Manuale di istruzioni / Bedienungsanleitung / Instructions Manual / Manuel d'instructions / Manual de instrucciones / Handleiding / Instruktionsmanual

MARENO
kitchen solutions since 1922

IT	CUCINE, TUTTAPIASTRA A GAS, SIMPLE SERVICE	IT / CH
DE	HERDE, GASBEHEIZTE GLÜHPLATTENHERDE, SIMPLE SERVICE	DE / AT / IT / BE / LU / CH
EN	GAS RANGES, GAS SOLID TOPS, SIMPLE SERVICE	GB / IE / MT
FR	FORNEAUX, PLAQUES COUP-DE-FEU A GAZ, SIMPLE SERVICE	FR / BE / LU / CH
ES	COCINAS, PLACA RADIANTE A GAS, SIMPLE SERVICE	ES
NL	FORNUIZEN, GLOEIPLAATHAARD, SIMPLE SERVICE	NL / BE
DK	KOMFURER, GASOPVARMET SOLID TOP	DK

M1 70-90

ISTRUZIONI ORIGINALI / Übersetzung der Originalbetriebsanleitung / Translation of the original instructions / Traduction du instructions originales / Traducción de las instrucciones originales / Vertaling van de originele instructies / Oversættelse af de originale anvisninger

Mareno Ali Group S.r.l.
Via Conti Agosti, 231/247
I-31010 Mareno di Piave (TV)

DOC.NO MACS0003990
Edition 0022417

IT

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura per tutta la durata del prodotto.
Leggere le istruzioni prima dell'installazione e utilizzo dell'apparecchiatura!

DE

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.
Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes!

EN

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

Read the manual thoroughly and keep it in a safe place throughout the product's service life.
Read the general information before installing and commissioning this appliance!

FR

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

Lire attentivement le manuel et le conserver avec soin pendant toute la durée du produit.
Lisez les instructions avant d'installer et d'utiliser l'équipement!

ES

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Leer atentamente el manual y conservarlo en buen estado mientras dure el producto.
Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!

NL

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Lees de handleiding aandachtig en bewaar het zorgvuldig gedurende de hele levensduur van het apparaat.
Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!

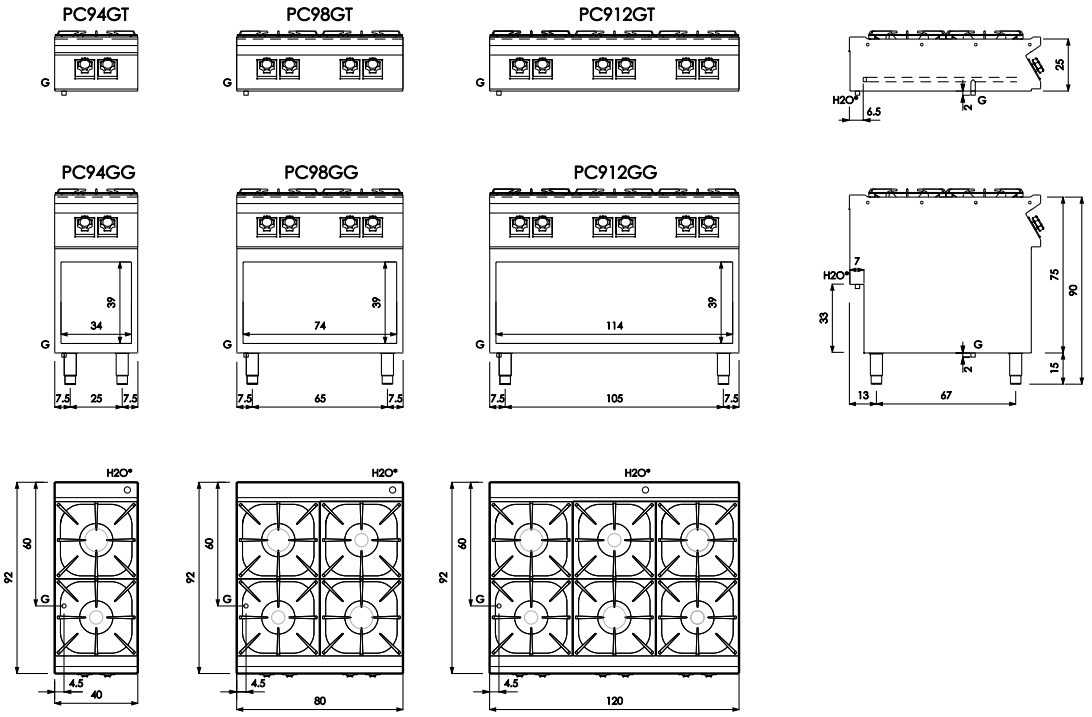
DK

INSTALLATIONS-, BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSESANVISNINGER

Læs håndbogen med omhu og opbevar den i hele produktets levetid.
Læs anvisningerne før installation og brug af apparaturet!

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

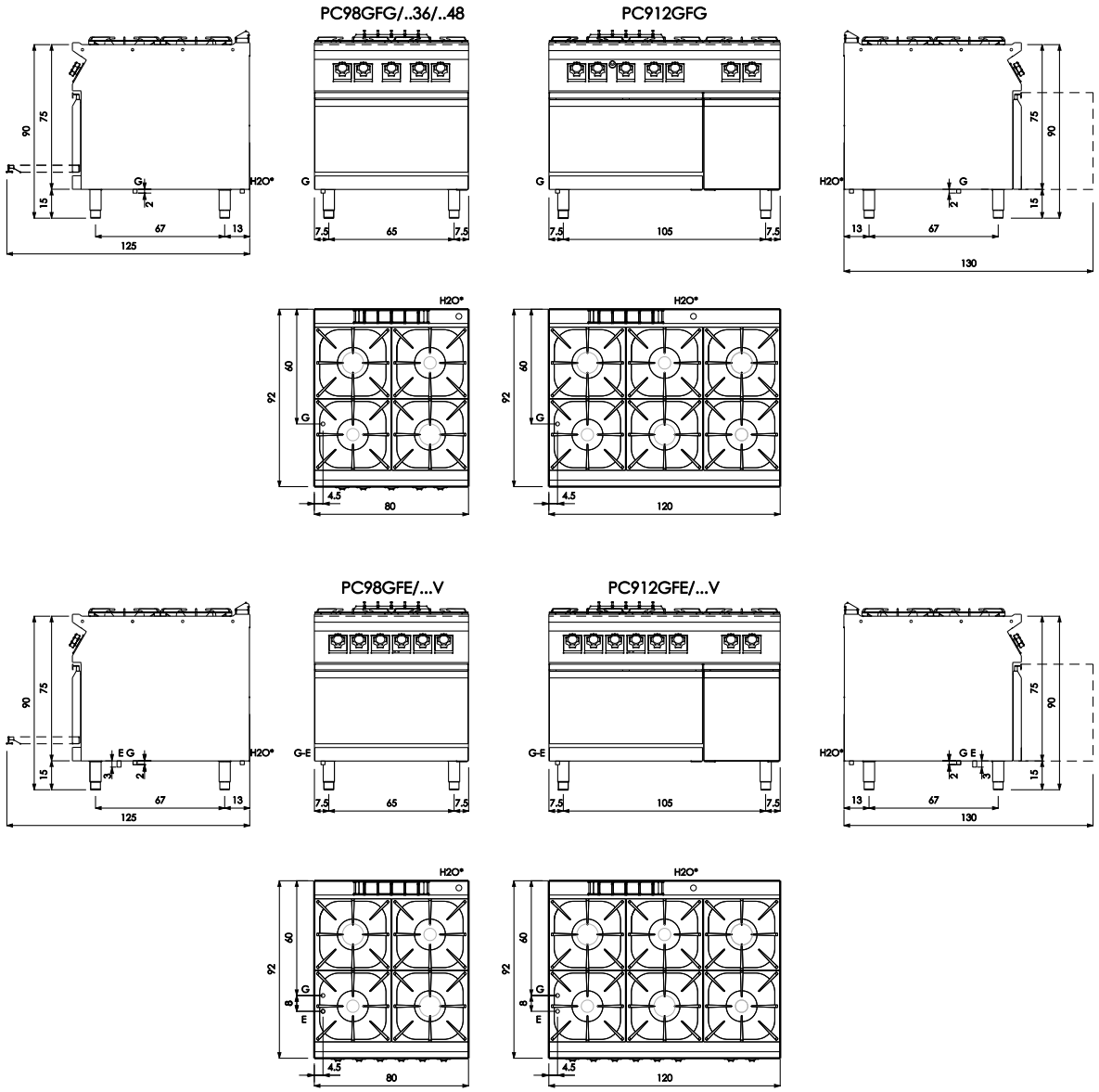
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gastilførslens tilslutningspunkt EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
H20	Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vandtilførslens tilslutningspunkt EN ISO 228-1 G 3/4

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

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

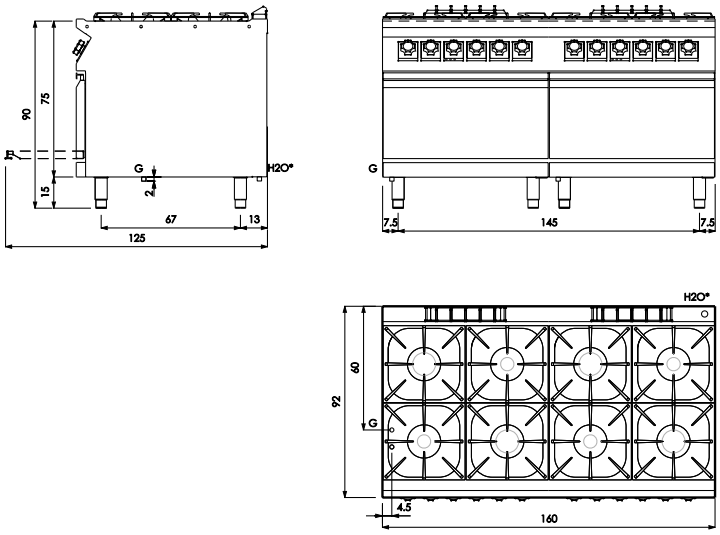


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gastilførslens tilslutningspunkt EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskruning
H20	Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vandtilførslens tilslutningspunkt EN ISO 228-1 G 3/4

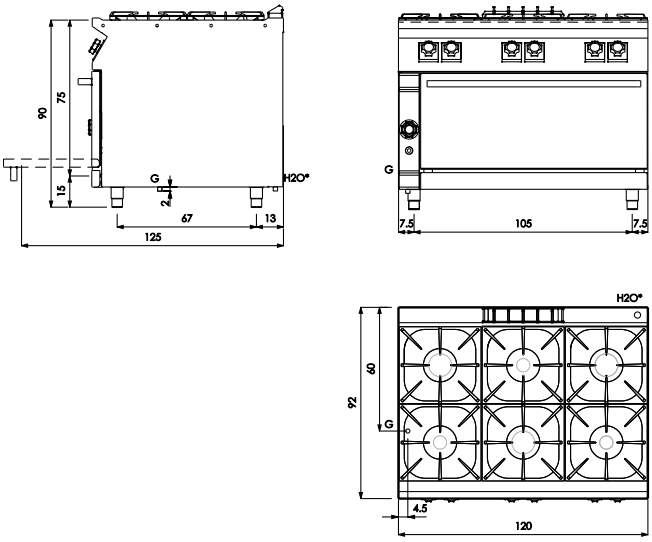
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR

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

PC916GFG



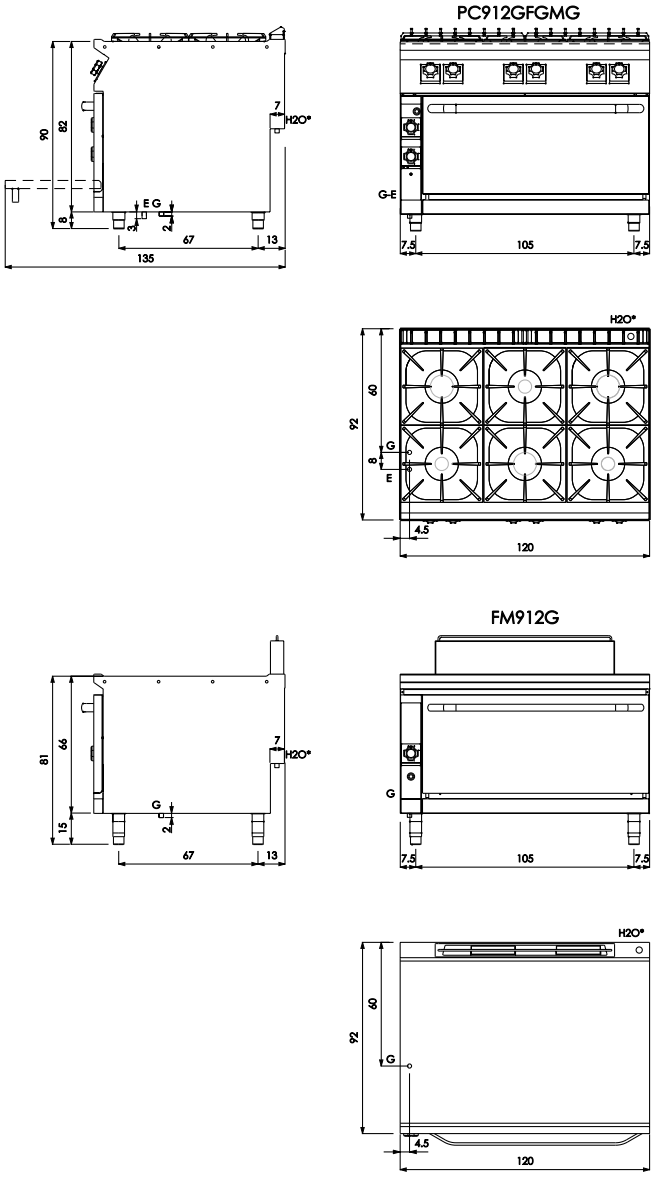
PC912GFGM



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gastilførslens tilslutningspunkt EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
H20	Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vandtilførslens tilslutningspunkt EN ISO 228-1 G 3/4

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

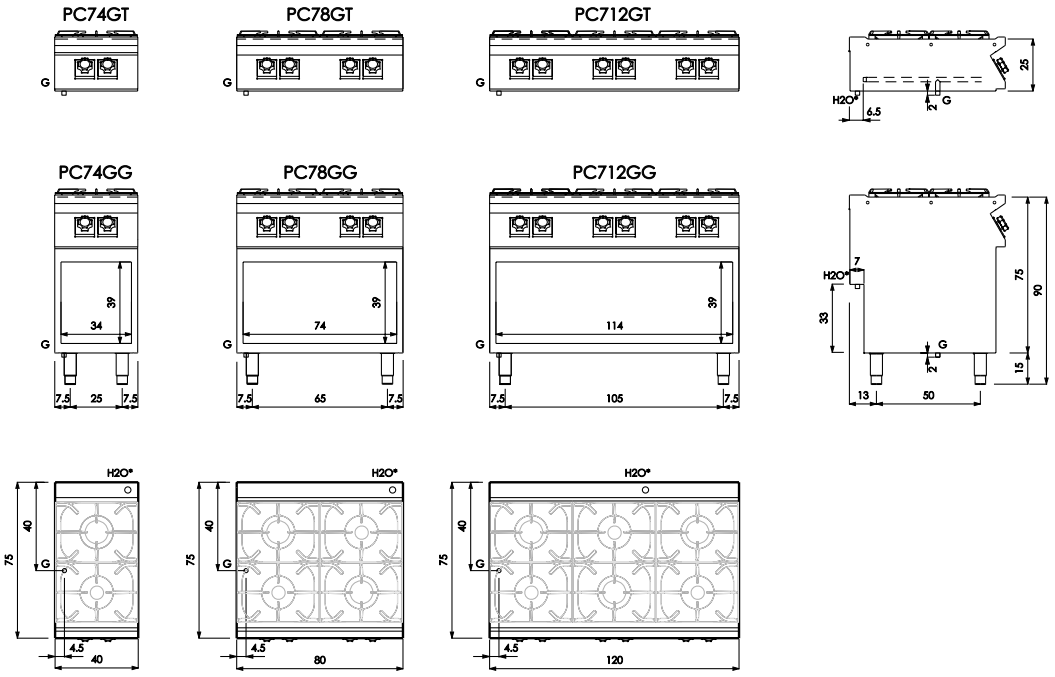
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gastilførslens tilslutningspunkt EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskruning
H20	Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vandtilførslens tilslutningspunkt EN ISO 228-1 G 3/4

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

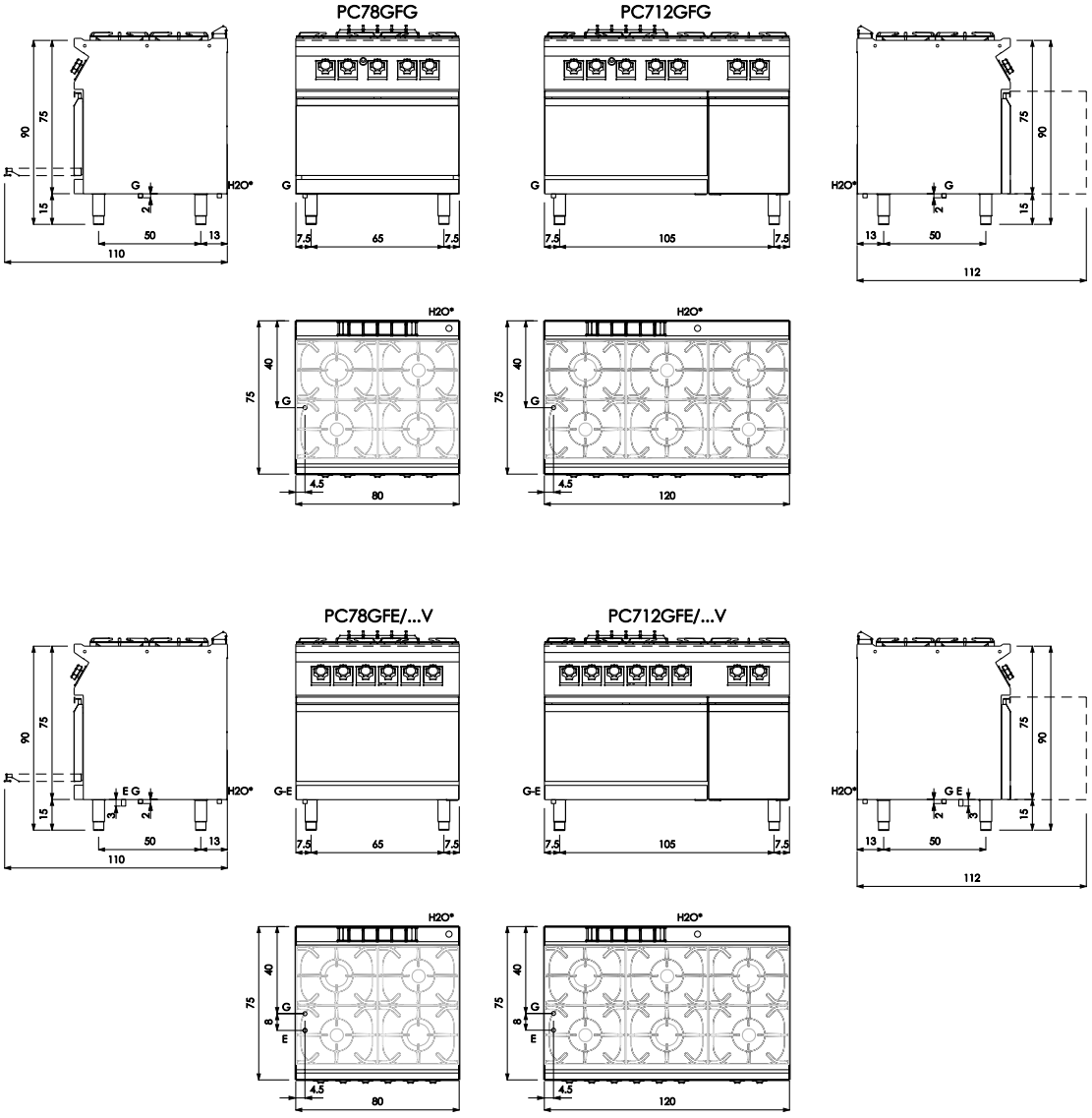
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gastilførslens tilslutningspunkt EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
H20	Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vandtilførslens tilslutningspunkt EN ISO 228-1 G 3/4

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

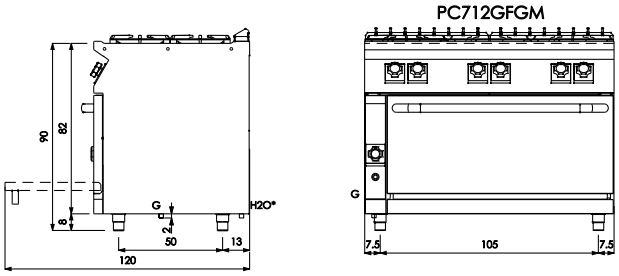
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm

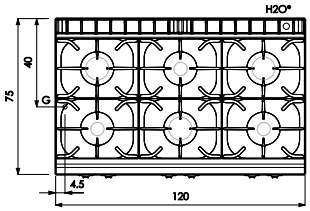


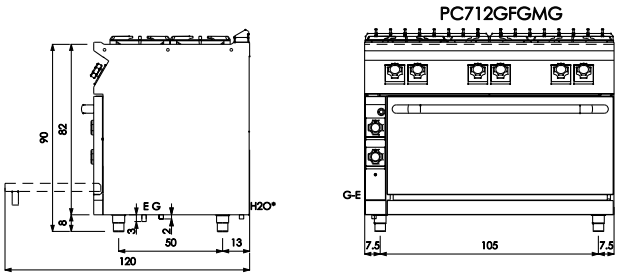
Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gastilførslens tilslutningspunkt EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskruning
H20	Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vandtilførslens tilslutningspunkt EN ISO 228-1 G 3/4

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

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



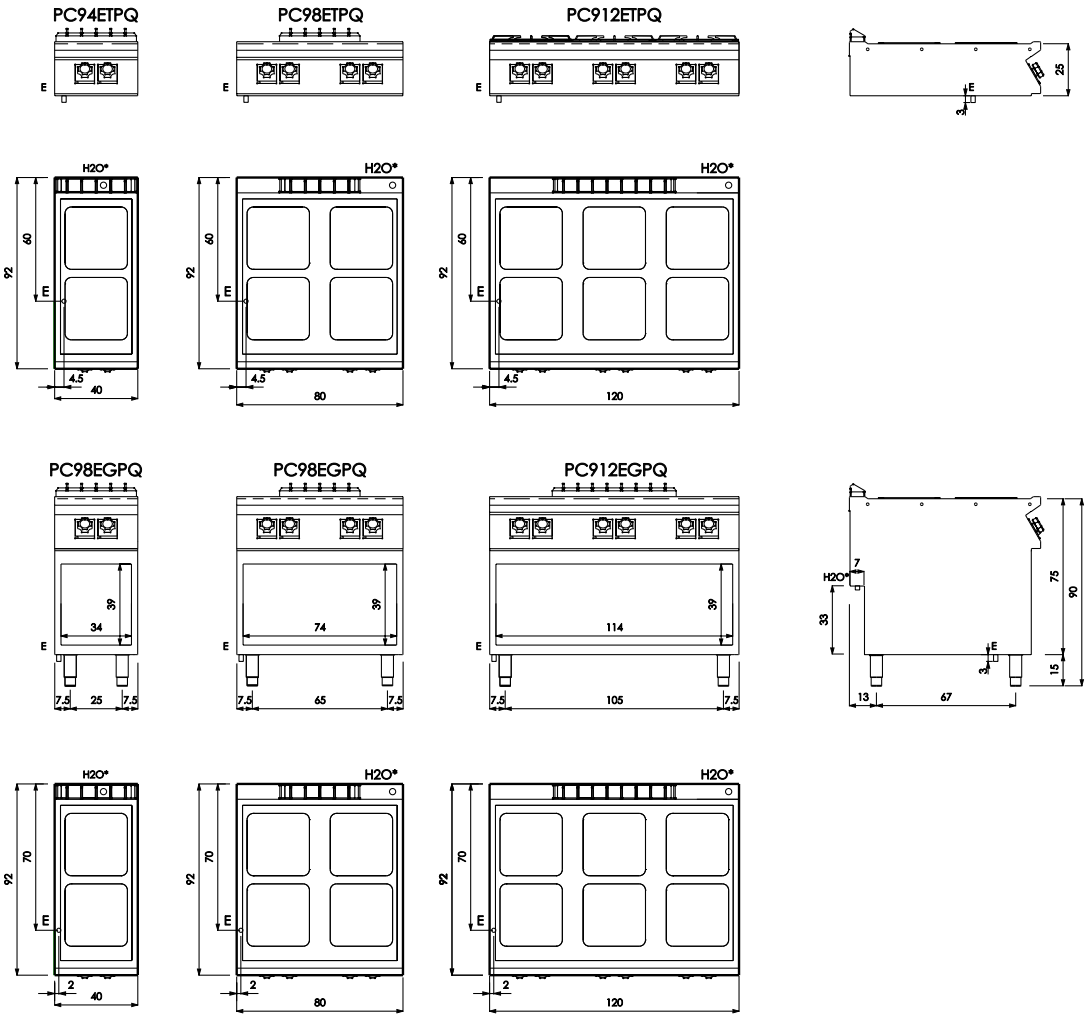




Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gastilførslens tilslutningspunkt EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskruning
H20	Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vandtilførslens tilslutningspunkt EN ISO 228-1 G 3/4

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

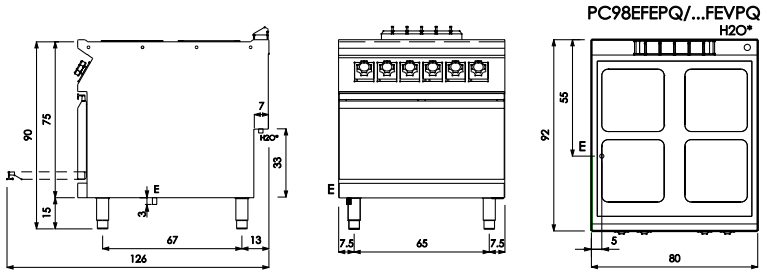
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskruning
H20	Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vandtilførslens tilslutningspunkt EN ISO 228-1 G 3/4

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

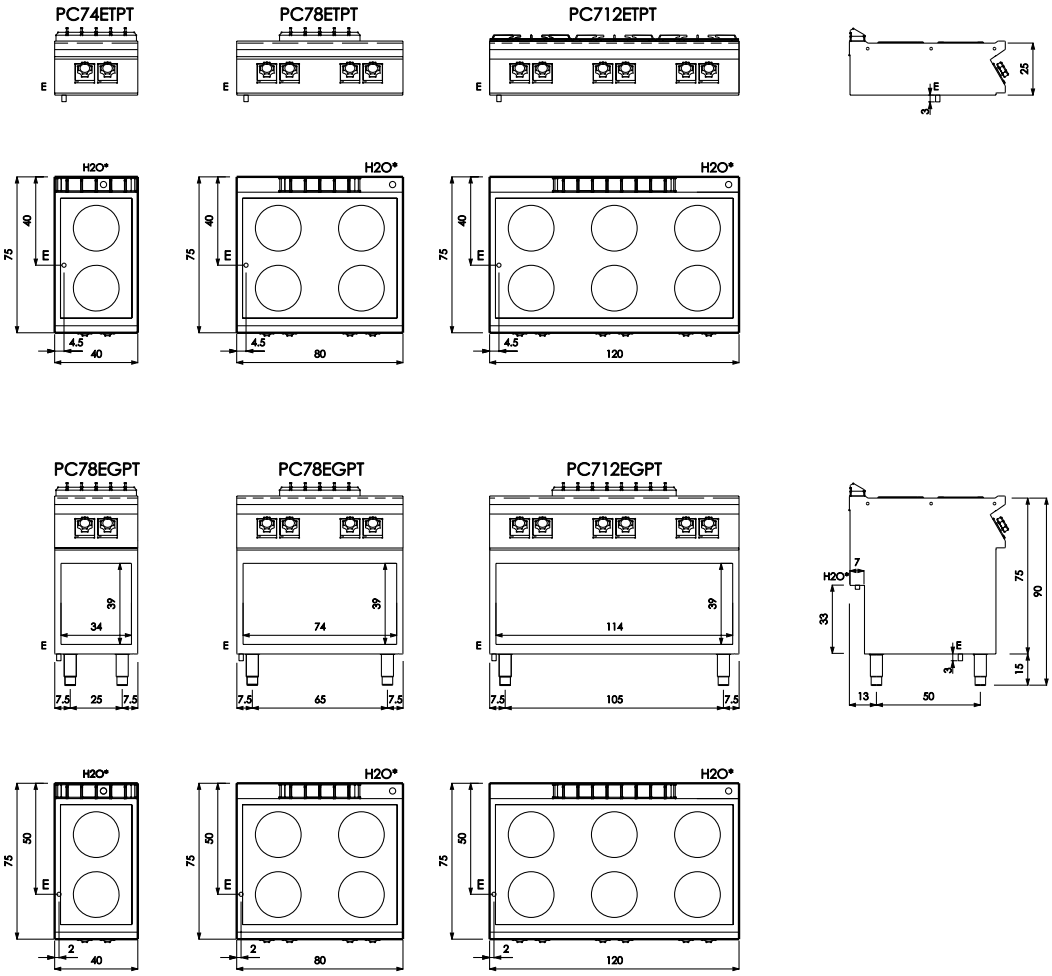
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskruning
H20	Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vandtilførslens tilslutningspunkt EN ISO 228-1 G 3/4

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

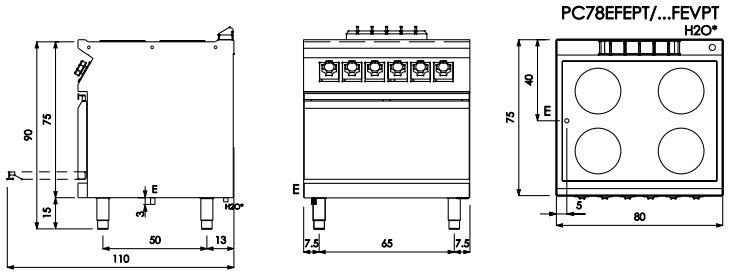
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskruning
H20	Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vandtilførslens tilslutningspunkt EN ISO 228-1 G 3/4

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

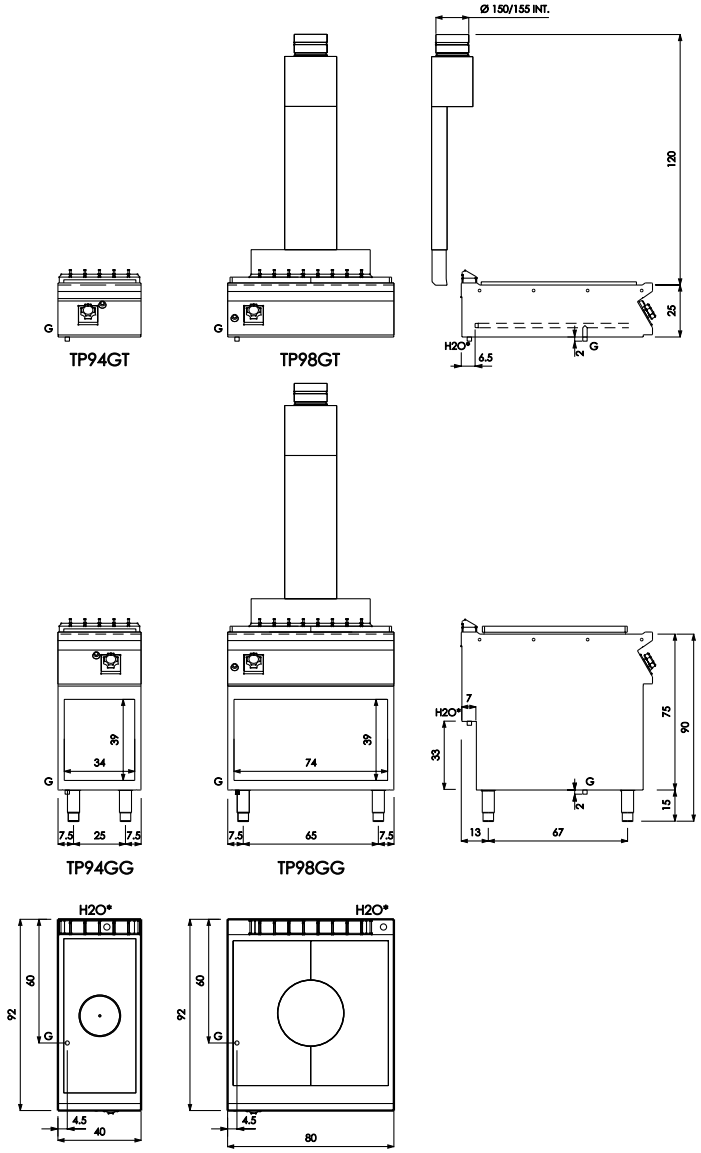
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskruning
H20	Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vandtilførslens tilslutningspunkt EN ISO 228-1 G 3/4

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

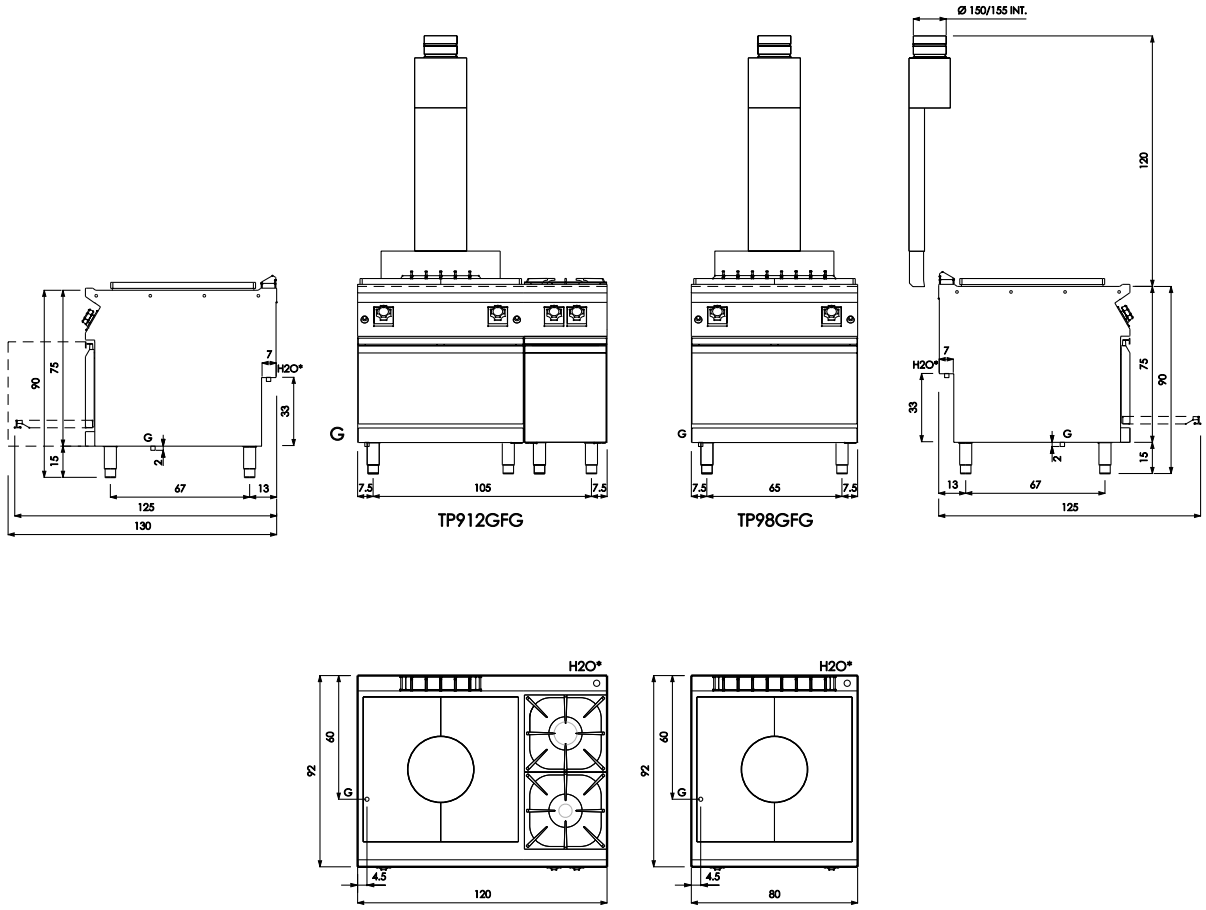
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gastilførslens tilslutningspunkt EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
H20	Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vandtilførslens tilslutningspunkt EN ISO 228-1 G 3/4

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

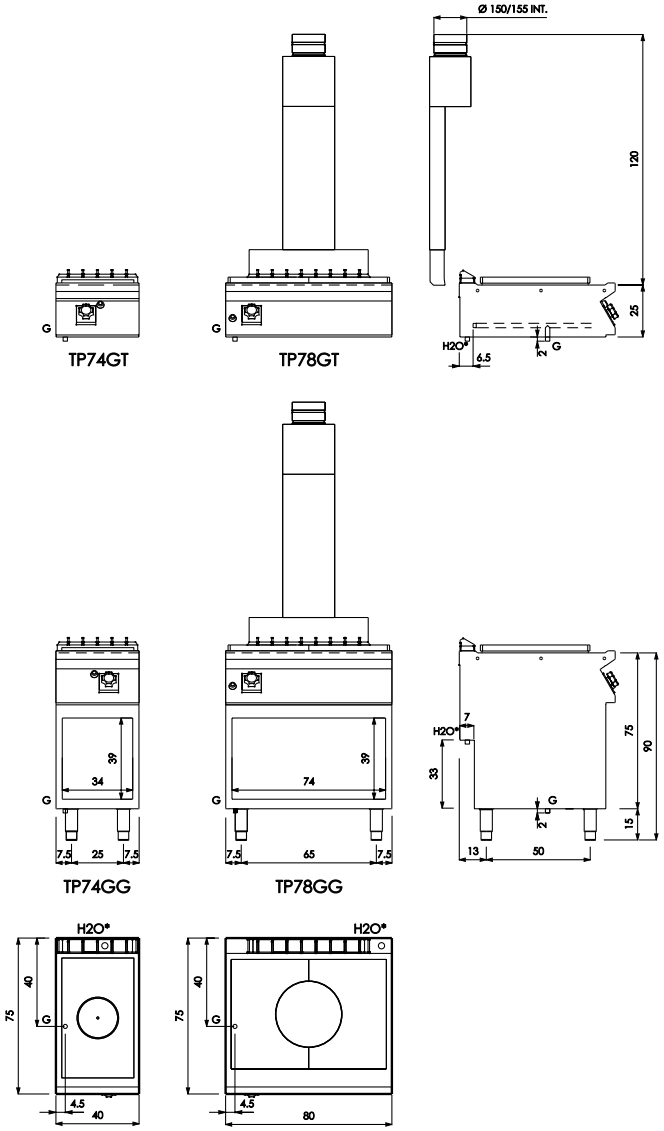
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gastilførslens tilslutningspunkt EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
H20	Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vandtilførslens tilslutningspunkt EN ISO 228-1 G 3/4

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

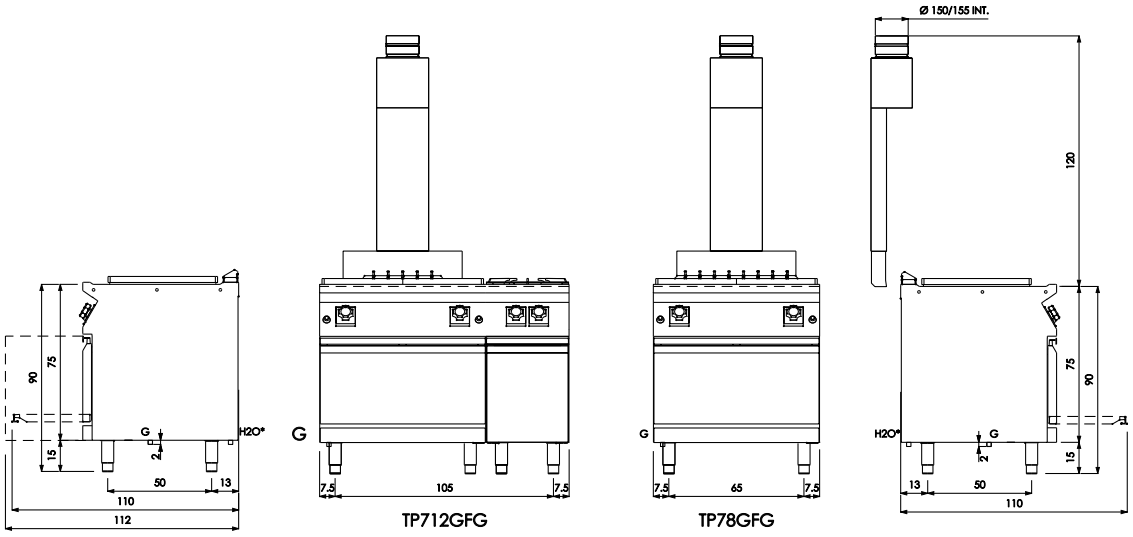
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm

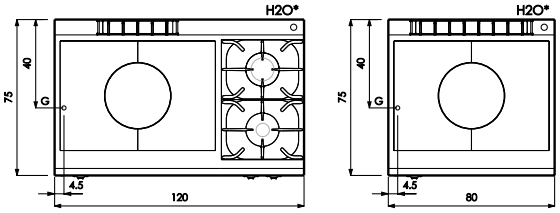


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gastilførslens tilslutningspunkt EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
H20	Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vandtilførslens tilslutningspunkt EN ISO 228-1 G 3/4

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

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





Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gastilførslens tilslutningspunkt EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
H20	Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vandtilførslens tilslutningspunkt EN ISO 228-1 G 3/4

UNIONE APPARECCHIATURE - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - COMBINING APPLIANCES - UNIÓN D'APPAREIL
UNION DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - KOMBINATION AF APPARATURER

Serie - Series - Série 700/900

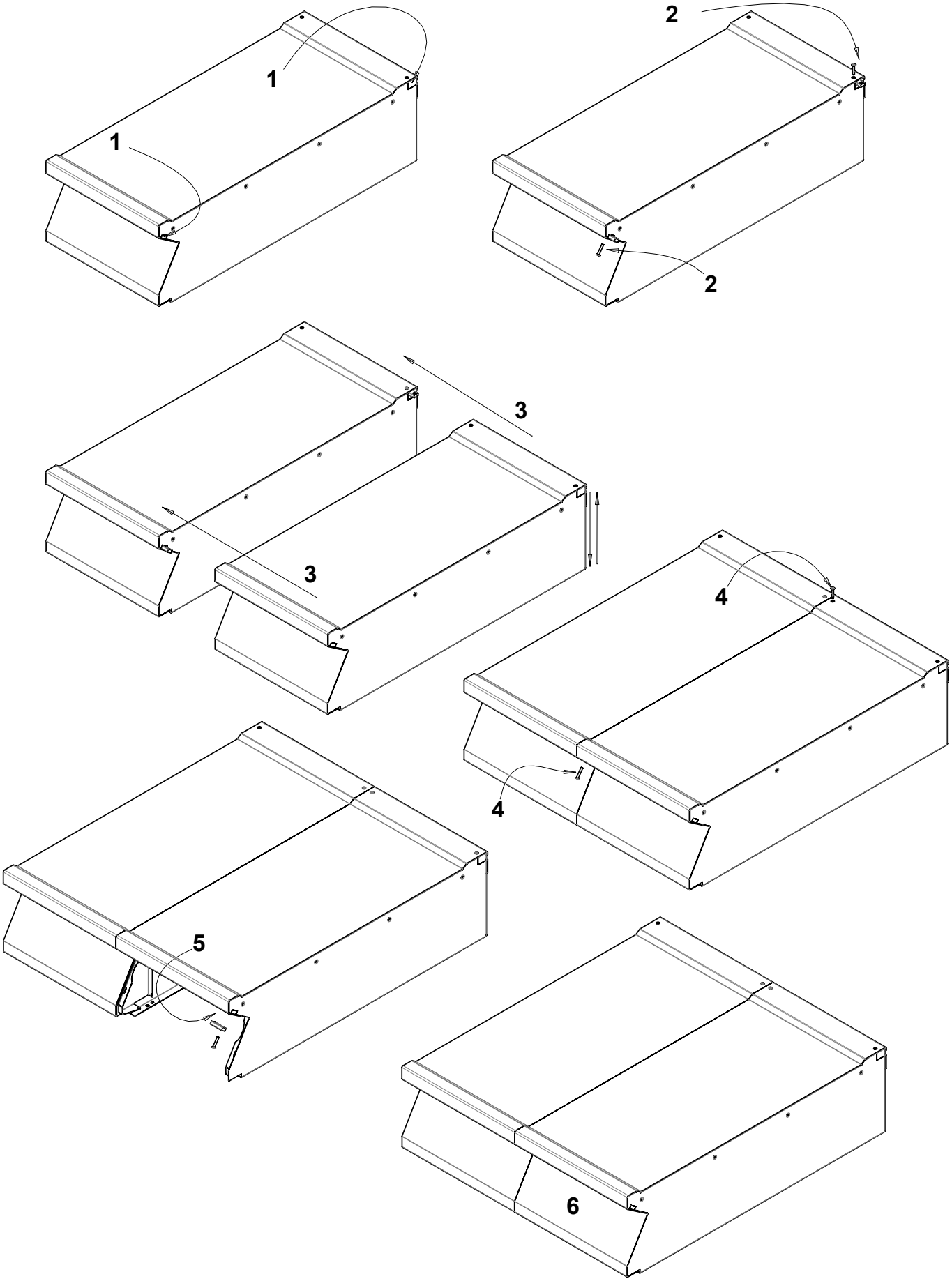
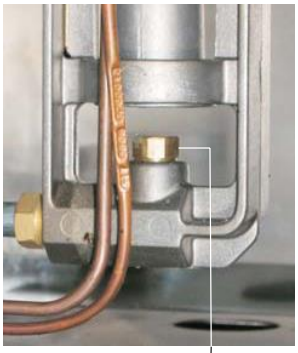
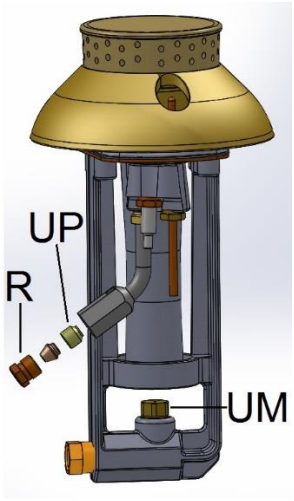
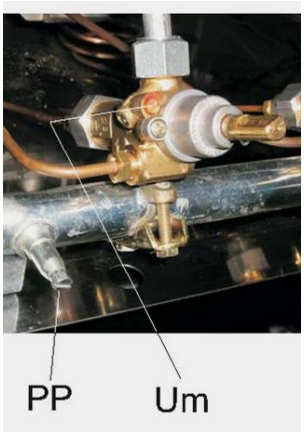
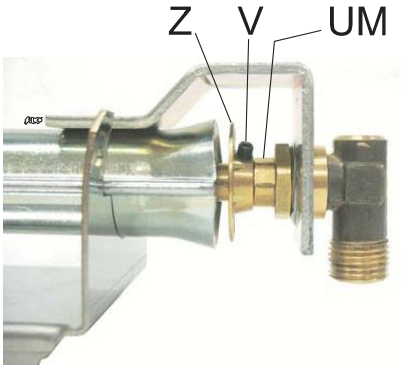


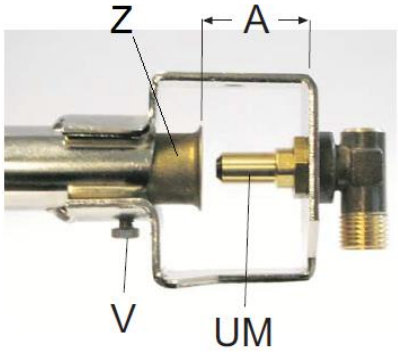
FIGURE - ABB. - FIG.

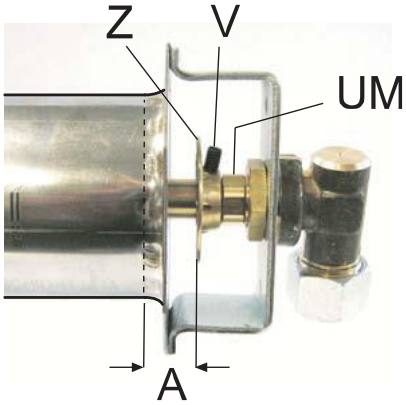


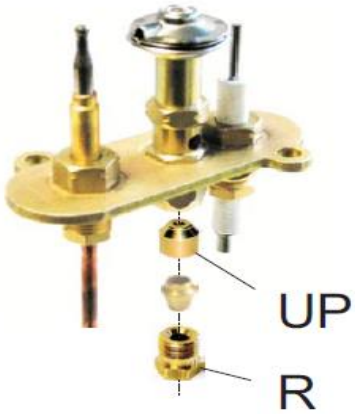












DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - TEKNISKE SPECIFIKATIONER

T1.1

Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings
Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen - Dyser og reguleringer

Paese - Land Country - Pays - País	Gas - Gaz	Pa (mbar)		700									
				21S			21SR						
				FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	F 8kW	F 10kW	TP 6kW	TP 9kW
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	UM	150K	195R	240R	150K	195R	240R	215	240	185	225
			UP	41	41	41	41	41	41	41	41	27	27
			A (mm)	-	-	-	-	-	-	0	0	0	1
			Um	90	90	130	90 (reg)	90 (reg)	130 (reg)	-	-	140	180
DE	G25	20	UM	165K	215R	270R	165K	215R	270R	240	260	200	250
			UP	41	41	41	41	41	41	41	41	27	27
			A (mm)	-	-	-	-	-	-	0	0	0	1
			Um	90	90	130	90 (reg)	90 (reg)	130 (reg)	-	-	140	180
NL	G25.3	25	UM	-	195R	240R	-	195R	240R	215	240	185	225
			UP	-	41	41	-	41	41	41	41	27	27
			A (mm)	-	-	-	-	-	-	0	0	0	1
			Um	-	90	130	-	90 (reg)	130 (reg)	-	-	140	180
HU	G20	25	UM	-	180R	230R	-	180R	230R	205	225	170	210
			UP	-	41	41	-	41	41	41	41	27	27
			A (mm)	-	-	-	-	-	-	0	0	0	1
			Um	-	90	130	-	90 (reg)	130 (reg)	-	-	140	180
HU	G25.1	25	UM	-	195K	245K	-	195K	245K	225	250	195	240
			UP	-	41	41	-	41	41	41	41	27	27
			A (mm)	-	-	-	-	-	-	0	0	0	1
			Um	-	90	130	-	90	130 (reg)	-	-	140	180
BE - BG - CY- CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	UM	100K	115	150	100K	115	150	145	160	120	150
			UP	20	20	20	20	20	20	25	25	14	14
			A (mm)	-	-	-	-	-	-	1	3	3	2
			Um	65	65	90	90	90	130	-	-	100	105
PL	G30/G31	37	UM	-	110	145	-	110	145	135	150	115	140
			UP	-	20	20	-	20	20	25	25	14	14
			A (mm)	-	-	-	-	-	-	1	1	3	2
			Um	-	65	90	-	90	130	-	-	100	105
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	UM	90K	105	135	90K	105	135	125	140	110	130
			UP	20	20	20	20	20	20	20	25	14	14
			A (mm)	-	-	-	-	-	-	0	2	2	1
			Um	65	65	90	90	90	130	-	-	100	105
IT - CH - SE - DK	G110	8	UM	-	350	480	-	-	-	480	530	370	470
			UP	-	75	75	-	-	-	75	75	50	50
			A (mm)	-	-	-	-	-	-	0	0	0	0
			Um	-	reg	reg	-	-	-	-	-	reg	reg

Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Pressión de conexión - Aansluitdruck - Tilslutningstryk

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

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

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

A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter - Åbning Belufter

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

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

TP : Tuttapiastra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathaard - Solid top

reg : Regolato - Eingestellt - Regulated - Régie - Regulado - Geregeld - Reguleret

(1) Boccola con diametro interno 16mm - Lufthülse mit innendurchmesser 16mm benützen - Use air regulator with inner diameter of 16mm - Utiliser le régulation de l'air ayant un diamètre intérieur de 16mm - Utilizar le regulador de aire con diámetro interior 16mm - Gebruik luchtregelaar met een inwendige diameter van 16mm - Bøsning med intern diameter på 16mm

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

T1.2

Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings
Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen - Dyser og reguleringer

Paese - Land Country - Pays - País	Gas - Gaz	Pa (mbar)		900									
				21S			21SR						
				FA 4kW	FA 6kW	FA 10kW	FA 4kW	FA 6kW	FA 10kW	F 8kW	F 12kW	TP 7kW	TP 11kW
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	UM	150K	195R	260R	150K	195R	260R	215	265	200	250
			UP	41	41	41	41	41	41	41	41	27	27
			A (mm)	-	-	-	-	-	-	0	0	0	28
			Um	90	90	130	90 (reg)	90 (reg)	130 (reg)	-	-	140	180
DE	G25	20	UM	165K	215R	285R	165K	215R	285R	240	290	220	270
			UP	41	41	41	41	41	41	41	41	27	27
			A (mm)	-	-	-	-	-	-	0	0	0	28
			Um	90	90	130	90 (reg)	90 (reg)	130 (reg)	-	-	140	180
NL	G25.3	25	UM	-	195R	260R	-	195R	260R	215	265	200	250
			UP	-	41	41	-	41	41	41	41	27	27
			A (mm)	-	-	-	-	-	-	0	0	0	28
			Um	-	90	130	-	90 (reg)	130 (reg)	-	-	140	180
HU	G20	25	UM	-	180R	240R	-	180R	240R	205	250	190	235
			UP	-	41	41	-	41	41	41	41	27	27
			A (mm)	-	-	-	-	-	-	0	0	0	20
			Um	-	90	130	-	90 (reg)	130 (reg)	-	-	140	180
HU	G25.1	25	UM	-	195K	260K	-	195K	260K	225	280	215	270
			UP	-	41	41	-	41	41	41	41	27	27
			A (mm)	-	-	-	-	-	-	0	0	0	20
			Um	-	90	130	-	90	130 (reg)	-	-	140	180
BE - BG - CY- CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	UM	100K	120	160	100K	120	160	145	175	130	165
			UP	20	20	20	20	20	20	25	25	14	14
			A (mm)	-	-	-	-	-	-	1	1	3	24
			Um	65	65	90	90	90	130	-	-	100	135
PL	G30/G31	37	UM	-	115	150	-	115	150	135	160	125	155
			UP	-	20	20	-	20	20	25	25	14	14
			A (mm)	-	-	-	-	-	-	1	2	3	24
			Um	-	65	90	-	90	130	-	-	100	135
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	UM	90K	105	140	90K	105	140	125	155	115	145
			UP	20	20	20	20	20	20	20	25	14	14
			A (mm)	-	-	-	-	-	-	0	1	3	24
			Um	65	65	90	90	90	130	-	-	100	135
IT - CH - SE - DK	G110	8	UM	-	350	480	-	-	-	480	600	440	480
			UP	-	75	75	-	-	-	75	75	50	50
			A (mm)	-	-	-	-	-	-	0	0	1	18 (1)
			Um	-	reg	reg	-	-	-	-	-	reg	reg

Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Pressión de conexión - Aansluitdruck - Tilslutningstryk

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

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

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

A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter - Åbning Belufter

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

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

TP : Tuttapiastra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathaard - Solid top

reg : Regolato - Eingestellt - Regulated - Régie - Regulado - Geregeld - Reguleret

(1) Boccola con diametro interno 16mm - Lufthülse mit innendurchmesser 16mm benützen - Use air regulator with inner diameter of 16mm - Utiliser le régulation de l'air ayant un diamètre intérieur de 16mm - Utilizar le regulador de aire con diámetro interior 16mm - Gebruik luchtregelaar met een inwendige diameter van 16mm - Bøsning med intern diameter pa 16mm

T2.1

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

Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie Kategori	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Pressión de conexión Aansluitdruck Tilslutningstryk (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE; DK	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

T2.2

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

Versioni con FA 4kW - Versionen mit FA 4kW - Versions with FA 4kW - Versions avec FA 4KW - Versiones con FA 4kW - Uitvoeringen met FA 4KW - Versioner med FA 4kW

Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie Kategori	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Pressión de conexión Aansluitdruck Tilslutningstryk (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5

T3.1

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniske specifikationer for gasapparaturer

Versioni con 21S - Versionen mit 21S - Versions with 21S - Versions avec 21S - Versiones con 21S - Uitvoeringen met 21S - Versioner med 21S

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Bredde	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	FA 10kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	TP 6kW	TP 7kW	TP 9kW	TP 11kW	∑ Qn	∑ Qn G25.3 (25)	∑ Qn G30 (29)	∑ Qn G30 (37)	∑ Qn G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Totala gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik - Samlet gasforbrug								
																		G110 (8)	G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
MPC74G	-	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12,0	11,0	11,0	10,4	11,6	2,99	1,27	1,32	1,48	1,27	1,47	0,87	0,82	0,95
MPC74G	-	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	15,0	14,0	14,5	14,2	13,6	3,51	1,59	1,68	1,85	1,59	1,84	1,14	1,12	1,18
PC74GT	400	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12,0	11,0	11,0	10,4	11,6	2,99	1,27	1,32	1,48	1,27	1,47	0,87	0,82	0,95
PC74GG	400	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12,0	11,0	11,0	10,4	11,6	2,99	1,27	1,32	1,48	1,27	1,47	0,87	0,82	0,95
PC74GT	400	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	15,0	14,0	14,5	14,2	13,6	3,51	1,59	1,68	1,85	1,59	1,84	1,14	1,12	1,18
PC74GG	400	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	15,0	14,0	14,5	14,2	13,6	3,51	1,59	1,68	1,85	1,59	1,84	1,14	1,12	1,18
PC78GT	800	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	22,0	22,0	20,8	23,2	5,99	2,54	2,65	2,95	2,54	2,95	1,73	1,64	1,89
PC78GG	800	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	22,0	22,0	20,8	23,2	5,99	2,54	2,65	2,95	2,54	2,95	1,73	1,64	1,89
PC78GT	800	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	27,0	25,0	25,5	24,6	25,2	6,50	2,86	3,01	3,32	2,86	3,32	2,01	1,94	2,13
PC78GG	800	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	27,0	25,0	25,5	24,6	25,2	6,50	2,86	3,01	3,32	2,86	3,32	2,01	1,94	2,13
PC78GT	800	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	30,0	28,0	29,0	28,4	27,2	7,02	3,17	3,37	3,69	3,17	3,69	2,29	2,24	2,37
PC78GG	800	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	30,0	28,0	29,0	28,4	27,2	7,02	3,17	3,37	3,69	3,17	3,69	2,29	2,24	2,37
PC712GT	1200	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36,0	33,0	33,0	31,2	34,8	8,98	3,81	3,97	4,43	3,81	4,42	2,60	2,46	2,84
PC712GG	1200	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36,0	33,0	33,0	31,2	34,8	8,98	3,81	3,97	4,43	3,81	4,42	2,60	2,46	2,84
PC712GT	1200	0	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	42,0	39,0	40,0	38,8	38,8	10,01	4,44	4,69	5,17	4,44	5,16	3,15	3,06	3,31
PC712GG	1200	0	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	42,0	39,0	40,0	38,8	38,8	10,01	4,44	4,69	5,17	4,44	5,16	3,15	3,06	3,31
PC712GT	1200	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	45,0	42,0	43,5	42,6	40,8	10,53	4,76	5,05	5,54	4,76	5,53	3,43	3,36	3,55
PC712GG	1200	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	45,0	42,0	43,5	42,6	40,8	10,53	4,76	5,05	5,54	4,76	5,53	3,43	3,36	3,55
PC78GFG	800	0	4	0	0	1	1	0	0	0	0	0	32,0	29,5	30,0	28,8	31,2	8,05	3,39	3,55	3,94	3,39	3,93	2,37	2,27	2,52
PC78GFG	800	0	3	1	0	1	1	0	0	0	0	0	35,0	32,5	33,5	32,6	33,2	8,57	3,70	3,91	4,31	3,70	4,30	2,64	2,57	2,76
PC78GFG	800	0	2	2	0	1	1	0	0	0	0	0	38,0	35,5	37,0	36,4	35,2	9,08	4,02	4,27	4,68	4,02	4,67	2,92	2,87	3,00
PC712GFG	1200	0	6	0	0	1	1	0	0	0	0	0	44,0	40,5	41,0	39,2	42,8	11,05	4,66	4,87	5,42	4,66	5,41	3,23	3,09	3,47
PC712GFG	1200	0	4	2	0	1	1	0	0	0	0	0	50,0	46,5	48,0	46,8	46,8	12,08	5,29	5,59	6,15	5,29	6,14	3,79	3,69	3,94
PC712GFG	1200	0	3	3	0	1	1	0	0	0	0	0	53,0	49,5	51,5	50,6	48,8	12,59	5,61	5,96	6,52	5,61	6,51	4,06	3,99	4,18
PC712GFGM	1200	0	6	0	0	0	0	1	0	0	0	0	46,0	43,0	43,0	41,2	44,8	11,56	4,87	5,17	5,66	4,87	5,65	3,39	3,25	3,63
PC712GFGM	1200	0	4	2	0	0	0	1	0	0	0	0	52,0	49,0	50,0	48,8	48,8	12,59	5,50	5,90	6,40	5,50	6,39	3,94	3,85	4,10
PC712GFGM	1200	0	3	3	0	0	0	1	0	0	0	0	55,0	52,0	53,5	52,6	50,8	13,11	5,82	6,26	6,77	5,82	6,76	4,22	4,15	4,34
PC712GFGMG	1200	0	6	0	0	0	0	1	0	0	0	0	46,0	43,0	43,0	41,2	44,8	11,56	4,87	5,17	5,66	4,87	5,65	3,39	3,25	3,63
PC712GFGMG	1200	0	4	2	0	0	0	1	0	0	0	0	52,0	49,0	50,0	48,8	48,8	12,59	5,50	5,90	6,40	5,50	6,39	3,94	3,85	4,10
PC712GFGMG	1200	0	3	3	0	0	0	1	0	0	0	0	55,0	52,0	53,5	52,6	50,8	13,11	5,82	6,26	6,77	5,82	6,76	4,22	4,15	4,34
MPC94G	-	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12,0	11,0	12,0	12,0	11,6	2,99	1,27	1,32	1,48	1,27	1,47	0,95	0,95	0,95
MPC94G	-	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	16,0	15,0	16,0	16,0	13,6	3,51	1,69	1,80	1,97	1,69	1,97	1,26	1,26	1,26
MPC94G	-	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	20,0	19,0	20,0	20,0	15,6	4,03	2,12	2,29	2,46	2,12	2,46	1,58	1,58	1,58
PC94GT	400	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12,0	11,0	12,0	12,0	11,6	2,99	1,27	1,32	1,48	1,27	1,47	0,95	0,95	0,95
PC94GG	400	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12,0	11,0	12,0	12,0	11,6	2,99	1,27	1,32	1,48	1,27	1,47	0,95	0,95	0,95
PC94GT	400	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	16,0	15,0	16,0	16,0	13,6	3,51	1,69	1,80	1,97	1,69	1,97	1,26	1,26	1,26
PC94GG	400	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	16,0	15,0	16,0	16,0	13,6	3,51	1,69	1,80	1,97	1,69	1,97	1,26	1,26	1,26
PC94GT	400	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	20,0	19,0	20,0	20,0	15,6	4,03	2,12	2,29	2,46	2,12	2,46	1,58	1,58	1,58
PC94GG	400	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	20,0	19,0	20,0	20,0	15,6	4,03	2,12	2,29	2,46	2,12	2,46	1,58	1,58	1,58
PC98GT	800	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	22,0	24,0	24,0	23,2	5,99	2,54	2,65	2,95	2,54	2,95	1,89	1,89	1,89
PC98GG	800	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	22,0	24,0	24,0	23,2	5,99	2,54	2,65	2,95	2,54	2,95	1,89	1,89	1,89

FA : Fuocho aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander - Åben brænder
F : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven - Ovn
TP : Tuttapiastra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathaard - Solid top

T3.2

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniske specifikationer for gasapparaturer

Versioni con 21S - Versionen mit 21S - Versions with 21S - Versions avec 21S - Versiones con 21S - Uitvoeringen met 21S - Versioner med 21S

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Bredde	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	FA 10kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	TP 6kW	TP 7kW	TP 9kW	TP 11kW	∑ Qn	∑ Qn G25.3 (25)	∑ Qn G30 (29)	∑ Qn G30 (37)	∑ Qn G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Totala gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik - Samlet gasforbrug								
																		G110 (8)	G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
PC98GT	800	0	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	28,0	26,0	28,0	28,0	25,2	6,50	2,96	3,13	3,45	2,96	3,44	2,21	2,21	2,21
PC98GG	800	0	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	28,0	26,0	28,0	28,0	25,2	6,50	2,96	3,13	3,45	2,96	3,44	2,21	2,21	2,21
PC98GT	800	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	32,0	30,0	32,0	32,0	27,2	7,02	3,39	3,61	3,94	3,39	3,93	2,52	2,52	2,52
PC98GG	800	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	32,0	30,0	32,0	32,0	27,2	7,02	3,39	3,61	3,94	3,39	3,93	2,52	2,52	2,52
PC98GT	800	0	1	0	3	0	0	0	0	0	0	0	36,0	34,0	36,0	36,0	29,2	7,54	3,81	4,09	4,43	3,81	4,42	2,84	2,84	2,84
PC98GG	800	0	1	0	3	0	0	0	0	0	0	0	36,0	34,0	36,0	36,0	29,2	7,54	3,81	4,09	4,43	3,81	4,42	2,84	2,84	2,84
PC98GT	800	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	40,0	38,0	40,0	40,0	31,2	8,05	4,23	4,57	4,92	4,23	4,91	3,15	3,15	3,15
PC98GG	800	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	40,0	38,0	40,0	40,0	31,2	8,05	4,23	4,57	4,92	4,23	4,91	3,15	3,15	3,15
PC98GFG	800	0	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	32,0	29,5	32,0	32,0	31,2	8,05	3,39	3,55	3,94	3,39	3,93	2,52	2,52	2,52
PC98GFG	800	0	3	0	1	1	0	0	0	0	0	0	36,0	33,5	36,0	36,0	33,2	8,57	3,81	4,03	4,43	3,81	4,42	2,84	2,84	2,84
PC98GFG	800	0	2	0	2	1	0	0	0	0	0	0	40,0	37,5	40,0	40,0	35,2	9,08	4,23	4,51	4,92	4,23	4,91	3,15	3,15	3,15
PC98GFG	800	0	1	0	3	1	0	0	0	0	0	0	44,0	41,5	44,0	44,0	37,2	9,60	4,66	4,99	5,42	4,66	5,41	3,47	3,47	3,47
PC98GFG	800	0	0	0	4	1	0	0	0	0	0	0	48,0	45,5	48,0	48,0	39,2	10,12	5,08	5,47	5,91	5,08	5,90	3,79	3,79	3,79
PC98GFG100	800	0	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	32,0	29,5	32,0	32,0	31,2	8,05	3,39	3,55	3,94	3,39	3,93	2,52	2,52	2,52
PC98GFG100	800	0	3	0	1	1	0	0	0	0	0	0	36,0	33,5	36,0	36,0	33,2	8,57	3,81	4,03	4,43	3,81	4,42	2,84	2,84	2,84
PC98GFG100	800	0	2	0	2	1	0	0	0	0	0	0	40,0	37,5	40,0	40,0	35,2	9,08	4,23	4,51	4,92	4,23	4,91	3,15	3,15	3,15
PC98GFG100	800	0	1	0	3	1	0	0	0	0	0	0	44,0	41,5	44,0	44,0	37,2	9,60	4,66	4,99	5,42	4,66	5,41	3,47	3,47	3,47
PC98GFG100	800	0	0	0	4	1	0	0	0	0	0	0	48,0	45,5	48,0	48,0	39,2	10,12	5,08	5,47	5,91	5,08	5,90	3,79	3,79	3,79
PC912GT	1200	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36,0	33,0	36,0	36,0	34,8	8,98	3,81	3,97	4,43	3,81	4,42	2,84	2,84	2,84
PC912GG	1200	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36,0	33,0	36,0	36,0	34,8	8,98	3,81	3,97	4,43	3,81	4,42	2,84	2,84	2,84
PC912GT	1200	0	5	0	1	0	0	0	0	0	0	0	40,0	37,0	40,0	40,0	36,8	9,50	4,23	4,45	4,92	4,23	4,91	3,15	3,15	3,15
PC912GG	1200	0	5	0	1	0	0	0	0	0	0	0	40,0	37,0	40,0	40,0	36,8	9,50	4,23	4,45	4,92	4,23	4,91	3,15	3,15	3,15
PC912GT	1200	0	4	0	2	0	0	0	0	0	0	0	44,0	41,0	44,0	44,0	38,8	10,01	4,66	4,93	5,42	4,66	5,41	3,47	3,47	3,47
PC912GG	1200	0	4	0	2	0	0	0	0	0	0	0	44,0	41,0	44,0	44,0	38,8	10,01	4,66	4,93	5,42	4,66	5,41	3,47	3,47	3,47
PC912GT	1200	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	48,0	45,0	48,0	48,0	40,8	10,53	5,08	5,41	5,91	5,08	5,90	3,79	3,79	3,79
PC912GG	1200	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	48,0	45,0	48,0	48,0	40,8	10,53	5,08	5,41	5,91	5,08	5,90	3,79	3,79	3,79
PC912GFG	1200	0	6	0	0	1	0	0	0	0	0	0	44,0	40,5	44,0	44,0	42,8	11,05	4,66	4,87	5,42	4,66	5,41	3,47	3,47	3,47
PC912GFG	1200	0	5	0	1	1	0	0	0	0	0	0	48,0	44,5	48,0	48,0	44,8	11,56	5,08	5,35	5,91	5,08	5,90	3,79	3,79	3,79
PC912GFG	1200	0	4	0	2	1	0	0	0	0	0	0	52,0	48,5	52,0	52,0	46,8	12,08	5,50	5,84	6,40	5,50	6,39	4,10	4,10	4,10
PC912GFG	1200	0	3	0	3	1	0	0	0	0	0	0	56,0	52,5	56,0	56,0	48,8	12,59	5,93	6,32	6,89	5,93	6,88	4,42	4,42	4,42
PC912GFGM	1200	0	6	0	0	0	0	1	0	0	0	0	48,0	44,0	48,0	48,0	45,8	11,82	5,08	5,29	5,91	5,08	5,90	3,79	3,79	3,79
PC912GFGM	1200	0	5	0	1	0	0	1	0	0	0	0	52,0	48,0	52,0	52,0	47,8	12,34	5,50	5,78	6,40	5,50	6,39	4,10	4,10	4,10
PC912GFGM	1200	0	4	0	2	0	0	1	0	0	0	0	56,0	52,0	56,0	56,0	49,8	12,85	5,93	6,26	6,89	5,93	6,88	4,42	4,42	4,42
PC912GFGM	1200	0	3	0	3	0	0	1	0	0	0	0	60,0	56,0	60,0	60,0	51,8	13,37	6,35	6,74	7,38	6,35	7,37	4,73	4,73	4,73
PC916GFG	1600	0	8	0	0	2	0	0	0	0	0	0	64,0	59,0	64,0	64,0	62,4	16,10	6,77	7,10	7,88	6,77	7,86	5,05	5,05	5,05
PC916GFG	1600	0	7	0	1	2	0	0	0	0	0	0	68,0	63,0	68,0	68,0	64,4	16,62	7,20	7,58	8,37	7,20	8,35	5,36	5,36	5,36
PC916GFG	1600	0	6	0	2	2	0	0	0	0	0	0	72,0	67,0	72,0	72,0	66,4	17,14	7,62	8,06	8,86	7,62	8,85	5,68	5,68	5,68
PC916GFG	1600	0	5	0	3	2	0	0	0	0	0	0	76,0	71,0	76,0	76,0	68,4	17,65	8,04	8,54	9,35	8,04	9,34	5,99	5,99	5,99
PC916GFG	1600	0	4	0	4	2	0	0	0	0	0	0	80,0	75,0	80,0	80,0	70,4	18,17	8,47	9,02	9,85	8,47	9,83	6,31	6,31	6,31

FA : Fuocho aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander - Åben brænder
F : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven - Ovn
TP : Tuttapiastra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathaard - Solid top

T3.3

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniske specifikationer for gasapparaturer

Versioni con 21S - Versionen mit 21S - Versions with 21S - Versions avec 21S - Versiones con 21S - Uitvoeringen met 21S - Versioner med 21S

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Bredde	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	FA 10kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	TP 6kW	TP 7kW	TP 9kW	TP 11kW	∑ Qn	∑ Qn G25.3 (25)	∑ Qn G30 (29)	∑ Qn G30 (37)	∑ Qn G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Totala gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik - Samlet gasforbrug								
																		G110 (8)	G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
PC78GFE	800	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	22,0	22,0	20,8	23,2	5,99	2,54	2,65	2,95	2,54	2,95	1,73	1,64	1,89
PC78GFE	800	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	27,0	25,0	25,5	24,6	25,2	6,50	2,86	3,01	3,32	2,86	3,32	2,01	1,94	2,13
PC78GFE	800	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	30,0	28,0	29,0	28,4	27,2	7,02	3,17	3,37	3,69	3,17	3,69	2,29	2,24	2,37
PC78GFEV	800	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	22,0	22,0	20,8	23,2	5,99	2,54	2,65	2,95	2,54	2,95	1,73	1,64	1,89
PC78GFEV	800	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	27,0	25,0	25,5	24,6	25,2	6,50	2,86	3,01	3,32	2,86	3,32	2,01	1,94	2,13
PC78GFEV	800	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	30,0	28,0	29,0	28,4	27,2	7,02	3,17	3,37	3,69	3,17	3,69	2,29	2,24	2,37
PC712GFE	1200	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36,0	33,0	33,0	31,2	34,8	8,98	3,81	3,97	4,43	3,81	4,42	2,60	2,46	2,84
PC712GFE	1200	0	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	42,0	39,0	40,0	38,8	38,8	10,01	4,44	4,69	5,17	4,44	5,16	3,15	3,06	3,31
PC712GFE	1200	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	45,0	42,0	43,5	42,6	40,8	10,53	4,76	5,05	5,54	4,76	5,53	3,43	3,36	3,55
PC712GFEV	1200	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36,0	33,0	33,0	31,2	34,8	8,98	3,81	3,97	4,43	3,81	4,42	2,60	2,46	2,84
PC712GFEV	1200	0	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	42,0	39,0	40,0	38,8	38,8	10,01	4,44	4,69	5,17	4,44	5,16	3,15	3,06	3,31
PC712GFEV	1200	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	45,0	42,0	43,5	42,6	40,8	10,53	4,76	5,05	5,54	4,76	5,53	3,43	3,36	3,55
PC912GFGMG	1200	0	6	0	0	0	0	1	0	0	0	0	48,0	44,0	48,0	48,0	45,8	11,82	5,08	5,29	5,91	5,08	5,90	3,79	3,79	3,79
PC912GFGMG	1200	0	5	0	1	0	0	1	0	0	0	0	52,0	48,0	52,0	52,0	47,8	12,34	5,50	5,78	6,40	5,50	6,39	4,10	4,10	4,10
PC912GFGMG	1200	0	4	0	2	0	0	1	0	0	0	0	56,0	52,0	56,0	56,0	49,8	12,85	5,93	6,26	6,89	5,93	6,88	4,42	4,42	4,42
PC912GFGMG	1200	0	3	0	3	0	0	1	0	0	0	0	60,0	56,0	60,0	60,0	51,8	13,37	6,35	6,74	7,38	6,35	7,37	4,73	4,73	4,73
PC98GFE	800	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	22,0	24,0	24,0	23,2	5,99	2,54	2,65	2,95	2,54	2,95	1,89	1,89	1,89
PC98GFE	800	0	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	28,0	26,0	28,0	28,0	25,2	6,50	2,96	3,13	3,45	2,96	3,44	2,21	2,21	2,21
PC98GFE	800	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	32,0	30,0	32,0	32,0	27,2	7,02	3,39	3,61	3,94	3,39	3,93	2,52	2,52	2,52
PC98GFE	800	0	1	0	3	0	0	0	0	0	0	0	36,0	34,0	36,0	36,0	29,2	7,54	3,81	4,09	4,43	3,81	4,42	2,84	2,84	2,84
PC98GFE	800	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	40,0	38,0	40,0	40,0	31,2	8,05	4,23	4,57	4,92	4,23	4,91	3,15	3,15	3,15
PC98GFEV	800	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	22,0	24,0	24,0	23,2	5,99	2,54	2,65	2,95	2,54	2,95	1,89	1,89	1,89
PC98GFEV	800	0	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	28,0	26,0	28,0	28,0	25,2	6,50	2,96	3,13	3,45	2,96	3,44	2,21	2,21	2,21
PC98GFEV	800	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	32,0	30,0	32,0	32,0	27,2	7,02	3,39	3,61	3,94	3,39	3,93	2,52	2,52	2,52
PC98GFEV	800	0	1	0	3	0	0	0	0	0	0	0	36,0	34,0	36,0	36,0	29,2	7,54	3,81	4,09	4,43	3,81	4,42	2,84	2,84	2,84
PC98GFEV	800	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	40,0	38,0	40,0	40,0	31,2	8,05	4,23	4,57	4,92	4,23	4,91	3,15	3,15	3,15
PC912GFE	1200	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36,0	33,0	36,0	36,0	34,8	8,98	3,81	3,97	4,43	3,81	4,42	2,84	2,84	2,84
PC912GFE	1200	0	5	0	1	0	0	0	0	0	0	0	40,0	37,0	40,0	40,0	36,8	9,50	4,23	4,45	4,92	4,23	4,91	3,15	3,15	3,15
PC912GFE	1200	0	4	0	2	0	0	0	0	0	0	0	44,0	41,0	44,0	44,0	38,8	10,01	4,66	4,93	5,42	4,66	5,41	3,47	3,47	3,47
PC912GFE	1200	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	48,0	45,0	48,0	48,0	40,8	10,53	5,08	5,41	5,91	5,08	5,90	3,79	3,79	3,79
PC912GFEV	1200	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36,0	33,0	36,0	36,0	34,8	8,98	3,81	3,97	4,43	3,81	4,42	2,84	2,84	2,84
PC912GFEV	1200	0	5	0	1	0	0	0	0	0	0	0	40,0	37,0	40,0	40,0	36,8	9,50	4,23	4,45	4,92	4,23	4,91	3,15	3,15	3,15
PC912GFEV	1200	0	4	0	2	0	0	0	0	0	0	0	44,0	41,0	44,0	44,0	38,8	10,01	4,66	4,93	5,42	4,66	5,41	3,47	3,47	3,47
PC912GFEV	1200	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	48,0	45,0	48,0	48,0	40,8	10,53	5,08	5,41	5,91	5,08	5,90	3,79	3,79	3,79

FA : Fuocho aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander - Åben brænder
F : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven - Ovn
TP : Tuttapiastra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathaard - Solid top

T3.4

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniske specifikationer for gasapparaturer

Versioni con 21SR - Versionen mit 21SR - Versions with 21SR - Versions avec 21SR - Versiones con 21SR - Uitvoeringen met 21SR - Versioner med 21SR

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Bredde	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	FA 10kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	TP 6kW	TP 7kW	TP 9kW	TP 11kW	∑ Qn	∑ Qn G25.3 (25)	∑ Qn G30 (29)	∑ Qn G30 (37)	∑ Qn G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Totala gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik - Samlet gasforbrug								
																		G110 (8)	G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
MPC74G	-	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12,0	11,0	11,0	10,4	-	-	1,27	1,32	1,48	1,27	1,47	0,87	0,82	0,95
MPC74G	-	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	15,0	14,0	14,5	14,2	-	-	1,59	1,68	1,85	1,59	1,84	1,14	1,12	1,18
PC74GT	400	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12,0	11,0	11,0	10,4	-	-	1,27	1,32	1,48	1,27	1,47	0,87	0,82	0,95
PC74GG	400	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12,0	11,0	11,0	10,4	-	-	1,27	1,32	1,48	1,27	1,47	0,87	0,82	0,95
PC74GT	400	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	15,0	14,0	14,5	14,2	-	-	1,59	1,68	1,85	1,59	1,84	1,14	1,12	1,18
PC74GG	400	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	15,0	14,0	14,5	14,2	-	-	1,59	1,68	1,85	1,59	1,84	1,14	1,12	1,18
PC78GT	800	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	22,0	22,0	20,8	-	-	2,54	2,65	2,95	2,54	2,95	1,73	1,64	1,89
PC78GG	800	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	22,0	22,0	20,8	-	-	2,54	2,65	2,95	2,54	2,95	1,73	1,64	1,89
PC78GT	800	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	27,0	25,0	25,5	24,6	-	-	2,86	3,01	3,32	2,86	3,32	2,01	1,94	2,13
PC78GG	800	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	27,0	25,0	25,5	24,6	-	-	2,86	3,01	3,32	2,86	3,32	2,01	1,94	2,13
PC78GT	800	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	30,0	28,0	29,0	28,4	-	-	3,17	3,37	3,69	3,17	3,69	2,29	2,24	2,37
PC78GG	800	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	30,0	28,0	29,0	28,4	-	-	3,17	3,37	3,69	3,17	3,69	2,29	2,24	2,37
PC712GT	1200	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36,0	33,0	33,0	31,2	-	-	3,81	3,97	4,43	3,81	4,42	2,60	2,46	2,84
PC712GG	1200	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36,0	33,0	33,0	31,2	-	-	3,81	3,97	4,43	3,81	4,42	2,60	2,46	2,84
PC712GT	1200	0	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	42,0	39,0	40,0	38,8	-	-	4,44	4,69	5,17	4,44	5,16	3,15	3,06	3,31
PC712GG	1200	0	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	42,0	39,0	40,0	38,8	-	-	4,44	4,69	5,17	4,44	5,16	3,15	3,06	3,31
PC712GT	1200	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	45,0	42,0	43,5	42,6	-	-	4,76	5,05	5,54	4,76	5,53	3,43	3,36	3,55
PC712GG	1200	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	45,0	42,0	43,5	42,6	-	-	4,76	5,05	5,54	4,76	5,53	3,43	3,36	3,55
PC78GFG	800	0	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	32,0	29,5	30,0	28,8	-	-	3,39	3,55	3,94	3,39	3,93	2,37	2,27	2,52
PC78GFG	800	0	3	1	0	1	0	0	0	0	0	0	35,0	32,5	33,5	32,6	-	-	3,70	3,91	4,31	3,70	4,30	2,64	2,57	2,76
PC78GFG	800	0	2	2	0	1	0	0	0	0	0	0	38,0	35,5	37,0	36,4	-	-	4,02	4,27	4,68	4,02	4,67	2,92	2,87	3,00
PC712GFG	1200	0	6	0	0	1	0	0	0	0	0	0	44,0	40,5	41,0	39,2	-	-	4,66	4,87	5,42	4,66	5,41	3,23	3,09	3,47
PC712GFG	1200	0	4	2	0	1	0	0	0	0	0	0	50,0	46,5	48,0	46,8	-	-	5,29	5,59	6,15	5,29	6,14	3,79	3,69	3,94
PC712GFG	1200	0	3	3	0	1	0	0	0	0	0	0	53,0	49,5	51,5	50,6	-	-	5,61	5,96	6,52	5,61	6,51	4,06	3,99	4,18
PC712GFGM	1200	0	6	0	0	0	1	0	0	0	0	0	46,0	43,0	43,0	41,2	-	-	4,87	5,17	5,66	4,87	5,65	3,39	3,25	3,63
PC712GFGM	1200	0	4	2	0	0	1	0	0	0	0	0	52,0	49,0	50,0	48,8	-	-	5,50	5,90	6,40	5,50	6,39	3,94	3,85	4,10
PC712GFGM	1200	0	3	3	0	0	1	0	0	0	0	0	55,0	52,0	53,5	52,6	-	-	5,82	6,26	6,77	5,82	6,76	4,22	4,15	4,34
PC712GFGMG	1200	0	6	0	0	0	1	0	0	0	0	0	46,0	43,0	43,0	41,2	-	-	4,87	5,17	5,66	4,87	5,65	3,39	3,25	3,63
PC712GFGMG	1200	0	4	2	0	0	1	0	0	0	0	0	52,0	49,0	50,0	48,8	-	-	5,50	5,90	6,40	5,50	6,39	3,94	3,85	4,10
PC712GFGMG	1200	0	3	3	0	0	1	0	0	0	0	0	55,0	52,0	53,5	52,6	-	-	5,82	6,26	6,77	5,82	6,76	4,22	4,15	4,34
MPC94G	-	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12,0	11,0	12,0	12,0	-	-	1,27	1,32	1,48	1,27	1,47	0,95	0,95	0,95
MPC94G	-	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	16,0	15,0	16,0	16,0	-	-	1,69	1,80	1,97	1,69	1,97	1,26	1,26	1,26
MPC94G	-	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	20,0	19,0	20,0	20,0	-	-	2,12	2,29	2,46	2,12	2,46	1,58	1,58	1,58
PC94GT	400	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12,0	11,0	12,0	12,0	-	-	1,27	1,32	1,48	1,27	1,47	0,95	0,95	0,95
PC94GG	400	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12,0	11,0	12,0	12,0	-	-	1,27	1,32	1,48	1,27	1,47	0,95	0,95	0,95
PC94GT	400	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	16,0	15,0	16,0	16,0	-	-	1,69	1,80	1,97	1,69	1,97	1,26	1,26	1,26
PC94GG	400	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	16,0	15,0	16,0	16,0	-	-	1,69	1,80	1,97	1,69	1,97	1,26	1,26	1,26
PC94GT	400	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	20,0	19,0	20,0	20,0	-	-	2,12	2,29	2,46	2,12	2,46	1,58	1,58	1,58
PC94GG	400	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	20,0	19,0	20,0	20,0	-	-	2,12	2,29	2,46	2,12	2,46	1,58	1,58	1,58
PC98GT	800	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	22,0	24,0	24,0	-	-	2,54	2,65	2,95	2,54	2,95	1,89	1,89	1,89
PC98GG	800	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	22,0	24,0	24,0	-	-	2,54	2,65	2,95	2,54	2,95	1,89	1,89	1,89

FA : Fuocho aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander - Åben brænder
F : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven - Ovn
TP : Tuttapiastra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathaard - Solid top

T3.5

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniske specifikationer for gasapparaturer

Versioni con 21SR - Versionen mit 21SR - Versions with 21SR - Versions avec 21SR - Versiones con 21SR - Uitvoeringen met 21SR - Versioner med 21SR

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Bredde	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	FA 10kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	TP 6kW	TP 7kW	TP 9kW	TP 11kW	∑ Qn	∑ Qn G25.3 (25)	∑ Qn G30 (29)	∑ Qn G30 (37)	∑ Qn G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Totala gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik - Samlet gasforbrug								
																		G110 (8)	G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
PC98GT	800	0	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	28,0	26,0	28,0	28,0	-	-	2,96	3,13	3,45	2,96	3,44	2,21	2,21	2,21
PC98GG	800	0	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	28,0	26,0	28,0	28,0	-	-	2,96	3,13	3,45	2,96	3,44	2,21	2,21	2,21
PC98GT	800	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	32,0	30,0	32,0	32,0	-	-	3,39	3,61	3,94	3,39	3,93	2,52	2,52	2,52
PC98GG	800	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	32,0	30,0	32,0	32,0	-	-	3,39	3,61	3,94	3,39	3,93	2,52	2,52	2,52
PC98GT	800	0	1	0	3	0	0	0	0	0	0	0	36,0	34,0	36,0	36,0	-	-	3,81	4,09	4,43	3,81	4,42	2,84	2,84	2,84
PC98GG	800	0	1	0	3	0	0	0	0	0	0	0	36,0	34,0	36,0	36,0	-	-	3,81	4,09	4,43	3,81	4,42	2,84	2,84	2,84
PC98GT	800	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	40,0	38,0	40,0	40,0	-	-	4,23	4,57	4,92	4,23	4,91	3,15	3,15	3,15
PC98GG	800	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	40,0	38,0	40,0	40,0	-	-	4,23	4,57	4,92	4,23	4,91	3,15	3,15	3,15
PC98GFG	800	0	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	32,0	29,5	32,0	32,0	-	-	3,39	3,55	3,94	3,39	3,93	2,52	2,52	2,52
PC98GFG	800	0	3	0	1	1	0	0	0	0	0	0	36,0	33,5	36,0	36,0	-	-	3,81	4,03	4,43	3,81	4,42	2,84	2,84	2,84
PC98GFG	800	0	2	0	2	1	0	0	0	0	0	0	40,0	37,5	40,0	40,0	-	-	4,23	4,51	4,92	4,23	4,91	3,15	3,15	3,15
PC98GFG	800	0	1	0	3	1	0	0	0	0	0	0	44,0	41,5	44,0	44,0	-	-	4,66	4,99	5,42	4,66	5,41	3,47	3,47	3,47
PC98GFG	800	0	0	0	4	1	0	0	0	0	0	0	48,0	45,5	48,0	48,0	-	-	5,08	5,47	5,91	5,08	5,90	3,79	3,79	3,79
PC98GFG100	800	0	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	32,0	29,5	32,0	32,0	-	-	3,39	3,55	3,94	3,39	3,93	2,52	2,52	2,52
PC98GFG100	800	0	3	0	1	1	0	0	0	0	0	0	36,0	33,5	36,0	36,0	-	-	3,81	4,03	4,43	3,81	4,42	2,84	2,84	2,84
PC98GFG100	800	0	2	0	2	1	0	0	0	0	0	0	40,0	37,5	40,0	40,0	-	-	4,23	4,51	4,92	4,23	4,91	3,15	3,15	3,15
PC98GFG100	800	0	1	0	3	1	0	0	0	0	0	0	44,0	41,5	44,0	44,0	-	-	4,66	4,99	5,42	4,66	5,41	3,47	3,47	3,47
PC98GFG100	800	0	0	0	4	1	0	0	0	0	0	0	48,0	45,5	48,0	48,0	-	-	5,08	5,47	5,91	5,08	5,90	3,79	3,79	3,79
PC912GT	1200	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36,0	33,0	36,0	36,0	-	-	3,81	3,97	4,43	3,81	4,42	2,84	2,84	2,84
PC912GG	1200	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36,0	33,0	36,0	36,0	-	-	3,81	3,97	4,43	3,81	4,42	2,84	2,84	2,84
PC912GT	1200	0	5	0	1	0	0	0	0	0	0	0	40,0	37,0	40,0	40,0	-	-	4,23	4,45	4,92	4,23	4,91	3,15	3,15	3,15
PC912GG	1200	0	5	0	1	0	0	0	0	0	0	0	40,0	37,0	40,0	40,0	-	-	4,23	4,45	4,92	4,23	4,91	3,15	3,15	3,15
PC912GT	1200	0	4	0	2	0	0	0	0	0	0	0	44,0	41,0	44,0	44,0	-	-	4,66	4,93	5,42	4,66	5,41	3,47	3,47	3,47
PC912GG	1200	0	4	0	2	0	0	0	0	0	0	0	44,0	41,0	44,0	44,0	-	-	4,66	4,93	5,42	4,66	5,41	3,47	3,47	3,47
PC912GT	1200	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	48,0	45,0	48,0	48,0	-	-	5,08	5,41	5,91	5,08	5,90	3,79	3,79	3,79
PC912GG	1200	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	48,0	45,0	48,0	48,0	-	-	5,08	5,41	5,91	5,08	5,90	3,79	3,79	3,79
PC912GFG	1200	0	6	0	0	1	0	0	0	0	0	0	44,0	40,5	44,0	44,0	-	-	4,66	4,87	5,42	4,66	5,41	3,47	3,47	3,47
PC912GFG	1200	0	5	0	1	1	0	0	0	0	0	0	48,0	44,5	48,0	48,0	-	-	5,08	5,35	5,91	5,08	5,90	3,79	3,79	3,79
PC912GFG	1200	0	4	0	2	1	0	0	0	0	0	0	52,0	48,5	52,0	52,0	-	-	5,50	5,84	6,40	5,50	6,39	4,10	4,10	4,10
PC912GFG	1200	0	3	0	3	1	0	0	0	0	0	0	56,0	52,5	56,0	56,0	-	-	5,93	6,32	6,89	5,93	6,88	4,42	4,42	4,42
PC912GFGM	1200	0	6	0	0	0	0	1	0	0	0	0	48,0	44,0	48,0	48,0	-	-	5,08	5,29	5,91	5,08	5,90	3,79	3,79	3,79
PC912GFGM	1200	0	5	0	1	0	0	1	0	0	0	0	52,0	48,0	52,0	52,0	-	-	5,50	5,78	6,40	5,50	6,39	4,10	4,10	4,10
PC912GFGM	1200	0	4	0	2	0	0	1	0	0	0	0	56,0	52,0	56,0	56,0	-	-	5,93	6,26	6,89	5,93	6,88	4,42	4,42	4,42
PC912GFGM	1200	0	3	0	3	0	0	1	0	0	0	0	60,0	56,0	60,0	60,0	-	-	6,35	6,74	7,38	6,35	7,37	4,73	4,73	4,73
PC916GFG	1600	0	8	0	0	2	0	0	0	0	0	0	64,0	59,0	64,0	64,0	-	-	6,77	7,10	7,88	6,77	7,86	5,05	5,05	5,05
PC916GFG	1600	0	7	0	1	2	0	0	0	0	0	0	68,0	63,0	68,0	68,0	-	-	7,20	7,58	8,37	7,20	8,35	5,36	5,36	5,36
PC916GFG	1600	0	6	0	2	2	0	0	0	0	0	0	72,0	67,0	72,0	72,0	-	-	7,62	8,06	8,86	7,62	8,85	5,68	5,68	5,68
PC916GFG	1600	0	5	0	3	2	0	0	0	0	0	0	76,0	71,0	76,0	76,0	-	-	8,04	8,54	9,35	8,04	9,34	5,99	5,99	5,99
PC916GFG	1600	0	4	0	4	2	0	0	0	0	0	0	80,0	75,0	80,0	80,0	-	-	8,47	9,02	9,85	8,47	9,83	6,31	6,31	6,31

FA : Fuocho aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander - Åben brænder
F : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven - Ovn
TP : Tuttapiastra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathaard - Solid top

T3.6

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniske specifikationer for gasapparaturer

Versioni con 21SR - Versionen mit 21SR - Versions with 21SR - Versions avec 21SR - Versiones con 21SR - Uitvoeringen met 21SR - Versioner med 21SR

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Bredde	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	FA 10kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	TP 6kW	TP 7kW	TP 9kW	TP 11kW	∑ Qn	∑ Qn G25.3 (25)	∑ Qn G30 (29)	∑ Qn G30 (37)	∑ Qn G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Totala gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik - Samlet gasforbrug								
																		G110 (8)	G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
PC78GFE	800	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	22,0	22,0	20,8	-	-	2,54	2,65	2,95	2,54	2,95	1,73	1,64	1,89
PC78GFE	800	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	27,0	25,0	25,5	24,6	-	-	2,86	3,01	3,32	2,86	3,32	2,01	1,94	2,13
PC78GFE	800	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	30,0	28,0	29,0	28,4	-	-	3,17	3,37	3,69	3,17	3,69	2,29	2,24	2,37
PC78GFEV	800	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	22,0	22,0	20,8	-	-	2,54	2,65	2,95	2,54	2,95	1,73	1,64	1,89
PC78GFEV	800	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	27,0	25,0	25,5	24,6	-	-	2,86	3,01	3,32	2,86	3,32	2,01	1,94	2,13
PC78GFEV	800	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	30,0	28,0	29,0	28,4	-	-	3,17	3,37	3,69	3,17	3,69	2,29	2,24	2,37
PC712GFE	1200	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36,0	33,0	33,0	31,2	-	-	3,81	3,97	4,43	3,81	4,42	2,60	2,46	2,84
PC712GFE	1200	0	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	42,0	39,0	40,0	38,8	-	-	4,44	4,69	5,17	4,44	5,16	3,15	3,06	3,31
PC712GFE	1200	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	45,0	42,0	43,5	42,6	-	-	4,76	5,05	5,54	4,76	5,53	3,43	3,36	3,55
PC712GFEV	1200	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36,0	33,0	33,0	31,2	-	-	3,81	3,97	4,43	3,81	4,42	2,60	2,46	2,84
PC712GFEV	1200	0	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	42,0	39,0	40,0	38,8	-	-	4,44	4,69	5,17	4,44	5,16	3,15	3,06	3,31
PC712GFEV	1200	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	45,0	42,0	43,5	42,6	-	-	4,76	5,05	5,54	4,76	5,53	3,43	3,36	3,55
PC98GFE	800	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	22,0	24,0	24,0	-	-	2,54	2,65	2,95	2,54	2,95	1,89	1,89	1,89
PC98GFE	800	0	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	28,0	26,0	28,0	28,0	-	-	2,96	3,13	3,45	2,96	3,44	2,21	2,21	2,21
PC98GFE	800	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	32,0	30,0	32,0	32,0	-	-	3,39	3,61	3,94	3,39	3,93	2,52	2,52	2,52
PC98GFE	800	0	1	0	3	0	0	0	0	0	0	0	36,0	34,0	36,0	36,0	-	-	3,81	4,09	4,43	3,81	4,42	2,84	2,84	2,84
PC98GFE	800	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	40,0	38,0	40,0	40,0	-	-	4,23	4,57	4,92	4,23	4,91	3,15	3,15	3,15
PC98GFEV	800	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	22,0	24,0	24,0	-	-	2,54	2,65	2,95	2,54	2,95	1,89	1,89	1,89
PC98GFEV	800	0	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	28,0	26,0	28,0	28,0	-	-	2,96	3,13	3,45	2,96	3,44	2,21	2,21	2,21
PC98GFEV	800	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	32,0	30,0	32,0	32,0	-	-	3,39	3,61	3,94	3,39	3,93	2,52	2,52	2,52
PC98GFEV	800	0	1	0	3	0	0	0	0	0	0	0	36,0	34,0	36,0	36,0	-	-	3,81	4,09	4,43	3,81	4,42	2,84	2,84	2,84
PC98GFEV	800	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	40,0	38,0	40,0	40,0	-	-	4,23	4,57	4,92	4,23	4,91	3,15	3,15	3,15
PC912GFE	1200	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36,0	33,0	36,0	36,0	-	-	3,81	3,97	4,43	3,81	4,42	2,84	2,84	2,84
PC912GFE	1200	0	5	0	1	0	0	0	0	0	0	0	40,0	37,0	40,0	40,0	-	-	4,23	4,45	4,92	4,23	4,91	3,15	3,15	3,15
PC912GFE	1200	0	4	0	2	0	0	0	0	0	0	0	44,0	41,0	44,0	44,0	-	-	4,66	4,93	5,42	4,66	5,41	3,47	3,47	3,47
PC912GFE	1200	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	48,0	45,0	48,0	48,0	-	-	5,08	5,41	5,91	5,08	5,90	3,79	3,79	3,79
PC912GFEV	1200	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36,0	33,0	36,0	36,0	-	-	3,81	3,97	4,43	3,81	4,42	2,84	2,84	2,84
PC912GFEV	1200	0	5	0	1	0	0	0	0	0	0	0	40,0	37,0	40,0	40,0	-	-	4,23	4,45	4,92	4,23	4,91	3,15	3,15	3,15
PC912GFEV	1200	0	4	0	2	0	0	0	0	0	0	0	44,0	41,0	44,0	44,0	-	-	4,66	4,93	5,42	4,66	5,41	3,47	3,47	3,47
PC912GFEV	1200	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	48,0	45,0	48,0	48,0	-	-	5,08	5,41	5,91	5,08	5,90	3,79	3,79	3,79
PC912GFGMG	1200	0	6	0	0	0	0	1	0	0	0	0	48,0	44,0	48,0	48,0	-	-	5,08	5,29	5,91	5,08	5,90	3,79	3,79	3,79
PC912GFGMG	1200	0	5	0	1	0	0	1	0	0	0	0	52,0	48,0	52,0	52,0	-	-	5,50	5,78	6,40	5,50	6,39	4,10	4,10	4,10
PC912GFGMG	1200	0	4	0	2	0	0	1	0	0	0	0	56,0	52,0	56,0	56,0	-	-	5,93	6,26	6,89	5,93	6,88	4,42	4,42	4,42
PC912GFGMG	1200	0	3	0	3	0	0	1	0	0	0	0	60,0	56,0	60,0	60,0	-	-	6,35	6,74	7,38	6,35	7,37	4,73	4,73	4,73

FA : Fuocho aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander - Åben brænder
F : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven - Ovn
TP : Tuttapiastra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathaard - Solid top

T3.7

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniske specifikationer for gasapparaturer

Versioni con 21S-21SR - Versionen mit 21S-21SR - Versions with 21S-21SR - Versions avec 21S-21SR - Versiones con 21S-21SR - Uitvoeringen met 21S-21SR - Versioner med 21S-21SR

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Bredde	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	FA 10kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	TP 6kW	TP 7kW	TP 9kW	TP 11kW	∑ Qn	∑ Qn G25.3 (25)	∑ Qn G30 (29)	∑ Qn G30 (37)	∑ Qn G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Totala gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik - Samlet gasforbrug								
																		G110 (8)	G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
MPC74G	-	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8,0	-	8,0	-	-	-	0,85	-	0,98	-	0,98	0,63	-	0,63
MPC74G	-	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10,0	-	9,5	-	-	-	1,06	-	1,23	-	1,23	0,75	-	0,79
MPC74G	-	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	13,0	-	13,0	-	-	-	1,38	-	1,60	-	1,60	1,03	-	1,03
PC74GT	400	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8,0	-	8,0	-	-	-	0,85	-	0,98	-	0,98	0,63	-	0,63
PC74GG	400	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8,0	-	8,0	-	-	-	0,85	-	0,98	-	0,98	0,63	-	0,63
PC74GT	400	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10,0	-	9,5	-	-	-	1,06	-	1,23	-	1,23	0,75	-	0,79
PC74GG	400	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10,0	-	9,5	-	-	-	1,06	-	1,23	-	1,23	0,75	-	0,79
PC74GT	400	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	13,0	-	13,0	-	-	-	1,38	-	1,60	-	1,60	1,03	-	1,03
PC74GG	400	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	13,0	-	13,0	-	-	-	1,38	-	1,60	-	1,60	1,03	-	1,03
PC78GT	800	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16,0	-	16,0	-	-	-	1,69	-	1,97	-	1,97	1,26	-	1,26
PC78GG	800	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16,0	-	16,0	-	-	-	1,69	-	1,97	-	1,97	1,26	-	1,26
PC78GT	800	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18,0	-	17,5	-	-	-	1,90	-	2,22	-	2,21	1,38	-	1,42
PC78GG	800	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18,0	-	17,5	-	-	-	1,90	-	2,22	-	2,21	1,38	-	1,42
PC78GT	800	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20,0	-	19,0	-	-	-	2,12	-	2,46	-	2,46	1,50	-	1,58
PC78GG	800	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20,0	-	19,0	-	-	-	2,12	-	2,46	-	2,46	1,50	-	1,58
PC78GT	800	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	21,0	-	21,0	-	-	-	2,22	-	2,58	-	2,58	1,66	-	1,66
PC78GG	800	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	21,0	-	21,0	-	-	-	2,22	-	2,58	-	2,58	1,66	-	1,66
PC78GT	800	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22,0	-	20,5	-	-	-	2,33	-	2,71	-	2,70	1,62	-	1,73
PC78GG	800	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22,0	-	20,5	-	-	-	2,33	-	2,71	-	2,70	1,62	-	1,73
PC78GT	800	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	23,0	-	22,5	-	-	-	2,43	-	2,83	-	2,83	1,77	-	1,81
PC78GG	800	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	23,0	-	22,5	-	-	-	2,43	-	2,83	-	2,83	1,77	-	1,81
PC78GT	800	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	25,0	-	24,0	-	-	-	2,65	-	3,08	-	3,07	1,89	-	1,97
PC78GG	800	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	25,0	-	24,0	-	-	-	2,65	-	3,08	-	3,07	1,89	-	1,97
PC78GT	800	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	26,0	-	26,0	-	-	-	2,75	-	3,20	-	3,19	2,05	-	2,05
PC78GG	800	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	26,0	-	26,0	-	-	-	2,75	-	3,20	-	3,19	2,05	-	2,05
PC78GT	800	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	28,0	-	27,5	-	-	-	2,96	-	3,45	-	3,44	2,17	-	2,21
PC78GG	800	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	28,0	-	27,5	-	-	-	2,96	-	3,45	-	3,44	2,17	-	2,21
PC712GG	1200	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	-	24,0	-	-	-	2,54	-	2,95	-	2,95	1,89	-	1,89
PC712GT	1200	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26,0	-	25,5	-	-	-	2,75	-	3,20	-	3,19	2,01	-	2,05
PC712GG	1200	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26,0	-	25,5	-	-	-	2,75	-	3,20	-	3,19	2,01	-	2,05
PC712GT	1200	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28,0	-	27,0	-	-	-	2,96	-	3,45	-	3,44	2,13	-	2,21
PC712GG	1200	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28,0	-	27,0	-	-	-	2,96	-	3,45	-	3,44	2,13	-	2,21
PC712GT	1200	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30,0	-	28,5	-	-	-	3,17	-	3,69	-	3,69	2,25	-	2,37
PC712GG	1200	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30,0	-	28,5	-	-	-	3,17	-	3,69	-	3,69	2,25	-	2,37
PC712GT	1200	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32,0	-	30,0	-	-	-	3,39	-	3,94	-	3,93	2,37	-	2,52
PC712GG	1200	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32,0	-	30,0	-	-	-	3,39	-	3,94	-	3,93	2,37	-	2,52
PC712GT	1200	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34,0	-	31,5	-	-	-	3,60	-	4,18	-	4,18	2,48	-	2,68
PC712GG	1200	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34,0	-	31,5	-	-	-	3,60	-	4,18	-	4,18	2,48	-	2,68

FA : Fuocho aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander - Åben brænder
F : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven - Ovn
TP : Tuttapiastra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathaard - Solid top

T3.8

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniske specifikationer for gasapparaturer

Versioni con 21S-21SR - Versionen mit 21S-21SR - Versions with 21S-21SR - Versions avec 21S-21SR - Versiones con 21S-21SR - Uitvoeringen met 21S-21SR - Versioner med 21S-21SR

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Bredde	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	FA 10kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	TP 6kW	TP 7kW	TP 9kW	TP 11kW	∑ Qn	∑ Qn G25.3 (25)	∑ Qn G30 (29)	∑ Qn G30 (37)	∑ Qn G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Totala gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik - Samlet gasforbrug								
																		G110 (8)	G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
PC712GT	1200	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	38,0	-	37,0	-	-	-	4,02	-	4,68	-	4,67	2,92	-	3,00
PC712GG	1200	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	38,0	-	37,0	-	-	-	4,02	-	4,68	-	4,67	2,92	-	3,00
PC712GT	1200	1	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	43,0	-	42,0	-	-	-	4,55	-	5,29	-	5,28	3,31	-	3,39
PC712GG	1200	1	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	43,0	-	42,0	-	-	-	4,55	-	5,29	-	5,28	3,31	-	3,39
PC78GFG	800	4	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	24,0	-	24,0	-	-	-	2,54	-	2,95	-	2,95	1,89	-	1,89
PC78GFG	800	3	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	26,0	-	25,5	-	-	-	2,75	-	3,20	-	3,19	2,01	-	2,05
PC78GFG	800	2	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	28,0	-	27,0	-	-	-	2,96	-	3,45	-	3,44	2,13	-	2,21
PC78GFG	800	3	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	29,0	-	29,0	-	-	-	3,07	-	3,57	-	3,56	2,29	-	2,29
PC78GFG	800	1	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	30,0	-	28,5	-	-	-	3,17	-	3,69	-	3,69	2,25	-	2,37
PC78GFG	800	2	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	31,0	-	30,5	-	-	-	3,28	-	3,82	-	3,81	2,41	-	2,44
PC78GFG	800	1	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	33,0	-	32,0	-	-	-	3,49	-	4,06	-	4,05	2,52	-	2,60
PC78GFG	800	2	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	34,0	-	34,0	-	-	-	3,60	-	4,18	-	4,18	2,68	-	2,68
PC78GFG	800	1	1	2	0	1	0	0	0	0	0	0	36,0	-	35,5	-	-	-	3,81	-	4,43	-	4,42	2,80	-	2,84
PC712GFG	1200	6	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	32,0	-	32,0	-	-	-	3,39	-	3,94	-	3,93	2,52	-	2,52
PC712GFG	1200	5	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	34,0	-	33,5	-	-	-	3,60	-	4,18	-	4,18	2,64	-	2,68
PC712GFG	1200	4	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	36,0	-	35,0	-	-	-	3,81	-	4,43	-	4,42	2,76	-	2,84
PC712GFG	1200	3	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	38,0	-	36,5	-	-	-	4,02	-	4,68	-	4,67	2,88	-	3,00
PC712GFG	1200	2	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	40,0	-	38,0	-	-	-	4,23	-	4,92	-	4,91	3,00	-	3,15
PC712GFG	1200	1	5	0	0	1	0	0	0	0	0	0	42,0	-	39,5	-	-	-	4,44	-	5,17	-	5,16	3,12	-	3,31
PC712GFG	1200	2	2	2	0	1	0	0	0	0	0	0	46,0	-	45,0	-	-	-	4,87	-	5,66	-	5,65	3,55	-	3,63
PC712GFG	1200	1	2	3	0	1	0	0	0	0	0	0	51,0	-	50,0	-	-	-	5,40	-	6,28	-	6,27	3,94	-	4,02
PC712GFGM	1200	6	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	34,0	-	34,0	-	-	-	3,60	-	4,18	-	4,18	2,68	-	2,68
PC712GFGM	1200	5	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	36,0	-	35,5	-	-	-	3,81	-	4,43	-	4,42	2,80	-	2,84
PC712GFGM	1200	4	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0	38,0	-	37,0	-	-	-	4,02	-	4,68	-	4,67	2,92	-	3,00
PC712GFGM	1200	3	3	0	0	0	1	0	0	0	0	0	40,0	-	38,5	-	-	-	4,23	-	4,92	-	4,91	3,04	-	3,15
PC712GFGM	1200	2	4	0	0	0	1	0	0	0	0	0	42,0	-	40,0	-	-	-	4,44	-	5,17	-	5,16	3,15	-	3,31
PC712GFGM	1200	1	5	0	0	0	1	0	0	0	0	0	44,0	-	41,5	-	-	-	4,66	-	5,42	-	5,41	3,27	-	3,47
PC712GFGM	1200	2	2	2	0	0	1	0	0	0	0	0	48,0	-	47,0	-	-	-	5,08	-	5,91	-	5,90	3,71	-	3,79
PC712GFGM	1200	1	2	3	0	0	1	0	0	0	0	0	53,0	-	52,0	-	-	-	5,61	-	6,52	-	6,51	4,10	-	4,18
PC712GFGMG	1200	6	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	34,0	-	34,0	-	-	-	3,60	-	4,18	-	4,18	2,68	-	2,68
PC712GFGMG	1200	5	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	36,0	-	35,5	-	-	-	3,81	-	4,43	-	4,42	2,80	-	2,84
PC712GFGMG	1200	4	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0	38,0	-	37,0	-	-	-	4,02	-	4,68	-	4,67	2,92	-	3,00
PC712GFGMG	1200	3	3	0	0	0	1	0	0	0	0	0	40,0	-	38,5	-	-	-	4,23	-	4,92	-	4,91	3,04	-	3,15
PC712GFGMG	1200	2	4	0	0	0	1	0	0	0	0	0	42,0	-	40,0	-	-	-	4,44	-	5,17	-	5,16	3,15	-	3,31
PC712GFGMG	1200	1	5	0	0	0	1	0	0	0	0	0	44,0	-	41,5	-	-	-	4,66	-	5,42	-	5,41	3,27	-	3,47
PC712GFGMG	1200	2	2	2	0	0	1	0	0	0	0	0	48,0	-	47,0	-	-	-	5,08	-	5,91	-	5,90	3,71	-	3,79
PC712GFGMG	1200	1	2	3	0	0	1	0	0	0	0	0	53,0	-	52,0	-	-	-	5,61	-	6,52	-	6,51	4,10	-	4,18
MPC94G	-	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10,0	-	10,0	-	-	-	1,06	-	1,23	-	-	0,79	-	0,79
MPC94G	-	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	14,0	-	14,0	-	-	-	1,48	-	1,72	-	-	1,10	-	1,10
PC94GT	400	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8,0	-	8,0	-	-	-	0,85	-	0,98	-	-	0,63	-	0,63
PC94GG	400	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8,0	-	8,0	-	-	-	0,85	-	0,98	-	-	0,63	-	0,63
PC94GT	400	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10,0	-	10,0	-	-	-	1,06	-	1,23	-	-	0,79	-	0,79
PC94GG	400	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10,0	-	10,0	-	-	-	1,06	-	1,23	-	-	0,79	-	0,79
PC94GT	400	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	14,0	-	14,0	-	-	-	1,48	-	1,72	-	-	1,10	-	1,10
PC94GG	400	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	14,0	-	14,0	-	-	-	1,48	-	1,72	-	-	1,10	-	1,10

FA : Fuocho aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander - Åben brænder
F : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven - Ovn
TP : Tuttapiastra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathaard - Solid top

T3.9

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniske specifikationer for gasapparaturer

Versioni con 21S-21SR - Versionen mit 21S-21SR - Versions with 21S-21SR - Versions avec 21S-21SR - Versiones con 21S-21SR - Uitvoeringen met 21S-21SR - Versioner med 21S-21SR

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Bredde	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	FA 10kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	TP 6kW	TP 7kW	TP 9kW	TP 11kW	∑ Qn	∑ Qn G25.3 (25)	∑ Qn G30 (29)	∑ Qn G30 (37)	∑ Qn G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Totala gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik - Samlet gasforbrug								
																		G110 (8)	G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
PC98GT	800	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16,0	-	16,0	-	-	-	1,69	-	1,97	-	-	1,26	-	1,26
PC98GG	800	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16,0	-	16,0	-	-	-	1,69	-	1,97	-	-	1,26	-	1,26
PC98GT	800	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18,0	-	18,0	-	-	-	1,90	-	2,22	-	-	1,42	-	1,42
PC98GG	800	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18,0	-	18,0	-	-	-	1,90	-	2,22	-	-	1,42	-	1,42
PC98GT	800	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20,0	-	20,0	-	-	-	2,12	-	2,46	-	-	1,58	-	1,58
PC98GG	800	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20,0	-	20,0	-	-	-	2,12	-	2,46	-	-	1,58	-	1,58
PC98GT	800	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	22,0	-	22,0	-	-	-	2,33	-	2,71	-	-	1,73	-	1,73
PC98GG	800	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	22,0	-	22,0	-	-	-	2,33	-	2,71	-	-	1,73	-	1,73
PC98GT	800	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	22,0	-	22,0	-	-	-	2,33	-	2,71	-	-	1,73	-	1,73
PC98GG	800	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	22,0	-	22,0	-	-	-	2,33	-	2,71	-	-	1,73	-	1,73
PC98GT	800	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	24,0	-	24,0	-	-	-	2,54	-	2,95	-	-	1,89	-	1,89
PC98GG	800	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	24,0	-	24,0	-	-	-	2,54	-	2,95	-	-	1,89	-	1,89
PC98GT	800	1	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	26,0	-	26,0	-	-	-	2,75	-	3,20	-	-	2,05	-	2,05
PC98GG	800	1	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	26,0	-	26,0	-	-	-	2,75	-	3,20	-	-	2,05	-	2,05
PC98GT	800	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	28,0	-	28,0	-	-	-	2,96	-	3,45	-	-	2,21	-	2,21
PC98GG	800	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	28,0	-	28,0	-	-	-	2,96	-	3,45	-	-	2,21	-	2,21
PC98GT	800	1	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	30,0	-	30,0	-	-	-	3,17	-	3,69	-	-	2,37	-	2,37
PC98GG	800	1	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	30,0	-	30,0	-	-	-	3,17	-	3,69	-	-	2,37	-	2,37
PC98GT	800	1	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	34,0	-	34,0	-	-	-	3,60	-	4,18	-	-	2,68	-	2,68
PC98GG	800	1	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	34,0	-	34,0	-	-	-	3,60	-	4,18	-	-	2,68	-	2,68
PC98GFG	800	4	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	24,0	-	24,0	-	-	-	2,54	-	2,95	-	-	1,89	-	1,89
PC98GFG	800	3	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	26,0	-	26,0	-	-	-	2,75	-	3,20	-	-	2,05	-	2,05
PC98GFG	800	2	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	28,0	-	28,0	-	-	-	2,96	-	3,45	-	-	2,21	-	2,21
PC98GFG	800	3	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	30,0	-	30,0	-	-	-	3,17	-	3,69	-	-	2,37	-	2,37
PC98GFG	800	3	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	30,0	-	30,0	-	-	-	3,17	-	3,69	-	-	2,37	-	2,37
PC98GFG	800	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	32,0	-	32,0	-	-	-	3,39	-	3,94	-	-	2,52	-	2,52
PC98GFG	800	1	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	34,0	-	34,0	-	-	-	3,60	-	4,18	-	-	2,68	-	2,68
PC98GFG	800	2	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	36,0	-	36,0	-	-	-	3,81	-	4,43	-	-	2,84	-	2,84
PC98GFG	800	1	1	0	2	1	0	0	0	0	0	0	38,0	-	38,0	-	-	-	4,02	-	4,68	-	-	3,00	-	3,00
PC98GFG	800	1	0	0	3	1	0	0	0	0	0	0	42,0	-	42,0	-	-	-	4,44	-	5,17	-	-	3,31	-	3,31
PC98GFG100	800	4	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	24,0	-	24,0	-	-	-	2,54	-	2,95	-	-	1,89	-	1,89
PC98GFG100	800	3	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	26,0	-	26,0	-	-	-	2,75	-	3,20	-	-	2,05	-	2,05
PC98GFG100	800	2	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	28,0	-	28,0	-	-	-	2,96	-	3,45	-	-	2,21	-	2,21
PC98GFG100	800	3	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	30,0	-	30,0	-	-	-	3,17	-	3,69	-	-	2,37	-	2,37
PC98GFG100	800	3	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	30,0	-	30,0	-	-	-	3,17	-	3,69	-	-	2,37	-	2,37
PC98GFG100	800	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	32,0	-	32,0	-	-	-	3,39	-	3,94	-	-	2,52	-	2,52
PC98GFG100	800	1	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	34,0	-	34,0	-	-	-	3,60	-	4,18	-	-	2,68	-	2,68
PC98GFG100	800	2	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	36,0	-	36,0	-	-	-	3,81	-	4,43	-	-	2,84	-	2,84
PC98GFG100	800	1	1	0	2	1	0	0	0	0	0	0	38,0	-	38,0	-	-	-	4,02	-	4,68	-	-	3,00	-	3,00
PC98GFG100	800	1	0	0	3	1	0	0	0	0	0	0	42,0	-	42,0	-	-	-	4,44	-	5,17	-	-	3,31	-	3,31

FA : Fuocho aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander - Åben brænder
F : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven - Ovn
TP : Tuttapiastra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathaard - Solid top

T3.10

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniske specifikationer for gasapparaturer

Versioni con 21S-21SR - Versionen mit 21S-21SR - Versions with 21S-21SR - Versions avec 21S-21SR - Versiones con 21S-21SR - Uitvoeringen met 21S-21SR - Versioner med 21S-21SR

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Bredde	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	FA 10kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	TP 6kW	TP 7kW	TP 9kW	TP 11kW	∑ Qn	∑ Qn G25.3 (25)	∑ Qn G30 (29)	∑ Qn G30 (37)	∑ Qn G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Totala gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik - Samlet gasforbrug								
																		G110 (8)	G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
PC912GT	1200	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	-	24,0	-	-	-	2,54	-	2,95	-	-	1,89	-	1,89
PC912GG	1200	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	-	24,0	-	-	-	2,54	-	2,95	-	-	1,89	-	1,89
PC912GT	1200	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26,0	-	26,0	-	-	-	2,75	-	3,20	-	-	2,05	-	2,05
PC912GG	1200	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26,0	-	26,0	-	-	-	2,75	-	3,20	-	-	2,05	-	2,05
PC912GT	1200	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28,0	-	28,0	-	-	-	2,96	-	3,45	-	-	2,21	-	2,21
PC912GG	1200	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28,0	-	28,0	-	-	-	2,96	-	3,45	-	-	2,21	-	2,21
PC912GT	1200	5	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	30,0	-	30,0	-	-	-	3,17	-	3,69	-	-	2,37	-	2,37
PC912GG	1200	5	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	30,0	-	30,0	-	-	-	3,17	-	3,69	-	-	2,37	-	2,37
PC912GT	1200	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30,0	-	30,0	-	-	-	3,17	-	3,69	-	-	2,37	-	2,37
PC912GG	1200	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30,0	-	30,0	-	-	-	3,17	-	3,69	-	-	2,37	-	2,37
PC912GT	1200	4	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	32,0	-	32,0	-	-	-	3,39	-	3,94	-	-	2,52	-	2,52
PC912GG	1200	4	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	32,0	-	32,0	-	-	-	3,39	-	3,94	-	-	2,52	-	2,52
PC912GT	1200	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32,0	-	32,0	-	-	-	3,39	-	3,94	-	-	2,52	-	2,52
PC912GG	1200	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32,0	-	32,0	-	-	-	3,39	-	3,94	-	-	2,52	-	2,52
PC912GT	1200	3	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	34,0	-	34,0	-	-	-	3,60	-	4,18	-	-	2,68	-	2,68
PC912GG	1200	3	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	34,0	-	34,0	-	-	-	3,60	-	4,18	-	-	2,68	-	2,68
PC912GT	1200	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34,0	-	34,0	-	-	-	3,60	-	4,18	-	-	2,68	-	2,68
PC912GG	1200	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34,0	-	34,0	-	-	-	3,60	-	4,18	-	-	2,68	-	2,68
PC912GT	1200	4	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	36,0	-	36,0	-	-	-	3,81	-	4,43	-	-	2,84	-	2,84
PC912GG	1200	4	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	36,0	-	36,0	-	-	-	3,81	-	4,43	-	-	2,84	-	2,84
PC912GT	1200	2	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	36,0	-	36,0	-	-	-	3,81	-	4,43	-	-	2,84	-	2,84
PC912GG	1200	2	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	36,0	-	36,0	-	-	-	3,81	-	4,43	-	-	2,84	-	2,84
PC912GT	1200	3	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	38,0	-	38,0	-	-	-	4,02	-	4,68	-	-	3,00	-	3,00
PC912GG	1200	3	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	38,0	-	38,0	-	-	-	4,02	-	4,68	-	-	3,00	-	3,00
PC912GT	1200	1	4	0	1	0	0	0	0	0	0	0	38,0	-	38,0	-	-	-	4,02	-	4,68	-	-	3,00	-	3,00
PC912GG	1200	1	4	0	1	0	0	0	0	0	0	0	38,0	-	38,0	-	-	-	4,02	-	4,68	-	-	3,00	-	3,00
PC912GT	1200	2	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	40,0	-	40,0	-	-	-	4,23	-	4,92	-	-	3,15	-	3,15
PC912GG	1200	2	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	40,0	-	40,0	-	-	-	4,23	-	4,92	-	-	3,15	-	3,15
PC912GT	1200	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	42,0	-	42,0	-	-	-	4,44	-	5,17	-	-	3,31	-	3,31
PC912GG	1200	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	42,0	-	42,0	-	-	-	4,44	-	5,17	-	-	3,31	-	3,31
PC912GT	1200	1	3	0	2	0	0	0	0	0	0	0	42,0	-	42,0	-	-	-	4,44	-	5,17	-	-	3,31	-	3,31
PC912GG	1200	1	3	0	2	0	0	0	0	0	0	0	42,0	-	42,0	-	-	-	4,44	-	5,17	-	-	3,31	-	3,31
PC912GT	1200	2	1	0	3	0	0	0	0	0	0	0	44,0	-	44,0	-	-	-	4,66	-	5,42	-	-	3,47	-	3,47
PC912GG	1200	2	1	0	3	0	0	0	0	0	0	0	44,0	-	44,0	-	-	-	4,66	-	5,42	-	-	3,47	-	3,47
PC912GT	1200	1	2	0	3	0	0	0	0	0	0	0	46,0	-	46,0	-	-	-	4,87	-	5,66	-	-	3,63	-	3,63
PC912GG	1200	1	2	0	3	0	0	0	0	0	0	0	46,0	-	46,0	-	-	-	4,87	-	5,66	-	-	3,63	-	3,63

FA : Fuocho aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander - Åben brænder
F : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven - Ovn
TP : Tuttapiastra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathaard - Solid top

T3.11

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniske specifikationer for gasapparaturer

Versioni con 21S-21SR - Versionen mit 21S-21SR - Versions with 21S-21SR - Versions avec 21S-21SR - Versiones con 21S-21SR - Uitvoeringen met 21S-21SR - Versioner med 21S-21SR

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Bredde	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	FA 10kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	TP 6kW	TP 7kW	TP 9kW	TP 11kW	∑ Qn	∑ Qn G25.3 (25)	∑ Qn G30 (29)	∑ Qn G30 (37)	∑ Qn G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Totala gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik - Samlet gasforbrug								
																		G110 (8)	G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
PC912GFG	1200	6	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	32,0	-	32,0	-	-	-	3,39	-	3,94	-	-	2,52	-	2,52
PC912GFG	1200	5	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	34,0	-	34,0	-	-	-	3,60	-	4,18	-	-	2,68	-	2,68
PC912GFG	1200	4	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	36,0	-	36,0	-	-	-	3,81	-	4,43	-	-	2,84	-	2,84
PC912GFG	1200	5	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	38,0	-	38,0	-	-	-	4,02	-	4,68	-	-	3,00	-	3,00
PC912GFG	1200	3	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	38,0	-	38,0	-	-	-	4,02	-	4,68	-	-	3,00	-	3,00
PC912GFG	1200	4	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	40,0	-	40,0	-	-	-	4,23	-	4,92	-	-	3,15	-	3,15
PC912GFG	1200	2	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	40,0	-	40,0	-	-	-	4,23	-	4,92	-	-	3,15	-	3,15
PC912GFG	1200	3	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	42,0	-	42,0	-	-	-	4,44	-	5,17	-	-	3,31	-	3,31
PC912GFG	1200	1	5	0	0	1	0	0	0	0	0	0	42,0	-	42,0	-	-	-	4,44	-	5,17	-	-	3,31	-	3,31
PC912GFG	1200	4	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	44,0	-	44,0	-	-	-	4,66	-	5,42	-	-	3,47	-	3,47
PC912GFG	1200	2	3	0	1	1	0	0	0	0	0	0	44,0	-	44,0	-	-	-	4,66	-	5,42	-	-	3,47	-	3,47
PC912GFG	1200	3	1	0	2	1	0	0	0	0	0	0	46,0	-	46,0	-	-	-	4,87	-	5,66	-	-	3,63	-	3,63
PC912GFG	1200	1	4	0	1	1	0	0	0	0	0	0	46,0	-	46,0	-	-	-	4,87	-	5,66	-	-	3,63	-	3,63
PC912GFG	1200	2	2	0	2	1	0	0	0	0	0	0	48,0	-	48,0	-	-	-	5,08	-	5,91	-	-	3,79	-	3,79
PC912GFG	1200	3	0	0	3	1	0	0	0	0	0	0	50,0	-	50,0	-	-	-	5,29	-	6,15	-	-	3,94	-	3,94
PC912GFG	1200	1	3	0	2	1	0	0	0	0	0	0	50,0	-	50,0	-	-	-	5,29	-	6,15	-	-	3,94	-	3,94
PC912GFG	1200	2	1	0	3	1	0	0	0	0	0	0	52,0	-	52,0	-	-	-	5,50	-	6,40	-	-	4,10	-	4,10
PC912GFG	1200	1	2	0	3	1	0	0	0	0	0	0	54,0	-	54,0	-	-	-	5,71	-	6,65	-	-	4,26	-	4,26
PC912GFGM	1200	6	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	36,0	-	36,0	-	-	-	3,81	-	4,43	-	-	2,84	-	2,84
PC912GFGM	1200	5	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	38,0	-	38,0	-	-	-	4,02	-	4,68	-	-	3,00	-	3,00
PC912GFGM	1200	4	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	40,0	-	40,0	-	-	-	4,23	-	4,92	-	-	3,15	-	3,15
PC912GFGM	1200	5	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	42,0	-	42,0	-	-	-	4,44	-	5,17	-	-	3,31	-	3,31
PC912GFGM	1200	3	3	0	0	0	0	1	0	0	0	0	42,0	-	42,0	-	-	-	4,44	-	5,17	-	-	3,31	-	3,31
PC912GFGM	1200	4	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	44,0	-	44,0	-	-	-	4,66	-	5,42	-	-	3,47	-	3,47
PC912GFGM	1200	2	4	0	0	0	0	1	0	0	0	0	44,0	-	44,0	-	-	-	4,66	-	5,42	-	-	3,47	-	3,47
PC912GFGM	1200	3	2	0	1	0	0	1	0	0	0	0	46,0	-	46,0	-	-	-	4,87	-	5,66	-	-	3,63	-	3,63
PC912GFGM	1200	1	5	0	0	0	0	1	0	0	0	0	46,0	-	46,0	-	-	-	4,87	-	5,66	-	-	3,63	-	3,63
PC912GFGM	1200	4	0	0	2	0	0	1	0	0	0	0	48,0	-	48,0	-	-	-	5,08	-	5,91	-	-	3,79	-	3,79
PC912GFGM	1200	2	3	0	1	0	0	1	0	0	0	0	48,0	-	48,0	-	-	-	5,08	-	5,91	-	-	3,79	-	3,79
PC912GFGM	1200	3	1	0	2	0	0	1	0	0	0	0	50,0	-	50,0	-	-	-	5,29	-	6,15	-	-	3,94	-	3,94
PC912GFGM	1200	1	4	0	1	0	0	1	0	0	0	0	50,0	-	50,0	-	-	-	5,29	-	6,15	-	-	3,94	-	3,94
PC912GFGM	1200	2	2	0	2	0	0	1	0	0	0	0	52,0	-	52,0	-	-	-	5,50	-	6,40	-	-	4,10	-	4,10
PC912GFGM	1200	3	0	0	3	0	0	1	0	0	0	0	54,0	-	54,0	-	-	-	5,71	-	6,65	-	-	4,26	-	4,26
PC912GFGM	1200	1	3	0	2	0	0	1	0	0	0	0	54,0	-	54,0	-	-	-	5,71	-	6,65	-	-	4,26	-	4,26
PC912GFGM	1200	2	1	0	3	0	0	1	0	0	0	0	56,0	-	56,0	-	-	-	5,93	-	6,89	-	-	4,42	-	4,42
PC912GFGM	1200	1	2	0	3	0	0	1	0	0	0	0	58,0	-	58,0	-	-	-	6,14	-	7,14	-	-	4,57	-	4,57

FA : Fuocho aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander - Åben brænder
F : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven - Ovn
TP : Tuttapiastra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathaard - Solid top

T3.12

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniske specifikationer for gasapparaturer

Versioni con 21S-21SR - Versionen mit 21S-21SR - Versions with 21S-21SR - Versions avec 21S-21SR - Versiones con 21S-21SR - Uitvoeringen met 21S-21SR - Versioner med 21S-21SR

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Bredde	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	FA 10kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	TP 6kW	TP 7kW	TP 9kW	TP 11kW	∑ Qn	∑ Qn G25.3 (25)	∑ Qn G30 (29)	∑ Qn G30 (37)	∑ Qn G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Totala gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik - Samlet gasforbrug								
																		G110 (8)	G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
PC916GFG	1600	8	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	48,0	-	48,0	-	-	-	5,08	-	5,91	-	-	3,79	-	3,79
PC916GFG	1600	7	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	50,0	-	50,0	-	-	-	5,29	-	6,15	-	-	3,94	-	3,94
PC916GFG	1600	6	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	52,0	-	52,0	-	-	-	5,50	-	6,40	-	-	4,10	-	4,10
PC916GFG	1600	7	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	54,0	-	54,0	-	-	-	5,71	-	6,65	-	-	4,26	-	4,26
PC916GFG	1600	5	3	0	0	2	0	0	0	0	0	0	54,0	-	54,0	-	-	-	5,71	-	6,65	-	-	4,26	-	4,26
PC916GFG	1600	6	1	0	1	2	0	0	0	0	0	0	56,0	-	56,0	-	-	-	5,93	-	6,89	-	-	4,42	-	4,42
PC916GFG	1600	4	4	0	0	2	0	0	0	0	0	0	56,0	-	56,0	-	-	-	5,93	-	6,89	-	-	4,42	-	4,42
PC916GFG	1600	5	2	0	1	2	0	0	0	0	0	0	58,0	-	58,0	-	-	-	6,14	-	7,14	-	-	4,57	-	4,57
PC916GFG	1600	3	5	0	0	2	0	0	0	0	0	0	58,0	-	58,0	-	-	-	6,14	-	7,14	-	-	4,57	-	4,57
PC916GFG	1600	6	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	60,0	-	60,0	-	-	-	6,35	-	7,38	-	-	4,73	-	4,73
PC916GFG	1600	4	3	0	1	2	0	0	0	0	0	0	60,0	-	60,0	-	-	-	6,35	-	7,38	-	-	4,73	-	4,73
PC916GFG	1600	2	6	0	0	2	0	0	0	0	0	0	60,0	-	60,0	-	-	-	6,35	-	7,38	-	-	4,73	-	4,73
PC916GFG	1600	5	1	0	2	2	0	0	0	0	0	0	62,0	-	62,0	-	-	-	6,56	-	7,63	-	-	4,89	-	4,89
PC916GFG	1600	5	1	0	2	2	0	0	0	0	0	0	62,0	-	62,0	-	-	-	6,56	-	7,63	-	-	4,89	-	4,89
PC916GFG	1600	3	4	0	1	2	0	0	0	0	0	0	62,0	-	62,0	-	-	-	6,56	-	7,63	-	-	4,89	-	4,89
PC916GFG	1600	1	7	0	0	2	0	0	0	0	0	0	62,0	-	62,0	-	-	-	6,56	-	7,63	-	-	4,89	-	4,89
PC916GFG	1600	4	2	0	2	2	0	0	0	0	0	0	64,0	-	64,0	-	-	-	6,77	-	7,88	-	-	5,05	-	5,05
PC916GFG	1600	2	5	0	1	2	0	0	0	0	0	0	64,0	-	64,0	-	-	-	6,77	-	7,88	-	-	5,05	-	5,05
PC916GFG	1600	5	0	0	3	2	0	0	0	0	0	0	66,0	-	66,0	-	-	-	6,98	-	8,12	-	-	5,20	-	5,20
PC916GFG	1600	5	0	0	3	2	0	0	0	0	0	0	66,0	-	66,0	-	-	-	6,98	-	8,12	-	-	5,20	-	5,20
PC916GFG	1600	3	3	0	2	2	0	0	0	0	0	0	66,0	-	66,0	-	-	-	6,98	-	8,12	-	-	5,20	-	5,20
PC916GFG	1600	1	6	0	1	2	0	0	0	0	0	0	66,0	-	66,0	-	-	-	6,98	-	8,12	-	-	5,20	-	5,20
PC916GFG	1600	4	1	0	3	2	0	0	0	0	0	0	68,0	-	68,0	-	-	-	7,20	-	8,37	-	-	5,36	-	5,36
PC916GFG	1600	2	4	0	2	2	0	0	0	0	0	0	68,0	-	68,0	-	-	-	7,20	-	8,37	-	-	5,36	-	5,36
PC916GFG	1600	3	2	0	3	2	0	0	0	0	0	0	70,0	-	70,0	-	-	-	7,41	-	8,62	-	-	5,52	-	5,52
PC916GFG	1600	1	5	0	2	2	0	0	0	0	0	0	70,0	-	70,0	-	-	-	7,41	-	8,62	-	-	5,52	-	5,52
PC916GFG	1600	4	0	0	4	2	0	0	0	0	0	0	72,0	-	72,0	-	-	-	7,62	-	8,86	-	-	5,68	-	5,68
PC916GFG	1600	2	3	0	3	2	0	0	0	0	0	0	72,0	-	72,0	-	-	-	7,62	-	8,86	-	-	5,68	-	5,68
PC916GFG	1600	3	1	0	4	2	0	0	0	0	0	0	74,0	-	74,0	-	-	-	7,83	-	9,11	-	-	5,84	-	5,84
PC916GFG	1600	1	4	0	3	2	0	0	0	0	0	0	74,0	-	74,0	-	-	-	7,83	-	9,11	-	-	5,84	-	5,84
PC916GFG	1600	2	2	0	4	2	0	0	0	0	0	0	76,0	-	76,0	-	-	-	8,04	-	9,35	-	-	5,99	-	5,99
PC916GFG	1600	1	3	0	4	2	0	0	0	0	0	0	78,0	-	78,0	-	-	-	8,25	-	9,60	-	-	6,15	-	6,15

FA : Fuocho aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander - Åben brænder
F : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven - Ovn
TP : Tuttapiastra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathaard - Solid top

T3.13

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniske specifikationer for gasapparaturer

Versioni con 21S-21SR - Versionen mit 21S-21SR - Versions with 21S-21SR - Versions avec 21S-21SR - Versiones con 21S-21SR - Uitvoeringen met 21S-21SR - Versioner med 21S-21SR

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Bredde	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	FA 10kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	TP 6kW	TP 7kW	TP 9kW	TP 11kW	∑ Qn	∑ Qn G25.3 (25)	∑ Qn G30 (29)	∑ Qn G30 (37)	∑ Qn G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Totala gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik - Samlet gasforbrug								
																		G110 (8)	G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
PC78GFE	800	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16,0	-	16,0	-	-	-	1,69	-	1,97	-	-	1,26	-	1,26
PC78GFE	800	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18,0	-	17,5	-	-	-	1,90	-	2,22	-	-	1,38	-	1,42
PC78GFE	800	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20,0	-	19,0	-	-	-	2,12	-	2,46	-	-	1,50	-	1,58
PC78GFE	800	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	21,0	-	21,0	-	-	-	2,22	-	2,58	-	-	1,66	-	1,66
PC78GFE	800	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22,0	-	20,5	-	-	-	2,33	-	2,71	-	-	1,62	-	1,73
PC78GFE	800	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	23,0	-	22,5	-	-	-	2,43	-	2,83	-	-	1,77	-	1,81
PC78GFE	800	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	25,0	-	24,0	-	-	-	2,65	-	3,08	-	-	1,89	-	1,97
PC78GFE	800	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	26,0	-	26,0	-	-	-	2,75	-	3,20	-	-	2,05	-	2,05
PC78GFE	800	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	28,0	-	27,5	-	-	-	2,96	-	3,45	-	-	2,17	-	2,21
PC78GFEV	800	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16,0	-	16,0	-	-	-	1,69	-	1,97	-	-	1,26	-	1,26
PC78GFEV	800	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18,0	-	17,5	-	-	-	1,90	-	2,22	-	-	1,38	-	1,42
PC78GFEV	800	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20,0	-	19,0	-	-	-	2,12	-	2,46	-	-	1,50	-	1,58
PC78GFEV	800	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	21,0	-	21,0	-	-	-	2,22	-	2,58	-	-	1,66	-	1,66
PC78GFEV	800	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22,0	-	20,5	-	-	-	2,33	-	2,71	-	-	1,62	-	1,73
PC78GFEV	800	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	23,0	-	22,5	-	-	-	2,43	-	2,83	-	-	1,77	-	1,81
PC78GFEV	800	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	25,0	-	24,0	-	-	-	2,65	-	3,08	-	-	1,89	-	1,97
PC78GFEV	800	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	26,0	-	26,0	-	-	-	2,75	-	3,20	-	-	2,05	-	2,05
PC78GFEV	800	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	28,0	-	27,5	-	-	-	2,96	-	3,45	-	-	2,17	-	2,21
PC712GFE	1200	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	-	24,0	-	-	-	2,54	-	2,95	-	-	1,89	-	1,89
PC712GFE	1200	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26,0	-	25,5	-	-	-	2,75	-	3,20	-	-	2,01	-	2,05
PC712GFE	1200	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28,0	-	27,0	-	-	-	2,96	-	3,45	-	-	2,13	-	2,21
PC712GFE	1200	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30,0	-	28,5	-	-	-	3,17	-	3,69	-	-	2,25	-	2,37
PC712GFE	1200	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32,0	-	30,0	-	-	-	3,39	-	3,94	-	-	2,37	-	2,52
PC712GFE	1200	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34,0	-	31,5	-	-	-	3,60	-	4,18	-	-	2,48	-	2,68
PC712GFE	1200	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	38,0	-	37,0	-	-	-	4,02	-	4,68	-	-	2,92	-	3,00
PC712GFE	1200	1	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	43,0	-	42,0	-	-	-	4,55	-	5,29	-	-	3,31	-	3,39
PC712GFEV	1200	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	-	24,0	-	-	-	2,54	-	2,95	-	-	1,89	-	1,89
PC712GFEV	1200	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26,0	-	25,5	-	-	-	2,75	-	3,20	-	-	2,01	-	2,05
PC712GFEV	1200	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28,0	-	27,0	-	-	-	2,96	-	3,45	-	-	2,13	-	2,21
PC712GFEV	1200	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30,0	-	28,5	-	-	-	3,17	-	3,69	-	-	2,25	-	2,37
PC712GFEV	1200	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32,0	-	30,0	-	-	-	3,39	-	3,94	-	-	2,37	-	2,52
PC712GFEV	1200	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34,0	-	31,5	-	-	-	3,60	-	4,18	-	-	2,48	-	2,68
PC712GFEV	1200	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	38,0	-	37,0	-	-	-	4,02	-	4,68	-	-	2,92	-	3,00
PC712GFEV	1200	1	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	43,0	-	42,0	-	-	-	4,55	-	5,29	-	-	3,31	-	3,39
PC912GFGMG	1200	6	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	36,0	-	36,0	-	-	-	3,81	-	4,43	-	-	2,84	-	2,84
PC912GFGMG	1200	5	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	38,0	-	38,0	-	-	-	4,02	-	4,68	-	-	3,00	-	3,00

FA : Fuocho aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander - Åben brænder
F : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven - Ovn
TP : Tuttapiastra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathaard - Solid top

T3.14

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniske specifikationer for gasapparaturer

Versioni con 21S-21SR - Versionen mit 21S-21SR - Versions with 21S-21SR - Versions avec 21S-21SR - Versiones con 21S-21SR - Uitvoeringen met 21S-21SR - Versioner med 21S-21SR

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Bredde	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	FA 10kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	TP 6kW	TP 7kW	TP 9kW	TP 11kW	∑ Qn	∑ Qn G25.3 (25)	∑ Qn G30 (29)	∑ Qn G30 (37)	∑ Qn G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Totala gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik - Samlet gasforbrug								
																		G110 (8)	G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
PC912GFGMG	1200	4	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	40,0	-	40,0	-	-	-	4,23	-	4,92	-	-	3,15	-	3,15
PC912GFGMG	1200	5	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	42,0	-	42,0	-	-	-	4,44	-	5,17	-	-	3,31	-	3,31
PC912GFGMG	1200	3	3	0	0	0	0	1	0	0	0	0	42,0	-	42,0	-	-	-	4,44	-	5,17	-	-	3,31	-	3,31
PC912GFGMG	1200	4	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	44,0	-	44,0	-	-	-	4,66	-	5,42	-	-	3,47	-	3,47
PC912GFGMG	1200	2	4	0	0	0	0	1	0	0	0	0	44,0	-	44,0	-	-	-	4,66	-	5,42	-	-	3,47	-	3,47
PC912GFGMG	1200	3	2	1	0	0	0	1	0	0	0	0	46,0	-	46,0	-	-	-	4,87	-	5,66	-	-	3,63	-	3,63
PC912GFGMG	1200	1	5	0	0	0	0	1	0	0	0	0	46,0	-	46,0	-	-	-	4,87	-	5,66	-	-	3,63	-	3,63
PC912GFGMG	1200	4	0	2	0	0	0	1	0	0	0	0	48,0	-	48,0	-	-	-	5,08	-	5,91	-	-	3,79	-	3,79
PC912GFGMG	1200	2	3	1	0	0	0	1	0	0	0	0	48,0	-	48,0	-	-	-	5,08	-	5,91	-	-	3,79	-	3,79
PC912GFGMG	1200	3	1	2	0	0	0	1	0	0	0	0	50,0	-	50,0	-	-	-	5,29	-	6,15	-	-	3,94	-	3,94
PC912GFGMG	1200	1	4	1	0	0	0	1	0	0	0	0	50,0	-	50,0	-	-	-	5,29	-	6,15	-	-	3,94	-	3,94
PC912GFGMG	1200	2	2	2	0	0	0	1	0	0	0	0	52,0	-	52,0	-	-	-	5,50	-	6,40	-	-	4,10	-	4,10
PC912GFGMG	1200	3	0	3	0	0	0	1	0	0	0	0	54,0	-	54,0	-	-	-	5,71	-	6,65	-	-	4,26	-	4,26
PC912GFGMG	1200	1	3	2	0	0	0	1	0	0	0	0	54,0	-	54,0	-	-	-	5,71	-	6,65	-	-	4,26	-	4,26
PC912GFGMG	1200	2	1	3	0	0	0	1	0	0	0	0	56,0	-	56,0	-	-	-	5,93	-	6,89	-	-	4,42	-	4,42
PC912GFGMG	1200	1	2	3	0	0	0	1	0	0	0	0	58,0	-	58,0	-	-	-	6,14	-	7,14	-	-	4,57	-	4,57
PC98GFE	800	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16,0	-	16,0	-	-	-	1,69	-	1,97	-	-	1,26	-	1,26
PC98GFE	800	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18,0	-	18,0	-	-	-	1,90	-	2,22	-	-	1,42	-	1,42
PC98GFE	800	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20,0	-	20,0	-	-	-	2,12	-	2,46	-	-	1,58	-	1,58
PC98GFE	800	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	22,0	-	22,0	-	-	-	2,33	-	2,71	-	-	1,73	-	1,73
PC98GFE	800	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22,0	-	22,0	-	-	-	2,33	-	2,71	-	-	1,73	-	1,73
PC98GFE	800	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	-	24,0	-	-	-	2,54	-	2,95	-	-	1,89	-	1,89
PC98GFE	800	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	26,0	-	26,0	-	-	-	2,75	-	3,20	-	-	2,05	-	2,05
PC98GFE	800	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	28,0	-	28,0	-	-	-	2,96	-	3,45	-	-	2,21	-	2,21
PC98GFE	800	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	30,0	-	30,0	-	-	-	3,17	-	3,69	-	-	2,37	-	2,37
PC98GFE	800	1	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	34,0	-	34,0	-	-	-	3,60	-	4,18	-	-	2,68	-	2,68
PC98GFEV	800	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16,0	-	16,0	-	-	-	1,69	-	1,97	-	-	1,26	-	1,26
PC98GFEV	800	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18,0	-	18,0	-	-	-	1,90	-	2,22	-	-	1,42	-	1,42
PC98GFEV	800	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20,0	-	20,0	-	-	-	2,12	-	2,46	-	-	1,58	-	1,58
PC98GFEV	800	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	22,0	-	22,0	-	-	-	2,33	-	2,71	-	-	1,73	-	1,73
PC98GFEV	800	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22,0	-	22,0	-	-	-	2,33	-	2,71	-	-	1,73	-	1,73
PC98GFEV	800	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	-	24,0	-	-	-	2,54	-	2,95	-	-	1,89	-	1,89
PC98GFEV	800	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	26,0	-	26,0	-	-	-	2,75	-	3,20	-	-	2,05	-	2,05
PC98GFEV	800	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	28,0	-	28,0	-	-	-	2,96	-	3,45	-	-	2,21	-	2,21
PC98GFEV	800	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	30,0	-	30,0	-	-	-	3,17	-	3,69	-	-	2,37	-	2,37
PC98GFEV	800	1	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	34,0	-	34,0	-	-	-	3,60	-	4,18	-	-	2,68	-	2,68

FA : Fuocho aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander - Åben brænder
F : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven - Ovn
TP : Tuttapiastra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathaard - Solid top

T3.15

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniske specifikationer for gasapparaturer

Versioni con 21S-21SR - Versionen mit 21S-21SR - Versions with 21S-21SR - Versions avec 21S-21SR - Versiones con 21S-21SR - Uitvoeringen met 21S-21SR - Versioner med 21S-21SR

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Bredde	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	FA 10kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	TP 6kW	TP 7kW	TP 9kW	TP 11kW	∑ Qn	∑ Qn G25.3 (25)	∑ Qn G30 (29)	∑ Qn G30 (37)	∑ Qn G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Totala gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik - Samlet gasforbrug								
																		G110 (8)	G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
PC912GFE	1200	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	-	24,0	-	-	-	2,54	-	2,95	-	-	1,89	-	1,89
PC912GFE	1200	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26,0	-	26,0	-	-	-	2,75	-	3,20	-	-	2,05	-	2,05
PC912GFE	1200	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28,0	-	28,0	-	-	-	2,96	-	3,45	-	-	2,21	-	2,21
PC912GFE	1200	5	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	30,0	-	30,0	-	-	-	3,17	-	3,69	-	-	2,37	-	2,37
PC912GFE	1200	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30,0	-	30,0	-	-	-	3,17	-	3,69	-	-	2,37	-	2,37
PC912GFE	1200	4	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	32,0	-	32,0	-	-	-	3,39	-	3,94	-	-	2,52	-	2,52
PC912GFE	1200	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32,0	-	32,0	-	-	-	3,39	-	3,94	-	-	2,52	-	2,52
PC912GFE	1200	3	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	34,0	-	34,0	-	-	-	3,60	-	4,18	-	-	2,68	-	2,68
PC912GFE	1200	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34,0	-	34,0	-	-	-	3,60	-	4,18	-	-	2,68	-	2,68
PC912GFE	1200	4	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	36,0	-	36,0	-	-	-	3,81	-	4,43	-	-	2,84	-	2,84
PC912GFE	1200	2	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	36,0	-	36,0	-	-	-	3,81	-	4,43	-	-	2,84	-	2,84
PC912GFE	1200	3	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	38,0	-	38,0	-	-	-	4,02	-	4,68	-	-	3,00	-	3,00
PC912GFE	1200	1	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	38,0	-	38,0	-	-	-	4,02	-	4,68	-	-	3,00	-	3,00
PC912GFE	1200	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	40,0	-	40,0	-	-	-	4,23	-	4,92	-	-	3,15	-	3,15
PC912GFE	1200	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	42,0	-	42,0	-	-	-	4,44	-	5,17	-	-	3,31	-	3,31
PC912GFE	1200	1	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	42,0	-	42,0	-	-	-	4,44	-	5,17	-	-	3,31	-	3,31
PC912GFE	1200	2	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	44,0	-	44,0	-	-	-	4,66	-	5,42	-	-	3,47	-	3,47
PC912GFE	1200	1	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	46,0	-	46,0	-	-	-	4,87	-	5,66	-	-	3,63	-	3,63
PC912GFEV	1200	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,0	-	24,0	-	-	-	2,54	-	2,95	-	-	1,89	-	1,89
PC912GFEV	1200	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26,0	-	26,0	-	-	-	2,75	-	3,20	-	-	2,05	-	2,05
PC912GFEV	1200	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28,0	-	28,0	-	-	-	2,96	-	3,45	-	-	2,21	-	2,21
PC912GFEV	1200	5	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	30,0	-	30,0	-	-	-	3,17	-	3,69	-	-	2,37	-	2,37
PC912GFEV	1200	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30,0	-	30,0	-	-	-	3,17	-	3,69	-	-	2,37	-	2,37
PC912GFEV	1200	4	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	32,0	-	32,0	-	-	-	3,39	-	3,94	-	-	2,52	-	2,52
PC912GFEV	1200	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32,0	-	32,0	-	-	-	3,39	-	3,94	-	-	2,52	-	2,52
PC912GFEV	1200	3	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	34,0	-	34,0	-	-	-	3,60	-	4,18	-	-	2,68	-	2,68
PC912GFEV	1200	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34,0	-	34,0	-	-	-	3,60	-	4,18	-	-	2,68	-	2,68
PC912GFEV	1200	4	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	36,0	-	36,0	-	-	-	3,81	-	4,43	-	-	2,84	-	2,84
PC912GFEV	1200	2	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	36,0	-	36,0	-	-	-	3,81	-	4,43	-	-	2,84	-	2,84
PC912GFEV	1200	3	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	38,0	-	38,0	-	-	-	4,02	-	4,68	-	-	3,00	-	3,00
PC912GFEV	1200	1	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	38,0	-	38,0	-	-	-	4,02	-	4,68	-	-	3,00	-	3,00
PC912GFEV	1200	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	40,0	-	40,0	-	-	-	4,23	-	4,92	-	-	3,15	-	3,15
PC912GFEV	1200	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	42,0	-	42,0	-	-	-	4,44	-	5,17	-	-	3,31	-	3,31
PC912GFEV	1200	1	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	42,0	-	42,0	-	-	-	4,44	-	5,17	-	-	3,31	-	3,31
PC912GFEV	1200	2	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	44,0	-	44,0	-	-	-	4,66	-	5,42	-	-	3,47	-	3,47
PC912GFEV	1200	1	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	46,0	-	46,0	-	-	-	4,87	-	5,66	-	-	3,63	-	3,63

FA : Fuocho aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander - Åben brænder
F : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven - Ovn
TP : Tuttapiastra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathaard - Solid top

T3.16

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniske specifikationer for gasapparaturer

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Bredde	FAR	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	FA 10kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	TP 6kW	TP 7kW	TP 9kW	TP 11kW	∑ Qn	∑ Qn G25.3 (25)	∑ Qn G30 (29)	∑ Qn G30 (37)	∑ Qn G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Totala gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik - Samlet gasforbrug								
																			G110 (8)	G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	-	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
MFM912G	-	-	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	12,0	11,0	12,0	12,0	11,0	2,84	1,27	1,32	1,48	1,27	1,47	0,95	0,95	0,95
FM912G	1200	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12,0	11,0	12,0	6,0	11,0	2,84	1,27	1,32	1,48	1,27	1,47	0,95	0,47	0,95
MTP74G	-	-	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	6,0	5,5	6,0	6,0	6,0	1,55	0,63	0,66	0,74	0,63	0,74	0,47	0,47	0,47
TP74GT	400	-	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	6,0	5,5	6,0	6,0	6,0	1,55	0,63	0,66	0,74	0,63	0,74	0,47	0,47	0,47
TP74GG	400	-	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	6,0	5,5	6,0	6,0	6,0	1,55	0,63	0,66	0,74	0,63	0,74	0,47	0,47	0,47
MTP78G	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	9,0	8,5	9,0	9,0	9,0	2,32	0,95	1,02	1,11	0,95	1,11	0,71	0,71	0,71
TP78GT	800	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	9,0	8,5	9,0	9,0	9,0	2,32	0,95	1,02	1,11	0,95	1,11	0,71	0,71	0,71
TP78GG	800	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	9,0	8,5	9,0	9,0	9,0	2,32	0,95	1,02	1,11	0,95	1,11	0,71	0,71	0,71
TP78GFG	800	-	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	17,0	16,0	17,0	17,0	17,0	4,39	1,80	1,93	2,09	1,80	2,09	1,34	1,34	1,34
TP712GFG	1200	21S	0	2	0	0	1	0	0	0	0	1	0	29,0	27,0	28,0	27,4	28,6	7,38	3,07	3,25	3,57	3,07	3,56	2,21	2,16	2,29
TP712GFG	1200	21S	0	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	32,0	30,0	31,5	31,2	30,6	7,90	3,39	3,61	3,94	3,39	3,93	2,48	2,46	2,52
TP712GFG	1200	21SR	0	2	0	0	1	0	0	0	0	1	0	29,0	27,0	28,0	27,4	-	-	3,07	3,25	3,57	3,07	3,56	2,21	2,16	2,29
TP712GFG	1200	21SR	0	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	32,0	30,0	31,5	31,2	-	-	3,39	3,61	3,94	3,39	3,93	2,48	2,46	2,52
TP712GFG	1200	21S; 21SR	2	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	25,0	-	25,0	-	-	-	2,65	-	3,08	-	-	1,97	-	1,97
TP712GFG	1200	21S; 21SR	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	27,0	-	26,5	-	-	-	2,86	-	3,32	-	-	2,09	-	2,13
TP712GFG	1200	21S; 21SR	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	27,0	-	26,5	-	-	-	2,86	-	3,32	-	-	2,09	-	2,13
TP712GFG	1200	21S; 21SR	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	30,0	-	30,0	-	-	-	3,17	-	3,69	-	-	2,37	-	2,37
MTP94G	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	7,0	6,5	7,0	7,0	7,0	1,81	0,74	0,78	0,86	0,74	0,86	0,55	0,55	0,55
TP94GT	400	-	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	7,0	6,5	7,0	7,0	7,0	1,81	0,74	0,78	0,86	0,74	0,86	0,55	0,55	0,55
TP94GG	400	-	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	7,0	6,5	7,0	7,0	7,0	1,81	0,74	0,78	0,86	0,74	0,86	0,55	0,55	0,55
MTP98G	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	11,0	10,5	11,0	11,0	9,0	2,32	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	0,87	0,87	0,87
TP98GT	800	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	11,0	10,5	11,0	11,0	9,0	2,32	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	0,87	0,87	0,87
TP98GG	800	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	11,0	10,5	11,0	11,0	9,0	2,32	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	0,87	0,87	0,87
TP98GFG	800	-	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	18,0	18,0	19,0	19,0	17,0	4,39	1,90	2,17	2,22	1,90	2,21	1,50	1,50	1,42
TP912GFG	1200	21S	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	1	31,0	29,0	31,0	31,0	28,6	7,38	3,28	3,49	3,82	3,28	3,81	2,44	2,44	2,44
TP912GFG	1200	21S	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	1	35,0	33,0	35,0	35,0	30,6	7,90	3,70	3,97	4,31	3,70	4,30	2,76	2,76	2,76
TP912GFG	1200	21S	0	0	0	2	1	0	0	0	0	0	1	39,0	37,0	39,0	39,0	32,6	8,41	4,13	4,45	4,80	4,13	4,79	3,08	3,08	3,08
TP912GFG	1200	21SR	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	1	31,0	29,0	31,0	31,0	-	-	3,28	3,49	3,82	3,28	3,81	2,44	2,44	2,44
TP912GFG	1200	21SR	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	1	35,0	33,0	35,0	35,0	-	-	3,70	3,97	4,31	3,70	4,30	2,76	2,76	2,76
TP912GFG	1200	21SR	0	0	0	2	1	0	0	0	0	0	1	39,0	37,0	39,0	39,0	-	-	4,13	4,45	4,80	4,13	4,79	3,08	3,08	3,08
TP912GFG	1200	21S; 21SR	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	27,0	-		-	-	-	2,86	-	3,32	-	-	0,00	-	2,13
TP912GFG	1200	21S; 21SR	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	29,0	-		-	-	-	3,07	-	3,57	-	-	0,00	-	2,29
TP912GFG	1200	21S; 21SR	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	33,0	-		-	-	-	3,49	-	4,06	-	-	0,00	-	2,60

FA : Fuocho aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander - Åben brænder
FAR : Fuocho aperto rubinetto gas - Offene Kochstellen Gashahn - Open burner Gas Tap - Feux vifs - Fuego abierto Tapa de gasolina - Open brander Gaskraan - Åben brænder Gashane
F : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven - Ovn
TP : Tuttapiastra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathaard - Solid top

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

T4

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten - Tekniske specifikationer for el-apparaturer

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Bredde	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning Forsyningsspænding	Fasi Phasen Phases Fases Fasen Faser	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie Frekvens	Piastre Platten Plates Plaques Planchas Platen Plader	Potenza massima piastre Höchstleistung platten Max. power plates Puissance maximun des plaques Potencia máxima plancas Maximumvermogen platen Pladernes maksimale effekt	Potenza massima forno Höchstleistung backofen Max. power ovev Puissance maximun du four Potencia máxima horno Maximumvermogen oven Ovnens maksimale effekt	Potenza massima forno ventilato Höchstleistung umluftbackofen Max. power convection ovev Puissance maximun du four à convection Potencia máxima horno horno de convección Maximumvermogen heteluchtoven Varmluftovnens maksimale effekt	Potenza massima grill Höchstleistung Strahlplatte Max. power radiant grill Puissance maximun du plafond rayonnant Potencia máxima techo radiante Maximumvermogen straalplaat van de grill Grillens maksimale effekt	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximun Potencia máxima total Max. totaal vermogen Maksimal totaleffekt	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer Forsyningskablets tværsnit	Peso netto Nettogewichts Net weight Poids net Peso neto Netto gewicht Nettovægt
	mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	Nr. No. Nbre N. A ant.	kW	kW	kW	kW	kW	-	kg
PC98ETPQ	400	380-415	3+N	50-60	2	4	-	-	-	8	5 G 2,5	33
PC98EGPQ	400	380-415	3+N	50-60	2	4	-	-	-	8	5 G 2,5	36
PC94ETPQ2	400	220-240	3	50-60	2	4	-	-	-	8	4 G 4	33
PC94EGPQ2	400	220-240	3	50-60	2	4	-	-	-	8	4 G 4	36
PC98ETPQ	800	380-415	3+N	50-60	4	4	-	-	-	16	5 G 4	61
PC98EGPQ	800	380-415	3+N	50-60	4	4	-	-	-	16	5 G 4	65
PC912ETPQ	1200	380-415	3+N	50-60	6	4	-	-	-	24	5 G 6	90
PC912EGPQ	1200	380-415	3+N	50-60	6	4	-	-	-	24	5 G 6	95
PC98ETPQ2	800	220-240	3	50-60	4	4	-	-	-	16	4 G 10	61
PC98EGPQ2	800	220-240	3	50-60	4	4	-	-	-	16	4 G 10	65
PC98EFEPQ	800	380-415	3+N	50-60	4	4	6	-	-	22	5 G 10	134
PC98EFEPQ2	800	220-240	3	50-60	4	4	6	-	-	22	4 G 10	135
PC98GFE	800	380-415	2+N	50-60	-	-	6	-	-	6	4 G 1,5	130
PC912GFE	1200	380-415	2+N	50-60	-	-	6	-	-	6	4 G 1,5	180
PC74ETPT	400	380-415	3+N	50-60	2	2,6	-	-	-	5,2	5 G 1,5	20
		220-240	3	50-60	2	2,6	-	-	-	5,2	4 G 2,5	
		220-240	1+N	50-60	2	2,6	-	-	-	5,2	3 G 2,5	
PC74EGPT	400	380-415	3+N	50-60	2	2,6	-	-	-	5,2	5 G 1,5	23
		220-240	3	50-60	2	2,6	-	-	-	5,2	4 G 2,5	
		220-240	1+N	50-60	2	2,6	-	-	-	5,2	3 G 2,5	
PC78ETPT	800	380-415	3+N	50-60	4	2,6	-	-	-	10,4	5 G 2,5	46
		220-240	3	50-60	4	2,6	-	-	-	10,4	4 G 4	
PC78EGPT	800	380-415	3+N	50-60	4	2,6	-	-	-	10,4	5 G 2,5	50
		220-240	3	50-60	4	2,6	-	-	-	10,4	4 G 4	
PC712ETPT	1200	380-415	3+N	50-60	6	2,6	-	-	-	15,6	5 G 2,5	70
PC712EGPT	1200	380-415	3+N	50-60	6	2,6	-	-	-	15,6	5 G 2,5	75
PC78EFEPT	800	380-415	3+N	50-60	4	2,6	6	-	-	16,4	5 G 4	90
PC78EFEVPT	800	380-415	3+N	50-60	4	2,6	-	4,2	-	14,6	5 G 2,5	90
PC78EFEPT2	800	220-240	3	50-60	4	2,6	6	-	-	16,4	4 G 10	90
PC78EFEVPT2	800	220-240	3	50-60	4	2,6	-	4,2	-	14,6	4 G 10	90
PC78GFE	800	380-415	2+N	50-60	-	-	6	-	-	6	4 G 1,5	124
PC712GFE	1200	380-415	2+N	50-60	-	-	6	-	-	6	4 G 1,5	150
PC78GFEV	800	380-415	2+N	50-60	-	-	-	4,2	-	4,2	4 G 1,5	124
		220-240	3	50-60	-	-	-	4,2	-	4,2	4 G 2,5	
PC712GFEV	1200	380-415	2+N	50-60	-	-	-	4,2	-	4,2	4 G 1,5	124
		220-240	3	50-60	-	-	-	4,2	-	4,2	4 G 2,5	
PC712GFGMG	1200	380-415	2+N	50-60	-	-	-	-	4,5	4,5	4 G 1,5	180
		220-240	3	50-60	-	-	-	-	4,5	4,5	4 G 2,5	
		220-240	1+N	50-60	-	-	-	-	4,5	4,5	3 G 2,5	
PC912GFGMG	1200	380-415	2+N	50-60	-	-	-	-	4,5	4,5	4 G 1,5	200
		220-240	3	50-60	-	-	-	-	4,5	4,5	4 G 2,5	
		220-240	1+N	50-60	-	-	-	-	4,5	4,5	3 G 2,5	
PC98EFEVPQ	800	380-415	3+N	50-60	4	4	-	6	-	22	5 G 10	134
PC98EFEVPQ2	800	220-240	3	50-60	4	4	-	6	-	22	4 G 10	135
PC98GFEV	800	380-415	2+N	50-60	-	-	-	6	-	6	4 G 1,5	130
PC912GFEV	1200	380-415	2+N	50-60	-	-	-	6	-	6	4 G 1,5	180

T7

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniske specifikationer for gasapparaturer

	FAR	Serie Series Série	G20 (20)		G25.3 (25)		G25 (20)		G20 (25)		G25.1 (25)		G30 (29)		G30 (37)		G30 (50)		G110 (8)	
			(kW)		(kW)		(kW)		(kW)		(kW)		(kW)		(kW)		(kW)		(kW)	
			Qn	Qr	Qn	Qr	Qn	Qr	Qn	Qr	Qn	Qr	Qn	Qr	Qn	Qr	Qn	Qr	Qn	Qr
F	-	700	8	-	7,5	-	8	-	8	-	8	-	8	-	8	-	8	-	8	-
F	-	900	8	-	7,5	-	8	-	8	-	8	-	8	-	8	-	8	-	8	-
F	-	700	10	-	10	-	10	-	10	-	10	-	10	-	10	-	10	-	10	-
F	-	900	12	-	11	-	12	-	12	-	12	-	12	-	12	-	12	-	11	-
FA	21S	700	4	1,4	-	-	4	1,15	-	-	-	-	4	1,6	-	-	4	2,1	-	-
FA	21SR	700	4	1	-	-	4	0,8	-	-	-	-	4	1,5	-	-	4	2,2	-	-
FA	21S	900	4	1,4	-	-	4	1,15	-	-	-	-	4	1,6	-	-	4	2,1	-	-
FA	21SR	900	4	1	-	-	4	0,8	-	-	-	-	4	1,5	-	-	4	2,2	-	-
FA	21S	700	6	1,4	5,5	1,3	6	1,15	6	1,6	6	1,35	5,5	1,6	5,2	1,8	6	2,1	5,8	2,4
FA	21SR	700	6	1,4	5,5	1,35	6	1,15	6	1,6	6	1,3	5,5	2,2	5,2	2,4	6	2,7	-	-
FA	21S	900	6	1,4	5,5	1,3	6	1,15	6	1,6	6	1,35	6	1,6	6	1,8	6	2,1	5,8	2,4
FA	21SR	900	6	1,4	5,5	1,35	6	1,15	6	1,6	6	1,3	6	2,2	6	2,4	6	2,7	-	-
FA	21S	700	9	2,7	8,5	2,6	9	2,3	9	3,1	9	2,6	9	2,9	9	3,2	9	3,8	7,8	2,8
FA	21SR	700	9	1,5	8,5	1,4	9	1,2	9	1,6	9	1,25	9	2,7	9	2,9	9	3,2	-	-
FA	21S	900	10	2,7	9,5	2,6	10	2,3	10	3,1	10	2,6	10	2,9	10	3,2	10	3,8	7,8	2,8
FA	21SR	900	10	1,5	9,5	1,4	10	1,2	10	1,6	10	1,25	10	2,7	10	2,9	10	3,2	-	-
TP	-	700	6	2,8	5,5	2,6	6	2,4	6	3,1	6	2,6	6	3,1	6	3,4	6	3,9	6	2,2
TP	-	900	7	2,9	6,5	2,7	7	2,4	7	3,1	7	2,6	7	3,2	7	3,6	7	3,9	7	2,2
TP	-	700	9	4,3	8,5	3,8	9	3,3	9	4,3	9	3,3	9	3,7	9	4	9	4,5	9	3,3
TP	-	900	11	4,1	10,5	3,8	11	3,6	11	4,5	11	3,6	11	5,1	11	5,6	11	6,3	9	3,4

Portata termica bruciatori accensione <0,25 kW - Wärmeleistung der Zündbrenner <0,25 kW - Ignition burners heat imput <0,25kW - Débit calorifique des brûleurs d'allumage <0,25 kW
Quemadores de encendido aporte calorífico <0,25 kW - Ontsteking branders warmtebelasting <0,25 kW - Tændingsbrændere varmetilførsel <0,25 kW

FA Fuoco aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander - Åben brænder
FAR Fuoco aperto rubinetto gas - Offene Kochstellen Gashahn - Open burner Gas Tap - Feux vifs - Fuego abierto Tapa de gasolina - Open brander Gaskraan - Åben brænder Gashane
F Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven - Ovn
TP Tuttapiastra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeiplaathaard - Solid top

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE 41
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE 42
RISCHI RESIDUI 43
INFORMAZIONI GENERALI 44
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA 44
2 AVVERTENZE GENERALI 44
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE 44
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE 44
AVVERTENZE PER LA PULIZIA 44
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO 44
FORNO ELETTRICO 44
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA 44
5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE 45
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE 45
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE 45
6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO 45
7 MOVIMENTAZIONE 45
8 DISIMBALLO 45
9 POSIZIONAMENTO 45
10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI 45
11 COLLEGAMENTI 45
12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS 46
PIANO DI COTTURA GAS 46
TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE 47
FORNO GAS 47
13 MESSA IN SERVIZIO 47
ISTRUZIONI PER L'USO 47
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE 47
USO DEL GRILL 50
14 PERIODI DI INUTILIZZO 50
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA 50
AVVERTENZE PER LA PULIZIA 50
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE 51
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE 51
ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS 51
MESSA IN SERVIZIO 51
15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI 51
PIANO DI COTTURA GAS 51
TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE 51
FORNO GAS 52
PIANO DI COTTURA ELETTRICO 52
FORNO ELETTRICO 52
GRILL 52
16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI 52
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI. 52
PIANO DI COTTURA GAS 52
TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE 52
FORNO GAS 52
PIANO DI COTTURA ELETTRICO 53
FORNO ELETTRICO 53
GRILL 53
17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE 53
18 COMPONENTI PRINCIPALI 53
PIANO DI COTTURA GAS 53
TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE 53
FORNO GAS 53
PIANO DI COTTURA ELETTRICO 53
FORNO ELETTRICO 53
GRILL 53

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31), un regolatore di arresto per sovrapressione (OPSO).
- Chiudere porte e cassetti dopo il loro utilizzo.
- ATTENZIONE: Quando si apre la porta del forno fare attenzione al vapore caldo che può fuoriuscire.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

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

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

X (*)	DPI PREVISTO
	DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO
	DPI NON PREVISTO

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

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

RISCHI RESIDUI

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.
Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

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

INFORMAZIONI GENERALI

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

L'apparecchiatura **non è destinata all'uso in area aperta al pubblico** ma solo in aree destinate agli operatori (cuochi, staff…).

1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

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

2 AVVERTENZE GENERALI

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

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31), un regolatore di arresto per sovrapressione (OPSO).
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo. **ATTENZIONE: L'apertura della valvola di scarico porterà al deflusso del contenuto caldo della vasca.**

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31), un regolatore di arresto per sovrapressione (OPSO).

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

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

3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

FORNO ELETTRICO

TERMOSTATO DI SICUREZZA

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

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

VERSIONI CON FORNO VENTILATO

Il mancato funzionamento della spia dell'interruttore che aziona in motore ventilatore forno indica il verificarsi di un mal funzionamento.

- La spia dell'interruttore è guasta.
- Il termofusibile in zona motore ventilatore è guasto.

Pertanto si raccomanda di spegnere quanto prima possibile l'apparecchiatura e di chiamare il servizio di assistenza. Il termofusibile in zona motore ventilatore va sostituito insieme al ventilatore di raffreddamento.

4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

IMBALLO

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

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

APPARECCHIATURA

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

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

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

5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE

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

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

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

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31), un regolatore di arresto per sovrapressione (OPSO).

6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

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

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

7 MOVIMENTAZIONE

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

8 DISIMBALLO

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

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

9 POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all' inizio di questo manuale.
- La apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L' apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare l' apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti. Nel caso in cui l'apparecchio debba essere posto vicinissimo a pareti, divisori, mobili da cucina, elementi decorativi ecc.. si raccomanda che questi siano in materiale non combustibile; in caso contrario, essi devono essere rivestiti con materiale termoisolante non combustibile adatto. Prestare inoltre la massima attenzione alle normative sulla prevenzione incendi.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili
- L'apparecchiatura da banco con peso minore di 40kg, se installata singolarmente, deve essere fissata con gli appositi piedini flangiati.

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

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

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

UNIONE TRA APPARECCHIATURE

1. Rimuovere le microgiunzioni presenti sul fianco.
2. Posteriormente: rimuovere la vite a testa svasata M5X12. Inserire lateralmente la staffa di unione e riavvitare la vite.Anteriormente: inserire lateralmente la staffa di unione. Avvitare la vite M5X12 a testa svasata fornita a corredo.
3. Sulla macchina adiacente, rimuovere le microgiunzioni presenti sul fianco. Livellarla fino a far combaciare i piani di lavoro. Togliere la vite posteriore M5X12. Accostare le due apparecchiature
4. Posteriormente: avvitare l'apparecchiatura alla staffa di unione utilizzando la vite M5X12 rimossa precedentemen te.Anteriormente: avvitare l'apparecchiatura alla staffa di unione utilizzando la vite M5X12 fornita a corredo.
5. Apparecchiature di testa: rimuovere il cruscotto. Inserire la staffa di unione dall'interno. Avvitare la vite M5X30 fornita a corredo.
6. Rimontare il cruscotto.

10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

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

APPARECCHIATURA TIPO "A1"

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

APPARECCHIATURA TIPO "B21"

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

APPARECCHIATURA TIPO "B11

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

11 COLLEGAMENTI

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

COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURA DEL GAS

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

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

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

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

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

Il simbolo se usato sta ad indicare:

ATTENZIONE TENSIONE PERICOLOSA.

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

COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

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

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

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

COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.
- Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.
- Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.
- Collegamento acqua calda: la temperatura dell'acqua non deve superare i 60°C.
- La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150kPa e 1000kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.
- L'apparecchio è destinato ad essere collegato in modo permanente alla rete idrica e non tramite un set di giunzioni separabile.

COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

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

12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella T1 sono indicati , per paese di destinazione :

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

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

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

PIANO DI COTTURA GAS

SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

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

SOSTITUZIONE DELLA VITE DEL MINIMO

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare l' ugello Um e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.

- Riavvitare a fondo l' ugello Um.
- Rimontare tutte le parti.Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

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

TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE

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

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

SOSTITUZIONE DELLA VITE DEL MINIMO

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

SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

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

FORNO GAS

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

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

SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

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

13 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

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

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

- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31), un regolatore di arresto per sovrapressione (OPSO).
- Non introdurre acqua in bacinella quando è vuota e calda, cio' puo' provocare spegnimento dei bruciatori.
- Si consiglia di utilizzare equipaggiamento personale di protezione, possibilità di spargimento di cibo molto caldo.
- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura vi è la possibilità che il pavimento circostante diventi scivoloso, porre attenzione e utilizzare mezzi idonei per evitare di cadere.
- Prestare attenzione alla movimentazione di accessori (per es. pentole) e parti mobili dell'apparecchiatura, assumere una postura corretta.
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo. **ATTENZIONE: L'apertura della valvola di scarico porterà al deflusso del contenuto caldo della vasca.**

Il simbolo se usato sta ad indicare il pericolo di scottatura o ustione derivante dalla presenza di parti a temperatura elevata.

USO DEL PIANO DI COTTURA GAS

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura e' destinata alla cottura di cibi contenuti in pentole e tegami.
- I bruciatori pilota devono essere accesi manualmente.
- Verificare che gli spartifiamma dei bruciatori siano correttamente inseriti nella loro sede.
- Le piastre accessorie fornite dal costruttore possono essere utilizzate solo sui bruciatori da 6 kW.
- Le pentole poste sulle piastre devono avere un fondo piu' piccolo della piastra stessa. Non devono sporgere dalla piastra.
- Verificare che le griglie posategami siano nella posizione corretta.
- Sul bruciatore da 4 kW si devono utilizzare pentole con diametro minimo di 150 mm e massimo di 340 mm.
- Sul bruciatore da 6 kW si devono utilizzare pentole con diametro minimo di 150 mm e massimo di 400 mm.
- Sul bruciatore da 9 kW si devono utilizzare pentole con diametro minimo di 250 mm e massimo di 500 mm.
- Sul bruciatore da 10 kW si devono utilizzare pentole con diametro minimo di 250 mm e massimo di 500 mm.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

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

● Spento

✸ Accensione pilota

Fiamma minima

Fiamma massima

Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione " ✸ ".

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

Accensione del bruciatore principale

Ruotare la manopola dalla posizione " ✸ " alla posizione " ".

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

Spegnimento

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

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

USO DEL TUTTAPIASTRA/SIMPLE SERVICE

AVVERTENZE D' USO

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

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione " ✸ ".

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

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

● Spento

✸ Accensione pilota

Fiamma minima

Fiamma massima

Accensione del bruciatore principale

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

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

Spegnimento

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

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

USO DEL FORNO GAS

AVVERTENZE D' USO

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

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

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

● Spento

✸ Accensione pilota

100 Minima temperatura di cottura

300 Massima temperatura di cottura

Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione " ✸ ".

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

Accensione del bruciatore principale

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

Spegnimento

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

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

USO DEL PIANO DI COTTURA ELETTRICO

AVVERTENZE D' USO

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

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

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

0 Spento

1 Temperatura minima

2÷5 Temperature intermedie

6 Temperatura massima

Accensione

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

Spegnimento

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

USO DEL FORNO ELETTRICO

AVVERTENZE D' USO

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

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

Il funzionamento del forno elettrico è controllato con due manopole di comando (per selezionare il tipo di riscaldamento e

la temperatura di cottura). Una lampada spia gialla segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento.

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

0 Spento

Riscaldamento cielo (grill) inserito

Riscaldamento suola inserito

Riscaldamento cielo + suola inserito

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

0 Spento

110°C Temperatura minima

280°C Temperatura massima

Accensione

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

Spegnimento

- Ruotare la manopola del termostato in posizione “ 0 ”.
- Ruotare la manopola del selettore in posizione “ 0 ”.

AVVIAMENTO VENTILAZIONE (versioni con forno ventilato)

L'interruttore ha le seguenti posizioni di utilizzo :

1 Acceso

0 Spento

Accensione

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

Spegnimento

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

USO DEL GRILL

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

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

0 Spento

1 MIN GRILL

6 MAX GRILL

Accensione

- Ruotare la manopola del regolatore nella posizione prescelta.

Spegnimento

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

14 PERIODI DI INUTILIZZO

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

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

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

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

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

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

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

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

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

PIASTRA TUTTAPIASTRA

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

PIASTRE ELETTRICHE

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

VENTOLA DEL FORNO ELETTRICO (nelle versioni con forno ventilato)

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

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

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

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31), un regolatore di arresto per sovrapressione (OPSO).

ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l' installazione ".

MESSA IN SERVIZIO

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

APPARECCHIATURA GAS

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

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

VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS

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

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

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

APPARECCHIATURE ELETTRICHE

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

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

15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

PIANO DI COTTURA GAS

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

FORNO GAS

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- La valvola del gas e' guasta.

PIANO DI COTTURA ELETTRICO

La piastra non si riscalda.

Possibili cause:

- La piastra e' guasta.

FORNO ELETTRICO

L' apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

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

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

VERSIONI CON FORNO VENTILATO

IlMotore ventilatore forno non funziona.

Possibili cause:

- Il motore ventilatore forno è guasto**.**
- Il termofusibile in zona motore ventilatore è guasto.

GRILL

Il grill non funziona

Possibili cause:

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

16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

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

PIANO DI COTTURA GAS

Sostituzione del rubinetto gas.

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

Sostituzione del bruciatore pilota e della termocoppia.

- Smontare il pannello comandi.
- Rimuovere le griglie posategami e i bruciatori.
- Svitare le 3 viti che fissano il venturi al piano ed estrarre il venturi per circa 10 cm.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE

Sostituzione del rubinetto gas e dell' accenditore piezo.

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

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

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

FORNO GAS

Sostituzione della valvola gas e dell' accenditore piezo.

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

Sostituzione del bruciatore

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

Sostituzione del pilota e della candelina di accensione.

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

Sostituzione della termocoppia

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

PIANO DI COTTURA ELETTRICO

Sostituzione del selettore e della lampada spia.

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

Sostituzione della piastra.

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

FORNO ELETTRICO

Sostituzione del selettore e della lampada spia.

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

Sostituzione del termostato di lavoro e del termostato di sicurezza.

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

Sostituzione della resistenza

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

Sostituzione ventola forno (nelle versioni con forno ventilato)

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

Sostituzione motore ventilatore forno, del termofusibile e del ventilatore di raffreddamento (nelle versioni con forno ventilato)

- Rimuovere lo scudo di protezione della ventola.
- Togliere il pannello posteriore dell'apparecchiatura.
- Smontare la protezione (Serie 900).
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

GRILL

Sostituzione della resistenza

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

17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

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

18 COMPONENTI PRINCIPALI

PIANO DI COTTURA GAS

- Rubinetto gas
- Bruciatore principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia

TUTTAPIASTRA GAS/SIMPLE SERVICE

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

FORNO GAS

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

PIANO DI COTTURA ELETTRICO

- Selettore
- Piastra riscaldante
- Lampada spia.

FORNO ELETTRICO

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

GRILL

- Regolatore di energia
- Termostato di sicurezza
- Resistenza grill

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER 2
PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN 3
RESTRISIKEN 4
ALLGEMEINE INFORMATIONEN 5
1 GERÄTEDATEN 5
2 ALLGEMEINE HINWEISE 5
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER 5
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER 5
REINIGUNGSHINWEISE 5
3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN 5
ELEKTROOFEN 5
4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS 5
5 RISIKEN DURCH LÄRM 6
INSTALLATIONSANWEISUNGEN 6
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER 6
6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE 6
7 HANDLING 6
8 AUSPACKEN 6
9 AUFSTELLUNG 6
10 WRASENABZUGSSYSTEM 6
11 ANSCHLÜSSE 7
12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART 7
GASKOCHMULDE 8
GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE 8
GASOFEN 8
13 INBETRIEBNAHME 8
GEBRAUCHSANLEITUNGEN 8
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER 8
GEBRAUCH DES GRILL 11
14 STILLSTANDZEITEN 11
REINIGUNGSANLEITUNGEN 11
REINIGUNGSHINWEISE 11
WARTUNGSANWEISUNGEN 12
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER 12
UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART 12
INBETRIEBNAHME 12
15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN 12
GASKOCHMULDE 12
GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE 13
GASOFEN 13
ELEKTROKOCHFELD 13
ELEKTROOFEN 13
GRILL 13
16 ERSATZ VON BAUTEILEN 14
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN. 14
GASKOCHMULDE 14
GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE 14
GASOFEN 14
ELEKTROKOCHFELD 14
ELEKTROOFEN 14
GRILL 15
17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE 15
18 HAUPTKOMPONENTEN 15
GASKOCHMULDE 15
GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE 15
GASOFEN 15
ELEKTROKOCHFELD 15
ELEKTROOFEN 15
GRILL 15

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammbaren Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.
- Schließen Sie Türen und Schubladen nach dem Gebrauch.
- WARNUNG: Achten Sie beim Öffnen der Backofentür auf den heißen Dampf, der austreten kann.

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN

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

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

X (*)	PSA VORGESEHEN
	PSA ZUR VERFÜGUNG ODER BEI BEDARF ZU VERWENDEN
	PSA NICHT VORGESEHEN

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

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

RESTRISIKEN

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

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

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

Die Geräte **sind nicht für die Verwendung in öffentlich zugänglichen Bereichen bestimmt**, sondern nur in Bereichen, die für das Personal (Köche, Personal usw.) bestimmt sind.

1 GERÄTEDATEN

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

2 ALLGEMEINE HINWEISE

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie in Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt. **ACHTUNG: Das Öffnen des Ablassventils bewirkt das Ausfließen des heißen Inhalts der Wanne.**

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.

REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl sowie die Oberflächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Lassen Sie das Innere des Geräts mindestens zweimal pro Jahr von einem autorisierten Servicetechniker reinigen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Fußboden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

ELEKTROOFEN

SICHERHEITSTHERMOSTAT

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Um den Betrieb des Geräts wiederherzustellen, muss die Frontblende abgenommen und die Reset-Taste des Thermostats gedrückt werden. Dieser Vorgang muss von einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorgenommen werden.

AUSFÜHRUNGEN MIT UMLUFTOFEN

Wenn die Kontrolllampe des Einschalters des Ofenlüfter-Motors nicht leuchtet, weist dies auf eine Betriebsstörung hin.

- Die Kontrolllampe des Schalters ist defekt.
- Die Thermosicherung im Bereich des Lüftermotors ist defekt.

In diesem Fall sollte das Gerät so schnell wie möglich ausgeschaltet und der Kundendienst gerufen werden. Die Thermosicherung im Bereich des Lüftermotors muss zusammen mit dem Kühlgebläse ersetzt werden.

4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

VERPACKUNG

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

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

GERÄT

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

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

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

5 RISIKEN DURCH LÄRM

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

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.

6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.

- Entsprechende Rechtsverordungen wie Bauordnungen undFeuerungsverordnungen der Länder.
- Verordnungen über Arbeitsstätten.Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischenAnforderungen an Lüftungsanlagen.
- DVGW -Arbeitsblatt G634 “Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen”.
- DVGW -Arbeitsblatt G600 (TRGI) “Technische Regeln fürGasinstallationen”.
- TRF “Technische Regeln für Flüssiggas”.Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien fürKüchen und Flüssiggas.
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen desGasversorgungsunternehmen (GVU).

Das Gerät muss in Konformität mit EN 1717 und den geltenden nationalen Regelwerken über Wasserinstallationen installiert werden.

7 HANDLING

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

8 AUSPACKEN

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

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

9 AUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein. Falls das Gerät sehr nahe an Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, Dekorelementen, usw. aufgestellt werden muss, dürfen diese in nicht brennbarem Material ausgeführt sein. Andernfalls müssen sie mit geeigneten, unbrennbaren Wärmeisolierungen verkleidet werden. Die Bestimmungen zur Brandverhütung müssen strengstens beachtet werden.
- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße
- Wenn das Tischgerät mit Gewicht unter 40 kg einzeln installiert wird, muss es mit den geflanschten Stellfüßen befestigt werden.

GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

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

GERÄTEZEILE

1. Entfernen Sie die Mikrofugen an der Seitenwand.
2. Rückseite: Entfernen Sie die M5X12 Senkkopfschraube. Setzen Sie den Verbindungsbügel seitlich ein und ziehen Sie die Schraube fest. Vorderseite: Setzen Sie den Verbindungsbügel seitlich ein. Schrauben Sie die mitgelieferte M5X40-Senkschraube ein.
3. An der benachbarten Maschine die seitlichen Mikrogelenke entfernen. Richten Sie sie aus, bis die Arbeitsflächen übereinstimmen. Entfernen Sie die hintere Schraube M5X12. Legen Sie die beiden Einheiten nebeneinander.
4. Rückseite: Schrauben Sie das Gerät mit der zuvor entfernten Schraube M5X12 an den Verbindungswinkel. Vorderseite: Schrauben Sie das Gerät mit der mitgelieferten Schraube M5X12 an den Verbindungsbügel.
5. Frontalgerät: Entfernen Sie die Badienblende. Setzen Sie den Verbindungsbügel von innen ein. Schrauben Sie die mitgelieferte Schraube M5X30 ein.
6. Bauen Sie die Badienblende wieder ein.

10 WRASENABZUGSSYSTEM

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

GERÄTETYP „A1“

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

GERÄTETYP „B21“

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

GERÄTETYP „B11“

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

11 ANSCHLÜSSE

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

ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

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

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

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

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

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

Falls vorhanden, warnt das Symbol vor:

ACHTUNG GEFÄHRLICHE SPANNUNG.

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

ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHSANSCHLUSS

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

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

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

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie die Anschlussrohre vor dem Anschluss des Filters und des Geräts, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.
- Warmwasseranschluss: die Wassertemperatur darf 60 °C nicht überschreiten.
- Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 1000 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.
- Das Gerät muss permanent und nicht mit einem trennbaren Anschluss-Set an die Wasserversorgung angeschlossen werden.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

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

12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle T1 gibt je nach Bestimmungsland an:

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

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

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

GASKOCHMULDE

ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE

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

ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

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

ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

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

GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE

ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG.

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

ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

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

ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

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

GASOFEN

ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG.

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

ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

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

13 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel „WARTUNGSANWEISUNGEN“.

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.

- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammbaren Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.
- Füllen Sie kein Wasser in das Becken, wenn es leer und heiß ist, denn dies könnte ein Erlöschen der Brenner zur Folge haben.
- Es wird empfohlen persönliche Schutzausrüstung zu verwenden, da es unter Umständen zum Verschütten sehr heißer Speisen kommen kann.
- Während des Betriebs des Geräts besteht die Möglichkeit, dass der umliegende Fußboden rutschig ist. Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie geeignete Hilfsmittel, um nicht zu stürzen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des Zubehörs (z. B. Töpfe) und beweglicher Geräteteile, nehmen Sie eine korrekte Haltung ein.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie in Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt.**ACHTUNG: Das Öffnen des Ablassventils bewirkt das Ausfließen des heißen Inhalts der Wanne.**

Falls das Symbol verwendet wird, zeigt es die Gefahren von Verbrennungen aufgrund von heißen Elementen an.

GEBRAUCH DER GASKOCHMULDE

BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt
- Die Zündbrenner sind von Hand zu betätigen
- Stellen Sie sicher, dass die Flammenkränze korrekt in ihren Aufnahmen sitzen
- Die vom Hersteller gelieferten Zusatzplatten sind ausschließlich zum Einsatz mit 6 kW Brennern bestimmt.
- Verwenden Sie Töpfe mit einem Boden, dessen Durchmesser kleiner als die jeweilige Platte ist. Er darf nicht über die Platte hinausstehen.
- Versichern Sie sich, dass sich die Töpfe-Abstellroste in der korrekten Position befinden.
- Auf dem 4-kW-Brenner müssen Töpfe mit einem Durchmesser von min. 150 mm und max. 340 mm benutzt werden.
- Auf dem 6-kW-Brenner müssen Töpfe mit einem Durchmesser von min. 150 mm und max. 400 mm benutzt werden.
- Verwenden Sie Töpfe mit 250 mm Mindest- und 500 mm Höchstdurchmesser auf dem 9kW-Brenner.
- Auf dem 10-kW-Brenner müssen Töpfe mit einem Durchmesser von min. 250 mm und max. 500 mm benutzt werden.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Knebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

✸ Einschalten des Zündbrenners

Kleinste Flamme

Größte Flamme

Einschalten des Zündbrenners

Den Bedienknebel eindrücken und auf " ✸ " drehen.

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

Einschalten des Hauptbrenners

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

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

Ausschalten

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

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

BEDIENUNG DES GLÜHPLATTENHERDS/SIMPLE SERVICE

BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt
- Die höchsten Temperaturen erreicht die Platte in ihrer Mitte
- Stellen Sie sicher, dass der Flammenkranz des Brenners korrekt in seiner Aufnahme sitzt. Heben Sie den Mittelring der Platte an.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Einschalten des Zündbrenners

Den Bedienknebel eindrücken und auf "✸" drehen.

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

Der Knebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

✸ Einschalten des Zündbrenners

🔥 Kleinste Flamme

🔥 Größte Flamme

Einschalten des Hauptbrenners

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

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

Ausschalten

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

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

GEBRAUCH DES GASOFENS

BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln auf den mitgelieferten Einschubrosten bestimmt.
- Lassen Sie die Tür während des Ofenbetriebs nicht geöffnet (auch nicht spaltweise).

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Schaltknebel des Thermostatventils hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

✸ Einschalten des Zündbrenners

100 Mindestgartemperatur

300 Höchstgartemperatur

Einschalten des Zündbrenners

Den Bedienknebel eindrücken und auf "✸" drehen.

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

Einschalten des Hauptbrenners

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

Ausschalten

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

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

BEDIENUNG DES ELEKTROKOCHFELDS

BEDIENUNGSHINWEISE

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

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

1 Mindesttemperatur

2÷5 Mittlere Temperaturen

6 Höchsttemperatur

Einschalten

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

Ausschalten

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

GEBRAUCH DES ELEKTROOFENS

BEDIENUNGSHINWEISE

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

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

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

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

Oberhitze (Grill) eingeschaltet

Unterhitze eingeschaltet

Ober- und Unterhitze eingeschaltet

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

110°C Mindesttemperatur

280°C Höchsttemperatur

Einschalten

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

Ausschalten

- Drehen Sie den Thermostatknebel auf “0”.
- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf “0”.

EINSCHALTEN DES LÜFTERS (Ausführungen mit Umluftofen)

Der Schalter hat folgende Betriebsstellungen:

1 Ein

0 Aus

Einschalten

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

Ausschalten

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

GEBRAUCH DES GRILL

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

1 Mindestgrill

6 Höchstgrill

Einschalten

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

Ausschalten

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

14 STILLSTANDZEITEN

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

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

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

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

REINIGUNGSANLEITUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl sowie die Oberflächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Lassen Sie das Innere des Geräts mindestens zweimal pro Jahr von einem autorisierten Servicetechniker reinigen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Fußboden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

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

GLÜHPLATTENHERD

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

ELEKTROPLATTEN

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

Reinigung des Lüfterrades (mod. Umluftbackofen)

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

WARTUNGSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.

UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel „Installationsanweisungen“.

INBETRIEBNAHME

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

GASGERÄTE

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

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

PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

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

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

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

ELEKTROGERÄTE

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

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

15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

GASKOCHMULDE

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

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

Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs.

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

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

Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs.

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

GASOFEN

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

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

Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs.

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Das Gasventil ist defekt.

ELEKTROKOCHFELD

Die Platte erhitzt sich nicht.

Mögliche Ursachen:

- Die Platte ist defekt.

ELEKTROOFEN

Das Gerät heizt nicht.

Mögliche Ursachen:

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

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

AUSFÜHRUNGEN MIT UMLUFTOFEN

Der Motor des Ofenlüfters funktioniert nicht.

Mögliche Ursachen:

- Der Motor des Ofenlüfters ist defekt.
- Die Thermosicherung im Bereich des Lüftermotors ist defekt.

GRILL

Die Grill funktioniert nicht

Mögliche Ursachen:

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

16 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Gaskreises sicher, dass an ihren Anschlussstellen an den Kreis keine Undichtigkeiten vorliegen.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher

GASKOCHMULDE

Ersatz des Gashahns.

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

Ersatz des Zündbrenners und des Thermoelements

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

GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE

Ersatz des Gasschaltknebels und des Piezozünders

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

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

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

GASOFEN

Ersatz des Gasventils und des Piezozünders

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

Ersatz des Brenners

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

Ersatz des Zündbrenners und der Zündkerze.

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

Ersatz des Thermoelements

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

ELEKTROKOCHFELD

Ersatz des Wahlschalters und der Kontrolllampe.

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

Ersatz der Kochplatte.

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

ELEKTROOFEN

Ersatz des Wahlschalters und der Kontrolllampe.

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

Ersatz des Betriebs- und des Sicherheitsthermostats.

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

Ersatz des Heizelements

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

Austausch des Ofen-Lüfterrads (Ausführungen mit Umluftofen)

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

Austausch des Ofenlüfter-Motors, der Thermosicherung und des Kühlgebläses (Ausführungen mit Umluftofen)

- Die Schutzabdeckung des Lüfterrads abnehmen.
- Die Geräterückwand entfernen.
- Die Schutzvorrichtung ausbauen (Serie 900).
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

GRILL

Ersatz des Heizelements

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

17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

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

18 HAUPTKOMPONENTEN

GASKOCHMULDE

- Gashahn
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement

GAS-GLÜHPLATTENHERD/SIMPLE SERVICE

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

GASOFEN

- Gasventil
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozünder

ELEKTROKOCHFELD

- Wahlschalter
- Heizplatte
- Kontrolllampe.

ELEKTROOFEN

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

GRILL

- Energieregler
- Sicherheitsthermostat
- Grillwiderstände

REMINDERS FOR THE USER 2
PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT 3
RESIDUAL RISKS 4
GENERAL INFORMATION 5
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS 5
2 GENERAL PRESCRIPTIONS 5
REMINDERS FOR THE INSTALLER 5
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN 5
REMINDERS FOR CLEANING 5
3 SAFETY AND CONTROL DEVICES 5
ELECTRIC OVEN 5
4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE 5
5 RISKS DUE TO NOISE 5
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION 5
REMINDERS FOR THE INSTALLER 5
6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS 6
7 HANDLING 6
8 UNPACKING 6
9 POSITIONING 6
10 FUMES EXHAUST SYSTEM 6
11 CONNECTIONS 6
12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS 7
GAS HOB 7
SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE 7
GAS OVEN 7
13 COMMISSIONING 8
INSTRUCTIONS FOR USE 8
REMINDERS FOR THE USER 8
USING THE GRILL 10
14 PROLONGED DISUSE 10
INSTRUCTIONS FOR CLEANING 11
REMINDERS FOR CLEANING 11
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE 11
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN 11
CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS 11
COMMISSIONING 11
15 TROUBLESHOOTING 11
GAS HOB 11
SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE 12
GAS OVEN 12
ELECTRIC HOB 12
ELECTRIC OVEN 12
GRILL 12
16 REPLACING COMPONENTS 12
REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS 12
GAS HOB 12
SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE 13
GAS OVEN 13
ELECTRIC HOB 13
ELECTRIC OVEN 13
GRILL 13
17 CLEANING THE INTERIOR 13
18 MAIN COMPONENTS 13
GAS HOB 13
SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE 13
GAS OVEN 13
ELECTRIC HOB 13
ELECTRIC OVEN 14
GRILL 14

REMINDERS FOR THE USER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).
- Close doors and drawers after use.
- WARNING: When opening the oven door, beware of hot steam that may escape.

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

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

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

X (*)	PPE REQUIRED
	PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY
	PPE NOT REQUIRED

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

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

RESIDUAL RISKS

There are risks on the machine that have not been completely eliminated from a design standpoint or with the installation of adequate protection devices.
To provide the Customer with full information, given below are the residual risks that remain on the machine: such actions are deemed improper and therefore strictly forbidden.

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

GENERAL INFORMATION

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

The equipment **is not intended for use in areas open to the public** but only in areas designated for operators (chefs, staff...).

1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

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

2 GENERAL PRESCRIPTIONS

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

REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).
- This type of appliance is intended for commercial applications: kitchens of restaurants, canteens, hospitals, and shops such as bakeries, butchers and similar. It is however not intended for continuous mass food production. **WARNING: Opening the drain valve will cause the hot tank content to escape.**

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).

REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the external satin stainless steel surfaces, the inside of the cooking tanks and the cooking plates daily.
- The internal appliance components must be cleaned by a specialist technician at least twice a year.
- Do not clean the appliance with high pressure water jets or steam cleaners.
- Do not use corrosive products when cleaning the floor or the base underneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

ELECTRIC OVEN

SAFETY THERMOSTAT

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

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

VERSIONS CON FAN OVEN

If the oven fan motor switch light does not come on, this indicates a malfunction.

- The switch light is faulty.
- The fan motor area thermal fuse is faulty.

In this case immediately switch off the appliance and call the technical service center. Replace the fan motor area thermal fuse along with the cooling fan.

4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

PACKAGING

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

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

APPLIANCE

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

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

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

5 RISKS DUE TO NOISE

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

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

REMINDERS FOR THE INSTALLER

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

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.

- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).

6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current safety regulations.

Install the appliance in compliance with the prescriptions of EN1717 and the water pollution regulations in force in your country.

7 HANDLING

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

8 UNPACKING

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

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

9 POSITIONING

- The dimensions of the appliance and the position of the connections are shown in the installation diagram at the beginning of the manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from the surrounding walls. If the appliance is placed very close to partition walls, kitchen cupboards, decorating elements, etc., make sure that these are made of non-combustible materials. If not, they should be covered with suitable non-combustible thermally insulating material. Also pay the utmost attention to fire prevention regulations.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet
- The countertop appliance weighing less than 40kg, where installed singly, must be secured using the flanged feet provided.

APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

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

JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

1. Remove the micro-joints on the sidewall.
2. Back: remove the M5X12 countersunk screw. Insert the connecting bracket to the side and tighten the screw. Front: insert the connecting bracket to the side. Screw in the M5X12 countersunk screw provided.
3. On the adjacent unit, remove the micro-joints on the side. Level it until the work surfaces match. Remove theM5X12 rear screw. Place the two units side by side
4. Back: screw the unit to the joining bracket using the M5X12 screw removed previously. Front: screw the equipment to the joining bracket using the M5X12 screw supplied.
5. Front equipment: remove the control panel. Insert the union bracket from the inside. Screw in the M5X30 screw provided.
6. Reassemble the control panel.

10 FUMES EXHAUST SYSTEM

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

APPLIANCE TYPE "A1"

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

APPLIANCE TYPE "B21"

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

APPLIANCE TYPE "B11"

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

11 CONNECTIONS

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

CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

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

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

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

ELECTRICAL CONNECTIONS

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

If used, the symbol ⚠ indicates:

CAUTION - HAZARDOUS VOLTAGE.

- Install an adequately rated omnipolar circuit-breaker upline of the appliance in an easily accessible point, in compliance with installation regulations; the circuit breaker must guarantee immediate omnipolar disconnection from the mains, with a minimum contact opening that allows complete disconnec-

tion in overvoltage category III conditions. The maximum permitted current dispersion is 1mA/kW.
- For electrical connection, use a rubber-sheathed flexible cable which is oil resistant, type H05RN-F or H07RN-F, for cable size consult the technical data table.
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.
- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the technical after-sales service or, in any case, by a suitably qualified technician, so as to avoid any risk whatsoever.

PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

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

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

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

CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply.

- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free from ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.
- Hot water connection: the water temperature must not exceed 60°C.
- The water inlet pressure must be between 150 kPa and 1000 kPa. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.
- The appliance is intended to be permanently connected to the mains water supply and not via disconnectable fittings.

CONNECTION TO THE WATER DRAIN

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

12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

Table T1 specifies, for each country:

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

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

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

GAS HOB

REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE

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

REPLACING THE MINIMUM ADJUSTMENT SCREW

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

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

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

SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE

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

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

REPLACING THE MINIMUM ADJUSTMENT SCREW

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

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

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

GAS OVEN

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

- Remove the panel below oven door.
- Slacken screw V.

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

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

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

13 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE".

INSTRUCTIONS FOR USE

REMINDERS FOR THE USER

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

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).
- Do not pour water in the container when it is empty and hot, as the burners may go out.
- The use of personal safety equipment is recommended - risk of very hot food being scattered.
- During appliance operation, the floor surrounding the appliance may become slippery: exercise caution and take all suitable measures to prevent falls.
- Take care when handling accessories (e.g. pans) and movable parts of the appliance to use the correct posture.
- This type of appliance is intended for commercial applications: kitchens of restaurants, canteens, hospitals, and shops such as bakeries, butchers and similar. It is however not intended for continuous mass food production. **WARNING: Opening the drain valve will cause the hot tank content to escape.**

If used, the symbol indicates a scalding or burn hazard due to the presence of parts that can reach high temperatures.

USING THE GAS HOB

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods contained in pots and pans.
- The pilot burners have to be turned on manually.
- Check that the flame spreaders are correctly placed on the burners.
- The additional hotplates provided by the manufacturer can only be used on 6 kW burners.
- Pans used on the hotplates must be smaller in diameter than the hotplate itself. They must not protrude from the hotplate.
- Check that the pan support grilles are positioned correctly.
- Use pots with a diameter between 150 and 340 mm on the 4 kW burner.
- Use pots with a diameter between 150 and 400 mm on the 6 kW burner.
- On the burner of 9kW must be use the pans with minimum diameter of 250mm and maximum diameter of 500 mm.
- Use pots with a diameter between 250 and 500 mm on the 10 kW burner.

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas tap control knob has the following positions:

● Off

✸ Pilot ignition

Minimum flame

Maximum flame

Pilot ignition

Press and turn the knob to position " ✸ ".

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

Main burner ignition

Turn the knob from position " ✸ " to " ".

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

Switching off

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

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

USING THE SOLID TOP HOB/SIMPLE SERVICE

REMINDERS FOR USE

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

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

Pilot ignition

Press and turn the knob to position " ✸ ".

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

The gas tap control knob has the following positions:

● Off

✸ Pilot ignition

Minimum flame

Maximum flame

Main burner ignition

Turn the knob from position " ✸ " to " ".

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

Switching off

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

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

USING THE GAS OVEN

REMINDERS FOR USE

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

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

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

● Off

✸ Pilot ignition

100 Minimum cooking temperature

300 Maximum cooking temperature

Pilot ignition

Press and turn the knob to position " ✸ ".

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

Main burner ignition

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

Switching off

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

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

USING THE ELECTRIC HOB

REMINDERS FOR USE

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

SWITCHING ON AND OFF

The control knob has the following positions:

0 Off

1 Minimum temperature

2÷5 Intermediate temperatures

6 Maximum temperature

Switching on

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

Switching off

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

USING THE ELECTRIC OVEN

REMINDERS FOR USE

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

SWITCHING ON AND OFF

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

The control knob has the following positions:

0 Off

◓ Top element (grill) on

◒ Bottom element on

⬓ Top element + bottom element on

The thermostat control knob has the following positions:

0 Off

110°C Minimum temperature

280°C Maximum temperature

Switching on

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

Switching off

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

FAN START (versions with fan oven)

The switch has the following positions:

1 On

0 Off

Switching on

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

Switching off

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

USING THE GRILL

SWITCHING ON AND OFF

The control knob has the following positions:

0 Off

1 Min Grill

6 Max Grill

Switching on

- Turn the control knob to the chosen position.

Switching off

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

14 PROLONGED DISUSE

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

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

Following prolonged disuse, proceed as follows:

- Inspect the appliance thoroughly before using it again.

- Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

INSTRUCTIONS FOR CLEANING

REMINDERS FOR CLEANING

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

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Clean the external satin stainless steel surfaces, the inside of the cooking tanks and the cooking plates daily.
- The internal appliance components must be cleaned by a specialist technician at least twice a year.
- Do not clean the appliance with high pressure water jets or steam cleaners.
- Do not use corrosive products when cleaning the floor or the base underneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

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

HOTPLATE RANGE

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

ELECTRIC HOTPLATES

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

Cleaning fan (mod.ventilated oven)

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

INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

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

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).

CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter " Instructions for installation ".

COMMISSIONING

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

GAS APPLIANCES

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

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

CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE

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

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

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

ELECTRICAL APPLIANCES

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

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

15 TROUBLESHOOTING

GAS HOB

The pilot burner does not light

Possible causes:

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

Pilot burner goes out during use

Possible causes:

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

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

Possible causes:

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

SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE

The pilot burner does not light

Possible causes:

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

Pilot burner goes out during use

Possible causes:

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

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

Possible causes:

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

GAS OVEN

The pilot burner does not light

Possible causes:

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

Pilot burner goes out during use

Possible causes:

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

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

Possible causes:

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

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Defective gas valve.

ELECTRIC HOB

The hotplate does not heat.

Possible causes:

- Hotplate defective.

ELECTRIC OVEN

The appliance does not heat.

Possible causes:

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

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

VERSIONS CON FAN OVEN

Theoven fan motor is not working.

Possible causes:

- The oven fan motor is faulty**.**
- The fan motor area thermal fuse is faulty.

GRILL

The grill does not switch on

Possible causes:

- Defective energy regulator.
- Heating element faulty.

16 REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

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

GAS HOB

Replacing the gas tap.

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

Replacing the pilot burner and thermocouple.

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

SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE

Replacing the gas tap and piezo igniter

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

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

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

GAS OVEN

Replacing the gas valve and piezo igniter

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

Replacing the burner

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

Replacing the pilot burner and igniter.

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

Replacing the thermocouple

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

ELECTRIC HOB

Replacing the knob and indicator light.

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

Replacing the hotplate.

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

ELECTRIC OVEN

Replacing the knob and indicator light.

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

Replacing the working thermostat and safety thermostat.

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

Replacing the heating element

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

Replacing the oven fan (in versions with fan oven)

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

Replacing the oven fan motor, the thermal fuse and the cooling fan (in versions with fan oven)

- Remove the fan shield.
- Remove the rear panel of the appliance.
- Remove the guard (Series 900).
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

GRILL

Replacing the heating element

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

17 CLEANING THE INTERIOR

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

18 MAIN COMPONENTS

GAS HOB

- Gas tap
- Main burner
- Pilot burner
- Thermocouple

SOLID TOP GAS HOB/SIMPLE SERVICE

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

GAS OVEN

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

ELECTRIC HOB

- Control knob
- Hotplate
- Indicator light.

ELECTRIC OVEN

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

GRILL

- Energy regulator
- Safety thermostat
- Grill heating element

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

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).
- Refermer les portes et les tiroirs après l'utilisation.
- AVERTISSEMENT : Lors de l'ouverture de la porte du four, attention à la vapeur chaude qui peut s'échapper.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INDIVIDUELS

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

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

X (*)	DPI PRÉVU
	DPI DISPONIBLE OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE
	DPI NON PRÉVU

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

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

RISQUES RÉSIDUELS

La machine signale les risques qui n'ont pas été entièrement éliminés en phase de projet ou par l'installation de protections spécifiques.
Pour une bonne information des clients, nous indiquons ci-dessous les risques résiduels qui existent sur la machine : il s'agit de comportements incorrects qui sont strictement interdits.

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

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

L'équipement **n'est pas destiné à être utilisé dans les zones ouvertes au public** mais uniquement dans les zones destinées aux opérateurs (cuisiniers, personnel, etc.).

1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

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

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).
- Ces appareils sont destinés à des utilisations commerciales, en particulier dans des cuisines de restaurant, des cantines ou des hôpitaux et dans des commerces comme boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la cuisson en continu de grandes quantités d'aliments. **ATTENTION : L'ouverture de la vanne de vidange entraînera l'écoulement de l'huile chaude de la cuve.**

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

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

3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

FOUR ÉLECTRIQUE

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

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

VERSIONS AVEC FOUR VENTILÉ

Le non fonctionnement du voyant du commutateur de fonctionnement du moteur du ventilateur du four indique un défaut de fonctionnement.

- Le voyant du commutateur est en panne.
- Le thermofusible dans la zone du moteur du ventilateur est en panne.

Éteindre immédiatement l'appareil et contacter le service après-vente. Le thermofusible dans la zone du moteur du ventilateur doit être remplacé ainsi que le ventilateur de refroidissement.

4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

EMBALLAGE

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

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

APPAREIL

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

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

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

5 RISQUES LIÉS AU BRUIT

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

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).

6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

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

Installer l'appareil conformément à la norme EN1717 et à la réglementation de l'eau en vigueur.

7 MANUTENTION

Les symboles d'avertissement imprimés sur l'emballage représentent les consignes à respecter pour exécuter la manutention sans endommager l'appareil.Pour exécuter la manutention, il est obligatoire d'utiliser desmoyens adaptés. En cas d'utilisation de moyens de levage tels que des chariots élévateurs à fourches ou des engins similaires, vérifier la stabilité de l'appareil.

8 DÉBALLAGE

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

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

9 MISE EN PLACE

- Les dimensions hors tout de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées sur le schéma d'installation qui se trouve au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne doit pas être encastré.
- Installer l'appareil à 10 cm minimum des parois qui l'entourent. Si l'appareil doit être placé très près de murs, de cloisons, de meubles de cuisine, d'éléments décoratifs, etc., il est recommandé que ceux-ci soient fabriqués en matériau incombustible ; sinon, ils doivent être revêtus d'un matériau d'isolation thermique incombustible approprié. Faire également très attention aux réglementations sur la prévention des incendies.
- Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables
- Si l'appareil de comptoir qui pèse moins de 40 kg est installé séparément, il doit être fixé avec des pieds à visser spéciaux.

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

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL

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

UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

1. Retirer les micro-joints sur la paroi latérale.
2. Arrière: retirer la vis à tête fraisée M5X12. Insérer le support de connexion latéralement et resserrer la vis. Avant: insérer l'étrier de raccordement sur le côté. Visser la vis à tête fraisée M5X12 fournie.
3. Sur la machine adjacente, retirez les micro-joints sur le côté. Mettez la machine à niveau jusqu'à ce que les surfaces de travail correspondent. Retirez la vis arrière M5X12. Placez les deux unités l'une à côté de l'autre
4. Arrière: visser l'appareil au support de jonction à l'aide de la vis M5X12 retirée précédemment. Avant: visser l'équipement au support de jonction à l'aide de la vis M5X12 fournie.
5. Équipement frontal: retirer le bandeau de commande. Insérer le support d'assemblage par l'intérieur. Visser la vis M5X30 fournie.
6. Remonter le bandeau de commande.

10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

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

APPAREIL DE TYPE « A1 »

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

APPAREIL DE TYPE « B21 »

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

APPAREIL DE TYPE « B11 »

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

11 RACCORDEMENTS

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

RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

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

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

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

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

Le symbole signifie :

ATTENTION ! TENSION DANGEREUSE.

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

MISE À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

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

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne qui porte le symbole et qui est située sur la partie extérieure du fond.

- Ce symbole indique que l'appareil doit être intégré dans un système équipotentiel branché conformément aux normes en vigueur.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les dépôts ferreux des tubes de raccordement avant de relier le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords non reliés avec un bouchon étanche.
- Après le branchement, vérifier qu'il n'y a pas de fuite au niveau du raccord.
- Raccordement de l'eau chaude : la température de l'eau ne doit pas dépasser 60°C.
- La pression d'alimentation de l'eau doit être comprise entre 150 kPa et 1000 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à la pression maximale indiquée.
- Le raccord de l'appareil au réseau d'eau doit être permanent : ne pas utiliser un kit de connexion séparable.

RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

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

12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau T1 indique, par pays de destination :

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

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

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

PLAN DE CUISSON AU GAZ

REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL

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

REMPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter le panneau de commande.
- Enlever les grilles d'appui et les brûleur.
- Dévisser les 3 vis qui fixent le venturi (conduit d'air à étranglement) au plan et sortir le venturi sur 10 cm environ
- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui qui est indiqué dans le tableau T1.
- Revisser le raccord R à fond. Remonter toutes les pièces.
- Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ/SIMPLE SERVICE

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

- Démonter le panneau de commande.
- Desserrer la vis V.
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Placer l'aérateur Z à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Revisser à fond la vis V.

REMPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter la plaque de cuisson
- Démonter le panneau de commandes et les protections internes
- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui qui est indiqué dans le tableau T1.
- Revisser le raccord R à fond. Remonter toutes les pièces.
- Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

FOUR À GAZ

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

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

REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter le panneau sous la porte du four
- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui qui est indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond le raccord R.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

13 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre INSTRUCTIONS POUR LA MAINTENANCE.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

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

- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).
- Ne pas verser d'eau dans le bac lorsqu'il est vide et chaud afin d'éviter l'extinction des brûleurs.
- Il est conseillé de porter des équipements personnels de protection ; risque de renversement d'aliments très chauds.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, le sol qui l'entoure peut devenir glissant ; être attentif et utiliser les moyens appropriés pour éviter les chutes.
- Exécuter la manutention des accessoires (par ex. cocottes) et des pièces mobiles de l'appareil avec la plus grande attention, prendre une position correcte.
- Ces appareils sont destinés à des utilisations commerciales, en particulier dans des cuisines de restaurant, des cantines ou des hôpitaux et dans des commerces comme boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la cuisson en continu de grandes quantités d'aliments. **ATTENTION : L'ouverture de la vanne de vidange entraînera l'écoulement de l'huile chaude de la cuve.**

S'il est utilisé, le symbole indique le risque de brûlure dérivant de la présence de parties à température élevée.

UTILISATION DU PLAN DE CUISSON AU GAZ

AVERTISSEMENT

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poêles
- Les veilleuses doivent être allumées manuellement
- Vérifier que les chapeaux des brûleurs sont replacés correctement dans leur emplacement
- Les plaques accessoires fournies par le constructeur peuvent être utilisées seulement sur les brûleurs de 6 kW.
- Les casseroles placées sur les plaques doivent avoir un fond plus petit que la plaque. Elles ne doivent pas déborder de la plaque.
- Vérifier que les grilles de support des casseroles sont bien installées.
- Sur les brûleurs de 4 kW, utiliser des casseroles de 150 mm de diamètre minimum et de 340 mm maximum.
- Sur les brûleurs de 6 kW, utiliser des casseroles de 150 mm de diamètre minimum et de 400 mm maximum.
- Sur le brûleur de 9 kW, il faut utiliser des casseroles d'un diamètre minimum de 250 mm et d'un diamètre maximum de 500 mm.
- Sur les brûleurs de 10 kW, utiliser des casseroles de 250 mm de diamètre minimum et de 500 mm maximum.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

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

● éteinte

✸ allumage de la veilleuse

flamme minimum

flamme maximum

Allumage de la veilleuse

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

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

Allumage du brûleur principal

Tourner la manette de la position ✸ à la position .

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

Extinction

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner en position ✸.

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

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

● éteinte

✸ allumage de la veilleuse

flamme minimum

flamme maximum

Allumage du brûleur principal

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

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

Extinction

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

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

UTILISATION DU FOUR À GAZ

AVERTISSEMENT

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil.
- Ne pas laisser la porte du four ouverte ou entrouverte pendant son utilisation.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

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

● Éteint

✸ Allumage de la veilleuse

100 Témpérature minimum de cuisson

300 Température maximum de cuisson

Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner en position ✸.

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

Allumage du brûleur principal

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

Extinction

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

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

UTILISATION DU PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT

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

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

0 Éteint

1 Température minimum

2÷5 Températures intermédiaires

6 Température maximum

Allumage

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

Extinction

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

UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT

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

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

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

0 Éteint

◓ Chauffage de la voûte (gril) allumé

◒ Chauffage de la sole allumé

⬬ Chauffage voûte + sole allumé

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

0 Éteint

110°C Température minimum

280°C Température maximum

Allumage

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

Extinction

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

DÉMARRAGE VENTILATION (modèles avec four ventilé)

L'interrupteur a les positions d'utilisation suivantes :

1 Allumé

0 Éteint

Allumage

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

Extinction

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

UTILISATION DEL GRILL

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

0 Éteint

1 Min Grill

6 Max Grill

Allumage

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

Extinction

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

14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

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

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

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

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

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

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge humide et un détergent classique non abrasif. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher soigneusement.
- Ne pas utiliser de paille de fer ni d'autres objets métalliques.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objet pointu qui pourrait rayer ou détériorer les surfaces.

PLAQUE COUP-DE-FEU À GAZ

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

PLAQUES ÉLECTRIQUES

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

Nettoyage du ventilateur (mod.four aéré)

- Nettoyez périodiquement le ventilateur.L’accumulation excessive de graisse sur les palescause la surchauffe du moteur, une mauvaise distribution de la chaleur et par conséquent une cuisson non uniform.

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l’installation, l’utilisation et l’entretien de l’appareil en sécurité.
- Avant toute opération, débrancher l’appareil s’il est sous tension.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l’emballage et sur la plaque signalétique de l’appareil.
- Installer l’appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d’aération et d’évacuation de l’appareil.
- Ne pas modifier les composants de l’appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).

ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre Instructions pour l'installation.

MISE EN SERVICE

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

APPAREIL À GAZ

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

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

VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ

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

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

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

APPAREILS ÉLECTRIQUES

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

- les valeurs du courant de chaque phase
- l’allumage des résistances de chauffage.

15 RÉSOLUTION DES PANNES

PLAN DE CUISSON AU GAZ

La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

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

PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ/SIMPLE SERVICE

La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

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

FOUR À GAZ

La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

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

Le chauffage ne se règle pas.

Causes possibles :

- La valve de gaz est en panne.

PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE

La plaque ne chauffe pas.

Causes possibles :

- La plaque est défectueuse.

FOUR ÉLECTRIQUE

L'appareil ne chauffe pas.

Causes possibles :

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

Le chauffage ne se règle pas.

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

VERSIONS AVEC FOUR VENTILÉ

Le moteur ventilateur du four ne fonctionne pas.

Causes possibles :

- Le moteur ventilateur est en panne**.**
- Le thermofusible dans la zone du moteur du ventilateur est en panne.

GRILL

Le grill ne fonctionne pas :

Causes possibles :

- Le régulateur d'énergie est défectueux.
- Les résistances sont en panne.

16 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

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

PLAN DE CUISSON AU GAZ

Remplacement du robinet de gaz.

- Démonter le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement de la veilleuse et du thermocouple.

- Démonter le panneau de commande.
- Enlever les grilles d'appui et les brûleurs
- Dévisser les 3 vis qui fixent le venturi (conduit d'air à étranglement) au plan et sortir le venturi sur 10 cm environ
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ/SIMPLE SERVICE

Remplacement du robinet de gaz et de l'allumeur piézo

- Démonter le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

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

- Démonter la plaque de cuisson
- Démonter le panneau de commandes et les protections internes
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

FOUR À GAZ

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

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

Remplacement du brûleur

- Démonter le panneau sous la porte du four
- Démonter la sole et le flanc se trouvant au-dessus du brûleur.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

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

- Démonter le panneau sous la porte du four
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement du thermocouple

- Démonter le panneau de commande.
- Démonter le panneau sous la porte du four
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE

Remplacement du sélecteur et du voyant.

- Démonter le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement de la plaque.

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

FOUR ÉLECTRIQUE

Remplacement du sélecteur et du voyant.

- Démonter le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement du thermostat de travail et du thermostat de sécurité.

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

Remplacement de la résistance.

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

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

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

Remplacement du moteur du ventilateur du four, du fusible thermique et du ventilateur de refroidissement (dans les versions avec four ventilé)

- Retirer la protection du ventilateur.
- Enlever le panneau arrière de l'appareil.
- Démonter la protection (série 900).
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

GRILL

Remplacement de la résistance.

- Dévisser la vis qui fixe la résistance au four et sortir la résistance de 5 cm environ
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

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

18 PIÈCES PRINCIPALES

PLAN DE CUISSON AU GAZ

- Robinet de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple

PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ/SIMPLE SERVICE

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

FOUR À GAZ

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

PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE

- Sélecteur
- Plaque chauffante
- Voyant.

FOUR ÉLECTRIQUE

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

GRILL

- Régulateur d'énergie
- Thermostat de sécurité
- Résistances du grill

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

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).
- Cerrar las puertas y los cajones después del uso.
- ADVERTENCIA: Al abrir la puerta del horno, tenga cuidado con el vapor caliente que pueda salir.

EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

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

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

X (*)	EPP PREVISTO
	EPP A DISPOSICIÓN O A UTILIZAR SI ES NECESARIO
	EPP NO PREVISTO

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

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

RIESGOS RESIDUALES

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

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

INFORMACIÓN GENERAL

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

El equipo **no está destinado a utilizarse en zonas abiertas al público**, sino únicamente en zonas designadas para los operarios (cocineros, encargados, etc.).

1 DATOS DEL EQUIPO

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

2 ADVERTENCIAS GENERALES

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicería, etc., pero no está destinada a la producción de una masa continua de alimentos. **ATENCIÓN: abriendo la válvula de descarga saldrá el contenido caliente de la freidora.**

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

- Limpiar cada día las superficies exteriores satinadas de acero inoxidable, las superficies de las cubas de cocción y la superficie de las placas de cocción.
- Dirigirse a un técnico autorizado para que realice, por lo menos dos veces al año, la limpieza de las partes interiores del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua directos o a alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie debajo del aparato.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

HORNO ELÉCTRICO

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.
- Para restablecer el funcionamiento del aparato, es necesario retirar el panel frontal y pulsar el botón de reajuste del termostato. Esta operación puede ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado y autorizado.

VERSIONES CON HORNO VENTILADO

Si el testigo del interruptor que activa el motor del ventilador del horno no se enciende, existe un defecto de funcionamiento.

- El testigo del interruptor está averiado.
- El termofusible de la zona del motor del ventilador está averiado.

Se recomienda apagar el aparato lo antes posible y llamar al servicio de asistencia. El termofusible de la zona del motor del ventilador se debe sustituir junto con el ventilador de enfriamiento.

4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

EMBALAJE

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

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

EQUIPO

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

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

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

5 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO

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

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).

6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

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

Instalar el equipo con arreglo a EN 1717 y a las disposiciones nacionales sobre la utilización del agua.

7 DESPLAZAMIENTO

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

8 DESEMBALAJE

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

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

9 EMPLAZAMIENTO

- Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.
- El equipo se puede instalar solo o unido a otros aparatos de la misma gama.
- Este equipo no se puede empotrar.
- Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes. Si el aparato debe instalarse muy cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina, elementos decorativos, etc., se recomienda que sean de material incombustible, de lo contrario deben ser recubiertos con material termoaislante incombustible idóneo. Además, observar con la máxima atención las normas de prevención de incendios.
- Nivelar el equipo mediante las patas regulables
- El equipo para mostrador de menos de 40kg, si se instala de manera independiente, se debe fijar con pies embridados.

MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE, EN PUENTE O EN VOLADIZO

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO

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

UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

1. Retire las microjuntas del flanco.
2. Parte trasera: retire el tornillo avellanado M5X12. Inserte el soporte de conexión lateralmente y vuelva a apretar el tornillo. Parte delantera: inserte el soporte de conexión lateralmente. Atornille el tornillo avellanado M5X12 suministrado.
3. En la máquina adyacente, retire las microjuntas del lateral. Nivélela hasta que coincidan las superficies de trabajo. Retire el tornillo posterior M5X12. Coloque las dos unidades una al lado de la otra
4. Parte trasera: atornille el equipo al soporte de unión con el tornillo M5X12 retirado anteriormente. Parte delantera: atornille el equipo al soporte de unión utilizando el tornillo M5X12 suministrado.
5. Equipo delantero: retire el tablero. Inserte el soporte de unión desde el interior. Atornille el tornillo M5X30 suministrado.
6. Vuelva a montar el tablero.

10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS

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

EQUIPO TIPO "A1"

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

EQUIPO TIPO "B21"

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

EQUIPO TIPO "B11"

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

11 CONEXIONES

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

CONEXIÓN AL TUBO DE GAS

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

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

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

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

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

El símbolo ⚠ indica:

ATENCIÓN: TENSIÓN PELIGROSA.

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

CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

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

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

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

CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un filtro mecánico y una llave de corte.
- Antes de conectar el filtro y el equipo, controlar que en el interior de los tubos no haya escorias ferrosas y limpiar si las hubiere.
- Cerrar con un tapón hermético las conexiones que no se utilicen.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.
- Conexión del agua caliente: la temperatura del agua no debe superar los 60°C.
- La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150kPa y 1000kPa. Si la presión es superior a la máxima indicada, utilizar un reductor de presión.
- El aparato está destinado a conectarse de manera permanente a la red hídrica, no mediante una serie de uniones separable.

CONEXIÓN AL DESAGÜE

Los conductos de desagüe se han de realizar con materiales resistentes a una temperatura de 100 °C. El fondo del equipo no ha de quedar expuesto al vapor producido por el vaciado del agua caliente. Realizar una arqueta en el suelo, con rejilla y sifón, debajo de la boca de descarga de las ollas y delante de las sartenes basculantes.

12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

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

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

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

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

PLACA DE COCCIÓN DE GAS

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL

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

SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DEL MÍNIMO

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

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

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

PLACA RADIANTE DE GAS/SIMPLE SERVICE

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

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

SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DEL MÍNIMO

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

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

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

HORNO DE GAS

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

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

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

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

13 PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO".

INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

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

ratos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).

- No verter agua en la bandeja cuando esté vacía y caliente, ya que podrían apagarse los quemadores.
- Se recomienda utilizar equipos de protección personal contra las salpicaduras de comida muy caliente.
- Durante el funcionamiento del equipo puede ocurrir que el pavimento alrededor se ponga resbaloso: prestar atención y utilizar equipos adecuados para evitar caídas.
- Prestar atención al desplazamiento de accesorios (ej. ollas) y partes móviles del aparato; asumir una postura correcta.
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicería, etc., pero no está destinada a la producción de una masa continua de alimentos. **ATENCIÓN: abriendo la válvula de descarga saldrá el contenido caliente de la freidora.**

Cuando se utiliza el símbolo indica peligro de quemaduras debida a la presencia de partes con temperatura elevada.

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN DE GAS

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción de alimentos contenidos en ollas y sartenes.
- Los quemadores piloto se deben encender manualmente.
- Controlar que las coronas de los quemadores estén bien ubicadas en sus alojamientos.
- Las placas accesorias suministradas por el fabricante se pueden utilizar únicamente sobre los quemadores de 6 kW.
- El fondo de la olla debe ser más pequeño que la placa. Las ollas no deben sobresalir de la placa.
- Comprobar que las rejillas de apoyo para las ollas estén en la posición correcta.
- Sobre el quemador de 4 kW se deben utilizar ollas con diámetro de 150 a 340 mm.
- Sobre el quemador de 6 kW se deben utilizar ollas con diámetro de 150 a 400 mm.
- En el quemador de 9 kW se deben usar ollas con diámetro mínimo de 250 mm y máximo de 500 mm.
- Sobre el quemador de 10 kW se deben utilizar ollas con diámetro de 150 a 500 mm.

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

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

● Apagado

✸ Encendido del piloto

Llama mínima

Llama máxima

Encendido del piloto

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

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

Encendido del quemador principal

Girar el mando de la posición " ✸ " a la posición " ".

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

Apagado

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

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

USO DE LA PLACA RADIANTE/SIMPLE SERVICE

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción de alimentos contenidos en ollas y sartenes.
- Las temperaturas más altas se producen en el centro de la placa.
- Controlar que la corona del quemador se encuentre situada en su alojamiento correctamente. Levantar el disco central de la placa.

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

Encendido del piloto

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

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

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

● Apagado

✸ Encendido del piloto

Llama mínima

Llama máxima

Encendido del quemador principal

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

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

Apagado

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

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

USO DEL HORNO DE GAS

ADVERTENCIAS DE USO

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

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

El mando de la válvula termostática tiene las siguientes posiciones:

● Apagado

✸ Encendido del piloto

100 Temperatura mínima de cocción

300 Temperatura máxima de cocción

Encendido del piloto

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

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

Encendido del quemador principal

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

Apagado

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

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

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA

ADVERTENCIAS DE USO

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

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

1 Temperatura mínima

2÷5 Temperaturas intermedias

6 Temperatura máxima

Encendido

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

Apagado

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

USO DEL HORNO ELÉCTRICO

ADVERTENCIAS DE USO

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

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

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

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

◓ Calentamiento del techo (grill) activado

◒ Calentamiento del suelo activado

⬓ Calentamiento de techo y suelo activado

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

110 °C Temperatura mínima

280 °C Temperatura máxima

Encendido

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

Apagado

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

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

El interruptor tiene las siguientes posiciones de uso:

1 Encendido

0 Apagado

Encendido

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

Apagado

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

USO DEL GRILL

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

1 Grill mín.

6 Grill máx.

Encendido

- Girar el mando del regulador a la posición elegida

Apagado

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

14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD

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

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

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

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

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Limpiar cada día las superficies exteriores satinadas de acero inoxidable, las superficies de las cubas de cocción y la superficie de las placas de cocción.
- Dirigirse a un técnico autorizado para que realice, por lo menos dos veces al año, la limpieza de las partes interiores del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua directos o a alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie debajo del aparato.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

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

PLACA RADIANTE

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

PLACAS ELÉCTRICAS

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

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

- Effectuar periodicamente la limpieza del ventilador.La acumulación de grasa eccesiva sobre las apas,causa el sobrecalentamiento del motor, maladistribución del calor y cocción no uniforme.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).

ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación".

PUESTA EN SERVICIO

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

EQUIPO DE GAS

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

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

CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN DEL GAS

- Utilizar un manómetro con resolución no inferior a 0,1 mbar.
- Desmontar el panel de mandos.
- Quitar el tornillo de estanqueidad de la toma de presión PP y conectar el manómetro.
- Efectuar la medición con el equipo en funcionamiento.

¡ATENCIÓN! Si la presión de alimentación del gas no está entre los valores límite (mín. máx.) indicados en la tabla T2, apagar el equipo y consultar con la empresa suministradora del gas.

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

EQUIPOS ELÉCTRICOS

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

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

15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PLACA DE COCCIÓN DE GAS

El quemador piloto no se enciende.

Causas posibles:

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

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

Causas posibles:

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

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

Causas posibles:

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

PLACA RADIANTE DE GAS/SIMPLE SERVICE

El quemador piloto no se enciende.

Causas posibles:

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

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

Causas posibles:

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

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

Causas posibles:

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

HORNO DE GAS

El quemador piloto no se enciende.

Causas posibles:

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

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

Causas posibles:

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

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

Causas posibles:

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

No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

- La válvula del gas está averiada.

PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA

La placa no se calienta.

Causas posibles:

- La placa está averiada.

HORNO ELÉCTRICO

El equipo no se calienta.

Causas posibles:

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

No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

VERSIONES CON HORNO VENTILADO

El motor del ventilador del horno no funciona.

Causas posibles:

- El motor del ventilador del horno está averiado**.**
- El termofusible de la zona del motor del ventilador está averiado.

GRILL

El grill no funciona

Causas posibles:

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

16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.

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

PLACA DE COCCIÓN DE GAS

Sustitución de la llave del gas.

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

Sustitución del quemador piloto y del termopar.

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

PLACA RADIANTE DE GAS/SIMPLE SERVICE

Sustitución de la llave del gas y del encendedor piezoeléctrico.

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

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

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

HORNO DE GAS

Sustitución de la válvula del gas y del encendedor piezoeléctrico.

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

Sustitución del quemador

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

Sustitución del piloto y de la bujía de encendido.

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

Sustitución del termopar

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

PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA

Sustitución del selector y del testigo.

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

Sustitución de la placa

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

HORNO ELÉCTRICO

Sustitución del selector y del testigo.

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

Sustitución del termostato de trabajo y del termostato de seguridad.

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

Sustitución de la resistencia

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

Sustitución del ventilador del horno (en las versiones con horno ventilado)

- Sacar las rejillas, los soportes internos y el escudo de protección del ventilador.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución del motor del ventilador del horno, del termofusible y del ventilador de enfriamiento (en las versiones con horno ventilado)

- Sacar el escudo de protección del ventilador.
- Desmontar el panel posterior del equipo.
- Desmontar la protección (Serie 900).
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

GRILL

Sustitución de la resistencia

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

17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS

- Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.
- Quitar toda la suciedad.
- Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.

18 COMPONENTES PRINCIPALES

PLACA DE COCCIÓN DE GAS

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

PLACA RADIANTE DE GAS/SIMPLE SERVICE

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

HORNO DE GAS

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

PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA

- Selector
- Placa de calentamiento
- Testigo.

HORNO ELÉCTRICO

- Selector
- Termostato de trabajo
- Termostato de seguridad
- Resistencia
- Testigo.
- Motor del ventilador del horno (en las versiones con horno ventilado)
- Interruptor (en las versiones con horno ventilado)

GRILL

- Regulador de energía
- Termostato de seguridad
- Resistencia grill

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER ... 2
PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN ... 3
OVERBLIJVENDE RISICO'S ... 4
ALGEMENE INFORMATIE ... 5
1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT ... 5
2 ALGEMENE AANWIJZINGEN ... 5
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR ... 5
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR ... 5
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING ... 5
3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN ... 5
ELEKTRISCHE OVEN ... 5
4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT ... 5
5 GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI ... 6
INSTALLATIE-INSTRUCTIES ... 6
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR ... 6
6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN ... 6
7 VERPLAATSEN ... 6
8 UITPAKKEN ... 6
9 PLAATSING ... 6
10 DAMPAFVOERSYSTEEM ... 6
11 AANSLUITINGEN ... 6
12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS ... 7
GASKOOKPLAAT ... 7
GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE ... 8
GASOVEN ... 8
13 INBEDRIJFSTELLING ... 8
GEBRUIKSAANWIJZING ... 8
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER ... 8
GEBRUIK VAN GRILL ... 11
14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT ... 11
REINIGINGSINSTRUCTIES ... 11
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING ... 11
ONDERHOUDSINSTRUCTIES ... 12
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR ... 12
AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS ... 12
INBEDRIJFSTELLING ... 12
15 OPLOSSEN VAN STORINGEN ... 12
GASKOOKPLAAT ... 12
GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE ... 12
GASOVEN ... 13
ELEKTRISCHE KOOKPLAAT ... 13
ELEKTRISCHE OVEN ... 13
GRILL ... 13
16 VERVANGING VAN ONDERDELEN ... 13
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN. ... 13
GASKOOKPLAAT ... 13
GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE ... 13
GASOVEN ... 14
ELEKTRISCHE KOOKPLAAT ... 14
ELEKTRISCHE OVEN ... 14
GRILL ... 14
17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN ... 14
18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN ... 14
GASKOOKPLAAT ... 14
GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE ... 14
GASOVEN ... 15
ELEKTRISCHE KOOKPLAAT ... 15
ELEKTRISCHE OVEN ... 15
GRILL ... 15

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'REINIGINGSINSTRUCTIES'.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. BRANDGEVAAR.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).
- Sluit deuren en laden na gebruik.
- WAARSCHUWING: Wanneer u de ovendeur opent, moet u oppassen voor hete stoom die kan ontsnappen.

PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN

Hieronder vindt u een overzichtstabel van de Persoonlijke Beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende levensfasen van het apparaat moeten worden gebruikt.

Fase	Beschermende kleding	Veiligheids-schoenen	Handschoenen	Veiligheidsbril	Gehoorbeschermers	Gelaatsmasker	Helm
Transport		X					
Verplaatsing		X					
Uitpakken		X					
Montage		X					
Normaal gebruik	X	X	X (*)				
Afstellingen		X					
Gewone reiniging		X					
Buitengewone reiniging		X	X				
Onderhoud		X	X (*)				
Demontage		X					
Slopen		X					

X (*) VEREISTE PBM'S

BESCHIKBARE OF ZO NODIG TE GEBRUIKEN PBM'S

NIET-VEREISTE PBM'S

(*) Tijdens het normale gebruik en het onderhoud moeten hittebestendige handschoenen worden gebruikt om de handen te beschermen wanneer de bediener het apparaat of hete bereidingsmiddelen (olie, water, damp, enz.) aanraakt.

Het niet dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen door bedieners, gespecialiseerde monteurs of personen die het apparaat gebruiken, kan blootstelling aan chemische gevaren of eventuele gezondheidsschade veroorzaken.

OVERBLIJVENDE RISICO'S

De machine vertoont risico's die niet volledig zijn weggenomen door het ontwerp of door de installatie van geschikte beschermingen.
Om de klant volledig te informeren worden hieronder de restrisico's vermeld die op de machine blijven bestaan: een dergelijk gedrag is niet correct en is dus streng verboden.

RESTRISICO	GEVAARLIJKE SITUATIE	WAARSCHUWING
Uitglijden of vallen	De bediener kan uitglijden door de aanwezigheid van water of vuil op de vloer.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat persoonlijke beschermingsmiddelen tegen uitglijden.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust delen van het apparaat aan.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust hete bereidingsmiddelen aan (olie, water, damp,...).	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Contact met elektrische onderdelen onder spanning tijdens de onderhoudswerkzaamheden die worden uitgevoerd terwijl er spanning op de schakelkast staat. De bediener gaat liggend op de grond te werk (met een elektrisch gereedschap of zonder de voedingspanning van de machine uit te schakelen) terwijl het vloeroppervlak nat is.	Het onderhoud van het apparaat mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen tegen elektrocutie.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Elektrocutie veroorzaakt door een storing van het aardingssysteem of van de elektrische beveiligingssystemen.	Installeer bovenstrooms van het apparaat beveiligingssystemen die aan de geldende voorschriften voldoen.
Vallen van hoogte	De bediener werkt aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).	De bediener werkt niet aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).
Kantelen van lasten	Verplaatsing van het apparaat of van een deel ervan zonder geschikte middelen.	Tijdens de verplaatsing van het apparaat of van de verpakking moeten geschikte accessoires of hefsystemen worden gebruikt.
Chemisch	De bediener komt in aanraking met chemische stoffen (bijv.: schoonmaakmiddelen, ontkalkingsmiddelen, enz.)	Gebruik de juiste veiligheidsmaatregelen. Raadpleeg altijd de veiligheidsbladen en de etiketten van het gebruikte product. Draag de persoonlijke beschermingsmiddelen die in de veiligheidsbladen zijn aanbevolen.
Snijwonden	Er kunnen snijwonden ontstaan door zich tijdens onderhoudswerkzaamheden aan de interne delen van het machineframe te snijden.	Het onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen tegen snijwonden en kleding die de onderarm bedekt).
Beknelling	Het personeel kan de vingers/hand beknellen bij de verplaatsing van beweegbare delen.	Het onderhoud mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen).
Ergonomisch	De bediener werkt aan het apparaat zonder de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen.	De bediener moet aan het apparaat werken terwijl hij is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen.

ALGEMENE INFORMATIE

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

De apparatuur **is niet bestemd voor gebruik in voor het publiek toegankelijke ruimten,** maar alleen in ruimten die bestemd zijn voor bedieners (koks, personeel, enz.).

1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

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

2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

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

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel. **LET OP: Door de afvoerklep open te draaien stroomt de warme inhoud uit de bak weg.**

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

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

3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN

ELEKTRISCHE OVEN

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

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

- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Om de werking van het apparaat te herstellen, moet het voorpaneel verwijderd worden en moet op de resetknop van de thermostaat worden gedrukt.

UITVOERINGEN MET HETELUCHTOVEN

Als het controlelampje van de schakelaar voor het inschakelen van de motor van de ovenventilator niet brandt, betekent dit dat er een storing is.

- Het controlelampje van de schakelaar is defect.
- De thermische zekering in de zone van de ventilatormotor is defect.

Geadviseerd wordt om het apparaat dan zo snel mogelijk uit te schakelen en de assistentiedienst te bellen. De thermische zekering in de zone van de ventilatormotor moet samen met de koelventilator worden vervangen.

4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT

VERPAKKING

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

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

APPARAAT

Het apparaat bestaat voor meer dan 90% van zijn gewicht uit recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, gealumineerd staal, koper...).

Het apparaat moet worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften.

- Laat het niet achter in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

5 GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI

- Bij luchtgeluidsemissies is het A-gewogen geluidsdrukniveau lager dan 70 dB (A).

INSTALLATIE-INSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

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

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).

6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen.

Installeer het apparaat overeenkomstig de norm EN1717 en de nationale geldende reglementen inzake water.

7 VERPLAATSEN

De waarschuwingsmarkeringen op de verpakking geven de voorschriften aan die in acht moeten worden genomen om te garanderen dat het apparaat tijdens de verplaatsing niet beschadigd wordt.Het apparaat mag uitsluitendmet geschikte middelen worden verplaatst. Bij gebruik van hefsystemen, zoals vorkheftrucks en dergelijke toestellen, moet worden gecontroleerd of het apparaat een stabiel evenwicht heeft.

8 UITPAKKEN

Controleer de conditie van de verpakking. Als deze zichtbaar beschadigd is, moet de transporteur worden gevraagd om een inspectie van de goederen.

- Verwijder de verpakking.
- Verwijder de beschermfolie van de binnen- en buitenpanelen. Eventuele lijm die hierop achterblijft kunt u verwijderen met een geschikt oplosmiddel.

9 PLAATSING

- De afmetingen van het ruimtebeslag van het apparaat en de positie van de aansluitingen worden aangegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Het apparaat kan afzonderlijk of in combinatie met andere apparaten van dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Stel het apparaat op met een afstand van minstens 10 cm tot de wanden eromheen. Indien het apparaat heel dicht bij wanden, scheidingen, keukenkastjes, decoratie-elementen enz. moet worden neergezet, wordt geadviseerd dat deze van niet-brandbaar materiaal zijn gemaakt; als dit niet het geval is moeten zij bekleed worden met geschikt niet-brandbaar warmte-isolatiemateriaal. Besteed bovendien maximale aandacht aan de brandpreventievoorschriften.
- Zet het apparaat waterpas met de stelpootjes
- Als apparaten met een gewicht van minder dan 40 kg apart worden geïnstalleerd, moeten ze worden bevestigd met de speciale pootjes met flens.

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

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

BEVESTIGING VAN HET APPARAAT AAN DE VLOER

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

VERBINDING VAN APPARATEN

1. Verwijder de microverbindingen op de zijwand.
2. Achterkant: verwijder de verzonken schroef M5X12. Plaats de verbindingsbeugel aan de zijkant en draai de schroef vast. Voorkant: plaats de verbindingsbeugel aan de zijkant. Schroef de meegeleverde verzonken schroef M5X12 erin.
3. Verwijder de microverbindingen aan de zijkant van de aangrenzende eenheid. Stel het waterpas totdat de werkoppervlakken overeenkomen. Verwijder de M5X12 schroef aan de achterkant. Plaats de twee apparaten naast elkaar.
4. Achterkant: schroef de apparatuur aan de verbindingsbeugel met de eerder verwijderde M5X12 schroef. Voorkant: schroef de apparatuur op de verbindingsbeugel met de meegeleverde M5X12-schroef.
5. Uitrusting vooraan: verwijder het bedieningspaneel. Plaats de verbindingsbeugel van binnenuit. Schroef de meegeleverde M5X30-schroef meegeleverd.
6. Zet het bedieningspaneel weer in elkaar.

10 DAMPAFVOERSYSTEEM

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

APPARATUUR TYPE 'A1'

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

APPARATUUR TYPE 'B21'

- Plaats apparatuur van het type 'B21' onder een afzuigkap.

APPARATUUR TYPE 'B11'

- Monteer boven apparatuur van het type 'B11' een geschikt rookkanaal, dat kan worden besteld bij de fabrikant van de apparatuur. Volg de bij het rookkanaal geleverde montage-instructies op.
- Verbind een buis met een diameter van 150/155 mm, bestand tegen een temperatuur van 300°C, met het rookkanaal.
- Leid deze naar buiten of naar een schoorsteen waarvan u zeker weet dat hij goed functioneert. De buis mag niet langer zijn dan 3 meter.

11 AANSLUITINGEN

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

VERBINDING MET DE GASLEIDING

Controleer of het apparaat geschikt is voor het type gas waarmee het zal worden gevoed. Controleer wat er wordt aangegeven op de labels op de verpakking en op het apparaat.Pas het apparaat indien nodig aan het gebruikte type gas aan. Volg de instructies in de paragraaf 'Aanpassing aan een ander type gas' verderop in deze handleiding op.

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

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

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

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

Als het symbool is gebruikt, betekent dit het volgende:

LET OP GEVAARLIJKE SPANNING.

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

AARDING EN EQUIPOTENTIAALVERBINDING

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

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

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

AANSLUITING OP DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een mechanisch filter en een afsluitkraan.
- Tap eventuele ijzerdeeltjes af uit de aansluitleidingen alvorens het filter en het apparaat aan te sluiten.
- Maak de niet verbonden aansluitpunten dicht met een goed sluitende dop.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingspunten.
- Warmwateraansluiting: de watertemperatuur mag niet hoger zijn dan 60°C.
- De voedingsdruk van het water moet tussen 150 kPa en 1000 kPa liggen. Gebruik een drukverlager als de voedingsdruk hoger is dan de aangegeven maximumdruk.
- Het apparaat is bedoeld om permanent op de waterleiding te worden aangesloten en niet met een scheidbare verbindingsset.

AANSLUITING OP DE WATERAFVOERPUNTEN

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

12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

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

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

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

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

GASKOOKPLAAT

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOOFDBRANDER

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

VERVANGING VAN DE MINIMUMSTELSCHROEF

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer de inspuiter Um en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in tabel T1.
- Draai de inspuiter Um helemaal vast.

- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de pannenroosters en de branders.
- Draai de 3 schroeven waarmee de venturi aan de plaat is bevestigd los, en trek de venturi ongeveer 10 cm naar buiten.
- Draai het verbindingsstuk R los.
- Demonteer de inspuiter UP en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef het verbindingsstuk R helemaal vast. Monteer alle andere onderdelen weer.
- Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOOFDBRANDER EN REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Draai de schroef V los.
- Demonteer de inspuiter UM en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef de inspuiter UM helemaal vast.
- Plaats de beluchter Z op de afstand A die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Draai de schroef V helemaal vast.

VERVANGING VAN DE MINIMUMSTELSCHROEF

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

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

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

GASOVEN

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOOFDBRANDER EN REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT.

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

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

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

13 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk 'ONDERHOUDSINSTRUCTIES'.

GEBRUIKSAANWIJZING

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

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

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.

- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'REINIGINGSINSTRUCTIES'.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. BRANDGEVAAR.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).
- Doe geen water in de bak wanneer deze leeg en warm is, want hierdoor zouden de branders kunnen doven.
- Er wordt geadviseerd om persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen, omdat het hete voedsel kan opspatten.
- Tijdens de werking van het apparaat bestaat de mogelijkheid dat de omliggende vloer glad wordt. Let hierop en gebruik geschikte middelen om niet te vallen.
- Let er bij de verplaatsing van accessoires (bijv. pannen) en beweegbare delen van het apparaat op om een correcte houding aan te nemen.
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel. **LET OP: Door de afvoerklep open te draaien stroomt de warme inhoud uit de bak weg.**

Als het symbool is gebruikt, dan duidt dit op het gevaar voor verbranding of brandwonden door de aanwezigheid van delen met een hoge temperatuur.

GEBRUIK VAN DE GASKOOKPLAAT

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel in pannen en koekenpannen.
- De waakvlambranders moeten met de hand worden ontstoken.
- Controleer of de vlamverdelers van de branders goed in hun zitting zijn geplaatst.
- De verdere platen die als accessoire worden geleverd door de fabrikant kunnen alleen worden gebruikt op branders van 6 kW
- De pannen die op de platen worden gezet moeten een kleinere bodem hebben dan de plaat zelf. Zij mogen niet uitsteken buiten de plaat.
- Controleer of de pannenroosters de juiste stand hebben.
- Op de brander van 4 kW moeten pannen worden gebruikt met een doorsnede van minimaal 150 mm en maximaal 340 mm.
- Op de brander van 6 kW moeten pannen worden gebruikt met een doorsnede van minimaal 150 mm en maximaal 400 mm.
- Op de brander van 9 kW moeten pannen worden gebruikt met een doorsnede van minimaal 250 mm en maximaal 500 mm.
- Op de brander van 10 kW moeten pannen worden gebruikt met een doorsnede van minimaal 250 mm en maximaal 500 mm.

ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

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

● Uit

✸ Ontsteking waakvlam

Kleinste vlam

Grootste vlam

Ontsteking waakvlam

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

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

Ontsteking van de hoofdbrander

Draai de knop van de stand "✸" op de stand "".

Draai de knop vervolgens, al naargelang de gewenste bereiding, op een willekeurige stand tussen "" en "".

Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de knop op stand '✸'.

Om de waakvlambrander uit te zetten, drukt u de knop in en draait u hem op de stand '●'.

GEBRUIK VAN DE GLOEIPLAATHAARD/SIMPLE SERVICE

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel in pannen en koekenpannen.
- De plaat heeft de hoogste temperaturen in het midden.
- Controleer of de vlamverdeler van de brander goed in zijn zitting is geplaatst. Til de schijf in het midden van de plaat op.

ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

Ontsteking waakvlam

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

- Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam met behulp van de drukknop van de piëzo-elektrische ontsteker.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem dan los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.
- De waakvlam is te zien door de kijkopening in het bedieningspaneel.
- De waakvlam kan worden ontstoken door er een vlam bij te houden. Til de schijf in het midden van de plaat op.

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

● Uit

✸ Ontsteking waakvlam

Kleinste vlam

Grootste vlam

Ontsteking van de hoofdbrander

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

Draai de knop vervolgens, al naargelang de gewenste bereiding, op een willekeurige stand tussen " 🔥 " en " 🔥 ".

Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de knop op stand ' ✸ '.

Om de waakvlambrander uit te zetten, drukt u de knop in en draait u hem op de stand ' ● '.

GEBRUIK VAN DE GASOVEN

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel dat op de meegeleverde roosters wordt gezet.
- Laat de ovendeur tijdens het gebruik niet open of op een kier.

ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

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

● Uit

✸ Ontsteking waakvlam

100 Laagste bereidingstemperatuur

300 Hoogste bereidingstemperatuur

Ontsteking waakvlam

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

- Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam met behulp van de drukknop van de piëzo-elektrische ontsteker.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem dan los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.
- De waakvlam is te zien door de kijkopening in de bodem van de oven. Til eerst het deksel van de kijkopening op.
- De waakvlam kan worden ontstoken door er een vlam bij te houden.

Ontsteking van de hoofdbrander

- Draai de knop op de stand van de gewenste bereidingstemperatuur.

Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de knop op stand ' ✸ '.

Om de waakvlambrander uit te zetten, drukt u de knop in en draait u hem op de stand ' ● '.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel in pannen en koekenpannen.
- Gebruik pannen met een platte bodem. Gebruik de specifieke pan op de wokplaat.
- Laat de platen niet ingeschakeld zonder pan of met een lege pan.
- Giet geen koude vloeistoffen op de hete plaat.

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

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

0 Uit

1 Laagste temperatuur

2 tot 5 Tussenliggende temperaturen

6 Hoogste temperatuur

Aanzetten

- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de gewenste gebruiksstand.
- Het gele controlelampje gaat branden.

Uitzetten

- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand “ 0 ”.
- Het gele controlelampje gaat pas uit als alle platen uitgeschakeld zijn.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel dat op de meegeleverde roosters wordt gezet.
- Laat de ovendeur tijdens het gebruik niet open of op een kier.
- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Ventilator in de ovenruimte, waardoor voedselontdooid (lucht op kamertemperatuur) ofgekookt kan worden met gedwongen convectie(warme lucht); (mod. Geventileerde oven).

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

De werking van de elektrische oven wordt bestuurd met twee bedieningsknoppen (om het type verhitting en de bereidingstemperatuur in te stellen). Een geel controlelampje signaleert dat de verwarmingselementen in werking zijn.

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

0 Uit

Verhitting bovenste element (gril) ingeschakeld

Verhitting onderste element ingeschakeld

Verhitting onderste + bovenste element ingeschakeld

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

0 Uit

110°C Laagste temperatuur

280°C Hoogste temperatuur

Aanzetten

- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de gewenste gebruiksstand.
- Draai de thermostaatknop op de stand van de gewenste bereidingstemperatuur.
- Het gele controlelampje gaat branden.
- Als het gele controlelampje uitgaat, is de ingestelde temperatuur bereikt.

Uitzetten

- Draai de thermostaatknop in de stand “ 0 ”.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand “ 0 ”.

START VENTILATIE (uitvoeringen met heteluchtoven)

De schakelaar kan in de volgende standen worden gezet:

1 Aan

0 Uit

Aanzetten

- Duw de schakelaar in de stand 1.
- De schakelaar wordt ingeschakeld.

Uitzetten

- Duw de schakelaar in de stand 0.
- De schakelaar wordt uitgeschakeld.

GEBRUIK VAN GRILL

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

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

0 Uit

1 Laagste Grill

6 Hoogste Grill

Aanzetten

- Draai de knop van de regelaar in de gewenste stand.

Uitzetten

- Draai de knop van de regelthermostaat in de stand 0 (het controlelampje is uit).

14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

Doe het volgende als het apparaat langere tijd niet zal worden gebruikt:

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels open staan.
- Draai de kranen dicht en schakel de hoofdstroomschakelaar uit.

Doe het volgende als het apparaat lange tijd niet is gebruikt:

- Controleer het apparaat, alvorens het weer te gebruiken.
- Laat elektrische apparaten gedurende minstens 60 minuten op de laagste temperatuur functioneren.

REINIGINGSINSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

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

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de bakplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegde technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen op hoge druk of met stoomreinigers.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kookplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

GESATINEERDE OPPERVLAKKEN VAN ROESTVRIJ STAAL

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons met water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satinering. Spoel de doek vaak uit en maak het apparaat goed droog.
- Gebruik geen schuursponzen of andere voorwerpen van ijzer.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

GLOEIPLAATHAARD

- Maak de oppervlakken schoon met een vochtige doek.
- Schakel de plaat enkele minuten in om hem snel te laten drogen.
- Wrijf de oppervlakken in met een dun laagje voedingsolie.

ELEKTRISCHE PLATEN

- Maak de oppervlakken schoon met een vochtige doek.
- Schakel de plaat enkele minuten in om hem snel te laten drogen.
- Wrijf de oppervlakken in met een dun laagje voedingsolie.

Reiniging van de rotor van de oven (Geventileerde oven)

- Maak de rotor regelmatig schoon.Wanneer er zich teveel vet op de bladen afzet,wordt de motor oververhit en de warmte slechtverdeeld, waardoor het voedsel niet gelijkmatiggaar word.

ONDERHOUDSINSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

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

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).

AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

Zie het hoofdstuk 'Instructies voor de installatie'.

INBEDRIJFSTELLING

Na de installatie, aanpassing aan een ander gastype of onderhoudswerkzaamheden moet de werking van het apparaat worden gecontroleerd. In het geval van storingen moet de paragraaf 'Oplossen van storingen', verderop in deze handleiding worden geraadpleegd.

GASAPPARATEN

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK', en controleer het volgende:

- de voedingsdruk van het gas (zie de volgende paragraaf).
- de ontsteking van de branders en de goede werking van het dampafvoersysteem.

CONTROLE VAN DE VOEDINGSDRUK VAN HET GAS

- Gebruik een manometer met een resolutie van minstens 0,1 mbar.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de afdichtingsschroef van de drukaansluiting PP en verbind de manometer.
- Voer de meting uit terwijl het apparaat in werking is.

LET OP! Als de voedingsdruk van het gas niet binnen de limieten (Min. - Max.) valt die worden aangegeven in de tabel T2, moet de werking van het apparaat worden gestopt en moet u contact opnemen met het gasbedrijf.

- Maak de manometer los en draai de afdichtingsschroef weer helemaal in de drukaansluiting.

ELEKTRISCHE APPARATEN

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK', en controleer het volgende:

- de stroomwaarden van elke fase.
- de inschakeling van de verwarmingselementen.

15 OPLOSSEN VAN STORINGEN

GASKOOKPLAAT

De waakvlambrander ontsteekt niet

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.

De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de kraan of de gasklep.
- De knop van de kraan of de gasklep wordt onvoldoende ingedrukt.

De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De brander is defect (uitgangsopeningen van het gas verstopt).

GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE

De waakvlambrander ontsteekt niet

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De ontstekingsbougie is niet goed verbonden of defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.

De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de kraan of de gasklep.
- De knop van de kraan of de gasklep wordt onvoldoende ingedrukt.

De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De brander is defect (uitgangsopeningen van het gas verstopt).

GASOVEN

De waakvlambrander ontsteekt niet

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De ontstekingsbougie is niet goed verbonden of defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.

De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de kraan of de gasklep.
- De knop van de kraan of de gasklep wordt onvoldoende ingedrukt.

De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De brander is defect (uitgangsopeningen van het gas verstopt).

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De gasklep is defect.

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

De plaat wordt niet warm.

Mogelijke oorzaken:

- De plaat is defect.

ELEKTRISCHE OVEN

Het apparaat wordt niet warm.

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.
- De verwarmingselementen zijn defect.
- De veiligheidsthermostaat is geactiveerd.

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

UITVOERINGEN MET HETELUCHTOVEN

Demotor van de ovenventilator werkt niet.

Mogelijke oorzaken:

- De motor van de ovenventilator is defect**.**
- De thermische zekering in de zone van de ventilatormotor is defect.

GRILL

De grill functioneert niet

Mogelijke oorzaken:

- De energieregelaar is defect.
- De verwarmingselementen zijn defect.

16 VERVANGING VAN ONDERDELEN

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Controleer telkens wanneer er een onderdeel van het gascircuit vervangen is of er geen lekken zijn op de verbindingspunten met het circuit zelf.
- Controleer na de vervanging van een onderdeel van het elektrische circuit of de verbinding met de bedrading in orde is.

GASKOOKPLAAT

Vervanging van de gaskraan.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de waakvlambrander en van het thermokoppel.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de pannenroosters en de branders
- Draai de 3 schroeven waarmee de venturi aan de plaat is bevestigd los, en trek de venturi ongeveer 10 cm naar buiten.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE

Vervanging van de gaskraan en van de piëzo-ontsteker

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de hoofdbrander, de waakvlambrander, het thermokoppel en de ontstekingsbougie.

- Demonteer de kookplaat.
- Demonteer het bedieningspaneel en de interne beschermingen.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

GASOVEN

Vervanging van de gasklep en van de piëzo-ontsteker

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Haal de bol uit de behuizing die aan de zijkant van de oven bevestigd is.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de brander

- Demonteer het paneel onder de ovendeur.
- Demonteer de ovenbodem en de afdekking boven de brander.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de waakvlambrander en de ontstekingsbougie.

- Demonteer het paneel onder de ovendeur.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van het thermokoppel

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer het paneel onder de ovendeur.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

Vervanging van de keuzeschakelaar en het controlelampje.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de plaat.

- Demonteer het bedieningspaneel en de interne beschermingen.
- Demonteer en vervang het onderdeel.Schroef het afstandstuk M8 dat u van het vervangen onderdeel heeft gehaald op het nieuwe onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

ELEKTRISCHE OVEN

Vervanging van de keuzeschakelaar en het controlelampje.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de regelthermostaat en de veiligheidsthermostaat.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Haal de bol uit de behuizing die aan de zijkant van de oven bevestigd is.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van het verwarmingselement

- Demonteer de bodem (alleen voor de onderste verwarmingselementen).
- Draai de schroef waarmee het verwarmingselement aan de oven bevestigd is los, en haal het verwarmingselement ongeveer 10 cm naar buiten.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de ovenventilator (bij de uitvoeringen met heteluchtoven)

- Verwijder de roosters, de interne roosterhouders en het beschermschild van de ventilator.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de motor van de ovenventilator, van de thermische zekering en van de koelventilator (bij de uitvoeringen met heteluchtoven)

- Verwijder het beschermschild van de ventilator.
- Verwijder het achterpaneel van het apparaat.
- Demonteer de bescherming (Serie 900).
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

GRILL

Vervanging van het verwarmingselement

- Draai de schroef waarmee het verwarmingselement aan de oven bevestigd is los, en haal het verwarmingselement ongeveer 5 cm naar buiten.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN

- Controleer de conditie van de inwendige delen van het apparaat.
- Verwijder eventuele vuilafzettingen.
- Controleer het dampafvoersysteem en maak het schoon.

18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

GASKOOKPLAAT

- Gaskraan
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel

GLOEIPLAATHAARD GAS/SIMPLE SERVICE

- Gaskraan
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker

GASOVEN

- Gasklep
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

- Keuzeschakelaar
- Verwarmingsplaat
- Controlelampje.

ELEKTRISCHE OVEN

- Keuzeschakelaar
- Regelthermostaat
- Veiligheidsthermostaat
- Verwarmingselement
- Controlelampje.
- Motor van de ovenventilator (bij de uitvoeringen met hete-luchtoven)
- Schakelaar (bij de uitvoeringen met heteluchtoven)

GRILL

- Energieregelaar
- Veiligheidsthermostaat
- Verwarmingselement grill

ADVARSLER TIL BRUGEREN 2
PERSONLIGE VÆRNEMIDLER 3
RESTERENDE RISICI 4
GENERELLE OPLYSNINGER 5
1 APPARATURETS DATA 5
2 GENERELLE ADVARSLER 5
ADVARSLER TIL INSTALLATØREN 5
ADVARSLER TIL VEDLIGEHOLDELSESPERSONALET 5
ADVARSLER VEDRØRENDE RENGØRING 5
3 SIKKERHEDS- OG KONTROLANORDNINGER 5
ELEKTRISK OVN 5
4 BORTSKAFFELSE AF APPARATURETS EMBALLAGE 5
5 RISICI SKABT AF STØJ 5
INSTALLATIONSANVISNINGER 6
ADVARSLER TIL INSTALLATØREN 6
6 REFERENCESTANDARDER OG -LOVE 6
7 BEFORDRING 6
8 UDPAKNING 6
9 PLACERING 6
10 RØGENS BORTLEDNINGSSYSTEM 6
11 TILSLUTNINGER 6
12 TILPASNING TIL EN ANDEN GASTYPE 7
GASKOGEPLADE 7
SOLID GASTOP/SIMPLE SERVICE 7
GASOVN 8
13 IBRUGTAGNING 8
BRUGSANVISNINGER 8
ADVARSLER TIL BRUGEREN 8
BRUG AF GRILL-FUNKTIONEN 11
14 PERIODER UDEN BRUG 11
ANVISNINGER VEDRØRENDE RENGØRING 11
ADVARSLER VEDRØRENDE RENGØRING 11
ANVISNINGER VEDRØRENDE VEDLIGEHOLDELSE 11
ADVARSLER TIL VEDLIGEHOLDELSESPERSONALET 11
TILPASNING TIL EN ANDEN GASTYPE 11
IBRUGTAGNING 11
15 AFHJÆLPNING AF FEJLFUNKTIONER 12
GASKOGEPLADE 12
SOLID GASTOP/SIMPLE SERVICE 12
GASOVN 12
EL-KOGEPLADE 12
ELEKTRISK OVN 12
GRILL 13
16 UDSKIFTNING AF KOMPONENTER 13
ADVARSLER VEDRØRENDE UDSKIFTNING AF KOMPONENTER 13
GASKOGEPLADE 13
SOLID GASTOP/SIMPLE SERVICE 13
GASOVN 13
EL-KOGEPLADE 13
ELEKTRISK OVN 13
GRILL 14
17 INDVENDIG RENGØRING 14
18 HOVEDKOMPONENTER 14
GASKOGEPLADE 14
SOLID GASTOP/SIMPLE SERVICE 14
GASOVN 14
EL-KOGEPLADE 14
ELEKTRISK OVN 14
GRILL 14

ADVARSLER TIL BRUGEREN

- Læs denne vejledning med omhu. Den formidler vigtige oplysninger om sikkerhed med henvisning til installation, brug og vedligeholdelse af apparaturet.
- Opbevar denne vejledning på et sikkert og velkendt sted, så der kan indhentes oplysninger heri under brug af apparaturet.
- Installation, omdannelse til brug af andre gastyper og vedligeholdelse af apparaturet skal udføres af kvalificeret personale med autorisation fra fabrikanten, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsbestemmelser og anvisningerne i denne vejledning.
- Ret udelukkende henvendelse om assistance til de af fabrikanten autoriserede servicecentre og kræv brug af originale reservedele.
- Lad apparaturet undergå vedligeholdelse mindst to gange om året. Det anbefales at tegne en vedligeholdelseskontrakt.
- Apparaturet er beregnet på erhvervsmæssig brug og skal benyttes af oplært personale.
- Apparaturet er beregnet på madlavning som anført i brugsanvisningerne. Enhver anden brug betragtes som værende ukorrekt.
- Lad ikke apparaturet fungere ubelastet i længere tidsperioder. Aktivér først forvarmning lige inden brug.
- Hold øje med apparaturet under dets funktion.
- Luk gashanen og/eller slå strømforsyningens hovedafbryder, som sidder opstrøms for apparaturet, fra i tilfælde af skade eller fejlfunktion.
- Udfør rengøringen i henhold til de formidlede anvisninger i kapitlet "RENGØRINGSFORSKRIFTER".
- Opbevar aldrig brandbare materialer i nærheden af apparaturet. BRANDFARE.
- Spær ikke udluftningens og aftrækkets åbninger på apparaturet.
- Manipulér aldrig apparaturets komponenter.
- Installer en overtryksspærreregulator (OPSO) opstrøms for alle apparater, der arbejder med flydende gas (G30 og/eller G31).
- Luk låger og skuffer efter brug heraf.
- ADVARSEL: Når du åbner ovnlågen, skal du være opmærksom på varm damp, der kan slippe ud.

PERSONLIGE VÆRNEMIDLER

I det nedenstående gengives en opsummerende tabel over de personlige værnemidler (PV), der skal anvendes under de forskellige faser af apparaturets levetid.

Fase	Beskyttelses-beklædning	Sikkerheds-fodtøj	Handsker	Briller	Høreværn	Maske	Hjelm
Transport		X					
Befordring		X					
Udpakning		X					
Montering		X					
Sædvanlig anvendelse	X	X	X (*)				
Reguleringer		X					
Ordinær rengøring		X					
Ekstraordinær rengøring		X	X				
Vedligeholdelse		X	X (*)				
Demontering		X					
Nedrivning		X					

X (*)	FORUDSETE PERSONLIGE VÆRNEMIDLER
	PERSONLIGE VÆRNEMIDLER TIL RÅDIGHED ELLER SOM OM NØDVENDIGT SKAL BRUGES
	IKKE FORUDSETE PERSONLIGE VÆRNEMIDLER

(*) Under den Sædvanlige anvendelse og Vedligeholdelse skal der anvendtes handsker af den atermiske type til beskyttelse af hænderne, når operatøren berører dele af apparaturet eller kogemidler med høje temperaturer (olie, vand, damp, …).

Vi minder om, at manglende brug af de personlige værnemidler fra operatørernes og de specialiserede teknikeres side, såvel som for dem med ansvar for brug af apparatet, kan medføre udsættelse for kemisk risiko og eventuelle skader på helbredet.

RESTERENDE RISICI

Der findes risici på maskinen, som det ikke har været muligt at eliminere fuldstændigt projektmæssigt eller ved installation af egnede beskyttelsesanordninger.
For Klientellets fulde oplysning anføres de resterende risici, der fortsat består på maskinen, i det nedenstående:
En sådan opførsel skal betragtes som værende ukorrekt og er derfor strengt forbudt.

RESTERENDE RISIKO	FARLIG SITUATION	ADVARSEL
Risiko for at glide eller falde	Operatøren kan glide på grund af vand eller snavs på gulvet.	Brug personlige værnemidler mod glidning under brug af apparaturet.
Forbrænding	Operatøren berører bevidst visse dele af apparaturet.	Brug personlige værnemidler mod varme under brug af apparaturet.
Forbrænding	Operatøren berører bevidst kogemidler med høje temperaturer (olie, vand, damp, …).	Brug personlige værnemidler mod varme under brug af apparaturet.
Elektrisk stød (dødbringende)	Berøring med elektriske komponenter under spænding under vedligeholdelsesindgreb med spændingsførende el-tavle. Operatøren griber ind (med et elektrisk værktøj eller uden at afskære maskinens forsyning) i liggende stilling på gulvet med våd overflade.	Vedligeholdelse af apparaturet må udelukkende udføres af kvalificeret personale, som er udstyret med personlige værnemidler mod elektrisk stød.
Elektrisk stød (dødbringende)	Elektrisk stød, forårsaget af fejlfunktion på jordforbindelsen eller på de elektriske beskyttelsesanordninger.	Installér beskyttelsesanordninger, i overensstemmelse med de gældende lovgivningsmæssige krav, opstrøms for apparaturet.
Nedfald	Operatøren griber ind på maskinens øvre afsnit ved hjælp af uegnede adgangssystemer (f.eks. trappestiger eller stiger op herpå).	Grib ikke ind på maskinens øvre afsnit ved hjælp af uegnede adgangssystemer (f.eks. trappestiger eller ved at stige op herpå).
Tipning	Befordring af apparaturet eller en del heraf uden egnede midler.	Brug egnede udstyr eller løftesystemer under befordring af apparaturet eller dettes emballage.
Kemisk	Operatøren kommer i kontakt med kemiske stoffer (f.eks. rengøringsmidler, afkalkningsmidler, etc.)	Iværksæt egnede sikkerhedsforanstaltninger. Indhent altid oplysninger i det anvendte produkts sikkerhedsdatablad og etikette. Brug de personlige værnemidler, som sikkerhedsdatabladet anbefaler.
Snitsår	Der er risiko for snitsår ved berøring af de indre dele af maskinens stel i forbindelse med vedligeholdelsesindgreb.	Vedligeholdelsen må kun udføres af kvalificeret personale, som råder over personlige værnemidler (snitsikre handsker og beklædningsgenstande, som dækker underarmen).
Klemning	Personalet kan få fingrene / hænderne i klemme under bevægelse på de bevægelige dele.	Vedligeholdelse må udelukkende udføres af kvalificeret personale, som er udstyret med personlige værnemidler (handsker).
Ergonomisk	Operatøren griber ind på apparaturet uden de nødvendige personlige værnemidler.	Operatøren skal være udstyret med personlige værnemidler, når der gribes ind på apparaturet.

GENERELLE OPLYSNINGER

I dette kapitel gengives de generelle oplysninger, som alle brugerne af denne vejledning skal have kendskab til. De specifikke oplysninger for de forskellige brugere af denne vejledning er gengivet i de efterfølgende kapitler (" ANVISNINGER TIL .... ").

Udstyret **er ikke beregnet til brug i områder, der er åbne for offentligheden,** men kun i områder, der er beregnet til operatører (kokke, personale osv.).

1 APPARATURETS DATA

- Apparaturets typeskilt befinder sig på den interne overflade af betjeningspanelet.
- Apparaturets model og serienummer befinder sig på mærkaterne og på emballagen.

2 GENERELLE ADVARSLER

Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for eventuelle skader med udspring i tilsidesættelse af de nedenstående pligter.

ADVARSLER TIL INSTALLATØREN

- Læs denne vejledning med omhu. Den formidler vigtige oplysninger om sikkerhed med henvisning til installation, brug og vedligeholdelse af apparaturet.
- Installation, omdannelse til brug af andre gastyper og vedligeholdelse af apparaturet skal udføres af kvalificeret personale med autorisation fra fabrikanten, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsbestemmelser og anvisningerne i denne vejledning.
- Find frem til apparaturets model. Modellen er anført på emballagen samt på apparaturets typeskilt.
- Apparaturet må kun installeres i lokaler med en god udluftning.
- Spær ikke udluftningens og aftrækkets åbninger på apparaturet.
- Manipulér aldrig apparaturets komponenter.
- Installer en overtryksspærreregulator (OPSO) opstrøms for alle apparater, der arbejder med flydende gas (G30 og/eller G31).
- Denne type af apparater er beregnet på kommerciel anvendelse, som for eksempel restaurantkøkkener, kantiner, hospitaler og kommercielle aktiviteter såsom bagere, slagtere, etc., men er ikke beregnet på konstant massefremstilling af mad. **GIV AGT: Åbning af afløbsventilen vil medføre afløb af det varme indhold i karret.**

ADVARSLER TIL VEDLIGEHOLDELSESPERSONALET

- Læs denne vejledning med omhu. Den formidler vigtige oplysninger om sikkerhed med henvisning til installation, brug og vedligeholdelse af apparaturet.
- Installation, omdannelse til brug af andre gastyper og vedligeholdelse af apparaturet skal udføres af kvalificeret personale med autorisation fra fabrikanten, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsbestemmelser og anvisningerne i denne vejledning.
- Find frem til apparaturets model. Modellen er anført på emballagen samt på apparaturets typeskilt.
- Apparaturet må kun installeres i lokaler med en god udluftning.
- Spær ikke udluftningens og aftrækkets åbninger på apparaturet.
- Manipulér aldrig apparaturets komponenter.
- Installer en overtryksspærreregulator (OPSO) opstrøms for alle apparater, der arbejder med flydende gas (G30 og/eller G31).

ADVARSLER VEDRØRENDE RENGØRING

- Rengør dagligt de matterede yderflader af rustfrit stål, fladerne på kogekarrene samt overfladen på kogepladerne.
- Lad rengøring af apparaturets interne dele udføre, mindst to gange om året, af en autoriseret tekniker.
- Vask ikke apparaturet med direkte vandstråler eller stråler med højt tryk eller med damprensere.
- Brug aldrig korroderende produkter til rengøring af gulvet eller planet under apparaturet.
- Vask ikke brændernes legeme og brænderdækslerne i opvaskemaskinen.

3 SIKKERHEDS- OG KONTROLANORDNINGER

ELEKTRISK OVN

SIKKERHEDSTERMOSTAT

Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for eventuelle skader med udspring i tilsidesættelse af de nedenstående pligter.

- Apparaturet er udstyret med en sikkerhedstermostat med manuel genoprustning, som afbryder opvarmningen, når driftstemperaturen overstiger den maksimalt tilladte temperatur.
- Det er nødvendigt, at aftage frontpanelet og trykke på termostatens genoprustningsknap, for at genetablere apparaturets funktion. Denne handling må kun udføres af en kvalificeret og autoriseret tekniker.

VERSIONER MED VARMLUFTOVN

Manglende tænding af kontrollampen på afbryderen, som aktiverer ovnens ventilatormotor, angiver at der er opstået en fejlfunktion.

- Afbryderens kontrollampe er beskadiget.
- Termosikringen i ventilatormotorens område er beskadiget.

Det anbefales derfor at slukke for apparaturet, så hurtigt som muligt, og tilkalde servicetjenesten. Termosikringen i ventilatormotorens område skal udskiftes sammen med køleventilatoren.

4 BORTSKAFFELSE AF APPARATURETS EMBALLAGE

EMBALLAGE

Emballagen består af miljøvenlige materialer. Komponenterne af plastikmateriale, som kræver separat indsamling, er:

- den gennemsigtige overdækning, poserne til brugsvejledningen og til dyserne (af polyætylen - PE).
- omsnøringsbånd (af polypropylen - PP).

APPARATUR

Over 90% af apparaturets vægt består af genanvendelige metalmaterialer (rustfrit stål, aluminiserede plader, kobber....).

Apparaturet skal bortskaffes i overensstemmelse med de gældende bestemmelser.

- Efterlad det aldrig i omgivelserne.
- Gør det ubrugeligt inden bortskaffelsen.

5 RISICI SKABT AF STØJ

- For emission af luftbåren støj er det A-vægtede lydtrykniveau lavere end 70 dB(A).

INSTALLATIONSANVISNINGER

ADVARSLER TIL INSTALLATØREN

Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for eventuelle skader med udspring i tilsidesættelse af de nedenstående pligter.

- Læs denne vejledning med omhu. Den formidler vigtige oplysninger om sikkerhed med henvisning til installation, brug og vedligeholdelse af apparaturet.
- Installation, omdannelse til brug af andre gastyper og vedligeholdelse af apparaturet skal udføres af kvalificeret personale med autorisation fra fabrikanten, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsbestemmelser og anvisningerne i denne vejledning.
- Find frem til apparaturets model. Modellen er anført på emballagen samt på apparaturets typeskilt.
- Apparaturet må kun installeres i lokaler med en god udluftning.
- Spær ikke udluftningens og aftrækkets åbninger på apparaturet.
- Manipulér aldrig apparaturets komponenter.
- Installer en overtryksspærreregulator (OPSO) opstrøms for alle apparater, der arbejder med flydende gas (G30 og/eller G31).

6 REFERENCESTANDARDER OG -LOVE

Installér apparaturet i overensstemmelse med sikkerhedsstandarderne UNI 8723 og D.M. n°74 af d. 12.04.1996 efter italiensk lovgivning.

Installér apparaturet i overensstemmelse med EN1717 og de gældende nationale bestemmelser om vand.

7 BEFORDRING

Der er påtrykt visse advarsler på emballagen, som repræsenterer forskrifterne, der skal overholdes for at sikre, at der ikke udrettes skader på apparatet under befordringen. Befordring af apparaturet må udelukkende foretages med egnede midler. Hvis der anvendes løftesystemer, såsom gaffeltrucks eller lignende, skal man forsikre sig om, at apparatet er stabilt afbalanceret.

8 UDPAKNING

Kontrollér emballagens tilstand og anmod speditøren om at inspicere varerne, hvis der er synlige tegn på beskadigelse.

- Aftag emballagen.
- Aftag folien, som beskytter de udvendige og indvendige paneler. Rens dem for eventuelle limrester med et egnet opløsningsmiddel.

9 PLACERING

- Apparaturets pladskrav og tilslutningspunkternes position er anført i installationsdiagrammet, som findes i denne vejledning.
- Apparaturet kan installeres enkeltvist eller forbundet til andre apparaturer fra det samme område.
- Apparatet er ikke egnet til indbygning.
- Anbring apparatet i en afstand af mindst 10 cm fra væggen. Hvis apparatet skal anbringes meget tæt på vægge, afskærmninger, køkkenelementer, dekorative elementer, etc.. skal disse være fremstillet af brandsikre materialer; i modsat fald skal de beklædes med egnede termoisolerende og brandsikre materialer. Vær desuden meget opmærksom omkring bestemmelserne for forebyggelse af brand.
- Nivellér apparaturet ved at indvirke på de justerbare fødder
- Bordapparaturer med en vægt på under 40kg skal fastspændes med de relevante fodflanger, hvis de installeres enkeltvis.

MONTERING AF APPARATURET PÅ SOKKEL, PÅ BRO, PÅ OVERHÆNG

Følg den anvendte understøtningstypes medfølgende anvisninger.

APPARATURETS FASTSPÆNDING PÅ GULV

Fastspænd apparaturet med en bredde på 40 cm og installeret alene på gulvet. Brug de dertil beregnede fodflanger.

SAMLING AF APPARATURER

1. Fjern mikrosamlingerne på sidevæggen.
2. Bagside: Fjern den M5X12 undersænkede skrue. Indsæt forbindelsesbeslaget til siden, og spænd skruen. Forside: Indsæt forbindelsesbeslaget til siden. Skru den medfølgende M5X12 undersænkede skrue i.
3. Fjern mikroforbindelserne på siden af den tilstødende enhed. Niveller den, indtil arbejdsfladerne passer sammen.Fjern den bageste M5X12-skruen på bagsiden. Placer de to enheder side om side.
4. Bagside: Skru enheden fast til samlingsbeslaget med den M5X12-skrue, der blev fjernet tidligere. Forside: Skru udstyret fast til samlebeslaget med den medfølgende M5X12-skrue.
5. Frontudstyr: : Fjern betjeningspanelet. Indsæt samlingsbeslaget indefra. Skru den medfølgende M5X30-skrue i.
6. Saml betjeningspanelet igen.

10 RØGENS BORTLEDNINGSSYSTEM

Udfør røgaftrækket i funktion af apparaturets "Type"."Typen" er anført på apparaturets typeskilt.

APPARATUR AF TYPE "A1"

- Anbring apparaturet af type "A1" under en emhætte, for at sikre udsugningen af røg og damp fra madlavningen.

APPARATUR AF TYPE "B21"

- Anbring apparaturen af type ”B21” under en emhætte.

APPARATUR AF TYPE "B11

- Montér den passende røgkanal på apparatur af type "B11", indhent oplysninger hos apparaturets fabrikant. Følg røgkanalens vedlagte monteringsanvisninger.
- Forbind et rør med en diameter på 150/155 mm, som kan tåle en temperatur på op til 300°C, med røgkanalen.
- Fortsæt i retning udad eller ind i en røgkanal, der helt sikkert virker. Rørets længde må ikke overstige 3 meter.

11 TILSLUTNINGER

Tilslutningspunkternes position og størrelse er anført i installationsdiagrammet, som findes i starten af denne vejledning.

TILSLUTNING TIL GASLEDNINGEN

Kontrollér om apparaturet er fabriksforberedt til gasforsyningens gastype. Kontrollér de anførte værdier på mærkaterne, som er sat på emballagen og på apparaturet.Tilpas, om nødvendigt, apparaturet til den anvendte gastype. Følg anvisningerne i det efterfølgende afsnit ”Tilpasning til en anden gastype”.

På de topmonterede apparaturer er der også et tilslutningspunkt bagpå. Skru den tilstedeværende prop af og skru den i det forreste tilslutningspunkt, så det lukkes.

- Installér en afskæringshane med lynlukning opstrøms for apparaturet, på et lettilgængeligt sted.
- Brug ikke rørledninger med en mindre diameter end den til apparaturets gastilslutning til tilslutningen.
- Kontrollér efter tilslutningen, at der ikke er lækage i tilslutningspunkterne.

TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

Kontrollér om apparaturet er fabriksforberedt til at fungere med den forudsete spænding og frekvens. Kontrollér de anførte værdier på apparaturets typeskilt.

Hvis symbolet er brugt, betyder det:

GIV AGT FARLIG SPÆNDING.

- Installér opstrøms for apparaturet, på et lettilgængeligt sted, en afbryder med passende kapacitet, som sikrer den omnipolære afskæring fra forsyningsnettet, med en kontaktåbningsafstand, der tillader komplet frakobling i forhold med overspændingskategori III, i overensstemmelse med reglerne for installation. Den maksimalt tilladte fejlstrøm er på 1mA/kW.
- Brug et fleksibelt isoleret gummikabel, som kan modstå olie, af typen H05RN-F eller H07RN-F, til tilslutningen; indhent oplysninger om kablets tværsnit i tabellen med tekniske specifikationer.
- Forbind forsyningskablet til klemkassen som anvist i apparatets medfølgende el-diagram.
- Blokér forsyningskablet med kabelforskruningen.
- Beskyt forsyningskablet udenfor apparaturet med et rør af metal eller hård plastik.
- Hvis forsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af fabrikanten eller af dennes tekniske assistance, eller under alle omstændigheder af en person med lignende kvalifikation, for at forebygge enhver risiko.

TILSLUTNING TIL JORD OG TIL ÆKVIPOTENTIEL KNUDE

Forbind det elektrisk forsynede apparatur til en virkedygtig jordforbindelse. Forbind jordledningen til klemskruen med symbolet ved siden af klemkassen til ledningen i ankomst.

Forbind den metalliske struktur på det elektrisk forsynede apparatur med en ækvipotentiel knude. Forbind lederen til klemskruen med symbolet anbragt på ydersiden af bunden.

- Dette symbol angiver, at apparaturet skal indgå i et ækvipotentielt system, som er forbundet i overensstemmelse med de gældende bestemmelser.

TILSLUTNING TIL VANDFORSYNINGEN

Apparatet skal forsynes med drikkevand.

- Installér et mekanisk filter og en afskæringshane opstrøms for apparaturet, på et lettilgængeligt sted.
- Udrens tilslutningens rørledninger for eventuelle jernholdige slagger inden filteret og apparaturet tilsluttes.
- Luk de ubrugte tilslutningspunkter med en lufttæt prop.
- Kontrollér efter tilslutningen, at der ikke er lækage i tilslutningspunkterne.
- Tilslutning af varmt vand: Vandets temperatur må ikke overstige 60°C.
- Vandforsyningens tryk skal ligge på mellem 150kPa og 1000kPa. Brug en trykreducer, hvis forsyningstrykket overskrider det anførte maksimaltryk.
- Apparatet er beregnet på at blive forbundet permanent til vandforsyningen, ikke ved hjælp af et sæt af adskillelige samlestykker.

TILSLUTNING AF VANDAFLØB

Afløbskanalerne skal være udført af materialer, som kan modstå en temperatur på 100 °C. Apparaturets bund må ikke blive berørt af den damp, som udtømning af varmt vand kan producere. Der skal være en afløbsskakt med gitter og sifon i gulvet under den store afløbshane på Gryderne og foran Stegepanderne.

12 TILPASNING TIL EN ANDEN GASTYPE

Tabel T1 indeholder, opdelt pr. brugsland:

- gastyper, som kan anvendes til apparaturets funktion.
- dyser og reguleringer til hver af de gastyper, som kan anvendes. For dyserne er det anførte nummer i tabel T1 præget på selve dysen.

For at tilpasse apparaturet til den anvendte gastype, skal anvisningerne i tabel T1 følges, når de nedenstående handlinger afvikles:

- Udskift dysen til hovedbrænderen (UM).
- Placér hovedbrænderens belufter i afstanden A.
- Udskift pilot-brænderen (UP).
- Justér (om nødvendigt) pilot-brænderens luft.
- Udskift dysen til gashanens minimum (Um).
- Sæt klæbemærket, som angiver den nye gastype, på apparaturet.Dyserne og klæbemærkerne leveres sammen med apparaturet.

GASKOGEPLADE

UDSKIFTNING AF HOVEDBRÆNDERENS DYSE

- Afmontér betjeningspanelet.
- Aftag gryderisterne og brænderne.
- Afmontér UM dysen og skift den ud med den anviste i tabel T1.
- Skru UM dysen helt i bund.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

UDSKIFTNING AF MINIMUMSSKRUEN

- Afmontér betjeningspanelet.
- Afmontér Um dysen og skift den ud med den anviste i tabel T1.
- Skru Um dysen helt i bund.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

UDSKIFTNING AF PILOT-BRÆNDERENS DYSE

- Afmontér betjeningspanelet.
- Aftag gryderisterne og brænderne.
- Skru de 3 skruer, som fastholder venturirøret på pladen, ud og træk venturirøret cirka 10 cm ud.
- Skru samlestykket R af.
- Afmontér UP dysen og skift den ud med den anviste i tabel T1.
- Skru samlestykket R på og helt i bund igen. Genmontér alle komponenterne.
- Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

SOLID GASTOP/SIMPLE SERVICE

UDSKIFTNING AF HOVEDBRÆNDERENS DYSE OG REGULERING AF PRIMÆRLUFT.

- Afmontér betjeningspanelet.
- Løsn skruen V.
- Afmontér UM dysen og skift den ud med den anviste i tabel T1.

- Skru UM dysen helt i bund.
- Anbring belufteren Z i afstand A, der angives i Tabel T1.
- Skru skruen V helt i bund.

UDSKIFTNING AF MINIMUMSSKRUEN

- Afmontér betjeningspanelet.
- Afmontér Um dysen og skift den ud med den anviste i tabel T1.
- Skru Um dysen helt i bund.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

UDSKIFTNING AF PILOT-BRÆNDERENS DYSE

- Afmontér kogepladen.
- Afmontér betjeningspanelet og de interne beskyttelser.
- Skru samlestykket R af.
- Afmontér UP dysen og skift den ud med den anviste i tabel T1.
- Skru samlestykket R på og helt i bund igen. Genmontér alle komponenterne.
- Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

GASOVN

UDSKIFTNING AF HOVEDBRÆNDERENS DYSE OG REGULERING AF PRIMÆRLUFT.

- Afmontér panelet under ovnens låge.
- Løsn skruen V.
- Afmontér UM dysen og skift den ud med den anviste i tabel T1.
- Skru UM dysen helt i bund.
- Anbring belufteren Z i afstand A, der angives i Tabel T1.
- Skru skruen V helt i bund.

UDSKIFTNING AF PILOT-BRÆNDERENS DYSE

- Afmontér panelet under ovnens låge.
- Skru samlestykket R af.
- Afmontér UP dysen og skift den ud med den anviste i tabel T1.
- Skru samlestykket R helt i bund.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

13 IBRUGTAGNING

Se kapitlet "VEDLIGEHOLDELSESANVISNINGER".

BRUGSANVISNINGER

ADVARSLER TIL BRUGEREN

Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for eventuelle skader med udspring i tilsidesættelse af de nedenstående pligter.

- Læs denne vejledning med omhu. Den formidler vigtige oplysninger om sikkerhed med henvisning til installation, brug og vedligeholdelse af apparaturet.
- Opbevar denne vejledning på et sikkert og velkendt sted, så der kan indhentes oplysninger heri under brug af apparaturet.
- Installation, omdannelse til brug af andre gastyper og vedligeholdelse af apparaturet skal udføres af kvalificeret personale med autorisation fra fabrikanten, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsbestemmelser og anvisningerne i denne vejledning.
- Ret udelukkende henvendelse om assistance til de af fabrikanten autoriserede servicecentre og kræv brug af originale reservedele.
- Lad apparaturet undergå vedligeholdelse mindst to gange om året. Det anbefales at tegne en vedligeholdelseskontrakt.
- Apparaturet er beregnet på erhvervsmæssig brug og skal benyttes af oplært personale.
- Apparaturet er beregnet på madlavning som anført i brugsanvisningerne. Enhver anden brug betragtes som værende ukorrekt.
- Lad ikke apparaturet fungere ubelastet i længere tidsperioder. Aktivér først forvarmning lige inden brug.
- Hold øje med apparaturet under dets funktion.
- Luk gashanen og/eller slå strømforsyningens hovedafbryder, som sidder opstrøms for apparaturet, fra i tilfælde af skade eller fejlfunktion.
- Udfør rengøringen i henhold til de formidlede anvisninger i kapitlet "RENGØRINGSFORSKRIFTER".
- Opbevar aldrig brandbare materialer i nærheden af apparaturet. BRANDFARE.
- Spær ikke udluftningens og aftrækkets åbninger på apparaturet.
- Manipulér aldrig apparaturets komponenter.
- Installer en overtryksspærreregulator (OPSO) opstrøms for alle apparater, der arbejder med flydende gas (G30 og/eller G31).
- Hæld aldrig vand i karret, når det er tom og varmt, da dette kan medføre at brænderne slukker.
- Det anbefales at benytte personlige værnemidler; risiko for spredning af meget varm mad.
- Under brug af apparatet, er der fare for at gulvet herunder kan blive glat; vær forsigtig og brug egnede midler, for ikke at falde.

- Vær opmærksom på bevægelser med tilbehøret (for eksempel gryder) og apparaturets bevægelige dele og indtag en korrekt stilling.
- Denne type af apparater er beregnet på kommerciel anvendelse, som for eksempel restaurantkøkkener, kantiner, hospitaler og kommercielle aktiviteter såsom bagere, slagtere, etc., men er ikke beregnet på konstant massefremstilling af mad. **GIV AGT: Åbning af afløbsventilen vil medføre afløb af det varme indhold i karret.**

Hvis symbolet er brugt, betyder det, at der er fare for skoldning eller forbrænding med udspring i tilstedeværelsen af komponenter med en meget høj temperatur.

BRUG AF GASKOGEPLADEN

BRUGSANVISNINGER

- Apparaturet er beregnet til tilberedning af madvarer i gryder og kasseroller.
- Pilot-brænderne skal tændes manuelt.
- Kontrollér at brændernes brænderdæksler er sat korrekt på sædet.
- De af fabrikanten leverede ekstra-plader kan kun bruges på brændere på 6 kW.
- Gryderne, som stilles på pladerne, skal have en mindre bund end selve pladen. De må ikke rage ud over pladen.
- Kontrollér at gryderisterne er anbragt i den korrekte position.
- På brændere på 4 kW, skal der anvendes gryder med en diameter på mindst 150 mm og på højst 340 mm.
- På brændere på 6 kW, skal der anvendes gryder med en diameter på mindst 150 mm og på højst 400 mm.
- På brændere på 9 kW, skal der anvendes gryder med en diameter på mindst 250 mm og på højst 500 mm.
- På brændere på 10 kW, skal der anvendes gryder med en diameter på mindst 250 mm og på højst 500 mm.

BRÆNDERNES TÆNDING OG SLUKNING

Gashanens betjeningsknop har de følgende brugspositioner:

● Slukket

✸ Tænding af pilot-brænder

Laveste blus

Højeste blus

Tænding af pilot-brænder

Tryk og drej knoppen over i positionen "✸".

- Tryk knoppen helt i bund og tænd for pilot-brænderen med en lille flamme.
- Hold knoppen trykket i cirka 20 og slip den så. Gentag handlingen, hvis pilot-brænderen går ud.

Tænding af hovedbrænderen

Drej knoppen fra positionen "✸" til positionen "".

Drej herefter, i funktion af tilberedningens behov, knoppen over på en af positionerne imellem "" og "".

Slukning

Drej knoppen over i positionen "✸", for at slukke for hovedbrænderen.

Drej knoppen over i positionen "●", for at slukke for pilot-brænderen.

BRUG AF SOLID TOP/SIMPLE SERVICE

BRUGSANVISNINGER

- Apparaturet er beregnet til tilberedning af madvarer i gryder og kasseroller.
- Den højeste temperatur på pladen er i midten af samme.
- Kontrollér at brænderdækslet er sat korrekt i sædet. Løft den centrale skive på pladen.

BRÆNDERNES TÆNDING OG SLUKNING

Tænding af pilot-brænder

Tryk og drej knoppen over i positionen "✸".

- Tryk knoppen helt i bund og tænd for pilot-brænderen, ved at indvirke på den piezoelektriske tænder.
- Hold knoppen trykket i cirka 20 sekunder og slip den herefter. Gentag handlingen, hvis pilot-brænderen går ud.
- Pilot-brænderen kan observeres igennem spionhullet på betjeningspanelet.
- Pilot-brænderen kan tændes ved hjælp af en lille flamme. Løft den centrale skive på pladen.

Gashanens betjeningsknop har de følgende brugspositioner:

● Slukket

✸ Tænding af pilot-brænder

Laveste blus

Højeste blus

Tænding af hovedbrænderen

Drej knoppen fra positionen "✸" til positionen "".

Drej herefter, i funktion af tilberedningens behov, knoppen over på en af positionerne imellem "" og "".

Slukning

Drej knoppen over i positionen "✸", for at slukke for hovedbrænderen.

Drej knoppen over i positionen "●", for at slukke for pilot-brænderen.

BRUG AF GASOVNEN

BRUGSANVISNINGER

- Apparaturet er beregnet til tilberedning af madvarer, anbragt på de medfølgende rister.
- Lad ikke ovnlågen stå åben eller på klem, når ovnen er i brug.

BRÆNDERNES TÆNDING OG SLUKNING

Den termostatiske ventils betjeningsknop har de følgende brugspositioner:

● Slukket

✸ Tænding af pilot-brænder

100 Laveste tilberedningstemperatur

300 Højeste tilberedningstemperatur

Tænding af pilot-brænder

Tryk og drej knoppen over i positionen "✸".

- Tryk knoppen helt i bund og tænd for pilot-brænderen, ved at indvirke på den piezoelektriske tænder.
- Hold knoppen trykket i cirka 20 sekunder og slip den herefter. Gentag handlingen, hvis pilot-brænderen går ud.
- Pilot-brænderen kan observeres igennem spionhullet i bunden af ovnen. Løft først låget som lukker spionhullet til.
- Pilot-brænderen kan tændes ved hjælp af en lille flamme.

Tænding af hovedbrænderen

- Drej knoppen over i den position, som svarer til den valgte tilberedningstemperatur.

Slukning

Drej knoppen over i positionen "✸", for at slukke for hovedbrænderen.

Drej knoppen over i positionen "●", for at slukke for pilot-brænderen.

BRUG AF DEN ELEKTRISKE KOGEPLADE

BRUGSANVISNINGER

- Apparaturet er beregnet til tilberedning af madvarer i gryder og kasseroller.
- Brug gryder med flad bund. Brug den specifikke gryde til wok.
- Lad ikke kogepladerne være tændt, uden en gryde, eller med en tom gryde, herpå.
- Hæld aldrig kolde væsker ud over den varme kogeplade.

OPVARMNINGENS TÆNDING OG SLUKNING

Vælgekontaktens betjeningsknop har de følgende brugspositioner:

0 Slukket

1 Laveste temperatur

2÷5 Mellemliggende temperaturer

6 Højeste temperatur

Tænding

- Drej vælgekontaktens knop over i den valgte brugsposition.
- Den gule kontrollampe tænder.

Slukning

- Drej vælgekontaktens knop over i positionen “ 0 ”.
- Den gule kontrollampe tænder kun, når alle kogepladerne er slukkede.

BRUG AF DEN ELEKTRISKE OVN

BRUGSANVISNINGER

- Apparaturet er beregnet til tilberedning af madvarer, anbragt på de medfølgende rister.
- Lad ikke ovnlågen stå åben eller på klem, når ovnen er i brug.
- Apparaturet er udstyret med en sikkerhedstermostat med manuel genoprustning, som afbryder opvarmningen, når driftstemperaturen overstiger den maksimalt tilladte temperatur.
- Ventilator i rummet, som tillader optøning (luft ved omgivelsestemperatur) eller tilberedning med tvungen ventilation (varmluft); (modeller med ventileret ovn).

OPVARMNINGENS TÆNDING OG SLUKNING

Den elektriske ovn betjenes ved hjælp af to knopper (til valg af varmens type og tilberedningens temperatur). En gul kontrollampe signalerer, at opvarmningens modstande er i funktion.

Vælgekontaktens betjeningsknop har de følgende brugspositioner:

0 Slukket

◓ Tændt overvarme (grill)

◒ Tændt undervarme

⊖ Tændt overvarme + undervarme

Termostatens betjeningsknop har de følgende brugspositioner:

0 Slukket

110°C Laveste temperatur

280°C Højeste temperatur

Tænding

- Drej vælgekontaktens knop over i den valgte brugsposition.
- Drej termostatens knop over i den position, som svarer til den valgte tilberedningstemperatur.
- Den gule kontrollampe tænder.
- Slukning af den gule kontrollampe angiver, at den valgte temperatur er oparbejdet.

Slukning

- Drej termostatens knop over i positionen “ 0 ”.
- Drej vælgekontaktens knop over i positionen “ 0 ”.

START AF VENTILATION (versioner med varmluftovn)

Afbryderen har de følgende brugspositioner :

1 Tændt

0 Slukket

Tænding

- Tryk på afbryderen i position 1.
- Afbryderen tænder.

Slukning

- Tryk på afbryderen i position 0.
- Afbryderen slukker.

BRUG AF GRILL-FUNKTIONEN

OPVARMNINGENS TÆNDING OG SLUKNING

Vælgekontaktens betjeningsknop har de følgende brugspositioner:

0 Slukket

1 MIN GRILL

6 MAX GRILL

Tænding

- Drej regulatorens knop over i den valgte position.

Slukning

- Drej regulatortermostatens knop over i position 0 (slukket kontrollampe).

14 PERIODER UDEN BRUG

Gør som følger, før en forudset periode uden brug af apparatet:

- Foretag en omhyggelig rengøring af apparaturet.
- Tør alle overfladerne af rustfrit stål over med en klud, let fugtet i vaselineolie, så der dannes et tyndt beskyttende lag.
- Lad dækslerne være åbne.
- Luk hanerne og sluk strømforsyningens hovedafbryder.

Gør som følger, efter en længerevarende periode uden brug af apparatet:

- Lad apparaturet efterse, inden det igen tages i brug.
- Lad de elektriske apparaturer fungere ved den laveste temperatur i mindst 60 minutter.

ANVISNINGER VEDRØRENDE RENGØRING

ADVARSLER VEDRØRENDE RENGØRING

Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for eventuelle skader med udspring i tilsidesættelse af de nedenstående pligter.

- Slå, om forudset, apparaturets strømforsyning fra, før der udføres nogen form for indgreb herpå.
- Rengør dagligt de matterede yderflader af rustfrit stål, fladerne på kogekarrene samt overfladen på kogepladerne.
- Lad rengøring af apparaturets interne dele udføre, mindst to gange om året, af en autoriseret tekniker.
- Vask ikke apparaturet med direkte vandstråler eller stråler med højt tryk eller med damprensere.
- Brug aldrig korroderende produkter til rengøring af gulvet eller planet under apparaturet.
- Vask ikke brændernes legeme og brænderdækslerne i opvaskemaskinen.

MATTEREDE OVERFLADER AF RUSTFRIT STÅL

- Rengør overfladerne med en klud eller en svamp og brug vand og almindelige, ikke ridsende, rengøringsmidler. Tør med kluden i matteringens retning. Skyl ofte og tør omhyggeligt efter.
- Brug ikke ståluld eller andre genstande af jern.
- Brug ikke kemiske produkter, som indeholder klor.
- Brug aldrig spidse genstande, som kan ridse eller ødelægge overfladerne.

SOLID TOP KOGEPLADE

- Rengør overfladerne med en fugtig klud.
- Tænd kogepladen i et par minutter, så den hurtigt tørrer.
- Smør overfladerne med et tyndt lag spiseolie.

EL-KOGEPLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud.
- Tænd kogepladen i et par minutter, så den hurtigt tørrer.
- Smør overfladerne med et tyndt lag spiseolie.

DEN ELEKTRISKE OVNS BLÆSER (på versioner med varmluftovn)

- Rengør jævnligt blæseren. Overdreven ophobning af fedt på vingerne medfører overophedning af motoren, dårlig varmefordeling og deraf følgende ujævn tilberedning.

ANVISNINGER VEDRØRENDE VEDLIGEHOLDELSE

ADVARSLER TIL VEDLIGEHOLDELSESPERSONALET

Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for eventuelle skader med udspring i tilsidesættelse af de nedenstående pligter.

- Læs denne vejledning med omhu. Den formidler vigtige oplysninger om sikkerhed med henvisning til installation, brug og vedligeholdelse af apparaturet.
- Slå, om forudset, apparaturets strømforsyning fra, før der udføres nogen form for indgreb herpå.
- Installation, omdannelse til brug af andre gastyper og vedligeholdelse af apparaturet skal udføres af kvalificeret personale med autorisation fra fabrikanten, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsbestemmelser og anvisningerne i denne vejledning.
- Find frem til apparaturets model. Modellen er anført på emballagen samt på apparaturets typeskilt.
- Apparaturet må kun installeres i lokaler med en god udluftning.
- Spær ikke udluftningens og aftrækkets åbninger på apparaturet.
- Manipulér aldrig apparaturets komponenter.
- Installer en overtryksspærreregulator (OPSO) opstrøms for alle apparater, der arbejder med flydende gas (G30 og/eller G31).

TILPASNING TIL EN ANDEN GASTYPE

Se kapitlet "Installationsanvisninger".

IBRUGTAGNING

Efter installation, tilpasning til en anden gastype eller efter vedligeholdelsesindgreb skal apparaturets funktion kontrolleres. Indhent, i tilfælde af fejlfunktion, oplysninger i det efterfølgende afsnit "Afhjælpning af fejlfunktioner".

GASAPPARATUR

Tag apparatet i brug i henhold til anvisningerne og advarslerne vedrørende brug, som er anført i Kapitlet " BRUGSANVISNINGER" og kontrollér:

- gasforsyningens tryk (se det efterfølgende afsnit).
- den problemfrie tænding af brænderne og røgaftrækkets virkedygtighed.

KONTROL AF GASFORSYNINGSTRYK

- Brug et manometer med en opløsning på mindst 0,1 mbar.
- Afmontér betjeningspanelet.
- Skru tætningsskruen ud af trykudtaget PP og forbind manometeret.
- Udfør målingen for fungerende apparatur.

GIV AGT ! Hvis gasforsyningstrykket ikke falder indenfor de anførte grænseværdier (Min - Max) i Tabel T2, skal apparatet straks slukkes. Kontakt gasforsyningsselskabet.

- Frakobl manometeret og skru tætningsskruen helt i bund på trykudtaget.

ELEKTRISKE APPARATURER

Tag apparatet i brug i henhold til anvisningerne og advarslerne vedrørende brug, som er anført i Kapitlet " BRUGSANVISNINGER" og kontrollér:

- de aktuelle værdier for hver fase.
- den regelmæssige tænding af opvarmningens modstande.

15 AFHJÆLPNING AF FEJLFUNKTIONER

GASKOGEPLADE

Pilot-brænderen tænder ikke

Mulige årsager:

- Gasforsyningens tryk er for lavt.
- Kanalen eller dysen er tilstoppet.
- Gashanen eller gasventilen er beskadiget.

Pilot-brænderen forbliver ikke tændt eller slukker under brug

Mulige årsager:

- Gasforsyningens tryk er for lavt.
- Hanen eller gasventilen er beskadiget.
- Termoelementet er beskadiget eller ikke tilstrækkeligt opvarmet.
- Termoelementet er dårligt forbundet til hanen eller gasventilen.
- Hanens eller gasventilens knop bliver ikke trykket tilstrækkeligt.

Hovedbrænderen tænder ikke (heller ikke hvis pilot-brænderen er tændt)

Mulige årsager:

- Gasforsyningens tryk er for lavt.
- Kanalen eller dysen er tilstoppet.
- Gashanen eller gasventilen er beskadiget.
- Brænderen er beskadiget (brænderens huller er tilstoppede).

SOLID GASTOP/SIMPLE SERVICE

Pilot-brænderen tænder ikke

Mulige årsager:

- Gasforsyningens tryk er for lavt.
- Kanalen eller dysen er tilstoppet.
- Gashanen eller gasventilen er beskadiget.
- Tændrøret er dårligt forbundet eller beskadiget.
- Tænderen eller tændrørets kabel er beskadigede.

Pilot-brænderen forbliver ikke tændt eller slukker under brug

Mulige årsager:

- Gasforsyningens tryk er for lavt.
- Hanen eller gasventilen er beskadiget.
- Termoelementet er beskadiget eller ikke tilstrækkeligt opvarmet.
- Termoelementet er dårligt forbundet til hanen eller gasventilen.
- Hanens eller gasventilens knop bliver ikke trykket tilstrækkeligt.

Hovedbrænderen tænder ikke (heller ikke hvis pilot-brænderen er tændt)

Mulige årsager:

- Gasforsyningens tryk er for lavt.
- Kanalen eller dysen er tilstoppet.
- Gashanen eller gasventilen er beskadiget.
- Brænderen er beskadiget (brænderens huller er tilstoppede).

GASOVN

Pilot-brænderen tænder ikke

Mulige årsager:

- Gasforsyningens tryk er for lavt.
- Kanalen eller dysen er tilstoppet.
- Gashanen eller gasventilen er beskadiget.
- Tændrøret er dårligt forbundet eller beskadiget.
- Tænderen eller tændrørets kabel er beskadigede.

Pilot-brænderen forbliver ikke tændt eller slukker under brug

Mulige årsager:

- Gasforsyningens tryk er for lavt.
- Hanen eller gasventilen er beskadiget.
- Termoelementet er beskadiget eller ikke tilstrækkeligt opvarmet.
- Termoelementet er dårligt forbundet til hanen eller gasventilen.
- Hanens eller gasventilens knop bliver ikke trykket tilstrækkeligt.

Hovedbrænderen tænder ikke (heller ikke hvis pilot-brænderen er tændt)

Mulige årsager:

- Gasforsyningens tryk er for lavt.
- Kanalen eller dysen er tilstoppet.
- Gashanen eller gasventilen er beskadiget.
- Brænderen er beskadiget (brænderens huller er tilstoppede).

Opvarmningen justeres ikke

Mulige årsager:

- Gasventilen er beskadiget.

EL-KOGEPLADE

Pladen opvarmes ikke.

Mulige årsager:

- Pladen er beskadiget.

ELEKTRISK OVN

Apparaturet opvarmer ikke.

Mulige årsager:

- Temperaturjusteringens termostat er i stykker.
- Modstandene er i stykker.
- Sikkerhedstermostaten har grebet ind.

Opvarmningen justeres ikke

Mulige årsager:

- Temperaturjusteringens termostat er i stykker.

VERSIONER MED VARMLUFTOVN

Ovnens ventilatormotor virker ikke.

Mulige årsager:

- Ovnens ventilatormotor er i stykker**.**
- Termosikringen i ventilatormotorens område er beskadiget.

GRILL

Grillen virker ikke

Mulige årsager:

- Energiregulatoren er i stykker.
- Modstandene er i stykker.

16 UDSKIFTNING AF KOMPONENTER

ADVARSLER VEDRØRENDE UDSKIFTNING AF KOMPONENTER.

- Slå, om forudset, apparaturets strømforsyning fra, før der udføres nogen form for indgreb herpå.
- Kontrollér efter udskiftning af en af gaskredsløbets komponenter, at der ikke er udslip ved komponentens forbindelsespunkter til selve kredsløbet.
- Kontrollér efter udskiftning af en af el-kredsløbets komponenter, at den er korrekt forbundet med kabelføringen.

GASKOGEPLADE

Udskiftning af gashanen.

- Afmontér betjeningspanelet.
- Afmontér og udskift komponenten.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

Udskiftning af pilot-brænderen og termoelementet.

- Afmontér betjeningspanelet.
- Aftag gryderisterne og brænderne.
- Skru de 3 skruer, som fastholder venturirøret på pladen, ud og træk venturirøret cirka 10 cm ud.
- Afmontér og udskift komponenten.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

SOLID GASTOP/SIMPLE SERVICE

Udskiftning af gashanen og af den piezoelektriske tænder.

- Afmontér betjeningspanelet.
- Afmontér og udskift komponenten.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

Udskiftning af hovedbrænder, pilot-brænder, termoelement og af tændrøret.

- Afmontér kogepladen.
- Afmontér betjeningspanelet og de interne beskyttelser.
- Afmontér og udskift komponenten.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

GASOVN

Udskiftning af gasventilen og af den piezoelektriske tænder.

- Afmontér betjeningspanelet.
- Træk pæren ud af sædet på siden af ovnen.
- Afmontér og udskift komponenten.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

Udskiftning af brænderen

- Afmontér panelet under ovnens låge.
- Afmontér bunden og flammeflisen anbragt over brænderen.
- Afmontér og udskift komponenten.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

Udskiftning af pilot-brænder og af tændrøret.

- Afmontér panelet under ovnens låge.
- Afmontér og udskift komponenten.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

Udskiftning af termoelementet

- Afmontér betjeningspanelet.
- Afmontér panelet under ovnens låge.
- Afmontér og udskift komponenten.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

EL-KOGEPLADE

Udskiftning af vælgekontakten og af kontrollampen.

- Afmontér betjeningspanelet.
- Afmontér og udskift komponenten.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

Udskiftning af pladen.

- Afmontér betjeningspanelet og de interne beskyttelser.
- Afmontér og udskift komponenten. Skru M8 afstandsstykket fra den udskiftede komponent på den nye komponent.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

ELEKTRISK OVN

Udskiftning af vælgekontakten og af kontrollampen.

- Afmontér betjeningspanelet.
- Afmontér og udskift komponenten.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

Udskiftning af arbejdstermostaten og af sikkerhedstermostaten.

- Afmontér betjeningspanelet.
- Træk pæren ud af sædet på siden af ovnen.
- Afmontér og udskift komponenten.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

Udskiftning af modstanden

- Afmontér bunden (kun for de nedre modstande).
- Skru skruen, som fastholder modstanden på oven, ud og træk modstanden cirka 10 cm ud.
- Afmontér og udskift komponenten.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

Udskiftning af ovnens blæser (på versioner med varmluft)

- Afmontér gitrene, gitterholderne og blæserens beskyttelsesskjold.
- Afmontér og udskift komponenten.

- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

Udskiftning af ovnens ventilatormotor, af termosikringen og af afkølingens ventilator (på versioner med varmluft)

- Aftag blæserens beskyttelsesskjold.
- Fjern det bagerste panel på apparaturet.
- Afmontér beskyttelsen (Serie 900).
- Afmontér og udskift komponenten.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

GRILL

Udskiftning af modstanden

- Skru skruen, som fastholder modstanden på oven, ud og træk modstanden cirka 5 cm ud.
- Afmontér og udskift komponenten.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

17 INDVENDIG RENGØRING

- Kontrollér tilstanden på apparatets indvendige dele.
- Fjern eventuelle aflejringer af snavs.
- Kontrollér og rengør røgens bortledningssystem.

18 HOVEDKOMPONENTER

GASKOGEPLADE

- Gashane
- Hovedbrænder
- Pilot-brænder
- Termoelement

SOLID GASTOP/SIMPLE SERVICE

- Gashane
- Hovedbrænder
- Pilot-brænder
- Termoelement
- Tændrør
- Piezoelektriske tænder

GASOVN

- Gasventil
- Hovedbrænder
- Pilot-brænder
- Termoelement
- Tændrør
- Piezoelektriske tænder

EL-KOGEPLADE

- Vælgekontakt
- Opvarmende plade
- Kontrollampe.

ELEKTRISK OVN

- Vælgekontakt
- Arbejdstermostat
- Sikkerhedstermostat
- Modstand
- Kontrollampe.
- Ovnens ventilatormotor (på versioner med varmluft)
- Afbryder (på versioner med varmluftovn)

GRILL

- Energiregulator
- Sikkerhedstermostat
- Grill-modstand