elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 5: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario



D	C
C	D

K7MCU10FV

C	D
E	D

K7MCU10FVP

D	C	D
C	D	C

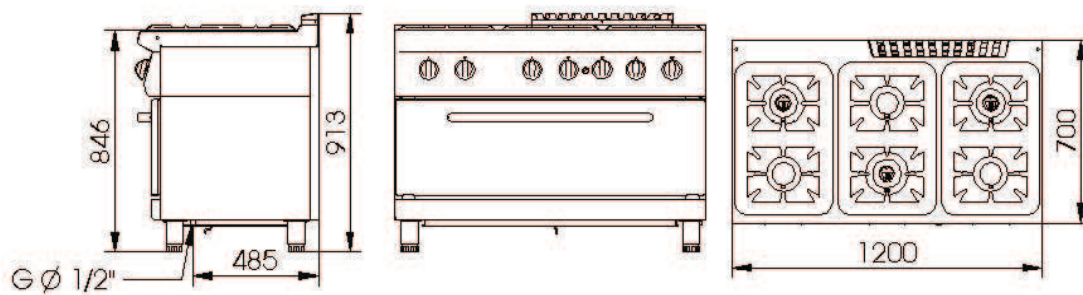
K7MCU15FV

C	D	C
E	D	E

K7MCU15FVP

(G= gas \ gaz ; E= elettrico \ électrique \ electric \ Elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 6: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

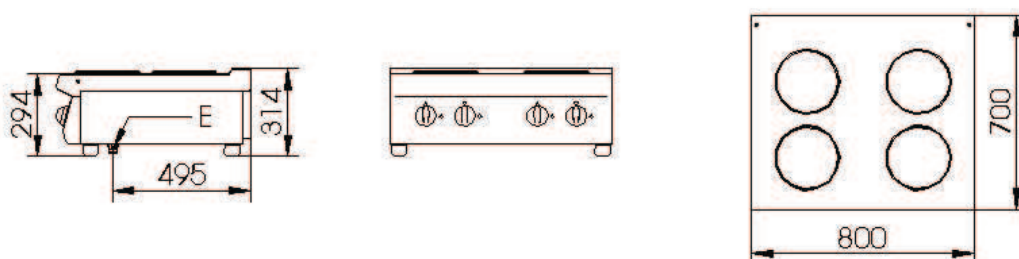


D	C	D
C	D	C

K7GCU15FFM

(G= gas \ gaz)

Fig. – Abb. 7: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario



2,6
2,6

K7ECU05TT
K7ECU05TTQ

2,6	2,6
2,6	2,6

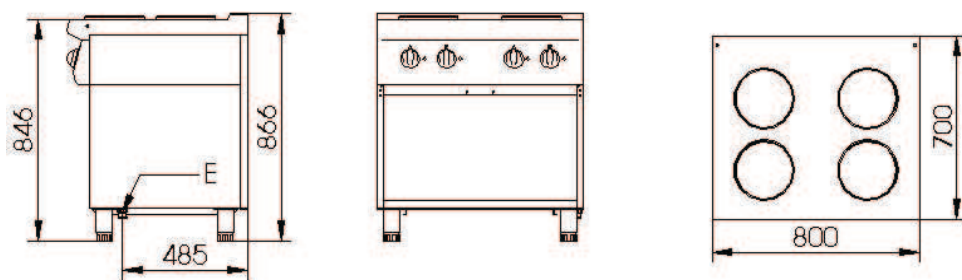
K7ECU10TT
K7ECU10TTQ

2,6	2,6	2,6
2,6	2,6	2,6

K7ECU15TT
K7ECU15TTQ

(E= elettrico \ électrique \ electric \ Elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 8: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario



2,6
2,6

K7ECU05VV
K7ECU05VVQ

2,6	2,6
2,6	2,6

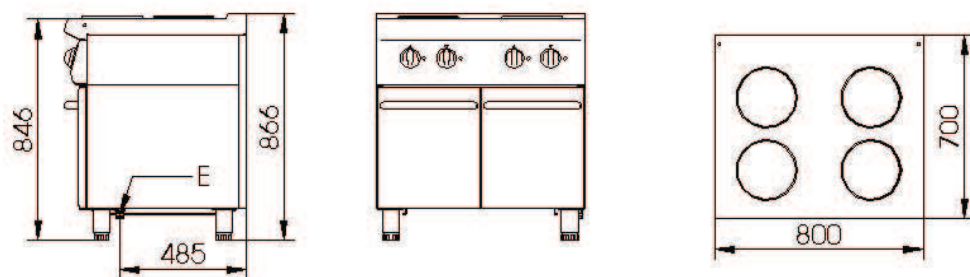
K7ECU10VV
K7ECU10VVQ

2,6	2,6	2,6
2,6	2,6	2,6

K7ECU15VV
K7ECU15VVQ

(E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 9: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario



2,6
2,6

K7ECU05PP
K7ECU05PPQ

2,6	2,6
2,6	2,6

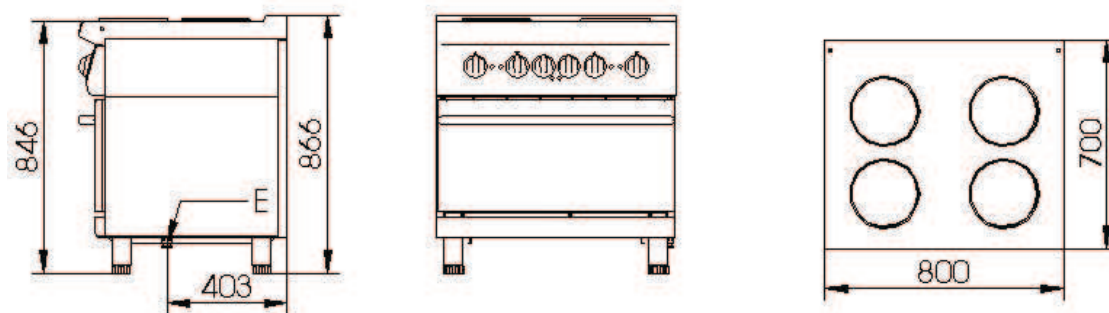
K7ECU10PP
K7ECU10PPQ

2,6	2,6	2,6
2,6	2,6	2,6

K7ECU15PP
K7ECU15PPQ

(E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 10: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario



2,6	2,6
2,6	2,6

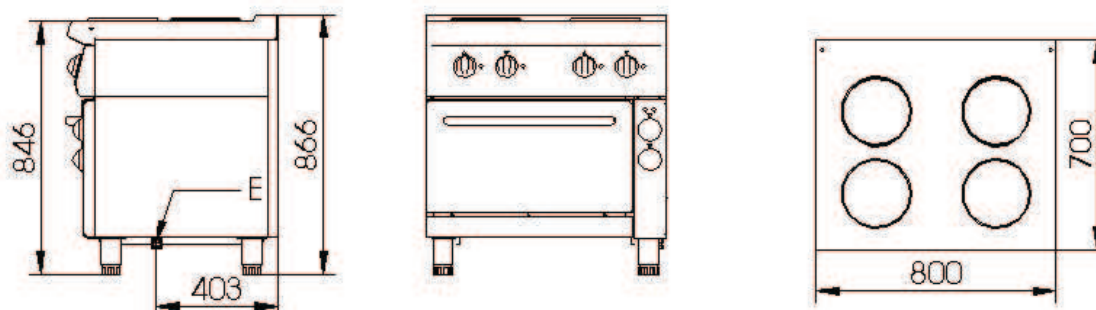
K7ECU10FF
K7ECU10FFQ

2,6	2,6	2,6
2,6	2,6	2,6

K7ECU15FF
K7ECU15FFQ

(E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 11: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario



2,6	2,6
2,6	2,6

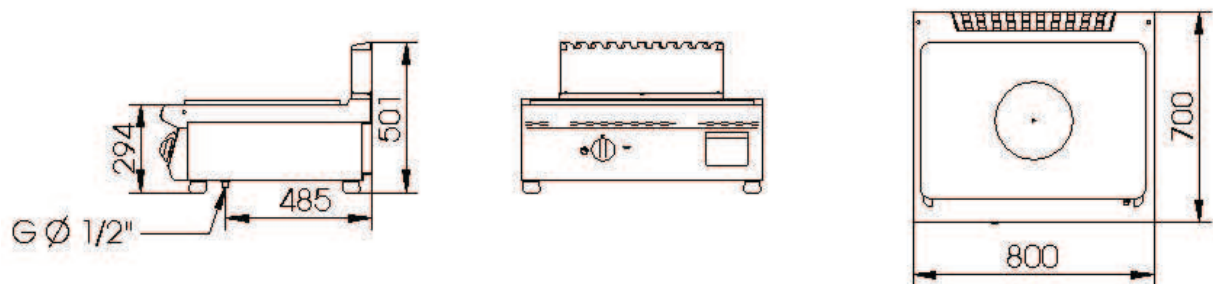
K7ECU10FV
K7ECU10FVQ

2,6	2,6	2,6
2,6	2,6	2,6

K7ECU15FV
K7ECU15FVQ

(E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch \ eléctrico)

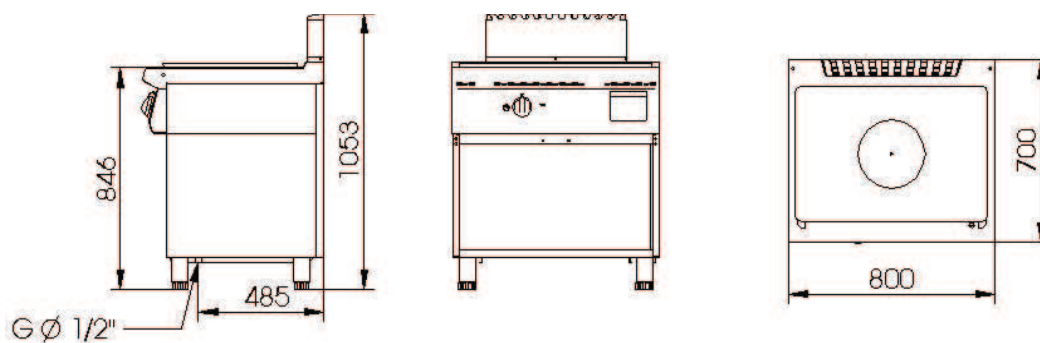
Fig. – Abb. 12: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario



K7GTP10TT

(G= gas\gaz)

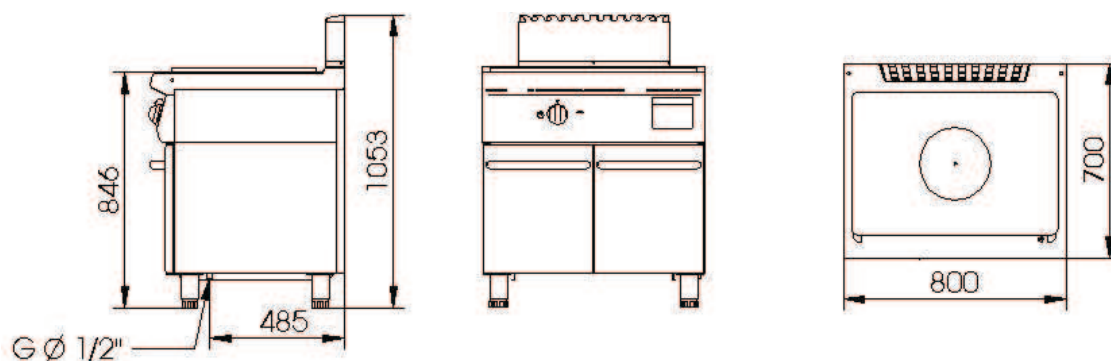
Fig. – Abb. 13: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario



K7GTP10VV

(G= gas\gaz)

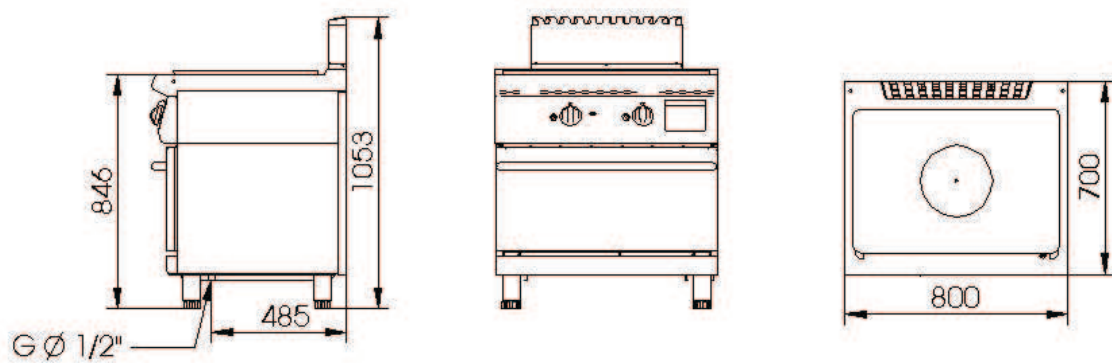
Fig. – Abb. 14: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario



K7GTP10PP

(G= gas\gaz)

Fig. – Abb. 15: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario



K7GTP10FF

(G= gas\gaz)

Fig. – Abb. 16: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G25	G25.1	G30	G31	Made in Italy.									
	I _{2H}	p mbar	20	-	-	-	-	LV	☐								
	I _{3P}	p mbar	-	-	-	-	37	IS	☐								
	I _{3B/P}	p mbar	-	-	-	28-30	28-30	CY	☐	MT	☐						
 XXXX Nr.	II _{2E3P}	p mbar	20	-	-	-	37	LU	☐								
	II _{2E+3+}	p mbar	20	25	-	28-30	37	FR	☐	BE	☐						
TIPO/TYPE A1	II _{2H3+}	p mbar	20	-	-	28-30	37	IT	☐	PT	☐	GR	☐	GB	☐		
	II _{2H3B/P}	p mbar	20	-	-	28-30	37	ES	☐	IE	☐						
MOD. ART. N°.	II _{2ELL3B/P}	p mbar	20	20	-	50	50	DE	☐								
	II _{2H3B/P}	p mbar	20	-	-	50	50	AT	☐	CH	☐	CZ	☐	SK	☐		
ΣQn kW B	II _{2H3B/P}	p mbar	20	-	-	28-30	28-30	FI	☐	LT	☐	BG	☐	SE	☐		
	II _{2H3B/P}	p mbar	20	-	-	28-30	28-30	DK	☐	NO	☐	SK	☐	RO	☐		
	II _{2H3B/P}	p mbar	20	-	-	28-30	28-30	EE	☐	SI	☐	HR	☐	TR	☐		
	II _{2L3B/P}	p mbar	-	25	-	28-30	28-30	NL	☐								
kW E V ~ F Hz G	II _{2E3PB/P}	p mbar	20	-	-	37	37	PL	☐								
	II _{HS3B/P}	p mbar	25	-	25	30	30	HU	☐								
	II _{HS3B/P}	p mbar	25	-	25	50	50	HU	☐								
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas-Ment for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-Προετοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zafizení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára előkészített - Sagatavota darbam ar gáz - Przysposobione na gas - Numatyta dumjos - Nastavený na plyn - Pripravljeno za plin																	 G20 20mbar (H)

Fig. – Abb. 17: targhetta caratteristiche cucine escluso K7GCU15FFM\ Plaques des caractéristiques sauf modèle K7GCU15FFM \ data plate\ Typenschild außer Modell K7GCU15FFM \ Chapa características cocinas excluido K7GCU15FFM

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G25	G30	G31	Made in Italy.												
	I _{2H}	p mbar	20	-	-	-	LV	☐											
	I _{3P}	p mbar	-	-	-	37	IS	☐											
	I _{3B/P}	p mbar	-	-	28-30	28-30	CY	☐	MT	☐	HU	☐							
	I _{3B/P}	p mbar	-	-	50	50	HU	☐											
 XXXX Nr.	II _{2E3P}	p mbar	20	-	-	37	LU	☐											
	II _{2E+3+}	p mbar	20	25	28-30	37	FR	☐	BE	☐									
TIPO/TYPE A1	II _{2H3+}	p mbar	20	-	28-30	37	IT	☐	PT	☐	GR	☐	GB	☐					
MOD. ART. N°.	II _{2H3+}	p mbar	20	-	28-30	37	ES	☐	IE	☐									
	II _{2ELL3B/P}	p mbar	20	20	50	50	DE	☐											
ΣQn kW B	II _{2H3B/P}	p mbar	20	-	50	50	AT	☐	CH	☐	CZ	☐	SK	☐					
	II _{2H3B/P}	p mbar	20	-	28-30	28-30	FI	☐	LT	☐	BG	☐	SE	☐					
	II _{2H3B/P}	p mbar	20	-	28-30	28-30	DK	☐	NO	☐	SK	☐	RO	☐					
	II _{2H3B/P}	p mbar	20	-	28-30	28-30	EE	☐	SI	☐	HR	☐	TR	☐					
kW E V ~ F Hz G	II _{2L3B/P}	p mbar	-	25	28-30	28-30	NL	☐											
	II _{2E3PB/P}	p mbar	20	-	37	37	PL	☐											
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas-Ment for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-Προετοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zafizení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára előkészített - Sagatavota darbam ar gáz - Przysposobione na gas - Numatyta dumjos - Nastavený na plyn - Pripravljeno za plin																			
G20 20mbar (H)																			

Fig. – Abb. 18: targhetta caratteristiche cucina K7GCU15FFM\ Plaques des caractéristiques modèle K7GCU15FFM \ data plate model K7GCU15FFM \ Typenschild Modell K7GCU15FFM \ Chapa características modelo K7GCU15FFM

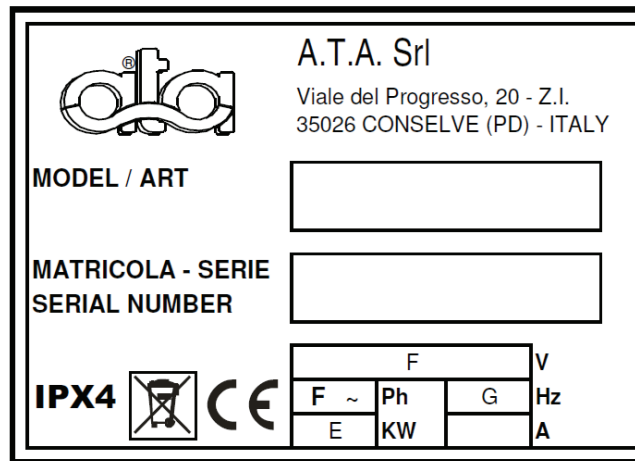


Fig. – Abb. 19: targhetta caratteristiche macchine elettriche \ Plaques des caractéristiques appareils électriques \ data plate electric appliances \ Typenschild Elektro-Geräte \ Chapa características cocinas electricas

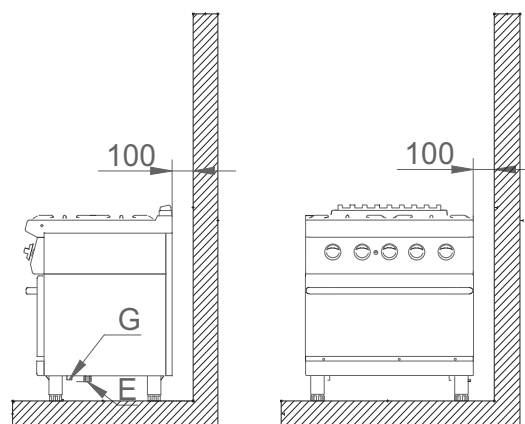
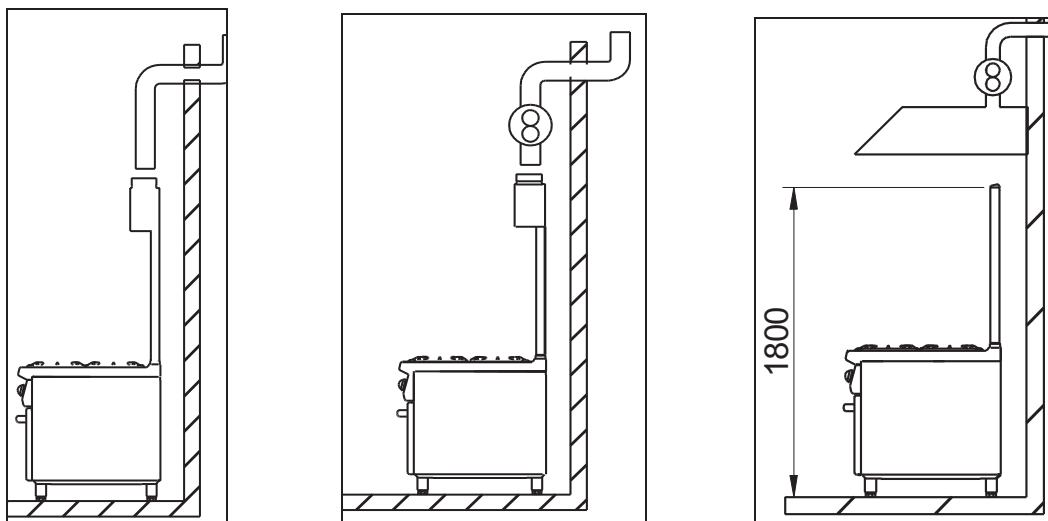


Fig. – Abb. 20: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort \ Lugar

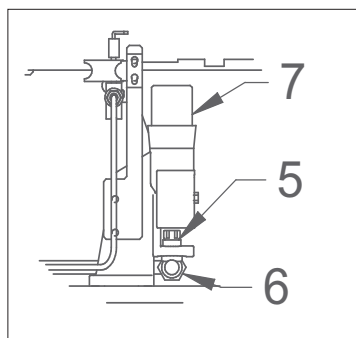
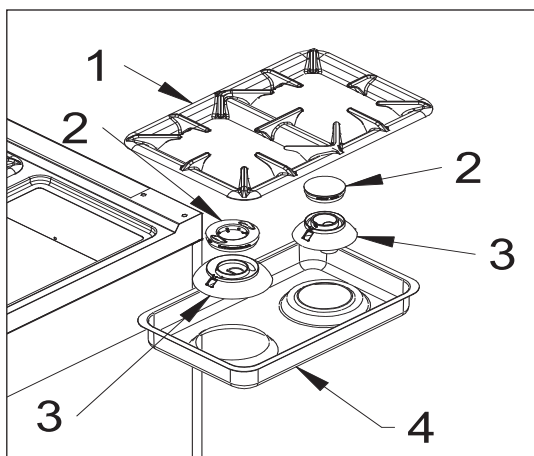
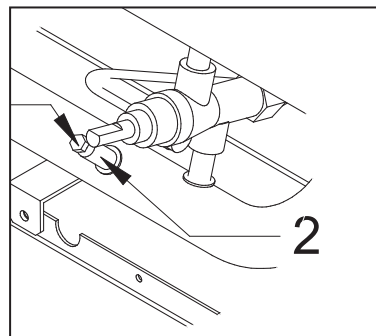


Figg. – Abb. 21, 22 , 23: Scarico fumi \ Évacuation des fumées \ Fumes evacuation \ Rauchabzug \ Descarga



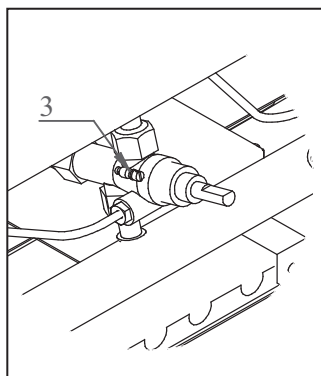
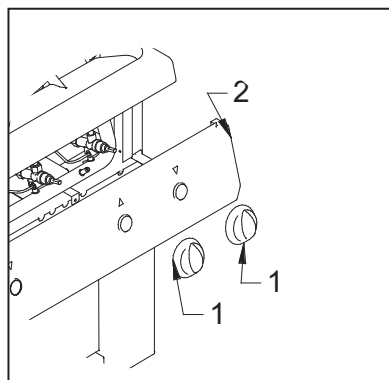
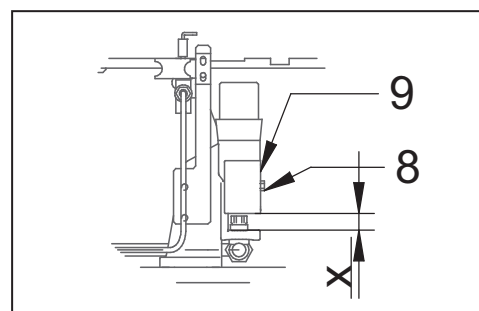
Fig. – Abb. 24: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenzial \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol \ Equipotencial símbolo

Fig. – Abb. 25: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks \ Comprobación de la estanqueidad y de la presión de alimentación



Figg. – Abb. 26, 27 : Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozzle \ Austausch der Hauptbrennerdüse \ Cambio boquilla quemador

Fig. – Abb. 28 : Regolazione dell'aria primaria bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air of the burner \ Primärluftregelung des Hauptbrenners \ Regulación del aire primario quemador



Figg. – Abb. 29 , 30 : Sostituzione del By-Pass \ Changement du by-pass \ Substituting the By-Pass \ Austausch des By-Pass \ Cambio del by-pass

Fig. – Abb. 31 : Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \
 Changement du gicleur du brûleur veilleuse \ Substituting the
 pilot burner nozzle \ Austausch der Zündbrennerdüse \ Cambio
 de la boquilla del quemador piloto

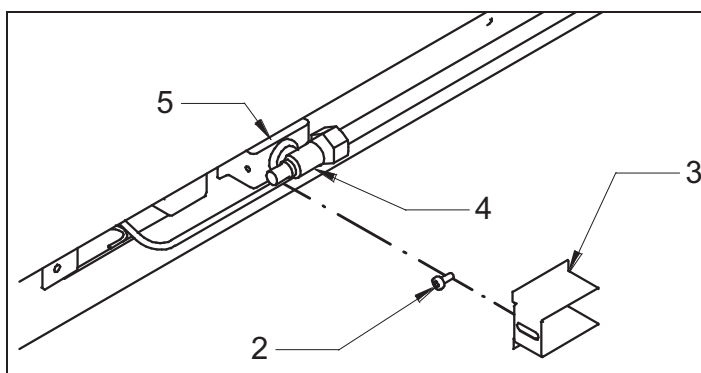
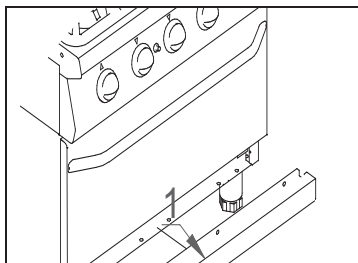
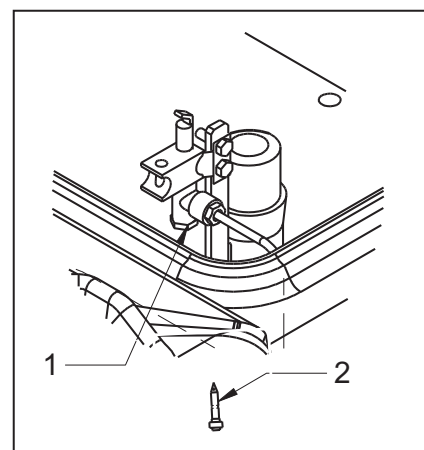


Fig. – Abb. 32 , 33: Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozzle \
 Austausch der Hauptbrennerdüse \ Cambio boquilla quemador

Fig. – Abb. 34 : Regolazione
 dell'aria primaria bruciatore \
 Réglage de l'air primaire du
 brûleur \ Regulating the primary
 air of the burner \
 Primärluftregelung des
 Hauptbrenners \ Regulación del
 aire primario quemador

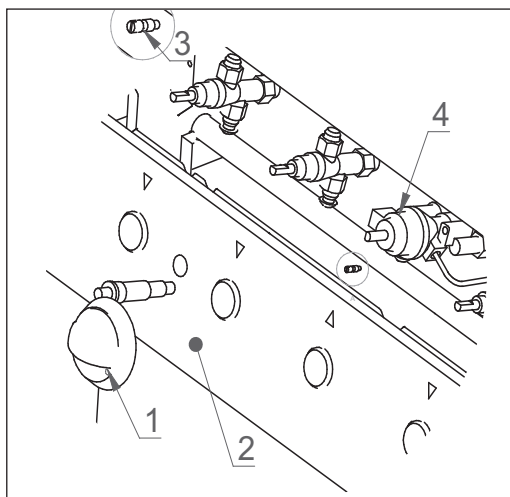
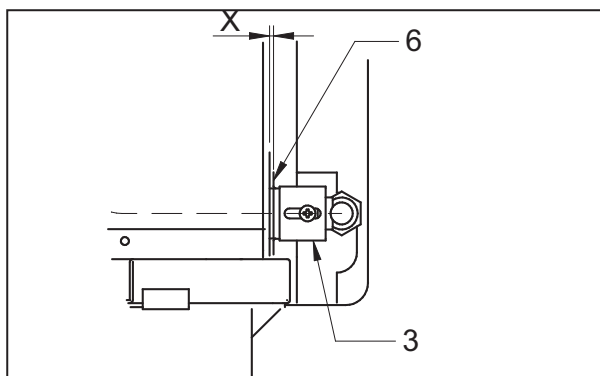
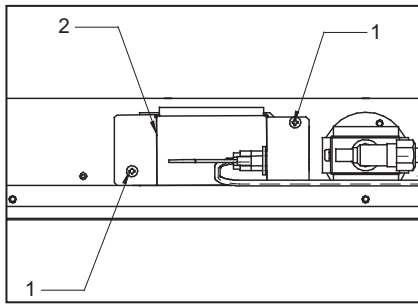
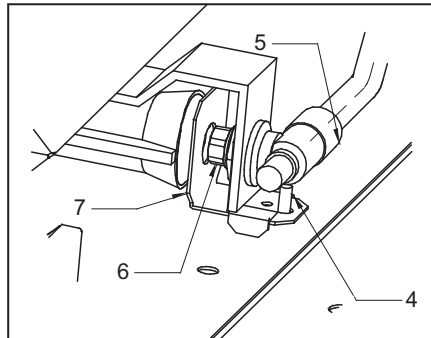
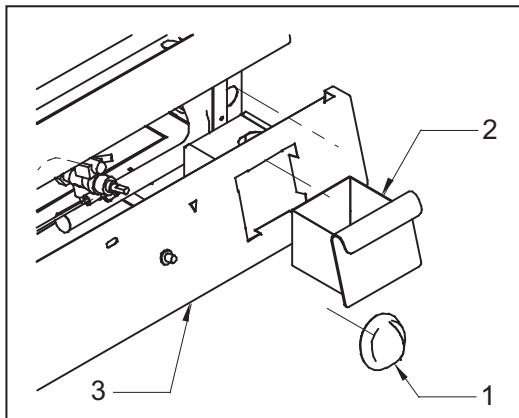
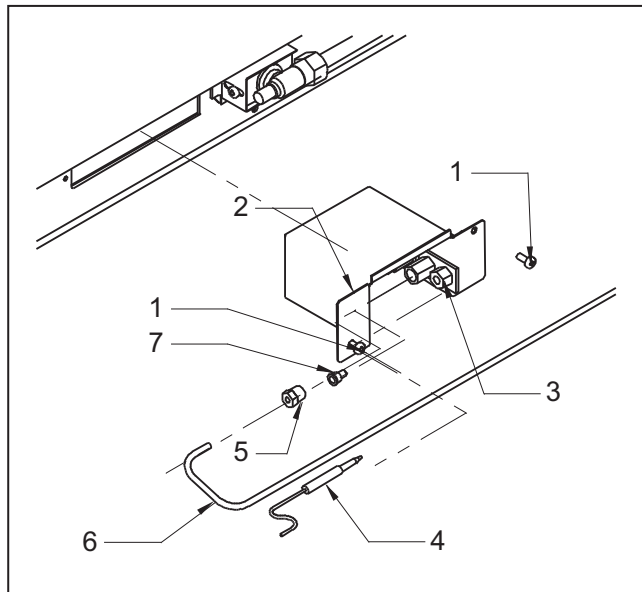


Fig. – Abb. 35: Sostituzione del By-Pass \ Changement du by-pass \
 Substituting the by-pass \ Austausch des By-Pass \ Cambio del by-
 pass



Figg. – Abb. 36, 37: Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota\
 Changement du gicleur du brûleur de veilleuse\ Substituting the pilot burner nozzle\ Austausch der Zündbrennerdüse \ Cambio de la boquilla del quemador piloto



Figg. – Abb. 38 , 39: Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozzle\ Austausch der Hauptbrennerdüse \ Cambio boquilla quemador

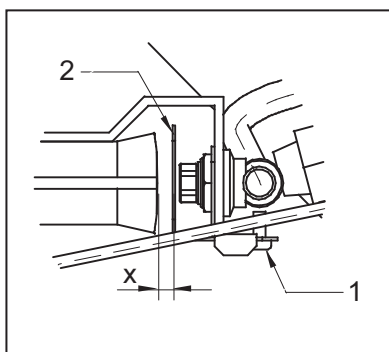
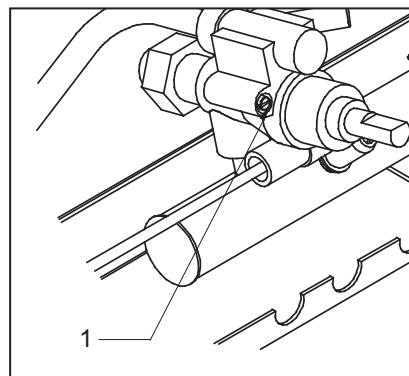
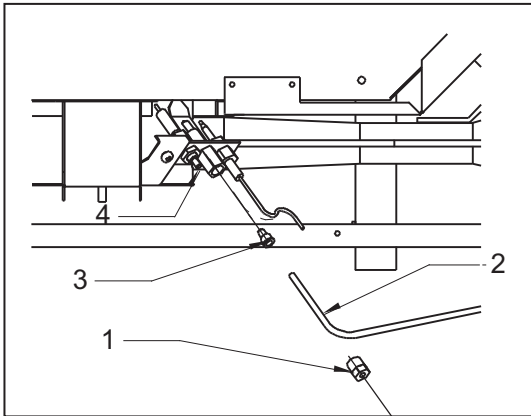


Fig. – Abb. 40 : Regolazione dell'aria primaria bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air of the burner \ Primärluftregelung des Hauptbrenners \ Regulación del aire primario quemador

Fig. – Abb. 41 : Regolazione del minimo \ Réglage du minimum\ Regulation at minimum\ Regulierung des kleinsten Flamme \ Regulación del mínimo





Figg. – Abb. 42 : Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota\
 Changement du gicleur du brûleur de veilleuse\
 Substituting the pilot burner nozzle\
 Austausch der Zündbrennerdüse \
 Cambio de la boquilla del quemador piloto

Fig. – Abb. 43 : Istruzioni uso (Fuochi aperti) \
 Instructions d'utilisation (Feux ouverts) \
 Instruction for use (open rings) \
 Bedienungsanleitungen (Offene Feuerstellen) \
 Instrucciones de uso (Fogones abiertos)

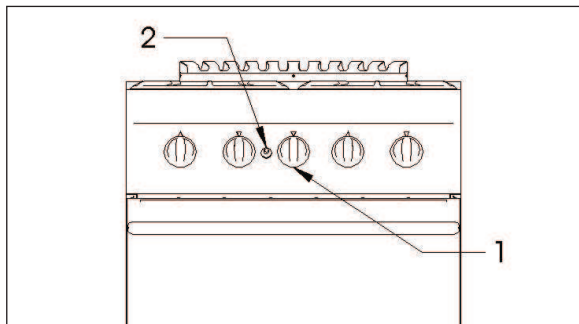
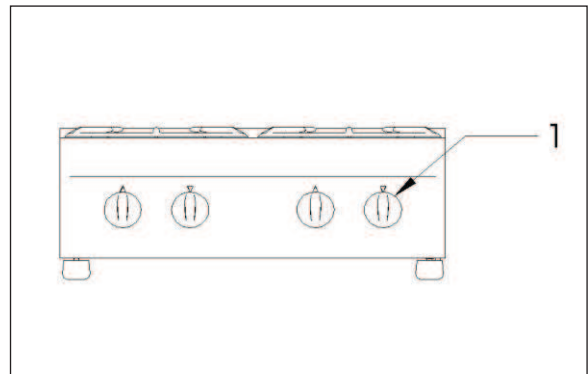


Fig. – Abb. 44: Istruzioni uso (Forno) \
 Instructions d'utilisation (Four) \
 Instruction for use (oven) \
 Bedienungsanleitungen (backofen) \
 Instrucciones de uso (horno)

Fig. – Abb. 45 : Istruzioni uso (Tuttapiastra) \
 Instructions d'utilisation (Plaque Grill) \
 Instruction for use (All hotplate) \
 Bedienungsanleitungen (Grillplatte) \
 Instrucciones de uso (Planchas)

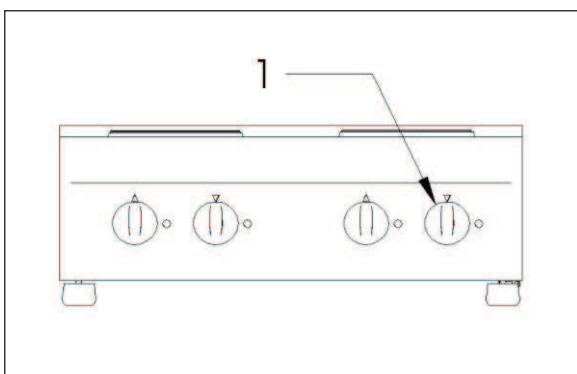
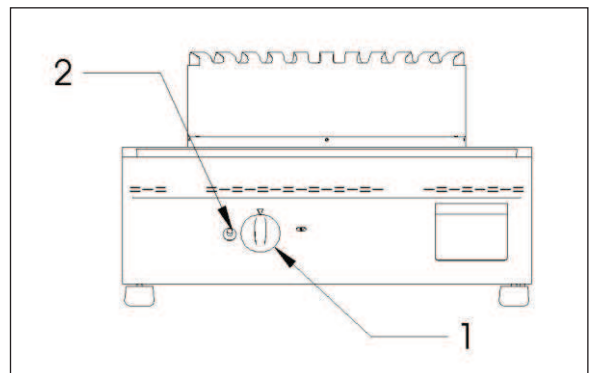


Fig. – Abb. 46 : Istruzioni uso (Piastra elettrica) \
 Instructions d'utilisation (Plaque électrique) \
 Instruction for use (Electric hotplates) \
 Bedienungsanleitungen (Elektroplatten) \
 Instrucciones de uso (Placas eléctricas)

Fig. – Abb. 47 : Istruzioni uso (Forno elettrico ventilato) \ Instructions d'utilisation (Four électrique ventilé) \ Instruction for use (Electric ventilated oven) \ Bedienungsanleitungen (Elektrobackofen mit Umluft) \ Instrucciones de uso (Horno eléctrico ventilado)

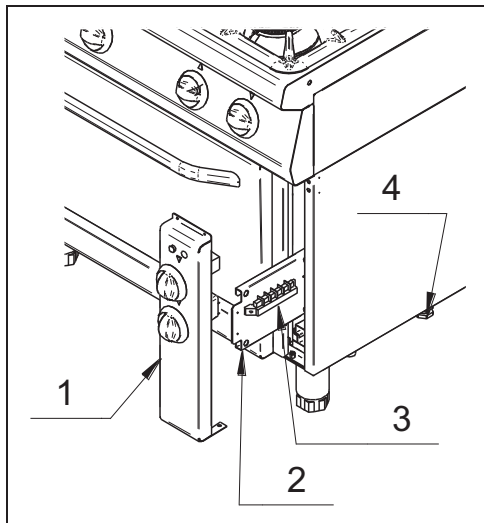
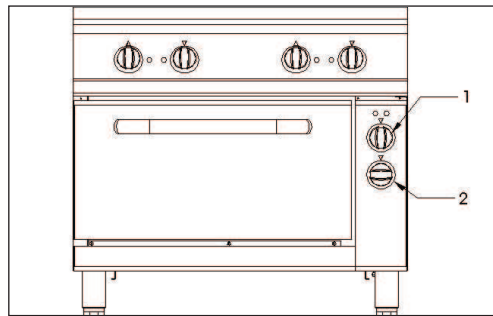


Fig. – Abb. 48 : Allacciamento elettrico per forno elettrico ventilato \ Branchement électrique pour four électrique ventilé \ Electric feeding for electric ventilated oven \ Elektrischer Anschluss für den elektrischen Backofen mit Belüftung \ Conexión eléctrica para horno ventilado

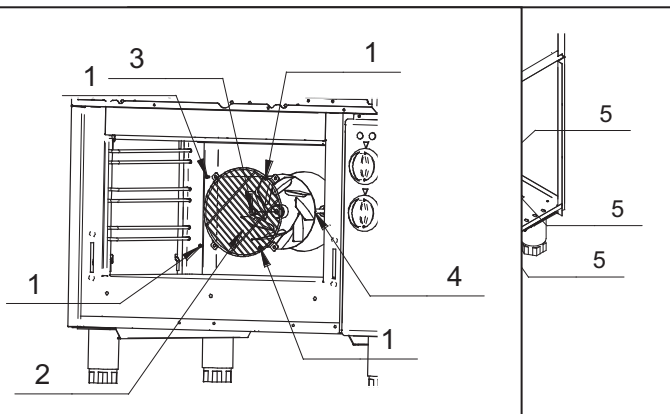


Fig. – Abb. 49,50 : Sostituzione del motore del forno elettrico ventilato) \ Changement du moteur du four électrique ventilé \ Substituting the motor of the ventilated electric oven \ Austausch der Motor vom Elektobackofen mit Umluft \ Cambio motor del Horno eléctrico ventilado

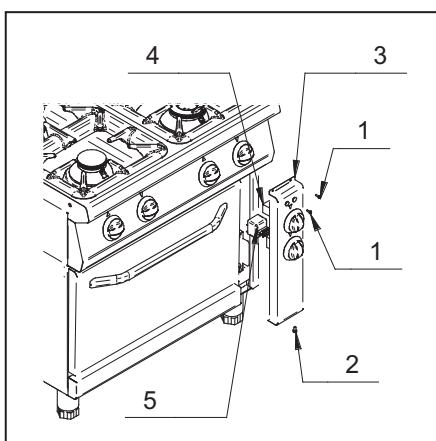


Fig. – Abb. 51 : Sostituzione componenti elettrici di comando del forno elettrico ventilato \ Remplacement composants électriques de contrôle du four électrique ventilé \ Replacement of electric components of the ventilated oven. \ Ersetzen von elektrischen Komponenten der Steuerung des elektrischen Backofens mit Umluft \ Sustitución componentes eléctricos de control del horno eléctrico ventilado

Fig. – Abb. 52 : Sostituzione delle resistenze elettriche del forno elettrico ventilato \ Remplacement de résistances électriques du four électrique ventilé \ Replacement of the heating elements in the electric ventilated oven \ Ersetzen der elektrischen Widerstände des elektrischen Backofens mit Umluft \ Sustitución de las resistencias eléctricas del horno ventilado.

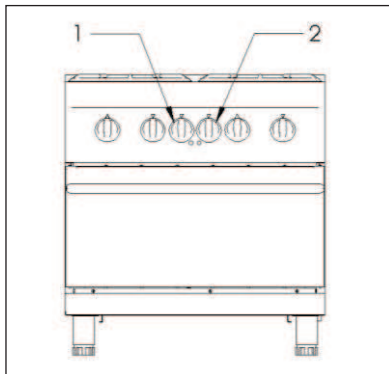
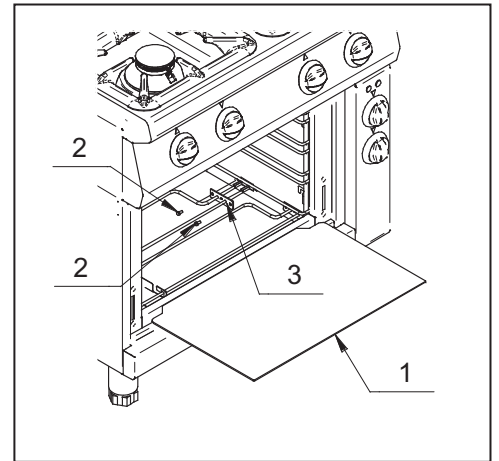


Fig. – Abb. 53 : Istruzioni uso (Forno elettrico) \ Instructions d'utilisation (Four électrique) \ Instruction for use (Electric oven) \ Bedienungsanleitungen (Elektrobackofen) \ Instrucciones de uso (Horno eléctrico)

Fig. – Abb. 54 : Allacciamento elettrico per forno elettrico \ Branchement électrique pour four électrique ventilé \ Electric feeding for electric oven \ Elektrischer Anschluss für den elektrischen Backofen \ Conexión eléctrica para horno

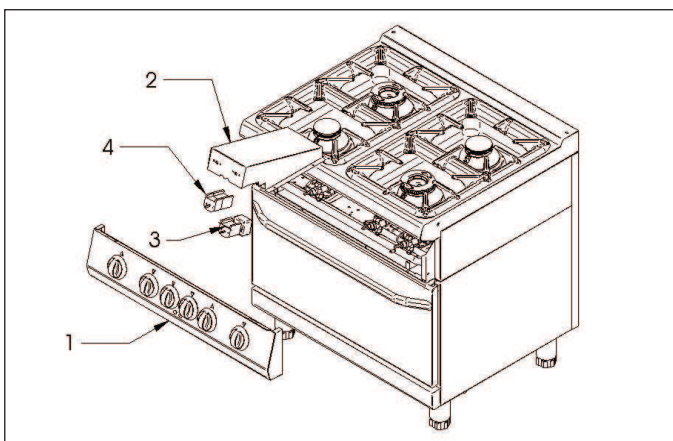
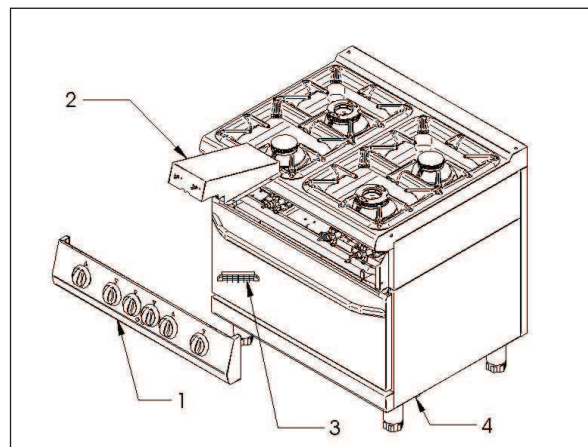


Fig. – Abb. 55 : Sostituzione componenti elettrici di comando del forno elettrico \ Remplacement composants électriques de contrôle du four électrique \ Replacement of electric components of the oven. \ Ersetzen von elektrischen Komponenten der Steuerung des elektrischen Backofens \ Sustitución componentes eléctricos de control del horno eléctrico ventilado

Fig. – Abb. 56 : Sostituzione delle resistenze elettriche del forno elettrico \ Remplacement de résistances électriques du four électrique \ Replacement of the heating elements in the electric oven \ Ersetzen der elektrischen Widerstände des elektrischen Backofens \ Sustitución de las resistencias eléctricas del horno

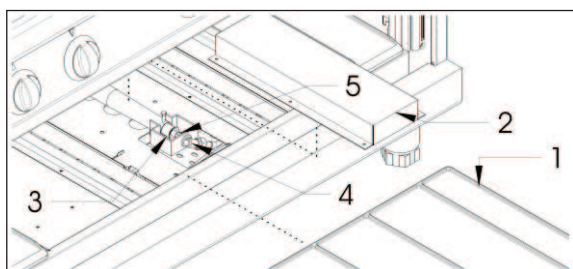
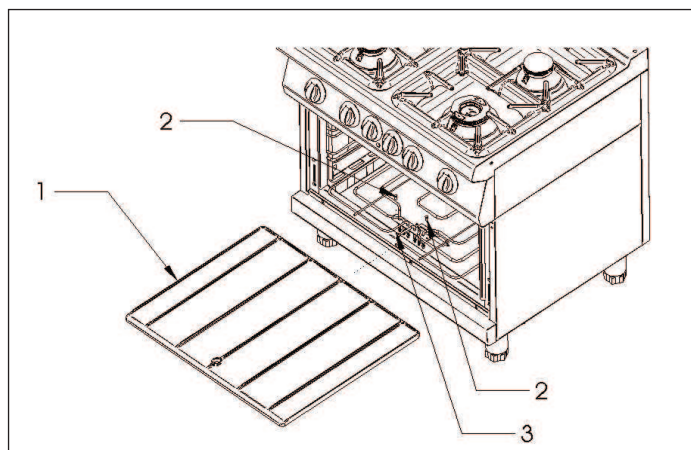


Fig. – Abb. 57 : Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozzle \ Austausch der Hauptbrennerdüse \ Cambio boquilla quemador

Fig. – Abb. 58: Regolazione dell'aria primaria bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air of the burner \ Primärluftregelung des Hauptbrenners \ Regulación del aire primario quemador

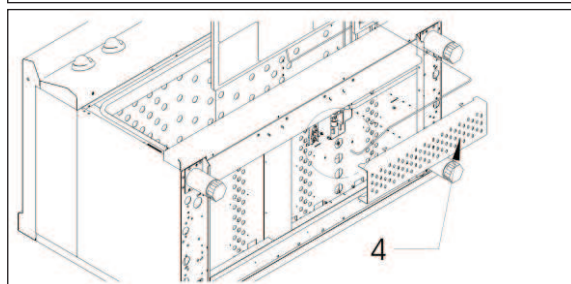
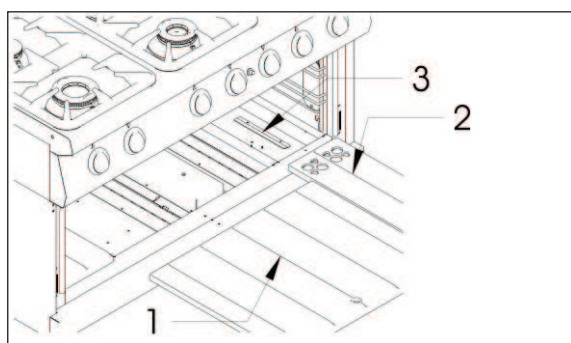
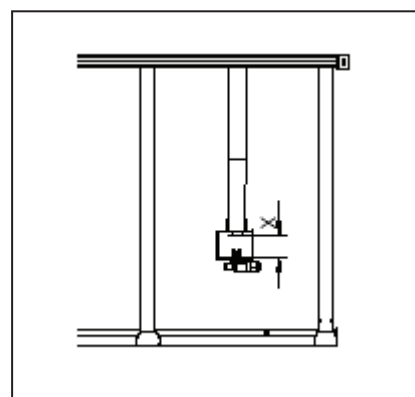
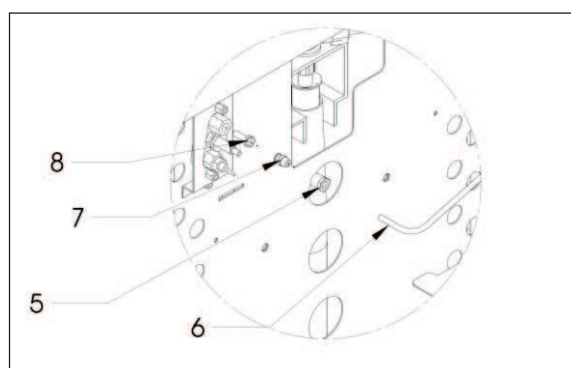


Fig. – Abb. 59,60,61: Sostituzione del bruciatore pilota \ Changement du brûleur veilleuse \ Substituting the pilot burner \ Austausch der Zündbrenner \ Cambio del quemador piloto



(Tabella 1) CARATTERISTICHE TECNICHE (IT, PT, CH, SI)

Modello	Descrizione	Dimensioni LxPxH [mm]	Pot. Gas (B) [Kw]	Tipo	Consumo GPL (G30) (D) [kg/h]	Consumo METANO (G20) (C) [m3/h]	Aria per comb. [m3/h]	Racc. gas	Pot. Elet. (E) [Kw]	Tensione (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cavo Tipo H07 RN-F [mm2]	Bruc. C kW [N°]	Bruc. D kW [N°]	Bruc. E kW [N°]	For. G kW [N°]	For. H kW [N°]	Tuttap. kW [N°]	For. E.V. kW [N°]	For. E. kW [N°]	Pias. E. kW [N°]
K7GCU05TT	Cucina 2 fuochi Top	400x700x295	9,1	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10TT	Cucina 4 fuochi Top	800x700x295	18,2	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU15TT	Cucina 6 fuochi Top	1200x700x295	27,3	A1	2,153	2,889	54,6	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10TTP	Cucina potenziata 4 fuochi Top	800x700x295	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	2	1	-	-	-	-	-	-
K7GCU15TTP	Cucina potenziata 6 fuochi Top	1200x700x295	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	2	-	-	-	-	-	-
K7GCU05VV	Cucina 2 fuochi su Mobile	400x700x845	9,1	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10VV	Cucina 4 fuochi su Mobile	800x700x845	18,2	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU15VV	Cucina 6 fuochi su Mobile	1200x700x845	27,3	A1	2,153	2,889	54,6	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10VVP	Cucina potenziata 4 fuochi su Mobile	800x700x845	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	2	1	-	-	-	-	-	-
K7GCU15VVP	Cucina potenziata 6 fuochi su Mobile	1200x700x845	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	2	-	-	-	-	-	-
K7GCU05PP	Cucina 2 fuochi su Mobile con portina	400x700x845	9,1	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10PP	Cucina 4 fuochi su Mobile con portine	800x700x845	18,2	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU15PP	Cucina 6 fuochi su Mobile con portine	1200x700x845	27,3	A1	2,153	2,889	54,6	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10PPP	Cucina potenziata 4 fuochi su Mobile con portine	800x700x845	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	2	1	-	-	-	-	-	-
K7GCU15PPP	Cucina potenziata 6 fuochi su Mobile con portine	1200x700x845	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	2	-	-	-	-	-	-
K7GCU10FF	Cucina 4 fuochi su Forno gas	800x700x845	25,75	A1/B1 1	2,058	2,724	52,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	1	-	-	-	-	-
K7GCU15FF	Cucina 6 fuochi su Forno gas	1200x700x845	34,85	A1/B1 1	2,775	3,687	70,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	1	-	-	-	-	-
K7GCU10FFP	Cucina potenziata 4 fuochi su Forno gas	800x700x845	30,15	A1/B1 1	-	3,190	60,3	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	2	1	1	-	-	-	-	-
K7GCU15FFP	Cucina potenziata 6 fuochi su Forno gas	1200x700x845	41,75	A1/B1 1	-	4,417	83,5	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	2	1	-	-	-	-	-
K7GCU15FFM	Cucina 6 fuochi su Forno maxi gas	1200x700x845	40,8	A1	3,218	4,317	81,6	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	1	-	-	-	-
K7MCU10FF	Cucina 4 fuochi su Forno elet.	800x700x845	18,2	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	5,4	230 1 - 400 3N	50/60	4x2.5 - 5x1.5	2	2	-	-	-	-	-	1	-
K7MCU15FF	Cucina 6 fuochi su Forno elet.	1200x700x845	27,3	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	5,4	230 1 - 400 3N	50/60	4x2.5 - 5x1.5	3	3	-	-	-	-	-	1	-
K7MCU10FFP	Cucina potenziata 4 fuochi su Forno elet.	800x700x845	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	5,4	230 1 - 400 3N	50/60	4x2.5 - 5x1.5	1	2	1	-	-	-	-	1	-
K7MCU15FFP	Cucina potenziata 6 fuochi su Forno elet.	1200x700x845	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	5,4	230 1 - 400 3N	50/60	4x2.5 - 5x1.5	2	2	2	-	-	-	-	1	-
K7MCU10FV	Cucina 4 fuochi su Forno elet. Ventilato	800x700x845	18,2	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	3,65	230 1 - 400 3N	50	3x2.5 - 5x1	2	2	-	-	-	-	1	-	-
K7MCU15FV	Cucina 6 fuochi su Forno elet. Ventilato	1200x700x845	27,3	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	3,65	230 1 - 400 3N	50	3x2.5 - 5x1	3	3	-	-	-	-	1	-	-
K7MCU10FVP	Cucina potenziata 4 fuochi su Forno elet. Ventilato	800x700x845	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	3,65	230 1 - 400 3N	50	3x2.5 - 5x1	1	2	1	-	-	-	1	-	-
K7MCU15FVP	Cucina potenziata 6 fuochi su Forno elet. Ventilato	1200x700x845	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	3,65	230 1 - 400 3N	50	3x2.5 - 5x1	2	2	2	-	-	-	1	-	-
K7GTP10TT	Tuttapietra Top	800x700x295	11,5	A1	0,907	1,216	23	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-

Modello	Descrizione	Dimensioni LxPxH [mm]	Pot. Gas (B) [Kw]	Tipo (A)	Consumo GPL (G30) (D) [kg/h]	Consumo METANO (G20) (C) [m3/h]	Aria per comb. [m3/h]	Racc. gas	Pot. Elet. (E) [Kw]	Tensione (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cavo Tipo H07 RN-F [mm2]	Bruc. C 3,6 kW [N°]	Bruc. D 5,5 kW [N°]	Bruc. E 8 kW [N°]	For. G 7,55 kW [N°]	For. H 13,5 kW [N°]	Tuttap. 11,5 kW [N°]	For. E.V. 3,65 kW [N°]	For. E. 5,4 kW [N°]	Pias. E. 2,6 kW [N°]
K7GTP10VV	Tuttiapietra su mobile	800x700x845	11,5	A1	0,907	1,216	23	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
K7GTP10PP	Tuttiapietra su mobile con portine	800x700x845	11,5	A1	0,907	1,216	23	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
K7GTP10FF	Tuttiapietra su Forno	800x700x845	19,05	A1	1,502	2,015	38,1	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-
K7ECU05TT	Cucina elettrica 2 piastre Top	400x700x295	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10TT	Cucina elettrica 4 piastre Top	800x700x295	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15TT	Cucina elettrica 6 piastre Top	1200x700x295	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU05VW	Cucina elettrica 2 piastre su Mobile	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10VW	Cucina elettrica 4 piastre su Mobile	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15VW	Cucina elettrica 6 piastre su Mobile	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU05PP	Cucina elettrica 2 piastre su Mobile con portina	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10PP	Cucina elettrica 4 piastre su Mobile con portine	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15PP	Cucina elettrica 6 piastre su Mobile con portine	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU10FF	Cucina elettrica 4 piastre su Forno	800x700x845	-	-	-	-	-	-	15,8	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	-	-	-	-	1	4
K7ECU15FF	Cucina elettrica 6 piastre su Forno	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	21	400 3N	50/60	5x10	-	-	-	-	-	-	-	1	6
K7ECU10FV	Cucina elettrica 4 piastre su Forno ventilato	800x700x845	-	-	-	-	-	-	14	400 3N	50	5x4	-	-	-	-	-	-	1	-	4
K7ECU15FV	Cucina elettrica 6 piastre su Forno ventilato	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	19,2	400 3N	50	5x6	-	-	-	-	-	-	1	-	6
K7ECU05TTQ	Cucina elettrica 2 piastre quadre Top	400x700x295	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10TTQ	Cucina elettrica 4 piastre quadre Top	800x700x295	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15TTQ	Cucina elettrica 6 piastre quadre Top	1200x700x295	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU05VVQ	Cucina elettrica 2 piastre quadre su Mobile	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10VVQ	Cucina elettrica 4 piastre quadre su Mobile	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15VVQ	Cucina elettrica 6 piastre quadre su Mobile	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU05PPQ	Cucina elettrica 2 piastre quadre su Mobile con portina	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10PPQ	Cucina elettrica 4 piastre quadre su Mobile con portine	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15PPQ	Cucina elettrica 6 piastre quadre su Mobile con portine	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU10FFQ	Cucina elettrica 4 piastre quadre su Forno	800x700x845	-	-	-	-	-	-	15,8	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	-	-	-	-	1	4
K7ECU15FFQ	Cucina elettrica 6 piastre quadre su Forno	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	21	400 3N	50/60	5x10	-	-	-	-	-	-	-	1	6
K7ECU10FVQ	Cucina elettrica 4 piastre quadre su Forno ventilato	800x700x845	-	-	-	-	-	-	14	400 3N	50	5x4	-	-	-	-	-	-	1	-	4
K7ECU15FVQ	Cucina elettrica 6 piastre quadre su Forno ventilato	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	19,2	400 3N	50	5x6	-	-	-	-	-	-	1	-	6

(Tabella 2) CARATTERISTICHE BRUCIATORI
I, PT, SI – CAT. II_{2H3+}, II_{2H3B/P} 29 mbar)

Tipo gas	Portata Nominale [kW]	Portata Ridotta [kW]	Diam. Iniettori principali [1/100 mm]	Diametro By-Pass [1/100 mm]	Iniettori pilota [N°]	Regolazion e aria "x" [mm]
BRUCIATORE C ø 85						
Gas naturali Metano (G20)	3,6	1,4	140	85	35	Chiusa
Gas Liquidi GPL (G30-G31)						
BRUCIATORE D ø 110						
Gas naturali Metano (G20)	5,5	1,8	175	100	35	2,0
Gas Liquidi GPL (G30-G31)						
BRUCIATORE E ø 130						
Gas naturali Metano (G20)	8,0	2,4	210	105	35	25,0
Gas Liquidi GPL (G30-G31)						
BRUCIATORE TUTTAPIASTRA						
Gas naturali Metano (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Gas Liquidi GPL (G30-G31)						
BRUCIATORE FORNO CON RUBINETTO						
Gas naturali Metano (G20)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
Gas Liquidi GPL (G30-G31)						
BRUCIATORE FORNO CON VALVOLA						
Gas naturali Metano (G20)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
Gas Liquidi GPL (G30-G31)						
BRUCIATORE FORNO MAXI						
Gas naturali Metano (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Gas Liquidi GPL (G30-G31)						

(Tabella 3) CARATTERISTICHE BRUCIATORI
(CH – CAT. II₂H3B/P 50 mbar)

Tipo gas	Portata Nominale [kW]	Portata Ridotta [kW]	Diam. Iniettori principali [1/100 mm]	Diametro By-Pass [1/100 mm]	Iniettori pilota [N°]	Regolazion e aria “X” [mm]
BRUCIATORE C ø 85						
Gas naturali Metano (G20)	3,6	1,4	140	85	35	Chiusa
Gas Liquidi GPL (G30-G31)						
BRUCIATORE D ø 110						
Gas naturali Metano (G20)	5,5	1,8	175	100	35	2,0
Gas Liquidi GPL (G30-G31)						
BRUCIATORE E ø 130						
Gas naturali Metano (G20)	8,0	2,4	210	105	35	25,0
Gas Liquidi GPL (G30-G31)						
BRUCIATORE TUTTAPIASTRA						
Gas naturali Metano (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Gas Liquidi GPL (G30-G31)						
BRUCIATORE FORNO CON RUBINETTO						
Gas naturali Metano (G20)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
Gas Liquidi GPL (G30-G31)						
BRUCIATORE FORNO CON VALVOLA						
Gas naturali Metano (G20)	7,9	-	AL 120	-	16,2	4,0
Gas Liquidi GPL (G30-G31)						
BRUCIATORE FORNO MAXI						
Gas naturali Metano (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Gas Liquidi GPL (G30-G31)						

AVVERTENZE

Generali

- Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.
- L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo le istruzioni del costruttore riportate nell'apposito manuale.
- La macchina deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa e dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare la macchina e rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Richiedere solo ricambi originali; in caso contrario non viene assunta alcuna responsabilità.

- *L'apparecchiatura non può essere lavata con getti d'acqua diretti ad alta pressione, e non devono essere ostruite le aperture o feritoie di aspirazione o di espulsione dell'aria, dei fumi e del calore.*

ATTENZIONE! La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione, uso improprio, cattiva manutenzione, installazione di ricambi non originali, l'inosservanza delle norme locali, dall'imperizia d'uso e dalla non osservanza del presente libretto.

Per l'installatore

- *Deve essere spiegato e dimostrato all'utente il funzionamento dell'apparecchiatura. Dopo essersi assicurato che tutto sia chiaro gli si deve consegnare il libretto di istruzioni.*
- *Si deve informare l'utente che qualsiasi modifica edilizia, o ristrutturazione, che possa in qualche modo variare l'alimentazione d'aria necessaria per la combustione, rende necessaria una nuova verifica della funzionalità dell'apparecchiatura.*

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le istruzioni di seguito riportate per la messa in opera sono riferite agli apparecchi gas e misti appartenenti alla categoria II_{2H3+} e II_{2H3B/P}. La targhetta caratteristiche (fig. 17, 18, 19- pagg. 10, 11) con tutte le informazioni di riferimento dell'apparecchiatura si trova all'interno del fianco destro o sinistro o del cruscotto a seconda del modello.

Gli apparecchi sono stati verificati secondo le direttive europee di seguito riportate:

CEE 2006/95	- Bassa Tensione (LVD)
CEE 2004/108	- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
90/396/CEE	- Apparecchi a gas
98/37/CE	- Regolamentazione macchine
2002/95	- Rohs

e le norme particolari di riferimento.

Dichiarazione di conformità

Il costruttore dichiara che le apparecchiature da lui prodotte sono conformi alle direttive CEE succitate e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme vigenti, specialmente per quello che riguarda il sistema di evacuazione dei fumi ed il ricambio d'aria.

DESCRIZIONE APPARECCHI

Piano di cottura gas

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza, nella versione su mobile. Il rivestimento esterno é di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel 18-10.

Ogni bruciatore del piano è dotato di un rubinetto gas in sicurezza che permette di regolare la potenza dal massimo al minimo; la sicurezza si ottiene tramite una termocoppia che viene tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.

Il bruciatore, il tubo venturi, lo spartifiamma e le griglie sono ricavati da fusione di ghisa. Le versioni potenziate sono dotate, a seconda delle dimensioni, di uno o due bruciatori di potenza termica superiore (tipo E), il cui funzionamento è limitato ai gas della seconda famiglia (metani – Cat. I_{2H}).

Piano di cottura elettrico

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza, nella versione su mobile. Il rivestimento esterno è di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel 18-10.

Ogni piastra del piano è dotata di un commutatore che permette di variare la potenza dal minimo al massimo in sette posizioni; la sicurezza è garantita da un limitatore di temperatura, posizionato internamente alla piastra.

La piastra elettrica è in ghisa con l'elemento riscaldante applicato sul fondo, annegato in uno strato di materiale isolante.

Tuttapiastra

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza. Il rivestimento esterno è di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel 18-10.

E' dotato di un rubinetto gas in sicurezza che permette di regolare la potenza dal massimo al minimo, la sicurezza si ottiene tramite una termocoppia che viene tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.

La piastra è in ghisa di grosso spessore con un tampone centrale per l'ispezione del bruciatore. Il riscaldamento della piastra viene ottenuto per mezzo di un bruciatore a "pipa" di acciaio inossidabile, adatto per funzionare bene alle alte temperature cui è sottoposto.

Forno gas e forno maxi

La camera di cottura è realizzata in acciaio inossidabile e i reggigriglia sono realizzati in acciaio. La suola è ricavata da una fusione di ghisa ed è rinforzata da una serie di nervature poste sia sopra sia sotto la stessa.

La griglia estraibile è costituita di tondino di acciaio rivestito da uno strato protettivo. L'isolamento della camera di cottura e della porta è garantito da uno strato di fibra di ceramica, resistente alle alte temperature.

E' dotato di un rubinetto gas termostatico in sicurezza che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 140°C e 300°C oppure in alternativa di una valvola gas termostatica in sicurezza che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 60°C e 300°C; la sicurezza si ottiene tramite una termocoppia che viene tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.

Il riscaldamento della camera viene ottenuto per mezzo di un bruciatore tubolare di acciaio inossidabile, adatto per funzionare bene alle alte temperature cui è sottoposto.

Forno elettrico statico 2/1 GN

La camera di cottura e i reggigriglia sono realizzati in acciaio inossidabile. La suola è ricavata da una fusione di ghisa ed è rinforzata da una serie di nervature poste sia sopra sia sotto la stessa.

La griglia estraibile è costituita di tondino di acciaio rivestito da uno strato protettivo. L'isolamento della camera di cottura e della porta è garantito da uno strato di fibra di ceramica, resistente alle alte temperature.

È dotato di un termostato, che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 90°C e 300°C, e di un selettore per selezionare il tipo di cottura solo cielo, solo suola o entrambi. La sicurezza è garantita da un termostato a riarmo manuale.

Il riscaldamento della camera viene ottenuto per mezzo di resistenze corazzate poste sotto la suola e sopra la lamiera diffusore del cielo.

Forno elettrico ventilato

La camera di cottura è realizzata in acciaio inossidabile e i reggigriglia sono in acciaio. La suola è ricavata da una fusione di ghisa ed è rinforzata da una serie di nervature poste sia sopra sia sotto la stessa.

La griglia estraibile è costituita di tondino di acciaio rivestito da uno strato protettivo. L'isolamento della camera di cottura e della porta è garantito da uno strato di fibra di ceramica, resistente alle alte temperature.

È dotato di un termostato, che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 90°C e 300°C, e di un selettore per selezionare il tipo di cottura solo cielo, solo suola o entrambi, combinando anche la ventola. Questa è composta da una girante che prende il moto dall'albero di un motore elettrico. La sicurezza è garantita da un termostato a riarmo manuale.

Il riscaldamento della camera viene ottenuto per mezzo di resistenze corazzate poste sotto la suola e sopra la lamiera diffusore del cielo.

Armadio neutro

Nelle versioni a pavimento senza forno sono disponibili delle portine per chiudere il vano e creare un armadio neutro. Sono disponibili, inoltre, delle cremagliere per inserire delle bacinelle GASTRONORM. Sono disponibili delle applicazioni a vano igienico classe H3 con reggigriglie stampate a dimensioni GASTRONORM.

PREDISPOSIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Luogo (fig. 20 –pag. 11)

Si consiglia di installare l'apparecchiatura in un locale ben aerato o sotto una cappa di aspirazione. L'apparecchiatura si può installare singolarmente oppure affiancarla ad altre. In entrambi i casi, se viene installata vicino a una parete di materiale infiammabile si deve rispettare una distanza minima di 100 mm. dalle pareti laterali e da quella posteriore. Se non fosse possibile rispettare questa distanza si devono predisporre delle protezioni (es. fogli di materiale refrattario) che assicurino una temperatura delle pareti nei limiti di sicurezza previsti.

Installazione

Le operazioni di installazione, l'eventuale trasformazione per gas o tensioni diverse dalla predisposizione, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione, lo scarico fumi, e le eventuali manutenzioni devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore e nel rispetto delle norme in vigore, da parte di personale qualificato, conforme alle disposizioni di seguito riportate:

- Norme UNI CIG 8723
- Regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali
- Norme antinfortunistiche vigenti

- Disposizioni dell'ente di erogazione del Gas
- Le disposizioni CEI vigenti
- Disposizioni dei VVFF

Scarico fumi

Le apparecchiature si dividono in due Tipi (vedi Tabella 1 - pagg. 19, 20):

Apparecchiature a gas Tipo "A1"

Per queste apparecchiature non é necessario il collegamento diretto ad un condotto di scarico dei prodotti di combustione. I prodotti della combustione però devono essere convogliati in apposite cappe o dispositivi simili, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno. In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente in ambiente esterno, di portata non minore a quanto richiesto in tabella 1. Tale valore va maggiorato del ricambio d'aria necessario per il benessere degli operatori secondo le norme in vigore. (Indicativamente in totale 35 m³/h per ogni kW di potenza gas installata)

Apparecchiature a gas Tipo "B11"

Per queste apparecchiature si deve prevedere il collegamento in uno dei seguenti modi:

- *Evacuazione naturale (fig. 21 – pag. 11).*
Collegamento ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, interponendo un interruttore di tiraggio, con scarico dei prodotti della combustione direttamente in ambiente esterno.
- *Evacuazione forzata diretta (fig. 22 – pag. 11).*
Collegamento ad un camino a tiraggio forzato, interponendo un interruttore di tiraggio, con scarico dei prodotti della combustione direttamente in ambiente esterno. L'alimentazione dell'apparecchiatura deve essere controllata dal sistema di evacuazione forzata e deve assolutamente interrompersi nel caso in cui la portata dello stesso scenda al di sotto dei valori prescritti dalla normativa vigente. La riammissione di gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.
- *Evacuazione forzata sottocappa (fig. 23 – pag. 11).*
In questo caso lo scarico fumi dell'apparecchio deve essere portato ad un'altezza di 1.8 m dal pavimento calpestabile, e la sezione di sbocco dei condotti di scarico dei prodotti della combustione deve essere disposta entro il perimetro di base della cappa stessa. L'alimentazione dell'apparecchiatura deve essere controllata dal sistema di evacuazione forzata e deve assolutamente interrompersi nel caso in cui la portata dello stesso scenda al di sotto dei valori prescritti dalla normativa vigente. La riammissione di gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.

INSTALLAZIONE

Operazioni preliminari

Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e, in caso di dubbio, non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Dopo aver verificato l'integrità si può procedere a togliere la pellicola protettiva di rivestimento. Pulire accuratamente le parti esterne della macchina con acqua tiepida e detersivo utilizzando uno straccio per eliminare tutti i residui rimasti e poi asciugare il tutto con un panno morbido. Se ci fossero ancora tracce residue di collante rimuoverle utilizzando dei solventi adatti (es. acetone). Per nessun motivo

utilizzare sostanze abrasive. L'apparecchiatura dopo essere stata posta in opera, dovrà essere livellata utilizzando la regolazione permessa dai piedini.

Allacciamento Gas

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra il gas di predisposizione della stessa e quello disponibile per l'alimentazione, al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra i due si deve procedere come descritto nel paragrafo *"Funzionamento con gas diverso dalla predisposizione"*. L'allacciamento al manicotto filettato avente un diametro di ½ di pollice, presente sul fondo dell'apparecchio, può essere fisso o mobile utilizzando un raccordo rapido a norma. Se si usano delle condutture flessibili, queste devono essere in acciaio inossidabile e rispondenti alla norma. Tutte le tenute sui filetti di giunzione devono essere garantite da materiali certificati per l'utilizzo con i gas. A monte di ogni singola apparecchiatura deve essere installato un rubinetto di intercettazione, posto in posizione facilmente accessibile in modo tale da permettere di chiudere il gas a fine lavoro. Completato l'allacciamento, si deve verificare la tenuta di quest'ultimo con l'ausilio dell'apposito spray rilevatore di fughe.

Allacciamento Elettrico

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra la tensione di predisposizione della stessa e quella disponibile per l'alimentazione al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra le due si deve variare, se previsto il cambio tensione, il collegamento, come illustrato nello schema elettrico. Le morsettiere si trovano, secondo le versioni, o dietro il cruscotto del top o dietro il cruscotto del forno (1), quest'ultima (fig.48 pag. 16 e fig.54, pag.17) si rende accessibile allentando le due viti che fissano il supporto (2) (ove presente) ed estraendo lo stesso e la morsettiera (3) e facendo passare il cavo prima per il pressacavo (4). Va verificata inoltre l'efficacia della messa a terra, che il conduttore di terra dal lato allacciamento sia più lungo degli altri conduttori, che il cavo d'allacciamento abbia una sezione adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchiatura e che sia almeno di tipo H05 RN-F. **Come da disposizioni internazionali, a monte dell'apparecchiatura stessa deve essere installato un dispositivo onnipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm, che non deve interrompere il cavo GIALLO-VERDE di terra.** Il dispositivo deve essere installato nelle vicinanze dell'apparecchio, deve essere omologato ed avere una portata adatta all'assorbimento dell'apparecchiatura (Vedi caratteristiche tecniche).

L'apparecchiatura deve essere collegata al sistema EQUIPOTENZIALE. Il morsetto per il collegamento è situato vicino all'entrata del cavo di alimentazione ed è contraddistinto da un'etichetta con il simbolo riportato in figura 24 (pag. 12).

Con l'utilizzo di un interruttore di sicurezza per correnti di guasto bisogna osservare quanto segue:

- Secondo la normativa vigente, la corrente dispersa per apparecchiature di questo genere può avere il valore di 1mA senza limitazione del massimo per ogni kW di potenza installata. Si dovrà inoltre osservare che tutti gli interruttori per correnti di guasto reperibili sul mercato abbiano una tolleranza per la corrente di scatto di meno 50% e quindi dovrà essere scelto un interruttore idoneo.
- Collegare solo un apparecchio per ogni interruttore
- In alcuni casi è possibile che l'apparecchio dopo periodi prolungati di fermo a magazzino, di inattività o in caso di nuova installazione, faccia scattare l'interruttore durante la messa in funzione. La causa è da ricondursi per lo più all'umidità di isolamento. Il problema si risolve con un breve riscaldamento a secco by-passando l'interruttore di sicurezza.

Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione (fig. 25 – pag. 12).

Prima di procedere alla verifica della pressione si deve verificare la tenuta dell'impianto del gas fino all'ugello con l'apposito spray, questo per assicurarsi che durante il trasporto non sia successo niente di compromettente per l'apparecchiatura. Poi si può procedere con la verifica della pressione di entrata, che si attua per mezzo di un manometro, o del tipo tubo a "U", o di tipo elettronico con risoluzione minima di 0,1mbar. Per effettuare la misurazione si deve togliere la vite (1) dalla presa di pressione (2) e collegarla al tubicino del manometro. Aprire la valvola del gas di alimentazione dell'apparecchiatura, verificare la pressione in erogazione e richiudere la valvola. Togliere il tubicino e riavvitare correttamente la vite nella presa di pressione. Il valore della pressione deve rientrare tra il minimo ed il massimo riportati di seguito:

Tipo di gas	P _n [mbar]	P _{min} [mbar]	P _{MAX} [mbar]
G20 (Metano)	20	17	25
G30 (Butano) (3B/P)	28-30	25	35
G30 (Butano)(3+)	28-30	20	35
G30 (Butano) (3B/P)	50	42,5	57,5
G31 (Propano) (3B/P)	28-30	25	35
G31 (Propano) (3+)	37	25	45
G31 (Propano) (3B/P)	50	42,5	57,5

Se la pressione misurata non rientra nei limiti della tabella, accertarsi della causa. Dopo aver risolto il problema verificare di nuovo la pressione.

Verifica della potenza

Di regola è sufficiente verificare che gli ugelli installati siano quelli giusti ed i bruciatori funzionino correttamente. Se si desidera verificare ulteriormente la potenza assorbita, si può utilizzare il "Metodo Volumetrico". Con l'aiuto di un cronometro e un contatore è possibile rilevare il volume del gas erogato all'apparecchio per unità di tempo. Il volume giusto di confronto [E] si può ricavare con la formula riportata di seguito in litri ora (l/h) oppure in litri minuto (l/min.), dividendo la potenza nominale e minima presenti nella tabella caratteristiche bruciatori per il potere calorifico inferiore del gas di predisposizione; tale valore si trova nelle tabelle della norma o si può richiedere all'ente di erogazione locale del gas.

$$E = \frac{\text{Potenza}}{\text{Potere calorifico}}$$

La misurazione deve essere eseguita con l'apparecchiatura a regime.

Controllo bruciatore pilota

Verificare la fiamma del bruciatore pilota, la quale non deve essere né troppo corta né troppo lunga ma deve avvolgere la termocoppia ed avere un'immagine nitida; in caso contrario si dovrà controllare il numero dell'ugello a seconda della versione del pilota, come specificato nei paragrafi che seguono.

Controllo regolazione aria primaria

Tutti i bruciatori principali sono dotati di regolazione dell'aria primaria. La verifica va fatta seguendo i valori riportati nella colonna regolazione aria della tabella caratteristiche bruciatori (pagg. 21,22). Per effettuare la regolazione procedere come illustrato nei paragrafi che seguono.

ATTENZIONE! Tutte le parti protette e sigillate dal costruttore non possono essere regolate dall'installatore se non specificatamente indicato.

REGOLAZIONI E SOSTITUZIONI PER GAS DIVERSI DALLA PREDISPOSIZIONE

Funzionamento con gas diverso dalla predisposizione.

Per passare ad un altro tipo di gas è necessario sostituire gli ugelli dei bruciatori principali e dei bruciatori pilota seguendo le indicazioni riportate nei paragrafi che seguono. Il tipo di ugello da montare si può rilevare dalle tabelle 2,3 (pagg. 19,20). Gli ugelli del bruciatore principale, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi, e quelli del bruciatore pilota, contrassegnati da un numero, si trovano in una busta trasparente allegata al libretto di istruzioni.

Al termine della trasformazione verificare la tenuta dei raccordi e controllare che l'accensione e il funzionamento del bruciatore pilota e di quello principale, sia al minimo, sia al massimo, siano corretti. Rimane eventualmente da verificare la potenza.

Dopo procedere a modificare la targhetta tecnica (figg. 17,18, pag. 10) attaccando nella posizione **H** la targhetta relativa al nuovo gas fornita in dotazione nel kit.

Fuochi aperti

Sostituzione ugello bruciatore (figg. 26,27 – pag. 12)

Per sostituire l'ugello del bruciatore si deve prima di tutto togliere la griglia supporto pentole (1), lo spartifiamma (2), il corpo bruciatore (3) e la bacinella raccogliocce (4). Dopo aver liberato la zona di lavoro, svitare l'ugello (5) dal portaugello (6), posto sotto il tubo venturi (7) con una chiave e sostituirlo con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato riportato nelle tabelle 2,3 (pagg. 21,22). Rimontare l'ugello serrando bene e procedere alla regolazione dell'aria primaria come indicato nel paragrafo successivo. Dopo aver finito il tutto, risistemare i particolari tolti in precedenza.

Regolazione dell'aria primaria bruciatore (fig. 28 – pag. 12)

Dopo aver sostituito l'ugello del bruciatore si deve procedere alla regolazione dell'aria primaria, per fare questo, allentare la vite (8) che fissa la boccola in acciaio (9), portare la quota x a misura secondo il riferimento delle tabelle 2,3 (pagg. 21,22), serrare la vite (8) e verificare l'esattezza della quota x.

Sostituzione del By-Pass (figg. 29,30 – pag. 12)

Per sostituire il By-Pass si deve per prima cosa togliere le manopole (1) e poi il cruscotto (2). Liberata la zona di lavoro, svitare il By-Pass (3) con un cacciavite e sostituirlo con il By-Pass appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nelle tabelle 2,3 (pagg. 21,22). Rimontare il By-Pass e serrare bene.

Risistemare il cruscotto e le manopole.

Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota (fig. 31 – pag. 13)

Per sostituire l'ugello del bruciatore pilota si deve togliere la griglia supporto pentole, lo spartifiamma, il corpo bruciatore e la bacinella raccogliocce come schematizzato nella figura 26 (pag. 12). Dopo aver liberato la zona di lavoro, svitare il tappo di chiusura (1) con una chiave, svitare con un cacciavite l'ugello (2), e sostituirlo con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato,

riportato nella tabelle 2,3 (pagg. 21,22). Rimontare l'ugello e serrare a fondo. Rimontare il tappo (1) e serrare bene. Risistemare tutti i particolari tolti in precedenza.

Forno

Sostituzione ugello bruciatore (figg. 32 ,33 – pag. 13)

Per sostituire l'ugello del bruciatore si deve togliere il pannello frontale (1) sotto la porta del forno. Dopo aver liberato la zona di lavoro, si allenta la vite (2) che blocca la regolazione dell'aria primaria (3) e la si apre del tutto. Si svita, con un'altra chiave, l'ugello (5) posto nel portaugello (4), e lo si sostituisce con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nelle tabelle 2,3 (pagg. 21,22). Dopo aver montato l'ugello nuovo si serra bene e si procede alla regolazione dell'aria primaria come indicato nel paragrafo successivo. Finito il tutto, risistemare il pannello frontale.

Regolazione dell'aria primaria bruciatore (fig. 34 - pag. 13)

Dopo aver sostituito l'ugello del bruciatore si deve procedere alla regolazione dell'aria primaria: si allenta la vite (2), si porta la distanza della boccola (3) dalla staffa del bruciatore (6) a misura (quota "x") secondo il riferimento delle tabelle 2,3 (pagg. 21,22), si serra la vite (2) e si verifica l'esattezza della quota.

Sostituzione del By-Pass (fig. 35 – pag. 13) solo per forno con rubinetto

Per sostituire il By-Pass si deve togliere la manopola (1) e il cruscotto del forno (2). Dopo aver liberato la zona di lavoro, svitare il By-Pass (3), posto nel rubinetto (4), con un cacciavite, e sostituirlo con il By-Pass appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nelle tabelle 2,3 (pag. 21,22). Rimontare il By-Pass e serrare bene. Risistemare il cruscotto del forno e la manopola.

Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota (fig. 36,37 – pag. 14)

Per sostituire l'ugello del bruciatore pilota si deve togliere il pannello frontale sotto la porta del forno come da figure 32 , 33 (pag. 13). Dopo aver liberato la zona di lavoro, si svitano le viti (1) che fissano il supporto pilota (2) con un cacciavite e si estrae lo stesso dalla propria sede. Si svita il dado (3) che fissa la termocoppia (4) al portaugello e la si sfilava; quindi si svita il raccordo (5) che fissa la conduttura di alimentazione gas del pilota (6) e si estrae l'ugello (7). Lo si sostituisce con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nella tabelle 2,3 (pagg. 21,22). Si procede quindi a montare l'ugello nuovo, riposizionare la conduttura e a serrare a fondo il raccordo. Si rimonta il supporto pilota, lo si fissa e si risistema il pannello frontale.

Forno maxi

Sostituzione ugello bruciatore (fig. 57 – pag. 18)

Per sostituire l'ugello del bruciatore si deve aprire la porta del forno e togliere la suola centrale (1). Dopo si tolgono le viti che fissano la protezione del venturi (2) e si procede ad allentare la vite che blocca la regolazione dell'aria primaria (3) e la si apre del tutto. Si svita, con un'altra chiave, l'ugello (5) posto nel portaugello (4), e lo si sostituisce con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nelle tabelle 2,3 pagg. 21,22. Dopo aver montato l'ugello nuovo si serra bene e si procede alla regolazione dell'aria primaria come indicato nel paragrafo successivo. Finito il tutto, risistemare la copertura del venturi e la suola.

Regolazione dell'aria primaria bruciatore (figg. 57, 58 - pag. 18)

Dopo aver sostituito l'ugello del bruciatore si deve procedere alla regolazione dell'aria primaria: si allenta la vite, si porta la distanza della boccola (3) dalla staffa del bruciatore a misura (quota "x") secondo il riferimento delle tabelle 2,3 pagg. 21,22, si serra la vite e si verifica l'esattezza della quota.

Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota (figg. 59, 60, 61 – pag. 18)

Per sostituire l'ugello del bruciatore pilota si deve aprire la porta del forno, togliere le suole in ghisa (1 e 2), la staffa a z (3) dopo aver svitato le viti. A questo punto è necessario da sotto il forno sfilare la protezione forata (4), svitare il dado di fissaggio (5) e quindi estrarre la conduttura del bruciatore pilota (6). Sfilare quindi il bicono (7) e l'ugello pilota (8). Lo si sostituisce con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nelle tabelle 2,3 pagg. 21,22. Si procede quindi a montare l'ugello nuovo avendo cura di inserirlo prima nel bicono. Infine riposizionare la conduttura e serrare a fondo il dado. Rimontare la protezione, la staffa a z e le suole.

Tuttapietra

Sostituzione ugello bruciatore (figg. 38,39 – pag. 14)

Per sostituire l'ugello del bruciatore si deve, innanzitutto, togliere la manopola (1), il cassetto (2) e il cruscotto (3). Dopo aver liberato la zona di lavoro, con un cacciavite si allenta la vite (4) che blocca la regolazione dell'aria primaria (7) e la si apre del tutto. Si svita l'ugello (6) dal portaugello (5) con una chiave, e lo si sostituisce con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato riportato nelle tabelle 2,3 (pagg. 21,22). Dopo aver montato l'ugello nuovo ed aver serrato bene, si procede alla regolazione dell'aria primaria come indicato nel paragrafo successivo. Al termine si procede a risistemare il cruscotto e la manopola.

Regolazione dell'aria primaria bruciatore (fig. 40 – pag. 14)

Dopo aver sostituito l'ugello del bruciatore si deve procedere alla regolazione dell'aria primaria: si allenta la vite (1), si porta la quota "x" a misura secondo il riferimento delle tabelle 2,3 (pagg. 21,22), si serra la vite (1) e si verifica l'esattezza della quota x.

Regolazione del minimo (fig. 41 – pag. 14)

Per il funzionamento a gas liquido, il By-Pass (1) deve essere avvitato a fondo e serrato bene. Mentre, per il funzionamento a gas metano si deve regolare il By-Pass (1) procedendo nel modo seguente: si legge nella tabella 2,3 (pagg. 21,22) il valore della potenza al minimo e la si trasforma in l/h utilizzando il "metodo Volumetrico" descritto in precedenza; a questo punto si può mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni. Quando questa arriva a regime si dovrà regolare la portata del By-Pass secondo la lettura del contatore, girando in senso orario per ridurre il passaggio e in senso antiorario per aumentarlo. Finita la regolazione fissare la posizione del By-Pass con una goccia di vernice rossa adatta allo scopo.

Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota (fig. 42 – pag. 15)

Per sostituire l'ugello del bruciatore pilota si deve togliere la manopola ed il cruscotto come in figura 38 (pag. 14). Dopo aver liberato la zona di lavoro, si svita il raccordo (1) che fissa la conduttura di alimentazione gas del pilota (2) al supporto pilota (4) e si estrae l'ugello (3); lo si sostituisce con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nelle tabelle 2,3 (pagg. 21,22). Si procede quindi a montare l'ugello nuovo, a riposizionare la conduttura e a serrare a fondo il raccordo. Al termine si risistema il cruscotto e la manopola.

ISTRUZIONI D'USO

Fuochi aperti (fig. 43 –pag. 15)

Per accendere i bruciatori dei fuochi aperti si procede nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) dalla posizione di chiuso ● fino alla posizione di accensione ★ ;
premere a fondo;
- con un fiammifero, o un altro accenditore adatto allo scopo, si deve accendere il bruciatore pilota;
- una volta acceso, mantenere premuto fino a quando la termocoppia si riscalda mantenendo il pilota acceso;
- accendere il bruciatore principale nella condizione desiderata passando dal massimo 🔥 al minimo 🔥 .

Per spegnere il bruciatore principale è necessario ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di accensione ★ , per spegnere anche il pilota ruotare ulteriormente fino alla posizione di chiuso ●.

Forno e forno maxi (fig. 44 – pag. 15)

Per accendere il bruciatore del forno procedere nel modo seguente:

- aprire la porta del forno e ruotare la manopola (1) dalla posizione di chiuso ● fino alla posizione di accensione ★ ;
- premere a fondo;
- premere il pulsante del piezoelettrico (2) ★ per accendere il bruciatore pilota;
- mantenere premuta la manopola fino a quando la termocoppia si riscalda, mantenendo il pilota acceso; lo si può verificare dal foro ricavato sulla suola del forno;
- accendere il bruciatore principale posizionando la manopola in una delle posizioni a disposizione scegliendo quella più adeguata al tipo di cottura desiderato considerando che corrispondono indicativamente alle temperature di seguito riportate:

Forno con rubinetto

Posizione (N°)	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura (°C)	140	160	180	205	235	260	280	300

Forno con valvola

Posizione (N°)	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura (°C)	60	100	140	180	220	260	300

Per spegnere il bruciatore principale è necessario ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di accensione ★ , per spegnere anche il pilota ruotare ulteriormente fino alla posizione di chiuso ●.

Tuttapiastro (fig. 45 – pag. 15)

Per accendere il bruciatore del tuttapiastro procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) dalla posizione di chiuso ● fino alla posizione di accensione ★ ;
- premere a fondo;
- premere il pulsante del piezoelettrico (2) ★ per accendere il bruciatore pilota;
- mantenere premuta la manopola fino a quando la termocoppia si riscalda, mantenendo il pilota acceso;
- accendere il bruciatore principale nella condizione desiderata passando dal massimo 🔥 al minimo 🔥 .

Per spegnere il bruciatore principale è necessario ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di accensione ★ , per spegnere anche il pilota ruotare ulteriormente fino alla posizione di chiuso ●.

Piastre elettriche tonde e quadre(fig. 46 – pag. 15)

Per accendere una piastra delle cucine elettriche procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata; la lampada spia verde si accende per evidenziare l'accensione della piastra.

Si consiglia di accendere la piastra alla temperatura massima per arrivare subito alla temperatura desiderata e di lasciarla in questa posizione per qualche minuto; poi ruotare la manopola nella posizione desiderata. Per spegnere la piastra riportare la manopola nella posizione 0.

Posizione [N°]	Uso
0	Piastra spenta
1	Mantenimento temperatura
2	Cottura di piccole quantità
3	Cottura di grandi quantità
4	Cottura a media temperatura
5	Cottura ad alta temperatura
6	Inizio cottura

ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Non lasciare mai funzionare le piastre a vuoto, il recipiente utilizzato dovrebbe avere un diametro adeguato alla piastra possibilmente non più piccolo della stessa e con il fondo piatto.

Forno elettrico ventilato (fig. 47 – pag. 16)

Prima di accendere il forno elettrico si deve selezionare il tipo di cottura prescelto procedendo nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata,

Posizione [N°]	Uso
	Forno spento
	Ventola e riscaldamento totale
	Riscaldamento totale
	Ventola e cottura dal fondo
	Cottura dal fondo
	Ventola e gratinatura
	Gratinatura

- si regola la temperatura di cottura desiderata con il termostato (2), le due lampade spia si accendono. La spia verde rimane sempre accesa per segnalare la presenza di tensione, mentre quella arancione si spegne appena il forno arriva in temperatura;
- per spegnere riportare una delle due manopole nella posizione **0**.

Forno elettrico (Fig. 53 pag.17)

Prima di accendere il forno elettrico si deve selezionare il tipo di cottura prescelto procedendo nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata, riscaldamento totale , cottura dal fondo , gratinatura 
- si regola la temperatura di cottura desiderata con il termostato (2), le due lampade spia si accendono. La spia verde rimane sempre accesa per segnalare la presenza di tensione, mentre quella arancione si spegne appena il forno arriva in temperatura;
- per spegnere riportare una delle due manopole nella posizione **0**.

Anomalie di funzionamento

Se per qualche motivo l'apparecchiatura non dovesse accendersi o si spegnesse durante l'esercizio, controllare che l'alimentazione e i comandi siano disposti correttamente, se tutto fosse regolare chiamare la l'assistenza.

CURA DELL'APPARECCHIO E MANUTENZIONE

Pulizia

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa. Durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio evitare di lavare utilizzando getti d'acqua diretti o a pressione. La pulizia deve essere fatta ad apparecchiatura fredda.

La pulizia delle parti in acciaio può essere fatta con dell'acqua tiepida e detergente neutro utilizzando uno straccio; il detergente deve essere consigliato per la pulizia dell'acciaio inossidabile e non deve contenere sostanze abrasive o corrosive. Non utilizzare lana d'acciaio comune o simili che, depositando particelle di ferro, potrebbero provocare la formazione di ruggine. E' bene evitare anche la carta vetrata o smerigliata. Solo in caso di sporco incrostato è ammesso l'uso di pietra pomice in polvere, ma sarebbe preferibile una spugna abrasiva sintetica, o lana di acciaio inossidabile da utilizzare nel senso della satinatura. Finito di lavare asciugare il tutto con un panno morbido.

Per la pulizia dei fuochi aperti si tolgono la griglia supporto pentole, la bacinella raccogliocce, lo spartifiamma, il corpo bruciatore e li si puliscono con dell'acqua tiepida, detergente neutro e un attrezzo appropriato, poi si risciacquano e si asciugano bene. Al termine si riposizionano tutti i componenti prestando attenzione nell'inserirli accuratamente nelle loro sedi.

Per la pulizia del forno si estrae la griglia in tondino, la suola, il diffusore superiore (per il forno elettrico), i reggigriglia e li si pulisce con dell'acqua tiepida, detergente neutro e un attrezzo appropriato; si risciacqua e si asciuga bene il tutto. Al termine si riposizionano tutti i componenti prestando attenzione nell'inserirli accuratamente nelle loro sedi.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo si consiglia di chiudere il rubinetto del gas, di staccare l'eventuale alimentazione elettrica, e di passare su tutte le superfici di acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo tale da stendere un velo protettivo e, di tanto in tanto, arieggiare i locali.

Manutenzione

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o di riparazione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica, e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa.

Le seguenti operazioni di manutenzione devono essere eseguite almeno una volta all'anno da personale specializzato. Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione.

- Verificare il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di controllo e di sicurezza;
- Verificare la corretta accensione dei bruciatori e il corretto funzionamento anche al minimo;
- Verificare la tenuta delle condutture del gas;
- Verificare lo stato del cavo di alimentazione.
- Pulire i condotti di scarico degli apparecchi di tipo 'B' seguendo le prescrizioni in vigore del paese di installazione.
- Il rubinetto gas andrebbe lubrificato, ma l'operazione risulta laboriosa e poco sicura per cui si consiglia la sostituzione.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica, e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa.

Rubinetto in sicurezza di fuochi aperti e tuttapietra

Per sostituire il rubinetto si devono togliere le manopole ed il cruscotto, poi è necessario svitare in sequenza il bocchettone della conduttura che va al bruciatore, il bocchettone della conduttura del bruciatore pilota, la termocoppia ed infine, il bocchettone della rampa. Quindi sostituire il pezzo.

Termostato in sicurezza del forno

Per sostituire il termostato del forno si devono togliere le manopole ed il cruscotto del forno, poi è necessario svitare in sequenza il bocchettone della conduttura che va al bruciatore, il bocchettone della conduttura del bruciatore pilota, la termocoppia ed infine il bocchettone della rampa. Quindi sostituire il pezzo.

Termocoppia dei fuochi aperti

Per sostituire la termocoppia dei fuochi aperti si devono togliere prima le manopole e il cruscotto, poi la griglia supporto pentole, lo spartifiamma, il corpo bruciatore e la bacinella raccogliocce. Svitare il raccordo della termocoppia sul rubinetto, smontare il corpo pilota e sostituire il pezzo.

Termocoppia del forno e forno maxi

Per sostituire la termocoppia del forno si devono togliere le manopole e il cruscotto del forno. E' necessario, poi, svitare il raccordo della termocoppia sul rubinetto, quello sul corpo pilota e, quindi, sostituire il pezzo.

Termocoppia del tuttapietra

Per sostituire la termocoppia del tuttapietra si devono togliere le manopole e smontare il cruscotto. Poi è necessario svitare il raccordo della termocoppia sul rubinetto, quello sul corpo pilota e sostituire il pezzo

Girante del forno elettrico ventilato (fig.49, pag.16)

Per sostituire la girante del forno elettrico ventilato bisogna allentare le viti di fissaggio (1) della griglia di protezione (2), rimuoverla, poi svitare il dado (3) di bloccaggio della ventola (4) ed estrarla. Quindi sostituirla. Per il montaggio operare in maniera inversa.

Motore del forno elettrico ventilato (fig. 50 – pag.16)

Per sostituire il motore del forno elettrico ventilato si deve prima operare come descritto nel paragrafo precedente smontando la girante, quindi accedere alla parte posteriore del forno rimuovendo la schiena dell'apparecchio. Dopo aver scollegato i cablaggi elettrici, svitare le viti di fissaggio (5) che assicurano il motore al sostegno ed estrarre il motore (4) dal supporto.

Componenti elettrici del forno elettrico ventilato (fig.51, pag.16)

Per sostituire il selettore (4) ed il termostato (5) del forno elettrico ventilato, è necessario svitare le viti (1 e 2) di fissaggio del cruscotto (3), spostarlo, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.

Resistenze del forno elettrico ventilato (fig.52, pag.16)

Per sostituire le resistenze del forno ventilato si deve estrarre la griglia in tondino, la suola (1) o il diffusore superiore e i reggigriglia. Quindi è necessario svitare le viti di fissaggio (2) della resistenza (3) da sostituire, la si toglie dal supporto dall'altro lato, la si estrae, compreso il cablaggio, e la si scollega.

Componenti elettrici del forno elettrico (fig.55, pag.17)

Per sostituire il selettore (4) ed il termostato (3) del forno elettrico, è necessario svitare le viti di fissaggio del cruscotto (1) e della protezione (2), spostarli, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.

Resistenze del forno elettrico (fig.56, pag.18)

Per sostituire le resistenze del forno si deve estrarre la griglia in tondino, la suola (1) o il diffusore superiore e i reggigriglia. Quindi è necessario svitare le viti di fissaggio (2) della resistenza (3) da sostituire, la si toglie dal supporto dall'altro lato, la si estrae, compreso il cablaggio, e la si scollega.

Informazioni per gli apparecchi elettrici ed elettronici usati nei paesi UE



Le apparecchiature che riportano il simbolo , secondo le direttive UE non possono venire smaltiti insieme con i normali rifiuti domestici.

Per l'eliminazione di una apparecchiatura dismessa, servirsi dei sistemi di raccolta differenziata messi a disposizione nei singoli paesi di utilizzo, oppure contattare il rivenditore nel caso si acquisti un prodotto equivalente.

Sfruttando attivamente i servizi di raccolta, potete offrire il vostro contributo al riutilizzo, al riciclaggio e alla valorizzazione dei dispositivi elettrici/elettronici dimessi, tutelando l'ambiente e la salute.

Lo smaltimento abusivo del prodotto comporta sanzioni amministrative secondo le legislazioni vigenti.

PER LA SOSTITUZIONE SI DEVONO USARE ESCLUSIVAMENTE RICAMBI ORIGINALI FORNITI DAL COSTRUTTORE. TALE OPERAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE AUTORIZZATO.

ATTENZIONE! Se l'intervento di sostituzione ha interessato dei componenti dell'impianto del gas si deve verificare la tenuta dello stesso ed il corretto funzionamento dei vari elementi.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE.

**CUISINIÈRES A GAZ
CUISINIÈRES MIXTES
CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES
PLAQUE GRILL
SÉRIE 70**

**INSTALLATION, UTILISATION
ET ENTRETIEN**

(Tableau 1) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (FR-BE-LU)

Modèle	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Puiss. Gaz (B) [kW]	Type (A)	Consom. GPL (G30) (D) [Kg/h]	Consom. METHANE (G20) (C) [m ³ /h]	Air pour comb. [m ³ /h]	Racc. gaz	Puiss. élect (E) [kW]	Tension (F) [V]	Fréq. (G) [Hz]	Câble type H07 RN-F [mm2]	Brûl. C kW [N°]	Brûl. D 5.5 kW [N°]	Brûl. E 8 kW [N°]	Four G 7.55 kW [N°]	Four H 7.55 kW [N°]	Plaque grill 11,5 kW [N°]	Four E.V. 3.65 kW [N°]	Four E. 5,4 kW [N°]	Grill E 2,6 kW [N°]
K7GCU05TT	Cuisinière 2 feux Top	400x700x295	9,1	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10TT	Cuisinière 4 feux Top	800x700x295	18,2	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU15TT	Cuisinière 6 feux Top	1200x700x295	27,3	A1	2,153	2,889	54,6	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10TTP	Cuisinière 4 feux Top (puissance augmentée)	800x700x295	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	2	1	-	-	-	-	-	-
K7GCU15TTP	Cuisinière 6 feux Top (puissance augmentée)	1200x700x295	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	2	-	-	-	-	-	-
K7GCU05VV	Cuisinière 2 feux sur meuble	400x700x845	9,1	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10VV	Cuisinière 4 feux sur meuble	800x700x845	18,2	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU15VV	Cuisinière 6 feux sur meuble	1200x700x845	27,3	A1	2,153	2,889	54,6	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10VVP	Cuisinière 4 feux sur meuble (puissance augmentée)	800x700x845	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	2	1	-	-	-	-	-	-
K7GCU15VVP	Cuisinière 6 feux sur meuble (puissance augmentée)	1200x700x845	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	2	-	-	-	-	-	-
K7GCU05PP	Cuisinière 2 feux sur meuble avec porte	400x700x845	9,1	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10PP	Cuisinière 4 feux sur meuble avec portes	800x700x845	18,2	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU15PP	Cuisinière 6 feux sur meuble avec portes	1200x700x845	27,3	A1	2,153	2,889	54,6	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10PPP	Cuisinière 4 feux sur meuble avec portes (puissance augmentée)	800x700x845	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	2	1	-	-	-	-	-	-
K7GCU15PPP	Cuisinière 6 feux sur meuble avec portes (puissance augmentée)	1200x700x845	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	2	-	-	-	-	-	-
K7GCU10FF	Cuisinière 4 feux sur four gaz	800x700x845	25,75	A1/B1 1	2,058	2,724	52,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	1	-	-	-	-	-
K7GCU15FF	Cuisinière 6 feux sur four gaz	1200x700x845	34,85	A1/B1 1	2,775	3,687	70,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	1	-	-	-	-	-
K7GCU10FFP	Cuisinière 4 feux sur four gaz (puissance augmentée)	800x700x845	30,15	A1/B1 1	-	3,190	60,3	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	2	1	1	-	-	-	-	-
K7GCU15FFP	Cuisinière 6 feux sur four gaz (puissance augmentée)	1200x700x845	41,75	A1/B1 1	-	4,417	83,5	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	2	1	-	-	-	-	-
K7GCU15FFM	Cuisinière 6 feux sur four gaz maxi	1200x700x845	40,8	A1	3,218	4,317	81,6	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	1	-	-	-	-
K7MCU10FF	Cuisinière 4 feux sur four électrique	800x700x845	18,2	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	5,4	230 1 - 400 3N	50/60	4x2.5 - 5x1.5	2	2	-	-	-	-	-	1	-
K7MCU15FF	Cuisinière 6 feux sur four électrique	1200x700x845	27,3	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	5,4	230 1 - 400 3N	50/60	4x2.5 - 5x1.5	3	3	-	-	-	-	-	1	-
K7MCU10FFP	Cuisinière 4 feux sur four électrique (puissance augmentée)	800x700x845	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	5,4	230 1 - 400 3N	50/60	4x2.5 - 5x1.5	1	2	1	-	-	-	-	1	-
K7MCU15FFP	Cuisinière 6 feux sur four électrique (puissance augmentée)	1200x700x845	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	5,4	230 1 - 400 3N	50/60	4x2.5 - 5x1.5	2	2	2	-	-	-	-	1	-
K7MCU10FV	Cuisinière 4 feux sur four électrique ventilé	800x700x845	18,2	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	3,65	230 1 - 400 3N	50	3x2.5 - 5x1	2	2	-	-	-	-	1	-	-

Modèle	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Puiss. gaz (B) [Kw]	Type (A)	Consom. GPL (G30) (D) [Kg/h]	Consom. METHANE (G20) (C) [m³/h]	Air pour comb. [m³/h]	Racc. gaz	Puiss. élect (E) [Kw]	Tension (F) [V]	Fréq. (G) [Hz]	Câble type H07 RN-F [mm2]	Brûl. C kW [N°]	Brûl. D 5,5 kW [N°]	Brûl. E 8 kW [N°]	Four G 7,55 kW [N°]	Four H 7,55 kW [N°]	Plaque grill 11,5 kW [N°]	Four E.V. 3,65 kW [N°]	Four E. 5,4 kW [N°]	Grill E 2,6 kW [N°]
K7MCU15FV	Cuisinière 6 feux sur four électrique ventilé.	1200x700x845	27,3	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	3,65	230 1 - 400 3N	50	3x2,5 – 5x1	3	-	-	-	-	-	1	-	-
K7MCU10FVP	Cuisinière 4 feux sur four électrique ventilé (puissance augmentée)	800x700x845	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	3,65	230 1 - 400 3N	50	3x2,5 – 5x1	1	2	1	-	-	-	1	-	-
K7MCU15FVP	Cuisinière 6 feux sur four électrique ventilé (puissance augmentée)	1200x700x845	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	3,65	230 1 – 400 3N	50	3x2,5 – 5x1	2	2	2	-	-	-	1	-	-
K7GTP10TT	Plaque grill Top	800x700x295	11,5	A1	0,907	1,216	23	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
K7GTP10VV	Plaque grill Top	800x700x845	11,5	A1	0,907	1,216	23	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
K7GTP10PP	Plaque grill Top avec portes	800x700x845	11,5	A1	0,907	1,216	23	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
K7GTP10FF	Plaque grill sur four	800x700x845	19,05	A1	1,502	2,015	38,1	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-
K7ECU05TT	Cuisinière 2 plaques Top	400x700x295	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10TT	Cuisinière 4 plaques Top	800x700x295	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15TT	Cuisinière 6 plaques Top	1200x700x295	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU05VV	Cuisinière 2 plaques sur meuble	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10VV	Cuisinière 4 plaques sur meuble	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15VV	Cuisinière 6 plaques sur meuble	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU05PP	Cuisinière 2 plaques sur meuble avec porte	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10PP	Cuisinière 4 plaques sur meuble avec portes	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15PP	Cuisinière 6 plaques sur meuble avec portes	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU10FF	Cuisinière 4 plaques sur four électrique	800x700x845	-	-	-	-	-	-	15,8	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	-	-	-	-	1	4
K7ECU15FF	Cuisinière 6 plaques four électrique	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	21	400 3N	50/60	5x10	-	-	-	-	-	-	-	1	6
K7ECU10FV	Cuisinière 4 plaques sur four électrique ventilé	800x700x845	-	-	-	-	-	-	14	400 3N	50	5x4	-	-	-	-	-	-	1	-	4
K7ECU15FV	Cuisinière 6 plaques four électrique ventilé	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	19,2	400 3N	50	5x6	-	-	-	-	-	-	1	-	6
K7ECU05TTQ	Cuisinière 2 plaques carrées sur meuble	400x700x295	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10TTQ	Cuisinière 4 plaques carrées sur meuble	800x700x295	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15TTQ	Cuisinière 6 plaques carrées sur meuble	1200x700x295	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU05VVQ	Cuisinière 2 plaques carrées sur meuble avec porte	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10VVQ	Cuisinière 4 plaques carrées sur meuble avec portes	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15VVQ	Cuisinière 6 plaques carrées sur meuble avec portes	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU05PPQ	Cuisinière 4 plaques carrées sur four électrique	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10PPQ	Cuisinière 6 plaques carrées sur four électrique	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15PPQ	Cuisinière 4 plaques carrées four électrique ventilé	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6

Modèle	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Puiss. Gaz (B) [Kw]	Type (A)	Consom. GPL (G30) (D) [Kg/h]	Consom. METHANE (G20) (C) [m³/h]	Air pour comb. [m³/h]	Racc. gaz	Puiss. élect (E) [Kw]	Tension (F) [V]	Fréq. (G) [Hz]	Câble type H07 RN-F [mm2]	Brûl. C 3,6 kW [N°]	Brûl. D 5,5 kW [N°]	Brûl. E 8 kW [N°]	Four G 7,55 kW [N°]	Four H 7,55 kW [N°]	Plaque grill 11,5 kW [N°]	Four E.V. 3,65 kW [N°]	Four E. 5,4 kW [N°]	Grill E 2,6 kW [N°]
K7ECU10FFQ	Cuisinière 6 plaques carrées four électrique ventilé	800x700x845	-	-	-	-	-	-	15,8	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	-	-	-	-	1	4
K7ECU15FFQ	Cuisinière 2 plaques carrées sur meuble	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	21	400 3N	50/60	5x10	-	-	-	-	-	-	-	1	6
K7ECU10FVQ	Cuisinière 4 plaques carrées sur meuble	800x700x845	-	-	-	-	-	-	14	400 3N	50	5x4	-	-	-	-	-	-	1	-	4
K7ECU15FVQ	Cuisinière 6 carrées plaques sur meuble	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	19,2	400 3N	50	5x6	-	-	-	-	-	-	1	-	6

(Tableau 2) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS
(LU – CAT. II_{2E3P})

Type gaz	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	Diam. gicleurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-Pass [1/100 mm]	Gicleurs veilleuse [N°]	Réglage air aria "x" [mm]
BRÛLEUR C ø 85						
Gaz naturels Méthane (G20)	3,6	1,4	140	85	35	0,0
Gaz liquides GPL (G31)						
Gaz liquides GPL (G31)	3,6	1,4	95	58	20	2,0
BRÛLEUR D ø 110						
Gaz naturels Méthane (G20)	5,5	1,8	175	100	35	2,0
Gaz liquides GPL (G31)						
Gaz liquides GPL (G31)	5,5	1,8	120	65	20	9,0
BRÛLEUR E ø 130						
Gaz naturels Méthane (G20)	8,0	2,4	210	105	35	25,0
Gaz liquides GPL (G31)						
Gaz liquides GPL (G31)						
BRÛLEUR PLAQUE GRILL						
Gaz naturels Méthane (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Gaz liquides GPL (G31)						
Gaz liquides GPL (G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
BRÛLEUR FOUR AVEC ROBINET						
Gaz naturels Méthane (G20)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
Gaz liquides GPL (G31)						
Gaz liquides GPL (G31)	7,9	1,9	AL 140	70	16,2	ouvert
BRÛLEUR FOUR AVEC VANNE						
Gaz naturels Méthane (G20)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
Gaz liquides GPL (G31)						
Gaz liquides GPL (G31)	7,9	-	AL 140	-	16,2	ouvert
BRÛLEUR FOUR MAXI						
Gaz naturels Méthane (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Gaz liquides GPL (G31)						
Gaz liquides GPL (G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

(Tableau 3) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS
(FR, BE– CAT. II_{2E+3+})

Type gaz	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	Diam. gicleurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-Pass [1/100 mm]	Gicleurs veilleuse [N°]	Réglage air aria "x" [mm]
BRÛLEUR C ø 85						
Gaz naturels Méthane	3,6	1,4	140	85	35	0,0
(G20)						
Gaz naturels Méthane	3,6	1,4	145	85	35	0,0
(G25)						
Gaz liquides GPL	3,6	1,4	95	58	20	2,0
(G30-G31)						
BRÛLEUR D ø 110						
Gaz naturels Méthane	5,5	1,8	175	100	35	2,0
(G20)						
Gaz naturels Méthane	5,5	1,8	180	100	35	2,0
(G25)						
Gaz liquides GPL	5,5	1,8	120	65	20	9,0
(G30-G31)						
BRÛLEUR E ø 130						
Gaz naturels Méthane	8,0	2,4	210	105	35	25,0
(G20)						
Gaz naturels Méthane	8,0	2,4	215	105	35	9,0
(G25)						
Gaz liquides GPL						
(G30-G31)						
BRÛLEUR PLAQUE GRILL						
Gaz naturels Méthane	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
(G20)						
Gaz naturels Méthane	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
(G25)						
Gaz liquides GPL	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
(G30-G31)						
BRÛLEUR FOUR AVEC ROBINET						
Gaz naturels Méthane	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
(G20)						
Gaz naturels Méthane	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
(G25)						
Gaz liquides GPL	7,9	1,9	AL 140	70	16,2	ouvert
(G30-G31)						
BRÛLEUR FOUR AVEC VANNE						
Gaz naturels Méthane	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
(G20)						
Gaz naturels Méthane	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
(G25)						
Gaz liquides GPL	7,9	-	AL 140	-	16,2	0,0
(G30-G31)						

BRÛLEUR FOUR MAXI						
Gaz naturels Méthane (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Gaz naturels Méthane (G25)	13,5	-	AL 295	-	27	25,0
Gaz liquides GPL (G30-G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

AVERTISSEMENT

Recommandations générales

- *Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et avant de procéder à toute intervention d'entretien, veiller à lire attentivement les présentes instructions.*
- *L'installation de l'appareil doit être confiée à un technicien qualifié et doit être effectuée dans le respect des instructions du fabricant figurant dans le manuel prévu à cet effet.*
- *L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées à cet effet et en aucun cas l'appareil ne doit être utilisé pour un usage autre que celui prévu.*
- *En cas de non-fonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.*
- *Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. Le fabricant est déchargé de toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces détachées non d'origine.*
- *L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression. Veiller à ne pas obstruer les ouvertures d'aspiration ou d'expulsion de l'air, des fumées et de la chaleur.*

ATTENTION! Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, par des interventions non prévues, par une utilisation impropre, par un mauvais entretien, par l'installation de pièces détachées non d'origine, par le non-respect des normes en vigueur sur le lieu d'installation, par la négligence et par le non-respect des instructions du présent manuel.

A l'attention de l'installateur

- *Le fonctionnement de l'appareil doit être expliqué et montré à l'utilisateur et après s'être assuré de la conformité de l'installation, le manuel des instructions doit être remis à l'utilisateur.*
- *L'utilisateur doit être informé que toute intervention de modification du local d'installation, qu'il s'agisse de rénovation ou autre, ayant pour effet de modifier l'alimentation d'air nécessaire à la combustion, rend nécessaire un contrôle fonctionnel de l'appareil.*

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les instructions d'installation reportées plus bas s'appliquent aux appareils à gaz et mixtes appartenant à la catégorie II_{2E+3+} (II_{2E3P} pur LU), et prévoyant une pression d'alimentation de gaz butane/propane (G30 - G31) de 30/37 mbar et une pression d'alimentation de 20/25 mbar pour le gaz méthane (G20 - G25). La plaque des caractéristiques (figg. 17, 18, 19 – pagg. 10, 11) sur laquelle figurent toutes les données de référence de l'appareil se trouve, selon les modèles, ou bien

sur la partie interne du flanc droit ou gauche ou bien sur la partie interne du panneau des commandes.

Les appareils ont été contrôlés sur la base des directives européennes suivantes:

2006/95/CE	- Basse tension (LVD)
89/336/CEE	- Compatibilité électromagnétique (EMC)
90/396/CEE	- Appareils à gaz
98/37/CE	- Réglementation machines
2002/95	- Rohs

ainsi que la base des normes spécifiques de référence.

Déclaration de conformité

Le fabricant certifie que les appareils objets du présent manuel sont conformes aux directives CEE susmentionnées et demande que l'installation soit effectuée dans le respect des normes en vigueur, en particulier des normes relatives au système d'évacuation des fumées et de renouvellement d'air.

DESCRIPTION DES APPAREILS

Plan de cuisson à gaz

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable dans la version meuble. Le revêtement externe est en acier inox au chrome-nickel 18-10.

Chaque brûleur du plan de cuisson est doté d'un robinet de gaz à fonction de sécurité permettant le réglage de la puissance du minimum au maximum. La fonction de sécurité est obtenue par l'intermédiaire d'un thermocouple maintenu activé par la flamme du brûleur veilleuse.

Le brûleur, le tube venturi, la couronne de flamme et les grilles sont réalisés en fonte.

Les versions augmentée sont équipées, selon les dimensions, de un ou deux brûleurs de puissance thermique supérieur (type E), dont le fonctionnement est limité aux gaz de la seconde famille (Méthane - Cat. I_{2E}, I_{2E+}).

Plan de cuisson électrique

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable dans la version meuble. Le revêtement externe est en acier inox au chrome-nickel 18-10.

Chaque plaque du plan de cuisson est dotée d'un commutateur permettant de régler la puissance du minimum au maximum sur un total de sept positions; la sécurité est garantie par un limiteur de température installé à l'intérieur de la plaque.

La plaque électrique est en fonte, l'élément chauffant étant appliqué sur le fond à l'intérieur d'une protection en matériau isolant.

Plaque grill

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable. Le revêtement externe est en acier inox au chrome-nickel 18-10.

L'appareil est doté d'un robinet de gaz à fonction de sécurité permettant le réglage de la puissance du minimum au maximum. La fonction de sécurité est obtenue par l'intermédiaire d'un thermocouple maintenu activé par la flamme du brûleur veilleuse.

La plaque est en fonte de grande épaisseur et est pourvue d'une trappe centrale pour l'inspection du brûleur. Le chauffage de la plaque est assuré par un brûleur à "pipe" en acier inox prévu pour résister aux températures élevées tout en assurant un bon fonctionnement.

Four à gaz et four maxi

La chambre de cuisson et les supports de grilles sont réalisés en acier inox. La sole est réalisée en fonte et est renforcée par une série de nervures sur sa partie supérieure.

La grille extractible est réalisée en acier revêtu d'une protection. L'isolation de la chambre de cuisson et de la porte est assurée par une épaisseur de fibre céramique résistant aux hautes température.

Le four est doté d'un robinet de gaz thermostatique à fonction de sécurité permettant le réglage de la température de 140°C à 300°C ou en alternative d'une vanne gaz thermostatique en sécurité permettant le réglage de la température de 60°C à 300°C; la sécurité est assurée par un thermocouple maintenu activé par le flamme du brûleur pilote.

Le chauffage de la chambre est assuré par un brûleur tubulaire en acier inox prévu pour fonctionner en résistant aux hautes températures.

Four électrique statique 2/1 GN

La chambre de cuisson et les supports de grilles sont réalisés en acier inox. La sole est réalisée en fonte et est renforcée par une série de nervures sur sa partie supérieure.

La grille extractible est réalisée en acier revêtu d'une protection. L'isolation de la chambre de cuisson et de la porte est assurée par une épaisseur de fibre céramique résistant aux hautes température.

Le four est doté d'un thermostat permettant le réglage de la température de 90°C à 300°C et d'un sélecteur permettant de sélectionner le type de cuisson ("haut", "bas" et "haut et bas"). La sécurité est assurée par un thermocouple maintenu activé par le flamme du brûleur pilote.

Le chauffage de la chambre est assuré par des résistances cuirassées placées sous la sole et au-dessus de la plaque de diffusion supérieure.

Four électrique ventilé

La chambre de cuisson et les supports de grilles sont réalisés en acier inox. La sole est réalisée en fonte et est renforcée par une série de nervures sur sa partie supérieure.

La grille extractible est réalisée en acier revêtu d'une protection. L'isolation de la chambre de cuisson et de la porte est assurée par une épaisseur de fibre céramique résistant aux hautes température.

Le four est doté d'un thermostat permettant le réglage de la température de 90°C à 300°C et d'un sélecteur permettant de sélectionner le type de cuisson ("haut", "bas" et "haut et bas") en utilisant aussi le ventilateur. Celui-ci est composé par une roue qui prend le mouvement de l'arbre d'un moteur électrique. La sécurité est assurée par un thermocouple maintenu activé par le flamme du brûleur pilote.

Le chauffage de la chambre est assuré par des résistances cuirassées placées sous la sole et au-dessus de la plaque de diffusion supérieure.

Armoire de rangement

Pour les versions de sol sans four sont disponibles des portes de fermeture du logement inférieur permettant d'obtenir une armoire de rangement. Sont également disponibles des crémaillères permettant l'introduction de récipients GASTRONORM. Sont également disponible de placards ouverts hygiéniques en classe H3 avec crémaillères embouties à dimensions GASTRONORM.

CONDITIONS D'INSTALLATION

Lieu d'installation (fig. 20 pag. 11)

Il est recommandé de procéder à l'installation de l'appareil dans un local bien ventilé ou sous une hotte d'aspiration. L'appareil peut être installé seul ou bien intégré à une série d'autres appareils. Dans les deux cas, il est recommandé, dans le cas où les parois près desquelles l'appareil est installé serait en matériau inflammable, de respecter une distance de sécurité minimum de 100 mm par rapport aux parois latérales et postérieure. Dans le cas où cette distance ne pourrait être respectées, veiller à mettre en place des protections (par exemple des feuilles en matériau réfractaire) permettant de maintenir la température des parois dans les limites de sécurité prévues.

Installation

Les opérations d'installation, les éventuelles interventions nécessaires à l'alimentation de gaz différent ou à l'alimentation électrique à une tension différente, la mise en œuvre de l'installation, des équipements de ventilation et d'évacuation des fumées, ainsi que les éventuelles opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié dans le respect des instructions du fabricant et dans le respect des normes ci-dessous:

(FR) Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

Prescriptions générales pour tous les appareils:

- Articles GZ:
Installations au gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés; ensuite suivant l'usage.
- Articles CH:
Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.
- Articles GC:
Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.
- Prescriptions particulières à chaque type d'établissement recevant du public: hôpitaux, magasins, etc.

Pour le autres pays suivre les normes électriques locales concernantes :

- Normes comité gaz
- Réglementations de construction et dispositions anti-incendie
- Normes de sécurité
- Dispositions prévues par la société de distribution du gaz
- Normes électriques
- Dispositions du corps des pompiers

Évacuation des fumées

Les appareils sont subdivisés en deux catégories (voir Tableau 1 – pagg. 40, 41, 42):

Appareils à gaz de type “A1”

Ces appareils ne nécessitent pas de raccordement direct à une conduite d'évacuation des produits de combustion. Les produits de combustion doivent néanmoins être convoyés dans une hotte ou autre dispositif similaire, raccordée à une conduite d'évacuation ou bien directement à l'extérieur. Différemment est également admise l'utilisation d'un aspirateur d'air directement raccordé à l'extérieur et assurant un débit non inférieur aux indications du tableau 1 (pag. 40, 41, 42). Cette valeur doit être majorée du renouvellement d'air nécessaire au personnel travaillant sur le lieu d'installation conformément aux normes en vigueur (approximativement cette valeur doit être 35 m³/h par kW de puissance de gaz installée).

Appareils à gaz de type “B11”

Ces appareils prévoient un des raccordements suivants:

- *Évacuation naturelle (fig. 21 – pag 11).*

Raccordement à une conduite à tirage naturel de portée suffisante pourvue d'un interrupteur du tirage (l'évacuation des produits de combustion s'effectue directement à l'extérieur).

- *Évacuation forcée (fig. 22 –pag. 11).*

Raccordement à une conduite de tirage forcé pourvue d'un interrupteur de tirage (l'évacuation des produits de combustion s'effectue directement à l'extérieur). L'alimentation des appareils doit être contrôlée par le système d'évacuation forcée et doit être impérativement coupée dans le cas où le débit du système d'évacuation deviendrait inférieur aux valeurs prévues par la norme applicable. Le rétablissement de l'alimentation de gaz ne doit être possible que manuellement.

- *Évacuation forcée sous hotte (fig. 23 – pag. 11).*

Pour ce type d'installation, l'évacuation des fumées de l'appareil doit se trouver à 1,8 m du sol et la section finale des conduits d'évacuation des produits de combustion doit se trouver à l'intérieur du périmètre de base de la hotte. L'alimentation des appareils doit être contrôlée par le système d'évacuation forcée et doit être impérativement coupée dans le cas où le débit du système d'évacuation deviendrait inférieur aux valeurs prévues par la norme applicable. Le rétablissement de l'alimentation de gaz ne doit être possible que manuellement.

INSTALLATION

Opérations préliminaires

Sortir l'appareil de son emballage et en contrôler l'état. En cas de doute quant au bon état de l'appareil ne pas l'utiliser et faire appel à un personnel qualifié. Une fois ce contrôle effectué procéder au retrait de la pellicule protectrice. Nettoyer soigneusement les parties externes de l'appareil pour le débarrasser des éventuels résidus ou autre puis l'essuyer à l'aide d'un chiffon (procéder au nettoyage à l'aide d'eau tiède et d'un détergent). Dans le cas où seraient présents des résidus de colle, procéder à leur élimination à l'aide d'un solvant approprié (ex. acétone). En aucun cas ne doivent être utilisées des substances abrasives. Une fois le positionnement de l'appareil effectué, il est nécessaire de procéder à sa mise à niveau en intervenant à cet effet sur les pieds réglables.

Raccordement du gaz

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation de gaz, il est nécessaire de s'assurer que le gaz d'alimentation et le gaz pour lequel est prévu l'appareil correspondent. Si tel n'est pas le cas, se

reporter aux instructions décrites dans le chapitre *"Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu"*. Le raccordement au manchon fileté (d'un diamètre de ½ pouces) présent au dos de l'appareil peut être de type fixe ou mobile et doit s'effectuer à l'aide d'un raccord rapide conforme aux normes en vigueur. Les éventuels tuyaux flexibles utilisés doivent être en acier inox et conformes aux normes en vigueur. Les garnitures installées sur les filetages de raccordement doivent être en un matériau conforme pour l'utilisation sur circuit de gaz. En amont de chaque appareil doit être installé, dans une position facile d'accès, un robinet permettant de couper l'alimentation de gaz lorsque l'appareil ne doit plus être utilisé. Une fois le raccordement effectué, s'assurer de son étanchéité en utilisant un spray de détection des fuites.

Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique de l'appareil s'assurer de la correspondance entre la tension de secteur et la tension pour laquelle l'appareil est prévu. Dans le cas où ces deux tensions seraient différentes, il est nécessaire de procéder à la modification - si prévue - du branchement électrique comme indiqué sur le schéma électrique. Le bornier de branchement se trouve, selon les versions, ou bien derrière le tableau de commande du plan ou bien derrière le tableau de commande du four (1); il est (fig. 48 page 16 et fig. 54 page 17) possible d'y accéder en dévissant les vis de fixation du support (2) (si présent) et en extrayant ensuite le bornier(3). Il est en outre nécessaire de contrôler le circuit de mise à la terre, de s'assurer que le conducteur de mise à la terre est d'une longueur supérieure à celle des autres conducteurs et de s'assurer enfin que la section des conducteurs d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (elle doit être au moins de type H05 RN-F). **Conformément aux normes internationales en vigueur, doit être installé en amont de l'appareil un interrupteur à ouverture des contacts de 3 mm minimum qui doit intervenir sur les seuls conducteurs d'alimentation et non sur le fil JAUNE-VERT de mise à la terre.** Cet interrupteur doit être installé à proximité de l'appareil, doit être homologué et doit être d'une portée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (voir caractéristiques techniques – pag. 29-30).

L'appareil doit en outre être raccordé au système EQUIPOTENTIEL. La borne de branchement se trouve à proximité du point d'entrée du câble d'alimentation et est reconnaissable par la présence d'une étiquette marquée du symbole (voir figure 24 – pag. 12).

En utilisant un interrupteur de sécurité face au courants de panne.:

- Selon les normatives l'appareil dégage une dispersion de 1 mA pour 1 Kw de puissance installée. Choisir un interrupteur approprié avec tolérance de moins 50%.
- Brancher 1 appareil par interrupteur
- Il se peut que l'appareil longtemps en arrêt, enclenche l'interrupteur lors du démarrage. La cause peut être l'humidité d'isolation. Le problème se règle by passant l'interrupteur y chauffant l'appareil.

Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation (fig. 25 – pag. 12).

Avant de procéder au contrôle de la pression, il est nécessaire de contrôler la tenue du circuit d'alimentation de gaz jusqu'au gicleur en utilisant le spray prévu à cet effet (ce contrôle permet de s'assurer de l'absence de dommage provoqué par le transport). Il est ensuite possible de procéder au contrôle de la pression d'arrivée, en utilisant à cet effet un manomètre (de type tube en "U" ou de type électronique à précision de lecture minimum de 0.1 mbar). Pour procéder à ce contrôle, il est nécessaire de retirer la vis (1) de la prise de pression (2) et de raccorder cette dernière au raccord du manomètre. Ouvrir le robinet d'alimentation de gaz de l'appareil, contrôler la pression et refermer le

robinet d'alimentation. Retirer le tuyau du manomètre de la prise de pression et remettre en place sur cette dernière la vis précédemment retirée.

La pression mesurée doit être comprise entre les valeurs mini et maxi figurant dans le tableau ci-dessous:

Type de gaz	P _n [mbar]	P _{min} [mbar]	P _{MAX} [mbar]
G20 (méthane)	20	17	25
G25 (méthane)	25	20	30
G30 (butane)	28-30	20	35
G31 (propane)	37	25	45

Dans le cas où la pression mesurée ne respecterait pas les limites figurant dans le tableau, en établir la cause et une fois l'intervention nécessaire effectuée, procéder à nouveau au contrôle.

Contrôle de la puissance

Il est généralement suffisant de vérifier que les gicleurs installés sont ceux prévus et que les brûleurs fonctionnent correctement. Pour procéder à un contrôle proprement dit de la puissance, il est possible d'utiliser la méthode volumétrique. A l'aide d'un chronomètre et d'un compteur, il est possible de mesurer le volume de gaz alimentant l'appareil par unité de temps. Le volume correct de référence [E] peut être calculé à l'aide de la formule mentionnée plus bas en litres/heure (l/h) ou en litres/minutes (l/min), à savoir en divisant la puissance nominale et minimum indiquées dans le tableau des caractéristiques des brûleurs par le pouvoir calorifique du gaz (pag. 30, 31); cette dernière valeur figurent dans les tableaux de la réglementation ou peut au besoin être demandée à la société distributrice de gaz.

$$E = \frac{\text{Puissance}}{\text{Pouvoir calorifique}}$$

La mesure doit s'effectuer à régime normal de fonctionnement de l'appareil.

Contrôle du brûleur veilleuse

La flamme du brûleur veilleuse ne doit être ni trop courte ni trop longue mais doit envelopper le thermocouple et avoir des contours bien nets. Si tel n'est pas le cas, il est nécessaire de contrôler le numéro du gicleur en fonction de la version de veilleuse comme indiqué dans les chapitres suivants.

Contrôle du réglage air primaire

Tous les brûleurs principaux sont dotés d'un dispositif de réglage de l'air primaire. Le contrôle doit s'effectuer sur la base des valeurs figurant dans la colonne de réglage d'air du tableau des caractéristiques techniques (pagg. 43, 44). Pour le réglage suivre les instructions fournies dans les chapitres suivants.

ATTENTION! Toutes les parties protégées et scellées par le fabricant ne doivent être l'objet d'aucun réglage de la part de l'installateur sauf instruction spécifique à cet effet.

RÉGLAGES ET MODIFICATIONS POUR L'ALIMENTATION AVEC GAZ AUTRE QUE CELUI PRÉVU

Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu

Pour utiliser un autre type de gaz, il est nécessaire de changer les gicleurs des brûleurs principaux et des brûleurs de veilleuse en suivant les indications des chapitres suivants. Le type de gicleur à installer est indiqué dans le tableau 2, 3 (pagg. 43, 44). Les gicleurs du brûleur principal marqués du diamètre correspondant en centièmes, et ceux du brûleur de veilleuse marqués d'un numéro se trouvent dans un sachet plastique joint au manuel des instructions.

Une fois la transformation effectuée, il est nécessaire de contrôler la tenue des raccords et de contrôler l'allumage et le fonctionnement du brûleur veilleuse et du brûleur principal, aussi bien à la puissance mini qu'à la puissance maxi. Il est éventuellement nécessaire de contrôler également la puissance.

Modifier ensuite la fiche technique (figg.17, 18 pag. 10) en collant en position **H** la fiche correspondant au nouveau gaz, fournie en dotation.

Feux ouverts

Changement du gicleur du brûleur (fig. 26, 27 pag. 12)

Pour changer le gicleur du brûleur, il est avant tout nécessaire de retirer la grille d'appui des récipients de cuisson (2), le corps du brûleur (3) et le bac de récupération (4). Une fois la zone de travail dégagée, dévisser le gicleur (5) de son support (6) situé sous le tube venturi (7) en utilisant à cet effet une clé, et monter ensuite le gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2, 3 pagg. 43, 44). Bien serrer le gicleur et procéder ensuite au réglage de l'air primaire comme indiqué dans le chapitre suivant. Une fois toutes ces opérations effectuées, remettre en place les éléments précédemment retirés.

Réglage de l'air primaire du brûleur (fig. 28 - pag. 12)

Une fois le gicleur du brûleur remplacé, il est nécessaire de procéder au réglage de l'air primaire. Pour cela, desserrer la vis (8) de fixation de la bague en acier (9), amener la cote x à hauteur de la valeur de référence indiquée dans le tableau 2, 3 (pagg. 43, 44), resserrer la vis (8) et contrôler la cote x.

Changement du by-pass (fig. 29, 30 – pag.12)

Pour changer le by-pass, il est avant tout nécessaire de retirer les commandes (1) et ensuite le panneau (2). Une fois la zone de travail dégagée, dévisser le by-pass (3) à l'aide d'un tournevis et le remplacer par le by-pass adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2,3 pag. 43, 44). Bien serrer le by-pass puis remettre en place le panneau et les commandes.

Changement du gicleur du brûleur veilleuse (fig. 31 - pag. 13)

Pour changer le gicleur du brûleur veilleuse, il est avant tout nécessaire de retirer la grille d'appui des récipients de cuisson, la couronne de flamme, le corps du brûleur et le bac de récupération (voir le schéma de la figure 26 pag.12). Une fois la zone de travail dégagée, dévisser le bouchon de fermeture (1) à l'aide d'une clé et dévisser le gicleur à l'aide d'un tournevis (2). Monter ensuite le gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2,3 pag. 43, 44). Remonter le bouchon (1) en le

serrant bien. Une fois toutes ces opérations effectuées, remettre en place les éléments précédemment retirés.

Four

Changement du gicleur du brûleur (fig. 32, 33 – pag. 13)

Pour changer le gicleur du brûleur, il est nécessaire de retirer le panneau frontal (1) situé sous la porte du four. Une fois la zone de travail dégagée, desserrer la vis (2) de blocage du réglage de l'air primaire (3) et ouvrir au maximum. A l'aide d'une autre clé, dévisser le gicleur (5) présent sur le support (4) et le remplacer par le gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2, 3 – pagg. 43, 44). Une fois le gicleur installé bien le serrer et procéder au réglage de l'air primaire comme indiqué dans le chapitre suivant.

Une fois toutes ces opérations effectuées remettre en place le panneau frontal.

Réglage de l'air primaire du brûleur (fig. 34 – pag. 13)

Une fois le gicleur du brûleur remplacé, il est nécessaire de procéder au réglage de l'air primaire. Pour cela, desserrer la vis (2) et régler la distance de la bague (3) par rapport à la bride du brûleur (6) - cote "x" - en faisant référence au tableau 2,3 (pag. 43, 44). Resserrer la vis et contrôler la cote.

Changement du by-pass (fig. 35 – pag. 13) seulement pour four avec robinet

Pour changer le by-pass, il est avant tout nécessaire de retirer la commande (1) et ensuite le panneau (2). Une fois la zone de travail dégagée, dévisser le by-pass (3), présent dans le robinet (4) à l'aide d'un tournevis et le remplacer par le by-pass adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2, 3 – pagg. 43, 44). Bien serrer le by-pass puis remettre en place le panneau et la commande.

Changement du gicleur du brûleur de veilleuse (fig. 36, 37- pag.14)

Pour changer le gicleur du brûleur de veilleuse, il est nécessaire de retirer le panneau frontal situé sous la porte du four comme indiqué à la figure 32, 33 (pag. 13). Une fois la zone de travail dégagée, desserrer la vis (1) de fixation du support de veilleuse (2) en utilisant un tournevis et l'extraire de son logement. Dévisser l'écrou (3) de fixation du thermocouple (4) sur le support gicleur et retirer le thermocouple; dévisser ensuite le raccord (5) de fixation du tuyau d'alimentation de gaz de la veilleuse (6) et extraire le gicleur (7). Le remplacer par le gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 3 pag. 31). Une fois le gicleur installé, remonter le tuyau et serrer à fond le raccord. Ensuite remonter et fixer le support veilleuse et pour finir remettre en place le panneau frontal.

Four maxi

Changement du gicleur du brûleur (fig. 57 - pag. 18)

Pour changer le gicleur du brûleur, ouvrir la porte du four et enlever la sole centrale (1). Enlever les vis qui fixent la protection du venturi (2), le vis de régulation de l'aire primaire (3). Dévisser le gicleur (5) de emplacement (4) et le remplacer par celui adapte au type de gaz (voir tableaux 2, 3 pagg. 43, 44). Une fois fixé le nouveau gicleur, visser y réguler l'aire primaire. Réinstaller protection du venturi et sole du four.

Réglage de l'air primaire du brûleur (figg. 57, 58 – pag. 18)

Une fois le gicleur du brûleur remplacé, il est nécessaire de procéder au réglage de l'air primaire. Pour cela, desserrer la vis (3) et régler la distance de la bague (3) par rapport à la bride du brûleur - cote "x" - en faisant référence au tableau 2, 3 pagg. 43, 44. Resserrer la vis et contrôler la cote.

Changement du gicleur du brûleur de veilleuse (figg. 59, 60, 61 - pag.18)

Pour changer le gicleur du brûleur de veilleuse, il est nécessaire de ouvrir la porte du four, enlever les soles en fonte (1 et 2) la bride a z (3) après avoir dévisser les vis.. Enlever la protection par-dessous du four (4) dévisser le vis de fixation (5) et extraire la conduite du brûleur veilleuse (6) Extraire le bicone (7) et le gicleur veilleuse (8). Le remplacer avec le gicleur approprié au type de gaz, tableaux 2, 3 pagg. 43, 44. Fixer le nouveau gicleur. Repositionner la conduite et serrer les vis. Réinstaller la protection, la bride et les soles.

Plaque grill

Changement du gicleur du brûleur (fig. 38, 39 – pag.14)

Pour changer le gicleur du brûleur, il est nécessaire de retirer la commande (1), le tiroir (2) et le panneau (3). Une fois la zone de travail dégagée, desserrer à l'aide d'un tournevis la vis (4) de blocage du réglage de l'air primaire (7) et ouvrir au maximum. A l'aide d'une autre clé, dévisser le gicleur (6) présent sur le support (5) et le remplacer par le gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2,3 – pagg. 43, 44). Une fois le gicleur installé bien le serrer et procéder au réglage de l'air primaire comme indiqué dans le chapitre suivant. Une fois toutes ces opérations effectuées remettre en place le panneau et la commande.

Réglage de l'air primaire du brûleur (fig. 40 – pag.14)

Une fois le gicleur du brûleur remplacé, il est nécessaire de procéder au réglage de l'air primaire. Pour cela, desserrer la vis (1), amener la cote x à hauteur de la valeur de référence indiquée dans le tableau 2, 3, resserrer la vis (1) et contrôler la cote x.

Réglage du minimum (fig. 41 – pag.14)

Pour le fonctionnement à l'aide au gaz liquide, le by-pass (1) doit être vissé à fond et bien serré. En revanche pour le fonctionnement au gaz méthane, il est nécessaire de régler de régler le by-pass (1) en procédant comme suit: transformer la valeur de puissance au minimum (indiquée dans le tableau 2,3 – pagg. 43, 44) en l/h en appliquant la méthode volumétrique décrite plus haut; ensuite, allumer l'appareil en suivant les instructions prévues à cet effet. Une fois que l'appareil se trouve à régime de fonctionnement, régler le débit du by-pass sur la base de la lecture du compteur, dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire le débit et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'augmenter. Une fois le réglage effectué, fixer la position du by-pass à l'aide d'une goutte de peinture rouge prévue à cet effet.

Changement du gicleur du brûleur veilleuse (fig. 42 – pag.15)

Pour changer le gicleur du brûleur de veilleuse, il est nécessaire de retirer la commande et le panneau comme indiqué à la figure 38 (pag. 14). Une fois la zone de travail dégagée, dévisser le raccord (1) de fixation du tuyau d'alimentation de gaz de la veilleuse (2) au support de veilleuse (4) et extraire le gicleur; le remplacer par le gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2, 3 – pagg. 43, 44). Une fois le gicleur installé, remettre en place le tuyau et serrer à fond le raccord. Une fois ces opérations effectuées, remonter le panneau et la commande.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Feux ouverts (fig. 43 – pag. 15)

Pour allumer les brûleurs des feux ouverts, procéder comme suit:

- amener la commande (1) de la position de fermeture ● à la position d'allumage ★ ;
- appuyer à fond;
- à l'aide d'une allumette ou autre accessoire prévu à cet effet, allumer la veilleuse;
- une fois la veilleuse allumée, maintenir la commande enfoncée pour permettre au thermocouple de chauffer et de maintenir la veilleuse allumée;
- allumer le brûleur principal à la puissance voulue, du maximum 🔥 au minimum 🔥 .

Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande vers la droite jusqu'à la position d'allumage ★, pour éteindre également la veilleuse amener la commande sur la position de fermeture ●.

Four et four maxi (fig. 44 – pag. 15)

Pour allumer le brûleur de le four, procéder comme suit:

- ouvrir le four amener la commande (1) de la position de fermeture ● à la position d'allumage ★ ;
- appuyer à fond;
- appuyer sur le bouton de l'allumage piézoélectrique (2) ★ pour allumer la veilleuse;
- maintenir enfoncée la commande pour faire chauffer le thermocouple et maintenir la veilleuse allumée; il est possible de contrôler la veilleuse à travers l'ouverture de la sole du four;
- allumer le brûleur principal en plaçant la commande sur une des positions en fonction du type de cuisson à obtenir; selon les positions les températures sont approximativement les suivantes:

Four avec robinet

Position (N°)	1	2	3	4	5	6	7	8
Température (°C)	140	160	180	205	235	260	280	300

Four avec vanne

Posizion (N°)	1	2	3	4	5	6	7
Température (°C)	60	100	140	180	220	260	300

Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande vers la droite jusqu'à la position d'allumage ★, pour éteindre la veilleuse aussi tourner encore jusqu'à la position de fermeture ●.

Plaque grille (fig. 45 – pag. 15)

Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande vers la droite jusqu'à la position d'allumage ★, pour éteindre également la veilleuse amener la commande sur la position de fermeture ●.

Pour allumer le brûleur de la plaque grill, procéder comme suit:

- amener la commande (1) de la position de fermeture ● à la position d'allumage ★ ;
- appuyer à fond;
- appuyer sur le bouton de l'allumage piézoélectrique (2) ★ pour allumer la veilleuse;
- maintenir enfoncée la commande pour faire chauffer le thermocouple et maintenir la veilleuse allumée;
- allumer le brûleur principal à la puissance voulue, du maximum 🔥 au minimum 🔥 .

Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande vers la droite jusqu'à la position d'allumage ★ , pour éteindre également la veilleuse amener la commande sur la position de fermeture ●.

Plaque électrique ronde et carrées (fig. 46 – pag. 15)

Pour allumer une plaque des cuisinières électriques procéder comme suit:

- amener la commande (1) dans la position voulue; le témoin vert doit alors s'allumer pour indiquer l'allumage de la plaque.

Il est recommandé d'allumer la plaque à la température maximum - pour obtenir ensuite plus rapidement la température voulue - et de la laisser dans cette position pendant quelques minutes; ensuite amener la commande dans la position correspondant à la température voulue. Pour éteindre la plaque, ramener la commande sur la position 0.

Position [N°]	Fonction
0	Plaque éteinte
1	Maintien à température
2	Cuisson de petites quantités
3	Cuisson de grandes quantités
4	Cuisson à température moyenne
5	Cuisson à haute température
6	Début de cuisson

ATTENTION! Veiller à contrôler constamment l'appareil durant son fonctionnement. Ne jamais laisser les plaques allumées sans récipient; le récipient utilisé doit être d'un diamètre adapté à celui de la plaque (si possible non inférieur) et à fond plat.

Four électrique ventilé (fig. 47 – pag. 16)

Avant d'allumer le four, il est nécessaire de sélectionner le type de cuisson en procédant comme suit:

- amener la commande (1) sur la position correspondant au type de cuisson voulu:

Position [N°]	Fonction
	Plaque éteinte
	Ventilateur et Chauffage totale
	Chauffage totale
	Ventilateur et cuisson de la sole
	Cuisson de la sole

	Ventilateur et cuisson gratinée
	Cuisson gratinée

- régler la température à l'aide du thermostat (2), les deux témoins doivent s'allumer: le témoin vert reste allumé pour indiquer que le four est allumé et le témoin orange s'éteint dès que la température programmée est atteinte;
- pour éteindre le four ramener une des deux commandes sur la position 0.

Four électrique (Fig. 53 -pag.17)

Avant d'allumer le four, il est nécessaire de sélectionner le type de cuisson en procédant comme suit:

- amener la commande (1) sur la position correspondant au type de cuisson voulu: chauffage total , cuisson par le bas  ou grill  ;
- régler la température à l'aide du thermostat (2), les deux témoins doivent s'allumer: le témoin vert reste allumé pour indiquer que le four est allumé et le témoin orange s'éteint dès que la température programmée est atteinte;
- pour éteindre le four ramener une des deux commandes sur la position 0.

Anomalies de fonctionnement

Dans le cas où pour une quelconque raison, il ne serait pas possible d'allumer ou d'éteindre l'appareil, contrôler l'alimentation et s'assurer que les commandes sont dans la bonne position; dans le cas où l'anomalie ne pourrait être éliminée, contacter les services d'assistance technique.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyage

ATTENTION! Avant de procéder à toute opération de nettoyage, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est fermé. Pour le nettoyage ne pas utiliser de jet d'eau direct ni de jet à haute pression. Le nettoyage doit s'effectuer alors que l'appareil est froid.

Le nettoyage des parties en acier inox peut s'effectuer à l'aide d'eau tiède, de détergent neutre et d'un chiffon; le détergent utilisé doit être adapté au nettoyage de l'acier inox et ne doit contenir de substance abrasive ou corrosive. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autre matériau similaire susceptible de déposer des particules de fer qui entraîneraient la formation de rouille. Il est également recommandé de ne pas utiliser de papier de verre ou autre toile abrasive. Pour éliminer les incrustations, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce, mais il est toutefois préférable d'utiliser une éponge abrasive synthétique ou de la laine d'acier inoxydable à passer dans le sens du satinage. Une fois le lavage terminé, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon.

Pour le nettoyage des feux ouverts, retirer la grille d'appui des récipients de cuisson, le bac de récupération, la couronne de flamme et les nettoyer à l'aide d'eau tiède, d'un détergent neutre et d'un accessoire approprié, ensuite bien rincer et essuyer. Une fois le nettoyage terminé, remettre place les éléments en veillant à bien les placer dans leur logement.

Pour le nettoyage du four, extraire la grille, la sole et la plaque de diffusion supérieure (pour le four électrique), et les supports de grille; les nettoyer à l'aide d'eau tiède, d'un détergent neutre et d'un accessoire approprié, ensuite bien rincer et essuyer. Une fois le nettoyage terminé, remettre place les éléments en veillant à bien les placer dans leur logement.

Si le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé de fermer le robinet de gaz et débrancher l'éventuelle prise d'alimentation électrique. Il est également recommandé en ce cas d'appliquer sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline comme pellicule protectrice et d'aérer le local de temps à autre.

Entretien

ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention d'entretien ou de réparation s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.

Les opérations d'entretien ci-dessous doivent être effectuées au moins une fois par an et être confiées à un personnel qualifié (à cet effet il est recommandé de stipuler un contrat d'assistance):

- Contrôle du fonctionnement de tous les dispositifs de contrôle et de sécurité;
- Contrôle de l'allumage des brûleurs et du fonctionnement au minimum;
- Contrôle de l'étanchéité des tuyaux de gaz;
- Contrôle de l'état du câble d'alimentation électrique.
- Nettoyage des conduits d'évacuation pour les appareils de type "B" sur la base de la réglementation en vigueur dans le pays d'installation;
- Lubrification du robinet de gaz (par souci de facilité et de sécurité il est recommandé de procéder plutôt à son remplacement).

CHANGEMENT DE PIÈCES

ATTENTION! Avant de procéder à tout changement de pièce s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.

Robinet à fonction de sécurité sur feux ouverts et plaque grill

Pour changer le robinet, il est nécessaire de retirer les commandes et le panneau de commande. Il est ensuite nécessaire de dévisser successivement le raccord du tuyau allant au brûleur, celui du tuyau du brûleur de la veilleuse, le thermocouple et enfin celui de la rampe. Procéder ensuite au changement de la pièce.

Thermostat à fonction de sécurité du four et four maxi

Pour changer le thermostat du four, il est nécessaire de retirer les commandes et le panneau de commande du four. Il est ensuite nécessaire de dévisser successivement le raccord du tuyau allant au brûleur, celui du tuyau du brûleur de la veilleuse, le thermocouple et enfin celui de la rampe. Procéder ensuite au changement de la pièce.

Thermocouple des feux ouverts

Pour changer le thermocouple des feux ouverts, il est d'abord nécessaire de retirer les commandes et le panneau de commande, retirer ensuite la grille d'appui des récipients de cuisson, la couronne de flamme, le corps du brûleur et le bac de récupération. Dévisser le raccord du thermocouple présent sur le robinet, démonter le corps veilleuse et procéder au changement du thermocouple.

Thermocouple du four et four maxi

Pour changer le thermocouple du four, il est nécessaire de retirer les commandes et le panneau de commande du four. Il est ensuite nécessaire de dévisser le raccord du thermocouple présent sur le robinet et celui présent sur le corps veilleuse. Procéder au changement du thermocouple.

Thermocouple de la plaque grill

Pour changer le thermocouple de la plaque grill, il est nécessaire de retirer les commandes et de démonter le panneau de commande. Il est ensuite nécessaire de dévisser le raccord du thermocouple présent sur le robinet et celui présent sur le corps veilleuse. Procéder au changement du thermocouple.

Roue du four électrique ventilé (fig.49, pag.16)

Pour remplacer la roue du four électrique, dévisser les vis de fixation (1) du panel de protection (2), enlever-la, dévisser l'écrou (3) de blocage du ventilateur (4) et sortir-la. Ensuite remplacer-la. Pour l'installation procéder de manière inverse.

Moteur du four électrique ventilé (fig. 50 – pag.16)

Pour remplacer le moteur du four ventilé électrique suivre les instructions du paragraphe précédent ; enlever la roue, ensuite accéder au côté postérieure du four en enlevant le panel de l'appareil. Une fois débranchés les câbles électriques, dévisser les vis de fixation (5) qui assurent le moteur au soutien et sortir le moteur (4) du support.

Composants électriques du four électrique ventilé (fig.51, pag.16)

Pour remplacer le bouton (4) et le thermostat (5) du four électrique ventilé, dévisser les vis (1 et 2) de fixation du tableau (3), déplacer-le, ensuite débrancher les câbles électriques du composant à remplacer et procéder au remplacement du composant même. Une fois effectué le remplacement, brancher les câbles en suivant le chemin électrique.

Résistances du four électrique ventilé (fig.52, pag.16)

Pour changer les résistances du four ventilé, il est nécessaire d'extraire la grille, la sole (1), la plaque de diffusion supérieure et les supports de grille. Ensuite il est nécessaire de dévisser les vis de fixation (2) de la résistance à changer (3), de la dégager de son support sur le côté opposé, de l'extraire (câblage compris). Monter ensuite la résistance neuve en veillant à la brancher.

Composants électriques du four électrique (fig.55, pag.17)

Pour remplacer le bouton (4) et le thermostat (3) du four électrique, dévisser les vis de fixation du panneaux de commande (1), et de la protection (2), les déplacer, ensuite débrancher les câbles électriques du composant à remplacer et procéder au remplacement du composant même. Une fois effectué le remplacement, brancher les câbles en suivant le chemin électrique.

Résistances du four électrique (fig.56, pag.18)

Pour changer les résistances du four, il est nécessaire d'extraire la grille, la sole (1), la plaque de diffusion supérieure et les supports de grille. Ensuite il est nécessaire de dévisser les vis de fixation (2) de la résistance à changer (3), de la dégager de son support sur le côté opposé, de l'extraire (câblage compris). Monter ensuite la résistance neuve en veillant à la brancher.

Informations pour les appareils électriques et électroniques utilisés dans des pays de l'UE

Conformément à la directive de l'UE, les appareils marqués par le symbol  ne peuvent pas être éliminés en même temps que les ordures ménagères.

Pour éliminer votre ancien appareil, utilisez les systèmes de collecte différencié qui vous sont proposés dans chaque pays, ou contacter votre détaillant quand vous achetez un équipement équivalent, en protection de l'atmosphère et de la santé.

En utilisant activement le système de collecte proposé, vous contribuez à la récupération, au recyclage et à la réutilisation des anciens appareils électr(on)iques.

SEULES LES PIÈCES DÉTACHÉES D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRICANT DOIVENT ÊTRE UTILISÉES. LES OPÉRATIONS DE REMPLACEMENT DOIVENT ÊTRE CONFIÉES À UN PERSONNEL AUTORISÉ À CET EFFET.

ATTENTION! Après le changement de pièces du circuit de gaz, il est nécessaire de contrôler l'étanchéité et le fonctionnement des différents éléments.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PREAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.

**GAS COOKERS
MIXED COOKERS
ELECTRIC COOKERS
ALL HOTPLATE
SERIES 70**

**INSTALLATION, USE
AND MAINTENANCE**

(Table 1) TECHNICAL FEATURES

(LV-IS-CY-MT-HU-PL-GR-GB-IE -CZ-SK-FI-LT-BG-SE-DK-NO -RO-EE-SI-HR-TR-NL)

Model	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Gas output (B) [Kw]	Type (A)	LPG Consumption (G30) (D) [kg/h]	METHANE Consumption (G20) (C) [m3/h]	Air for comb. [m3/h]	Gas fitting	Electric power (E) [Kw]	Tension (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cable type (H07 RN-F [mm2])	Burner C kW [N°]	Burner D kW [N°]	Burner E kW [N°]	Oven G kW [N°]	Oven H kW [N°]	All H.P. kW [N°]	Oven E. V. kW [N°]	Oven E. kW [N°]	H.P. E. kW [N°]
K7GCU05TT	Cooker 2 gas rings top	400x700x295	9,1	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10TT	Cooker 4 gas rings top	800x700x295	18,2	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU15TT	Cooker 6 gas rings top	1200x700x295	27,3	A1	2,153	2,889	54,6	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10TTP	Cooker 4 powered gas rings top	800x700x295	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	2	1	-	-	-	-	-	-
K7GCU15TTP	Cooker 6 powered gas rings top	1200x700x295	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	2	-	-	-	-	-	-
K7GCU05VV	Cooker 2 gas rings on cabinet	400x700x845	9,1	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10VV	Cooker 4 gas rings on cabinet	800x700x845	18,2	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU15VV	Cooker 6 gas rings on cabinet	1200x700x845	27,3	A1	2,153	2,889	54,6	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10VVP	Cooker 4 powered gas rings on cabinet	800x700x845	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	2	1	-	-	-	-	-	-
K7GCU15VVP	Cooker 6 powered gas rings on cabinet	1200x700x845	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	2	-	-	-	-	-	-
K7GCU05PP	Cooker 2 gas rings on cabinet with doors	400x700x845	9,1	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10PP	Cooker 4 gas rings on cabinet with doors	800x700x845	18,2	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU15PP	Cooker 6 gas rings on cabinet with doors	1200x700x845	27,3	A1	2,153	2,889	54,6	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10PPP	Cooker 4 powered gas rings on cabinet with doors	800x700x845	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	2	1	-	-	-	-	-	-
K7GCU15PPP	Cooker 6 powered gas rings on cabinet with doors	1200x700x845	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	2	-	-	-	-	-	-
K7GCU10FF	Cooker 4 gas rings on gas oven	800x700x845	25,75 1	A1/B1 1	2,058	2,724	52,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	1	-	-	-	-	-
K7GCU15FF	Cooker 6 gas rings on gas oven	1200x700x845	34,85 1	A1/B1 1	2,775	3,687	70,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	1	-	-	-	-	-
K7GCU10FFP	Cooker 4 powered gas rings on gas oven	800x700x845	30,15 1	A1/B1 1	-	3,190	60,3	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	2	1	1	-	-	-	-	-
K7GCU15FFP	Cooker 6 powered gas rings on gas oven	1200x700x845	41,75 1	A1/B1 1	-	4,417	83,5	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	2	1	-	-	-	-	-
K7GCU15FFM	Cooker 6 gas rings on gas maxi oven	1200x700x845	40,8	A1	3,218	4,317	81,6	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	1	-	-	-	-
K7MCU10FF	Cooker 4 gas rings on electric oven	800x700x845	18,2	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	5,4	230 1 - 400 3N	50/60	4x2.5 - 5x1.5	2	2	-	-	-	-	-	1	-
K7MCU15FF	Cooker 6 gas rings on electric oven	1200x700x845	27,3	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	5,4	230 1 - 400 3N	50/60	4x2.5 - 5x1.5	3	3	-	-	-	-	-	1	-
K7MCU10FFP	Cooker 4 powered gas rings on electric oven	800x700x845	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	5,4	230 1 - 400 3N	50/60	4x2.5 - 5x1.5	1	2	1	-	-	-	-	1	-
K7MCU15FFP	Cooker 6 powered gas rings on electric oven	1200x700x845	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	5,4	230 1 - 400 3N	50/60	4x2.5 - 5x1.5	2	2	2	-	-	-	-	1	-
K7MCU10FV	Cooker 4 gas rings on ventilated electric oven	800x700x845	18,2	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	3,65	230 1 - 400 3N	50	3x2.5 - 5x1	2	2	-	-	-	-	1	-	-
K7MCU15FV	Cooker 6 gas rings on ventilated electric oven	1200x700x845	27,3	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	3,65	230 1 - 400 3N	50	3x2.5 - 5x1	3	3	-	-	-	-	1	-	-
K7MCU10FVP	Cooker 4 powered gas rings on ventilated electric oven	800x700x845	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	3,65	230 1 - 400 3N	50	3x2.5 - 5x1	1	2	1	-	-	-	1	-	-
K7MCU15FVP	Cooker 6 powered gas rings on ventilated electric oven	1200x700x845	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	3,65	230 1 - 400 3N	50	3x2.5 - 5x1	2	2	2	-	-	-	1	-	-

Model	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Gas output (B) [Kw]	Type (A)	LPG Consumption (G30) (D) [Kg/h]	METHANE Consumption (G20) (C) [m3/h]	Air for comb. [m3/h]	Gas fitting	Electric power (E) [Kw]	Tension (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cable type H07 RN-F [mm2]	Burner C [N°]	Burner D [N°]	Burner E [N°]	Oven G [N°]	Oven H [N°]	All H.P. [N°]	Oven E.V. [N°]	Oven E. [N°]	H.P. E. [N°]
K7GTP10TT	All hotplate Top	800x700x295	11,5	A1	0,907	1,216	23	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
K7GTP10VV	All hotplate on cabinet	800x700x845	11,5	A1	0,907	1,216	23	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
K7GTP10PP	All hotplate on cabinet with doors	800x700x845	11,5	A1	0,907	1,216	23	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
K7GTP10FF	Oven All hotplate	800x700x845	19,05	A1	1,502	2,015	38,1	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-
K7ECU05TT	Top electric range 2 plates	400x700x295	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10TT	Top electric range 4 plates	800x700x295	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15TT	Top electric range 6 plates	1200x700x295	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU05VV	Top electric range 2 plates on open cabinet	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10VV	Top electric range 4 plates on open cabinet	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15VV	Top electric range 6 plates on open cabinet	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU05PP	Top electric range 2 plates on cabinet with door	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10PP	Top electric range 4 plates on cabinet with doors	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15PP	Top electric range 6 plates on cabinet with doors	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU10FF	Top electric range 4 plates on electric oven	800x700x845	-	-	-	-	-	-	15,8	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	-	-	-	-	1	4
K7ECU15FF	Top electric range 6 plates on electric oven	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	21	400 3N	50/60	5x10	-	-	-	-	-	-	-	1	6
K7ECU10FV	Top electric range 4 plates on ventilated electric oven	800x700x845	-	-	-	-	-	-	14	400 3N	50	5x4	-	-	-	-	-	-	1	-	4
K7ECU15FV	Top electric range 6 plates on ventilated electric oven	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	19,2	400 3N	50	5x6	-	-	-	-	-	-	1	-	6
K7ECU05TTQ	Top electric range 2 square plates	400x700x295	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10TTQ	Top electric range 4 square plates	800x700x295	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15TTQ	Top electric range 6 square plates	1200x700x295	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU05VVQ	Top electric range 2 square plates on open cabinet	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10VVQ	Top electric range 4 square plates on open cabinet	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15VVQ	Top electric range 6 square plates on open cabinet	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU05PPQ	Top electric range 2 square plates on cabinet with door	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10PPQ	Top electric range 4 square plates on cabinet with doors	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15PPQ	Top electric range 6 square plates on cabinet with doors	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU10FFQ	Top electric range 4 square plates on electric oven	800x700x845	-	-	-	-	-	-	15,8	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	-	-	-	-	1	4
K7ECU15FFQ	Top electric range 6 square plates on electric oven	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	21	400 3N	50/60	5x10	-	-	-	-	-	-	-	1	6
K7ECU10FVQ	Top electric range 4 square plates on ventilated electric oven	800x700x845	-	-	-	-	-	-	14	400 3N	50	5x4	-	-	-	-	-	-	1	-	4
K7ECU15FVQ	Top electric range 6 square plates on ventilated electric oven	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	19,2	400 3N	50	5x6	-	-	-	-	-	-	1	-	6

(Table 2) BURNER FEATURES
(LV - CAT. I_{2H})

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BURNER C Ø 85						
Natural Methane Gas (G20)	3,6	1,4	140	85	35	0,0
BURNER D Ø 110						
Natural Methane Gas (G20)	5,5	1,8	175	100	35	2,0
BURNER E Ø 130						
Natural Methane Gas (G20)	8,0	2,4	210	105	35	25,0
ALL HOTPLATE BURNER						
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
OVEN BURNER WITH TAP						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
OVEN BURNER WITH VALVE						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
MAXI OVEN BURNER						
Natural Methane Gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0

(Table 3) BURNER FEATURES
(IS - CAT. I_{3P})

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BURNER C Ø 85						
Liquid Gas PLG (G31)	3,6	1,4	95	58	20	2,0
BURNER D Ø 110						
Liquid Gas PLG (G31)	5,5	1,8	120	65	20	9,0
BURNER E Ø 130						
Liquid Gas PLG (G31)						
ALL HOTPLATE BURNER						
Liquid Gas PLG (G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
OVEN BURNER WITH TAP						
Liquid Gas PLG (G31)	7,9	1,9	AL 140	70	16,2	open
OVEN BURNER WITH VALVE						
Liquid Gas PLG (G31)	7,9	-	AL 140	-	16,2	open
MAXI OVEN BURNER						
Liquid Gas PLG (G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

(Table 4) BURNER FEATURES
(CY, MT, HU_(only K7GCU15FFM) - CAT. I_{3B/P} 29mbar)

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BURNER C Ø 85						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	3,6	1,4	95	58	20	2,0
BURNER D Ø 110						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	5,5	1,8	120	65	20	9,0
BURNER E Ø 130						
Liquid Gas PLG (G30-G31)						
ALL HOTPLATE BURNER						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
OVEN BURNER WITH TAP						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	7,9	1,9	AL 140	70	16,2	open
OVEN BURNER WITH VALVE						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	7,9	-	AL 140	-	16,2	open
MAXI OVEN BURNER						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

(Table 5) BURNER FEATURES
(HU_(K7GCU15FFM EXCEPTED) - CAT. II_{HS3B/P 30mbar})

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BURNER C Ø 85						
Natural Methane Gas (G20)	3,6	1,4	130	85	35	0,0
Natural Methane Gas (G25.1)	3,6	1,4	140R	85	35	0,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	3,6	1,4	95	58	20	2,0
BURNER D Ø 110						
Natural Methane Gas (G20)	5,5	1,8	165	100	35	2,0
Natural Methane Gas (G25.1)	5,5	1,8	185	100	35	0,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	5,5	1,8	120	65	20	9,0
BURNER E Ø 130						
Natural Methane Gas (G20)	8,0	2,4	195	105	35	25,0
Natural Methane Gas (G25.1)	8,0	2,4	220	105	35	4,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)						
ALL HOTPLATE BURNER						
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	240	Reg.	27,2	1,0
Natural Methane Gas (G25.1)	11,5	3,6	270	Reg.	27,2	1,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
OVEN BURNER WITH TAP						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	1,9	185R	100	27,2	3,0
Natural Methane Gas (G25.1)	7,55	1,9	210R	110	27,2	3,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	7,9	1,9	AL 140	70	16,2	open
OVEN BURNER WITH VALVE						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	-	185R	-	27,2	3,0
Natural Methane Gas (G25.1)	7,55	-	210R		27,2	3,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	7,9	-	AL 140	-	16,2	open

(Table 6) BURNER FEATURES
(HU_(K7GCU15FFM Excepted) - CAT. II_{HS3B/P 50mbar})

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BURNER C Ø 85						
Natural Methane Gas (G20)	3,6	1,4	130	85	35	0,0
Natural Methane Gas (G25.1)	3,6	1,4	140R	85	35	0,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	3,6	1,4	80	55	20	0,0
BURNER D Ø 110						
Natural Methane Gas (G20)	5,5	1,8	165	100	35	2,0
Natural Methane Gas (G25.1)	5,5	1,8	185	100	35	0,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	5,5	1,8	105	65	20	6,0
BURNER E Ø 130						
Natural Methane Gas (G20)	8,0	2,4	195	105	35	25,0
Natural Methane Gas (G25.1)	8,0	2,4	220	105	35	4,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)						
ALL HOTPLATE BURNER						
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	240	Reg.	27,2	1,0
Natural Methane Gas (G25.1)	11,5	3,6	270	Reg.	27,2	1,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	11,5	3,6	150	85	16,2	2,0
OVEN BURNER WITH TAP						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	1,9	185R	100	27,2	3,0
Natural Methane Gas (G25.1)	7,55	1,9	210R	110	27,2	3,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	7,9	1,9	AL 120	60	16,2	4,0
OVEN BURNER WITH VALVE						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	-	185R	-	27,2	3,0
Natural Methane Gas (G25.1)	7,55	-	210R		27,2	3,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	7,9	-	AL 120	-	16,2	4,0

(Table 7) BURNER FEATURES
(PL - CAT. II₂E3PB/P)

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BURNER C Ø 85						
Natural Methane Gas (G20)	3,6	1,4	140	85	35	0,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	3,6	1,4	95	58	20	2,0
BURNER D Ø 110						
Natural Methane Gas (G20)	5,5	1,8	175	100	35	2,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	5,5	1,8	120	65	20	9,0
BURNER E Ø 130						
Natural Methane Gas (G20)	8,0	2,4	210	105	35	25,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)						
ALL HOTPLATE BURNER						
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
OVEN BURNER WITH TAP						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	7,9	1,9	AL 140	70	16,2	open
OVEN BURNER WITH VALVE						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	7,9	-	AL 140	-	16,2	open
MAXI OVEN BURNER						
Natural Methane Gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

(Table 8) BURNER FEATURES
(GR, GB, IE, ES - CAT. II_{2H3+})

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BURNER C Ø 85						
Natural Methane Gas (G20)	3,6	1,4	140	85	35	0,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	3,6	1,4	95	58	20	2,0
BURNER D Ø 110						
Natural Methane Gas (G20)	5,5	1,8	175	100	35	2,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	5,5	1,8	120	65	20	9,0
BURNER E Ø 130						
Natural Methane Gas (G20)	8,0	2,4	210	105	35	25,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)						
ALL HOTPLATE BURNER						
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
OVEN BURNER WITH TAP						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	7,9	1,9	AL 140	70	16,2	open
OVEN BURNER WITH VALVE						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	7,9	-	AL 140	-	16,2	open
MAXI OVEN BURNER						
Natural Methane Gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

(Table 9) BURNER FEATURES
(CZ,SK - CAT. II_{2H3B/P} 50mbar)

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BURNER C Ø 85						
Natural Methane Gas (G20)	3,6	1,4	140	85	35	0,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	3,6	1,4	80	55	20	0,0
BURNER D Ø 110						
Natural Methane Gas (G20)	5,5	1,8	175	100	35	2,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	5,5	1,8	105	65	20	6,0
BURNER E Ø 130						
Natural Methane Gas (G20)	8,0	2,4	210	105	35	25,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)						
ALL HOTPLATE BURNER						
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	11,5	3,6	150	85	16,2	2,0
OVEN BURNER WITH TAP						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	7,9	1,9	AL 120	60	16,2	4,0
OVEN BURNER WITH VALVE						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	7,9	-	AL 120	-	16,2	4,0
MAXI OVEN BURNER						
Natural Methane Gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	13,5	-	AL 165	-	19	39

(Table 10) BURNER FEATURES
(FI, LT, BG, SE, DK, NO, SK, RO, EE, SI, HR, TR - CAT.
II₂H3B/P 29mbar)

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BURNER C Ø 85						
Natural Methane Gas (G20)	3,6	1,4	140	85	35	0,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	3,6	1,4	95	58	20	2,0
BURNER D Ø 110						
Natural Methane Gas (G20)	5,5	1,8	175	100	35	2,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	5,5	1,8	120	65	20	9,0
BURNER E Ø 130						
Natural Methane Gas (G20)	8,0	2,4	210	105	35	25,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)						
ALL HOTPLATE BURNER						
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
OVEN BURNER WITH TAP						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	7,9	1,9	AL 140	70	16,2	open
OVEN BURNER WITH VALVE						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	7,9	-	AL 140	-	16,2	open
MAXI OVEN BURNER						
Natural Methane Gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

(Table 11) BURNER FEATURES
(NL - CAT. II₂L3B/P)

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BURNER C Ø 85						
Natural Methane Gas (G20)	3,6	1,4	140	85	35	0,0
Natural Methane Gas (G25)	3,6	1,4	145	85	35	0,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	3,6	1,4	95	58	20	2,0
BURNER D Ø 110						
Natural Methane Gas (G20)	5,5	1,8	175	100	35	2,0
Natural Methane Gas (G25)	5,5	1,8	180	100	35	2,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	5,5	1,8	120	65	20	9,0
BURNER E Ø 130						
Natural Methane Gas (G20)	8,0	2,4	210	105	35	25,0
Natural Methane Gas (G25)	8,0	2,4	215	105	35	9,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)						
ALL HOTPLATE BURNER						
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Natural Methane Gas (G25)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
OVEN BURNER WITH TAP						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
Natural Methane Gas (G25)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	7,9	1,9	AL 140	70	16,2	open
OVEN BURNER WITH VALVE						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
Natural Methane Gas (G25)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	7,9	-	AL 140	-	16,2	open
MAXI OVEN BURNER						
Natural Methane Gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Natural Methane Gas (G25)	13,5	-	AL 295	-	27	25,0
Liquid Gas PLG (G30-G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

WARNINGS

General

- *Read the instructions carefully before installation, use and maintenance of the appliance.*
- *The installation has to be carried out by qualified personnel following the manufacturer's instructions in the specific manual.*
- *The appliance has to be used by trained personnel only and for the intended use only.*
- *In the event of breakdown or malfunctioning, switch off the appliance and call the after sales assistance from an authorized centre only.*
- *Use original spare parts only; otherwise no liability is accepted by the manufacturer.*
- *The appliance must not be washed with high pressure water sprays, neither must the openings or air fumes on heat inlets/outlets be blocked.*

ATTENTION! The manufacturer declines any liability for damage caused by wrong installation, tampering, making unauthorized changes, improper use, poor maintenance, installation of non-original spare parts, not observing local norms, incorrect use or not observing the instructions in this booklet

For the installer

- *The functioning of the appliance has to be explained and shown to the user. After ensuring that everything is clear, the instruction booklet has to be handed over to the user.*
- *The user has to be informed that any building modification or restructuring that may in any way modify the air supply necessary for combustion makes it necessary to carry out another check of the functionality of the appliance.*

TECHNICAL FEATURES

The following instructions for set up and functioning refer to gas and mixed appliances belonging to categories I_{2H}, I_{3P}, I_{3B/P}, II_{HS3B/P}, II_{E3PB/P}, II_{2H3+}, II_{2H3B/P}, II_{2L3B/P} with a power pressure for Butane/Propane (G30-G31) of 30/50 mbar and Methane (G20-G25-G25.1) of 20/25 mbar. The data plate (figg. 17, 18, 19 – pp. 10, 11) showing all the appliance information is to be found inside the right or left side of the control panel, depending on the model.

The appliances have been checked in accordance with the European directives down below:

2006/95/EC	- Low Tension (LVD)
89/336/EEC	- Electromagnetic Compatibility (EMC)
90/396/EEC	- Gas Appliances
98/37/EC	- Appliance to the directives
2002/95	- Rohs

And the particular reference norms.

Declaration of compliance

The manufacturer declares that the appliances of their production meet the above mentioned EEC directives and requires that installation be done observing the norms in force, particularly regarding the system for letting out fumes and air exchange.

DESCRIPTION OF APPLIANCES

Gas cooking top

Sturdy steel structure on four feet, thus enabling the height regulation in the version with cabinet. The outer finishing is made of Chrome-Nickel 18-10 stainless steel. Each burner of the cooking top is provided with a safety gas cock, which enables the user to regulate the output from maximum to minimum. Safety is ensured by a thermocouple kept active by the flame of the pilot burner.

The burner, the Venturi tube, the gas rings and the grills are made of a fusion of cast iron.

The powered versions are provided, according to their dimensions, of one or 2 burners of a higher thermic power (type E), which work only with gas of the 2nd family (Methane – Cat. I_{2H}, I_{2HS}, I_{2L}).

Electric cooking top

Sturdy steel structure on four feet, thus enabling the height regulation in the version with cabinet. The outer finishing is made of Chrome-Nickel 18-10 stainless steel. Each hotplate on the hob has a pressure switch, which enables the user to vary the heat output from minimum to maximum in seven positions. Safety is ensured by a temperature limit-switch situated inside the hotplate.

The electric hotplate is in cast iron with the heating element fixed on the bottom, embedded in a layer of insulating material.

All hotplate

Sturdy structure in steel on four feet, thus enabling the height regulation in the version with cabinet. The outer finishing is made of Chrome-Nickel 18-10 stainless steel. It is provided with a safety gas cock, which enables the user to regulate the output from maximum to minimum. Safety is ensured by a thermocouple kept active by the flame of the pilot burner.

The hotplate is made of thick cast iron with a central pad for burner inspection. The hotplate is heated by means of a “pipe” burner of stainless steel, suitable for proper functioning at the high temperatures to which it is exposed.

Gas Oven e Maxi Oven

The cooking chamber is made of stainless steel and the grill-holders are made of steel. The bottom is made of a fusion of cast-iron and it is strengthened by a series of ridges on both the top and bottom surfaces.

The insulation of the cooking chamber and of the door is ensured by a layer of high temperature resistant ceramic fibre.

The gas oven and maxi ovens are provided with a thermostatic safety gas tap, which enables the regulation of the temperature in a range from 140° C inclusive to 300° C inclusive, or – as an alternative – with a safety thermostatic gas valve, which enables the regulation of the temperature in a range from 60° C inclusive to 300° C inclusive. Safety is ensured by means of a thermocouple kept active by the flame of the pilot burner. The chamber is heated by means of a steel tubular burner covered by a protection, suitable for proper functioning at the high temperatures to which it is exposed.

Static electric 2/1 GN oven

The cooking chamber and the grill-holders are made of stainless steel. The bottom is made of a fusion of cast iron and it is strengthened by a series of ridges on both the top and bottom surfaces.

The removable grill is made of reinforced steel covered with a protective film. The insulation of the cooking chamber and of the door is ensured by a layer of high temperature resistant ceramic fibre. The static electric oven is provided with a thermostat, which enables the regulation of the temperature in a range from 90° C inclusive to 300° C inclusive, and with a selector for choosing the type of cooking: only ceiling, only floor or both. Safety is ensured by a manually activated thermostat.

The chamber is heated by means of covered elements placed under the bottom and above the diffusing plate of the ceiling.

Ventilated electric oven

The cooking chamber and the grill-holders are made of stainless steel. The bottom is made of a fusion of cast iron and it is strengthened by a series of ridges on both the top and bottom surfaces.

The removable grill is made of reinforced steel covered with a protective film. The insulation of the cooking chamber and of the door is ensured by a layer of high temperature resistant ceramic fibre.

The ventilated electric oven is provided with a thermostat, which enables the regulation of the temperature in a range from 90° C inclusive to 300° C inclusive, and with a selector for choosing the type of cooking: only ceiling, only floor or both, combining also the fire-fan moved by the shaft of an electric motor. Safety is ensured by a manually activated thermostat.

The chamber is heated by means of covered elements placed under the bottom and above the diffusing plate of the ceil.

Neutral cabinet

In the standing versions without oven, doors are available for closing the opening and making a neutral cabinet. Racks for inserting GASTRONORM wash bowls are also available. Moreover, hygienic open cabinets of H3 type with moulded grill-holders of GASTRONORM dimensions are available on demand.

PROVISIONS FOR INSTALLATION

Place (fig. 20 – p. 11)

It is advisable to install the appliance in a well-ventilated room or under an extractor hood. The appliance may be installed as a single unit or together with others. In both cases, if it is installed near a wall of inflammable material, it has to be placed at a distance of 100mm minimum from the side and back walls. If it is not possible to keep this distance, protective measures have to be taken (e.g. use of sheets of refractory material), so to ensure that the temperature of the walls is within the established safety limits.

Installation

Installation operations, gas or voltage conversions to other than the original, starting up the installation or appliance, ventilation, letting out fumes, and maintenance have to be done by qualified personnel following the manufacturer's instructions, observing the norms in force, and in compliance with the following provisions (**GB**):

- Gas Safety (Installation and Use) Regulations, 1984
- Health and Safety at Work Act, 1974

- Codes of Practice, BS6173, 1982
- The Building Regulations, 1985
- The Building Standards Regulations, 1981

For others countries follow the relevant local rules for:

- Gas board rules
- Building regulations and local fire prevention provisions
- Safety norms in force
- Provisions of the Gas supplying company
- The Electrical Norms in force
- The Fire Brigade rules.

Fumes evacuation

The appliances are divided into two types (see Table 1 - pp. 62, 63):

Type "A1" gas appliances

It is not necessary to connect this type of appliance directly to an evacuation pipe for combustion products. The products of combustion, however, have to be directed into suitable hoods or similar devices, connected to a reliably efficient chimney, otherwise directly outside. If these devices are not available, it is possible to use an extractor fan connected directly to external environment with a capacity no lower than what is stated in table 1.

This value has to be increased with the air exchange necessary for the operators' well-being in accordance with the norms in force (approximately a total of 35 m³/h per KW of gas output installed).

Type "B11" gas appliance

These appliances have to be connected in one of the following ways:

- *Natural evacuation (fig. 21 – p. 11).*
Connect to reliable chimney with natural pull; interpose a pull device and let out the products of combustion directly outside.
- *Direct forced evacuation (fig. 22 – p. 11).*
Connect to a chimney with forced pull; put in a pull device and let out the products of combustion directly into external environment. The energy supply to the appliance has to be controlled by the system of forced evacuation and it has to be interrupted in the event that its capacity falls below the values prescribed by the norms in force.
It has to be possible to restart the gas supply only manually.
- *Forced evacuation under hood (fig. 23 – p. 11).*
The appliance device for fume evacuation has to be placed at a height of 1,8 m from floor level, and the outlet section of the evacuation pipes for combustion products has to be placed inside the base perimeter of the hood. The energy supply to the appliance has to be controlled by the system of forced evacuation and it has to be interrupted in the event that its capacity falls below the values prescribed by the norms in force. It has to be possible to restart the gas supply only manually.

INSTALLATION

Preliminary operations

Remove the appliance from the packaging, ensure that it is intact and, if in doubt, do not use it but contact professionally qualified personnel. After verifying that the appliance is in good conditions, the protective film may be removed. Clean the appliance external parts carefully with warm water and detergent using a cloth to remove all remaining residues and then dry them with a soft cloth. If there are still traces of glue residues, remove them using a suitable solvent (e.g. acetone). Under no circumstances use abrasive substances. After the installation the appliance has to be levelled by regulating the adjustable feet.

Gas Connection

Before connecting the appliance, it is necessary to check that the type of gas available corresponds to the type of gas the appliance has been set for. In the event that they do not correspond, it is necessary to proceed as described in the paragraph *Functioning with a gas type different from the type provided for*. The connection to the screwed pipe joints, which have a diameter of ½ inch and are situated on the appliance bottom, may be fixed or mobile by using a fitting quick-coupler. If flexible piping is used, it has to be made of stainless steel and meet the regulations in force. All the seals on the junction threads have to be made of materials certified for gas use. In order to ensure a quick interruption of the gas supply, before setting up each single appliance, it is necessary to install a cut-off cock; the device has to be placed in an easily accessible position so that it is possible to turn off the gas supply when the appliance is not used. After completing the connection, the tightness of the cut-off cock has to be checked by using a leak-finder spray.

Electric connection

Before connecting the appliance, it is necessary to check that the voltage of the available power supply corresponds to the voltage the appliance has been set for. If they do not correspond, it is necessary to modify the connection as shown in the electric diagram, if voltage change is provided for. Depending on the version, the junction boxes are situated either behind the control panel of the top or behind the control panel of the oven (1); the latter (fig. 48 p. 16 and fig. 54 p. 17) is made accessible by unscrewing the screws that fix the panel (2) (if present), removing it and taking out the junction box. Furthermore, it is necessary to check that the earthing wire is efficient, that the earth conductor on the connecting side is longer than the other conductors, that the connecting cable has a wire bunch adequate for the power absorbed by the appliance, and that the connecting cable is at least type H05 RN-F. **As in international provisions, before setting up the appliance a unipolar device has to be installed with a contact opening of at least 3mm that must not interrupt the YELLOW-GREEN earthing wire.** This device has to be installed near the appliance, has to be approved, and has to have adequate capacity for the absorption of the appliance (see technical features).

The appliance has to be connected to the EQUIPOTENTIAL system. The connector is situated near the end of the electric cable and it is identified by a label with the symbol shown on fig. 24 (p. 12).

While using a safety thermostat for breakdown tensions, it is necessary to note what follows:

- According to the normative law in force, the leakage of electric power for these kind of appliances can have a value of 1 mA without limitations for the maximum for each kW of installed power. Besides, it must be noted that all the switches for breakdown to be found on

the market have a tolerance for the operating tension of less than the 50%; therefore, a suitable switch has to be chosen.

- Connect only a single appliance to each switch.
- In some cases, after long periods of inactivity or in case of a new installation, it is possible that the appliance switches off during the setting-up. The main reason is usually the moist produced during the isolation. The problem can be easily solved through a short pre-heating bypassing the safety thermostat.

Checking gas tightness and pressure (fig. 25 – p. 12).

Before checking the gas pressure, it is necessary to check the tightness of the gas installation up to the nozzle with a leak-finder spray to ensure that no damage has been done to the appliance during transportation. Then, it is possible to check the inlet pressure, which can be carried out by means of a pressure gauge, either a “U” gauge or an electronic gauge with a minimum definition of 0,1 mbar. In order to measure the gas pressure, remove the screw (1) from the pressure outlet (2) and connect it to the pressure gauge pipe. Open the appliance gas supply valve, check the pressure output, and close the valve. Remove the pressure gauge pipe and screw the screws correctly into the pressure outlet. The pressure valve has to be within the minimum and maximum values shown down below:

Type of gas	P _n [mbar]	P _{min} [mbar]	P _{MAX} [mbar]
G20 (Methane)	20	17	25
G20 (Methane)*	25	20	30
G25 (Methane)	25	20	30
G25.1 (Methane)*	25	20	30
G30 (Butane) (3B/P)	28-30	25	35
G30 (Butane) (3+)	28-30	20	35
G30 (Butane) (3B/P)	50	42,5	57,5
G31 (Propane) (3B/P)	28-30	25	35
G31 (Propane) (3P, 3+)	37	25	45
G31 (Propane) (3B/P)	50	42,5	57,5

(*These gases belong to II_{2HS3B/P} category, which is used only in Hungary)

If the pressure measured is not within the limits shown in the table, find out the cause. After solving the problem, check the pressure again.

Checking the appliance power

Normally it is sufficient to check that the nozzles installed are the right ones and that the burners function properly. If desired, it is possible to check the power absorbed by using the “Volumetric Method”, measuring the volume of gas output supplied to the appliance in time units with the aid of a chronometer and a counter. The right comparison volume [E], measured in litres per hour (l/h) or in litres per minute (l/min), can be obtained using the formula shown below dividing the nominal and minimum outputs (power) shown in the table of burner features by the lowest heat capacity of the gas type pre-arranged for the appliance. This value can be found in the norm tables or can be provided by the local gas supply company.

$$E = \frac{\text{Power}}{\text{Heat capacity}}$$

The reading has to be done when the appliance is already in function.

Checking pilot burner

Check the flame of the pilot burner: it must be neither too short nor too high, but it has to lap the thermocouple and have a sharp form; otherwise, check the nozzle size depending on the pilot version, as specified in the following paragraphs.

Checking regulation of primary air

All the main burners are provided with primary air regulation. It is necessary to carry out the check observing the values shown in the air regulation column of the burner features tables (pp. 64÷72). In order to regulate the primary air, proceed as specified in the following paragraphs.

ATTENTION! All the parts protected and sealed by manufacturer can not be regulated by the installer if not specifically indicated.

REGULATIONS AND SUBSTITUTIONS FOR USING A GAS DIFFERENT FROM THE TYPE PROVIDED FOR

Functioning with a gas type different from the type provided for

In order to change to another gas type, it is necessary to substitute the nozzles of the main burners and of the pilot burner, following the instructions in the following paragraphs. The nozzle type to be installed can be found in tables 2÷11 (pp. 64÷72). The nozzles of the main burner, marked with their diameter in hundredths, and the nozzles of the pilot burner, marked with a number, are to be found in a transparent packet attached to the instruction booklet.

When the conversion is completed, check that the pipe joints are tight and that the ignition and functioning of both the pilot and the main burner – both at minimum and maximum – are correct. It may be advisable to check the output power.

Then, modify the technical sheet (figg. 17 and 18, p. 10) and place the sheet (provided as standard kit equipment) referring to the new gas type in the **H** position.

Open rings

Replacing the burner nozzle (figg. 26, 27 – p. 12)

In order to replace the burner nozzle, remove the pan support grill (1), the gas ring (2), the burner unit (3) and the drip pan (4). Then, unscrew the nozzle (5) from the nozzle holder (6), which is to be found under the Venturi tube (7) with a spanner and replace it with the nozzle suitable for the gas type to be used, as shown in tables 2÷11 (pp. 64÷72). Reassemble the nozzle, tightening it well, and regulate the primary air, as indicated in the next paragraph. Finally, place back all the components previously removed.

Regulating the burner primary air (fig. 28 – p. 12)

After replacing the burner nozzle, it is necessary to regulate the primary air. Therefore, unloose the screw (8) that fixes the steel bushing (9); bring **x** value to the correct measurement with reference to tables 2÷11 (pp. 64÷72); tighten up the screw (8) and check the accuracy of **x** value.

Repacing the by-pass (figg. 29, 30 – p. 12)

In order to replace the by-pass, it is necessary to remove the knobs (1) and the control panel (2). Then, unscrew the by-pass (3) with a screwdriver and replace it with the by-pass suitable for the gas type to be used, as shown in tables 2÷11 (pp. 64÷72). Reassemble the by-pass and tighten it well.

Finally, place back the control panel and the knobs.

Replacing the pilot burner nozzle (fig. 31 – p.13)

In order to replace the pilot burner nozzle, remove the pan support grill, the gas ring, the burner unit and the drip pan, as shown in figure 26 (p. 12). Then, screw off the closure cap (1) with a spanner; screw off the nozzle with a screwdriver (2) and replace it with the nozzle suitable for the gas type to be used, as shown in tables 2÷11 (pp. 64÷72). Reassemble the nozzle and tighten it well. Reassemble the closure cap (1) and tighten it well. Finally, place back all the components previously removed.

Oven

Replacing the burner nozzle (figg. 32, 33 – p. 13)

In order to replace the burner nozzle, remove the front panel (1) under the oven door. Then, unloosen the screw that secures the regulation of the primary air (3) and open them completely. With the aid of another spanner unscrew the nozzle (5) placed in the nozzle holder (4) and replace it with the nozzle suitable for the gas type to be used, as shown in tables 2÷11 (pp. 64÷72). Assemble the new nozzle and tighten it well; then, regulate the primary air, as indicated in the next paragraph. Finally, place back the front panel.

Regulating the burner primary air (fig. 34 – p. 13)

After replacing the burner nozzle, it is necessary to regulate the primary air. Therefore, unloose the screw (2); bring the distance between the bushing (3) and the burner stirrup (6) to the correct measurement (x value) with reference to tables 2÷11 (pp. 64÷72). Then, tighten up the screw and check the accuracy of x value.

Replacing the by-pass (fig. 35 – p. 13) for oven with tap only

In order to replace the by-pass, it is necessary to remove the knobs (1) and the control panel (2). Then, unscrew the by-pass (3), which is placed in the cock (4), with a screwdriver and replace it with the by-pass suitable for the gas type to be used, as shown in tables 2÷11 (pp. 64÷72). Reassemble the by-pass and tighten it well. Finally, place back the control panel and the knobs.

Replacing the pilot burner nozzle (fig. 36, 37 – p. 14)

In order to replace the burner nozzle, remove the front panel under the oven door. Then, unscrew the screws (1) that fix the pilot support (2) with a screwdriver and remove them. Unscrew the nut (3) that fixes the thermocouple (4) to the nozzle holder and slide it off; unscrew the fitting (5) that fixes the gas supply pipe to the pilot (6) and take out the nozzle (7). Substitute the nozzle with one suitable for the gas type to be used, as shown in tables 2÷11 (pp. 64÷72). Then, assemble the new nozzle; place back the pipe and tighten the fitting fully. Put back the pilot support; fix it and place back the front panel.

Maxi Oven

Replacing the burner nozzle (fig. 57 – p. 18)

In order to replace the burner nozzle, open the oven door and remove the oven bottom (1). Then, remove the screws that secure the protection of the Venturi tube; unloose the screw that secures the regulation of the primary air (3) and open it completely. With the aid of another spanner unscrew the nozzle (5) placed in the nozzle holder (4) and replace it with the nozzle suitable for the gas type to be used, as shown in tables 2÷11 (pp. 64÷72). Assemble the new nozzle and tighten it well; then, regulate the primary air, as indicated in the next paragraph. Finally, place back the coverage of the Venturi tube and the oven bottom.

Regulating the burner primary air (figg. 57, 58 – p. 18)

After replacing the burner nozzle, it is necessary to regulate the primary air. Therefore, unloose the screw; bring the distance between the bushing and the burner stirrup to the correct measurement (x value) with reference to tables 2÷11 (pp. 64÷72). Then, tighten up the screw and check the accuracy of x value.

Replacing the pilot burner nozzle (figg. 59, 60, 61 – p. 18)

In order to replace the pilot burner nozzle, open the oven door and remove the cast iron bottom (1 and 2); unscrew the screws and remove the protection cover of the Venturi tube (3). Then, extract the drilled protection (4); unscrew the nut (6) and extract the tube of the pilot burner (5). Remove the biconic screw (7) and the pilot burner nozzle (8). Replace it with the nozzle suitable for the gas type to be used. Put the new nozzle into the biconic screw and assemble it; put back the pipe of the pilot burner and tighten the nut well. Put back the drilled protection, the stirrup and the cast iron bottom.

All Hotplate

Replacing the burner nozzle (fig. 38, 39 – p. 14)

In order to replace the burner nozzle, remove the knob (1), the box (2), and the control panel (3). Unloosen the screw (4) that secures the regulation of primary air (7) with a screwdriver and open it completely. Unscrew the nozzle (6) from the nozzle holder (5) with a spanner and substitute it with the nozzle suitable for the gas type to be used, as shown in tables 2÷11 (pp. 64÷72). Assemble the new nozzle and tighten it well; then, regulate the primary air as indicated in the next paragraph. Finally, place back the panel and the knob.

Regulating the burner primary air (fig. 40 – p. 14)

After replacing the burner nozzle, it is necessary to regulate the primary air. Therefore, unloosen the screw (1); bring the x value to the correct measurement with reference to tables 2÷11 (pp. 64÷72). Then, tighten up the screw (1) and check the accuracy of x value.

Regulation at minimum (fig. 41 – p.14)

In order to function with liquid gas, the by-pass (1) has to be fully screwed and properly tightened. On the other hand, while functioning with methane gas, the by pass (1) has to be regulated in the following way: read the value of the minimum output in tables 2÷11 (pp. 64÷72) and convert it into l/h using the "Volumetric method" previously described; at this stage the appliance can be started up, following the instructions. Then, it is necessary to regulate the by-pass capacity by reading the meter, turning it clockwise for reducing the flow and anti-clockwise for increasing it. After regulating, fix the by-pass position with a drop of red paint, suitable for this use.

Replacing the pilot burner nozzle (fig. 42 – p.15)

In order to replace the pilot burner nozzle, remove the knob and the control panel as in figure 38. Then, screw the fitting (1) that secures the gas supply pipe of the pilot (2) to the pilot support (4); take out the nozzle (3). Substitute the nozzle with the nozzle suitable for the gas type to be used, as shown in tables 2÷11 (pp. 64÷72). Then, assemble the new nozzle, place back the pipe and tighten the fitting fully. Finally, place back the panel and knob.

INSTRUCTIONS FOR USE

Open rings (fig. 43 – p. 15)

In order to light the burners of the open rings, proceed in the following way:

- Turn the knob (1) from off ● position to the ★ position ;
- Push down to the bottom;
- Light the pilot burner using a match or another lighter suitable for this use;
- Once lit, keep the knob pressed down until the thermocouple heats up, keeping the pilot lit;
- Light the main burner in the desired position, going from maximum 🔥 to minimum 🔥 .

In order to put out the main burner, the knob has to be turned to the right into the on ★ position; as for putting out also the pilot, turn the knob again into the off position ●.

Oven and maxi oven (fig. 44 – p. 15)

In order to light the oven burner, proceed in the following way:

- Open the oven door and turn the knob (1) from the off position ● into the position ★ ;
- Press down the button;
- Push the button of the piezoelectric lighter (2) ★ to light the pilot burner;
- Keep the knob pressed down until the thermocouple heats up, keeping the pilot lit; this can be checked through the slit in the control panel;
- Light the main burner, positioning the knob in one of the possible positions. Choose the position most suited to the desired type of cooking, considering that every position corresponds indicatively to the temperatures shown below:

Oven with tap

Position (N°)	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperature (°C)	140	160	180	205	235	260	280	300

Oven with valve

Position (N°)	1	2	3	4	5	6	7
Temperature (°C)	60	100	140	180	220	260	300

In order to put out the main burner, the knob has to be turned to the right into the on position ★ ; as for putting out also the pilot, turn the knob again into the off position. ●.

All hotplate (fig. 45 – p. 15)

In order to light the burner of the all hotplate, proceed in the following way:

- Turn the knob (1) from the off position ● into the position ★ ;
- Push down to the bottom;
- Press the button of the piezoelectric lighter (2) ★ to light the pilot burner;
- Keep the knob pressed down until the thermocouple heats up, keeping the pilot lit;
- Light the main burner in the desired, going from maximum 🔥 to minimum 🔥 .

In order to put out the main burner, the knob has to be turned to the right into the position ★ ; as for putting out also the pilot, turn the knob again, into the off position ●.

Electric round and square hotplates (fig. 46 – p. 15)

In order to turn on a hotplate on the electric cookers, proceed in the following way:

- Turn the knob (1) into the desired position; the green light comes on to show that the hotplate is on.

It is advisable to turn on the hotplate at the maximum temperature in order to reach the desired temperature immediately. Leave it in this position for a few minutes; then, turn the knob into the desired position.

In order to turn off the hotplate turn the knob into the **0** position.

Position [N°]	Use
0	Hotplate off
1	Maintaining temperature
2	Cooking small quantities
3	Cooking large quantities
4	Cooking at medium temperature
5	Cooking at high temperature
6	Starting cooking

ATTENTION! Use the appliance only under observation. Never leave the hotplate functioning empty. The recipient used has to have an adequate diameter for the hotplate, preferably no smaller and with a flat bottom.

Ventilated electric oven (fig. 47 – p. 16)

Before turning on the electric oven, it is necessary to select the desired type of cooking in the following way:

- Turn the knob (1) into the desired position;

Position no.	Use
	Plate off
	Fan and total heating
	Total heating
	Fan and baking from the bottom
	Baking from the bottom
	Fan and gratin
	Cooking au gratin

- Regulate the cooking temperature desired with the thermostat (2), the two lights come on. The green light stays on to indicate the presence of electrical tension, while the orange one goes off as soon as the oven reaches the temperature.

- In order to turn off the oven, turn one of the two knobs back into position **0**.

Electric oven (fig. 53 – p. 17)

Before turning on the electric oven, it is necessary to select the desired type of cooking in the following way:

- Turn the knob (1) into the desired position: full heating , cooking from the bottom , au gratin  ;
- Regulate the desired cooking temperature with the thermostat (2), the two lights come on. The green light stays on to indicate the presence of electrical tension, while the orange one goes off as soon as the oven reaches the temperature.
- In order to turn off the oven, turn one of the two knobs back into position **0**.

Abnormal functioning

If for any reason, the appliance does not start or stops working during use, check that the energy supply and the control knobs are set correctly; if all is regular, call customer service.

CARE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

Cleaning

ATTENTION! Before doing any cleaning, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains and that the gas cut-off valve is closed. During cleaning operations, avoid using direct or high pressure sprays of water on the appliance. Cleaning has to be done when the appliance is cold.

Steel parts can be cleaned with warm water and neutral detergent and using a cloth; the detergent has to be suitable for cleaning stainless steel and must not contain abrasive or corrosive substances. Do not use common steel wool or anything similar that, depositing iron particles, could cause rust. It is also advisable to avoid using sandpaper or emery paper. Only in the event of encrusted dirt, pumice stone in powder may be used; anyway, an abrasive synthetic sponge or stainless steel wool would be preferable to be used in the direction of the grain. After washing, dry the appliance with a soft cloth.

In order to clean the open rings, remove the pan support grill, the drip pan, the gas ring, and the burner unit. Clean them with warm water and neutral detergent and using a suitable utensil; rinse and dry them well. Put back all the components, fitting them properly into their place.

In order to clean the oven, remove the wire grill, the bottom, the top diffuser (to be found in electric ovens), the grill holders. Clean all these components with warm water and neutral detergent and using a suitable utensil; rinse and dry them well. Put back all the components, fitting them properly into their place.

If the appliance is out of use for a long time, it is advisable to turn off the gas tap. Then, disconnect the main electricity supply, wipe all stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil so to provide it with a protective film, and air the rooms now and again.

Maintenance

ATTENTION! Before doing any kind of maintenance or repairs, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains and that the gas cut-off valve is closed.

The following maintenance operations have to be carried out at least once a year by specialized personnel. It is advisable to have a maintenance contract.

- Check for correct functioning of all control and safety devices;
- Check for correct ignition of burners and proper functioning at minimum;
- Check the tightness of the gas pipes;
- Check the condition of the power cable;
- Clean the evacuation pipes of type "B" appliances, following the prescriptions in force in the country of installation;
- The gas tap should be lubricated, but this operation is quite difficult and its results are not very reliable. Therefore, it is advisable to substitute the gas tap.

SUBSTITUTING COMPONENTS

ATTENTION! Before carrying out any substitutions, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains and that the gas cut-off valve is closed.

Safety cock in open rings and all hotplate

In order to replace the cock, remove the knobs and the control panel; then, unscrew in sequence the pipe union of the piping which goes to the burner, the pipe union of the piping of the pilot burner, the thermocouple and finally, the pipe union of the ramp. Replace the cock.

Safety thermostat of the oven and maxi oven

In order to replace the oven thermostat, remove the knobs and the control panel of the oven; then, unscrew in sequence the pipe union of the piping which goes to the burner, the pipe union of the piping of the pilot burner, the thermocouple and finally, the pipe union of the ramp. Replace the thermostat.

Thermocouple of open rings

In order to replace the thermocouple of the open-flame gas rings, remove the knobs and the control panel, the pan support grill, the gas ring, the burner unit and the drip pan. Unscrew the fitting of the thermocouple on the cock, take out the pilot unit and replace the component.

Oven thermocouple and maxi oven

In order to replace the oven thermocouple, remove the knobs and the oven control panel. Then, unscrew the fitting of the thermocouple on the cock and the one on the pilot unit. Replace the component.

All hotplate thermocouple

In order to substitute the thermocouple of the all hotplate, remove the knobs and take off the control panel. Unscrew the fitting of the thermocouple on the cock and the one on the pilot unit; then, replace the component.

Fan of the ventilated electric oven (fig. 49, p. 16)

In order to replace the fan of the ventilated electric oven, unscrew the fixing screws (1) of the protection shield (2); remove the protection shield; unscrew the blocking nut (3) of the fan (4) and extract it. Then replace it. In order to assemble the fan proceed in reverse.

Motor of the ventilated electric oven (fig. 50, p. 16)

In order to replace the motor of the ventilated electric oven, proceed as described in the preceding paragraph: remove the fan and the appliance back panel, so to reach the oven back side. Disconnect the electric cables; unscrew the fixing screws (5) that fasten the motor to its support and remove the motor (4) from the support.

Electric components of the ventilated electric oven (fig. 51, p. 16)

In order to replace the selector (4) and the thermostat (5) of the ventilated electric oven, unscrew the fixing screws (1 and 2) of the control board (3); remove the control board; disconnect the electric cables of the component and replace the component. Then, connect the electric cables following the instructions of the wiring diagram.

Ventilated electric oven elements (fig. 52, p. 16)

In order to replace the heating elements of the ventilated oven, extract the wire grill, the bottom (1), the top diffuser and the grill holders. Then, unscrew the fixing screws (2) of the element to be substituted (3); remove the heating element from the support from the other side; remove it, including the wiring, and disconnect it.

Electric components of the electric oven (fig. 55, p. 17)

In order to replace the selector (4) and the thermostat (3) of the electric oven, unscrew the fixing screws of the control board (1) and of the protection (2); move them; remove them. Disconnect the electric cables of the component and replace it. Then, connect the electric cables following the instructions of the wiring diagram.

Electric oven elements (fig. 56, p. 18)

In order to replace the heating elements of the oven, extract the wire grill, the bottom (1), the top diffuser and the grill holders. Then, unscrew the fixing screws (2) of the element to be substituted (3); remove the heating element from the support from the other side; remove it, including the wiring, and disconnect it.

Information for electrical and electronic devices used in EU countries

The devices, which are marked with the following symbol , may not be disposed of with household refuse in accordance with the EU directive.

To eliminate your used device, please use the country-specific differentiated collection systems available or contact your retailer, when you buy an equivalent device.

By actively using the offered collection systems, you make your contribution to the reuse, recycling and utilisation of electrical or electronic devices, protecting the atmosphere and the health.

Abusive product disposal by the user is punishable by law with administrative sanctions according to the Art. 50 and following from the D.Lgs. 22/1997.

WHEN SUBSTITUTING ANY COMPONENTS ONLY ORIGINAL SPARE PARTS SUPPLIED BY THE MANUFACTURER HAVE TO BE USED. THE OPERATION HAS TO BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONNEL.

ATTENTION! In the event that components of the gas installation have been substituted, it is necessary to check for tightness and the correct functioning of the various parts.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MODIFY WITHOUT NOTICE THE FEATURES OF THE APPLIANCES DESCRIBED IN THIS MANUAL.

**GASHERDE
KOMBINATIONSSHERDE
ELEKTOHERDE
GRILLPLATTE
SERIE 70**

**INSTALLATION, BENUTZUNG
UND WARTUNG**

(Tabelle 1) TECHNISCHE MERKMALE (DE-AT-CH)

Modell	Beschreibung	Maße BxTxH [mm]	Gas- leist. (B) [Kw]	Gas- Typ (A)	Verbrauch Flüssiggas (G30) (D) [Kg/h]	Verbrauch METHAN (G20) (C) [m3/h]	Verbren- n- ungsluft [m3/h]	Gasanschluss	Elekt.L. eist. (E) [Kw]	Spannung (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Kabel Typ H07 RN-F [mm2]	Brenner C 3.6 kW [N°]	Brenner D 5.5 kW [N°]	Brenner E 8 kW [N°]	Back- ofen G 7.55 kW [N°]	Back- Ofen H 13.5 kW [N°]	Grillpl. 11.5 kW [N°]	Back- ofen Elek 3.65 kW [N°]	For. E. 5.4 kW [N°]	Elektro- platte 2.6 kW [N°]
K7GCU05TT	Herd 2 Gasbrenner auf Top	400x700x295	9,1	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10TT	Herd 4 Gasbrenner auf Top	800x700x295	18,2	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU15TT	Herd 6 Gasbrenner auf Top	1200x700x295	27,3	A1	2,153	2,889	54,6	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10TTP	Herd 4 Gasbrenner auf Top (höhere Leistung)	800x700x295	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	2	1	-	-	-	-	-	-
K7GCU15TTP	Herd 6 Gasbrenner auf Top (höhere Leistung)	1200x700x295	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	2	-	-	-	-	-	-
K7GCU05VV	Herd 2 Gasbrenner auf Unterschrank	400x700x845	9,1	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10VV	Herd 4 Gasbrenner auf Unterschrank	800x700x845	18,2	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU15VV	Herd 6 Gasbrenner auf Unterschrank	1200x700x845	27,3	A1	2,153	2,889	54,6	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10VVP	Herd 4 Gasbrenner auf Leistung)	800x700x845	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	2	1	-	-	-	-	-	-
K7GCU15VVP	Herd 6 Gasbrenner auf Unterschrank (höhere Leistung)	1200x700x845	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	2	-	-	-	-	-	-
K7GCU05PP	Herd 2 Gasbrenner auf Unterschrank mit Tür	400x700x845	9,1	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10PP	Herd 4 Gasbrenner auf Unterschrank mit Türen	800x700x845	18,2	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU15PP	Herd 6 Gasbrenner auf Unterschrank mit Türen	1200x700x845	27,3	A1	2,153	2,889	54,6	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10PPP	Herd 4 Gasbrenner auf Unterschrank mit Türen (höhere Leistung)	800x700x845	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	2	1	-	-	-	-	-	-
K7GCU15PPP	Herd 6 Gasbrenner auf Unterschrank mit Türen (höhere Leistung)	1200x700x845	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	2	-	-	-	-	-	-
K7GCU10FF	Herd 4 Gasbrenner auf Gasbackofen	800x700x845	25,75	A1/B1 1	2,058	2,724	52,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	1	-	-	-	-	-
K7GCU15FF	Herd 6 Gasbrenner auf Gasbackofen	1200x700x845	34,85	A1/B1 1	2,775	3,687	70,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	1	-	-	-	-	-
K7GCU10FFP	Herd 4 Gasbrenner auf Gasbackofen (höhere Leistung)	800x700x845	30,15	A1/B1 1	-	3,190	60,3	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	2	1	1	-	-	-	-	-
K7GCU15FFP	Herd 6 Gasbrenner auf Gasbackofen (höhere Leistung)	1200x700x845	41,75	A1/B1 1	-	4,417	83,5	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	2	1	-	-	-	-	-
K7GCU15FFM	Herd 6 Gasbrenner auf großem Gasbackofen	1200x700x845	40,8	A1	3,218	4,317	81,6	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	1	-	-	-	-
K7MCU10FF	Herd 4 Gasbrenner auf Elektrobackofen	800x700x845	18,2	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	5,4	230 1 - 400 3N	50/60	4x2.5 - 5x1.5	2	2	-	-	-	-	-	1	-
K7MCU15FF	Herd 6 Gasbrenner auf Elektrobackofen	1200x700x845	27,3	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	5,4	230 1 - 400 3N	50/60	4x1.5 - 5x1	3	3	-	-	-	-	-	1	-
K7MCU10FFP	Herd 4 Gasbrenner auf Elektrobackofen (höhere Leistung)	800x700x845	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	5,4	230 1 - 400 3N	50/60	4x1.5 - 5x1	1	2	1	-	-	-	-	1	-

Modell	Beschreibung	Maße BxTxH [mm]	Gas- leist. (B) [kW]	Typ (A)	Verbrauch Flussiggas (G30) (D) [Kg/h]	Verbrauch METHAN (G20) (C) [m3/h]	Verbren- n- ungsluft [m3/h]	Gasanschluss	Elekt.L eist. (E) [kW]	Spannung (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Kabel Typ H07 RN-F [mm2]	Brenner C 3.6 kW [N°]	Brenner D 5.5 kW [N°]	Brenner E 8 kW [N°]	Back- Ofen H 13.5 kW [N°]	Grillpl. 11,5 kW [N°]	Back- ofen Elek 3,65 kW [N°]	For. E. 5,4 kW [N°]	Elektro platte 2,6 kW [N°]
K7MCU15FFP	Herd 6 Gasbrenner auf Elektrobackofen (höhere Leistung)	1200x700x845	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	5,4	230 1 - 400 3N	50/60	4x1,5 - 5x1	2	2	2	-	-	-	1	-
K7MCU10FV	Herd 4 Gasbrenner auf Elektrobackofen mit Umluft	800x700x845	18,2	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	3,65	230 1 - 400 3N	50	3x2,5 - 5x1	2	2	-	-	-	1	-	-
K7MCU15FV	Herd 6 Gasbrenner auf Elektrobackofen mit Umluft	1200x700x845	27,3	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	3,65	230 1 - 400 3N	50	3x2,5 - 5x1	3	3	-	-	-	1	-	-
K7MCU10FVP	Herd 4 Gasbrenner auf Elektrobackofen mit Umluft (höhere Leistung)	800x700x845	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	3,65	230 1 - 400 3N	50	3x2,5 - 5x1	1	2	1	-	-	1	-	-
K7MCU15FVP	Herd 6 Gasbrenner auf Elektrobackofen mit Umluft (höhere Leistung)	1200x700x845	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	3,65	230 1 - 400 3N	50	3x2,5 - 5x1	2	2	2	-	-	1	-	-
K7GTP10TT	Grillplatte auf Top	800x700x295	11,5	A1	0,907	1,216	23	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
K7GTP10VW	Grillplatte auf Unterschrank	800x700x845	11,5	A1	0,907	1,216	23	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
K7GTP10PP	Grillplatte auf Unterschrank mit Türen	800x700x845	11,5	A1	0,907	1,216	23	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
K7GTP10FF	Grillplatte auf Backofen	800x700x845	19,05	A1	1,502	2,015	38,1	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
K7ECU05TT	Elektroherd 2 Kochplatten auf Top	400x700x295	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10TT	Elektroherd 4 Kochplatten auf Top	800x700x295	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15TT	Elektroherd 6 Kochplatten auf Top	1200x700x295	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU05VW	Elektroherd 2 Kochplatten auf Unterschrank	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10VW	Elektroherd 4 Kochplatten auf Unterschrank	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15VW	Elektroherd 6 Kochplatten auf Unterschrank	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU05PP	Elektroherd 2 Kochplatten auf Unterschrank mit Türen	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10PP	Elektroherd 4 Kochplatten auf Unterschrank mit Türen	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15PP	Elektroherd 6 Kochplatten auf Unterschrank mit Türen	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU10FF	Elektroherd 4 Kochplatten auf Elektrobackofen	800x700x845	-	-	-	-	-	-	15,8	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	-	-	-	1	4
K7ECU15FF	Elektroherd 6 Kochplatten auf Elektrobackofen	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	21	400 3N	50/60	5x10	-	-	-	-	-	-	1	6
K7ECU10FV	Elektroherd 4 Kochplatten auf Elektrobackofen mit Umluft	800x700x845	-	-	-	-	-	-	14	400 3N	50	5x4	-	-	-	-	-	1	-	4
K7ECU15FV	Elektroherd 6 Kochplatten auf Elektrobackofen mit Umluft	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	19,2	400 3N	50	5x6	-	-	-	-	-	1	-	6
K7ECU05TTQ	Elektroherd 2 viereckige Kochplatten auf Top	400x700x295	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10TTQ	Elektroherd 4 Kochplatten auf Top	800x700x295	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15TTQ	Elektroherd 6 Kochplatten auf Top	1200x700x295	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU05VVQ	Elektroherd 2 viereckige Kochplatten auf Unterschrank	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	2

Modell	Beschreibung	Maße BxTxH [mm]	Gas- leist. (B) [kW]	Typ (A)	Verbrauch Flussiggas (G30) (D) [Kg/h]	Verbrauch METHAN (G20) (C) [m3/h]	Verbren- n- ungsluft [m3/h]	Gasanschluss	Elekt.L eist. (E) [kW]	Spannung (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Kabel Typ H07 RN-F [mm2]	Brenner C 3.6 kW [N°]	Brenner D 5.5 kW [N°]	Brenner E 8 kW [N°]	Back- ofen G 7.55 kW [N°]	Back- Ofen H 13.5 kW [N°]	Grillpl. 11.5 kW [N°]	Back- ofen Elek 3.65 kW [N°]	For. E. 5.4 kW [N°]	Elektro- platte 2.6 kW [N°]
K7ECU10VVQ	Elektroherd 4 viereckige Kochplatten auf Unterschrank	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15VVQ	Elektroherd 6 viereckige Kochplatten auf Unterschrank	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU05PPQ	Elektroherd 2 viereckige Kochplatten auf Unterschrank mit Türen	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10PPQ	Elektroherd 4 viereckige Kochplatten auf Unterschrank mit Türen	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15PPQ	Elektroherd 6 viereckige Kochplatten auf Unterschrank mit Türen	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU10FFQ	Elektroherd 4 viereckige Kochplatten auf Elektrobackofen	800x700x845	-	-	-	-	-	-	15,8	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	-	-	-	-	1	4
K7ECU15FFQ	Elektroherd 6 viereckige Kochplatten auf Elektrobackofen	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	21	400 3N	50/60	5x10	-	-	-	-	-	-	-	1	6
K7ECU10FVQ	Elektroherd 4 viereckige Kochplatten auf Elektrobackofen mit Umluft	800x700x845	-	-	-	-	-	-	14	400 3N	50	5x4	-	-	-	-	-	-	1	-	4
K7ECU15FVQ	Elektroherd 6 viereckige Kochplatten auf Elektrobackofen mit Umluft	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	19,2	400 3N	50	5x6	-	-	-	-	-	-	1	-	6

(Tabelle 2) BRENNEREIGENSCHAFTEN
(DE, AT, CH-KAT. II₂ELL3B/P, II₂H3B/P)

Gasart	Nennleistung [kW]	Verringerte Leistung [kW]	Durchm. Haupt- einspritzventil [1/100 mm]	Durch. By-Pass [1/100 mm]	Zündbrenner- Einspritzventil [N°]	Lufteregelung “x” [mm]
BRENNER C ø 85						
Erdgase (G20)	3,6	1,4	140	85	35	0,0
Erdgase (G25)						
Flüssiggase GPL (G30-G31)	3,6	1,4	80	55	20	0,0
BRENNER D ø 110						
Erdgase (G20)	5,5	1,8	175	100	35	2,0
Erdgase (G25)						
Flüssiggase GPL (G30-G31)	5,5	1,8	105	65	20	6,0
BRENNER E ø 130						
Erdgase (G20)	8,0	2,4	210	105	35	25,0
Erdgase (G25)						
Flüssiggase GPL (G30-G31)						
GRILLPLATTE						
Erdgase (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Erdgase (G25)						
Flüssiggase GPL (G30-G31)	11,5	3,6	150	85	16,2	2,0
BACKROHR-BRENNER MIT HAHN						
Erdgase (G20)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
Erdgase (G25)						
Flüssiggase GPL (G30-G31)	7,9	1,9	AL 120	60	16,2	4,0
BACKROHR-BRENNER MIT VENTIL						
Erdgase (G20)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
Erdgase (G25)						
Flüssiggase GPL (G30-G31)	7,9	-	AL 120	-	16,2	4,0
BACKROHR-BRENNER GROSSER OFEN						
Erdgase (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Erdgase (G25)						
Flüssiggase GPL (G30-G31)	13,5	-	AL 165	-	19	39,0

HINWEISE

Allgemeines

- *Vor der Aufstellung, Benutzung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.*
- *Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den, im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.*
- *Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.*
- *Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.*
- *Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; im gegenteiligen Fall wird keinerlei Haftung übernommen.*
- *Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiters dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.*

ACHTUNG! Die Herstellerfirma lehnt im Falle von Schäden, die auf fehlerhafte Installation, mutwillige Beschädigungen, unsachgemäße Benutzung, mangelhafte Wartung, den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen, die Nichteinhaltung der örtlichen Vorschriften und die Nichtbeachtung des vorliegenden Handbuchs zurückzuführen sind, jegliche Verantwortung ab.

Für den Installateur

- *Dem Benutzer muss der Betrieb des Geräts erklärt und vorgeführt werden. Nachdem sichergestellt wurde, dass alle Fragen geklärt wurden, ist dem Benutzer die Bedienungsanleitung auszuhändigen.*
- *Der Benutzer ist darüber zu informieren, dass die Durchführung von baulichen Änderungen oder Renovierungen die für die Verbrennung notwendige Luftversorgung verändern kann, wodurch eine neuerliche Überprüfung der Betriebstüchtigkeit des Geräts erforderlich wird.*

TECHNISCHE MERKMALE

Die in Folge angeführten Anweisungen für die Inbetriebnahme beziehen sich auf die Geräte mit Gas sowie die kombinierten Geräte, die zur Kategorie II_{2ELL3B/P} , II_{2H3B/P} gehören und einen Anschlussdruck von 50mbar bei Butan/Propan (G30- G31) und von 20mbar bei Erdgas (G20- G25) aufweisen. Das Typenschild (Abb. 17, 18, 19 – Seiten 10, 11) mit allen das Gerät betreffende Informationen befindet sich je nach Modell auf der Innenseite der rechten oder linken Seitenwand oder auf der Innenseite der Bedienblende.

Alle Geräte wurden gemäß den tieferstehend angeführten EU-Richtlinien geprüft:

- | | |
|-------------|---|
| 2006/95/CEE | - Niederspannung (LVD) |
| 89/336/CEE | - Elektromagnetische Kompatibilität (EMC) |
| 90/396/CEE | - Gasbetriebene Geräte |
| 98/37/CE | - Geräteregelelungen |
| 2002/95 | - Rohs |

und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die von ihm hergestellten Geräte den vorher erwähnten CEE-Richtlinien entsprechen und weist ausdrücklich darauf hin, dass die Installation insbesondere hinsichtlich der Rauchableitung und des Luftaustauschs nur unter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden darf.

BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Gas-Kochmulde

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die bei der Version als Möbelaufsatz das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10. Jeder Gasbrenner ist mit einem Sicherheitsgasventil ausgerüstet, durch den die Flammenstärke von der Höchststufe bis zur Mindeststufe reguliert werden kann; die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermoelement gewährleistet, dessen Wirksamkeit durch die Flamme des Zündbrenners erreicht wird. Der Brenner, das Venturi-Rohr, der Flammteiler und das Topfgitter bestehen aus Gusseisen. Die Ausführungen mit höherer Leistung sind nach dem Maß mit einem oder zwei Brenner mit höherer Heizleistung (Typ E) versehen. Sie arbeiten mit Gas (Methan – Kat. I_{2ELL}, I_{2EL}) der zweiten Gruppe nur.

Elektrische Kochmulde

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die bei der Version als Möbelaufsatz das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10. Jede Platte der Kochmulde ist mit einem 7-Stufen-Schalter ausgerüstet, durch den die Temperatur von der Höchststufe bis zur Mindeststufe reguliert werden kann; die Sicherheit des Geräts wird durch einen im Inneren der Platte liegenden Temperaturbegrenzer gewährleistet. Die elektrische Platte besteht aus Gusseisen mit einem am Boden angebrachten Aufheizelement, das in eine Schicht von Isoliermaterial eingebettet ist.

Grillplatte

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10. Das Gerät ist mit einem Sicherheitsgasventil ausgerüstet, durch den die Flammenstärke von der Höchststufe bis zur Mindeststufe reguliert werden kann; die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermoelement gewährleistet, dessen Wirksamkeit durch die Flamme des Zündbrenners erreicht wird. Die Platte besteht aus extrastarkem Gusseisen mit einem zentralen Spundloch zur Überprüfung des Brenners. Das Erhitzen der Platte erfolgt durch einen "Pfeifen"-Brenner aus rostfreiem Edelstahl, der besonders für die ihm zugedachten hohen Temperaturen geeignet ist.

Gas-Backofen und großer Gas-Backofen

Der Backraum und die Rosthalterungen sind aus rostfreiem Edelstahl hergestellt. Die Sohle besteht aus Gusseisen und ist oberhalb und unterhalb mit einer Reihe von Verstärkungsrippen versehen. Der herausziehbare Gitterrost besteht aus runden Edelstahlrohren, die mit einer Schutzschicht überzogen sind. Die Isolierung des Backraums und der Tür wird durch eine auch bei hohen Temperaturen hitzebeständige Schicht aus Keramikfaser garantiert. Der Backofen ist mit einem Thermostat-Sicherheitsgasregler ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Hitzebereich zwischen 140°C und 300°C ermöglicht, oder mit einem Thermostat-Sicherheitsgasventil, der die Temperatur in einem Hitzebereich zwischen 60°C und 300°C ermöglicht;

die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermoelement gewährleistet, dessen Wirksamkeit durch die Flamme des Zündbrenners erreicht wird.

Das Aufheizen des Backraums erfolgt durch einen röhrenförmigen Brenner aus rostfreiem Edelstahl, der besonders für die ihm zugedachten hohen Temperaturen geeignet ist.

Elektrischer Backofen 2/1 GN

Der Backraum und die Rosthalterungen sind aus rostfreiem Edelstahl hergestellt. Die Sohle besteht aus Gusseisen und ist oberhalb und unterhalb mit einer Reihe von Verstärkungsrippen versehen.

Der herausziehbare Gitterrost besteht aus runden Edelstahlrohren, die mit einer Schutzschicht überzogen sind. Die Isolierung des Backraums und der Tür wird durch eine auch bei hohen Temperaturen hitzebeständigen Schicht aus Keramikfaser garantiert.

Der Backofen ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Bereich zwischen 90°C und 300°C ermöglicht und besitzt einen Wahlschalter, um die gewünschte Backart wie nur Oberhitze, nur Unterhitze oder beides zusammen auszuwählen. Die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermostat mit manueller Rückstellung garantiert.

Das Aufheizen des Backraums erfolgt durch Panzerwiderstände, die unter der Sohle und oberhalb des Verteilerblechs an der Decke angebracht sind.

Elektrobackofen mit Umluft

Der Backraum und die Rosthalterungen sind aus rostfreiem Edelstahl hergestellt. Die Sohle besteht aus Gusseisen und ist oberhalb und unterhalb mit einer Reihe von Verstärkungsrippen versehen.

Der herausziehbare Gitterrost besteht aus runden Edelstahlrohren, die mit einer Schutzschicht überzogen sind. Die Isolierung des Backraums und der Tür wird durch eine auch bei hohen Temperaturen hitzebeständigen Schicht aus Keramikfaser garantiert.

Der Backofen ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Bereich zwischen 90°C und 300°C ermöglicht und besitzt einen Wahlschalter, um die gewünschte Backart wie nur Oberhitze, nur Unterhitze oder beides zusammen auszuwählen, in Verbindung mit dem Laufrad. Dieser wird von einem elektrischen Motor gesteuert. Die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermostat mit manueller Rückstellung garantiert.

Das Aufheizen des Backraums erfolgt durch Panzerwiderstände, die unter der Sohle und oberhalb des Verteilerblechs an der Decke angebracht sind.

Neutrales Schrankelement

Für die am Boden aufgesetzten Versionen ohne Backofen stehen Türen zur Verfügung, um den leeren Unterbau zu verschließen und so ein neutrales Schrankelement zu schaffen. Weiters sind Haltestangen für das Einfügen von GASTRONORM-Schalen lieferbar. Weiters sind Unterbauten in der Hygiene-Ausführung in der Klasse H3 mit tiefgezogenen Haltestangen für GASTRONORM-Schalen verfügbar.

VORBEREITUNG DER INSTALLATION

Installationsort (Abb. 20 – Seite 11)

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube zu installieren. Das Gerät kann einzeln oder Seite an Seite mit anderen Geräten aufgestellt werden. In

beiden Fällen muss bei der Installation nahe einer Wand aus entflammbarem Material ein Mindestabstand von 100 mm zu den Seitenwänden und zur Rückwand eingehalten werden. Sollte die Einhaltung dieses Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigen Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur gewährleistet wird.

Installation

Die Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung auf Gas oder auf von der Voreinstellung abweichende Stromspannungen, die Aufstellung der Anlage und der Geräte, die Belüftung, der Rauchabzug und die eventuellen Wartungen müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von Fachpersonal durchgeführt werden. Weiters sind die in Folge angeführten Bestimmungen zu beachten **(DE)**:

- DVGW-Arbeitsblatt G600 TRGI (Technische Regeln für Gasinstallationen)
- TRF-Technische Regeln für Flüssiggas
- DVGW-Arbeitsblatt G634 Installation von Groß-küchen-Gebrauchseinrichtungen
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften VGB 77
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landes-bau ordnungen und Feuerungsverordnungen
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18160 Teil 1 "Hausschornsteine"
- Richtlinie "Raumluftechnische Anlagen für Küchen" VDI 2052
- Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas ZH 1/455
- Vorschriften der Trinkwasserversorgung.

Für weitere Länder auf die örtlichen Richtlinien beachten:

- Vorschriften der Gasgesellschaft
- Örtliche Bauverordnungen und Feuerschutzvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Bestimmungen der Gasversorgungsstelle
- Elektrische Normen
- Die jeweils gültigen Brandverhütungsvorschriften

Rauchabzug

Die Geräte werden in zwei Typen unterteilt (siehe Tabelle 1 Seiten 90, 91, 92):

Gasbetriebene Geräte Typ "A1"

Für diese Geräte ist bezüglich der Ableitung der bei der Verbrennung entstehenden Abgase keine direkte Verbindung mit einem Abzugsrohr erforderlich. Diese Verbrennungsabgase müssen jedoch in dafür bestimmte Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die mit einem leistungsfähigen Kamin oder mit einer Abzugsöffnung direkt ins Freie verbunden sind, abgeleitet werden. Bei Fehlen obiger Einrichtungen ist der Einsatz einer direkt mit dem Freien verbundenen Luftabsauganlage zulässig, deren Leistung nicht unter dem in Tabelle 1 angeführten Wert liegen darf. Dieser Wert ist um den notwendigen Luftaustausch für das Wohlbefinden der Arbeitnehmer

gemäß den geltenden Vorschriften zu erhöhen. (Insgesamt ungefähr 35 m³/h pro kW installierte Gasleistung)

Gasbetriebene Geräte Typ “B11”

Der Anschluss dieser Geräte ist auf eine der folgenden Arten durchzuführen:

- *Natürliche Ableitung (Abb. 21 – Seite 11).*
Anschluss an einen leistungsfähigen Kamin mit natürlichem Abzug und eingesetztem Absperrschieber, durch den die Verbrennungsabgase direkt ins Freie geleitet werden.
- *Forcierte Direktableitung (Abb. 22 – Seite 11).*
Anschluss an einen Kamin mit forciertem Abzug und eingesetztem Absperrschieber, durch den die Verbrennungsabgase direkt ins Freie geleitet werden. Die Gaszufuhr zum Gerät muss vom forcierten Ableitungssystem kontrolliert und im Falle eines Absinkens der Leistung des Systems unter die von den geltenden Bestimmungen vorgeschriebenen Werte unverzüglich unterbrochen werden. Eine neuerliche Gaszufuhr darf ausschließlich manuell möglich sein.
- *Forcierte Ableitung unter einer Abzugshaube (Abb. 23 – Seite 11).*
In diesem Fall muss sich der Rauchabzug des Geräts in einer Höhe von 1,8 m oberhalb des Fußbodens befinden und der Querschnitt der Austrittsöffnung der Abgasabzugsrohre muss innerhalb des Basismumfangs der Abzugshaube selbst liegen. Die Gaszufuhr zum Gerät muss vom forcierten Ableitungssystem kontrolliert und im Falle eines Absinkens der Leistung des Systems unter die von den geltenden Bestimmungen vorgeschriebenen Werte unverzüglich unterbrochen werden. Eine neuerliche Gaszufuhr darf ausschließlich manuell möglich sein.

INSTALLATION

Vorarbeiten

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, seine Unversehrtheit überprüfen und im Zweifelsfall vor der Benutzung des Geräts qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen. Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden. Die Außenteile des Geräts mit lauwarmen Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig von eventuellen Klebstoffrückständen befreien, anschließend alles mit einem weichen Tuch trockenreiben. Sollten immer noch Klebstoffspuren vorhanden sein, ein geeignetes Lösungsmittel (z.B. Azeton) verwenden. Auf gar keinen Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden. Nach der Aufstellung des Geräts ist dieses mittels der Regulierfüße zu nivellieren.

Gasanschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Gasart mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit dessen Eignung sichergestellt werden. Sollten die beide Gasarten nicht übereinstimmen, ist wie im Abschnitt “Betrieb mit einer von der Voreinstellung abweichenden Gasart” vorzugehen. Der Anschluss an die am Boden des Geräts vorhandene Gewindemuffe mit einem Durchmesser von ½ Zoll kann unter Verwendung eines genormten Schnellanschlusses fest oder beweglich erfolgen. Falls biegsame Leitungen verwendet werden, müssen diese aus rostfreiem Edelstahl bestehen und den geltenden Vorschriften entsprechen. Alle Dichtungen der Gewindeanschlüsse müssen aus Materialien hergestellt sein, die für die Verwendung mit Gas zertifiziert wurden. Oberhalb eines jeden einzelnen Geräts muss in leicht erreichbarer Lage ein Sperrhahn montiert sein, durch den am Arbeitsende das Gas abgedreht

werden kann. Nach durchgeführtem Anschluss ist dessen Dichtigkeit mit Hilfe eines Sprays zur Aufspürung von Gasaustritt zu überprüfen.

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Spannung mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit deren Eignung sichergestellt werden. Sollten die Spannungen nicht übereinstimmen und ein Spannungswechsel erforderlich sein, muss der Anschluss wie im elektrischen Schema abgebildet verändert werden. Die Klemmleisten befinden sich je nach Version hinter der Bedienblende der Auflageplatte oder hinter der Bedienblende des Backofens, (Abb. 48 – Seite 16, Abb. 54 – Seite 17) letztere wird durch das Lösen der Befestigungsschrauben der Halterung und dem Herausziehen der Bedienblende mit der Klemmleiste zugänglich gemacht. Weiters ist die Wirksamkeit der Erdung zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Erdleitung von der Anschluss-Seite her länger ist, als die anderen Leitungen. Das Anschlusskabel muss einen für die vom Gerät aufgenommene Spannung geeigneten Querschnitt aufweisen und mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen. **Gemäß den internationalen Bestimmungen muss oberhalb des Geräts eine allpolige Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, die jedoch das GELB-GRÜNE Erdungskabel nicht unterbrechen darf.** Die Einrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Geräts angebracht und zugelassen sein, sowie über eine der Aufnahme des Geräts entsprechenden Stromfestigkeit verfügen (siehe technische Merkmale).

Das Gerät muss weiters mit einem EQUIPOTENZIAL-Ausgleich verbunden sein. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch ein Etikett mit dem Symbol gekennzeichnet (Abb. 24 – Seite 12).

Wenn man eine Sicherheitsschalter benutzt, soll man den folgenden Anweisen folgen:

- Im Verhältnis zu dem Gerät, die verlorene Spannung für solche Maschine kann 1mA sein, ohne Begrenzung für dem Maximum für jede kW Leistung eingestellt. Außerdem muss man kontrollieren, dass alle Sicherheitsschalter, die im Handel sind, eine Toleranz niedriger als 50% haben. Deshalb muss man einen richtigen Schalter wählen.
- Anschließen nur eine Maschine mit jedem Schalter.
- Nachdem lange Zeit die Maschine nicht gelaufen hat oder im Lager gewesen ist, ist manchmal möglich, daß bei Inbetriebnahme die Sicherheitsschalter eingeschaltet werden. Die wichtige Ursache ist die Isolierungsfeuchtigkeit. Man kann das Problem einfach lösen mit einer kurzen Heizung. Vorher muss man das Sicherheitsthermostat ausschalten.

Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks (Abb. 25 – Seite 12).

Bevor mit der Überprüfung des Drucks begonnen werden kann, muss die Dichtigkeit der Gasanlage mit einem dafür vorgesehenen Spray bis zur Düse kontrolliert werden. Dadurch soll sichergestellt werden, dass das Gerät während des Transports keinen Schaden genommen hat. Anschließend den Eintrittsdruck mit einem Manometer – entweder aus “U”-förmigen Rohr oder elektronischer Art mit Mindestzerlegung 0,1mbar - überprüfen. Um die Messung durchführen zu können, ist die Verschluss-Schraube (1) vom Druckanschluss (2) zu entfernen und dieser mit dem Röhrchen des Manometers zu verbinden. Das Gasversorgungsventil des Geräts öffnen, den Abgabedruck überprüfen und das Ventil wieder schließen. Das Röhrchen entfernen und die Verschluss-Schraube sorgfältig wieder in den Druckanschluss einschrauben. Der Druckwert muss innerhalb der unten angeführten Mindest- und Höchstwerte liegen:

Gasart	P _n [mbar]	P _{min} [mbar]	P _{MAX} [mbar]
G20 (Methangas)	20	17	25
G25 (Methangas)	20	18	25
G30 (Butangas)	50	42,5	57,5
G31 (Propangas)	50	42,5	57,5

Sollte der gemessene Druck nicht innerhalb der Grenzwerte der Tabelle liegen, ist der Grund dafür festzustellen. Nach Behebung des Problems erneut den Druck messen.

Überprüfung der Leistung

Normalerweise genügt es zu überprüfen, ob die installierten Düsen den Anweisungen entsprechen und die Brenner einwandfrei funktionieren. Sollte darüber hinaus auch die aufgenommene Leistung kontrolliert werden, kann dafür die “Volumetrische Methode” angewandt werden. Mit Hilfe eines Chronometers und eines Zählers ist es möglich, die an das Gerät abgegebene Gasmenge pro Zeiteinheit zu ermitteln. Die richtige Vergleichsmenge [E] kann mit der in Folge angeführten Formel in Liter/Stunde (l/h) oder in Liter/Minute (l/min) berechnet werden, indem die, in der Tabelle der Brennermerkmale angeführte Nominal- und Mindestleistung durch den unteren Brennwert der voreingestellten Gasart dividiert wird; dieser Wert befindet sich in der Normtabelle oder kann bei der örtlichen Gasversorgungsstelle erfragt werden.

$$E = \frac{\text{Leistung}}{\text{Brennwert}}$$

Die Messung muss bei betriebelem Gerät durchgeführt werden.

Kontrolle des Zündbrenners

Die Flamme des Zündbrenners überprüfen, diese sollte weder zu hoch noch zu niedrig sein, sondern das Thermoelement umhüllen und scharf umrissen sein; im gegenteiligen Fall sind die Nummer der Düse je nach Art des Zündbrenners zu kontrollieren, nähere Erläuterungen dazu in den folgenden Abschnitten.

Kontrolle der Primärluftregelung

Alle Hauptbrenner sind mit einer Primärluftregelung ausgerüstet. Die Überprüfung erfolgt an Hand der in der Spalte Luftregelung der Tabelle der Brennermerkmale angeführten Werte (Seiten 90, 91, 92). Zur Durchführung der Regelung sind die Darstellungen der folgenden Abschnitte zu befolgen.

ACHTUNG! Sämtliche vom Hersteller geschützten und versiegelten Teile dürfen nur dann vom Installateur reguliert werden, wenn dies ausdrücklich angeführt wird.

EINSTELLUNGEN UND AUSTAUSCH BEI VON DER VOREINSTELLUNG ABWEICHENDEN GASARTEN

Betrieb mit von der Voreinstellung abweichenden Gasarten.

Um das Gerät auf eine andere Gasart umzustellen, ist es notwendig, die Düsen der Hauptbrenner und der Zündbrenner unter Befolgung der in den folgenden Abschnitten angeführten Anweisungen

auszutauschen. Die Art der zu montierenden Düse ist aus der Tabelle 2, ersichtlich (Seite 93). Die Düsen des Hauptbrenners, die mit dem relativen Durchmesser in Hundertstel und jene des Zündbrenners, die mit einer Nummer gekennzeichnet sind, befinden sich in einer transparenten Hülle und liegen dem Handbuch bei.

Am Schluss der Umstellung ist die Dichtigkeit der Anschlüsse zu überprüfen sowie sicherzustellen, dass die Zündung und der Betrieb des Zünd- und Hauptbrenners sowohl im Höchstbereich als auch im Mindestbereich einwandfrei funktionieren. Eventuell kann auch noch die Leistung kontrolliert werden.

Nach dem Modifizieren des Typenschilds (Abb.17,18, S.10), wird an der Position **H** der Aufkleber der neuen Gaseinspeisung aus dem Zubehörkit aufgeklebt.

Offene Feuerstellen

Austausch der Hauptbrennerdüse (Abb.26, 27 – Seite 12)

Für den Austausch der Hauptbrennerdüse sind vorher die Topfgitter (1), der Flammteiler (2), der Brennerkörper (3) und die Tropfenschale (4) zu entfernen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs die Düse (5) mit einem Schlüssel aus der Düsenhalterung (6) unter dem Venturi-Rohr (7) herauserschrauben und durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2 – Seite 93). Die Düse gut festschrauben und die Regelung der Primärluft laut den Anweisungen des nachfolgenden Abschnitts durchführen. Nach Beendigung aller Arbeiten, die vorher entfernten Teile wieder anbringen.

Primärluftregelung des Hauptbrenners (Abb. 28 – Seite 12)

Nach dem Austausch der Hauptbrennerdüse ist die Regelung der Primärluft durchzuführen. Dazu die Schraube (8) der Stahlbuchse (9) lösen, den Wert x laut den Angaben der Tabelle 2 (Seite 93) einstellen, die Schraube (8) wieder anziehen und die Richtigkeit des Werts x überprüfen.

Austausch des By-Pass (Abb. 29, 30 – Seite 12)

Für den Austausch des By-Pass sind zuerst die Drehschalter (1) und dann die Bedienblende (2) zu entfernen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs den By-Pass (3) mit einem Schraubenzieher herauserschrauben und durch einen für die eingesetzte Gasart geeigneten By-Pass ersetzen (siehe Tabelle 2 - Seite 93). Den By-Pass gut festziehen und die Bedienblende und die Drehschalter wieder einsetzen.

Austausch der Zündbrennerdüse (Abb. 31 – Seite 13)

Für den Austausch der Zündbrenner sind vorher die Topfgitter, der Flammteiler, der Brennerkörper und die Tropfschale wie in der Abbildung 26 (Seite 12) dargestellt zu entfernen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs die Verschlusskappe (1) mit einem Schlüssel ausschrauben, die Düse (2) mit einem Schraubenzieher lösen und durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2 – Seite 93). Die Düse ganz hineinschrauben. Die Verschlusskappe (1) wieder einsetzen, fest anziehen und die vorher entfernten Teile wieder anbringen.

Backofen

Austausch der Hauptbrennerdüse (Abb. 32, 33 – Seite 13)

Für den Austausch der Hauptbrennerdüse ist das Vorderpaneel (1) unter der Backofentür zu entfernen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs die Schraube, die Primärluftregelung (3) blockiert, lösen und alles öffnen. Mit einem anderen Schlüssel die Düse (5) aus der Halterung (4) herauserschrauben und durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2

– Seite 93). Nach dem Montieren der neuen Düse diese gut festziehen und die Regelung der Primärluft laut den Anweisungen des nachfolgenden Abschnitts durchführen. Nach Beendigung aller Arbeiten das Vorderpaneel wieder anbringen.

Primärluftregelung des Hauptbrenners (Abb. 34 – Seite 13)

Nach dem Austausch der Hauptbrennerdüse ist die Regelung der Primärluft durchzuführen: die Schraube (2) lösen, die Entfernung der Buchse (3) zum Brennerbügel (6) laut den Angaben der Tabelle 2 (Seite 93) auf den genauen Wert einstellen (Wert “x”), die Schraube (2) wieder anziehen und die Richtigkeit des Wert überprüfen.

Austausch des By-Pass (Abb. 35 – Seite 13) für Ofen mit Gashahn nur

Für den Austausch des By-Pass sind zuerst die Drehschalter (1) und dann die Bedienblende (2) zu entfernen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs den im Hahn (4) gelegenen By-Pass (3) mit einem Schraubenzieher herauserschrauben und durch einen für die eingesetzte Gasart geeigneten By-Pass ersetzen (siehe Tabelle 2 – Seite 93). Den By-Pass ganz festziehen und die Bedienblende und die Drehschalter wieder einsetzen.

Austausch der Zündbrennerdüse (Abb. 36, 37 – pag.14)

Für den Austausch der Zündbrennerdüse ist das Vorderpaneel unter der Backofentür wie in der Abbildung zu entfernen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs sind die Befestigungsschrauben (1) des Zündbrennerhalters (2) mit einem Schraubenzieher zu lösen und der Zündbrenner aus seinem Sitz zu entfernen. Die Schraubenmutter (3), die das Thermoelement (4) an der Düsenhalterung fest hält losschrauben und das Element herausziehen; anschließend den Anschluss (5) der die Leitung für die Gasversorgung des Zündbrenners (6) fest hält herauserschrauben und die Düse (7) herausnehmen. Die Düse durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2 – Seite 93). Nach Montage der neuen Düse die Leitung wieder anbringen und den Anschluss ganz hineinschrauben. Das Zündbrennergestell wieder einsetzen, befestigen und das Vorderpaneel anbringen.

Großer Backofen

Austausch der Hauptbrennerdüse (Abb. 57 – Seite 18)

Für den Austausch der Hauptbrennerdüse ist die Tür aufzumachen und die zentrale Sohle zu entfernen (1). Nach Freimachen der Schrauben der Venturischutz die Schraube, welche die Primärluftregelung (3) blockiert, lösen und alles öffnen. Mit einem anderen Schlüssel die Düse (5) aus der Halterung (4) herauserschrauben und durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2, S.93). Nach dem Montieren der neuen Düse diese gut festziehen und die Regelung der Primärluft laut den Anweisungen des nachfolgenden Abschnitts durchführen. Nach Beendigung aller Arbeiten die Sohle anbringen.

Primärluftregelung des Hauptbrenners (Abb. 57, 58 – Seite 18)

Nach dem Austausch der Hauptbrennerdüse ist die Regelung der Primärluft durchzuführen: die Schraube lösen, die Entfernung der Buchse (3) laut den Angaben der Tabelle 2, S.93 auf den genauen Wert einstellen (Wert “x”), die Schraube (2) wieder anziehen und die Richtigkeit des Wert überprüfen.

Austausch der Zündbrennerdüse (Abb. 59, 60, 61 – Seite 18)

Für den Austausch der Zündbrennerdüse ist die Backofentür aufzumachen, die Sohlen aus Gusseisen (1 u. 2) und die Halterung (3) zu entfernen. Die Schütze (4) und die Schraubenmutter (5)

herausziehen; anschließend die Leitung für die Gasversorgung des Zündbrenners (6). Die Doppelkegelringe und die Düse (8) herausnehmen. Die Düse durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Abb. 5, S.93). Nach Montage der neuen Düse die Leitung wieder anbringen und den Anschluss ganz hineinschrauben. Das Zündbrennergestell wieder einsetzen, befestigen und die Sohlen anbringen.

Grillplatte

Austausch der Hauptbrennerdüse (Abb. 38, 39 – pag.14)

Für den Austausch der Hauptbrennerdüse ist zuallererst der Drehschalter (1), die Lade (2) und die Bedienblende (3) zu entfernen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs die Schraube (4), die die Primärluftregelung (7) blockiert, mit einem Schraubenzieher lösen und alles öffnen. Mit einem anderen Schlüssel die Düse (6) aus der Halterung (5) herausschrauben und durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2 – Seite 93). Nach dem Montieren der neuen Düse diese gut festziehen und die Regelung der Primärluft laut den Anweisungen des nachfolgenden Abschnitts durchführen. Nach Beendigung aller Arbeiten die Bedienblende und den Drehschalter wieder einsetzen.

Primärluftregelung des Hauptbrenners (Abb. 40 – Seite 14)

Nach dem Austausch der Hauptbrennerdüse ist die Regelung der Primärluft durchzuführen: die Schraube (1) lösen, den Wert “x” laut den Angaben der Tabelle 2 einstellen, die Schraube (1) wieder anziehen und die Richtigkeit des Werts “x” überprüfen.

Regulierung des kleinsten Flamme (Abb. 41 – Seite 14)

Für den Betrieb mit Flüssiggas muss der By-Pass (1) ganz hineingeschraubt und gut angezogen sein. Für den Betrieb mit Erdgas hingegen muss der By-Pass (1) auf die folgende Art und Weise reguliert werden: in der Tabelle 2 (Seite 93) den Wert der Mindestleistung ablesen und unter Verwendung der vorher beschriebenen “Volumetrischen Methode” in l/h umwandeln; zu diesem Zeitpunkt kann das Gerät gemäß den Anweisungen in Betrieb genommen werden. Wenn sich das Gerät in Betrieb befindet, muss die Leistung des By-Pass nach den Angaben des Zählers geregelt werden, wobei er zur Verminderung des Durchflusses im Uhrzeigersinn und zur Erhöhung des Durchflusses gegen den Uhrzeigersinn zu drehen ist. Nach beendeter Regelung ist die Position des By-Pass mit einem Tropfen geeigneten roten Lack zu markieren.

Austausch der Zündbrennerdüse (Abb. 42 – Seite 15)

den Austausch der Zündbrennerdüse Für ist der Drehschalter und die Bedienblende wie in der Abbildung 38 (Seite 14) zu entfernen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs den Anschluss (1) der die Leitung für die Gasversorgung des Zündbrenners (2) auf dem Zündbrennergestell (4) fest hält herausschrauben und die Düse (3) herausnehmen. Die Düse durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2 – Seite 93). Nach Montage der neuen Düse die Leitung wieder anbringen und den Anschluss ganz hineinschrauben. Am Schluss die Bedienblende und den Drehschalter wieder einsetzen.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Offene Feuerstellen (Abb. 43 – Seite 15)

Beim Anzünden der Brenner der offenen Feuerstellen ist wie folgt vorzugehen:

- Den Drehschalter (1) von der geschlossenen Position ● auf die Position Zündung ★ drehen;
- den Schalter ganz hineindrücken;
- mit einem Streichholz oder einem anderen geeigneten Anzünder den Zündbrenner anzünden;

- nach dem Anzünden den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und den Zündbrenner am Brennen hält;
- den Hauptbrenner anzünden und auf die gewünschte Position von max.  auf min.  stellen.

Um den Hauptbrenner auszuschalten, den Drehschalter nach rechts bis auf die Position Zündung drehen ★, um auch den Zündbrenner auszuschalten, den Schalter weiter auf die geschlossene Position ● drehen.

Backofen, Großer Backofen (Abb. 44 – Seite 15)

Beim Anzünden des Backofenbrenners ist wie folgt vorzugehen:

- die Backofentür öffnen und den Drehschalter (1) von der geschlossenen Position ● bis auf die Position Zündung ★ drehen;
- den Schalter ganz hineindrücken;
- den piezoelektrischen Zündknopf (2) ★ rücken, um den Zündbrenner anzuzünden;
- den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und den Zündbrenner am Brennen hält; dieser Vorgang kann durch die Öffnung in der Backofensohle überprüft werden;
- den Hauptbrenner durch Drehen des Schalters auf eine der zur Verfügung stehenden Positionen einschalten, dabei unter Berücksichtigung der unten angeführten Temperaturangaben die für die gewünschte Backart geeignetste Position auswählen:

Ofen mit Gashahn

Position (N°)	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatur (°C)	140	160	180	205	235	260	280	300

Ofen mit Gasventil

Position (N°)	1	2	3	4	5	6	7
Temperatur (°C)	60	100	140	180	220	260	300

Um den Hauptbrenner auszuschalten, den Drehschalter nach rechts bis auf die Position Zündung drehen, ★ um auch den Zündbrenner auszuschalten, den Schalter weiter auf die geschlossene Position ● drehen.

Grillplatte (Abb. 45 – Seite 15)

Beim Anzünden des Grillplattenbrenners ist wie folgt vorzugehen:

- Den Drehschalter (1) von der geschlossenen Position ● auf die Position Zündung ★ drehen;
- den Schalter ganz hineindrücken;
- den piezoelektrischen Zündknopf (2) ★ drücken, um den Zündbrenner anzuzünden;
- den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und den Zündbrenner am Brennen hält;
- den Hauptbrenner anzünden und auf die gewünschte Position von max.  auf min.  stellen.

Um den Hauptbrenner auszuschalten, den Drehschalter nach rechts bis auf die Position Zündung drehen ★, um auch den Zündbrenner auszuschalten, den Schalter weiter auf die geschlossene Position ● drehen

Rund und rechteckige Elektroplatten (Abb. 46 – Seite 15)

Um eine Platte der Elektroherde einzuschalten, ist wie folgt vorzugehen:

- den Drehschalter (1) auf die gewünschte Position drehen, die grüne Kontroll-Lampe leuchtet auf, um das Einschalten der Platte anzuzeigen.

Es wird empfohlen, die Platte zuerst auf die Höchsttemperatur zu stellen und einige Minuten in dieser Position zu lassen, anschließend den Drehschalter auf die gewünschte Position drehen. Zum Ausschalten der Platte den Drehschalter wieder auf die Position **0** stellen.

Position [N.]	Verwendung
0	Platte ausgeschaltet
1	Warmhalten
2	Kochen von kleinen Mengen
3	Kochen von großen Mengen
4	Kochen bei mittlerer Temperatur
5	Kochen bei hoher Temperatur
6	Beginn des Kochvorgangs

ACHTUNG! Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Die Platten niemals ohne Kochgeschirr in Betrieb nehmen, das Gefäß muss weiters den passenden Durchmesser und einen geraden Boden aufweisen und sollte möglichst nicht kleiner als die Platte sein.

Elektrobackofen mit Umluft (Abb. 47 – seite 16)

Vor dem Einschalten des Elektrobackofens ist die vorgewählte Backart einzustellen, dabei wie folgt vorgehen:

- den Drehschalter (1) auf die gewünschte Position stellen:

Position [N.]	Verwendung
0	Ausgeschaltete Platte
1	Laufrad und obere Heizung in Betrieb
2	Laufrad und untere Heizung in Betrieb
3	Obere Heizung in Betrieb
4	Untere Heizung in Betrieb
5	Gesamtheizung
6	Laufrad und Gesamtheizung

- die gewünschte Backtemperatur wird mit dem Thermostat (2) eingestellt, die beiden Kontroll-Lampen schalten sich ein. Die grüne Kontroll-Lampe leuchtet ständig, um die korrekte Stromversorgung anzuzeigen, während die orange Kontroll-Lampe gleich nach dem Erreichen der gewählten Temperatur erlischt;
- zum Ausschalten des Backofens ist einer der beiden Drehschalter auf die Position **0** zu stellen.

Elektrobackofen (Abb. 53- seite 17)

Vor dem Einschalten des Elektrobackofens ist die vorgewählte Backart einzustellen, dabei wie folgt vorgehen:

- den Drehschalter (1) auf die gewünschte Position stellen, Ober- und Unterhitze  , nur Unterhitze  , gratinieren 

- die gewünschte Backtemperatur wird mit dem Thermostat (2) eingestellt, die beiden Kontroll-Lampen schalten sich ein. Die grüne Kontroll-Lampe leuchtet ständig, um die korrekte Stromversorgung anzuzeigen, während die orange Kontroll-Lampe gleich nach dem Erreichen der gewählten Temperatur erlischt;
- zum Ausschalten des Backofens ist einer der beiden Drehschalter auf die Position **0** zu stellen.

Betriebsstörungen

Wenn sich das Gerät aus irgendeinem Grund nicht einschalten lässt oder sich während des Betriebs ausschaltet, ist die Energiezufuhr und die korrekte Einstellung der Betriebsfunktionen zu kontrollieren, sind keine Fehler feststellbar, ist der Kundendienst zu verständigen.

PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG

Reinigung

ACHTUNG! Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Die Reinigung ist nur bei erkalteten Geräten durchzuführen.

Die Teile aus Edelstahl sind mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem Tuch zu säubern; das Reinigungsmittel muss für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sein und darf keine scheuernden oder ätzenden Substanzen enthalten. Keine normale Stahlwolle oder Ähnliches verwenden, da durch die Ablagerung von Eisen Roststellen entstehen könnten. Ebenso wird von der Verwendung von Glaspapier oder Schmirgelpapier abgeraten. Nur bei starken Schmutzverkrustungen kann Bimsstein in Pulverform benutzt werden, obwohl der Einsatz eines synthetischen Reibschwamms oder rostfreier Stahlwolle empfehlenswerter ist. Nach dem Abwaschen ist das Gerät mit einem weichen Tuch abzutrocknen.

Für die Reinigung der offenen Feuerstellen sind die Topfgitter, die Tropfschale, der Flammteiler und der Brennerkörper zu entfernen und mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem geeigneten Werkzeug zu säubern. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen. Am Schluss alle Einzelteile wieder einsetzen, dabei darauf achten, dass sie genau in ihre Sitze eingefügt werden.

Für die Reinigung des Backofens ist das Gitter aus Rundstahl, die Sohle, das obere Verteilerblech (beim Elektrobackrohr) und die Gitterhalterungen herauszunehmen und mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem geeigneten Werkzeug zu säubern. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen. Am Schluss alle Einzelteile wieder einsetzen, dabei darauf achten, dass sie genau in ihre Sitze eingefügt werden.

Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den Gashahn zu schließen, den eventuellen Stromanschluss zu unterbrechen und alle Oberflächen mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird. Von Zeit zu Zeit sind die Räumlichkeiten durchzulüften.

Wartung

ACHTUNG! Vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reparaturarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist.

Die folgenden Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr von Fachpersonal durchzuführen. Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Die korrekte Zündung der Brenner und den einwandfreien Betrieb auch bei kleinster Flamme überprüfen.
- Die Dichtigkeit der Gasleitung überprüfen.
- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.
- Die Abzugsrohre der Geräte Typ 'B' gemäß den im Aufstellungsland geltenden Vorschriften reinigen.
- Der Gashahn sollte geschmiert werden, da diese Arbeit jedoch mühsam und wenig sicher ist, empfiehlt sich der Austausch des Hahns.

AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN

ACHTUNG! Vor jedem Austausch ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist.

Sicherheitshahn der offenen Feuerstellen der Grillplatte

Um den Sicherheitshahn auszutauschen, sind die Drehschalter und die Bedienblende zu entfernen, dann sind nacheinander der Stutzen, die Zündbrennerleitung, das Thermoelement und am Schluss der Rampenstutzen loszuschrauben. Nun das Teil austauschen.

Sicherheitsthermostat des Backofens und großem Backofen

Um das Sicherheitsthermostat auszutauschen, sind die Drehschalter und die Bedienblende zu entfernen, dann sind nacheinander der Stutzen, die Zündbrennerleitung, das Thermoelement und am Schluss der Rampenstutzen loszuschrauben. Nun das Teil austauschen.

Thermoelement der offenen Feuerstellen

Um das Thermoelement auszutauschen, sind zuerst die Drehschalter und die Bedienblende und dann das Topfgitter, der Flammteiler, der Brennerkörper und die Tropfenauffangschale zu entfernen. Den Anschluss des Thermoelements am Hahn abschrauben, den Zündbrennerkörper abmontieren und das Teil ersetzen.

Thermoelement des Backofens und großem Backofen

Um das Thermoelement des Backofens auszutauschen, sind die Drehschalter und die Bedienblende des Backofens zu entfernen. Dann den Anschluss des Thermoelements am Hahn und den am Zündbrennerkörper abschrauben und das Teil austauschen.

Thermoelement der Grillplatte

Um das Thermoelement der Grillplatte auszutauschen, sind die Drehschalter und die Bedienblende zu entfernen. Dann den Anschluss des Thermoelements am Hahn und den am Zündbrennerkörper abschrauben und das Teil austauschen.

Lüfter des elektrischen Backofens mit Umluft (Abb. 49, S. 16)

Um den Lüfter des elektrischen Backofens mit Umluft zu ersetzen, müssen die Befestigungsschrauben (1) des Schutzgehäuses (2) entfernt werden, dann die Schraubmutter (3) des Lüfters (4). Danach

den Lüfter abnehmen, zum Zusammenbau in umgekehrter Weise verfahren.

Motor des elektrischen Backofens mit Umluft (Abb. 50, S.16)

Um den Motor des elektrischen Backofens mit Umluft zu ersetzen, muss wie beim Abbau des Lüfters verfahren werden. Für Arbeiten am hinteren Teil des Backofens muss die Rückwand abmontiert werden. Nach dem Abklemmen der elektrischen Kabel werden die Befestigungsschrauben (5) entfernt, die den Motor (4) auf der Aufnahme halten und vor dem Ablösen hindern.

Elektrische Komponenten des elektrischen Backofens mit Umluft (Abb. 51, S.16)

Um den Regler (4) und das Thermostat (5) des Backofens mit Umluft zu ersetzen, ist es notwendig die Befestigungsschrauben (1 und 2) der Instrumententafel (3) zu entfernen. Dann werden die Kabelverbindungen gelöst, um die Komponenten auszutauschen. Wenn der Austausch abgeschlossen ist, werden die Kabel nach dem Schaltplan wieder zusammengesteckt.

Widerstände des Elektrobackofens mit Umluft (Abb. 52, S.16)

Um die Widerstände des Backofens mit Umluft auszutauschen, sind das Gitter aus Rundstahl, die Sohle, das obere Verteilerblech und die Gitterhalterungen herauszunehmen. Anschließend die Befestigungsschrauben des auszutauschenden Widerstands lösen, von der Halterung auf der anderen Seite lösen, mit der Verkabelung herausziehen und abtrennen.

Elektrische Komponenten des elektrischen Backofens (Abb. 55, S.17)

Um den Regler (4) und das Thermostat (3) des Backofens zu ersetzen, ist es notwendig die Befestigungsschrauben der Instrumententafel (1) und vom Schutz (2), zu entfernen. Dann werden die Kabelverbindungen gelöst, um die Komponenten auszutauschen. Wenn der Austausch abgeschlossen ist, werden die Kabel nach dem Schaltplan wieder zusammengesteckt.

Widerstände des Elektrobackofens (Abb. 56, S.18)

Um die Widerstände des Backofens auszutauschen, sind das Gitter aus Rundstahl, die Sohle, das obere Verteilerblech und die Gitterhalterungen herauszunehmen. Anschließend die Befestigungsschrauben des auszutauschenden Widerstands lösen, von der Halterung auf der anderen Seite lösen, mit der Verkabelung herausziehen und abtrennen.

Informationen für die elektrischen und elektronischen Altgeräte benutzt in den EU-Ländern

Elektro(nik)-Geräte, die mit dem nachfolgenden Symbol  gekennzeichnet sind, dürfen gemäß EU-Richtlinie nicht mit dem Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden.

Für die Beseitigung Ihres Altgerätes nutzen Sie bitte die Ihnen zur Verfügung stehenden länderspezifischen unterschieden Sammelsysteme, oder treten Sie mit dem Einzelhändler in Verbindung wenn Sie ein gleichwertiges Gerät kaufen.

Durch die aktive Nutzung der angebotenen Sammelsysteme leisten Sie Ihren Beitrag zur Wiederverwendung, zum Recycling und zur Verwertung von Elektro(nik)-Altgeräten, schützen die Atmosphäre und die Gesundheit.

FÜR DEN AUSTAUSCH DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINALERSATZTEILE VERWENDET WERDEN. DIE ARBEITEN MÜSSEN VON AUTORISIERTEN FACHKRÄFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

ACHTUNG! Sollten Teile der Gasanlage von den Austauscharbeiten betroffen sein, ist die Dichtigkeit derselben und der einwandfreie Betrieb der verschiedenen Elemente zu überprüfen.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DACH RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.

**COCINAS A GAS
COCINAS MIXTAS
COCINAS ELÉCTRICAS
PLANCHAS
SERIE 70**

**INSTALACIÓN, USO
Y MANTENIMIENTO**

(Tabla 1) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (ES)

Modelo	Descripción	Dimensiones LxPxH [mm]	Pot. Gas (B) [Kw]	Tipo (A)	Consumo GPL (G30) (D) [Kg/h]	Consumo METANO (G20) (C) [m3/h]	Aire para comb. [m3/h]	Empalme gas	Pot. Elec. (E) [Kw]	Tensión (F) [V]	Frec. (G) [Hz]	Cable tipo H07 RN-F [mm2]	Quema dor C 3.6 kW [N°]	Quema dor D 5.5 kW [N°]	Quema dor E 8 kW [N°]	Horno G. 7,55 kW [N°]	For. H 13,5 kW [N°]	Plancha 11,5 kW [N°]	Horno E 3,65 kW [N°]	Horno E. 5,4 kW [N°]	Placa E. 2,6 kW [N°]
K7GCU05TT	Cocina 2 fogones Top	400x700x295	9,1	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10TT	Cocina 4 fogones Top	800x700x295	18,2	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU15TT	Cocina 6 fogones Top	1200x700x295	27,3	A1	2,153	2,889	54,6	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10TTP	Cocina 4 fogones potenciados Top	800x700x295	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	2	1	-	-	-	-	-	-
K7GCU15TTP	Cocina 6 fogones potenciados Top	1200x700x295	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	2	-	-	-	-	-	-
K7GCU05VV	Cocina 2 fogones encima de mueble	400x700x845	9,1	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10VV	Cocina 4 fogones encima de mueble	800x700x845	18,2	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU15VV	Cocina 6 fogones encima de mueble	1200x700x845	27,3	A1	2,153	2,889	54,6	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10VVP	Cocina 4 fogones potenciados encima de mueble	800x700x845	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	2	1	-	-	-	-	-	-
K7GCU15VVP	Cocina 6 fogones potenciados encima de mueble	1200x700x845	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	2	-	-	-	-	-	-
K7GCU05PP	Cocina 2 fogones encima de mueble con puerta	400x700x845	9,1	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10PP	Cocina 4 fogones encima de mueble con puertas	800x700x845	18,2	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU15PP	Cocina 6 fogones encima de mueble con puertas	1200x700x845	27,3	A1	2,153	2,889	54,6	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-
K7GCU10PPP	Cocina 4 fogones potenciados encima de mueble con puertas	800x700x845	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	2	1	-	-	-	-	-	-
K7GCU15PPP	Cocina 6 fogones potenciados encima de mueble con puertas	1200x700x845	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	2	-	-	-	-	-	-
K7GCU10FF	Cocina 4 fogones encima de horno gas	800x700x845	25,75	A1/B1 1	2,058	2,724	52,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	1	-	-	-	-	-
K7GCU15FF	Cocina 6 fogones encima de horno gas	1200x700x845	34,85	A1/B1 1	2,775	3,687	70,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	1	-	-	-	-	-
K7GCU10FFP	Cocina 4 fogones potenciados encima de horno gas	800x700x845	30,15	A1/B1 1	-	3,190	60,3	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	2	1	1	-	-	-	-	-
K7GCU15FFP	Cocina 6 fogones potenciados encima de horno gas	1200x700x845	41,75	A1/B1 1	-	4,417	83,5	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	2	1	-	-	-	-	-
K7GCU15FFM	Cocina 4 fogones encima de horno gas maxi	1200x700x845	40,8	A1	3,218	4,317	81,6	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	1	-	-	-	-
K7MCU10FF	Cocina 4 fogones encima de horno eléctrico.	800x700x845	18,2	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	5,4	230 1 - 400 3N	50/60	4x2,5 - 5x1,5	2	2	-	-	-	-	-	1	-
K7MCU15FF	Cocina 6 fogones encima de horno eléctrico	1200x700x845	27,3	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	5,4	230 1 - 400 3N	50/60	4x2,5 - 5x1,5	3	3	-	-	-	-	1	-	-
K7MCU10FFP	Cocina 4 fogones potenciados encima de horno eléctrico	800x700x845	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	5,4	230 1 - 400 3N	50/60	4x2,5 - 5x1,5	1	2	1	-	-	-	-	1	-
K7MCU15FFP	Cocina 6 fogones potenciados encima de horno eléctrico	1200x700x845	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	5,4	230 1 - 400 3N	50/60	4x2,5 - 5x1,5	2	2	2	-	-	-	-	1	-
K7MCU10FV	Cocina 4 fogones encima de horno eléctrico ventilado	800x700x845	18,2	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	3,65	230 1 - 400 3N	50	3x2,5 - 5x1	2	2	-	-	-	-	1	-	-
K7MCU15FV	Cocina 6 fogones encima de horno eléctrico ventilado	1200x700x845	27,3	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	3,65	230 1 - 400 3N	50	3x2,5 - 5x1	3	3	-	-	-	-	1	-	-

Modelo	Descripción	Dimensiones LxPxH [mm]	Pot. Gas (B) [Kw]	Tipo (A)	Consumo GPL (G30) (D) [Kg/h]	Consumo METANO (G20) (C) [m3/h]	Aire para comb. [m3/h]	Empalme gas	Pot. Elec. (E) [Kw]	Tensión (F) [V]	Frec. (G) [Hz]	Cable tipo H07 RN-F [mm2]	Quema dor C 3.6 kW [N°]	Quema dor D 5.5 kW [N°]	Quema dor E 8 kW [N°]	Horno G. 7.55 kW [N°]	For. H 13.5 kW [N°]	Planch a 11.5 kW [N°]	Horno E. 3.65 kW [N°]	Horno E. 5.4 kW [N°]	Placa E. 2.6 kW [N°]
K7MCU10FVP	Cocina 4 fogones potenciados encima de horno elec. ventilado	800x700x845	22,6	A1	-	2,391	45,2	UNI-ISO 7/1 R ½	3,65	230 1 - 400 3N	50	3x2,5 – 5x1	1	2	1	-	-	-	1	-	-
K7MCU15FVP	Cocina 6 fogones potenciados encima de horno elec. ventilado	1200x700x845	34,2	A1	-	3,619	68,4	UNI-ISO 7/1 R ½	3,65	230 1 – 400 3N	50	3x2,5 – 5x1	2	2	2	-	-	-	1	-	-
K7GTP10TT	Plancha Top	800x700x295	11,5	A1	0,907	1,216	23	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
K7GTP10VV	Plancha Top encima de mueble	800x700x845	11,5	A1	0,907	1,216	23	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
K7GTP10PP	Plancha Top encima de mueble con puertas	800x700x845	11,5	A1	0,907	1,216	23	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
K7GTP10FF	Plancha encima de horno	800x700x845	19,05	A1	1,502	2,015	38,1	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-
K7ECU05TT	Cocina 2 placas Top	400x700x295	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10TT	Cocina 4 placas Top	800x700x295	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15TT	Cocina 6 placas Top	1200x700x295	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU05VV	Cocina eléctrica 2 placas encima de mueble	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10VV	Cocina eléctrica 4 placas encima de mueble	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15VV	Cocina eléctrica 6 placas encima de mueble	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU05PP	Cocina eléctrica 2 placas encima de mueble con puerta	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10PP	Cocina eléctrica 4 placas encima de mueble con puertas	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15PP	Cocina eléctrica 6 placas encima de mueble con puertas	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU10FF	Cocina eléctrica 4 placas encima de horno eléctrico	800x700x845	-	-	-	-	-	-	15,8	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	-	-	-	-	1	4
K7ECU15FF	Cocina eléctrica 6 placas encima de horno eléctrico	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	21	400 3N	50/60	5x10	-	-	-	-	-	-	-	1	6
K7ECU10FV	Cocina eléctrica 4 placas encima de horno eléctrico ventilado	800x700x845	-	-	-	-	-	-	14	400 3N	50	5x4	-	-	-	-	-	-	1	-	4
K7ECU15FV	Cocina eléctrica 6 placas encima de horno eléctrico ventilado	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	19,2	400 3N	50	5x6	-	-	-	-	-	-	1	-	6
K7ECU05TTQ	Cocina 2 placas cuadradas Top	400x700x295	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10TTQ	Cocina 4 placas cuadradas Top	800x700x295	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15TTQ	Cocina 6 placas cuadradas Top	1200x700x295	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU05VWQ	Cocina eléctrica 2 placas cuadradas encima de mueble	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2
K7ECU10VWQ	Cocina eléctrica 4 placas cuadradas encima de mueble	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15VWQ	Cocina eléctrica 6 placas cuadradas encima de mueble	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU05PPQ	Cocina eléctrica 2 placas cuadradas encima de mueble con puerta	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	2

Modelo	Descripción	Dimensiones LxPxH [mm]	Pot. Gas (B) [Kw]	Tipo (A)	Consumo GPL (G30) (D) [Kg/h]	Consumo METANO (G20) (C) [m3/h]	Aire para comb. [m3/h]	Empalme gas	Pot. Elec. (E) [Kw]	Tensión (F) [V]	Frec. (G) [Hz]	Cable tipo H07 RN-F [mm2]	Quema dor C 3.6 kW [N°]	Quema dor D 5.5 kW [N°]	Quema dor E 8 kW [N°]	Horno G. 7,55 kW [N°]	For. H 13.5 kW [N°]	Planch a 11,5 kW [N°]	Horno E 3,65 kW [N°]	Horno E. 5,4 kW [N°]	Placa E. 2,6 kW [N°]
K7ECU10PPQ	Cocina eléctrica 4 placas cuadradas encima de mueble con puertas	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	4
K7ECU15PPQ	Cocina eléctrica 6 placas cuadradas encima de mueble con puertas	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	-	-	-	6
K7ECU10FFQ	Cocina eléctrica 4 placas cuadradas encima de horno eléctrico	800x700x845	-	-	-	-	-	-	15,8	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	-	-	-	-	1	4
K7ECU15FFQ	Cocina eléctrica 6 placas cuadradas encima de horno eléctrico	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	21	400 3N	50/60	5x10	-	-	-	-	-	-	-	1	6
K7ECU10FVQ	Cocina eléctrica 4 placas cuadradas encima de horno eléctrico ventilado	800x700x845	-	-	-	-	-	-	14	400 3N	50	5x4	-	-	-	-	-	-	1	-	4
K7ECU15FVQ	Cocina eléctrica 6 placas cuadradas encima de horno eléctrico ventilado	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	19,2	400 3N	50	5x6	-	-	-	-	-	-	1	-	6

**(Tabla 2) CARACTERÍSTICAS QUEMADORES
(ES)**

Tipo gas	Capacidad nominal [kW]	Capacidad reducida [kW]	Diám. Inyectores principales [1/100 mm]	Diámetro By-Pass [1/100 mm]	Inyectores piloto [N°]	Regulación aire "x" [mm]
QUEMADOR C ø 85						
Gases naturales Metano (G20)	3,6	1,4	140	85	35	Chiusa
Gas Líquidos GPL (G30-G31)						
Gases naturales Metano (G20)	3,6	1,4	95	58	20	2,0
Gas Líquidos GPL (G30-G31)						
QUEMADOR D ø 110						
Gases naturales Metano (G20)	5,5	1,8	175	100	35	2,0
Gas Líquidos GPL (G30-G31)						
Gases naturales Metano (G20)	5,5	1,8	120	65	20	9,0
Gas Líquidos GPL (G30-G31)						
QUEMADOR E ø 130						
Gases naturales Metano (G20)	8,0	2,4	210	105	35	25,0
Gas Líquidos GPL (G30-G31)						
QUEMADOR PLANCHA						
Gases naturales Metano (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Gas Líquidos GPL (G30-G31)						
Gases naturales Metano (G20)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
Gas Líquidos GPL (G30-G31)						
QUEMADOR HORNO CON LLAVE DE PASO DEL GAS						
Gases naturales Metano (G20)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
Gas Líquidos GPL (G30-G31)						
Gases naturales Metano (G20)	7,9	1,9	AL 140	70	16,2	Obierto
Gas Líquidos GPL (G30-G31)						
QUEMADOR HORNO CON VALVULA						
Gases naturales Metano (G20)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
Gas Líquidos GPL (G30-G31)						
Gases naturales Metano (G20)	7,9	-	AL 140	-	16,2	Obierto
Gas Líquidos GPL (G30-G31)						
QUEMADOR HORNO MAXI						
Gases naturales Metano (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Gas Líquidos GPL (G30-G31)						
Gases naturales Metano (G20)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0
Gas Líquidos GPL (G30-G31)						

ADVERTENCIAS

Generales

- Leer atentamente las instrucciones antes de la instalación, uso y mantenimiento del aparato.
- La instalación debe ser efectuada por personal cualificado según las instrucciones del fabricante, incluidas en el manual relativo.

- *La máquina debe ser utilizada sólo por personal preparado para su uso, y deberá ser destinada únicamente al uso para el que se ha concebido de manera expresa.*
- *En caso de avería o de mal funcionamiento, desactivar la máquina y dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado.*
- *Solicitar solamente recambios originales; en caso contrario, no se asume ninguna responsabilidad.*
- *El aparato no puede lavarse con chorros de agua directos a alta presión, y no deben obstruirse las aperturas o ranuras de aspiración o de expulsión del aire, de los humos y del calor.*

¡ATENCIÓN! La empresa fabricante del aparato declina cualquier responsabilidad por daños causados por una instalación no adecuada, modificaciones, uso impropio, mantenimiento no adecuado, instalación de recambios no originales, falta de respeto de las normas locales, impericia en el uso y falta de observación de este libretto.

Para el instalador

- *Debe explicarse y hacerse una demostración al usuario del funcionamiento del aparato. Después de haberse asegurado que todos los puntos se han comprendido, se debe entregar el libretto de instrucciones.*
- *Se debe informar al usuario que cualquier modificación de la construcción, o reestructuración, que varíe en cualquier modo la alimentación de aire necesaria para la combustión, hace necesaria una nueva comprobación de las funciones del aparato.*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las instrucciones a continuación incluidas para la puesta en obra se refieren a los aparatos a gas y mixtos que pertenecen a la categoría II_{2H3+}, con presión de alimentación para el Butano / propano (G30- G31) de 28/37 mbar y para el Metano (G20) de 20 mbar. La chapa de características (fig. 17, 18, 19 - pagg. 10, 11) con toda la información de referencia necesaria del aparato se encuentra en el interior en el costado derecho o izquierdo del panel dependiendo del modelo.

Los aparatos han sido comprobados según las directivas europeas que se indican a continuación:

2006/95/CEE	- Baja Tensión (LVD)
89/336/CEE	- Compatibilidad electromagnética (EMC)
90/396/CEE	- Aparatos a gas
98/37/CE	- Reglamentación máquinas
2002/95	- Rohs

y las normas especiales de referencia.

Declaración de conformidad

El fabricante declara que los aparatos por él fabricados se producen de acuerdo con las directivas CEE antes citadas y solicita que se instalen respetando las normas vigentes, especialmente en lo que se refiere al sistema de evacuación de los humos y el recambio de aire.

DESCRIPCIÓN APARATOS

Plano de cocción gas

Estructura robusta en acero, colocada en cuatro pies de apoyo que permiten la regulación de la altura, en la versión en mueble. El revestimiento exterior es de acero inoxidable al Cromo-Níquel 18-10.

Cada quemador del plano está dotado de un grifo de gas de seguridad que permite regular la potencia del máximo al mínimo; la seguridad se obtiene a través de un termopar que se mantiene activo por la llama del quemador piloto.

El quemador, el tubo venturi, la tapa de quemador y las grillas se obtienen de fusión de hierro.

Las versiones potenciadas son dotadas, según las dimensiones, de uno o dos quemadores de potencia térmica superior (tipo E), cuyo funcionamiento debe considerarse limitado a los gases de la segunda familia (Cat. I_{2H})

Plano de cocción eléctrico

Estructura robusta en acero, colocada en cuatro pies de apoyo que permiten la regulación de la altura, en la versión en mueble. El revestimiento exterior es de acero inoxidable al Cromo-Níquel 18-10.

Cada placa del plano está dotada de un conmutador que permite variar la potencia del mínimo al máximo en siete posiciones; la seguridad está garantizada por un limitador de temperatura, colocado internamente en la placa.

La placa eléctrica es de hierro fundido con el elemento de calentamiento aplicado en el fondo, rodeado de una capa de material aislante.

Plancha

Estructura robusta en acero, colocada en cuatro pies de apoyo que permiten la regulación de la altura. El revestimiento exterior es de acero inoxidable al Cromo-Níquel 18-10.

Está dotado de un grifo de gas de seguridad que permite regular la potencia del máximo al mínimo; la seguridad se obtiene a través de un termopar que se mantiene activo por la llama del quemador piloto.

La placa es de hierro fundido de gran espesor con un tampón central para la inspección del quemador. El calentamiento de la placa se obtiene por medio de un quemador de “pipa” de acero inoxidable, apto para funcionar correctamente a las altas temperaturas a las que se somete

Horno gas y horno maxi

La cámara de cocción y los sujetadores-grilla están realizados en acero inoxidable. La solera se obtiene de una fusión de hierro fundido y está reforzada por una serie de nervios colocados tanto encima como debajo de la misma.

La grilla extraíble está formada por redondo de hierro de acero revestido de una capa de protección. El aislamiento de la cámara de cocción y de la puerta está garantizado por una capa de fibra de cerámica, resistente a las altas temperaturas.

Está dotado de un grifo de gas termostático de seguridad que permite regular la temperatura en un intervalo de valores comprendidos entre 140°C y 300°C; o bien en alternativa de una válvula gas termostática de seguridad que permite regular la temperatura en un intervalo de valores comprendidos entre 60°C y 300°C; la seguridad se obtiene a través de un termopar que se mantiene activo con la llama del quemador piloto.

El calentamiento de la cámara se obtiene por medio de un quemador tubular de acero inoxidable, apto para funcionar correctamente a las altas temperaturas a las que se somete.

Horno eléctrico 2/1 GN

La cámara de cocción y los sujeta-grilla están realizados en acero inoxidable. La solera se obtiene de una fusión de hierro fundido y está reforzada por una serie de nervios colocados tanto encima como debajo de la misma.

La grilla extraíble está formada por redondo de hierro de acero revestido de una capa protectora. El aislamiento de la cámara de cocción y de la puerta está garantizado por una capa de fibra de cerámica, resistente a las altas temperaturas.

Está dotado de un termostato, que permite regular la temperatura en un intervalo de valores comprendidos entre 90°C y 300°C, y de un selector para seleccionar el tipo de cocción sólo bóveda, sólo solera o ambos. La seguridad está garantizada por un termóstato de rearme manual.

El calentamiento de la cámara se obtiene por medio de resistencias acorazadas colocadas debajo de la solera y encima de la chapa del difusor de la bóveda.

Horno eléctrico ventilado

La cámara de cocción y los sujeta-grilla están realizados en acero inoxidable. La solera se obtiene de una fusión de hierro fundido y está reforzada por una serie de nervios colocados tanto encima como debajo de la misma.

La grilla extraíble está formada por redondo de hierro de acero revestido de una capa protectora. El aislamiento de la cámara de cocción y de la puerta está garantizado por una capa de fibra de cerámica, resistente a las altas temperaturas.

Está dotado de un termostato, que permite regular la temperatura en un intervalo de valores comprendidos entre 90°C y 300°C, y de un selector para seleccionar el tipo de cocción sólo bóveda, sólo solera o ambos actuando también el ventilador. Esto, está compuesto por una girante que toma el movimiento de un árbol de un motor eléctrico. La seguridad está garantizada por un termóstato de rearme manual.

El calentamiento de la cámara se obtiene por medio de resistencias acorazadas colocadas debajo de la solera y encima de la chapa del difusor de la bóveda.

Armario neutro

En las versiones de suelo sin horno están disponibles puertecitas para cerrar el hueco y crear un armario neutro. Están disponibles, además, cremalleras para introducir cubetas GASTRONORM.

Están disponibles vanos higienicos H3 con cremalleras emboutidas a dimensiones GASTRONORM.

PREPARACIONES PARA LA INSTALACIÓN

Lugar (fig. 20 – pag. 11)

Se aconseja instalar el aparato en un local bien aireado y debajo de una campana de aspiración. El aparato se puede instalar individualmente o junto a otros. En los dos casos, si se instala cerca de una pared de material inflamable, se debe interponer una distancia mínima de 100 mm. respecto a las paredes laterales y la poster. Si no es posible respetar esta distancia, se deben preparar protecciones (Ej. Hojas de material refractario) que aseguren que la temperatura de las paredes se mantenga dentro de los límites de seguridad previstos.

Instalación

Las operaciones de instalación, la eventual transformación para gases o tensiones diferentes a la de la preparación, la puesta en obra de la instalación y de los aparatos, la ventilación, la descarga de humos y las posibles operaciones de mantenimiento deben ser realizadas según las instrucciones del fabricante y respetando las normas en vigor, por personal cualificado, conforme a las disposiciones que a continuación se indican:

(ES)Reglamento de los aparatos que utilizan combustibles gaseosos [Real Decreto 494/1988 de 20 de Mayo].

Por los demás países cumplir con las normas locales referentes :

- Normas comité gas
- Reglamentos de construcción y disposiciones antiincendio locales
- Normas para la prevención de accidentes vigentes
- Disposiciones del ente de distribución del gas
- Normas eléctricas
- Disposiciones de los cuerpos para la prevención de incendios

Descarga de humos

Los aparatos se dividen en dos tipos (ver Tabla 1 – pagg. 112, 113, 114):

Aparatos a gas Tipo “A1”

Para estos aparatos, no es necesaria la conexión directa a un conducto de descarga de los productos de combustión. Sin embargo, los productos de la combustión debe llevarse a campanas o dispositivos similares, conectados a una chimenea que sea eficaz o directamente al exterior. Si faltan estos dispositivos, se admite el uso de un aspirador de aire conectado directamente al exterior, con una capacidad no menor de la indicada en la tabla 1. Este valor se debe aumentar con el recambio de aire necesario para el bienestar de los operadores según las normas en vigor. (Indicativamente, en total 35 m³/h para cada kW de potencia de gas instalada)

Aparatos a gas Tipo “B11”

Para estos aparatos se debe preparar la conexión de una de las siguientes maneras:

- *Evacuación natural (fig. 21 – pag. 11).*
Conexión a una chimenea de tiro natural que sea eficaz, interponiendo un interruptor de tiro, con descarga de los productos de la combustión directamente en ambiente exterior.
- *Evacuación forzada directa (fig. 22 – pag. 11).*
Conexión a una chimenea de tiro forzado, interponiendo un interruptor de tiro, con descarga de los productos de la combustión directamente en ambiente exterior. La alimentación del aparato debe controlarse por el sistema de evacuación forzada y debe interrumpirse tajantemente en el caso que la capacidad del mismo descienda por debajo de los valores prescritos por la normativa vigente. La readmisión de gas al aparato sólo debe poder hacerse manualmente.
- *Evacuación forzada de bajo de campana (fig. 23 – pag. 11).*
En este caso, la descarga de humos de los aparatos debe llevarse a una altura de 1,8 m del suelo, y la sección de salida de los conductos de descarga de los productos de la combustión debe estar preparada dentro del perímetro de base de la misma campana. La alimentación del aparato

debe estar controlada por el sistema de evacuación forzada y debe interrumpirse tajantemente en el caso que la capacidad de la misma descienda por debajo de los valores prescritos por la normativa vigente. La readmisión de gas al aparato sólo debe poder hacerse manualmente.

INSTALACIÓN

Operaciones preliminares

Quitar el aparato del embalaje, asegurarse que esté íntegro y en caso de duda no utilizarlo, y dirigirse a personal profesionalmente cualificado. Después de haber comprobado que esté íntegro, se puede quitar la película de protección del revestimiento. Limpiar cuidadosamente las partes exteriores de la máquina con agua tibia y detergente, utilizando un trapo para eliminar los residuos que hayan quedado, y después secarlo todo con un paño suave. Si quedasen todavía residuos de la cola, quitarlos utilizando disolventes adecuados (Ej. Acetona) pero por ningún motivo utilizar sustancias abrasivas. El aparato, después de su puesta en obra, deberá nivelarse utilizando la regulación que permiten los pies.

Conexión Gas

Antes de conectar el aparato se debe comprobar la correspondencia entre el gas de preparación del mismo y el disponible para la alimentación, para comprobar su idoneidad. Si los dos no se corresponden, se deben seguir los pasos descritos en el párrafo *“Funcionamiento con gas diferente al previsto”*. La conexión al manguito roscado que tiene un diámetro de ½ de pulgada, presente en el fondo del aparato, puede ser fija o móvil, utilizando un empalme rápido que cumpla las normas. Si se usan conductos flexibles, éstos deben ser de acero inoxidable y deben asimismo cumplir las normas. Todas las juntas en las roscas de empalme deben estar garantizadas con materiales certificados para la utilización con los diferentes tipos de gas. Antes de cada aparato debe instalarse un grifo de interceptación, colocado en una posición fácilmente accesible, de manera que permita cerrar el gas una vez acabado el trabajo. Una vez completada la conexión, se debe comprobar la estanqueidad de este último con la ayuda de un spray detector de fugas.

Conexión Eléctrica

Antes de conectar el aparato se debe comprobar la correspondencia entre el gas de preparación del mismo y el disponible para la alimentación, para comprobar su idoneidad. Si éstos dos no se corresponden, se debe variar, si está previsto el cambio de tensión, la conexión, tal y como se muestra en el esquema eléctrico: los tableros de bornes se encuentran, dependiendo de las versiones, o detrás del panel del top o detrás el panel del horno; se puede acceder a ésta última aflojando los tornillos que fijan el soporte, y extrayendo éste y el tablero de bornes. Se debe comprobar asimismo la eficacia de la toma de tierra, que el conductor de tierra del lado de conexión sea más largo que los otros conductores, que el cable de conexión tenga una capacidad adecuada para la potencia absorbida por el aparato y que sea al menos del tipo H05 RN-F. **Tal y como indican las disposiciones internacionales, antes del aparato debe instalarse un dispositivo omnipolar con una apertura de los contactos de al menos 3mm, que no debe interrumpir el cable AMARILLO-VERDE de tierra.** El dispositivo debe instalarse cerca del aparato, debe estar homologado y debe tener una capacidad adecuada para la absorción del aparato (Ver características técnicas).

El aparato debe conectarse al sistema EQUIPOTENCIAL. El borne para la conexión está situado cerca de la entrada del cable de alimentación y se distingue con una etiqueta con el símbolo (fig. 24 – pag. 12).

Con el uso de un interruptor de seguridad ver lo siguiente:

- Según la normativa vigente la dispersión del aparato es de 1 mA por 1 Kw instalado. Se debe considerar que todos los interruptores tienen que tener una tolerancia de menos 50%, elegir por lo tanto el adecuado
- Conectar un solo aparato por interruptor.
- En algunos casos es posible que el aparato parado en el almacén pueda activar el interruptor. Esto debido a la humedad. Calentar el aparato y pasar dicho interruptor.
- **¡ATENCIÓN! Todas las partes protegidas y selladas por el fabricante no pueden ser reguladas por el instalador si no está específicamente indicado.**

Comprobación de la estanqueidad y de la presión de alimentación (fig. 25 – pag. 12)

Antes de proceder a la comprobación de la presión se debe comprobar la estanqueidad de la instalación del gas hasta la boquilla con el relativo spray, para asegurarse que durante el transporte no haya sucedido nada que pueda comprometer la seguridad del aparato. Después se puede efectuar la comprobación de la presión de entrada, que se efectúa por medio de un manómetro, o del tipo tubo en “U”, o de tipo electrónico con resolución mínima de 0.1 mbar. Para efectuar la medición se debe quitar el tornillo (1) de la toma de presión (2) y conectarla al tubo del manómetro. Abrir la válvula del gas de alimentación del aparato, comprobar la presión de suministro y volver a cerrar la válvula. Quitar el tubo y volver a atornillar correctamente el tornillo en la toma de presión. El valor de la presión debe situarse entre el mínimo y el máximo indicados a continuación:

Tipo de gas	P _n [mbar]	P _{min} [mbar]	P _{MAX} [mbar]
G20 (Metano)	20	17	25
G30 (Butano)	28-30	20	35
G31 (Propano)	37	25	45

Si la presión medida no se encuentra en los límites de la tabla, asegurarse de cuál es la causa. Después de haber resuelto el problema, comprobar de nuevo la presión.

Comprobación de la potencia

En general, basta comprobar que las boquillas instaladas sean las adecuadas y los quemadores funcionen correctamente. Si se quiere además comprobar la potencia absorbida, se puede utilizar el “Método Volumétrico”. Con la ayuda de un cronómetro y un contador, se puede detectar el volumen de gas distribuido al aparato en una unidad de tiempo. El valor adecuado de comparación [E] se puede obtener con la fórmula indicada a continuación en litros por hora (l/h) o en litros por minuto (l/min), dividiendo la potencia nominal y mínima presentes en la tabla de características de los quemadores por el poder calorífico inferior del gas de preparación; este valor se encuentra en las tablas normativas o se puede solicitar al ente de distribución local del gas.

$$E = \frac{\text{Potencia}}{\text{Poder calorífico}}$$

La medición debe efectuarse con el aparato a régimen.

Control quemador piloto

Comprobar la llama del quemador piloto, la cual no debe ser ni demasiado corta ni demasiado larga pero debe envolver el termopar y tener una imagen nítida; en caso contrario, se deberá controlar el

número de la boquilla dependiendo de la versión del piloto, tal y como se especifican en los siguientes párrafos.

Control regulación aire primario

Todos los quemadores principales están dotados de regulación del aire primario. La comprobación se hace siguiendo los valores indicados en la columna de regulación del aire de la tabla de características de los quemadores (pag. 115). Para efectuar la regulación, seguir los pasos indicados en los párrafos siguientes.

¡ATENCIÓN! Todas las partes protegidas y selladas por el fabricante no pueden ser reguladas por el instalador si no está específicamente indicado.

REGULACIONES Y CAMBIOS PARA GASES DIFERENTES AL PREVISTO

Funcionamiento con gas diferente al previsto.

Para pasar a otro tipo de gas es necesario cambiar las boquillas de los quemadores principales y de los quemadores piloto siguiendo las instrucciones indicadas en los párrafos siguientes. El tipo de boquilla a montar se puede encontrar en la tabla 2 (pag. 115). Las boquillas del quemador principal, marcadas con el relativo diámetro en centésimas, y las del quemador piloto, marcadas con un número, se encuentran en un sobre transparente junto con el libretto de instrucciones.

Al final de la transformación, comprobar la estanqueidad de los empalmes y controlar que el encendido y el funcionamiento del quemador piloto y del principal, tanto al mínimo como al máximo, sean correctos. Si se cree necesario, queda por comprobar la potencia.

Luego, modificar la plaquita técnica (figg.17, 18, pag.10) pegando en la posición **H** la plaquita relativa al nuevo gas, suministrada con el kit.

Fogones abiertos

Cambio boquilla quemador (fig. 26, 27 – pag. 12)

Para cambiar la boquilla del quemador se debe en primer lugar quitar la grilla de soporte de ollas (1), la tapa de quemador (2), el cuerpo del quemador (3) y la cubeta para recoger las gotas (4). Después de haber liberado la zona de trabajo, destornillar la boquilla (5) del porta-boquilla (6), colocado debajo del tubo venturi (7) con una llave y cambiarla con la boquilla apropiada al tipo de gas usado, indicado en la tabla 2 (pag. 115). Volver a montar la boquilla ajustando bien y efectuar la regulación del aire primario tal y como se indica en el párrafo sucesivo. Después de haber acabado estas operaciones, volver a colocar los detalles que se habían quitado anteriormente.

Regulación del aire primario quemador (fig. 28 – pag. 12)

Después de haber cambiado la boquilla del quemador, se debe proceder a la regulación del aire primario; para ello, aflojar el tornillo (8) que fija el casquillo de acero (9), llevar la cota x a la medida adecuada según la referencia de la tabla 2 (pag. 115), ajustar el tornillo (8) y comprobar la exactitud de la cota x.

Cambio del by-pass (fig. 29, 30 – pag. 12)

Para cambiar el by-pass se debe en primer lugar quitar los mandos (1) y después el panel (2). Una vez liberada la zona de trabajo, destornillar el by-pass (3) con un destornillador y cambiarlo con el by-pass apropiado al tipo de gas usado, indicado en la tabla 2 (pag. 115). Volver a montar el by-pass y ajustar bien.

Volver a colocar el panel y los mandos.

Cambio de la boquilla del quemador piloto (fig. 31 – pag. 13)

Para cambiar la boquilla del quemador piloto se debe quitar la grilla de soporte de ollas, la tapa de quemador, el cuerpo del quemador y la cubeta para recoger las gotas, tal y como se indica en la figura 26 (pag. 12). Después de haber liberado la zona de trabajo, destornillar el tapón de cierre (1) con una llave, destornillar con un destornillador la boquilla (2), y cambiarla con la boquilla apropiada al tipo de gas usado, indicado en la tabla 2 (pag. 115). Volver a montar la boquilla y ajustar a fondo. Volver a montar el tapón (1) y ajustar bien. Volver a colocar todos los detalles que se habían quitado antes.

Horno

Cambio boquilla quemador (fig. 32, 33 – pag. 13)

Para cambiar la boquilla del quemador se debe quitar el panel frontal (1) debajo de la puerta del horno. Después de haber liberado la zona de trabajo, se afloja el tornillo (2) que bloquea la regulación del aire primario (3) y se abre del todo. Se destornilla, con otra llave, la boquilla (5) colocada en el porta-boquilla (4), y se cambia con la boquilla apropiada al tipo de gas usado, indicado en la tabla 2 (pag. 115). Después de haber montado la boquilla nueva, se ajusta todo bien y se efectúa la regulación del aire primario tal y como se indica en el párrafo sucesivo. Una vez acabadas las operaciones, volver a colocar el panel frontal.

Regulación del aire primario quemador (fig. 34 – pag. 13)

Después de haber cambiado la boquilla del quemador, se debe efectuar la regulación del aire primario: se afloja el tornillo (2), se lleva la distancia del casquillo (3) de la brida del quemador (6) a la medida adecuada (cota “x”) según la referencia de la tabla 2 (pag. 115), se ajusta el tornillo (2) y se comprueba la exactitud de la cota.

Cambio del by-pass (figg. 35 – pag. 13) solo para horno con grifo

Para cambiar el by-pass se debe quitar el mando (1) y el panel del horno (2). Después de haber liberado la zona de trabajo, destornillar el by-pass (3), colocado en el grifo (4), con un destornillador, y cambiarlo con el by-pass apropiado al tipo de gas usado, indicado en la tabla 2 (pag. 115). Volver a montar el by-pass y ajustar bien. Volver a colocar el panel del horno y el mando.

Cambio de la boquilla del quemador piloto (fig. 36, 37 – pag. 14)

Para cambiar la boquilla del quemador piloto, se debe quitar el panel frontal debajo de la puerta del horno como muestra la figura 32, 33 (pag. 13). Después de haber liberado la zona de trabajo, se destornillan los tornillos (1) que fijan el soporte piloto (2) con un destornillador y se extrae el mismo de la propia sede. Se destornilla la tuerca (3) que fija el termopar (4) al porta-boquilla y se saca; después se destornilla el empalme (5) que fija el conducto de alimentación de gas del piloto (6) y se extrae la boquilla (7). Se cambia con la boquilla apropiada al tipo de gas usado, indicado en la tabla 2 (pag. 115). Se procede, a continuación, a montar la nueva boquilla, volver a colocar el conducto y a ajustar a fondo el empalme. Se vuelve a montar el soporte piloto, se fija y se vuelve a colocar el panel frontal.

Horno maxi

Cambio boquilla quemador (fig. 57 – pag. 18)

Para cambiar la boquilla del quemador abrir la puerta del horno y quitar la suela central. (1). Destornillar los tornillos de proteccion venturi (2) y de fijacion del aire primario (3) y abrir por completo. Luego destornillar la boquilla (5) colocada en su sede (4) y remplazarla con la adecuada al tipo de gas, vease tabla 2 de pag. 115. Tras haber fijado la nueva boquilla proceder a la regulacion del aire primario, vease parrafo siguiente. Recolocar venturi y suela.

Regulación del aire primario quemador (figg. 57, 58– pag 18)

Después de haber cambiado la boquilla del quemador, se debe efectuar la regulación del aire primario: se afloja el tornillo se lleva la distancia del casquillo (3) de la brida del quemador a la medida adecuada (cota “x”) según la referencia de la tabla 2 pag. 115, se ajusta el tornillo y se comprueba la exactitud de la cota.

Cambio de la boquilla del quemador piloto (fig. 59, 60, 61 – pag. 18)

Para cambiar la boquilla del quemador piloto, se debe abrir la puerta del horno, uitar la suela (1 y 2), la brida a z (3) tras haber desatornillado los tornillos. Quitar por debajo del horno la proteccion (4), desenroscar la rosca de fixaje y quitar el manguerodel quemador piloto (6). Quitar el bicono (7) y el piloto (8). Reemplazarlo con la boquilla adecuada al tipo de gas, tablas 2-3 de pagg. 83÷84. Fijar la nueva boquilla colocandola en el bicono. Recolocar el manguero y atornillar. Reinstalar el todo.

Plancha

Cambio de boquilla del quemador (fig. 38, 39 – pag 14)

Para cambiar la boquilla del quemador se debe, antes que nada, quitar el mando (1), el cajón (2) y el panel (3). Después de haber liberado la zona de trabajo, con un destornillador se afloja el tornillo (4) que bloquea la regulación del aire primario (7) y se abre del todo. Se destornilla la boquilla (6) del porta-boquilla (5) con una llave, y se sustituye con la boquilla apropiada al tipo de gas usado, indicado en la tabla 2 (pag. 115). Después de haber montado la boquilla nueva y haberla ajustado bien, se procede a la regulación del aire primario, tal y como se indica en el párrafo sucesivo. Al final de vuelve a colocar el panel y el mando.

Regulación del aire primario del quemador (fig. 38, 39 – pag.14)

Después de haber cambiado la boquilla del quemador se debe proceder a la regulación del aire primario: se afloja el tornillo (1), se lleva la cota “x” a la medida adecuada según la referencia de la tabla 2 (pag. 115), se ajusta el tornillo (1) y se comprueba la exactitud de la cota x.

Regulación del mínimo (fig. 41 – pag. 14)

Para el funcionamiento a gas líquido, el by-pass (1) debe atornillarse a fondo y ajustarse bien; en cambio, para el funcionamiento a gas metano se debe regular el by-pass (1) siguiendo los siguientes pasos: se lee en la tabla 2 (pag. 115) el valor de la potencia al mínimo y se trasforma en l/h utilizando el “Método Volumétrico” descrito anteriormente; en este momento se puede poner en funcionamiento el aparato según las instrucciones. Cuando éste llega a régimen, se deberá regular la capacidad del by-pass según la lectura del contador, girando en sentido horario para reducir el paso y en sentido antihorario para aumentarlo. Una vez acabada la regulación, fijar la posición del by-pass con una gota de pintura roja adecuada para este fin.

Cambio de la boquilla del quemador piloto (fig. 42 – pag. 115)

Para cambiar la boquilla del quemador piloto se debe quitar el mando y el panel como muestra la figura 38 (pag. 14). Después de haber liberado la zona de trabajo, se destornilla el empalme (1) que fija el conducto de alimentación de gas del piloto (2) al soporte piloto (4) y se extrae la boquilla (3); se cambia con la boquilla apropiada al tipo de gas usado, indicado en la tabla 2 (pag. 115). Se procede después a montar la boquilla nueva, a volver a colocar el conducto y a ajustar a fondo el empalme. Al final se vuelven a colocar el panel y el mando.

INSTRUCCIONES DE USO

Fogones abiertos (fig. 43 – pag. 15)

Para encender los quemadores de los fogones abiertos se siguen los siguientes pasos:

- girar el mando (1) de la posición de cerrado ● hasta la posición de encendido ★;
- apretar a fondo;
- con una cerilla, o otro encendedor adecuado para este fin, se debe encender el quemador piloto;
- una vez encendido, mantener apretado hasta que el termopar se caliente manteniendo el piloto encendido;
- encender el quemador principal en la condición deseada pasando del máximo 🔥 al mínimo 🔥 ,

Para apagar el quemador principal es necesario girar el mando hacia la derecha hasta la posición de encendido ★ , para apagar también el piloto girar ulteriormente hasta la posición de cerrado ●.

Horno y Horno maxi (fig. 44 – pag. 15)

Para encender el quemador del horno seguir los siguientes pasos:

- abrir la puerta del horno y girar el mando (1) de la posición de cerrado ● hasta la posición de encendido ★
- apretar a fondo;
- apretar el pulsador del piezoeléctrico (2) ★ para encender el quemador piloto;
- mantener apretado el mando hasta que el termopar se caliente, manteniendo el piloto encendido; se puede comprobar en el agujero colocado en la solera del horno;
- encender el quemador principal colocando el mando en una de las posiciones a disposición, eligiendo la más adecuada al tipo de cocción deseado, considerando que corresponden aproximadamente a las temperaturas que a continuación se indican:

Horno con grifo

Posición (N°)	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura (°C)	140	160	180	205	235	260	280	300

Horno con valvula

Posición (N°)	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura (°C)	60	100	140	180	220	260	300

Para apagar el quemador principal es necesario girar el mando hacia la derecha hasta la posición de encendido ★ , para apagar también el piloto girar ulteriormente hasta la posición de cerrado ●.

Plancha (fig. 45 – pag.15)

Para encender el quemador de la plancha, seguir los siguientes pasos:

- girar el mando (1) de la posición de cerrado ● hasta la posición de encendido ★;
- apretar a fondo;

- apretar el pulsador del piezoeléctrico (2) ★ para encender el quemador piloto;
- mantener apretado el mando hasta que el termopar se caliente, manteniendo el piloto encendido;
- encender el quemador principal en la condición deseada, pasando del máximo 🔥 al mínimo 🔥.

Para apagar el quemador principal es necesario girar el mando hacia la derecha hasta la posición de encendido ★, para apagar también el piloto girar ulteriormente hasta la posición de cerrado ●.

Placas eléctricas redondas y cuadradas (fig. 46 – pag. 15)

Para encender una placa de las cocinas eléctricas, seguir los siguientes pasos:

- girar el mando (1) en la posición deseada; la lámpara de indicación verde se enciende para mostrar que se ha encendido la placa.

Se aconseja encender la placa a la temperatura máxima, para llegar enseguida a la temperatura deseada y dejarla en esta posición durante algunos minutos; después girar el mando a la posición deseada. Para apagar la placa, volver a poner el mando en la posición 0.

Posición [N°]	Uso
0	Placa apagada
1	Mantenimiento temperatura
2	Cocción de pequeñas cantidades
3	Cocción de grandes cantidades
4	Cocción a media temperatura
5	Cocción a alta temperatura
6	Inicio cocción

¡ATENCIÓN! Usar el aparato sólo bajo vigilancia. No dejar nunca las placas funcionando en vacío, el recipiente utilizado debe tener un diámetro adecuado para la placa, si es posible no más pequeño que ésta y con el fondo plano.

Horno eléctrico ventilado (fig. 47 – pag. 16)

Antes de encender el horno eléctrico se debe seleccionar el tipo de cocción elegido, de la siguiente manera:

- girar el mando (1) a la posición deseada

Posición N°	Empleo
	Placa apagada
	Ventilador y calentamiento total
	Calentamiento total
	Ventilador y cocción del hondo
	Cocción del hondo
	Ventilador y gratinador
	Gratinador

- se regula la temperatura de cocción deseada con el termostato (2), las dos lámparas de indicación se encienden. La luz indicadora verde permanece siempre encendida para señalar la presencia de tensión, mientras que la naranja se apaga una vez el horno llega a la temperatura adecuada;
- para apagar, volver a poner uno de los dos mandos en la posición 0.

Horno eléctrico (Fig. 53-pag. 17)

Antes de encender el horno eléctrico se debe seleccionar el tipo de cocción elegido, de la siguiente manera:

- girar el mando (1) a la posición deseada, calentamiento total , cocción del fondo , gratinado 
- se regula la temperatura de cocción deseada con el termostato (2), las dos lámparas de indicación se encienden. La luz indicadora verde permanece siempre encendida para señalar la presencia de tensión, mientras que la naranja se apaga una vez el horno llega a la temperatura adecuada;
- para apagar, volver a poner uno de los dos mandos en la posición 0.

Anomalías de funcionamiento

Si por algún motivo el aparato no se enciende o se apaga durante el ejercicio, controlar que la alimentación y los mandos estén correctamente colocados, si todos están colocados en la posición adecuada, llamar al servicio de asistencia.

CUIDADO DEL APARATO Y MANTENIMIENTO

Limpieza

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza, asegurarse de que el aparato está desconectado de la red eléctrica y de que la válvula de interceptación del gas esté cerrada. Durante las operaciones de limpieza del aparato, evitar lavar con chorros de agua directos o a presión. La limpieza debe hacerse con el aparato frío.

La limpieza de las partes en acero debe hacerse con agua tibia y detergente neutro, utilizando un paño; el detergente debe ser apto para la limpieza del acero inoxidable y no debe contener sustancias abrasivas o corrosivas. No utilizar lana de acero común o similares, que, al depositar partículas de hierro, pueden provocar la formación de óxido. Se aconseja evitar el papel de lija o para esmerilado. Únicamente en caso de suciedad incrustada se puede admitir la utilización de piedra pómez en polvo, pero es preferible un estropajo abrasivo sintético, o lana de acero inoxidable a utilizar en el sentido del satinado. Una vez acabado el proceso del lavado, secar todo con un paño suave.

Para la limpieza de los fogones abiertos, se quitan la grilla de soporte de ollas, la cubeta para recoger las gotas, la tapa de quemador, el cuerpo del quemador y se lavan con agua tibia, detergente neutro y un útil adecuado, después se enjuagan y se secan bien. Al final, se vuelven a colocar todos los componentes prestando atención en introducirlos correctamente en sus lugares.

Para la limpieza del horno, se extrae la grilla en redondo de hierro, la solera, el difusor superior (para el horno eléctrico), los sujeta-grilla y se lavan con agua tibia, detergente neutro y un útil adecuado; se enjuagan y se secan bien. Al final se vuelven a colocar todos los componentes, prestando atención en introducirlos correctamente en sus lugares.

Si el aparato no se utiliza durante un largo periodo, se aconseja cerrar el grifo del gas, desconectar la posible alimentación eléctrica, y pasar por todas las superficies de acero un paño embebido en aceite de vaselina, para extender una capa de protección y de vez en cuando, airear los locales.

Mantenimiento

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier intervención de mantenimiento o de reparación, asegurarse que el aparato esté desconectado de la red eléctrica, y que la válvula de interceptación del gas esté cerrada.

Las siguientes operaciones de mantenimiento deben efectuarse al menos una vez al año por personal especializado. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.

- Comprobar el correcto funcionamiento de todos los dispositivos de control y de seguridad;
- Comprobar el correcto encendido de los quemadores y el correcto funcionamiento incluso al mínimo;
- Comprobar la estanqueidad de los conductos del gas;
- Comprobar el estado del cable de alimentación.
- Limpiar los conductos de descarga de los aparatos de tipo 'B' siguiendo las prescripciones del país de instalación.
- Se debe lubricar el grifo del gas, pero si la operación es laboriosa y poco segura se aconseja cambiarlo.

CAMBIO DE LOS COMPONENTES

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier intervención de cambio, asegurarse de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica, y que la válvula de interceptación del gas esté cerrada.

Grifo de seguridad de fogones abiertos y plancha

Para cambiar el grifo se deben quitar los mandos y el panel, después es necesario destornillar en este orden la brida del conducto que va al quemador, la brida del conducto del quemador piloto, el termopar y finalmente, la brida de la rampa. Después, cambiar la pieza.

Termostato de seguridad del horno y horno maxi

Para cambiar el termostato del horno se deben quitar los mandos y el panel del horno, después es necesario destornillar en este orden la brida del conducto que va al quemador, la brida del conducto del quemador piloto, el termopar y finalmente la brida de la rampa. Después, cambiar la pieza.

Termopar de los fogones abiertos

Para cambiar el termopar de los fogones abiertos se deben quitar en primer lugar los mandos y el panel, después la grilla de soporte de ollas, la tapa de quemador, el cuerpo del quemador y la cubeta para recoger las gotas. Destornillar el empalme del termopar en el grifo, desmontar el cuerpo del piloto y cambiar la pieza.

Termopar del horno y horno maxi

Para cambiar el termopar del horno se deben quitar los mandos y el panel del horno. Es necesario, después, destornillar el empalme del termopar en el grifo, el del cuerpo del piloto y, después, cambiar la pieza.

Termopar de la plancha

Para cambiar el termopar de la plancha se deben quitar los mandos y desmontar el panel. Después es necesario destornillar el empalme del termopar en el grifo, el del cuerpo del piloto y cambiar la pieza.

Girante del horno eléctrico ventilado (fig. 49, pag. 16)

Para remplazar la girante del horno ventilado destornillar los tornillos de fijación (1) de la parrilla de protección (2), quitarla, desenroscar la tuerca (3) de bloqueo del ventilador (4) y extraerla. En seguida sustituirla. Para el instalación proceder de manera inversa.

Motor del horno eléctrico ventilado (fig. 50 – pag. 16)

Para remplazar el motor del horno eléctrico ventilado seguir las instrucciones del párrafo precedente; quitar la girante, acceder a la parte trasera del horno, quitando el panel del aparato. Tras haber desconectado los cables eléctricos, destornillar los tornillos de fijación (5) que guardan el motor al sostén y quitar el motor (4) del apoyo.

Componentes eléctricos del horno eléctrico ventilado (fig. 51, pag. 16)

Para remplazar el selector (4) y el termóstato (5) del horno eléctrico ventilado, destornillar los tornillos (1 e 2) de fijación del quadro (3), desplazarlo, luego desconectar los cables eléctricos del componente a sustituir y replazar el componente mismo. Una vez efectuada la sustitución, conectar los cables siguiendo el esquema eléctrico.

Resistencias del horno eléctrico ventilado (fig. 52 – pag. 16)

Para cambiar las resistencias del horno ventilado se debe extraer la grilla en redondo de hierro, la solera (1), el difusor superior y los sujeta-grilla. Después, es necesario destornillar los tornillos de fijación (2) de la resistencia a cambiar (3), que se quita del soporte por el otro lado, se extrae, incluido el cableado, y se desconecta.

Componentes eléctricos del horno eléctrico (fig. 55, pag. 17)

Para remplazar el selector (4) y el termóstato (3) del horno eléctrico, destornillar los tornillos (1) y de la protección (2), de fijación del quadro (3), desplazarlo, luego desconectar los cables eléctricos del componente a sustituir y replazar el componente mismo. Una vez efectuada la sustitución, conectar los cables siguiendo el esquema eléctrico.

Resistencias del horno eléctrico (fig. 56 – pag. 18)

Para cambiar las resistencias del horno ventilado se debe extraer la grilla en redondo de hierro, la solera (1), el difusor superior y los sujeta-grilla. Después, es necesario destornillar los tornillos de fijación (2) de la resistencia a cambiar (3), que se quita del soporte por el otro lado, se extrae, incluido el cableado, y se desconecta.

Informaciones para los dispositivos eléctricos y electrónicos usados en países del EU

Los dispositivos eléctricos o electrónicos marcados con los siguiente símbolo , según las directivas de la UE, no podrán eliminarse junto con los residuos domésticos (basura doméstica).

Para la eliminación de su antiguo dispositivo utilice los sistemas de recogida distinguido disponibles y específicos de su región, o entrar en contacto con a tu minorista cuando compras un dispositivo equivalente.



dianete el uso activo de los sistemas de recogida se contribuye a la reutilización, el reciclaje y el aprovechamiento de antiguos dispositivos eléctricos y electrónicos, protección de la atmósfera y de la salud.

PARA EL CAMBIO SE DEBEN USAR ÚNICAMENTE RECAMBIOS ORIGINALES SUMINISTRADOS POR EL FABRICANTE. ESTA OPERACIÓN DEBE SER EFECTUADA POR PERSONAL AUTORIZADO.

¡ATENCIÓN! Si la intervención de cambio ha afectado a los componentes de la instalación del gas, se debe comprobar la estanqueidad de la misma y el correcto funcionamiento de los diferentes elementos.

EL CONSTRUCTOR SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR SIN PREVIO AVISO LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS APARATOS PRESENTADOS EN ESTA PUBLICACIÓN.