

# Bedienungsanleitung Mode d'emploi

---

166.136 (K6MCU10FF)

166.137 (K6GCU10FF)

166.233 (K6GCU05TT)

166.236 (K6GCU10TT)

**CUCINE A GAS  
CUCINE MISTE  
SERIE 600**

**INSTALLAZIONE, USO  
E MANUTENZIONE**

*rev.0 del 22/04/16*

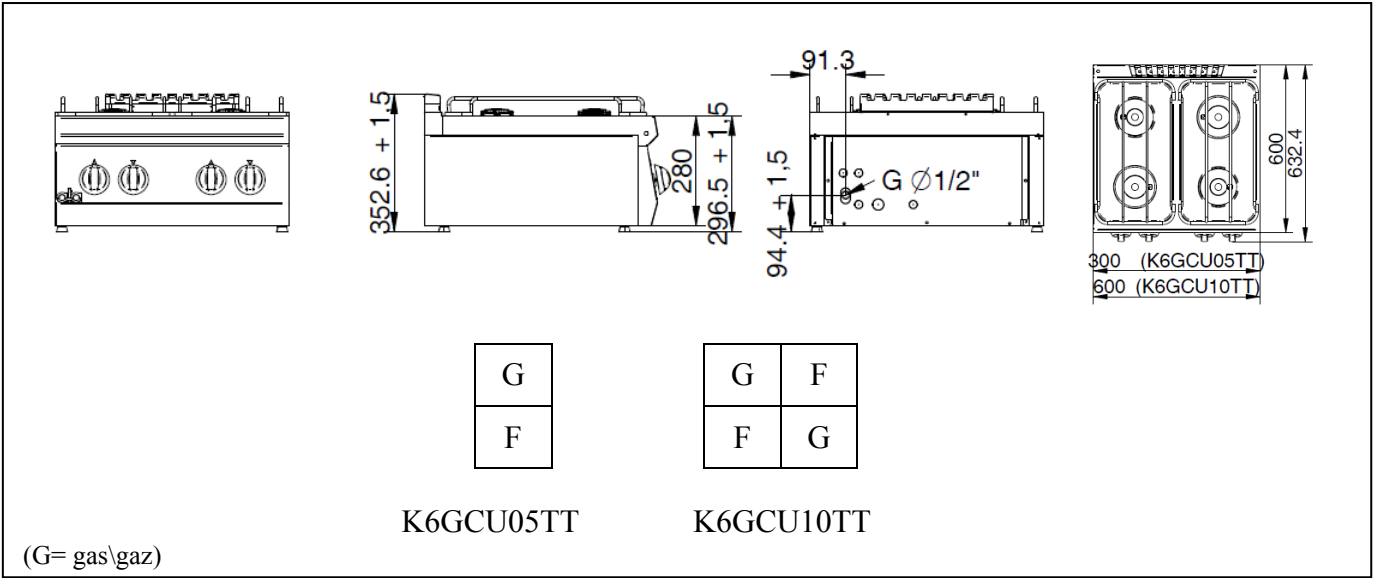


Fig. – Abb. 1: Abmessungen \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario

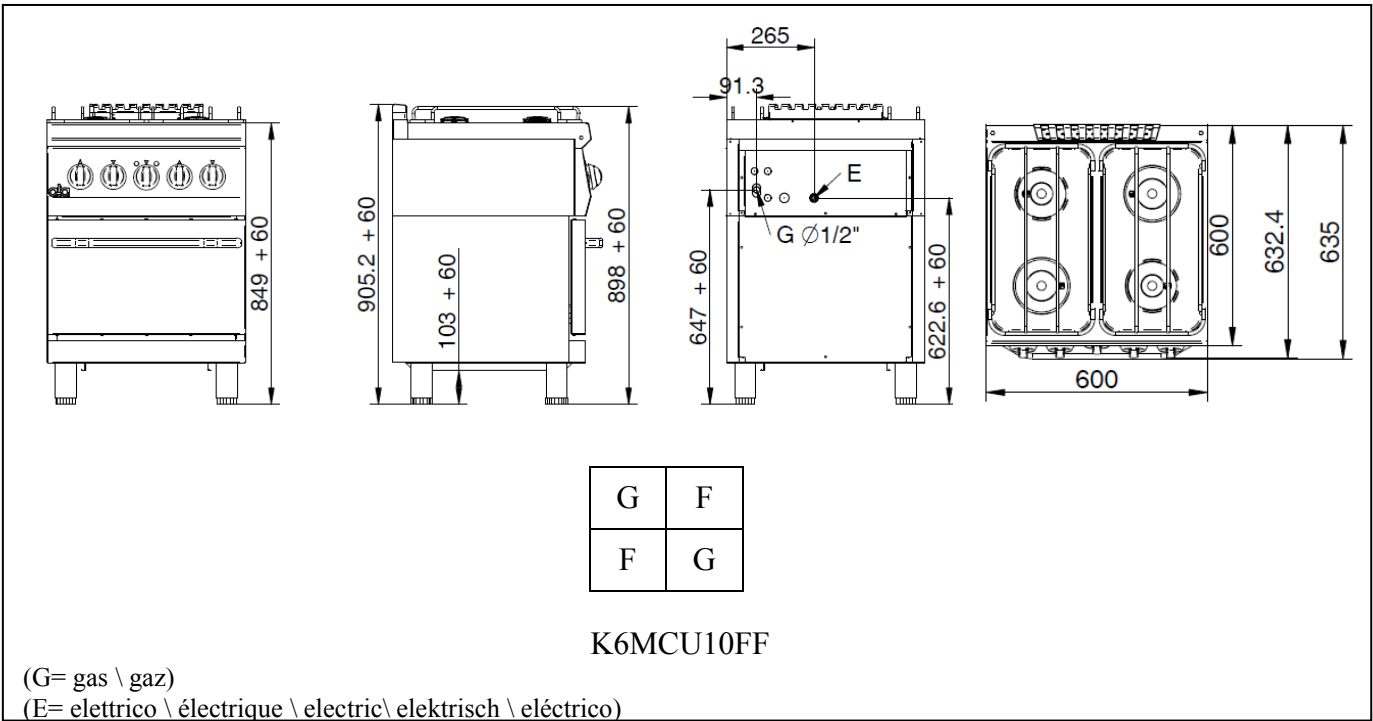


Fig. – Abb. 2: Abmessungen \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario

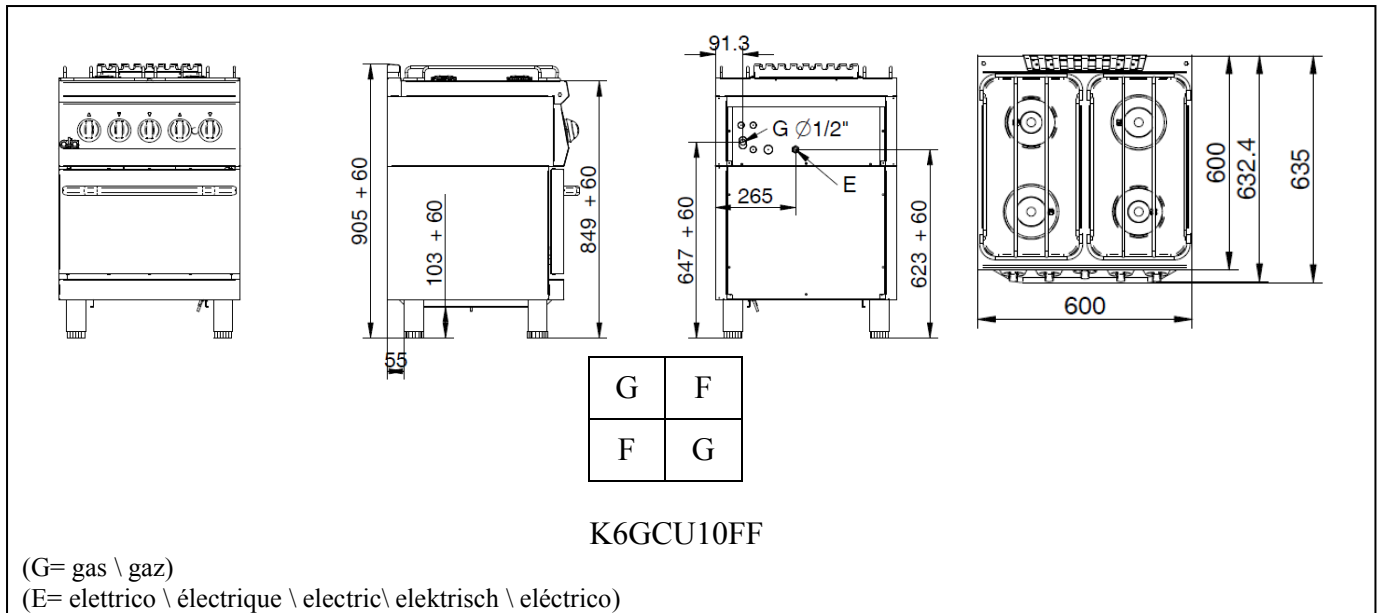


Fig. – Abb. 3: Abmessungen \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario




 A.T.A. s.r.l. Viale del Progresso,20 – Z.I. 35026 CONSELVE (PD) - ITALY		CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	Made in Italy			
		I <sub>2H</sub>	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	-	LV <input type="checkbox"/>		
I <sub>3P</sub>	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	-	IS <input type="checkbox"/>				
I <sub>3B/P</sub>	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	-	CY <input type="checkbox"/>	MT <input type="checkbox"/>	HU		
II <sub>2E+3P</sub>	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	-	LU <input type="checkbox"/>				
II <sub>2E+3+</sub>	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	-	FR <input type="checkbox"/>	BE <input type="checkbox"/>			
	II <sub>2H3+</sub>	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT <input type="checkbox"/>	PT <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>	GB <input type="checkbox"/>	
	II <sub>2H3+</sub>	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES <input type="checkbox"/>	IE <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>		
TIPO/TYPE <b>A</b>	II <sub>2E3P</sub>	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL <input type="checkbox"/>				
SERIE	II <sub>2ELL3B/P</sub>	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE <input type="checkbox"/>				
MOD.	II <sub>2H3B/P</sub>	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>	CZ <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	
ART.	II <sub>2H3B/P</sub>	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>	BG <input type="checkbox"/>	SE	
N°.	II <sub>2H3B/P</sub>	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	RO <input type="checkbox"/>	DK	
kW <b>B</b> <input type="checkbox"/> Qn m <sup>3</sup> /h <b>C</b> kg/h <b>D</b>	II <sub>2H3B/P</sub>	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	HR <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>	
	II <sub>2HS3B/P</sub>	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	HU <input type="checkbox"/>				
	II <sub>2L3B/P</sub>	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL <input type="checkbox"/>				
kW <b>E</b> <b>V</b> <b>F</b> Hz <b>G</b> ~	III <sub>1ab2H3B/P</sub>	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	SE <input type="checkbox"/>				
	III <sub>1a2H3B/P</sub>	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	DK <input type="checkbox"/>				
	Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas-Ment for å brukes med gass-Avsett for att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-Προετοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zařízení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára előkészített – Sagatavota darbam ar gáz – Przynsposobione na gas – Numatyta dumjos - Nastavený na plyn - Pripravljeno za plin – EN 203/1										<b>G20 20mbar (H)</b>			

Fig. – Abb. 4: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ Data plate \ Typenschild \ Chapa características

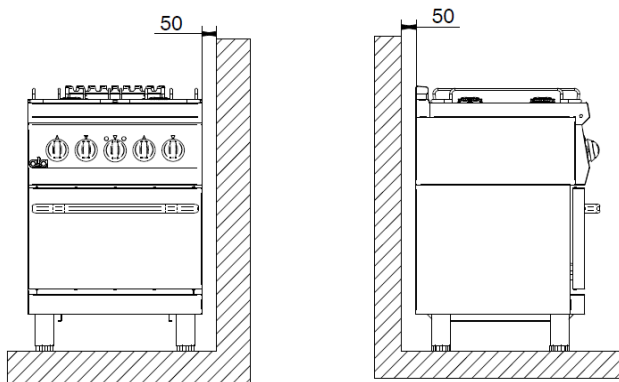


Fig. – Abb. 5: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort \ Lugar



Fig. – Abb. 6: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenziel \ Equipotenziale label \ Potentialausgleichzeichen \ Equipotencial símbolo

Fig. – Abb. 7: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks \ Comprobación de la estanqueidad y de la presión de alimentación

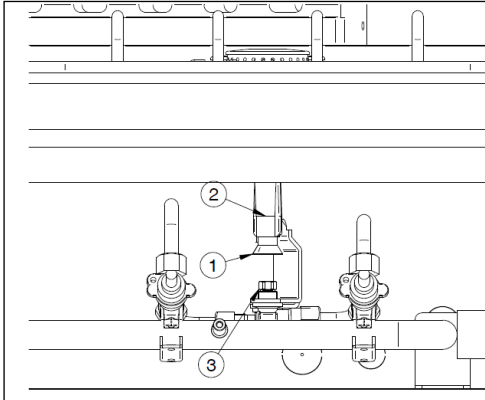
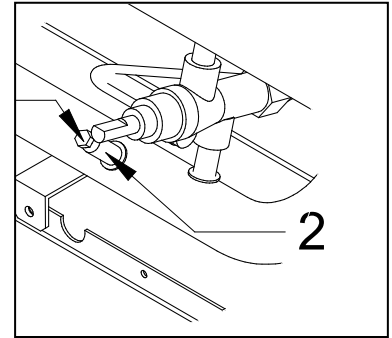


Fig. – Abb. 8: Sostituzione ugello bruciatore e Regolazione dell'aria primaria bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur et Réglage de l'air primaire du brûleur \ Substituting the burner nozzle and Regulating the primary air of the burner \ Austausch der Hauptbrennerdüse u. Primärluftregelung des Hauptbrenners \ Cambio boquilla quemador y Regulación del aire primario quemador

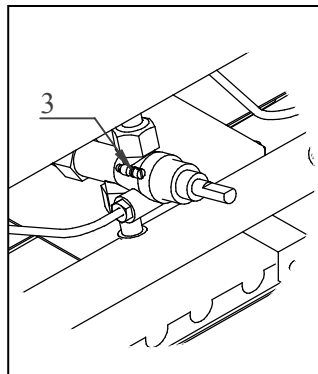
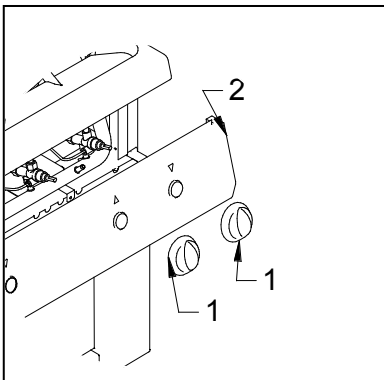


Fig. – Abb. 9, 10: Sostituzione del By-Pass \ Changement du by-pass \ Substituting the By-Pass \ Austausch des By-Pass \ Cambio del by-pass

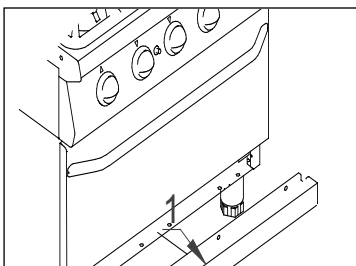
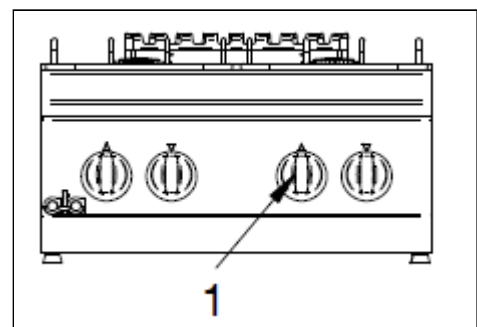


Fig. – Abb. 11: Sostituzione ugello bruciatore forno \ Changement du gicleur du brûleur du four \ Substituting the oven burner nozzle \ Austausch der Hauptbrennerdüse \ Cambio boquilla quemador horno

Fig. – Abb. 12: Istruzioni d'uso (Brenner aperti) \ Instructions d'utilisation (Feux ouverts) \ Instruction for use (open rings) \ Bedienungsanleitungen (Offene Feuerstellen) \ Instrucciones de uso (Fogones abiertos)



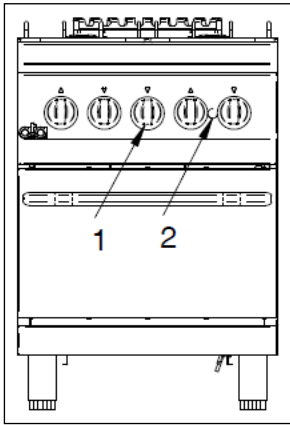


Fig. – Abb. 13: Istruzioni d'uso (Forno) \ Instructions d'utilisation (Four) \ Instruction for use (oven) \ Bedienungsanleitungen (Backofen) \ Instrucciones de uso (horno)

Fig. – Abb. 14 : Istruzioni uso (Elektrobackofentrico) \ Instructions d'utilisation (Four électrique) \ Instruction for use (Electric oven) \ Bedienungsanleitungen (Elektrobackofen) \ Instrucciones de uso (Horno eléctrico)

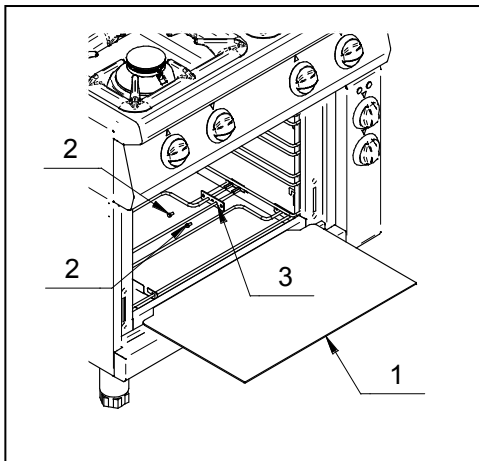
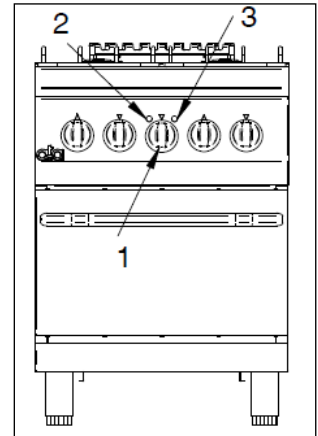







Fig. – Abb. 15 : Sostituzione delle resistenze elettriche del Elektrobackofentrico \ Remplacement de résistances électriques du four électrique \ Replacement of the heating elements in the electric oven \ Ersetzen der elektrischen Widerstände des Elektro-Backofens \ Sustitución de las resistencias eléctricas del horno.






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

Modell	Beschreibung	Abmessungen LxPxH [mm]	Pot. Gas (B) [Kw]	Tipo (A)	Consumo GPL (G30) (D) [Kg/h]	Consumo METANO (G20) (C) [m3/h]	Aria per comb. [m3/h]	Racc. gas	Pot. Elet. (E) [Kw]	Tensione (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cavo Tipo H07 RN-F [mm2]	Bruc. F 4 kW [N°]	Bruc. G 5,7 kW [N°]	For. 1/1 GN 4,75 kW [N°]	Forno El. Statico 3 kW [N°]
K6GCU05TT	Gasherd 2 Brenner Top	300x600x295	9,7	A1	0,765	1,026	19,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	1	-	-
K6GCU10TT	Gasherd 4 Brenner Top	600x600x295	19,4	A1	1,530	2,116	38,8	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	-
K6GCU10FF	Gasherd 4 Brenner su Gasbackofen	600x600x845	24,15	A1	1,904	2,556	48,3	UNI-ISO 7/1 R ½	0,02	230 1	50/60	3x0,75	2	2	1	-
K6MCU10FF	Gasherd 4 Brenner su Elektrobackofen.	600x600x845	19,4	A1	1,530	2,116	38,8	UNI-ISO 7/1 R ½	3	230 1	50/60	3x2.5	2	2	-	1

(Tabella 2) CARATTERISTICHE BRUCIATORI  
I, PT, SI – CAT. II<sub>2H3+</sub>, II<sub>2H3B/P</sub> 29 mbar)

Tipo gas	Portata Nominale [kW]	Portata Ridotta [kW]	Diam. Iniettori principali [1/100 mm]	Diametro By-Pass [1/100 mm]	Iniettori pilota [N°]	Regolazione aria "x" [mm]
BRUCIATORE F ø 61						
Gas naturali Metano (G20)	4	1,5	150	 1/2	-	14
Gas Liquidi GPL (G30-G31)	4	1,5	100	 1/4	-	18
BRUCIATORE G ø 83						
Gas naturali Metano (G20)	5,7	1,9	180	 1/2	-	14
Gas Liquidi GPL (G30-G31)	5,7	1,9	120	 1/4	-	18
BRUCIATORE FORNO 1/1 GN						
Gas naturali Metano (G20)	4,75	1	165	 1/2	-	Aperta
Gas Liquidi GPL (G30-G31)	4,75	1	110	50	-	Aperta

(Tabella 3) CARATTERISTICHE BRUCIATORI  
(CH – CAT. II<sub>2H3B/P</sub> 50 mbar)

Tipo gas	Portata Nominale [kW]	Portata Ridotta [kW]	Diam. Iniettori principali [1/100 mm]	Diametro By-Pass [1/100 mm]	Iniettori pilota [N°]	Regolazione aria "x" [mm]
BRUCIATORE F ø 61						
Gas naturali Metano (G20)	4	1,5	150	 1/2	-	14
Gas Liquidi GPL (G30-G31)	4	1,5	95	 1/4	-	18
BRUCIATORE G ø 83						
Gas naturali Metano (G20)	5,7	1,9	180	 1/2	-	14
Gas Liquidi GPL (G30-G31)	5,7	1,9	105	 1/4	-	18
BRUCIATORE FORNO 1/1 GN						
Gas naturali Metano (G20)	4,75	1	165	 1/2	-	Aperta
Gas Liquidi GPL (G30-G31)	4,75	1	110	50	-	Aperta

## AVVERTENZE

### Generali

- *Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.*
- *L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo le istruzioni del costruttore riportate nell'apposito manuale.*
- *L'apparecchiatura è idonea esclusivamente alla preparazione ed alla lavorazione di alimenti in cucine industriali come quelle di ristoranti, aziende ospedaliere, mense aziendali, centri di cottura, macellerie, aziende di produzione alimentare. Qualsiasi altro tipo di utilizzo non corrisponde allo scopo previsto e pertanto potrebbe rappresentare un pericolo per le persone e/o le cose.*
- *L'apparecchiatura è destinata ad un uso ESCLUSIVO con recipienti idonei al contatto con gli alimenti e resistenti al calore), tutti gli altri usi sono da ritenersi non conformi.*
- *La macchina deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa e dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.*
- *Le temperature necessarie al processo di cottura determinano il fatto che, in base al principio di funzionamento, varie aree della pannellatura, così come le stoviglie da Gasherd possano diventare calde. Questo non è un difetto costruttivo, ma un fenomeno fisico dovuto alle proprietà chimico-fisiche dei materiali utilizzati per la costruzione degli apparecchi stessi.*
- *In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare la macchina e rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *Richiedere solo ricambi originali; in caso contrario non viene assunta alcuna responsabilità.*
- *L'apparecchiatura non può essere lavata con getti d'acqua diretti ad alta pressione, e non devono essere ostruite le aperture o feritoie di aspirazione o di espulsione dell'aria, dei fumi e del calore.*
- *Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete elettrica e di quella del gas.*



- *Durante il processo di cottura è bene non collocare pentolame e/o stoviglie sul fornello in modo da coprire parzialmente la parte in acciaio inossidabile del piano, in tal modo si evitano surriscaldamenti del piano in acciaio.*
- *Si raccomanda di togliere sempre l'alimentazione elettrica alla macchina quando non e' in servizio*

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

#### **Per l'installatore**

- *Deve essere spiegato e dimostrato all'utente il funzionamento dell'apparecchiatura. Dopo essersi assicurato che tutto sia chiaro gli si deve consegnare il libretto di istruzioni.*
- *Si deve informare l'utente che qualsiasi modifica edilizia, o ristrutturazione, che possa in qualche modo variare l'alimentazione d'aria necessaria per la combustione, rende necessaria una nuova verifica della funzionalità dell'apparecchiatura. In particolare, qualsiasi variazione (aggiunta) di apparecchiature nel locale potrebbe modificare l'equilibrio della fornitura di gas all'interno dello stesso, ovvero le apparecchiature potrebbero essere alimentate a pressione e portata inferiori di quelle previste e modificare in negativo le loro prestazioni.*

## **CARATTERISTICHE TECNICHE**

Le istruzioni di seguito riportate per la messa in opera sono riferite agli apparecchi gas e misti appartenenti alla categoria II<sub>2H3+</sub> e II<sub>2H3B/P</sub>. La targhetta caratteristiche (fig. 4- pag. 3) con tutte le informazioni di riferimento dell'apparecchiatura si trova all'interno del fianco destro o sinistro o del cruscotto a seconda del Modell.

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

2014/35/UE	- Bassa Tensione (LVD)
2014/30/UE	- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
2009/42/CE	- Apparecchi a gas
2006/42/CE	- Regolamentazione macchine
2011/65/UE	- Rohs

e le norme particolari di riferimento.

#### **Dichiarazione di conformità**

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

## DESCRIZIONE APPARECCHI

### **Piano di cottura gas**

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza. Il rivestimento esterno è di acciaio inossidabile.

Ogni bruciatore del piano è dotato di un rubinetto gas in sicurezza che permette di regolare la potenza dal massimo al minimo; la sicurezza si ottiene tramite una termocoppia che viene tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore. Per agevolare le operazioni di accensione è disponibile come optional la possibilità di installare un treno di scintille con le relative candele di accensione.

Il bruciatore è in acciaio inossidabile con il manicotto in acciaio, il tubo venturi è in acciaio verniciato, lo spartifiamma è in ottone protetto da un rivestimento in nichel per garantirne una maggiore durata nel tempo e le griglie sono in acciaio cromato.

### **Forno a gas 1/1GN**

La camera di cottura è realizzata in acciaio inossidabile e i reggigriglia sono realizzati in acciaio. La suola è ricavata in acciaio inossidabile speciale resistente alle alte temperature.

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

È dotato di un rubinetto gas termostatico in sicurezza che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 160°C e 300°C, la sicurezza si ottiene tramite una termocoppia che viene tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore.

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

### **Forno elettrico statico 1/1 GN**

La camera di cottura e i reggigriglia sono realizzati in acciaio inossidabile. La suola è ricavata in acciaio inossidabile speciale resistente alle alte temperature.

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

È dotato di un termostato, che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 90°C e 300°C. La sicurezza è garantita da un termostato a riarmo manuale.

Il riscaldamento della camera viene ottenuto per mezzo di resistenze corazzate poste sotto la suola e nella volta della camera stessa.

## PREDISPOSIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

### **Luogo (fig. 5 –pag. 3)**

Si consiglia di installare l'apparecchiatura in un locale ben aerato o sotto una cappa di aspirazione. L'apparecchiatura si può installare singolarmente oppure affiancarla ad altre. In entrambi i casi, se viene installata vicino a una parete di materiale infiammabile si deve rispettare una distanza minima di 50 mm. dalle pareti laterali e da quella posteriore. Se non fosse possibile rispettare questa distanza si devono predisporre delle protezioni (es. fogli di materiale refrattario) che assicurino una temperatura delle pareti nei limiti di sicurezza previsti.

## Installazione

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

- Norme UNI CIG 8723
- Regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali
- Norme antinfortunistiche vigenti
- Disposizioni dell'ente di erogazione del Gas
- Le disposizioni CEI vigenti
- Disposizioni dei VVFF

## Scarico fumi

Le apparecchiature in questione sono di tipo A1 (vedi Tabella 1 - pag. 6): per queste apparecchiature non è necessario il collegamento diretto ad un condotto di scarico dei prodotti di combustione. I prodotti della combustione però devono essere convogliati in apposite cappe o dispositivi simili, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno. In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente in ambiente esterno, di portata non minore a quanto richiesto in tabella 1. Tale valore va maggiorato del ricambio d'aria necessario per il benessere degli operatori secondo le norme in vigore. (Indicativamente in totale 35 m<sup>3</sup>/h per ogni kW di potenza gas installata).

# INSTALLAZIONE

## Operazioni preliminari

Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e, in caso di dubbio, non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. I materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con le norme di salvaguardia dell'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o smaltiti secondo le normative vigenti nel Paese di destinazione dell'apparecchio, in particolare per quel che riguarda il sacco nylon ed il polistirolo.

Dopo aver verificato l'integrità si può procedere a togliere la pellicola protettiva di rivestimento. Pulire accuratamente le parti esterne della macchina con acqua tiepida e detersivo utilizzando uno straccio per eliminare tutti i residui rimasti e poi asciugare il tutto con un panno morbido. Se ci fossero ancora tracce residue di collante rimuoverle utilizzando dei solventi adatti (es. acetone). Per nessun motivo utilizzare sostanze abrasive. L'apparecchiatura dopo essere stata posta in opera, dovrà essere livellata utilizzando la regolazione permessa dai piedini.

## Allacciamento Gas

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra il gas di predisposizione della stessa e quello disponibile per l'alimentazione, al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra i due si deve procedere come descritto nel paragrafo "Funzionamento con gas diverso dalla predisposizione". L'allacciamento al manicotto filettato avente un diametro di ½ di pollice, presente sul fondo dell'apparecchio, può essere fisso o mobile utilizzando un raccordo rapido a norma. Se si usano delle condutture flessibili, queste devono essere

in acciaio inossidabile e rispondenti alla norma. Tutte le tenute sui filetti di giunzione devono essere garantite da materiali certificati per l'utilizzo con i gas. A monte di ogni singola apparecchiatura deve essere installato un rubinetto di intercettazione, posto in posizione facilmente accessibile in modo tale da permettere di chiudere il gas a fine lavoro. Completato l'allacciamento, si deve verificare la tenuta di quest'ultimo con l'ausilio dell'apposito spray rilevatore di fughe.

### **Allacciamento Elettrico**

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra la tensione di predisposizione della stessa e quella disponibile per l'alimentazione al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra le due si deve variare, se previsto il cambio tensione, il collegamento, come illustrato nello schema elettrico. La morsettiera si trova dietro il cruscotto del top e si rende accessibile allentando le due viti che fissano il cruscotto, si ricorda che il cavo, prima di allacciarlo alla morsettiera, va fatto passare prima per il pressa cavo.

***Se il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato, deve essere sostituito o dal servizio post vendita o da personale qualificato, al fine di evitare qualsiasi tipo di rischio.***

Va verificata inoltre l'efficacia della messa a terra, che il conduttore di terra dal lato allacciamento sia più lungo degli altri conduttori, che il cavo d'allacciamento abbia una sezione adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchiatura e che sia almeno di tipo H05 RN-F. **Come da disposizioni internazionali, a monte dell'apparecchiatura stessa deve essere installato un dispositivo onnipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm, che non deve interrompere il cavo GIALLO-VERDE di terra.** Il dispositivo deve essere installato nelle vicinanze dell'apparecchio, deve essere omologato ed avere una portata adatta all'assorbimento dell'apparecchiatura (Vedi caratteristiche tecniche).

L'apparecchiatura deve essere collegata al sistema EQUIPOTENZIALE. Il morsetto per il collegamento è situato vicino all'entrata del cavo di alimentazione ed è contraddistinto da un'etichetta con il simbolo riportato in figura 6 (pag. 4).

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

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

### **Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione (fig. 7 – pag. 4).**

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

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

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

### Verifica della potenza

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

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

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

### Controllo regolazione aria primaria

Tutti i bruciatori principali sono dotati di regolazione dell’aria primaria. La verifica va fatta seguendo i valori riportati nella colonna regolazione aria della tabella caratteristiche bruciatori (pag. 6). Per effettuare la regolazione procedere come illustrato nei paragrafi che seguono.

**ATTENZIONE! Tutte la parti protette e sigillate dal costruttore non possono essere regolate dall’installatore se non specificatamente indicato.**

## REGOLAZIONI E SOSTITUZIONI PER GAS DIVERSI DALLA PREDISPOSIZIONE

### Funzionamento con gas diverso dalla predisposizione.

Per passare ad un altro tipo di gas è necessario sostituire gli ugelli dei bruciatori principali e dei bruciatori pilota seguendo le indicazioni riportate nei paragrafi che seguono. Il tipo di ugello da montare si può rilevare dalle tabelle 2, 3 (pagg.6, 7). Gli ugelli del bruciatore principale, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi, e quelli del bruciatore pilota, contrassegnati da un numero, si trovano in una busta trasparente allegata al libretto di istruzioni.

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

Dopo procedere a modificare la targhetta tecnica (fig. 4, pag. 3) attaccando nella posizione **H** la targhetta relativa al nuovo gas fornita in dotazione nel kit.

## **Fuochi aperti**

### Sostituzione ugello bruciatore (figg. 9, 8 – pag. 4)

Per sostituire l'ugello del bruciatore si deve prima si deve per prima cosa togliere le manopole (1) e poi il cruscotto (2). Dopo aver liberato la zona di lavoro, svitare l'ugello (3, fig.8) dal portaugello, posto sotto il tubo venturi, con una chiave idonea e sostituirlo con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato riportato nelle tabelle 2, 3. Rimontare l'ugello serrando bene e procedere alla regolazione dell'aria primaria come indicato nel paragrafo successivo. Dopo aver finito il tutto, risistemare i particolari tolti in precedenza.

### Regolazione dell'aria primaria bruciatore (fig. 8 – pag. 4)

Dopo aver sostituito l'ugello del bruciatore si deve procedere alla regolazione dell'aria primaria, per fare questo, allentare la vite (2) che fissa la boccola (1), portare la quota x a misura secondo il riferimento delle tabelle 2, 3 (pagg. 6, 7), serrare la vite (2) e verificare l'esattezza della quota x.

### Regolazione del By-Pass (figg. 9, 10 – pag. 4)

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

## **Forno**

### Sostituzione ugello bruciatore (fig. 11 – pag. 4)

Per sostituire l'ugello del bruciatore si deve togliere il pannello frontale (1) sotto la porta del forno. Dopo aver liberato la zona di lavoro, si allenta la vite che blocca la staffa di supporto del porta ugello, quindi si svita, con una chiave apposita, l'ugello posto nel portaugello, e lo si sostituisce con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nelle tabelle 2, 3. Dopo aver montato l'ugello nuovo si serra bene. Finito il tutto, risistemare il pannello frontale.

### Regolazione del By-Pass (fig. 9, 10 – pag. 4)

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

# ISTRUZIONI D'USO

## Fuochi aperti (fig. 12 –pag. 4)

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

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

Per spegnere il bruciatore principale è necessario ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione di di chiuso ●.

NOTA: qualora fosse installato il kit di accensione con treno di scintille:

- Una volta ruotata la manopola, procedere a tenere premuto il pulsante di accensione, tutte le candele emetteranno una scarica verso gli sparti fiamma che accenderà il bruciatore relativo alla manopola premuta;
- una volta acceso, rilasciare il pulsante dell'accensione e mantenere premuta la manopola fino a quando la termocoppia si riscalda mantenendo il bruciatore acceso (sarà necessario qualche secondo);

## Forno a gas 1/1 GN (fig. 13 – pag. 5)

Per accendere il bruciatore del forno procedere nel modo seguente:

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

Posizione (N°)	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura (°C)	150	171	192,5	214	235,5	257	278,5	300

Per spegnere il bruciatore principale è necessario ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di chiuso ●.

## Forno elettrico (Fig. 14, pag.5)

Si accende il forno regolando la temperatura si regola la temperatura di cottura desiderata con il termostato (1), le due lampade spia si accendono. La spia verde rimane sempre accesa per segnalare la presenza di tensione, mentre quella arancione si spegne appena il forno arriva in temperatura; Per spegnere riportare una delle due manopole nella posizione 0.

## Anomalie di funzionamento

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

## Alcuni malfunzionamenti e loro possibili soluzioni

<i>Tipo di guasto</i>	<i>Possibile soluzione</i>
Il bruciatore non si accende	<ul style="list-style-type: none"><li>- Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag.12</li><li>- Verificare che l'ugello non sia ostruito</li><li>- Verificare che la candeletta di accensione sia ben fissata e collegata</li><li>- Verificare l'integrità della candeletta di accensione</li><li>- Verificare l'integrità del cavetto di accensione</li><li>- Verificare integrità e funzionalità dell'accenditore</li><li>- Verificare il rubinetto del gas</li></ul>
Minimo elevato	<ul style="list-style-type: none"><li>- Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag.12</li><li>- Controllare la vite del by-pass</li><li>- Verificare il rubinetto del gas</li></ul>
Riscaldamento lento e/o insufficiente	<ul style="list-style-type: none"><li>- Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag.12</li><li>- Verificare che gli ugelli siano rispondenti a quanto riportato nella tabella 2 e 3</li><li>- Verificare il rubinetto del gas</li></ul>
Assenza di riscaldamento forno	<ul style="list-style-type: none"><li>- Verificare la tensione di alimentazione</li><li>- Verificare lo stato delle resistenze</li><li>- Controllare il termostato</li><li>- Controllare che non sia intervenuto il termostato di sicurezza</li></ul>
Spia forno spenta	<ul style="list-style-type: none"><li>- Verificare la tensione di alimentazione</li><li>- Verificare lo stato della lampadina</li></ul>
Riscaldamento lento e/o insufficiente	<ul style="list-style-type: none"><li>- Verificare l'impostazione del termostato</li><li>- Verificare stato resistenze</li><li>- Verificare quantità di cibo da Gasherdre</li></ul>

## CURA DELL'APPARECCHIO E MANUTENZIONE

### Pulizia

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

La pulizia delle parti in acciaio può essere fatta con dell'acqua tiepida e detergente neutro utilizzando uno straccio; il detergente deve essere consigliato per la pulizia dell'acciaio inossidabile



e non deve contenere sostanze abrasive o corrosive. Non utilizzare lana d'acciaio comune o simili che, depositando particelle di ferro, potrebbero provocare la formazione di ruggine, evitare anche qualsiasi contatto dell'acciaio inossidabile con elementi a matrice ferrosa. E' bene evitare anche la carta vetrata o smerigliata. Solo in caso di sporco incrostato è ammesso l'uso di pietra pomice in polvere, ma sarebbe preferibile una spugna abrasiva sintetica, o lana di acciaio inossidabile da utilizzare nel senso della satinatura. Finito di lavare asciugare il tutto con un panno morbido.

Per la pulizia è bene evitare le polveri abrasive di qualsiasi tipo, i detergenti a base di cloro e detergenti sbiancanti. Evitare altresì di gettare liquidi freddi sulle apparecchiature in temperatura, pena il formarsi di cricche che comportano deformazioni o rotture delle apparecchiature stesse.

E' bene evitare che l'acciaio inossidabile si trovi a contatto con sostanze acide concentrate per lunghi periodi di tempo (aceto, condimenti, mix di spezie, condimenti, sale da Gasherd concentrato...) dal momento che si potrebbero generare condizioni chimico-fisiche che portano a distruggere la passivazione dell'acciaio; sconsiglia, pertanto di rimuovere tali sostanze con acqua pulita.

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

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

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

**ATTENZIONE:** non usare mai materiali, detersivi e soluzioni contenenti cloro o suoi derivati.

Per togliere eventuali tracce di calcare non utilizzare preparati contenenti sale o acido solforico, in commercio si trovano prodotti idoneo o, in alternativa può essere impiegata una soluzione diluita in acido acetico.

Non usare per la pulizia delle apparecchiature liquidi combustibili

## **Manutenzione**

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

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

- Verificare il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di controllo e di sicurezza;
- Verificare la corretta accensione dei bruciatori e il corretto funzionamento anche al minimo;
- Verificare la tenuta delle condutture del gas;
- Verificare lo stato del cavo di alimentazione.
- Il rubinetto gas andrebbe lubrificato, ma l'operazione risulta laboriosa e poco sicura per cui si consiglia la sostituzione.

## SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

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

### ***Rubinetto in sicurezza di fuochi aperti***

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

### ***Termocoppia dei fuochi aperti***

Per sostituire la termocoppia dei Brenner aperti si devono togliere prima le manopole e il cruscotto, poi la griglia supporto pentole, lo spartifiamma, il corpo bruciatore. Svitare il raccordo della termocoppia sul rubinetto, svitare il dado di fissaggio della termocoppia al piano e sostituire il pezzo.

### ***Termostato in sicurezza del forno***

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

### ***Componenti elettrici del forno elettrico***

Per sostituire il termostato del Elektrobackofen, è necessario svitare le viti di fissaggio del cruscotto, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.

### ***Resistenze del forno elettrico (fig.15, pag.5)***

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

## **Informazioni per gli apparecchi elettrici ed elettronici usati nei paesi UE**



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

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

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

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

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

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

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






**CUISINIÈRES À GAZ  
CUISINIÈRES MIXTES  
SÉRIE 600**

**INSTALLATION, UTILISATION  
ET ENTRETIEN**






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

Modèle	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Puiss. Gaz (B) [Kw]	Type (A)	Consom. GPL (G30) (D) [Kg/h]	Consom. METHANE (G20) (C) [m³/h]	Air pour comb. [m³/h]	Racc. gaz	Puiss. élect (E) [Kw]	Tension (F) [V]	Fréq. (G) [Hz]	Câble type H07 RN-F [mm2]	Brûl. F 4 kW [N°]	Brûl. G 5.7 kW [N°]	Four 1/1 GN 4,75 kW [N°]	Four El. 3 kW [N°]
K6GCU05TT	Cuisinière 2 feux Top	300x600x295	9,7	A1	0,765	1,026	19,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	1	-	-
K6GCU10TT	Cuisinière 4 feux Top	600x600x295	19,4	A1	1,530	2,116	38,8	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	-
K6GCU10FF	Cuisinière 4 feux sur four gaz	600x600x845	24,15	A1	1,904	2,556	48,3	UNI-ISO 7/1 R ½	0,02	230 1	50/60	3x0,75	2	2	1	-
K6MCU10FF	Cuisinière 4 feux sur four électrique	600x600x845	19,4	A1	1,530	2,116	38,8	UNI-ISO 7/1 R ½	3	230 1	50/60	3x2.5	2	2	-	1

(Tableau 2) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS (LU – CAT. II<sub>2E3P</sub>)

Type gaz	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	Diam. gicleurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-Pass [1/100 mm]	Gicleurs veilleuse [N°]	Réglage air aria "x" [mm]
BRÛLEUR C ø 61						
Gaz naturels Méthane (G20)	4	1,5	150	 1/2	-	14
Gaz liquides GPL (G31)	4	1,5	100	 1/4	-	18
BRÛLEUR D ø 83						
Gaz naturels Méthane (G20)	5,7	1,9	180	 1/2	-	14
Gaz liquides GPL (G31)	5,7	1,9	120	 1/4	-	18
BRÛLEUR FOUR						
Gaz naturels Méthane (G20)	4,75	1	165	 1/2	-	ouvert
Gaz liquides GPL (G31)	4,75	1	110	50	-	ouvert

**(Tableau 3) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS  
(FR, BE– CAT. II<sub>2E+3+</sub>)**

Type gaz	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	Diam. gicleurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-Pass [1/100 mm]	Gicleurs veilleuse [N°]	Réglage air aria "x" [mm]
<b>BRÛLEUR C ø 61</b>						
Gaz naturels Méthane (G20)	4	1,5	150	 1/2	-	14
Gaz naturels Méthane (G25)						
Gaz liquides GPL (G30-G31)	4	1,5	100	 1/4	-	18
<b>BRÛLEUR D ø 83</b>						
Gaz naturels Méthane (G20)	5,7	1,9	180	 1/2	-	14
Gaz naturels Méthane (G25)						
Gaz liquides GPL (G30-G31)	5,7	1,9	120	 1/4	-	18
<b>BRÛLEUR FOUR</b>						
Gaz naturels Méthane (G20)	4,75	1	165	 1/2	-	ouvert
Gaz naturels Méthane (G25)						
Gaz liquides GPL (G30-G31)	4,75	1	110	50	-	ouvert

## AVERTISSEMENT

### Recommandations générales

- Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et avant de procéder à toute intervention d'entretien, veiller à lire attentivement les présentes instructions.
- L'installation de l'appareil doit être confiée à un technicien qualifié et doit être effectuée dans le respect des instructions du fabricant figurant dans le manuel prévu à cet effet.
- L'appareil est réservé à la préparation et à la transformation des aliments dans des cuisines industrielles équipant notamment les restaurants, les entreprises de santé, les cantines d'entreprise, les centres de cuisson, les boucheries, les entreprises de production alimentaire. Tout autre utilisation ne correspond pas à l'usage auquel il est destiné et pourrait présenter un risque pour les personnes et/ou les choses.
- L'appareil est destiné à un usage EXCLUSIF avec des récipients adaptés au contact alimentaire et résistants à la chaleur ; tous les autres usages seront considérés comme non conformes.
- L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées à cet effet et en aucun cas l'appareil ne doit être utilisé pour un usage autre que celui prévu.
- Les températures nécessaires au processus de cuisson déterminent le fait que, sur la base du principe de fonctionnement, plusieurs parties des panneaux, comme les torchons de cuisine peuvent devenir chauds. Il ne s'agit pas d'un défaut de construction, mais d'un phénomène physique lié aux propriétés chimico-physiques des matériaux utilisés pour la fabrication des appareils.

- *En cas de non-fonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.*
- *Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. Le fabricant est déchargé de toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces détachées non d'origine.*
- *L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression. Veiller à ne pas obstruer les ouvertures d'aspiration ou d'expulsion de l'air, des fumées et de la chaleur.*
- *Avant de raccorder le matériel, assurez-vous que les données inscrites sur la plaque d'identification correspondent à celles du réseau électrique et du gaz.*
- *Au cours du processus de cuisson, veillez à ne pas placer de casserole et/ou de torchons sur le four de façon à couvrir partiellement la partie en acier inoxydable du plan, afin d'éviter toute surchauffe du plan en acier.*

***On recommande toujours de débrancher l'appareil du réseau électrique quand il n'est pas en fonction.***

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

#### **A l'attention de l'installateur**

- *Le fonctionnement de l'appareil doit être expliqué et montré à l'utilisateur et après s'être assuré de la conformité de l'installation, le manuel des instructions doit être remis à l'utilisateur.*
- *L'utilisateur doit être informé que toute intervention de modification du local d'installation, qu'il s'agisse de rénovation ou autre, ayant pour effet de modifier l'alimentation d'air nécessaire à la combustion, rend nécessaire un contrôle fonctionnel de l'appareil. En particulier, toute modification (rajoute) des appareils dans la cuisine pourrait modifier l'équilibre de la fourniture de gaz : ça veut dire que les appareils pourraient recevoir du gaz à une pression et/ou débit inférieur de ceux prévu, en modifiant en négatif leurs performances.*

## **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

Les instructions d'installation reportées plus bas s'appliquent aux appareils à gaz et mixtes appartenant à la catégorie II<sub>2E+3+</sub> (II<sub>2E3P</sub> pur LU), et prévoyant une pression d'alimentation de gaz butane/propane (G30 - G31) de 30/37 mbar et une pression d'alimentation de 20/25 mbar pour le gaz méthane (G20 - G25). La plaque des caractéristiques (fig. 4 – page 3) sur laquelle figurent toutes les données de référence de l'appareil se trouve, selon les modèles, ou bien sur la partie interne du flanc droit ou gauche ou bien sur la partie interne du panneau des commandes.

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

2014/35/UE	- Basse tension (LVD)
2014/30/UE	- Compatibilité électromagnétique (EMC)
2006/42/CE	- Réglementation machines
2011/65/CE	- Rohs
2009/42/CE	- Appareils à gaz

ainsi que la base des normes spécifiques de référence.

### **Déclaration de conformité**

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

## **DESCRIPTION DES APPAREILS**

### **Plan de cuisson à gaz**

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

Chaque brûleur de l'appareil est doté d'un robinet de gaz à fonction de sécurité permettant le réglage de la puissance du minimum au maximum. La fonction de sécurité est obtenue par l'intermédiaire d'un thermocouple maintenu activé par la flamme du brûleur. Afin de faciliter les opérations d'allumage de l'appareil, il est disponible comme options sur demande la possibilité d'installer un train d'étincelles avec ses bougies d'allumage.

Le brûleur est en acier inox avec un manchon en acier; le tube Venturi est en acier peint; la calotte du brûleur est en laiton revêtu en Nickel pour garder sa durée avec le temps ; les grilles sont en acier chromé.

### **Four à gaz 1/1 GN**

La chambre de cuisson et les supports de grilles sont réalisés en acier inox. La sole du four est réalisée en acier inox spécial et résistant aux hautes températures.

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

Le four est doté d'un robinet de gaz thermostatique à fonction de sécurité permettant le réglage de la température de 160°C à 300°C ; la sécurité est assurée par un thermocouple maintenu activé par la flamme du brûleur.

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

### **Four électrique statique 1/1 GN**

La chambre de cuisson et les supports de grilles sont réalisés en acier inox. La sole du four est réalisée en acier inox spécial et résistant aux hautes températures.

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

Le four est doté d'un thermostat permettant le réglage de la température de 90°C à 300°C. La sécurité est assurée par un thermostat à réenclenchement manuel.

Le chauffage de la chambre est assuré par des résistances tubulaires placées sous la sole et au-dessus de la chambre de cuisson.



# CONDITIONS D'INSTALLATION

## Lieu d'installation (fig. 5 – page 3)

Il est recommandé de procéder à l'installation de l'appareil dans un local bien ventilé ou sous une hotte d'aspiration. L'appareil peut être installé seul ou bien intégré à une série d'autres appareils. Dans les deux cas, il est recommandé, si les parois près desquelles l'appareil est installé seraient en matériau inflammable, de respecter une distance de sécurité minimum de 50 mm par rapport aux parois latérales et postérieure. Dans le cas où cette distance ne pourrait être respectée, veiller à mettre en place des protections (par exemple des feuilles en matériau réfractaire) permettant de maintenir la température des parois dans les limites de sécurité prévues.

## Installation

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

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

Prescriptions générales pour tous les appareils:

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

Pour les autres pays suivre les normes électriques locales concernant :

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

## Évacuation des fumées

Ces appareils sont de type "A1" (voir Tableau 1 – page. 20) et ils ne nécessitent pas de raccordement direct à une conduite d'évacuation des produits de combustion. Les produits de combustion doivent néanmoins être convoyés dans une hotte ou autre dispositif similaire, raccordée à une conduite d'évacuation ou bien directement à l'extérieur. Différemment est également admise l'utilisation d'un aspirateur d'air directement raccordé à l'extérieur et assurant un débit non inférieur aux indications du tableau 1 (page 20). Cette valeur doit être majorée du renouvellement d'air nécessaire au personnel travaillant sur le lieu d'installation conformément aux normes en vigueur (approximativement cette valeur doit être 35 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance de gaz installée).

# INSTALLATION

## Opérations préliminaires

Sortir l'appareil de son emballage et vérifier son état. En cas de doute quant à l'état de marche de l'appareil, ne pas l'utiliser et consulter une personne qualifiée.

Les matériaux utilisés pour le conditionnement sont compatibles avec les normes de protection de l'environnement. Ils peuvent être conservés sans présenter aucun risque ou éliminés conformément aux normes en vigueur dans le Pays de destination de l'appareil, notamment en ce qui concerne le sachet de nylon et le polystyrène.

Une fois ce contrôle effectué, procéder au retrait de la pellicule protectrice.

Nettoyer soigneusement les parties externes de l'appareil pour le débarrasser des éventuels résidus ou autre puis l'essuyer à l'aide d'un chiffon (procéder au nettoyage à l'aide d'eau tiède et d'un détergent). En cas de présence de résidus de colle, procéder à leur élimination à l'aide d'un solvant approprié (ex. acétone). Ne pas utiliser de substances abrasives. Une fois l'appareil mis en place, il est nécessaire de procéder à sa mise à niveau en intervenant à cet effet sur les pieds réglables.

## Raccordement du gaz

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

## Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique de l'appareil s'assurer de la correspondance entre la tension de secteur et la tension pour laquelle l'appareil est prévu. Dans le cas où ces deux tensions seraient différentes, il est nécessaire de procéder à la modification - si prévue - du branchement électrique comme indiqué sur le schéma électrique. La boîte à bornes se trouve derrière le panneau de commande et peut être enlevée si on desserre les deux vis qui fixent le support de telle façon qu'on peut les faire sortir avec la boîte. Avant de lui brancher à la boîte à bornes, il est nécessaire de faire passer le câble parmi le presse-câble. ***Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé ou par son service après-vente ou par du personnel qualifié, afin d'éviter tout le risque.***

Il est en outre nécessaire de contrôler le circuit de mise à la terre, de s'assurer que le conducteur de mise à la terre est d'une longueur supérieure à celle des autres conducteurs et de s'assurer enfin que la section des conducteurs d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (elle doit être au moins de type H05 RN-F). **Conformément aux normes internationales en vigueur, doit être installé en amont de l'appareil un interrupteur à ouverture des contacts de 3 mm minimum qui doit intervenir sur les seuls conducteurs d'alimentation et non sur le fil JAUNE-VERT de mise à la terre.** Cet interrupteur doit être installé à proximité de l'appareil, doit être homologué et doit être d'une portée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (voir caractéristiques techniques – page. 20).

L'appareil doit en outre être raccordé au système EQUIPOTENTIEL. La borne de branchement se trouve à proximité du point d'entrée du câble d'alimentation et est reconnaissable par la présence d'une étiquette marquée du symbole (voir figure 6 – page. 4).

En utilisant un interrupteur de sécurité face au courant de panne :

Selon les normes, l'appareil dégage une dispersion de 1 mA pour 1 kW de puissance installée. Choisir un interrupteur approprié avec tolérance de moins 50 % ;

Brancher 1 appareil par interrupteur.

Si l'appareil est longtemps en arrêt, il peut enclencher l'interrupteur lors du démarrage. La cause peut être l'humidité d'isolation. Le problème se règle en poussant l'interrupteur et en faisant chauffer l'appareil.

#### **Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation (fig. 7 – page 4).**

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

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

Type de gaz	P <sub>n</sub> [mbar]	P <sub>min</sub> [mbar]	P <sub>MAX</sub> [mbar]
G20 (méthane)	20	17	25
G25 (méthane)	25	20	30
G30 (butane)	28-30	20	35
G31 (propane)	37	25	45

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

#### **Contrôle de la puissance**

Il est généralement suffisant de vérifier que les gicleurs installés sont ceux prévus et que les brûleurs fonctionnent correctement. Pour procéder à un contrôle proprement dit de la puissance, il est possible d'utiliser la méthode volumétrique. A l'aide d'un chronomètre et d'un compteur, il est possible de mesurer le volume de gaz alimentant l'appareil par unité de temps. Le volume correct de référence [E] peut être calculé à l'aide de la formule mentionnée plus bas en litres/heure (l/h) ou en litres/minutes (l/min), à savoir en divisant la puissance nominale et minimum indiquées dans le tableau des caractéristiques des brûleurs par le pouvoir calorifique du gaz (page. 20); cette dernière valeur figurent dans les tableaux de la réglementation ou peut au besoin être demandée à la société distributrice de gaz.

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

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

#### **Contrôle du réglage air primaire**

Tous les brûleurs principaux sont dotés d'un dispositif de réglage de l'air primaire. Le contrôle doit s'effectuer sur la base des valeurs figurant dans la colonne de réglage d'air du tableau des caractéristiques techniques (page. 20). Pour le réglage suivre les instructions fournies dans les chapitres suivants.

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

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

### **Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu**

Pour utiliser un autre type de gaz, il est nécessaire de changer les gicleurs des brûleurs principaux et des brûleurs de veilleuse en suivant les indications des chapitres suivants. Le type de gicleur à installer est indiqué dans le tableau 2, 3 (pagg. 20, 21). Les gicleurs du brûleur principal marqués du diamètre correspondant en centièmes, et ceux du brûleur de veilleuse marqués d'un numéro se trouvent dans un sachet plastique joint au manuel des instructions.

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

Modifier ensuite la fiche technique (fig.4, page. 3) en collant en position **H** la fiche correspondant au nouveau gaz, fournie en dotation.

### **Feux ouverts**

#### Changement du gicleur du brûleur (figg. 9, 8 – page 4)

Pour changer le gicleur du brûleur, il est nécessaire de retirer la commande (1) et le panneau (2). Une fois la zone de travail dégagée, dévisser le gicleur (3, fig.8) de son support situé sous le tube venturi en utilisant à cet effet une clé, et monter ensuite le gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2, 3 pagg. 20, 21). Bien serrer le gicleur et procéder ensuite au réglage de l'air primaire comme indiqué dans le chapitre suivant. Une fois toutes ces opérations effectuées, remettre en place les éléments précédemment retirés.

#### Réglage de l'air primaire du brûleur (fig. 8 – page 4)

Une fois le gicleur du brûleur remplacé, il est nécessaire de procéder au réglage de l'air primaire. Pour cela, desserrer la vis (2) de fixation de la bague (1), amener la cote  $x$  à hauteur de la valeur de référence indiquée dans le tableau 2, 3 (pagg. 20, 21), resserrer la vis (2) et contrôler la cote  $x$ .

#### Réglage du minimum (fig. 9, 10 – page 4)

Pour le fonctionnement à l'aide au gaz liquide, le by-pass (1) doit être vissé à fond et bien serré. En revanche pour le fonctionnement au gaz méthane, il est nécessaire de régler de régler le by-pass (1) en procédant comme suit: transformer la valeur de puissance au minimum (indiquée dans le tableau 2,3 – pagg. 20, 21) en l/h en appliquant la méthode volumétrique décrite plus haut; ensuite, allumer l'appareil en suivant les instructions prévues à cet effet. Une fois que l'appareil se trouve à régime de fonctionnement, régler le débit du by-pass sur la base de la lecture du compteur, dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire le débit et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'augmenter. Une fois le réglage effectué, fixer la position du by-pass à l'aide d'une goutte de peinture rouge prévue à cet effet.

### **Four**

#### Changement du gicleur du brûleur (fig. 11 – page 4)

Pour changer le gicleur du brûleur, il est nécessaire de retirer le panneau frontal (1) situé sous la porte du four. Une fois la zone de travail dégagée, à l'aide d'une autre clé, dévisser le gicleur présent

sur le support et le remplacer par le gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2, 3 – pagg. 20, 21). Une fois le gicleur installé, le serrer bien. Une fois toutes ces opérations effectuées remettre en place le panneau frontal.

#### Réglage du minimum (fig. 9, 10 – page 4)

Pour le fonctionnement à l'aide au gaz liquide, le by-pass (3) doit être vissé à fond et bien serré. En revanche pour le fonctionnement au gaz méthane, il est nécessaire de régler de régler le by-pass (3) en procédant comme suit: transformer la valeur de puissance au minimum (indiquée dans le tableau 2,3 – pagg. 20, 21) en l/h en appliquant la méthode volumétrique décrite plus haut; ensuite, allumer l'appareil en suivant les instructions prévues à cet effet. Une fois que l'appareil se trouve à régime de fonctionnement, régler le débit du by-pass sur la base de la lecture du compteur, dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire le débit et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'augmenter. Une fois le réglage effectué, fixer la position du by-pass à l'aide d'une goutte de peinture rouge prévue à cet effet.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### **Feux ouverts (fig. 12 – page 4)**

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

Amener la commande (1) de la position de fermeture ● dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;

- Appuyer à fond;
- Allumer le brûleur à l'aide d'une allumette ou autre accessoire prévu à cet effet;
- Une fois le brûleur allumé, maintenir la commande enfoncée (quelques seconds) pour permettre au thermocouple de chauffer et de maintenir le brûleur allumé;
- Allumer le brûleur principal à la puissance voulue, du maximum au minimum .

Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de fermeture ● .

**ATTENTION !** Si l'option d'allumage parmi train d'étincelles est installée dans l'appareil, procéder comme suit :

- Tourner la commande et appuyer à fond le bouton d'allumage ; les bougies d'allumage émettront une décharge électrique vers calotte de brûleur, qui allumera le brûleur relatif à la commande enfoncée ;
- Une fois allumé, lâcher le bouton d'allumage et maintenir enfoncée la commande quelques seconds) pour permettre au thermocouple de chauffer et de maintenir le brûleur allumé.

### **Four gaz 1/1 GN (fig. 13 – page 5)**

Pour allumer le brûleur du four, procéder comme suit:

- Ouvrir la porte du four et amener la commande (1) de la position de fermeture v à la position d'allumage ;
- Appuyer à fond;
- Appuyer sur le bouton de l'allumage parmi train d'étincelles (2) pour allumer le brûleur;
- Maintenir la commande enfoncée pour permettre au thermocouple de chauffer; il est possible de contrôler à travers l'ouverture de la sole du four;
- Placer la commande sur une des positions disponibles en fonction du type de cuisson à obtenir; selon les positions les températures sont approximativement les suivantes:

Position (N°)	1	2	3	4	5	6	7	8
Température (°C)	150	171	192.5	214	235.5	257	278.5	300

Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande vers la droite jusqu'à la position de fermeture ●.

### Four électrique 1/1 GN (Fig. 14 –page 5)

Pour allumer le four électrique, procéder comme suit:

- Amener la commande du thermostat (1) dans la position correspondant à la température souhaitée; les deux témoins doivent s'allumer : le témoin vert reste constamment allumé pour indiquer la présence de tension, tandis que le témoin orange s'éteint une fois que le four a atteint la température programmée.

Pour éteindre l'appareil, ramener la commande dans la position 0.

### Anomalies de fonctionnement

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

### Quelques dysfonctionnements et les solutions possibles

<i>Type de panne</i>	<i>Solution possible</i>
Le brûleur ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 26.</li> <li>• Vérifier que le gicleur ne soit pas obstrué.</li> <li>• Vérifier que la petite bougie d'allumage soit bien fixée et branchée.</li> <li>• Vérifier l'intégrité de la petite bougie d'allumage.</li> <li>• Vérifier l'intégrité du câble d'allumage.</li> <li>• Vérifier l'intégrité et le bon fonctionnement du bouton d'allumage.</li> <li>• Vérifier le robinet à gaz.</li> </ul>
Minimum élevé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 26.</li> <li>• Vérifier la vis du by-pass.</li> <li>• Vérifier le robinet à gaz.</li> </ul>
Chauffage lent et/ou insuffisant	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 26.</li> <li>• Vérifier que les gicleurs installés soient correspondants aux tableaux 2-3</li> <li>• Vérifier le robinet à gaz.</li> </ul>
Pas de chauffage du four	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier la tension d'alimentation</li> <li>- Vérifier l'état de la résistance</li> <li>- Contrôler le thermostat</li> <li>- Vérifier si le thermostat de sécurité est intervenu</li> </ul>
Voyant du four éteint	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier la tension d'alimentation</li> <li>- Vérifier l'état de la lampe</li> </ul>

Chauffage lent et/ou insuffisant	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier le réglage du thermostat</li> <li>- Vérifier l'état des résistances</li> <li>- Vérifier la quantité des aliments à cuisiner</li> </ul>
----------------------------------	--

## ENTRETIEN DE L'APPAREIL

### Nettoyage

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

Le nettoyage des parties en acier inox peut s'effectuer à l'aide d'eau tiède, de détergent neutre et d'un chiffon; le détergent utilisé doit être adapté au nettoyage de l'acier inox et ne doit contenir de substance abrasive ou corrosive. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autre matériau similaire susceptible de déposer des particules de fer qui entraîneraient la formation de rouille, éviter tout contact de l'acier inoxydable avec des éléments à matrice ferreuse.

Il est également recommandé de ne pas utiliser de papier de verre ou autre toile abrasive. Pour éliminer les incrustations, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce, mais il est toutefois préférable d'utiliser une éponge abrasive synthétique ou de la laine d'acier inoxydable à passer dans le sens du satinage. Une fois le lavage terminé, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon.

Pour le nettoyage, il convient d'éviter les poudres abrasives de quelque type que ce soit, les détergents à base de chlore et de détergents blanchissants. Il faut par ailleurs éviter les projections de liquides froids sur les appareils à température pour prévenir la formation de craquelures pouvant entraîner des déformations ou des ruptures des appareils.

Il faut veiller à ne pas mettre en contact l'acier inoxydable avec des substances acides concentrées pendant une longue durée (vinaigre, condiments, mélange d'épices, condiments, sel de cuisine concentré, etc.) qui risqueraient de provoquer des conditions chimico-physiques pouvant détruire la passivation de l'acier; le cas échéant, il faut retirer ces substances avec de l'eau claire.

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

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

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

**ATTENTION !** N'utiliser pas de détergents ou autres produits à base de chlore ou dérivés.

Pour détartrer l'appareil n'utiliser pas de produits à sel ou acide sulfurique. Il est recommandé d'utiliser des produits adaptés qui se trouvent dans le marché ou une solution étendue d'acide acétique.

Pendant le nettoyage de l'appareil n'utiliser pas de liquides inflammables.

## **Entretien**

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

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

- Contrôle du fonctionnement de tous les dispositifs de contrôle et de sécurité;
- Contrôle de l'allumage des brûleurs et du fonctionnement au minimum;
- Contrôle de l'étanchéité des tuyaux de gaz;
- Contrôle de l'état du câble d'alimentation électrique.
- Lubrification du robinet de gaz (par souci de facilité et de sécurité il est recommandé de procéder plutôt à son remplacement).

## **CHANGEMENT DE PIÈCES**

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

### ***Robinet à fonction de sécurité sur feux ouverts***

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

### ***Thermocouple des feux ouverts***

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

### ***Thermostat à fonction de sécurité du four***

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

### ***Composants électriques du four électrique***

Pour remplacer le thermostat du four électrique, dévisser les vis de fixation du panneau de commande ; débrancher les câbles électriques du composant à remplacer et procéder au remplacement du composant même. Une fois effectué le remplacement, brancher les câbles en suivant le schéma électrique.

### ***Résistances du four électrique (fig. 15, page 5)***

Pour changer les résistances du four, il est nécessaire d'extraire la grille, la sole (1), et les supports de grille. Ensuite dévisser les vis de fixation (2) de la résistance à changer (3) ; la dégager de son support sur le côté opposé et l'extraire (câblage compris). Débrancher la résistance ; monter ensuite la résistance neuve en veillant à la brancher. Une fois effectué le remplacement, brancher les câbles en suivant le schéma électrique.



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

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

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

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

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

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

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

**GAS COOKERS  
MIXED COOKERS  
SERIES 600**

**INSTALLATION, USE  
AND MAINTENANCE**




(Table 1) TECHNICAL FEATURES

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



Model	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Gas output (B) [Kw]	Type (A)	LPG Consumption (G30) (D) [Kg/h]	METHANE Consumption (G20) (C) [m3/h]	Air for comb. [m3/h]	Gas fitting	Electric power (E) [Kw]	Tension (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cable type H07 RN-F [mm2]	Burner F 4 kW [N°]	Burner G 5.5 kW [N°]	Oven 1/1GN 4,75 kW [N°]	Oven E. 3 kW [N°]
K6GCU05TT	Cooker 2 gas rings top	300x600x295	9,7	A1	0,765	1,026	19,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	1	-	-
K6GCU10TT	Cooker 4 gas rings top	600x600x295	19,4	A1	1,530	2,116	38,8	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	-
K6GCU10FF	Cooker 4 gas rings on gas oven	600x600x845	24,15	A1	1,904	2,556	48,3	UNI-ISO 7/1 R ½	0,02	230 1	50/60	3x0,75	2	2	1	-
K6MCU10FF	Cooker 4 gas rings on electric oven	600x600x845	19,4	A1	1,530	2,116	38,8	UNI-ISO 7/1 R ½	3	230 1	50/60	3x2.5	2	2	-	1

(Table 2) BURNER FEATURES



(LV - CAT. I<sub>2H</sub>)

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BURNER C Ø 61						
Natural Methane Gas (G20)	4	1,5	150	 1/2	-	14
BURNER D Ø 83						
Natural Methane Gas (G20)	5,7	1,9	180	 1/2	-	14
OVEN BURNER						
Natural Methane Gas (G20)	4,75	1	165	 1/2	-	Open



**(Table 3) BURNER FEATURES  
(IS - CAT. I<sub>3P</sub>)**

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
<b>BURNER C Ø 61</b>						
Liquid Gas PLG (G31)	4	1,5	100	 1/4	-	18
<b>BURNER D Ø 83</b>						
Liquid Gas PLG (G31)	5,7	1,9	120	 1/4	-	18
<b>OVEN BURNER</b>						
Liquid Gas PLG (G31)	4,75	1	110	50	-	Open






**(Table 4) BURNER FEATURES  
(CY, MT, HU - CAT. I<sub>3B/P</sub> 29mbar)**

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
<b>BURNER C Ø 61</b>						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	4	1,5	100	 1/4	-	18
<b>BURNER D Ø 83</b>						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	5,7	1,9	120	 1/4	-	18
<b>OVEN BURNER</b>						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	4,75	1	110	50	-	Open






**(Table 5) BURNER FEATURES  
(HU - CAT. I<sub>3B/P</sub> 50mbar)**

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
<b>BURNER C Ø 61</b>						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	4	1,5	95	 1/4	-	18
<b>BURNER D Ø 83</b>						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	5,7	1,9	110	 1/4	-	18
<b>OVEN BURNER</b>						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	4,75	1	100	50	-	Open






**(Table 6) BURNER FEATURES**  
**(PL - CAT. II<sub>2E3PB/P</sub>)**

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
<b>BURNER C Ø 63</b>						
Natural Methane Gas (G20)	4	1,5	150	 1/2	-	14
Liquid Gas PLG (G30-G31)	4	1,5	100	 1/4	-	18
<b>BURNER D Ø 81</b>						
Natural Methane Gas (G20)	5,7	1,9	180	 1/2	-	14
Liquid Gas PLG (G30-G31)	5,7	1,9	120	 1/4	-	18
<b>OVEN BURNER</b>						
Natural Methane Gas (G20)	4,75	1	165	 1/2	-	Open
Liquid Gas PLG (G30-G31)	4,75	1	110	50	-	Open






**(Table 7) BURNER FEATURES**  
**(GR, GB, IE, ES - CAT. II<sub>2H3+</sub>)**

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
<b>BURNER C Ø 85</b>						
Natural Methane Gas (G20)	4	1,5	150	 1/2	-	14
Liquid Gas PLG (G30-G31)	4	1,5	100	 1/4	-	18
<b>BURNER D Ø 110</b>						
Natural Methane Gas (G20)	5,7	1,9	180	 1/2	-	14
Liquid Gas PLG (G30-G31)	5,7	1,9	120	 1/4	-	18
<b>OVEN BURNER WITH TAP</b>						
Natural Methane Gas (G20)	4,75	1	165	 1/2	-	Open
Liquid Gas PLG (G30-G31)	4,75	1	110	50	-	Open









(Table 8) BURNER FEATURES  
(CZ,SK - CAT. II<sub>2</sub>H3B/P 50mbar)

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BURNER C Ø 85						
Natural Methane Gas (G20)	4	1,5	150	 1/2	-	14
Liquid Gas PLG (G30-G31)	4	1,5	95	 1/4	-	18
BURNER D Ø 110						
Natural Methane Gas (G20)	5,7	1,9	180	 1/2	-	14
Liquid Gas PLG (G30-G31)	5,7	1,9	110	 1/4	-	18
OVEN BURNER WITH TAP						
Natural Methane Gas (G20)	4,75	1	165	 1/2	-	Open
Liquid Gas PLG (G30-G31)	4,75	1	100	50	-	Open

(Table 9) BURNER FEATURES  
(FI, LT, BG, SE, DK, NO, SK, RO, EE, SI, HR, TR - CAT. II<sub>2</sub>H3B/P 29mbar)

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BURNER C Ø 85						
Natural Methane Gas (G20)	4	1,5	150	 1/2	-	14
Liquid Gas PLG (G30-G31)	4	1,5	100	 1/4	-	18
BURNER D Ø 110						
Natural Methane Gas (G20)	5,7	1,9	180	 1/2	-	14
Liquid Gas PLG (G30-G31)	5,7	1,9	120	 1/4	-	18
OVEN BURNER WITH TAP						
Natural Methane Gas (G20)	4,75	1	165	 1/2	-	Open
Liquid Gas PLG (G30-G31)	4,75	1	110	50	-	Open

**(Table 10) BURNER FEATURES**  
**(NL - CAT. II<sub>2L3B/P</sub>)**

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
<b>BURNER C Ø 85</b>						
Natural Methane Gas (G20)	4	1,5	150	 1/2	-	14
Natural Methane Gas (G25)	4	1,5	165	 1/2	-	10
Liquid Gas PLG (G30-G31)	4	1,5	100	 1/4	-	18
<b>BURNER D Ø 110</b>						
Natural Methane Gas (G20)	5,7	1,9	180	 1/2	-	14
Natural Methane Gas (G25)	5,7	1,9	200	 1/2	-	10
Liquid Gas PLG (G30-G31)	5,7	1,9	105	 1/4	-	18
<b>OVEN BURNER WITH TAP</b>						
Natural Methane Gas (G20)	4,75	1	165	 1/2	-	Open
Natural Methane Gas (G25)	4,75	1	180	 1/2	-	Open
Liquid Gas PLG (G30-G31)	4,75	1	110	50	-	Open

## WARNINGS

### General

- *Read the instructions carefully before installation, use and maintenance of the appliance.*
- *The installation has to be performed by qualified personnel following the manufacturer's instructions given in the provided manual.*
- *The appliance is only suitable for the preparation and cooking of food in industrial kitchens such as those used in restaurants, hospitals, company canteens, cooking centres, butcher's shops and food production firms. Any other type of use is not in accordance with the intended purpose and could place people and/or objects at risk.*
- *The appliance is intended to be used EXCLUSIVELY with containers that are suitable for contact with food and resistant to heat), any other use is not considered appropriate.*
- *The appliance should only be used by trained personnel and for the use for which it was designed.*
- *Due to the nature of the appliance, the temperatures required for cooking may cause various areas of the panelling, as well as kitchenware, to become hot. This is not a construction defect, but a physical phenomenon caused by the chemical and physical properties of the materials used for the construction of the appliances.*
- *In the event of breakdown or malfunction, switch off the appliance and seek help exclusively from an authorized technical assistance centre.*
- *Only use genuine spare parts; otherwise no liability is assumed by the manufacturer.*
- *The appliance must not be washed with high pressure water sprays and the vents or inlets/outlets for air, fumes and heat must not be obstructed.*
- *Before connecting the device make sure that the plate specifications correspond to the electrical and gas supply.*

- *When cooking, avoid placing pots and pans and/or crockery on the hotplate that are partially resting on the stainless steel part of the hob, or the steel may overheat.*
- *When not in use, make sure the appliance is disconnected from the electric mains.*

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

### **For the installer**

- *The functioning of the appliance has to be explained and shown to the user. After ensuring that everything is clear, the instruction booklet has to be handed over to the user.*
- *The user has to be informed that any building modification or restructuring that may in any way modify the air supply necessary for combustion makes it necessary to carry out another check of the functionality of the appliance. In particular, every variation (additional power) in the appliances in the room may modify the balance of the gas supply in the room. That means that appliances may be fed with gas at lower gas pressure and rate than those provided for and they may give worse performance.*

## **TECHNICAL FEATURES**

The following instructions for set up and functioning refer to gas and mixed appliances belonging to categories I<sub>2H</sub>, I<sub>3P</sub>, I<sub>3B/P</sub>, II<sub>HS3B/P</sub>, II<sub>2E3PB/P</sub>, II<sub>2H3+</sub>, II<sub>2H3B/P</sub>, II<sub>2L3B/P</sub> with a power pressure for Butane/Propane (G30-G31) of 30/50 mbar and Methane (G20-G25) of 20/25 mbar. The data plate (fig. 4 – p. 3) showing all the appliance information is to be found inside the right or left side of the control panel, depending on the model.

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

2014/35/UE	- Low Tension (LVD)
2014/30/UE	- Electromagnetic Compatibility (EMC)
2006/42/EC	- Machinery directive
2011/65/CE	- Rohs
2009/42/CE	- Gas Appliances

And the particular reference norms.

### **Declaration of compliance**

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

## **DESCRIPTION OF APPLIANCES**

### **Gas cooking top**

Sturdy structure of stainless steel on four feet which make it possible to regulate the height. The outside finishing is of stainless steel with Chromium-Nickel 18/10.

Each burner of the cooking top is provided with a safety gas cock, which enables the user to regulate the output from maximum to minimum. Safety is ensured by a thermocouple kept active by



the flame of the pilot burner. In order to facilitate switching on the appliance, it is available as option on demand the possibility to install a spark ignition system with its igniter plugs.

The burners are made of stainless steel and their coupling is of steel; the Venturi tubes are made of coated steel; the gas burning caps are of brass covered with a Nickel coating for long-lasting performance; the grills are made of chromate steel.

### **1/1 GN Gas oven**

The cooking chamber is made of stainless steel and the grill-holders are made of steel. The oven floor is made of special, high-temperature resistant stainless steel.

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

The gas oven is provided with a thermostatic safety gas tap, which enables the regulation of the temperature in a range from 160° C inclusive to 300° C inclusive. Safety is ensured by means of a thermocouple kept active by the flame of burner.

The chamber is heated by means of a steel tubular burner, suitable for proper functioning at the high temperatures to which it is exposed.

### **1/1 GN static electric oven**

The cooking chamber is made of stainless steel and the grill-holders are made of steel. The oven floor is made of special, high-temperature resistant stainless steel.

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

The oven has a thermostat, which allows the temperature to be regulated in a range between 90° C and 300° C. Safety is ensured by a manually resettable thermostat.

The chamber is heated by means of covered elements under the floor and on the ceiling.

## **PROVISIONS FOR INSTALLATION**

### **Place (fig. 5 – p. 3)**

It is advisable to install the appliance in a well-ventilated room or under an extractor hood. The appliance may be installed as a single unit or together with others. In both cases, if it is installed near a wall of inflammable material, a minimum distance of 50 mm from the side and back walls must be observed. In the event that it is not possible to observe this distance, protective measures must be taken (e.g. use of sheets of refractory material) which ensure that the temperature of the walls is within the established safety limits.

### **Installation**

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

- Gas Safety (Installation and Use) Regulations, 1984
- Health and Safety at Work Act, 1974
- Codes of Practice, BS6173, 1982
- The Building Regulations, 1985
- The Building Standards Regulations, 1981

For others countries follow the relevant local rules for:

- Gas board rules

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

### **Fumes evacuation**

These appliances are Type “A1” (see Table 1 - p. 34) and therefore it is not necessary to connect them directly to an evacuation pipe for combustion products. The products of combustion, however, must be directed into suitable hoods or similar devices, connected to a reliably efficient chimney, or otherwise directly outside. If this is not possible, it is acceptable the use of an extractor fan connected directly to the external environment with a capacity no lower than what is stated in table 1. This value must be increased by the air exchange necessary for the users' well-being, in accordance with the norms in force (approximately a total of 35 m<sup>3</sup>/h per kW of gas output installed).

## **INSTALLATION**

### **Preliminary operations**

Remove the appliance from the packaging, ensure that it is intact and, if in doubt, do not use it but contact professionally qualified personnel. The packaging materials are compliant with environmental safety regulations. They can be stored without risk, or else should be disposed of in accordance with current national regulations, particularly those regarding the nylon bag and the polystyrene.

After verifying that the appliance is in good conditions, the protective film may be removed. Clean the external parts of the appliance carefully with warm water and detergent, using a cloth to remove all remaining residues and then dry it with a soft cloth. If there are still traces of glue, these can be removed using a suitable solvent (e.g. acetone). Under no circumstances should abrasive substances be used. After the installation the appliance should be levelled by lowering or raising the adjustable legs.

### **Gas Connection**

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

### **Electric connection**

Before connecting the appliance, it is necessary to check that the voltage of the available power supply corresponds to the voltage the appliance has been set for. If they do not correspond, it is necessary to modify the connection as shown in the electric diagram, if voltage change is provided for. The junction box is situated behind the control panel of the top and it is made accessible by unscrewing the screws that fix the panel, removing it and taking out the junction box. Before connecting the cable to the terminal blocks, it is necessary to let it pass through the cable gland (fig.

2 at page 2; fig. 3 at page 3). **If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**

Furthermore, it is necessary to check that the earthing wire is efficient, that the earth conductor on the connecting side is longer than the other conductors, that the connecting cable has a wire bunch adequate for the power absorbed by the appliance, and that the connecting cable is at least type H05 RN-F. **As in international provisions, before setting up the appliance a unipolar device has to be installed with a contact opening of at least 3 mm that must not interrupt the YELLOW-GREEN earthing wire.** This device has to be installed near the appliance, has to be approved, and has to have adequate capacity for the absorption of the appliance (see technical features).

The appliance has to be connected to the EQUIPOTENTIAL system. The connector is situated near the end of the electric cable and it is identified by a label with the symbol shown on fig. 6 (p. 4).

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

- According to the normative law in force, the leakage of electric power for this kind of appliances can have a value of 1 mA without limitations for the maximum for each kW of installed power. Besides, it must be noted that all the switches for breakdown to be found on the market have a tolerance for the operating tension of less than the 50%; therefore, a suitable switch has to be chosen.
- Connect only a single appliance to each switch.
- In some cases, after long periods of inactivity or in case of a new installation, it is possible that the appliance switches off during the setting-up. The main reason is usually the moist produced during the isolation. The problem can be easily solved through a short pre-heating bypassing the safety thermostat.

#### **Checking gas tightness and pressure (fig. 7 – p. 4)**

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

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

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

#### **Checking the appliance power**

Normally it is sufficient to check that the nozzles installed are the right ones and that the burners function properly. If desired, it is possible to check the power absorbed by using the “Volumetric Method”, measuring the volume of gas output supplied to the appliance in time units with the aid of a chronometer and a counter. The right comparison volume [E], measured in litres per hour (l/h) or in litres per minute (l/min), can be obtained using the formula shown below dividing the nominal

and minimum outputs (power) shown in the table of burner features by the lowest heat capacity of the gas type pre-arranged for the appliance. This value can be found in the norm tables or can be provided by the local gas supply company.

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

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

### **Checking regulation of primary air**

All the main burners are provided with primary air regulation. It is necessary to carry out the check observing the values shown in the air regulation column of the burner features tables (pp. 34÷38). In order to regulate the primary air, proceed as specified in the following paragraphs.

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

## **REGULATIONS AND SUBSTITUTION FOR USING A DIFFERENT GAS THAN THE TYPE PROVIDED FOR**

### **Functioning with different gas than the type provided for**

In order to change to another gas type, it is necessary to substitute the nozzle in the main burners and pilot burner, following the indications given in the following paragraphs. The type of nozzle to install can be found in tables 2÷9 (pp. 34÷35). The nozzles for the main burner, marked with their relative diameter in hundredths, and those for the pilot burner, marked with a number, can be found in a transparent bag attached to the instruction booklet.

When the conversion is completed, check the tightness of the pipe fittings and that the ignition and functioning of both pilot burner and main burner – both at minimum and maximum – are correct. It may be necessary to check the output (power).

Then, modify the technical sheet (fig. 4, p. 3) and place in the position **H** the sheet, delivered as standard equipment, relevant to the new gas.

### **Open rings**

#### Replacing the burner nozzle (figg. 9, 8 – p. 4)

In order to replace the burner nozzle, remove the knobs (1) and the control panel (2). Then, unscrew the nozzle (3, fig.8) from the nozzle holder, which is to be found under the Venturi tube with a spanner and replace it with the nozzle suitable for the gas type to be used, as shown in tables 2÷9. Reassemble the nozzle, tightening it well, and regulate the primary air, as indicated in the next paragraph. When all this is done, replace the parts previously removed.

#### Regulating the burner primary air (fig. 8 – p. 4)

After substituting the burner nozzle, the primary air must be regulated. Therefore, loosen the screw (2) that fixes the steel bushing (1); bring value *X* to the correct measurement, referring to tables 2÷9; tighten the screw (2) and check the accuracy of value *X*.

#### Substituting the By-Pass (fig. 9,10 – p.4)

In order to function with liquid gas, the by-pass (1) has to be fully screwed and properly tightened. On the other hand, while functioning with methane gas, the by pass (1) has to be regulated in the following way: read the value of the minimum output in tables 2÷9 (pp. 34÷38) and convert it into l/h using the "Volumetric method" previously described; at this stage the appliance can be started up, following the instructions. Then, it is necessary to regulate the by-pass capacity by reading the

meter, turning it clockwise for reducing the flow and anti-clockwise for increasing it. After regulating, fix the by-pass position with a drop of red paint, suitable for this use.

## Gas oven 1/1 GN

### Replacing the burner nozzle (fig. 11 – p. 4)

In order to replace the burner nozzle, remove the front panel (1) under the oven door. Then, unloosen the screw that secures the regulation of the primary air and open them completely. With the aid of another spanner unscrew the nozzle placed in the nozzle holder and replace it with the nozzle suitable for the gas type to be used, as shown in tables 2÷9. Assemble the new nozzle and tighten it well; then, regulate the primary air, as indicated in the next paragraph. Finally, place back the front panel.

### Substituting the By-Pass (fig. 9, 10 – p.4)

In order to function with liquid gas, the by-pass (3) has to be fully screwed and properly tightened. On the other hand, while functioning with methane gas, the by pass (1) has to be regulated in the following way: read the value of the minimum output in tables 2÷9 (pp. 34÷38) and convert it into l/h using the "Volumetric method" previously described; at this stage the appliance can be started up, following the instructions. Then, it is necessary to regulate the by-pass capacity by reading the meter, turning it clockwise for reducing the flow and anti-clockwise for increasing it. After regulating, fix the by-pass position with a drop of red paint, suitable for this use.

## INSTRUCTIONS FOR USE

### **Open rings (fig. 12 – p. 4)**

In order to switch on the burner of gas open rings, proceed in the following way:

- Turn the knob (1) from OFF ● position counter-clockwise; press down to the button;
- Light the burner using a match or another lighter suitable for this use;
- Once lit, keep the knob pressed down until the thermocouple heats up, keeping the burner lit up (it will take some seconds);
- Light the main burner in the desired position, going from maximum 🔥 to minimum 🔹.

In order to put out the main burner, the knob has to be turned to the right into OFF position ●.

NOTICE: In the case of the appliance is provided with the option of spark ignition system (available on demand):

- Turn the knob and push down the power button; ignition plugs utter electrical discharge to the burner cap that will light on its burner;
- Once lit, keep the knob pressed down until the thermocouple heats up (it will take a few seconds), keeping the burner lit up.

### **Gas oven 1/1 GN (fig. 13 – p. 5)**

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

- Open the oven door and turn the knob (1) from the OFF position □ into the position ★;
- Press down the button;
- Light the oven burner pressing the button of the electric spark ignition (2);
- Keep the knob pressed down until the thermocouple heats up,; this can be checked through the slit in the stainless steel bottom;
- Position the knob in one of the possible positions, choosing the one most suited to the type of cooking desired, considering that they correspond indicatively to the temperatures shown below:

Position (N°)	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperature (°C)	150	171	192,5	214	235,5	257	278,5	300

In order to put out the main burner, the knob has to be turned to the right into the OFF position ●.

### Electric oven (fig. 14 – p.5)

In order to switch on the electric oven, choose the desired cooking temperature thanks to the thermostat (1); the two lamps light on. The green light stays on all the time to show that there is tension, while the orange one lights off as soon as the oven reaches the right temperature.

In order to switch off the electric oven, turn one of the two control knobs into the 0 position.

### Abnormal functioning

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

### Some problems and their possible solutions

<i>Problem</i>	<i>Possible solution</i>
The main burner does not light on	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check that gas inlet pressure is the same as that shown in table at pages 44</li> <li>- Check that the nozzle of the burner is not blocked</li> <li>- Check that the igniter plug is well fixed and connected</li> <li>- Check that the igniter plug is intact</li> <li>- Check that the igniter cable is intact</li> <li>- Check that the piezoelectric igniter is intact and functions correctly</li> <li>- Check the gas valve</li> </ul>
High minimum	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check that gas inlet pressure is the same as that shown in table at pages 44</li> <li>- Check the by-pass</li> <li>- Check the gas valve</li> </ul>
Slow and/or inadequate heating	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check that gas inlet pressure is the same as that shown in table at pages 44</li> <li>- Check that the nozzles installed are in accordance to tables 2-3-4-5-6-7-8-9</li> <li>- Check the gas valve</li> </ul>
No heat	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check the power supply</li> <li>- Check the condition of the heating element</li> <li>- Check the thermostat</li> <li>- Check the safety thermostat</li> </ul>
No indicator light	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check the power supply</li> <li>- Check the light bulb</li> </ul>
Slow and/or insufficient heat	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check the setting of the thermostat</li> <li>- Check the condition of the heating elements</li> <li>- Check the quantity of food to be cooked</li> </ul>

# CARE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

## Cleaning

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

Steel parts can be cleaned with warm water and neutral detergent, using a cloth. The detergent should be suitable for cleaning stainless steel and should not contain abrasive or corrosive substances. Do not use ordinary steel wool or anything similar, as this can deposit rust-forming iron particles, and avoid contact of iron objects with the stainless steel. It is also inadvisable to use sandpaper or emery paper. Pumice powder should only be used for heavily encrusted dirt; however, a synthetic abrasive sponge or stainless steel wool used in the direction of the glazed finish would be preferable. After washing, dry the appliance with a soft cloth.

When cleaning, abrasive powders of any type, chlorine-based detergents and bleach should all be avoided. Also avoid pouring cold liquids on appliances while they are hot, or cracks could form which could cause the appliance to become deformed or broken.

The stainless steel should not be exposed to prolonged contact with concentrated acidic substances (vinegar, condiments, spice mixtures, concentrated kitchen salt...) as these can create chemical and physical conditions that damage the passivation of the steel; it is therefore advisable to remove these substances using clean water.

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

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

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

**ATTENTION:** Never use substances, detergents and other solutions containing chlorine or its by-products.

In order to remove any possible scale-marks, do not use products containing salt or sulphuric acid; suitable products are to be found in the market or, alternatively, a solution diluted in acetic acid can be used.

While cleaning the appliance, do not use inflammable liquids.

## Maintenance

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

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

- Check for correct functioning of all control and safety devices;
- Check for correct ignition of burners and proper functioning at minimum;
- Check the tightness of the gas pipes;
- Check the condition of the power cable;

- The gas tap should be lubricated, but this operation is quite difficult and its results are not very reliable. Therefore, it is advisable to substitute the gas tap.

## **SUBSTITUTING COMPONENTS**

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

### ***Safety cock in open rings***

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

### ***Thermocouple of open rings***

In order to replace the thermocouple of the open-flame gas rings, remove the knobs and the control panel, the pan support grill, the gas ring, the burner unit and the drip pan. Unscrew the fitting of the thermocouple on the cock, unscrew the fixing element of the thermocouple and replace the part.

### ***Safety thermostat of the oven***

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

### ***Electric components of the electric oven***


In order to replace the switch and the thermostat of the electric oven, unscrew the fixing screws of the control board; remove the control board; disconnect the electric cables of the component and replace the component. Then, connect the electric cables following the instructions of the wiring diagram.

### ***Heating elements of the electric oven (fig. 15, page 5)***

In order to replace the oven heating elements, extract the oven grill, the floor (1), and the grill holders. Then, unscrew the fixing screws (2) of the heating element to be substituted (3); remove the heating element from the support from the other side; remove it, including the wiring, and disconnect it. Then, connect the electric cables following the instructions of the wiring diagram.



## Information for electrical and electronic devices used in EU countries

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

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

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

Abusive product disposal is punishable by law in accordance with current legislation.

**WHEN SUBSTITUTING, ONLY ORIGINAL SPARE PARTS SUPPLIED BY THE MANUFACTURER MUST BE USED. THE OPERATION MUST BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONNEL.**

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

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

**GASHERDE  
KOMBINATIONSSHERDE  
SERIE 60**






**INSTALLATION, BENUTZUNG  
UND WARTUNG**








(Tafel 1) TECHNISCHE DATEN (DE, AT, CH)

Modell	Beschreibung	Abmessungen LxPxH [mm]	Gas (B) [Kw]	Typ (A)	Verbrauch GPL (G30) (D) [Kg/h]	Verbrauch Erdgas (G20) (C) [m3/h]	Luft [m3/h]	Gasanschluss	Elet. (E) [Kw]	Spannung (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Kabel H07 RN-F [mm2]	Brenner F 4 kW [N°]	Brenner G 5,7 kW [N°]	Ofen 1/1 GN 4,75 kW [N°]	Elektro- Backofen 3 kW [N°]
K6GCU05TT	Gasherd 2 Brenner Top	300x600x295	9,7	A1	0,765	1,026	19,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	1	-	-
K6GCU10TT	Gasherd 4 Brenner Top	600x600x295	19,4	A1	1,530	2,116	38,8	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	-
K6GCU10FF	Gasherd 4 Brenner u. Gasbackofen	600x600x845	24,15	A1	1,904	2,556	48,3	UNI-ISO 7/1 R ½	0,02	230 1	50/60	3x0,75	2	2	1	-
K6MCU10FF	Gasherd 4 Brenner u. Elektrobackofen.	600x600x845	19,4	A1	1,530	2,116	38,8	UNI-ISO 7/1 R ½	3	230 1	50/60	3x2,5	2	2	-	1

(Tafel 2) BRENNER (DE, AT, CH-KAT. I<sub>2</sub>ELL3B/P, II<sub>2</sub>H3B/P)

Gasart	Nennleistung [kW]	Verringerte Leistung [kW]	Durchm. Haupt-Düsen [1/100 mm]	Durchm. By-Pass [1/100 mm]	Zünddüse [N°]	LuftEinstell- ung“x” [mm]
BRENNER F ø 61						
Erdgas (G20)	4	1,5	150	 1/2	-	14
Erdgas (G25)						
Flüssiggas (G30-G31)	4	1,5	95	 1/4	-	18
BRENNER G ø 83						
Erdgas (G20)	5,7	1,9	180	 1/2	-	14
Erdgas (G25)						
Flüssiggas (G30-G31)	5,7	1,9	105	 1/4	-	18
BRENNER FORNO 1/1 GN						
Erdgas (G20)	4,75	1	165	 1/2	-	Geöffnet
Erdgas (G25)						
Flüssiggas (G30-G31)	4,75	1	110	50	-	Geöffnet

**(Tabelle 3) BRENNEREINGESCHAFTEN**  
**(CH – CAT. II<sub>2H3B/P</sub> 50 mbar)**

Gasart	Nennleistung [kW]	Verringerte Leistung [kW]	Durchm. Haupt-Düsen [1/100 mm]	Durchm. By-Pass [1/100 mm]	Zünddüse [N°]	LuftEinstellung "x" [mm]
<b>BRENNER F ø 61</b>						
Erdgas (G20)	4	1,5	150	 1/2	-	14
Flüssiggas (G30-G31)						
Erdgas (G20)	4	1,5	95	 1/4	-	18
Flüssiggas (G30-G31)						
<b>BRENNER G ø 83</b>						
Erdgas (G20)	5,7	1,9	180	 1/2	-	14
Flüssiggas (G30-G31)						
Erdgas (G20)	5,7	1,9	105	 1/4	-	18
Flüssiggas (G30-G31)						
<b>BRENNER BACKOFEN 1/1 GN</b>						
Erdgas (G20)	4,75	1	165	 1/2	-	Aperta
Flüssiggas (G30-G31)						
Erdgas (G20)	4,75	1	110	50	-	Aperta
Flüssiggas (G30-G31)						

## HINWEISE

### Allgemeines

- *Vor der Aufstellung, Bedienung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.*
- *Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.*
- *Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung und die Verarbeitung von Speisen in industriellen Küchen bestimmt, wie Restaurants, Krankenhäuser, Betriebsmensen, Kochzentren, Fleischereien und Unternehmen für Lebensmittelproduktion. Jede andersweitige Nutzung entspricht nicht der vorgesehenen Bestimmung und kann demnach eine Gefahr für Personen und/oder Sachen darstellen.*
- *Das Gerät ist für die AUSSCHLIESSLICHE Nutzung mit Behältern bestimmt, die für die Zubereitung von Speisen geeignet und hitzebeständig sind). Alle anderen Nutzungsarten sind als nicht konform anzusehen.*
- *Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.*
- *Die für den Garvorgang erforderlichen Temperaturen können, je nach Betriebsart, verschiedene Bereiche der Paneele sowie das Kochgeschirr erhitzen. Hierbei handelt es sich nicht um einen Konstruktionsfehler, sondern um ein physikalisches Phänomen, das auf die chemisch-physikalischen Eigenschaften der für die Herstellung der Geräte verwendeten Materiale zurückzuführen ist.*
- *Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.*
- *Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; andernfalls wird keinerlei Haftung übernommen.*
- *Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiters dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.*
- *Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Daten des Typenschildes mit den für das Stromnetz vorgesehenen übereinstimmen.*

- *Während des Garvorgangs sollten keine Töpfe und/oder Geschirr auf den Herd gestellt oder gelegt werden, die die Edelstahlteile teilweise bedecken können, um eine Erhitzung der Edelstahlfläche zu vermeiden.*
- *Es wird streng empfohlen, die Stromzufuhr abzuschalten, wenn das Gerät nicht im Betrieb ist.*

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

### **Für den Installateur**

- *Dem Benutzer muss der Betrieb des Geräts erklärt und vorgeführt werden. Nachdem sichergestellt wurde, dass alle Fragen geklärt wurden, ist dem Benutzer die Bedienungsanleitung auszuhändigen.*
- *Der Benutzer ist darüber zu informieren, dass die Durchführung von baulichen Änderungen oder Renovierungen die für die Verbrennung notwendige Luftversorgung verändern kann, wodurch eine neuerliche Überprüfung der Betriebstüchtigkeit des Geräts erforderlich wird. Insbesondere ist jede Änderung (Zugang) von Geräten im Küchenraum könnte das Gleichgewicht der Lieferung von Gas ändern, das bedeutet, die Geräte könnten mit einem niedrigeren Druck und Durchfluss geliefert werden und nicht positiv laufen.*

## **TECHNISCHE MERKMALE**

Die in Folge angeführten Anweisungen für die Inbetriebnahme beziehen sich auf die Geräte mit Gas sowie die kombinierten Geräte, die zur Kategorie II<sub>2ELL3B/P</sub>, II<sub>2H3B/P</sub> gehören und einen Anschlussdruck von 50mbar bei Butan/Propan (G30- G31) und von 20mbar bei Erdgas (G20- G25) aufweisen. Das Typenschild (Abb. 4 – Seite 3) mit allen das Gerät betreffende Informationen befindet sich je nach Modell auf der Innenseite der rechten oder linken Seitenwand oder auf der Innenseite der Bedienblende.

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

2014/35/UE	- Niederspannung (LVD)
2014/30/UE	- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)
2006/42/EG	- Maschinenrichtlinie
2011/65/EG	- RoHS
2009/42/EG	- Gasbetriebene Geräte

und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

### **Konformitätserklärung**

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

# BESCHREIBUNG DER GERÄTE

## **Gas-Kochmulde**

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die bei der Version als Möbelaufsatz das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10. Jeder Gasbrenner ist mit einem Sicherheitsgasventil ausgerüstet, durch den die Flammenstärke von der Höchststufe bis zur Mindeststufe reguliert werden kann; die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermoelement gewährleistet, dessen Wirksamkeit durch die Flamme vom Brenner erreicht wird. Der Brenner besteht aus Edelstahl mit Stahlhülse hergestellt ist, das Venturi-Rohr ist aus lackiertem Stahl, der Flammteiler besteht aus Messing und wird von einer vernickelten Hülle geschützt, die eine größere Haltbarkeit gewährleistet und Gitter sind aus verchromtem Stahl.

## **Gas-Backofen 1/1GN**

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

Der herausziehbare Gitterrost besteht aus runden Edelstahlrohren, die mit einer Schutzschicht überzogen sind. Die Sohle ist aus hochtemperaturbeständigem Edelstahl.

Der Backofen ist mit einem Thermostat-Sicherheitsgasregler ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Hitzebereich zwischen 160°C und 300°C ermöglicht; die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermoelement gewährleistet, dessen Wirksamkeit durch die Flamme vom Brenner erreicht wird.

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

## **Elektro-Backofen 1/1 GN**

Der Backraum und die Rosthalterungen sind aus rostfreiem Edelstahl hergestellt. Die Sohle ist aus hochtemperaturbeständigem Edelstahl.

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

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

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

# VORBEREITUNG DER INSTALLATION

## **Installationsort (Abb. 5 – Seite 3)**

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube zu installieren. Das Gerät kann einzeln oder Seite an Seite mit anderen Geräten aufgestellt werden. In beiden Fällen muss bei der Installation nahe einer Wand aus entflammbarem Material ein Mindestabstand von 50 mm zu den Seitenwänden und zur Rückwand eingehalten werden. Sollte die Einhaltung dieses Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus

hitzebeständigen Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur gewährleistet wird.

## **Installation**

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

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

Für weitere Länder auf die örtlichen Richtlinien beachten:

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

## **Rauchabzug**

Diese Geräte entsprechen dem Typ „A“ und benötigen hinsichtlich der Ableitung der bei der Verbrennung entstehenden Abgase keine direkte Verbindung mit einem Abzugsrohr. Die Verbrennungsabgase müssen jedoch in dafür bestimmte Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die mit einem leistungsfähigen Kamin oder mit einer Abzugsöffnung direkt ins Freie verbunden sind, abgeleitet werden. Bei Fehlen obiger Einrichtungen ist der Einsatz einer direkt mit dem Freien verbundenen Luftabsauganlage zulässig, deren Leistung nicht unter dem in Tabelle 1 (Seite 50) angeführten Wert liegen darf. Dieser Wert ist um den notwendigen Luftaustausch für das Wohlbefinden der Arbeitnehmer gemäß den geltenden Vorschriften zu erhöhen. (Insgesamt ungefähr 35 m<sup>3</sup>/h pro kW installierte Gasleistung)

## **INSTALLATION**

### **Vorarbeiten**

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, seine Unversehrtheit überprüfen und im Zweifelsfall vor der Benutzung des Geräts qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen. Die für die Verpackung verwendeten Materialien entsprechen den gültigen Umweltschutz-Normen. Sie können gefahrlos



aufbewahrt werden oder gemäß der gültigen Richtlinien des Bestimmungslandes des Geräts, insbesondere sofern es Nylonsack und die Polystyrol-teile betrifft, entsorgt werden.

Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden.

Die Außenteile des Geräts mit lauwarmen Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig von eventuellen Klebstoffrückständen befreien, anschließend alles mit einem weichen Tuch trockenreiben. Sollten immer noch Klebstoffspuren vorhanden sein, ein geeignetes Lösungsmittel (z.B. Azeton) verwenden. Auf gar keinen Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden. Nach der Aufstellung des Geräts ist dieses mittels der Regulierfüße zu nivellieren.

## Gasanschluss

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

## Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Spannung mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit deren Eignung sichergestellt werden. Sollten die Spannungen nicht übereinstimmen und ein Spannungswechsel erforderlich sein, muss der Anschluss wie im elektrischen Schema abgebildet verändert werden. Die Klemmleisten befinden hinter der Bedienblende der Auflageplatte letztere wird durch das Lösen der Befestigungsschrauben der Halterung und dem Herausziehen der Bedienblende mit der Klemmleiste zugänglich gemacht. ***Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.***

Weiters ist die Wirksamkeit der Erdung zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Erdleitung von der Anschluss-Seite her länger ist, als die anderen Leitungen. Das Anschlusskabel muss einen für die vom Gerät aufgenommene Spannung geeigneten Querschnitt aufweisen und mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen. **Gemäß den internationalen Bestimmungen muss oberhalb des Geräts eine allpolige Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, die jedoch das GELB-GRÜNE Erdungskabel nicht unterbrechen darf.** Die Einrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Geräts angebracht und zugelassen sein, sowie über eine der Aufnahme des Geräts entsprechenden Stromfestigkeit verfügen (siehe technische Merkmale).

Das Gerät muss weiters mit einem POTENZIAL-Ausgleich verbunden sein. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch ein Etikett mit dem Symbol gekennzeichnet (Abb. 6 – Seite 4).

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

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

Die wichtige Ursache ist die Isolierungsfeuchtigkeit. Man kann das Problem einfach lösen mit einer kurzen Heizung. Vorher muss man das Sicherheitsthermostat ausschalten.

### Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks (Abb. 7 – Seite 4).

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

Gasart	P <sub>n</sub> [mbar]	P <sub>min</sub> [mbar]	P <sub>MAX</sub> [mbar]
G20 (Methangas)	20	17	25
G25 (Methangas)	20	18	25
G30 (Butangas)	50	42,5	57,5
G31 (Propangas)	50	42,5	57,5

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

### Überprüfung der Leistung

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

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

oder kann bei der örtlichen Gasversorgungsstelle erfragt werden.

Die Messung muss bei betriebelem Gerät durchgeführt werden.

### Kontrolle der Primärluftregelung

Alle Hauptbrenner sind mit einer Primärluftregelung ausgerüstet. Die Überprüfung erfolgt an Hand der in der Spalte Luftregelung der Tabelle der Brennermerkmale angeführten Werte (Seiten 52). Zur Durchführung der Regelung sind die Darstellungen der folgenden Abschnitte zu befolgen.

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

# EINSTELLUNGEN UND AUSTAUSCH BEI VON DER VOREINSTELLUNG ABWEICHENDEN GASARTEN

## **Betrieb mit von der Voreinstellung abweichenden Gasarten.**

Um das Gerät auf eine andere Gasart umzustellen, ist es notwendig, die Düsen der Hauptbrenner und der Zündbrenner unter Befolgung der in den folgenden Abschnitten angeführten Anweisungen auszutauschen. Die Art der zu montierenden Düse ist aus der Tabelle 2, ersichtlich (Seite 52). Die Düsen des Hauptbrenners, die mit dem relativen Durchmesser in Hundertstel und jene des Zündbrenners, die mit einer Nummer gekennzeichnet sind, befinden sich in einer transparenten Hülle und liegen dem Handbuch bei.

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

Nach dem Modifizieren des Typenschildes (Abb.4 S.3), wird an der Position **H** der Aufkleber der neuen Gaseinspeisung aus dem Zubehörkit aufgeklebt.

## **Offene Feuerstellen**

### Austausch der Hauptbrennerdüse (Abb.9, 8 – Seite 4)

Für den Austausch der Hauptbrennerdüse sind vorher die Knöpfe (1) und den Frontblende (2) zu entfernen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs die Düse (3. Abb. 8) mit einem Schlüssel aus der Düsenhalterung unter dem Venturi-Rohr herausschrauben und durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tafel 2). Die Düse gut festschrauben und die Regelung der Primärluft laut den Anweisungen des nachfolgenden Abschnitts durchführen. Nach Beendigung aller Arbeiten, die vorher entfernten Teile wieder anbringen.

### Primärluftregelung des Hauptbrenners (Abb. 8 – Seite 4)

Nach dem Austausch der Hauptbrennerdüse ist die Regelung der Primärluft durchzuführen. Dazu die Schraube (2) der Stahlbuchse (2) lösen, den Wert x laut den Angaben der Tabelle 2, 3 (Seiten 6,7) einstellen, die Schraube (2) wieder anziehen und die Richtigkeit des Werts x überprüfen.

### Regelung vom By-Pass (Abb. 9, 10 – Seite 4)

Für den Betrieb mit Flüssiggas muss der By-Pass (1) ganz hineingeschraubt und gut angezogen sein. Für den Betrieb mit Erdgas hingegen muss der By-Pass (1) auf die folgende Art und Weise reguliert werden: in der Tabelle 2 (Seite 52) den Wert der Mindestleistung ablesen und unter Verwendung der vorher beschriebenen "Volumetrischen Methode" in l/h umwandeln; zu diesem Zeitpunkt kann das Gerät gemäß den Anweisungen in Betrieb genommen werden. Wenn sich das Gerät in Betrieb befindet, muss die Leistung des By-Pass nach den Angaben des Zählers geregelt werden, wobei er zur Verminderung des Durchflusses im Uhrzeigersinn und zur Erhöhung des Durchflusses gegen den Uhrzeigersinn zu drehen ist. Nach beendeter Regelung ist die Position des By-Pass mit einem Tropfen geeigneten roten Lack zu markieren.

## **Backofen**

### Austausch der Hauptbrennerdüse (Abb. 11 – Seite 4)

Für den Austausch der Hauptbrennerdüse ist das Vorderpaneel (1) unter der Backofentür zu entfernen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs die Schraube, die Primärluftregelung blockiert, lösen und alles öffnen. Mit einem anderen Schlüssel die Düse aus der Halterung herausschrauben und durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2 – Seite 52). Nach

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

#### Regelung vom By-Pass (Abb. 9, 10 – Seite 4)

Für den Betrieb mit Flüssiggas muss der By-Pass (1) ganz hineingeschraubt und gut angezogen sein. Für den Betrieb mit Erdgas hingegen muss der By-Pass (1) auf die folgende Art und Weise reguliert werden: in der Tabelle 2 (Seite 52) den Wert der Mindestleistung ablesen und unter Verwendung der vorher beschriebenen "Volumetrischen Methode" in l/h umwandeln; zu diesem Zeitpunkt kann das Gerät gemäß den Anweisungen in Betrieb genommen werden. Wenn sich das Gerät in Betrieb befindet, muss die Leistung des By-Pass nach den Angaben des Zählers geregelt werden, wobei er zur Verminderung des Durchflusses im Uhrzeigersinn und zur Erhöhung des Durchflusses gegen den Uhrzeigersinn zu drehen ist. Nach beendeter Regelung ist die Position des By-Pass mit einem Tropfen geeigneten roten Lack zu markieren.

## **BEDIENUNGSANLEITUNGEN**

### **Offene Feuerstellen (Abb. 12 – Seite 4)**

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

- Den Drehschalter (1) von der geschlossenen Position ● in Gegenuhrzeigersinn drehen;
- mit einem Streichholz oder einem anderen geeigneten Anzünder den Zündbrenner anzünden;
- nach dem Anzünden den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und den Zündbrenner am Brennen hält;
- den Hauptbrenner anzünden und auf die gewünschte Position von max. 🔥 auf min 🔥 stellen.
- Um den Hauptbrenner auszuschalten, den Drehschalter nach rechts weiter auf die geschlossene position ● drehen.

### **Backofen (Abb. 13 – Seite 5)**

Beim Anzünden des Backofenbrenners ist wie folgt vorzugehen:

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

Ofen mit Gashahn

Position (N°)	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatur (°C)	150	171	192,5	214	235,5	257	278,5	300

Um den Hauptbrenner auszuschalten, den Drehschalter nach rechts weiter auf die geschlossene position ● drehen.

### **Elektrobackofen (Abb. 13- seite 5)**

- den Thermostat (1) auf die gewünschte Position stellen, die beiden Kontroll-Lampen schalten sich ein. Die grüne Kontroll-Lampe leuchtet ständig, um die korrekte Stromversorgung anzuzeigen, während die orange Kontroll-Lampe gleich nach dem Erreichen der gewählten Temperatur erlischt;
- zum Ausschalten des Backofens ist einer der beiden Drehschalter auf die Position **0** zu stellen.

### Betriebsstörungen

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

<i>Störungsart</i>	<i>Mögliche Lösung</i>
Die Zündflamme zündet sich nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prüfen Sie, daß der Gas-Druck der Leitung mit dem Druck der Tabelle auf der Seite 56 entspricht.</li> <li>- Prüfen Sie die Gas-Düse: sie muss nicht verstopft sein.</li> <li>- Prüfen Sie, daß die Zündkerze richtig verbunden und fixiert ist.</li> <li>- Prüfen Sie, ob die Zündkerze defekt ist.</li> <li>- Prüfen Sie, ob das Zündkabel defekt ist.</li> <li>- Prüfen Sie, ob die Elektrozündung defekt ist.</li> <li>- Prüfen Sie den Gasventil</li> </ul>
Mindesttemperatur zu hoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prüfen Sie, daß der Gas-Druck der Leitung mit dem Druck der Tabelle auf der Seite 56 entspricht.</li> <li>- Prüfen Sie die By-Pass-Schraube.</li> <li>- Prüfen Sie den Gasventil</li> </ul>
Langsame und/oder ungenügende Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle auf der Seite 56 angezeigt</li> <li>- Prüfen Sie, ob die vorhandenen Düsen mit den Angaben der Tabelle 2 entsprechen</li> <li>- Prüfen Sie den Gasventil</li> </ul>
Keine Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Speisespannung überprüfen</li> <li>- Den Zustand des entsprechenden Widerstands überprüfen</li> <li>- Den Wahlschalter überprüfen.</li> <li>- Prüfen Sie, ob der Sicherheitsthermostat aktiviert worden ist.</li> </ul>
Kontrolllampe leuchtet nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Speisespannung überprüfen</li> <li>- Den Zustand der Glühlampe überprüfen</li> </ul>
Langsame und/oder unzureichende Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Einstellung des Thermostats überprüfen</li> <li>- Den Zustand der Widerstände</li> <li>- Die zu garende Speisemenge überprüfen</li> </ul>

## PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG

### Reinigung

**ACHTUNG!** Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines

## **Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Die Reinigung ist nur bei erkalteten Geräten durchzuführen.**

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

Die Verwendung von Scheuerpulver jeder Art, chlorhaltigen und bleichenden Reinigungsmitteln ist zu vermeiden. Zudem keine kalten Flüssigkeiten auf das warme Gerät gießen, da Risse entstehen können, die eine Verformung oder einen Bruch der Geräte selbst zur Folge haben.

Weiters sollten säurehaltige Substanzen (Essig, Soßen, Würzmischungen, Küchensalz...) nicht über längere Zeit auf den Edelstahlflächen aufliegen, da chemisch-physikalische Reaktionen die Passivierung des Edelstahls beeinträchtigen können; demnach wird empfohlen, solche Substanzen mit sauberem Wasser unverzüglich zu entfernen.

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

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

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

**ACHTUNG:** kein Reinigungsmittel mit Chlor verwenden.

Zum Entkalken kein Reinigungsmittel mit Salz oder Schwefelsäure benutzen. Im Markt gibt es geeignete Produkte oder als Alternative kann eine essigsäurige Lösung.

Zur Reinigung keine Brennstoffe verwenden.

## **Wartung**

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

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

- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Die korrekte Zündung der Brenner und den einwandfreien Betrieb auch bei kleinster Flamme überprüfen.
- Die Dichtigkeit der Gasleitung überprüfen.
- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.
- Der Gashahn sollte geschmiert werden, da diese Arbeit jedoch mühsam und wenig sicher ist, empfiehlt sich der Austausch des Hahns.

# AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN

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

## ***Sicherheitshahn der offenen Feuerstellen***

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

## ***Sicherheitsthermostat des Backofens***

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

## ***Thermoelement der offenen Feuerstellen***

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

## ***Thermoelement des Backofens***

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

## ***Elektrische Komponenten des elektrischen Backofens***

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

## ***Widerstände des Elektrobackofens (Abb. 15, S.5)***

Um die Widerstände des Backofens auszutauschen, sind das Gitter aus Rundstahl, die Sohle (1) und die Gitterhalterungen herauszunehmen. Anschließend die Befestigungsschrauben (2) des auszutauschenden Widerstands (3) lösen, von der Halterung auf der anderen Seite lösen, mit der Verkabelung herausziehen und abtrennen.

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

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

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

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

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

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

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