

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN
INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO**

CUCINE GAS SERIE MINIMA

SECONDO NORMA: EN 437 e EN 203 parte 1 e 2 Categoria II per Gas Metano e G.P.L.

GAS RANGE MINIMA SERIES

ACCORDING TO: EN 437 and EN 203 part 1 and 2 Cat. II for Natural gas and L.P.G.

FOUNEU AU GAZ SERIE MINIMA

CONFORME AUX NORMES: EN 437 et EN 203 1ère et 2ème partie pour Gaz Méthane et G.P.L.

GASHERD SERIE MINIMA

NACH: EN 437 und EN 203 Teil 1 und 2 Kategorie II für Erdgas und Flüssiggas

COCINA GAS SERIE MINIMA

SEGÚN: EN 437 y EN 203 parte 1 y 2. Categoría II: Metano y G.P.L.

G3SF6

G2SF6

G2SA6

G2S6S

G3SF6G

G2SF6G

G3SA6

G3S6S



ITALIANO	<i>pagina</i>	2 - 12
ENGLISH	<i>page</i>	13 - 23
FRANÇAIS	<i>page</i>	24 - 34
DEUTSCH	<i>Seite</i>	35 - 47
ESPAÑOL	<i>página</i>	48 - 56

INDICE

CAPITOLO	DESCRIZIONE	PAGINA
1.	DATI TECNICI	4
1.1	TABELLA I: CUCINA A GAS SERIE MINIMA CAT. II (GAS METANO e G.P.L.)	4
1.2	CARATTERISTICHE TECNICHE	5
1.3	PIANO DI COTTURA	5
2.	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	5
2.1	INFORMAZIONI RIGUARDANTI I PIANI DI COTTURA A GAS SERIE MINIMA	5
2.2	LEGGI, NORME E DIRETTIVE TECNICHE	5
2.3	LUOGO D'INSTALLAZIONE	6
2.4	POSIZIONAMENTO	6
2.5	COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS	6
2.5.1	SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE SOTTO UNA CAPPA DI ASPIRAZIONE.	6
2.5.2	PRESSIONE DINAMICA	6
2.5.3	CONTROLLO DELLA PRESSIONE	6
2.5.4	REGOLAZIONE DELLA PORTATA TERMICA MINIMA	7
2.5.5	CONTROLLO PER IL FUNZIONAMENTO A GAS LIQUIDO	7
2.5.6	CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO	7
2.5.7	INTRODUZIONE DELL'UTENTE	7
2.6	COLLEGAMENTO ELETTRICO	7
2.6.1	MESSA A TERRA	7
2.6.2	EQUIPOTENZIALE	7
2.6.3	CAVO ALIMENTAZIONE	7
3.	TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO AD ALTRO TIPO DI GAS	9
3.1	PIANO DI COTTURA	9
3.1.1	SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE DI PLACCA	9
3.1.2	SOSTITUZIONE VITE DEL MINIMO "BY PASS"	9
3.2	SOSTITUZIONE INIETTORI FORNO	9
3.2.2	SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA FORNO	9
3.2.3	REGOLAZIONE DEL MINIMO BRUCIATORE FORNO	9
4.	ISTRUZIONI PER L'UTENTE	10
4.1	ACCENSIONE BRUCIATORE DI PLACCA (PIANO DI COTTURA)	10
4.2	ACCENSIONE BRUCIATORE FORNO	10
5.	SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI PIÙ IMPORTANTI	11
6.	MANUTENZIONE E PULIZIA	12
	TABELLA II: GAS, PRESSIONE E CATEGORIE NEI VARI PAESI. SECONDO EN 437-EN 203-1-2-3 .	57
	DATI TECNICI	58
	SCHEMA DI INSTALLAZIONE	69
	SCHEMA ELETTRICO	76

AVVERTENZE GENERALI

- **Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.**
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas ed elettrica.
- Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra, può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.
- **A richiesta è disponibile un kit per il fissaggio a muro.**
- **L'installazione su zoccolo in muratura è vietata.**

In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di trascrizione o stampa. Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che si ritengono utili o necessarie, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

1.1 TABELLA I: CUCINA A GAS SERIE MINIMA CAT. II (GAS METANO E G.P.L.)

MODELLO	G3SF6	G3SF6G	G2SF6G	G2SF6	G3SA6	G2SA6	G3SA6	G2SA6	G3S6S	G2S6S	G3S6S
Dimensioni Esterne											
Larghezza	A 1200	A 1200	A 800	A 800	A 1200	A 800	A 1200	A 800	A 1200	A 800	A 1200
Profondità	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550
Altezza	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850
Altezza massima	930	930	930	930	930	930	930	930	930	930	930
Attacco gas	"A"	G1/2"	G1/2"	G1/2"	G1/2"	G1/2"	G1/2"	G1/2"	G1/2"	G1/2"	G1/2"
N° Bruciatori e Portata termica											
Grill elettrico *		1	1	1							
Medio	2	2	1	1							
Grande	1	1	1	1	2	1	2	1	2	1	2
Bruciatore forno	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Portata termica nominale	34,8	34,8	24,5	24,5	28,8	18,5	28,8	18,5	28,8	18,5	28,8
Consumo gas (15°C)											
G.P.L. G30/31 (3+)	2,744/2,704	2,744/2,704	1,932/1,904	1,932/1,904	2,271/2,237	1,459/1,437	2,271/2,237	1,459/1,437	2,271/2,237	1,459/1,437	2,271/2,237
Metano H-G20	6,683	6,683	2,593	2,593	3,048	1,958	3,048	1,958	3,048	1,958	3,048
Metano L-G25	4,284	4,284	3,016	3,016	3,545	2,277	3,545	2,277	3,545	2,277	3,545
Assorbimento*											
Tensione	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V
Potenza Grill (2)	-	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW
Lampada Forno	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W
Peso netto	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

* (1) Compresa la portata termica del pilota ca. 200W

(2) Tensione: 1 NAC 220...240V 50 Hz.

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

STRUTTURA

Struttura portante in acciaio inox AISI 304, pannellatura e basamento in acciaio inox, montata su piedini regolabili in altezza.

1.3 PIANO DI COTTURA

PIANO LAVORO in acciaio inox AISI 304 a tenuta stagna.

GRIGLIE in fusione di ghisa porcellanata per alte temperature (RAL).

BRUCIATORI in alluminio, spartifiamma in acciaio a fiamma stabilizzata, accensione diretta con termocoppia di sicurezza, ugelli fissi per i diversi tipi di gas.

RUBINETTI in ottone stampato, dotati di valvola di sicurezza con termocoppia per l'interruzione automatica del gas in caso di spegnimento accidentale del pilota. Regolazione tra portata minima e massima.

MANOPOLE RUBINETTI in materiale atermico.

2.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione e l'eventuale trasformazione per l'uso di altri tipi di gas, deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

Vedere tabelle dati tecnici: 1.1

AVVERTENZE:

Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 80°C e deve essere incombustibile.

Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.

Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori.

Qualora l'apparecchiatura venga installata singolarmente si consiglia di fissarla per rendere più sicura la sua stabilità.

2.1 INFORMAZIONI RIGUARDANTI I PIANI DI COTTURA A GAS SERIE MINIMA

Questo libretto è valido per i nostri Piani di cottura serie Minima del tipo A₁ Categoria II (Gas naturale e Liquido G.P.L.). Vedere tabella 1.1 La targhetta secondo le norme EN437 e EN 203-1-2 si trova sul retro ed all'interno.

2.2 LEGGI, NORME E DIRETTIVE TECNICHE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:

- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente erogatore del gas, dal quale bisogna farsi rilasciare il nullaosta prima dell'installazione.
- Norme «Installazione impianti a gas».
- Norme «Installazione impianti elettrici».
- La regolamentazione dell'ente erogatore energia elettrica.
- Norme igieniche.

CE	Mod.						
	Serial N° DR						
V	Hz	kW	Type				Tipo
Cat.	IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH
Pn (mbar)	II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P
	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50
Cat.	LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV		
Pn (mbar)	II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	I2H		
	20,37,50	20,30	20,20,50	20,30	20		
$\Sigma Q_{n(Hi)}$		G20		m³/h	G30		Kg/h
		G25		m³/h	G31		Kg/h

2.3 LUOGO D'INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione. Questo apparecchio richiede una aspirazione di almeno $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW P.T.}$ (Portata Termica).
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza riferite al paese di destinazione.

2.4 POSIZIONAMENTO

- Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della nostra stessa gamma.
- Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.
- La distanza dalla pareti laterali deve essere minimo di 100 mm., nel caso in cui la distanza fosse inferiore o il materiale delle pareti o del pavimento fossero infiammabili, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

2.5 COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

- L'apparecchio deve essere alimentato con gas avente le caratteristiche e la pressione riportata in Tabella II.
- La pressione del gas si misura alla presa di pressione iniziale con i bruciatori accesi (vedere Fig. 1).
- L'apparecchiatura è collaudata e predisposta per funzionare a gas metano H G20 - 20 mbar.

*** N.B. Se la pressione in rete varia più del +10% della pressione nominale, viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.**

- L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato con tubazione metallica di adeguata sezione e deve essere inserito a monte un rubinetto di intercettazione omologato.
- Dopo l'allacciamento alla rete del gas, controllare che non esistano perdite nei punti di raccordo con bolle di sapone.

2.5.1 SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE SOTTO UNA CAPPA DI ASPIRAZIONE.

APPARECCHIO DEL TIPO: A₁

L'apparecchiatura a gas va sistemata sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve avere le caratteristiche conformi alle Norme. Questo apparecchio necessita di almeno $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW P.T.}$ (P.T. = Portata Termica).

Controllare l'aerazione della cucina; deve essere secondo le norme in vigore.

2.5.2 PRESSIONE DINAMICA

Se la pressione «dinamica» del gas a monte dell'apparecchio è inferiore alla pressione minima della Tabella II, l'allacciamento è proibito; in più l'installatore deve comunicare all'azienda del gas che la pressione in rete è troppo bassa.

N.B.: Se la pressione varia più del +10% della pressione nominale p.e. per G 20 • 22 mbar viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.

Se la pressione in rete è oltre la pressione massima della Tabella II p.e. per G 20 • 25 mbar avvertire l'azienda del gas. Controllare se la pressione in entrata ed all'ugello corrisponde con i valori riportati nella Tabella II.

2.5.3 CONTROLLO DELLA PRESSIONE

CONTROLLO DELLA PRESSIONE A MONTE (P_e) Fig. 1

La pressione viene misurata con un manometro 0 ÷ 80 mbar (Precisione almeno 0,1 mbar).

La presa di pressione Fig. 1 si trova sulla rampa gas G 1/2" dietro il cruscotto; svitare la vite (A) della presa di pressione (B), attaccare la gomma al silicone nel manometro, accendere il bruciatore e rilevare la pressione «dinamica» a monte.

Rimontare la vite (A) con rondella di tenuta gas (C), controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

CONTROLLO DELLA PORTATA TERMICA "GENERALE"



Una eventuale trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas (vedere Cap. 3) deve essere eseguita da un installatore o assistente autorizzato. La portata termica da controllare può essere:

- la portata termica nominale riportata sulla targhetta
- la portata termica massima in posizione massima
- la portata termica minima in posizione minima.

Controllare prima di tutto se l'apparecchio è già predisposto per il gas e la pressione distribuita in rete, in caso di trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas controllare bene la marcatura sugli ugelli, la vite del minimo e by-pass con le Tabelle II Iniettori

2.5.4 REGOLAZIONE DELLA PORTATA TERMICA MINIMA

La portata termica minimo giusto, viene ottenuta con la vite del minimo by-pass «calibrata» avvitata a fondo secondo la Tabella II Iniettori

Accendere il bruciatore come descritto nel Cap. 5 «Istruzioni per l'utente» in posizione massima (), girare dopo circa 5 minuti di preriscaldamento la manopola in posizione minima ().

Per la 2ª e la 3ª Famiglia la vite del minimo by-pass va avvitata fino in fondo rubinetto (Fig. 2 pos. 2).

2.5.5 CONTROLLO PER IL FUNZIONAMENTO A GAS LIQUIDO

Vedere anche la pubblicazione «Norme di installazione e caratteristiche di Impianti a gas G.P.L.».

2.5.6 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

- Mettere l'apparecchio in funzione secondo le istruzioni d'uso.
- Controllare che non ci siano delle perdite di gas secondo le normative locali.
- Controllare l'accensione e l'interaccensione del bruciatore pilota e bruciatore principale.
- Verificare lo scarico regolare dei gas della combustione.
- Incollare una targhetta adesiva sulla targhetta della apparecchiatura per quale gas e pressione l'apparecchio è stato regolato.

2.5.7 INTRODUZIONE DELL'UTENTE

Spiegare il funzionamento e l'uso della Cucina all'utente utilizzando il libretto istruzioni e illustrare eventuali cambiamenti. Lasciare il libretto istruzioni in mano all'utente e spiegare che lo deve utilizzare per ulteriori consultazioni.

2.6 COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'allacciamento elettrico deve essere eseguito nel rispetto delle norme riferite al paese di destinazione e solo da personale autorizzato e competente.


In primo luogo esaminare i dati riportati nella tabella dati tecnici del presente libretto, nella targhetta e nello schema elettrico. L'allacciamento previsto è del tipo fisso.

IMPORTANTE: A monte di ogni apparecchiatura è necessario prevedere un dispositivo di interruzione omipolare della rete, che abbia una distanza di contatti di almeno 3 mm., esempio:

- interruttore manuale di adatta portata, corredato di valvole fusibile
- interruttore automatico con relativi relè magnetotermici.

2.6.1 MESSA A TERRA

E' indispensabile collegare a terra l'apparecchiatura.

A tale proposito è necessario collegare i morsetti, contraddistinti dai simboli () posti sulla morsettiera arrivo linea, ad una efficace terra, realizzata conformemente alle norme in vigore.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

ATTENZIONE : NON INTERROMPERE MAI IL CAVO DI TERRA (Giallo-Verde).

2.6.2 EQUIPOTENZIALE

L'apparecchiatura deve essere inclusa in sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme in vigore. La vite contrassegnata con la targhetta «Equipotenziale» si trova sul retro.

2.6.3 CAVO ALIMENTAZIONE

L'apparecchiatura viene consegnata predisposta per una delle seguenti tensioni:

3N AC 380...415V; 2N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F. Il cavo deve essere introdotto attraverso il ferma cavo e fissato bene. Inoltre la tensione di alimentazione, ad apparecchio funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale +/- 10%.

Controllare se gli ugelli montati corrispondono con l'indicazione delle Tabelle II Iniettori

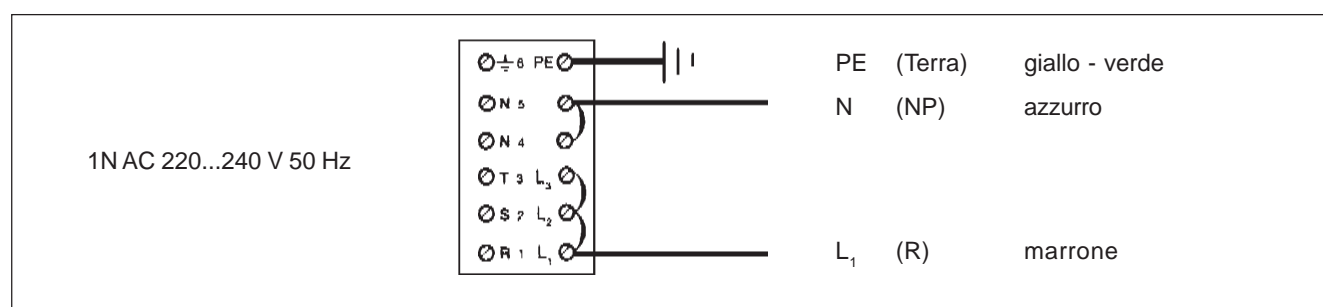
Verificare se la pressione in entrata corrisponde con le indicazioni della Tabella II.

Controllare se l'impianto a gas G.P.L. ha due regolatori di pressione di sufficiente capacità e se la capacità di evaporazione dell'impianto può essere considerata sufficiente.

L'apparecchiatura è fornita di cavo con caratteristiche come specificato in Tab. 3 ; per accedere alla morsetteria o per sostituirlo, occorre:

- Smontare la scatola porta-morsetteria sul retro dell'apparecchio
- Collegare il cavo di alimentazione alla morsetteria secondo le necessità, seguendo le indicazioni riportate sull'apposita etichetta collocata vicino alla morsetteria e nel presente libretto.

COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA DI DISTRIBUZIONE



CAVO D'ALIMENTAZIONE

MODELLO	G3SF6 - G3SF6G	
TIPO DI TENSIONE	N° cavi mm ²	Mass. Af
AC 220...240 V 50 Hz	3 x 1,5	7,8
SCHEMA ELETTRICO DISEGNO n° 175783 (G3-G2SF6G)		

* = 230 V ~ 50/60 Hz

3. TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO AD ALTRO TIPO DI GAS

3.1 PIANO DI COTTURA

Togliere le manopole e il cruscotto.

3.1.1 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE DI PLACCA

Sostituire l'ugello (Fig. 2 pos. 1) del bruciatore (chiave del 12) con quello corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alle Tabelle II Iniettori

3.1.2 SOSTITUZIONE VITE DEL MINIMO "BY PASS"

- Togliere le manopole.
- Sostituire la vite della portata termica minima, by-pass (Fig. 1 pos. 1) con quella corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alla Tabella II Iniettori
- La portata termica in posizione di minimo deve essere circa 30% della portata termica nominale.
- Quando si gira la manopola veloce dalla posizione massima (🔥) alla posizione minima (🔥) il bruciatore non deve spegnersi o ritornare.

3.2 SOSTITUZIONE INIETTORI FORNO

- Accertarsi che il forno non sia collegato alla rete elettrica per i modelli (G3SF6G-G2SF6G);
- Aprire completamente la porta del forno;
- Estrarre la platea (fondo) del forno;
- Togliere il coperchio (B) (fig 5);
- Svitare l'iniettore (E), servendosi di una chiave da 12 mm. e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tabella);
- Regolare la posizione (D) (vedi tab.II) e stringere la vite (C)
- Rimontare il tutto seguendo le operazioni inverse rispetto la sequenza di cui sopra.

3.2.2 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA FORNO

NB: Si consiglia di smontare subito la candele (9) per evitare di romperla.

Svitare il dado (2) con una chiave 10 mm. (Fig. 6 pos. 2) e smontare l'ugello (Fig. 6 pos. 1). L'ugello è agganciato al bicono (Fig. 6 pos. 3).

Sostituzione ugello pilota (Fig. 4 pos. 1) con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tabella II Iniettori.

Stringere bene il dado con una chiave da 10 mm., e controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

3.2.3 REGOLAZIONE DEL MINIMO BRUCIATORE FORNO

- Smontare la manopola relativa al comando forno,
- Sostituire la vite del minimo (Fig. 4 pos. 17) situata sul termostato con quella corrispondente al tipo di gas prescelto Tab. II Iniettori. Girare fino in fondo la vite del minimo o by-pass.
- L'aria primaria viene regolata impostando il regolatore dell'aria primaria (Fig. 5 pos. D) secondo quanto riportato sulla Tab. II Iniettori
- Dopo aver regolato la distanza, bloccare con la vite; rimontare la protezione dopo aver montato la vite della presa di pressione.

Terminata la sostituzione degli ugelli, applicare sopra alla targhetta esistente quella data in dotazione alla macchina indicante il nuovo tipo di gas.

4.1 ACCENSIONE BRUCIATORE DI PLACCA (PIANO DI COTTURA)

Per accendere il pilota di placca, premere la manopola (Fig. 7) ruotandola verso sinistra fino al simbolo (★) raggiunta la posizione premere a fondo e procedere all'accensione del pilota con una scintilla. Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi; al suo rilascio, la fiammella del pilota deve rimanere accesa, se ciò non avvenisse ripetere l'operazione. Per accendere il bruciatore ruotare la manopola in posizione (🔥) per il massimo ed in posizione (🔥) per il minimo. Per spegnere completamente i bruciatori, portare la manopola in posizione (●).

RECIPIENTI CONSIGLIATI

Tipo di bruciatore	8,6 KW	10,3 KW
Diametro min. consigliato	270 mm	270 mm
Diametro max. consigliato	375 mm	375 mm

4.2 ACCENSIONE BRUCIATORE FORNO

- Per accendere il pilota del forno, premere la manopola (Fig. 7) e ruotarla verso sinistra fino al simbolo (★); raggiunta la posizione premere a fondo, e nello stesso tempo premere il pulsante piezoelettrico.
- Il pilota, visibile dai fori nella parte inferiore del forno, si accenderà; mantenere premuta la manopola per circa 20 sec. quindi rilasciarla. Se il pilota si spegne, ripetere l'operazione.
- Per accendere e regolare il bruciatore, riportare la manopola nella posizione desiderata.
- Per spegnere il bruciatore, riportare la manopola in posizione (★); per lo spegnimento totale, riportare la manopola in posizione (●). (Fig. 7)

L'apparecchio deve essere controllato almeno 2 volte all'anno. Sono da controllare il bruciatore, l'accensione, interaccensione, l'impostazione del massimo e del minimo.

Da effettuarsi solo da un "Centro Assistenza Autorizzato"!!.

Per poter cambiare i seguenti componenti si deve per prima cosa:

- chiudere il rubinetto gas in entrata;
- togliere la manopole;
- smontare il frontalino;
- eventualmente togliere le griglie, gli spartifiamma e i bruciatori.

Adesso si possono sostituire i componenti più importanti.

A) Termocoppia bruciatore piano di lavoro (Fig. 3 pos. 4)-(Fig.1)

- smontare il dado (Fig.1 Pos.3) con una chiave del 10
- smontare il dado (Fig. 1 pos. 3) con una chiave del 9
- montare una nuova termocoppia dello stesso tipo seguendo l'ordine inverso di smontaggio

B) Rubinetto piano di lavoro (Fig. 1)

- Togliere tutte le manopole e il cruscotto
- smontare tutti gli attacchi gas (4-3-6)
- svitare tutte le viti (5) con una chiave del 7;
- montare un nuovo rubinetto seguendo l'ordine inverso di smontaggio

N.B.: Controllare che non vi siano fughe di gas usando bolle di sapone, la tenuta deve essere perfetta.

C) Termostato forno (Fig. 4)

Il termostato si trova sulla rampa di alimentazione gas.

- togliere tutte le manopole e il cruscotto
- smontare la termocoppia (16) con una chiave del 9;
- smontare per primo l'uscita del gas verso i bruciatori (dado con bicono) (13);
- smontare il bulbo che si trova all'interno del forno e viene fissato con squadrette porta bulbo;
- smontare la briglia (12) che blocca il termostato alla rampa gas;
- montare il nuovo termostato seguendo l'ordine inverso di smontaggio;
- cambiare la vite del minimo "By-pass" (17);
- montare il bulbo nel forno usando le sue squadrette.

N.B.: Controllare che non vi siano fughe di gas usando bolle di sapone, la tenuta deve essere perfetta.

D) Termocoppia forno (Fig. 6 pos. 8)

- togliere il fondo del forno;
- smontare la scatola di protezione;
- smontare il dado sul termostato con una chiave del 9 (Fig. 4 pos. 16);
- smontare il dado (Fig. 6 pos.16) con una chiave del 10;
- montare una termocoppia targhet nuova seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

N.B.: Termocoppia unificata SIT: da tenere 4 o 5 mm indietro rispetto al suo fermo.

E) Candelella bruciatore pilota forno (Fig. 6 pos. 5)

- togliere il piano forno;
- smontare la scatola di protezione;
- smontare la candelella svitando il dado (5) con una chiave del 10;
- montare una nuova candelella seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

F) Accenditore piezoelettrico forno

E' molto semplice smontare l'accenditore dal cruscotto;

- staccare il cavo dell'alta tensione;
- svitare il dado con una chiave del 25;
- montare l'accenditore nuovo seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

- Pulire giornalmente la parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.

PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Anche i particolari in acciaio inox debbono essere puliti con acqua saponata e poi asciugati con un panno morbido. La lucentezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica, con detergente liquido, un prodotto reperibile ovunque

PARTI SMALTATE

Per mantenere a lungo la lucentezza delle parti smaltate, è necessario pulirle frequentemente con acqua saponata tiepida. Non permettere che l'aceto, il caffè, il latte, l'acqua salina, il succo di limone e di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto con la superficie smaltata.

PULIZIA DELLA PORTA DEL FORNO

- Come in qualsiasi altro caso la pulizia della porta, sia interna che esterna, viene effettuata a forno completamente raffreddato.
- Per le parti smaltate comportarsi come per l'interno del forno, usando acqua calda e detergente non abrasivi o acidi.

PULIZIA DELL'INTERNO DEL FORNO

- Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura.
- Lasciare raffreddare il forno e pulirlo accuratamente con un panno umido imbevuto di acqua tiepida e detergente non abrasivo (o con appositi prodotti in commercio).
- Non usare panni o spugne abrasive o altri prodotti che potrebbero danneggiare irreparabilmente lo smalto nei modelli Multifunzioni la ventola interna del forno è protetta da un pannello smaltato in speciale materiale autopulente.

CONTENTS

SECTION	DESCRIPTION	PAGES
	GENERAL NOTICES	14
1.	TECHNICAL DATA	15
1.1	TABLE I: MINIMA SERIES GAS HOBS CAT. II (NATURAL GAS AND L.P.G)	15
1.2	TECHNICAL CHARACTERISTICS	16
1.3	HOB	16
2. I	INSTALLATION INSTRUCTIONS	16
2.1	INFORMATION ON MINIMA SERIES GAS HOBS	16
2.2	LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES	16
2.3	PLACE OF INSTALLATION	16
2.4	POSITIONING	17
2.5	HOOK-UP WITH THE GAS SYSTEM	17
2.5.1	DISCHARGING THE PRODUCTS OF COMBUSTION UNDER A SUCTION HOOD	17
2.5.2	DINAMIC PRESSURE	17
2.5.3	PRESSURE CHECK	17
2.5.4	ADJUSTING THE MINIMUM THERMAL CAPACITY	18
2.5.5	LIQUID GAS OPERATION CHECK	18
2.5.6	CHECKING OPERATION	18
2.5.7	USER'S INTRODUCTION	18
2.6	ELECTRICAL CONNECTION	18
2.6.1	EARTHING	18
2.6.2	EQUIPOTENTIAL	18
2.6.3	POWER SUPPLY CABLE	18
3.	TRANSFORMATION FOR OPERATION WITH ANOTHER TYPE OF GAS	20
3.1	HOB	20
3.1.1	REPLACING THE PLATE BURNER NOZZLE	20
3.1.2	REPLACING THE "BY-PASS" MINIMUM SCREW	20
3.2	REPLACING OVEN INJECTORS	20
3.2.2	REPLACING THE PILOT BURNER OVEN NOZZLE	20
3.2.3	ADJUSTING THE OVEN BURNER	20
4.	INSTRUCTIONS TO USERS	20
4.1	IGNITING THE PILOT BURNER (COOKTOP)	21
4.2	IGNITING THE OVEN BURNERS	21
5.	REPLACING THE MOST IMPORTANT COMPONENTS	22
6.	MAINTENANCE AND CLEANING	23
	TABLE II: GAS, PRESSURE AND CLASSES IN DIFFERENT COUNTRIES. AS PER EN 437 EN 203-1-2	57
	TECHNICAL DATA	58
	INSTALLATION DIAGRAM	69
	ELECTRICAL DIAGRAM	76

GENERAL NOTICES

- **Read the instructions contained in this manual carefully as they provide important information on safe installation, operation and maintenance procedures.**
- Store this manual carefully for future reference by the operators.
- After removing the packing, check the integrity of the unit and, if in doubt, do not operate the unit, call professionally qualified personnel.
- Before connecting the unit, make sure that the data on the plate correspond to those of the gas and electricity mains.
- This unit must only be used for the purposes for which it has been expressly designed, any other use is to be considered improper and therefore dangerous.
- The unit must only be used by a specifically trained person.
- For any repairs, call solely a technical service centre authorized by the manufacturer and ask for genuine parts.
- Failure to comply with the above may jeopardize the safety of the unit.
- Never wash the unit with direct or high pressure jets of water.
- Do not obstruct air vents or heat dissipation openings.
- **A kit for wall mount of the free standing models is available on request.**
- **Machines installation on elevated floors without feet is forbidden.**

In the event of the user or the installation technician failing to observe the instructions given in this manual, the Firm disclaims all responsibility thereof and cannot be held liable for any accidents or trouble caused by such non-observance.

THE MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR ANY INACCURACIES IN THIS BOOKLET THAT MAY BE DUE TO TYPING OR PRINTING MISTAKES. THE MANUFACTURER, MOREOVER, RESERVES THE RIGHT TO MAKE THE MODIFICATIONS TO THE PRODUCT IT CONSIDERS USEFUL OR NECESSARY, WITHOUT AFFECTING ITS BASIC FEATURES.

1.1 TABLE I: MINIMA SERIES GAS HOBS CAT. II (NATURAL GAS AND L.P.G)

MODELLO	G3SF6	G3SF6G	G2SF6G	G2SF6	G3SA6	G2SA6	G3SA6	G2SA6	G3S6S	G2S6S	G3S6S
Outside dimensions	Typo	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Width	1200	1200	800	800	1200	800	1200	800	1200	800	1200
Depth	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550
Height	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850
Maximum height	930	930	930	930	930	930	930	930	930	930	930
Gas connection	G1/2"	G1/2"	G1/2"	G1/2"	G1/2"	G1/2"	G1/2"	G1/2"	G1/2"	G1/2"	G1/2"
No. Burners and Thermal Capacity											
Electric grill		1	1	1							
Medium	2	2	1	1							
Big	1	1	1	1	2	1	2	1	1	1	2
Oven burner	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Total nominal thermal capacity Nominal kW	34,8	34,8	24,5	24,5	28,8	18,5	28,8	18,5	28,8	18,5	28,8
Gas consumption (15°C)											
L.P.G. G30/G31 (3+)	2,744/2,704	2,744/2,704	1,932/1,904	1,932/1,904	2,271/2,237	1,459/1,437	2,271/2,237	1,459/1,437	2,271/2,237	1,459/1,437	2,271/2,237
Natural gas H-G 20	6,683	6,683	2,593	2,593	3,048	1,958	3,048	1,958	3,048	1,958	3,048
Natural gas L-G25	4,284	4,284	3,016	3,016	3,545	2,277	3,545	2,277	3,545	2,277	3,545
Input *											
Voltage	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V
Grill power (2)	-	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW
Oven lamp	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W
Net weight	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

* (1) Including the thermal capacity of the pilot approx. 200 W
(2) Voltage: 1 N AC 220 ...240 V 50 Hz

1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

STRUCTURE

Frame made of AISI 304 stainless steel, panels and base of stainless steel, mounted on height-adjustable feet.

1.3 HOB

TOP made of AISI 304 stainless steel, watertight.

GRILLS in vitreous enamelled cast iron for high temperatures (RAL).

BURNERS in aluminium, burner lid in steel with stabilized flame, direct ignition with safety thermocouple, fixed nozzles for the various kinds of gas.

GAS COCKS in die formed brass, provided with relief valve with thermocouple to cut off the gas automatically if the pilot flame is accidentally extinguished. Adjustment between minimum and maximum flow rate.

CONTROL KNOBS made of heatproof material.

2.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Installation and transformation for using other types of gas, if required, must be performed by qualified persons in accordance with current regulations.

See technical data tables: 1.1

WARNINGS:

If the unit is installed against a wall, the wall needs to withstand temperatures of 80°C and must be fireproof.

Before proceeding with the installation, remove the protective plastic film and eliminate any adhesive residues by means of a suitable product for cleaning stainless steel.

Install the oven horizontally, correct positioning is obtained by turning the levelling feet.

If the unit is installed on its own, it is advisable to secure it to make its stability safer.

2.1 INFORMATION ON MINIMA SERIES GAS HOBS

This booklet is applicable to our hobs in the Minima series type A₁ Category II (Natural Gas and L.P.G.).

See table 1.1. The plate according to EN437 and EN 203-1-2 is on the back and inside.


2.2 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES

The following regulations must be observed during installation:

- Current accident and fire regulations.
- The regulations of the gas supply company, which has to issue an authorization before installation.
- "Gas system installation" standards.
- Electric system installation" standards.
- The regulations of the electric power supply company.
- Health regulations.

2.3 PLACE OF INSTALLATION

- The unit should be installed in a room with adequate ventilation. This unit needs a draw of at least 2 m³/h • kW T.C. (Thermal Capacity).
- Install the equipment as required by safety rules related to the country of destination.

		Mod.	
		Serial N° DR	
V	Hz	kW	Type Tipo
Cat.	IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL
Ph (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37
Cat.	FR - BE	NL	MT-CY
Ph (mbar)	20/25,29/37	25,37,50	30
Cat.	AT-CH	LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK
Ph (mbar)	20,50	20,30	20,20,50
ΣQn (Hi)			
	G20	m ³ /h	G30
	G25	m ³ /h	G31

2.4 POSITIONING

- The various units may be installed separately or combined with other units in the same range.
- This unit is not suitable for encasing.
- The distance from the side walls must be at least 100 mm.; should the distance be less or the material of the walls or floor be flammable, it is vital to install heat insulation.

2.5 HOOK-UP WITH THE GAS SYSTEM

- The unit needs to be supplied with gas with the characteristics and pressure shown in Table II.
 - The gas pressure is measured at the initial pressure test point with the burners on (see Fig. 1).
 - The oven is tested and fitted for operating with natural gas H G20 - 20 mbar.
- * N.B. Should the supply pressure vary more than +10% of the nominal pressure, it is advisable to install a pressure regulator upstream from the unit to guarantee the nominal pressure.**
- Hooking up to the gas mains must be done with a metal pipe of suitable cross-section and a shut-off valve must be installed upstream to standards.
 - After hooking up to the gas mains, check there is no leakage at the fitting points with the soap solution method.

2.5.1 DISCHARGING THE PRODUCTS OF COMBUSTION UNDER A SUCTION HOOD

UNIT TYPE: A₁

The gas oven should be positioned under a suction hood whose system must have specifications in conformity with the standards. This unit needs at least 2 m³/h • kW T.C. (T.C. = Thermal Capacity).

Check the ventilation in the kitchen. It must be in accordance with current standards.

2.5.2 DINAMIC PRESSURE

If the "dynamic" pressure of the gas upstream from the unit is lower than the minimum pressure of Table II, connection is prohibited; furthermore, the fitter must notify the gas company that the supply pressure is too low.

N.B.: Should the pressure vary by more than +10% of the nominal pressure, e.g. for G 20 - 22 mbar it is advisable to install a pressure regulator upstream from the unit to guarantee the nominal pressure.

Should the supply pressure exceed the maximum pressure of Table II, e.g. for G 20 - 25 mbar, notify the gas company.

Check whether the incoming and nozzle pressures correspond to the values given in Table II.

2.5.3 PRESSURE CHECK

INCOMING PRESSURE CHECK (P_e) Fig. 1

The pressure is measured with a pressure gauge 0 ÷ 80 mbars (precision at least 0.1 mbars).

The pressure test point Fig. 1 is on the G 1/2" gas ramp behind the instrument panel; undo the screw (A) of the pressure test point (B), attach the silicone rubber hose to the pressure gauge, ignite the burner and note the incoming "dynamic" pressure. Fasten the screw (A) back on with a gas washer (C), check there is no leakage with the soap solution method.

CHECKING THE +GENERAL+ THERMAL CAPACITY

Any transformation for another type of gas (see Sect. 3) must be performed by an authorized fitter or assistant.



The thermal capacity to check may be:

- the nominal thermal capacity given on the data plate
- the maximum thermal capacity in the maximum position
- the minimum thermal capacity in the minimum position.

First of all, check whether the unit is already fitted for the mains gas and pressure; in case of transformation for working with other kinds of gas, carefully check the markings on the nozzles, the minimum screw and by-pass with Tables II Injectors Sect.

2.5.4 ADJUSTING THE MINIMUM THERMAL CAPACITY

The right minimum thermal capacity is obtained with the "calibrated" by-pass minimum screw firmly tightened in accordance with Table II Injectors

Ignite the burner as described in Sect. 5 "User Instructions" on the maximum position (), after approximately 5 minutes of pre-heating, turn the knob onto the minimum position ().

for the 2nd and 3rd family lives of the minimum by-pass is screwed to the bottom of the faucet. (Fig.2 pos.2).

2.5.5 LIQUID GAS OPERATION CHECK

See also the publication entitled "Installation Instructions and Specifications of LPG systems".

2.5.6 CHECKING OPERATION

- Start the unit according to the user instructions.
- Make sure there are no gas leaks following the local procedures.
- Check the ignition and inter-ignition of the pilot burner and main burner.
- Make sure the flue gases are discharged properly.
- Write on a sticker, to stick onto the unit data plate, the gas and pressure for which the unit has been calibrated.

2.5.7 USER'S INTRODUCTION

Explain the operation and use of the unit to the user by referring to the instructions booklet and illustrate any changes. Leave the instructions booklet with the user and explain he needs it for further reference.

2.6 ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection should be performed in compliance with rules related to the country of destination and only by authorized and competent.


Firstly, check the data given in the technical data table of this manual, on the data plate and in the wiring diagram.

The envisaged connection is of the fixed type.

IMPORTANT: A multi-polar mains cut-off device must be provided upstream from each unit, with a contact gap of at least 3 mm., for example:

- a manual switch of suitable capacity, equipped with fuses
- circuit breaker with relevant miniature circuit breakers.

2.6.1 EARTHING

It is vital to earth the oven. Connect the terminals marked by the symbols () positioned on the line-in terminal block to an efficient grounding complying with the regulations in force.

The manufacturer cannot be deemed responsible for any damage caused by failure to earth the system.

CAUTION: NEVER CUT THE EARTH WIRE (yellow-green).

2.6.2 EQUIPOTENTIAL

The screw marked with the "Equipotential" label is on the back.

2.6.3 POWER SUPPLY CABLE

The unit is delivered fitted for one of the following voltages:

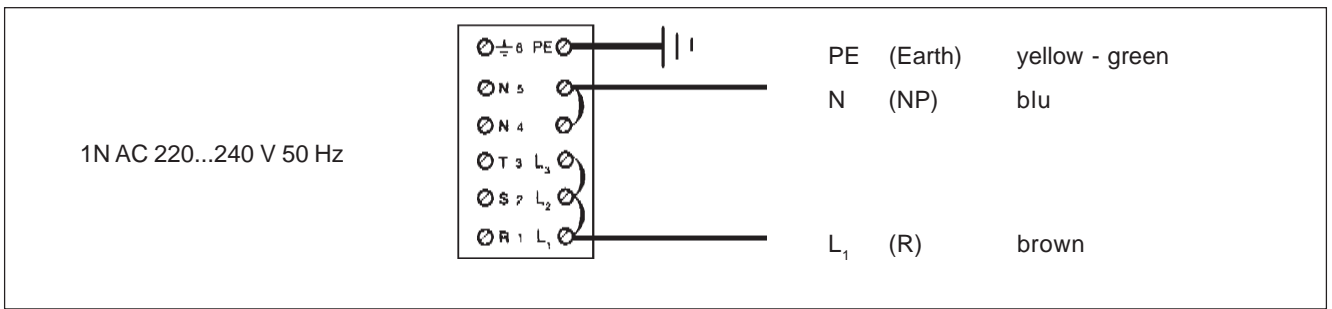
3N AC 380...415V; 2N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

The specifications of the power supply connection flexible cable must match or be superior to those of the cable with rubber insulation H07RN-F. Introduce the cable through the cable clamp and secure it firmly. In addition, the supply voltage, during operation, should not differ from the voltage rating by +/-10%.

The unit is supplied with a cable with the specifications given in Tab. 3; to access the terminal block or replace it, you need to:

- Remove the terminal-block box on the back of the unit
- Connect the supply cable to the terminal block according to need, following the instructions given on the label located near the terminal block and in this booklet.

CONNECTIONS TO THE ELECTRICITY MAINS



POWER SUPPLY CABLE

MODEL	G4SF6 - G6SF6 - G6SFA6	
TYPE OF VOLTAGE	No. cables mm ²	Max. Af
AC 220...240 V 50 Hz	3 x 1,5	7,8
WIRING DIAGRAM DRAWING N° 175783 (G3-G2SF6G)		

* = 230 V ~ 50/60 Hz

3. TRANSFORMATION FOR OPERATION WITH ANOTHER TYPE OF GAS

3.1 HOB

Remove the knob and instrument panel.

3.1.1 REPLACING THE PLATE BURNER NOZZLE

Replace the nozzle (Fig. 2 pos. 10) of the burner (size-8 wrench) with one corresponding to the type of gas chosen, following Tables II Injectors.

3.1.2 REPLACING THE “BY-PASS” MINIMUM SCREW

- Remove the knob
- Replace the minimum thermal capacity screw, by-pass (Fig. 2 pos. 2) with the one corresponding to the type of gas chosen, following Tables II Injectors
- The thermal capacity on the minimum position must be approximately 30% of the nominal thermal capacity.
- When you turn the knob fast from the maximum position (🔥) to the minimum position (🔥) the burner must neither go out nor backfire.

3.2 REPLACING OVEN INJECTORS

- Check that the oven is not connected to the electricity mains; models: G3SF6G-G2SF6G).
- Fully open the oven door;
- Take out the bottom (floor) of the oven;
- Remove cover (B) (fig.5);
- Unscrew the injector (E), using a key from 12 mm. And replace it with the one suited to the new type of gas (see table);
- Adjust the position (D) (see Table) and tighten the screw (C);
- Fit it all back together in reverse order to the above sequence.

3.2.2 REPLACING THE PILOT BURNER OVEN NOZZLE

N.B.: We advise to first remove the spark plug because it can easily break.

Unscrew the nut (2) with a size 10 mm. spanner (Fig.6 pos.2) and remove the nozzle (Fig. 6 position 1). The nozzle is hooked to the bicone (Fig. 6 position 3).

Replace the nozzle (Fig. 4 position 1) with one corresponding to the gas type chosen, according to Table II Injectors.

Tighten the nut firmly with a size 10 mm. spanner and check for gas leaks with bubble soap.

3.2.3 ADJUSTING THE OVEN BURNER

- Disassemble the control knob on the oven.

Replace the idle screw (Fig. 4 position 17) located on the thermostat with one corresponding to the type of gas chosen, following Table II Injectors.

The primary air is adjusted by setting the primary air regulator (Fig. 5 position D) in accordance with Table II Injectors.

After adjusting the distance, fix it with the screw; re-assemble the protection after having mounted the pressure intake screw.

After replacing the nozzles, apply on the existing label the one supplied with the machine indicating the new type of gas.

4.1 IGNITING THE PILOT BURNER (COOKTOP)

To ignite the plaque pilot, press the knob (Fig. 7) turning it to the left to reach the symbol (★); having reached this position, press the knob deeply down and ignite the pilot. Keep the knob pressed for approx. 20 seconds; when released, the pilot flame should stay on. Should it go off, repeat the ignition operation. To ignite the burner, turn the knob to position (🔥) for the maximum, and to position (🔥) for the minimum. To shut off the burners completely, bring the knob to position (●)

SUGGESTED CONTAINERS

Type of burner	8,6 KW	10,3 KW
Min. diameter suggested	270 mm	270 mm
Max diameter suggested	375 mm	375 mm

4.2 IGNITING THE OVEN BURNERS

- To ignite the oven pilot, press the knob (Fig. 7) and rotate it to the left to reach the symbol (★); having reached it, press the knob deeply down, at the same time pressing the piezoelectric ignition button (Fig. 8).
- The pilot, visible through the holes placed on the oven bottom, will ignite; keep the knob pressed for approx. 20 seconds and then release it. If the pilot goes off, repeat the operation.- To ignite and adjust the burner, turn the knob to the desired position.- To shut off the burner, bring the knob back to position (★); for a total extinguishment, bring the knob back to position (●). See fig.7.

The unit should be checked at least twice a year. You must check the burners, the ignition, the interignition, the maximum and minimum settings. Moreover, you should check the good functioning of the windscreen/draft hood and the air inlet.

To be performed exclusively by an “**Authorised Service Centre**”!

In order to replace these components, it is important to first do the following:

- Shut off the gas supply inlet valve;
- Remove the knobs;
- Disassemble the front panel;
- Possibly remove the grills, the flame-spreaders and the burners.

Now you can replace the more important components.

A) Worktop burner thermocouple (Fig. 3 pos. 4)-(Fig.1)

- unscrew the nut (Fig.1 Pos.3) with a size-10 spanner
- unscrew the nut (Fig.1 Pos.3) with a size-9 spanner
- install a new thermocouple of the same type, following the opposite assembling order.

B) Worktop burner cock (Fig. 1)

- Remove all the knobs and the dashguard;
- disassemble all the gas connections (4-3-6);
- Unscrew all the screws (5) with a size-7 spanner
- install the new cock following the reverse order of assembling;

N.B.: Check for gas leaks with bubble soap: sealing must be perfect.

C) Oven thermostat (Fig. 4).

The thermostat is located on the supply backguard.

- Remove all the knobs and the dashguard.
- disassemble the thermocouple (16) with a size-19 spanner;
- first remove the gas outlet towards the burners (nut with Bicone)(13);
- remove the bulb inside the oven, which is fixed by bulb-holder brackets;
- disassemble the bridle (12) that blocks the thermostat to the ramp gas;
- install a new thermostat following the reverse assembling order;
- change the idle bypass screw (17);
- install the bulb into the oven using its brackets.

N.B.: Check for gas leaks using bubble soap: sealing must be perfect.

D) Oven thermocouple (Fig.6 position 8)

- Remove the oven bottom;
- dismantle the protective box
- dismantle the protective box
- unscrew the thermostat nut with a size-9 spanner (Fig. 4 position 16);
- unscrew the nut (Fig. 6 position 16) with a size-10 spanner;
- install a new Targhet thermocouple, following the opposite assembling order.

N.B.: Unified SIT thermocouple: should be kept 4 or 5mm back in respect of its holder.

E) Oven pilot burner spark-plug (Fig. 6 position 5)

- Remove the oven bottom;
- detach the high-voltage wire;
- remove the spark plug by unscrewing the nut with a size-10 spanner;
- install the new spark plug, following the opposite assembling order.

F) Oven and/or Plate piezoelectric igniter

It is very easy to disassemble the igniter from the oven dashguard:

- detach the high-voltage wire;
- unscrew the nut with a size-25 spanner;
- install the new piezoelectric igniter, following the opposite assembling order.

- Clean the stainless steel parts every day with warm soapy water, then rinse thoroughly and dry carefully.
- You must never clean the stainless steel with steel wool, wire brushes or common steel scrapers since they can deposit ferrous particles that on oxidizing cause points of rust. It is possible to use stainless steel wool applied in the direction of the satin finish.
- If the unit is not to be used for a long time, give all the steel surfaces a good wipe over with a cloth lightly soaked in Vaseline oil in order to apply a protective film. Periodically ventilate the premises.

STAINLESS STEEL PARTS

The stainless steel parts must also be cleaned with soapy water and then dried with a soft cloth.

You can keep them shining brightly by periodically wiping them over with liquid detergent, an easily available product.

ENAMELLED PARTS

To keep the enamelled parts bright over time, it is necessary to clean them frequently with warm soapy water.

Do not let vinegar, coffee, milk, salty water, lemon and tomato juice stay long in contact with the enamelled surface.

CLEANING THE OVEN DOOR

- As in any other case, the door has to be cleaned, both inside and outside, with the oven completely cooled.
- For the enamelled parts, proceed as for the inside of the oven, using warm water and detergent that is neither abrasive nor acid.

CLEANING THE INSIDE OF THE OVEN

- Before all else, disconnect the unit from the power supply.
- Let the oven cool down and clean it thoroughly with a damp cloth soaked in warm water and non-abrasive detergent (or with a specific trade product).
- Never use any abrasive sponges or cloths or any other products that could irreparably damage the enamel. On Multi function models the fan inside the oven is protected by an enamelled panel made of a special self-cleaning material.

SOMMAIRE

CHAPITRE	DESCRIPTION	PAGE
	REGLES GENERALES	25
1.	DONNEES TECHNIQUES	26
1.1	TABLEAU I: CUISINIERE GAZ SERIE MINIMA CAT. II (GAZ METHANE et G.P.L.)	26
1.2	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	27
1.3	TABLE DE CUISSON	27
2.	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	27
2.1	PLAQUETTE D'IDENTIFICATION CUISINIERE GAZ SERIE MINIMA	27
2.2	LEGISLATION A RESPECTER	27
2.3	LIEU D'INSTALLATION	28
2.4	MISE EN PLACE	28
2.5	RACCORDEMENT AU RESEAU DU GAZ	28
2.5.1	EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION SOUS UNE HOTTE D'ASPIRATION.	28
2.5.2	DINAMIC PRESSION	28
2.5.3	CONTROLE DE LA PRESSION	28
2.5.4	REGLAGE DU DÉBIT THERMIQUE MINIMUM	28
2.5.5	CONTROLE POUR LE FONCTIONNEMENT AU GAZ LIQUIDE	29
2.5.6	REGLAGE DU MINIMUM BRÛLEUR FOUR	29
2.5.7	CONTROLE DU FONCTIONNEMENT	29
2.5.8	PRESENTATION A L'UTILISATEUR	29
2.6	BRANCHEMENT ELECTRIQUE	29
2.6.1	MISE A LA TERRE	29
2.6.2	EQUIPOTENTIEL	29
2.6.3	CORDON D'ALIMENTATION	30
3.	ADAPTATION POUR FONCTIONNER A UN AUTRE TYPE DE GAZ	31
3.1	TABLE DE CUISSON	31
3.1.1	CHANGEMENT INJECTEUR BRÛLEUR DE PLAQUE	31
3.1.2	CHANGEMENT DE LA VIS DU MINIMUM "BY PASS"	31
3.2	CHANGEMENT DES INJECTEURS DU FOUR	31
3.2.2	CHANGEMENT DU GICLEUR DE LA VEILLEUSE	31
3.2.3	REGLAGE DU BRULEUR DU FOUR	31
4.	MODE D'EMPLOI	32
4.1	ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE LA PLAQUE (TABLE DE CUISSON) DES. 3	32
4.2	ALLUMAGE DU BRULEUR DU FOUR	32
5.	CHANGEMENT DES COMPOSANTS PLUS IMPORTANTS	33
6.	ENTRETIEN & NETTOYAGE	34
	TABELLE II: PRESSIONS ET CATÉGORIES DANS LES DIFFÉRENTS PAYS. SELON LES	
	NORMES EN 437 - EN 203-1-2-GAS	57
	DONNEES TECNIQUES	58
	SCHEMAS D'INSTALLATION	69
	SCHEMA ELECTRIQUE	76

REGLES GENERALES

- **Lisez attentivement le contenu de ce manuel car il fournit d'importantes indications sur le mode d'installation, le mode d'emploi et l'entretien.**
- Conservez soigneusement ce manuel et tenez-le à disposition des intéressés pour de futures consultations.
- Déballez l'appareil et vérifiez son bon état. En cas de doutes, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un professionnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les données reportées sur la plaquette correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.
- Cet appareil est destiné seulement à l'usage pour lequel il a été spécialement conçu, tout autre usage sera considéré comme impropre et donc dangereux.
- L'appareil doit être utilisé seulement par une personne spécialement instruite.
- Pour toute réparation, adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect des règles ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne lavez pas l'appareil en dirigeant des jets d'eau directement dessus ni de jets à haute pression.
- N'obstruez jamais les ouvertures d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.
- **Un kit pour le montage mural des modèles monobloc est disponible sur demande.**
- **L'installation sur plinth en maçonnerie est interdite.**

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens provoqués par le non respect des instructions contenues dans ce manuel, aussi bien de la part de l'utilisateur que de l'installateur.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE SUR LES CONSEQUENCES IMPUTABLES A D'EVENTUELLES INEXACTITUDES DUES A DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU D'IMPRESSION. LE FABRICANT SE RESERVE AUSSI LE DROIT D'APPORTER TOUTES LES MODIFICATIONS QU'IL RETIENDRA UTILES OU NECESSAIRES SUR LES PRODUITS SANS EN MODIFIER, CEPENDANT, LES CARACTERISTIQUES PRINCIPALES.

1.1 TABLEAU I: CUISINIERE GAZ SERIE MINIMA CAT. II (GAZ METHANE ET G.P.L.)

MODEL	G3SF6	G3SF6G	G2SF6G	G2SF6	G3SA6	G2SA6	G3SA6	G2S6S	G3S6S
Dimensions Externes									
Largeur	A 1200	A 1200	A 800	A 800	A 1200	A 800	A 1200	A 800	A 1200
Profondeur	m 550	m 550	m 550	m 550	m 550	m 550	m 550	m 550	m 550
Hauteur	m 850	m 850	m 850	m 850	m 850	m 850	m 850	m 850	m 850
Hauteur maximum	m 930	m 930	m 930	m 930	m 930	m 930	m 930	m 930	m 930
Raccordement gaz	"A" G1/2"	"A" G1/2"	"A" G1/2"	"A" G1/2"	"A" G1/2"	"A" G1/2"	"A" G1/2"	"A" G1/2"	"A" G1/2"
Nombre Brûleurs et Débit thermique									
grill électrique	*								
Medio	2	1	1	1	2	1	2	1	2
Grande	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Brûleur Four	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Débit thermique nominale	kW 34,8	kW 34,8	kW 24,5	kW 24,5	kW 28,8	kW 18,5	kW 28,8	kW 18,5	kW 28,8
Consommation gaz (15°C)									
G.P.L. G30/31 (3+)	Kg/h 2,744/2,704	Kg/h 2,744/2,704	Kg/h 1,932/1,904	Kg/h 1,932/1,904	Kg/h 2,271/2,237	Kg/h 1,459/1,437	Kg/h 2,271/2,237	Kg/h 1,459/1,437	Kg/h 2,271/2,237
Méthane H-G20	m³/h 6,683	m³/h 6,683	m³/h 2,593	m³/h 2,593	m³/h 3,048	m³/h 1,958	m³/h 3,048	m³/h 1,958	m³/h 3,048
Méthane L-G25	m³/h 4,284	m³/h 4,284	m³/h 3,016	m³/h 3,016	m³/h 3,545	m³/h 2,277	m³/h 3,545	m³/h 2,277	m³/h 3,545
Absorption *									
Tension	kW 220/240V	kW 220/240V	kW 220/240V	kW 220/240V	kW 220/240V	kW 220/240V	kW 220/240V	kW 220/240V	kW 220/240V
Puissance Gril (2)	-	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW
Ampoule Four	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W
Poids net	kg -	kg -	kg -	kg -	kg -	kg -	kg -	kg -	kg -

- * (1) Y compris le débit thermique du pilote 200 W environ
(2) Tension: 1 N AC 220...240 V 50 Hz.

1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

STRUCTURE

La structure portante est en acier Inox AISI 304, panneaux et base en acier Inox montée sur des pieds réglables en hauteur.

1.3 TABLE DE CUISSON

TABLE DE CUISSON en acier Inox AISI 304 étanche.

GRILLES en fonte émaillée pour températures élevées (RAL).

BRÛLEURS en aluminium, chapeaux en acier avec flamme stabilisée, allumage direct avec thermocouple de sécurité, injecteurs fixes pour les différents types de gaz.

INJECTEURS en laiton étampé avec soupape de sécurité et thermocouple pour l'interruption automatique du gaz en cas d'extinction accidentelle du pilote. Réglage entre débit minimum et maximum.

MANETTES athermiques.

2.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

L'installation et la transformation éventuelle pour l'utilisation avec d'autres types de gaz doit être effectuée par un installateur qualifié dans le respect de la législation en vigueur.

Cf. les tableaux des données techniques : 1.1 et

MISE EN GARDE :

Si l'appareil est installé contre une cloison, le matériau de cette dernière doit pouvoir résister à des températures de 80°C et être incombustible.

Avant d'installer l'appareil, enlevez la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un nettoyant adapté à l'acier inoxydable.

Installez l'appareil horizontalement et réglez sa planéité en agissant sur les pieds.

Si l'appareil est installé individuellement, il est conseillé de l'ancrer au sol pour garantir sa stabilité.

2.1 P L A Q U E T T E D'IDENTIFICATION CUISINIÈRE GAZ SERIE MINIMA

Ce manuel concerne les cuisinières de la série Minima de type A₁ Catégorie II (Gaz naturel et Liquide G.P.L.). Cf. tableaux 1.1

Conformément aux normes EN437 et EN 203-1-2, "la plaquette d'identification se trouve au dos et à l'intérieur de la cuisinière.

2.2 LEGISLATION RESPECTER A

L'installation doit se conformer à la législation suivante :

- Lois sur la prévention des accidents du travail et des risques d'incendie.
- Réglementation de la compagnie de distribution du gaz qui devra délivrer l'autorisation d'installation.
- Les normes d'hygiène en vigueur.
- Les normes sur les installations au gaz.
- Les normes sur les installations électriques.

CE		Mod.	
		Serial N° DR	
V	Hz	kW	Type Tipo
	IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL
Cat.	I12H3+	I12H3+	I12E3P
Ph (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37
			FR - BE
			NL
			MT-CY
			AT-CH
			DE
			AL-IS-DK-FI-SE-BG
			LV
Cat.	I12E3P	I12H3B/P	I12ELL3B/P
Ph (mbar)	20,37,50	20,30	20,20,50
			NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK
ΣQ_n (Hi)		kW	
	G20		m³/h
	G25		m³/h
	G30		Kg/h
	G31		Kg/h

2.3 LIEU D'INSTALLATION

- L'appareil doit être installé dans une pièce suffisamment ventilée. Cet appareil requiert une aspiration minimum de $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW P.T.}$ (Débit Thermique).
- Installer l'équipement requis par les règles de sécurité concernant le pays de destination.

2.4 MISE EN PLACE

- Les différents appareils peuvent être installés individuellement ou assemblés à d'autres appareils de la même série.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être encastré.
- Il faut respecter une distance minimum de 100 mm des cloisons. Si la distance est inférieure ou si les cloisons ou le plancher sont en un matériau inflammable, il est indispensable d'appliquer un isolant thermique.

2.5 RACCORDEMENT AU RESEAU DU GAZ

- L'appareil doit être alimenté avec un gaz dont les caractéristiques et la pression correspondent aux données du tableau II.
- La pression du gaz se mesure à la prise de pression initiale avec le brûleur allumé (cf. Des. 1).
- L'appareil a été testé et prédisposé pour fonctionner avec du gaz méthane H G20 - 20 mbar.

*** N.B. Si la pression du réseau varie de +10% de la pression nominale, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil afin de garantir la pression nominale.**

- Le raccordement au réseau du gaz doit s'effectuer avec des tuyaux métalliques d'une section adéquate et il faudra monter un robinet homologué en amont.
- Après le raccordement au réseau du gaz, contrôlez s'il n'y a pas de fuites dans les raccords avec de l'eau savonneuse.

2.5.1 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION SOUS UNE HOTTE D'ASPIRATION.

APPAREIL DE TYPE A_1

L'appareil au gaz doit être installé sous une hotte d'aspiration conforme aux normes qui requiert une aspiration minimum de $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW P.T.}$ (P.T. = Débit Thermique). La pièce doit être suffisamment ventilée selon les normes en vigueur.

2.5.2 DINAMIC PRESSION

Si la pression «dynamique» du gaz en amont de l'appareil est inférieure à la pression minimum du Tableau II, le raccordement est interdit. En plus, l'installateur doit communiquer à la compagnie du gaz si la pression du gaz est trop faible.

N.B.: Si la pression varie de plus de +10% de la pression nominale, par exemple 22 mbar pour G 20, il est conseillé de monter un régulateur en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.

Si la pression du réseau dépasse de plus de +10% la pression maximale, par exemple 25 mbar pour G 20, prévenez la compagnie de distribution du gaz. Contrôlez si la pression en entrée et à l'injecteur correspond aux valeurs reportées dans le Tableau II.

2.5.3 CONTROLE DE LA PRESSION

CONTROLE DE LA PRESSION EN AMONT (P_e) Des. 1

La pression est mesurée avec un manomètre de 0 à 80 mbar (Tolérance de 0,1 mbar au moins). Le raccord de la pression Des. 1 se trouve sur la rampe du gaz G 3/4" derrière le tableau de commande. Dévissez la vis (A) de la prise de pression (B), Introduisez le joint en caoutchouc siliconé dans le manomètre, allumez le brûleur et lisez la pression "dynamique" en amont. Revissez la vis (A) avec la rondelle d'étanchéité gaz (C), et contrôlez s'il n'y a pas de fuites avec de l'eau savonneuse.



CONTROLE DU DÉBIT THERMIQUE "GENERAL"

Une adaptation éventuelle pour fonctionner avec un autre type de gaz (cf. chap. 4) doit être effectuée par un personnel agréé. Le débit thermique à contrôler peut être :

- le débit thermique nominal reporté sur la plaquette d'identification,
- le débit thermique maximum en position maximum.
- le débit thermique minimum en position minimum.

Contrôlez avant tout si l'appareil est déjà prédisposé pour le gaz et la pression du réseau. En cas d'adaptation à un autre type de gaz, contrôlez bien le marquage sur les injecteurs, la vis du minimum et by-pass avec les tableaux des Injecteurs

2.5.4 REGLAGE DU DÉBIT THERMIQUE MINIMUM

Le débit thermique minimum exact s'obtient avec la vis du minimum by-pass «calibrée» vissée à fond selon le tableau des Injecteurs. Allumez le brûleur comme décrit dans le chapitre 4 «Mode d'emploi» sur la position maximum (), après 5 minutes environ de préchauffage, tournez la manette sur la position minimum ().

Pour la 2^a et la 3^a famille, la vis du minimum by-pass doit être vissée jusqu'au fond du robinet (Des. 2 pos. 2).

2.5.5 CONTROLE POUR LE FONCTIONNEMENT AU GAZ LIQUIDE

Consultez aussi la publication «Règles d'installation et caractéristiques des installations au gaz G.P.L.».

2.5.6 REGLAGE DU MINIMUM BRÛLEUR FOUR

Les fours sont réglés au gaz naturel (MÉTHANE). En cas d'alimentation au gaz G.P.L. (BOUTEILLE) à une pression de 30 mbar il faut :

- Dévissez la manette de commande (A-des. 12)
- Vissez à fond la vis de réglage du by-pass (M).

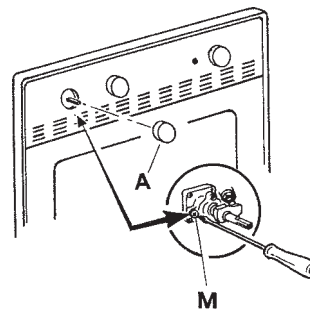


Fig. 12

IMPORTANT : Après avoir contrôlé le brûleur, vérifiez la stabilité de la flamme en passant rapidement du maximum au minimum et en ouvrant et en refermant la porte du four. Si la flamme s'éteint vérifiez-en la cause et éliminez-la. Vérifiez ensuite qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.

2.5.7 CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

- Mettez l'appareil en route comme décrit dans ce manuel.
- Contrôlez s'il n'y a pas de fuites de gaz.
- Contrôlez l'allumage du brûleur pilote et du brûleur principal.
- Vérifiez l'évacuation des gaz de combustion.
- Notez sur une étiquette adhésive que vous appliquerez ensuite sur la plaquette d'identification, le type de gaz et la pression auxquels l'appareil a été réglé.

2.5.8 PRESENTATION A L'UTILISATEUR

Expliquez le fonctionnement de la cuisinière à l'utilisateur en utilisant ce manuel et en lui expliquant les adaptations éventuelles. Laissez-en un exemplaire à l'utilisateur en lui expliquant de ne pas hésiter à s'en servir au moindre doute.

2.6 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement électrique doit être effectué dans le respect des règles concernant le pays de destination et seulement par autorisées et compétentes. Il faudra examiner d'abord les données reportées dans le tableau des données techniques de ce manuel, sur la plaquette d'identification et sur le schéma électrique. Le branchement prévu est de type fixe.

IMPORTANT : Il faudra prévoir, en amont de chaque appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire du réseau qui ait une distance entre les contacts soit de 3 mm au moins, par exemple :

- interrupteur manuel d'un débit adapté, avec fusibles,
- interrupteur automatique avec relais magnétothermiques correspondants.

2.6.1 MISE A LA TERRE

L'appareil doit obligatoirement être relié à la terre. A ce propos, il faudra relier les bornes reportant le symbole (\perp) placés sur le bornier d'arrivée de la ligne, à une prise de terre, réalisée conformément aux normes en vigueur.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts causés à des personnes ou à des biens provoqués par l'absence de mise à la terre de l'appareil.

ATTENTION ! N'INTERROMPEZ JAMAIS LE CABLE DE TERRE (Jaune - Vert).

2.6.2 EQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité devra être vérifiée conformément à la législation en vigueur. La vis marquée avec la plaquette "équipotentiel" se trouve au dos de la cuisinière.

2.6.3 CORDON D'ALIMENTATION

La cuisinière est prévue pour fonctionner à une des tensions suivantes :

3N AC 380...415 V; 2N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

Les caractéristiques du flexible de branchement à la ligne électrique doivent au moins être égales à celle du flexible avec isolation H07RN-F. Le flexible doit être introduit à travers la bague d'arrêt et fixé correctement. La tension de l'appareil en marche ne doit pas dépasser la tension nominale de $\pm 10\%$.

Contrôlez si les injecteurs montés sont conformes aux tableaux des Injecteurs

Verifiez si la pression en entrée correspond aux indications du Tableau II.

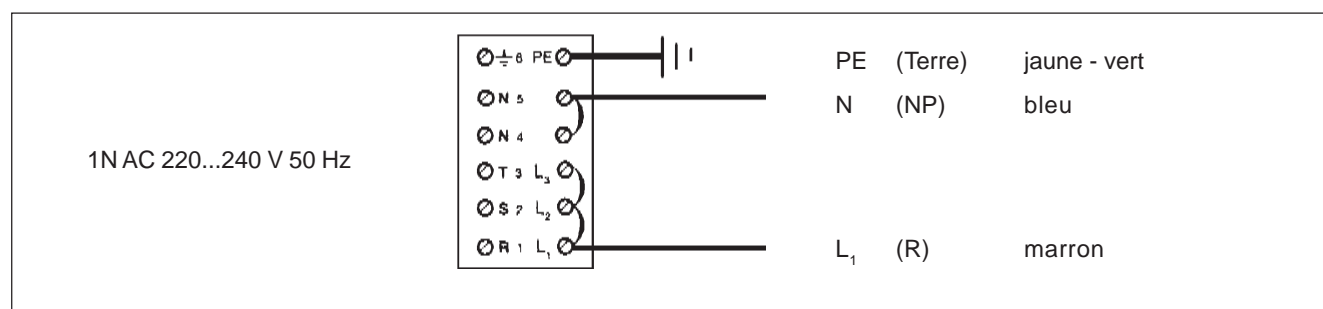
Contrôlez si les deux régulateurs de pression de l'installation au gaz G.P.L. ont une capacité suffisante et si la capacité d'évaporation de l'installation est suffisante.

Le cordon de la cuisinière correspond aux indications du Tableau 3.

Pour accéder au bornier ou pour le remplacer, il faut :

- démonter démonter la boîte à bornes au dos de la cuisinière,
- brancher le cordon d'alimentation au bornier en fonction des besoins en suivant les indications reportées sur l'étiquette placée à côté du bornier et sur ce manuel.

BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE DE DISTRIBUTION



CORDON D'ALIMENTATION

MODELE	G3SF6 - G3SF6G	
VOLTAGE	Nombre de câbles mm ²	Mass. Af
AC 220...240 V 50 Hz	3 x 1,5	7,8
SCHEMA ELECTRIQUE DESSIN n° 175783 (G3-G2SF6G)		

* = 230 V ~ 50/60 Hz

3. ADAPTATION POUR FONCTIONNER A UN AUTRE TYPE DE GAZ



3.1 TABLE DE CUISSON

Retirer le bouton et le tableau de bord.

3.1.1 CHANGEMENT INJECTEUR BRÛLEUR DE PLAQUE

Remplacez l'injecteur (Des. 2 pos. 10) du brûleur (clé de 8) par celui adapté au type de gaz choisi en respectant les indications des tableaux II Injecteurs

3.1.2 CHANGEMENT DE LA VIS DU MINIMUM "BY PASS"

- Retirer le bouton.
- Remplacez la vis du débit thermique minimum, by-pass (Des. 2 pos. 2) par celle adaptée au type de gaz choisi en respectant les indications des tableaux II Injecteurs.
- Le débit thermique en position de minimum doit correspondre à 30% environ du débit thermique nominal.
- En tournant rapidement la manette de la position maximum () à la position minimum () le brûleur ne doit pas s'éteindre.

3.2 CHANGEMENT DES INJECTEURS DU FOUR

- Débranchez d'abord la cuisinière (G3SF6G-G2SF6G).
- Ouvrez complètement la porte du four;
- Enlevez la plaque au fond du four.
- Retirer le couvercle (B fig. 5)
- Dévissez l'injecteur (E), en utilisant une clé de 12 mm. Et la remplacer par celle adaptée à ce nouveau type de gaz (voir tableau)
- Ajustez la position (D) (voir tableau) et serrer la vis (C);
- Remontez le tout en opérant dans le sens inverse par rapport à la séquence ci-dessus.

3.2.2 CHANGEMENT DU GICLEUR DE LA VEILLEUSE

Note : Démontez d'abord la bougie pour éviter de la casser.

Avec une clé de 10 mm, dévissez l'écrou (Fig. 6 poste 2) et démontez le gicleur (Fig. 6 poste 1). Le gicleur est accroché au bicône (Fig. 6 poste 3).

Remplacez le gicleur de la veilleuse par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II.

Resserrez bien l'écrou avec une clé de 10 mm et contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

3.2.3 REGLAGE DU BRULEUR DU FOUR

- Démontez la molette de commande sur le four,
- Changez la vis du minimum (Fig. 4 poste 17) située sur le thermostat et remplacez-la par une autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II. Vissez à fond la vis du débit thermique minimum ou by-pass.
- L'air est réglé en programmant le régulateur de l'air (Fig. 5 poste D) en fonction des indications reportées dans le tableau II.
- Après avoir réglé la distance, bloquez la vis, remontez la protection après avoir monté la vis de la prise de pression.

Après avoir changé les buses, appliquez sur l'étiquette existante, celle fournie en dotation avec la machine et indiquant le nouveau type de gaz.

4.1 ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE LA PLAQUE (TABLE DE CUISSON) DES. 3

Pour allumer le pilote de la plaque, pressez la manette (Des. 3) et tournez-la vers la gauche jusqu'au symbole (✱). Appuyez ensuite à fond et allumez le pilote. Maintenez la pression sur la manette pendant 20 secondes environ, lorsque vous la relâchez, la flamme du pilote doit rester allumée. Dans la négative, répétez l'opération. Pour allumer le brûleur, tournez la manette sur la position (🔥) pour le maximum et sur la position (🔥) pour le minimum. Pour éteindre complètement les brûleurs, placez la manette sur (●).

RECIPIENTS PRECONISES

Type de bruleur	8,6 KW	10,3 KW
Diamétré min. conseillé	270 mm	270 mm
Diamétré max. conseillé	375 mm	375 mm

4.2 ALLUMAGE DU BRULEUR DU FOUR

- Pour allumer le brûleur pilote, appuyez sur le bouton (Fig. 7) et tournez-le vers la gauche sur le pictogramme (✱). Continuez à appuyer sur le bouton et pressez simultanément le bouton d'allumage piézo-électrique (Fig. 7).
- Le brûleur pilote, visible à travers l'ouverture sur le tableau de bord, s'allumera si vous appuyez pendant 20 secondes environ sur le bouton en le relâchant ensuite. Si le brûleur pilote devait s'éteindre, répétez l'opération
- Pour allumer et régler le brûleur, tournez la manette sur la position désirée.
- Pour éteindre le brûleur, ramenez la manette sur le symbole (✱), pour l'extinction complète, ramenez la manette sur le symbole (●). (Fig.7)

L'appareil doit être contrôlé tous les 6 mois. Il faut en particulier vérifier le brûleur, l'allumage, le réglage du minimum et du maximum.

Attention ! Cette opération doit être effectuée par un centre de service après-vente agréé.

Avant de procéder, il faut d'abord effectuer les opérations suivantes :

- Fermez le robinet du gaz en entrée.
- Enlevez les manettes,
- Démontez la façade.
- Enlevez éventuellement les grilles, les chapeaux et les brûleurs.

A) Thermocouple brûleur table de travail (Fig. 3 pos.4)-(Fig. 1)

- dévissez l'écrou (1 Fig.3) à l'aide d'une clé de 10,
- dévissez l'écrou (1 Fig.3) à l'aide d'une clé de 9,
- montez un thermocouple neuf et revissez les écrous.

B) Rubinetto table de travail (Des. 1)

- Supprimez tous les boutons et les dashguard
- démontez tous les raccords du gaz (4-3-6)
- Dévissez toutes les vis (5) avec une taille de clé-7
- dévissez l'écrou (4) à l'aide d'une clé de 9,
- montez un robinet neuf puis remontez le tout en procédant en sens inverse.

N.B.: Vérifier l'absence de fuites avec un instrument prévu à cet effet ou à travers le système de l'eau savonneuse.

C) Thermostat four (Fig. 4)

Seulement pour les appareils avec four à gaz, le thermostat se trouve sur la rampe d'alimentation.

- Supprimez tous les boutons et les dashguard
- avec une clé de 19, démontez le thermocouple (16),
- démontez d'abord la sortie du gaz vers les brûleurs (13),
- démontez le réservoir dans le four qui est fixé à un porte-réservoir,
- désassembler le 12 (la bride) qui bloque le thermostat à la rampe à gaz
- montez le nouveau thermocouple et remontez le tout en sens inverse,
- changez la vis de minimum "By-pass" (17),
- remontez le réservoir sur son porte-réservoir.

N.B.: Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites de gaz en faisant un test avec de l'eau savonneuse

D) Thermocouple four (Fig. 6 poste 6 et Fig. 4 poste 16)

- enlevez le fond du four,
- démonter le boîtier de protection
- avec une clé de 9, dévissez l'écrou sur le thermostat (Fig. 4 poste 16),
- avec une clé de 10, dévissez l'écrou (Fig.6 poste 6),
- montez le nouveau thermocouple et remontez le tout en sens inverse,

N.B.: thermocouple unifié SIT: enfiler 4 à 5 mm en arrière par rapport à sa position d'arrêt.

E) Bougie brûleur veilleuse four (Fig. 6 poste 5)

- Retirez le bas four.
- démonter le boîtier de protection
- démontez la bougie en dévissant l'écrou avec une clé de 10,
- montez une nouvelle bougie et remontez le tout en sens inverse.

F) Allumeur piézo-électrique du four

Son démontage est très simple, il suffit de :

- Détacher le câble à haute tension
- dévissez l'écrou avec une clé de 25,
- montez un nouvel allumeur et revissez l'écrou.

- Nettoyez tous les jours les composants en acier inoxydable avec de l'eau tiède et savonneuse. Rincez abondamment et séchez soigneusement.
- N'utilisez jamais de paillettes abrasives, brosses ni de racleurs métalliques car ils laissent des particules ferreuses, qui en s'oxydant, provoquent des points de rouille. Vous pouvez éventuellement utiliser des laines d'acier inoxydable que vous passerez dans le sens du satinage.
- Avant toute période d'inactivité prolongée, passez énergiquement sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline de façon à étaler une pellicule de protection. Aérez périodiquement la pièce.

PIECES EN ACIER INOXYDABLE

Nettoyez les pièces en acier Inox avec de l'eau savonneuse puis séchez-les avec un chiffon doux. Leur brillant s'entretient en les frottant avec un produit spécial qui se trouve facilement dans le commerce.

PIECES EMAILLEES

Nettoyez régulièrement les parties émaillées avec de l'eau tiède savonneuse. Otez immédiatement les taches de café, vinaigre, lait, eau saline, jus de citron et de tomate car elles provoquent l'oxydation.

NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

- Comme pour n'importe quel autre cas, le nettoyage intérieur et extérieur de la porte du four s'effectue lorsque le four est complètement froid.
- Les parties émaillées doivent être nettoyées avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs ni acides.

NETTOYAGE INTERIEUR DU FOUR

- Débranchez la cuisinière avant toute opération d'entretien.
- Laissez refroidir le four puis passez un chiffon imbibé d'eau tiède et de détergent non abrasif sur les cloisons du four.
- N'utilisez pas d'éponge abrasive qui pourrait érafler l'émail.
- Sur les modèles multifonction, la turbine du four est protégée par un panneau émaillé réalisé en un matériau auto-nettoyant.

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL	BESCHREIBUNG	SEITE
	ALLGEMEINE HINWEISE	36
1.	TECHNISCHE DATEN	37
1.1	TABELLE I: GASKOCHFELDER SERIE MINIMA KAT. II (ERDGAS und FLÜSSIGGAS)	37
1.2	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	38
1.3	KOCHFELD	38
2.	INSTALLATIONSANLEITUNGEN	38
2.1	INFORMATIONEN ÜBER DIE GASKOCHFELDER DER SERIE MINIMA	38
2.2	GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN	38
2.3	INSTALLATIONSORT	38
2.4	AUFSTELLUNG	38
2.5	ANSCHLUSS AN DIE GASANLAGE	39
2.5.1	ABGASUNG IN EINE RAUCHHAUBE	39
2.5.2	Dinamic Druck	39
2.5.3	KONTROLLE DES DRUCKES	39
2.5.4	EINSTELLUNG DER MINDESTWÄRMEBELASTUNG	39
2.5.5	KONTROLLE FÜR DEN BETRIEB MIT FLÜSSIGGAS	39
2.5.6	EINSTELLUNG DER KLEINSTSTUFE DES BACKOFENBRENNERS	40
2.5.7	BETRIEBSKONTROLLE	40
2.5.8	VORBEREITUNG DES VERWENDERS	40
2.6	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	40
2.6.1	ERDANSCHLUSS	40
2.6.2	POTENTIALAUSGLEICH	40
2.6.3	SPEISEKABEL	40
3.	UMRÜSTUNG FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN	42
3.1	KOCHFELD	42
3.1.1	AUSTAUSCHEN DER KOCHFELD-BRENNERDÜSE	42
3.1.2	AUSTAUSCHEN DER KLEINSTSTUFEN-EINSTELLSCHRAUBE "BY PASS"	42
3.2	AUSTAUSCHEN DER BACKOFEN-EINSPRITZDÜSEN	42
3.2.2	AUSTAUSCHEN DER LEITFLAMMENBRENNERDÜSE Backofen	42
3.2.3	EINSTELLEN DES BACKOFENBRENNERS	42
4.	ANWEISUNGEN FÜR DEN VERWENDER	43
4.1	ANZÜNDEN DES KOCHFELDBRENNERS	43
4.2	Anzünden des BACKOFEN BRENNER	43
5.	AUSTAUSCHEN DER WICHTIGSTEN BESTANDTEILE	44
6.	WARTUNG UND REINIGUNG	45
	TABLEAU II : GAZ, DRUCK UND KATEGORIEN IN DEN VERSCHIEDENEN	
	LÄNDERN. NACH EN 437 - EN 203-1-2	57
	TECNISCHE DATE	58
	INSTALLATIONSPLÄNE	69
	SCHALTPLAN	76

ALLGEMEINE HINWEISE

- **Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muß daher aufmerksam durchgelesen werden.**
- Dieses Handbuch muß zum späteren Nachschlagen für die verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Nach dem Entfernen der Verpackung muß das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden; verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Vor dem Geräteanschluß sicherstellen, daß die Schilddaten den Werten der Gas- und Stromversorgungsnetze entsprechen.
- Dieses Gerät darf nur für den Verwendungszweck benutzt werden, für den es eigens entwickelt wurde. Jede andersartige Verwendung muss als zweckfremd und somit gefährlich betrachtet werden.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dessen Umgang vertraut sind.
- Reparaturen dürfen ausschließlich in befugten technischen Betreuungsstellen durchgeführt werden. Originalersatzteile verlangen!
- Vorschriftswidrigkeiten können die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
- Beim Reinigen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslaß dürfen nicht verstopft werden.
- **Ein Kit zur Befestigung an der Wand der Modelle monobloc ist auf Anfrage erhältlich.**
- **Sockel installation verboten.**

Bei Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften durch den Verwender oder den Installationstechniker lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab und haftet somit nicht für eventuelle Unfälle oder Störungen, die auf ein solches Verhalten zurückführbar sein sollten.

DER HERSTELLER HAFTET IN KEINER WEISE FÜR EVENTUELL IN DIESER BROSCHÜRE ENTHALTENE UNGENAUIGKEITEN DURCH ABSCHRIFTS- ODER DRUCKFEHLER. ER BEHÄLT SICH AUSSERDEM DAS RECHT VOR, ALS VORTEILHAFT ODER NOTWENDIG BEFUNDENE PRODUKTÄNDERUNGEN OHNE BEEINTRÄCHTIGUNG DER WESENTLICHEN PRODUKTEIGENSCHAFTEN VORZUNEHMEN.

1.1 TABELLE I: GASKOCHFELDER SERIE MINIMA KAT. II (ERDGAS UND FLÜSSIGGAS)

MODEL	G3SF6	G3SF6G	G2SF6G	G2SF6	G3SA6	G2SA6	G3SA6	G2SA6	G3S6S	G2S6S	G3S6S
Äußere Abmessungen											
Breite	A 1200	A 1200	A 800	A 800	A 1200	A 800	A 1200	A 800	A 1200	A 800	A 1200
Tiefe	m 550	m 550	m 550	m 550	m 550	m 550	m 550	m 550	m 550	m 550	m 550
Höhe	m 850	m 850	m 850	m 850	m 850	m 850	m 850	m 850	m 850	m 850	m 850
Max. Höhe	m 930	m 930	m 930	m 930	m 930	m 930	m 930	m 930	m 930	m 930	m 930
Gasanschluss	"A" G1/2"	"A" G1/2"	"A" G1/2"	"A" G1/2"	"A" G1/2"	"A" G1/2"	"A" G1/2"	"A" G1/2"	"A" G1/2"	"A" G1/2"	"A" G1/2"
Anz. der Brenner u. Wärmebelastung											
elektro-grill	*	*									
Mittel	2	2	1	1	2	1	2	1	2	1	2
groß	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Backofenbrenner	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Gesamt-Nennwärmebelastung	KW 34,8	KW 34,8	KW 24,5	KW 24,5	KW 28,8	KW 18,5	KW 28,8	KW 18,5	KW 28,8	KW 18,5	KW 28,8
Gasverbrauch (15°C)											
Flüssiggas G 30/31	Kg/h 2,744/2,704	Kg/h 2,744/2,704	Kg/h 1,932/1,904	Kg/h 1,932/1,904	Kg/h 2,271/2,237	Kg/h 1,459/1,437	Kg/h 2,271/2,237	Kg/h 1,459/1,437	Kg/h 1,459/1,437	Kg/h 1,958	Kg/h 2,271/2,237
Methan H-G20	m³/h 6,683	m³/h 6,683	m³/h 2,593	m³/h 2,593	m³/h 3,048	m³/h 1,958	m³/h 3,048	m³/h 1,958	m³/h 3,048	m³/h 2,277	m³/h 3,048
Methan L-G25	m³/h 4,284	m³/h 4,284	m³/h 3,016	m³/h 3,016	m³/h 3,545	m³/h 2,277	m³/h 3,545	m³/h 2,277	m³/h 3,545	m³/h 2,277	m³/h 3,545
Aufnahme*											
Spannung	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V
Grill-Leistung (2)	-	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW
Backofenlampe	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W
Nettogewicht	kg -	kg -	kg -	kg -	kg -	kg -	kg -	kg -	kg -	kg -	kg -

* (1) Einschließlich Wärmebelastung der Leitflamme ca. 200 W
(2) Spannung: 1 N AC 220...240 V 50 Hz

1.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

STRUKTUR

Tragkonstruktion aus rostfreiem Stahl AISI 304, Tafelung und Untergestell aus rostfreiem Stahl, auf höhenverstellbaren Füßen.

1.3 KOCHFELD

ARBEITSFLÄCHE, undurchlässig, aus rostfreiem Stahl AISI 304.

ROSTE aus emailliertem Gusseisen für hohe Temperaturen (RAL).

BRENNER aus Gusseisen, Brennerdeckel aus Stahl mit Flammenstabilisierung, direkte Zündung mit Sicherheits-Thermoelement, fixe Düsen für die verschiedenen Gastypen.

HÄHNE aus gedrucktem Messing, mit Sicherheitsventil und Thermoelement zur automatischen Gasabstellung bei unabsichtlichem Erlöschen der Leitflamme. Einstellung zwischen Mindest- und Höchstförderleistung.

HAHNGRIFFE aus Isoliermaterial.

2.

INSTALLATIONSANLEITUNGEN

Die Installation und die eventuelle Umrüstung für die Verwendung anderer Gastypen muss in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

Siehe Tabelle der technischen Daten: 2.1

HINWEISE:

Wenn das Gerät gegen eine Wand installiert wird, so muss die Wand einer Temperatur von 80°C standhalten und feuerfest sein. Vor der Installation ist der Kunststoff-Schutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Kleberreste mit einem für rostfreien Stahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.

Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der Nivellierungsfüße eben stellen.

Wenn das Gerät alleine installiert wird, ist es zugunsten seiner Stabilität empfehlenswert, es zu befestigen.

2.1 INFORMATIONEN ÜBER DIE GASKOCHFELDER DER SERIE MINIMA

Diese Anleitung gilt für unsere Kochfelder der Serie Minima Typ A₁ Kategorie II (Erdgas und Flüssiggas). Siehe Tabellen 1.1. Das Schild nach EN-Norm 437 und EN-Norm 203-1-2 befindet sich auf der Rückseite und im Innern.

2.2 GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften.
- Die Bestimmungen der Gaslieferstelle, bei welcher vor der Installation die entsprechende

Unbedenklichkeitserklärung anzufordern ist.

- Die Normen «Installation von Gasanlagen».
- Die Normen «Installation von Elektroanlagen».
- Die Bestimmungen der Stromlieferstelle.
- Die Hygienenormen.

2.3 INSTALLATIONSORT

- Das Gerät muss in einem ausreichend durchlüfteten Raum installiert werden. Dieses Gerät bedarf einer Absaugkraft von mindestens 2 m³/h • kW Wärmebelastung.
- Installieren Sie das Gerät wie von Sicherheitsvorschriften für das Bestimmungsland Zusammenhang erforderlich.

2.4 AUFSTELLUNG

- Die einzelnen Geräte können alleine aufgestellt werden oder aber in der Kombination mit anderen Geräten der gleichen Produktserie.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Schrankeibau.
- Der von den Seitenwänden einzuhaltenen Mindestabstand beträgt 100 mm; bei geringeren Abständen oder wenn das Wand bzw. Bodenmaterial nicht feuerfest ist, muss unbedingt ein Wärmeschutzstoff aufgebracht werden.

CE		Mod.	
		Serial N° DR	
V	Hz	kW	Type Tipo
Cat.		IT-GR-GB-ES-IE	PT PL FR - BE NL MT-CY AT-CH
Pn (mbar)		II2H3+ 20,29/37	II2H3+ 20,29/37,50/67 II2E3P 20,37 II2E+3+ 20/25,29/37 II2L3P 25,37,50 I3B/P 30 II2H3B/P 20,50
Cat.		LU NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG LV
Pn (mbar)		II2E3P 20,37,50	II2H3B/P 20,30 II2ELL3B/P 20,20,50 II 2H3B/P 20,30 I2H 20
ΣQ _n (Hi)	kW	G20	m ³ /h G30 Kg/h
		G25	m ³ /h G31 Kg/h

2.5 ANSCHLUSS AN DIE GASANLAGE

- Das Gerät ist mit einem Gas mit den in der Tabelle II enthaltenen Eigenschaften und Druckwerten zu versorgen.
- Den Gasdruck mißt man bei eingeschalteten Brennern an der Anfangsdruckentnahme (siehe Abb. 1).
- Das Gerät ist für den Betrieb mit Methan H G20 - 20 mbar geprüft und voreingestellt.

*** MERKE: Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes, empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.**

- Der Anschluss an das Gasversorgungsnetz muss mit einem Metallrohr mit einem angemessenen Durchmesser erfolgen, wobei ein typengeprüfter Sperrhahn vorgeschaltet werden muss.
- Nach stattgefundenem Anschluss an das Gasversorgungsnetz mit Seifenblasen kontrollieren, dass an den Anschlussstellen keine Leckagen bestehen.

2.5.1 ABGASUNG IN EINE RAUCHHAUBE.

GERÄT TYP: A₁

Das Gasgerät muß unter einer Rauchhaube mit normengerechten Anlageneigenschaften aufgestellt werden. Dieses Gerät bedarf einer Absaugkraft von mindestens 2 m³/h • kW Wärmebelastung.

Die Küchendurchlüftung kontrollieren: sie muß den geltenden Normen entsprechen.

2.5.2 DINAMIC DRUCK

Wenn der "dynamische" Vordruck des Gases am Gerät geringer ist als der Mindestdruck laut Tabelle II, darf der Anschluß nicht erfolgen: der Installateur muß der Gaslieferstelle außerdem mitteilen, daß der Netzdruck zu schwach ist.

Merke: Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes (z.B. bei G 20 - 22 mb), empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.

Wenn der Netzdruck den Höchstdruck der Tabelle II überschreitet (z.B. bei G 20 - 25 mb), die Gaslieferstelle verständigen. Kontrollieren, ob der Eingangsdruck und der Druck an der Düse mit den Werten laut Tabelle II übereinstimmen.

2.5.3 KONTROLLE DES DRUCKES

KONTROLLE DES VORDRUCKES (P_e) Abb. 1

Der Druck wird mit einem Manometer 0-80 mb (Genauigkeit mindestens 0,1 mb) gemessen.

Die Druckentnahmestelle Abb. 1 befindet sich auf der Gasrampe G 1/2" hinter dem Schaltbrett; die Schraube (A) der Druckentnahmestelle (B) losschrauben, den Silikongummischlauch im Manometer anschließen, den Brenner anzünden und den "dynamischen" Vordruck ermitteln.

Die Schraube (A) mit einem Gasdichtring (C) wieder montieren und die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

KONTROLLE DER "GESAMT"-WÄRMEBELASTUNG



Die eventuelle Umrüstung auf eine andere Gasart (siehe Kap. 4) muß durch einen befugten Installateur oder eine berechnete Dienststelle erfolgen. Folgende Wärmebelastungen können zu kontrollieren sein:

- die Nennwärmebelastung auf dem Schild
- die Spitzenwärmebelastung in der Höchststellung
- die Mindestwärmebelastung in der Kleinststellung.

Zu allererst kontrollieren, ob das Gerät bereits zur Aufnahme der im Gasnetz verfügbaren Gasart vorbereitet ist und im Falle der Notwendigkeit einer Umrüstung die Markierung auf den Düsen, sowie auch die Kleinststellungs-Einstellschraube und By-Pass gut mit der Tabelle II Einspritzdüsen vergleichen.

2.5.4 EINSTELLUNG DER MINDESTWÄRMEBELASTUNG

Die Wärmebelastung der richtigen Kleinststufe erzielt man mittels der "kalibrierten" Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die laut Tabelle II Einspritzdüsen ganz eingeschraubt werden muß.

Den Brenner laut Kap. 6 "Anweisungen an den Verwender" in der Höchststufe () anzünden und nach etwa 5 Minuten Vorwärmzeit den Drehknopf auf die Kleinststufe () drehen. Bei der 2. und 3. Familie muß die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass) ganz in den Hahn (Abb. 2 Pos. 2) eingeschraubt werden.

2.5.5 KONTROLLE FÜR DEN BETRIEB MIT FLÜSSIGGAS

Siehe auch die Herausgabe "Installationsnormen und Eigenschaften der Flüssiggasanlagen".

2.5.6 EINSTELLUNG DER KLEINSTSTUFE DES BACKOFENBRENNERS

Die Backöfen sind auf Erdgas (METHAN) eingestellt. Falls sie mit Flüssiggas (GASFLASCHEN) mit einem Druck von 30 mbar funktionieren sollen, sind folgende Schritte auszuführen:

- Entfernen Sie den Bedienungs-Drehschalter (A- Abb.12)
- Schrauben Sie die by-pass-Einstellschraube (M) ganz ein.

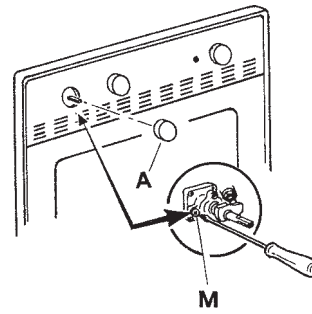


Abb. 12

WICHTIG: Kontrollieren Sie nach dem Einstellen des Brenners, dass die Flamme sowohl bei schnellem Drehen von der Höchst- auf die Kleinststufe als auch beim Öffnen und Schließen der Backofentür stabil bleibt. Falls sie erlischt, muss die Ursache ausfindig gemacht und behoben werden. Vergewissern Sie sich nach der erfolgten Einstellung, dass keine Gasleckagen vorhanden sind.

2.5.7 BETRIEBSKONTROLLE

- Das Gerät laut Gebrauchsanleitungen in Betrieb setzen.
- In Übereinstimmung mit den örtlich geltenden Normen kontrollieren, daß keine Gasleckagen vorhanden sind.
- Kontrollieren, daß der Leitflammenbrenner und der Hauptbrenner jeweils anzünden und zwischenzünden.
- Überprüfen, daß die Abgase ordnungsgemäß abgelassen werden.
- Auf einem Klebeschild notieren, auf welches Gas und welchen Druck das Gerät eingestellt wurde und das Klebeschild dann auf dem Geräteschild aufkleben.

2.5.8 VORBEREITUNG DES VERWENDERS

Dem Verwender müssen unter Verwendung des Anleitungshandbuches der Betrieb und der Gebrauch des Gerätes sowie eventuelle Änderungen erklärt werden. Das Anleitungshandbuch im Besitz des Verwenders lassen und ihm erklären, daß er es für späteres Nachschlagen verwenden muß.

2.6 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss ist in Übereinstimmung mit den Regeln des Ziellandes und nur durch verwandte durchgeführt werden, die ermächtigt und kompetent. Vor Beginn der Anschlußarbeit müssen die in diesem Handbuch in der Tabelle der technischen Daten und auf dem Typenschild und im Schaltplan enthaltenen Angaben durchgesehen werden. Es muß ein fester Anschluß durchgeführt werden.

WICHTIG: Dem Gerät muß ein Stromnetzausschalter mit einem Kontaktabstand von wenigstens 3 mm vorgeschaltet werden, z.B.:

- ein manueller Schalter mit angemessener Leistung und mit Schmelzsicherungen
- ein Selbstauschalter mit entsprechenden Thermomagnetrelais.

2.6.1 ERDANSCHLUSS

Das Gerät muß unbedingt geerdet werden. Hierzu müssen die mit dem Symbol (\perp) gekennzeichneten Klemmen des Leitungseingangs auf dem Klemmenbrett an einen leistungsfähigen Erdanschluß angeschlossen werden, der den geltenden Normen entsprechen muß.

Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf das Fehlen der Anlagenerdung zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.

ACHTUNG: DER ERDLEITER (gelb-grün) DARF NIE UNTERBROCHEN WERDEN.

2.6.2 POTENTIALAUSGLEICH 

Das Gerät muß zu einem Potentialausgleichsystem gehören, dessen Leistungsfähigkeit nach den geltenden Normen überprüft werden muß. Die mit dem "Potentialausgleich"-Schild gekennzeichnete Schraube befindet sich auf der Rückseite.

2.6.3 SPEISEKABEL

Das Gerät wird für eine der folgenden Spannungen aufnahmebereit geliefert :

3N AC 380...415V; 2N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

Das biegsame Kabel für den Stromnetzanschluß darf keine geringeren Eigenschaften als die des mit Gummi isolierten Typs H07RN-F besitzen. Das Kabel muß durch die Kabelklemme eingefügt und gut befestigt werden. Außerdem darf die Anschlußspannung bei in Betrieb stehendem Gerät nicht mehr als $\pm 10\%$ vom Nennspannungswert abweichen.

Kontrollieren, ob die montierten Düsen mit den Werten in den Tabellen II übereinstimmen.

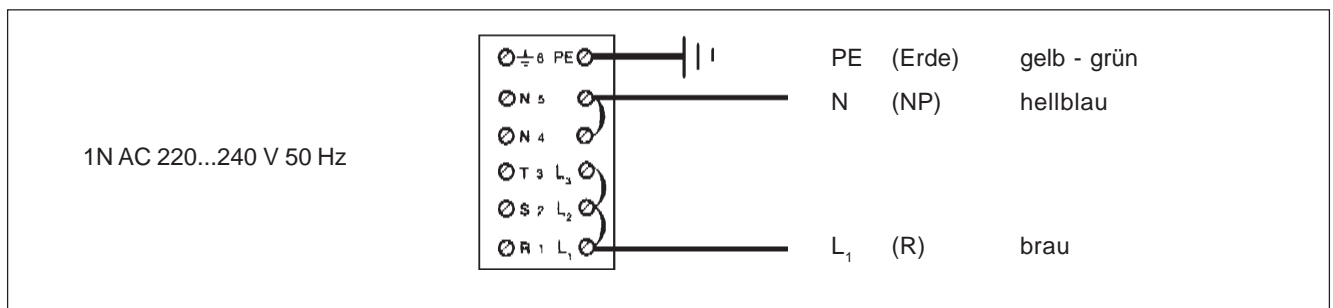
Überprüfen, ob der Eingangsdruck mit den Werten in der Tabelle II übereinstimmt.

Kontrollieren, ob die Flüssiggasanlage zwei Druckregler mit ausreichender Kapazität besitzt und ob die Verdampfungskapazität als ausreichend betrachtet werden kann.

Das Gerät ist mit einem Kabel mit den in der Tab. 3 genannten Eigenschaften ausgestattet. Um Zugriff zum Klemmenbrett zu bekommen oder um das Kabel auszuwechseln sind folgende Schritte auszuführen:

- montieren Sie den Klemmenbrettkasten von der Geräterückseite ab;
- schließen Sie das Speisekabel je nach Bedarf am Klemmenbrett an und befolgen Sie dabei die Anleitungen auf dem entsprechenden Klebeschild neben dem Klemmenbrett und im vorliegenden Handbuch.

ANSCHLÜSSE AN DAS STROMVERSORGUNGSNETZ



SPEISEKABEL

MODELL	G3SF6 - G3SF6G	
BETRIEBSSPANNUNG	Anz. Kabel mm ²	Max. A/f
AC 220...240 V 50 Hz	3 x 1,5	7,8
SCHALTPLAN ZEICHNUNG nr.175783 (G3-G2SF6G)		

* = 230 V ~ 50/60 Hz

3.1 KOCHFELD

Entfernen Sie den Knopf und Instrumententafel.

3.1.1 AUSTAUSCHEN DER KOCHFELD-BRENNERDÜSE

Die Düse (Abb. 2 Pos. 10) des Brenners mit der für die gewählte Gasart geeigneten Düse austauschen (8er-Schlüssel) und dabei die Tabelle II Einspritzdüsen befolgen.

3.1.2 AUSTAUSCHEN DER KLEINSTSTUFEN-EINSTELLSCHRAUBE "BY PASS"

- Entfernen sie den Knopf.
- Die Einstellschraube der Mindestwärmeleistung By-Pass (Abb. 2 Pos. 2) mit der für die gewählte Gasart geeigneten Schraube ersetzen, unter Einhaltung der Tabelle II Einspritzdüsen
- In der Kleinststellung muß die Wärmeleistung etwa 30% der Nennwärmeleistung betragen.
- Beim schnellen Drehen des Knopfes von der Höchststellung (🔥) auf die Kleinststellung (🔹) darf der Brenner nicht erlöschen oder rückschlagen.

3.2 AUSTAUSCHEN DER BACKOFEN-EINSPRITZDÜSEN

- Vergewissern Sie sich, dass der Backofen nicht am Stromnetz angeschlossen ist; (G3SF6G-G2SF6G)
- Öffnen Sie die Backofentür vollständig;
- Ziehen Sie den Backofenboden (A - Abb.10) heraus;
- Schrauben Sie die Düse (E), mit einem Schlüssel von 12 mm. Und ersetzen Sie ihn durch den auf die neue Art des Gases geeignet (siehe Tabelle).
- Passen Sie die Position (D) (siehe Tabelle) und ziehen Sie die Schraube (C);
- Montieren Sie alles in der umgekehrten Reihenfolge wieder zusammen.

3.2.2 AUSTAUSCHEN DER LEITFLAMMENBRENNERDÜSE BACKOFEN

MERKE: Es empfiehlt sich, die Glühkerze sofort abzumontieren, damit sie nicht bricht. (9)

Die Mutter mit einem 10 mm-Schlüssel ausschrauben (Abb. 6 Pos. 2) und die Düse (Abb. 6 Pos. 1) abmontieren. Die Düse ist am Doppelkegel angehakt (Abb. 6 Pos. 3).

Die Leitflammdüse (Abb. 4 Pos. 1) mit der anderen, dem zu verwendenden Gas entsprechenden Düse austauschen (siehe hierzu Tabelle II Einspritzdüsen).

Die Mutter mit einem 10 mm-Schlüssel gut festziehen und die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

3.2.3 EINSTELLEN DES BACKOFENBRENNERS

- Demontieren Sie den Bedienknopf auf dem Ofen,
- Die auf dem Thermostat befindliche Kleinststellungs-Einstellschraube (Abb. 4 Pos. 17) mit der für die gewählte Gasart geeigneten Schraube ersetzen (Tabelle II Einspritzdüsen).
- By-Pass bis zum Anschlag eindrehen.
- Die Primärlufteinregulierung erfolgt durch das Einstellen des Primärlufteinstellers (Abb. 5 Pos.D) laut Angaben der Tabelle II Einspritzdüsen. Nach der Abstandseinstellung mit der Schraube sperren; nach Montage der Schraube für die Druckentnahme den Schutz wieder montieren. Nachdem die Düsen ausgewechselt wurden, auf das vorhandene Etikett das der Maschine mitgelieferte Etikette mit der neuen Gasart anbringen."

4.1 ANZÜNDEN DES KOCHFELDBRENNERS

Zum Anzünden der Kochfeldleitflamme auf den Drehknopf (Abb. 3) drücken und bis auf das Symbol (★) nach links drehen, auf dieser Stellung stark auf ihn drücken und die Leitflamme anzünden. Noch etwa 20 Sekunden lang auf ihn drücken: beim Loslassen muß die Leitflamme angezündet bleiben, ansonsten ist der Vorgang zu wiederholen.

Zum Anzünden des Brenners den Knopf für die Höchststellung auf (🔥) und für die Kleinststellung auf (🔥) drehen. Sollen die Brenner ganz gelöscht werden, den Knopf auf (●) drehen.r.

EMPFOHLENE BEHÄLTER

Brennertyp Empfohlener	8,6 KW	10,3 KW
Minstdurchmesser Empfohlener	270 mm	270 mm
Höchst Durchmesser	375 mm	375 mm

4.2 ANZÜNDEN DES BACKOFEN BRENNER

- Zum Anzünden der Backofenleitflamme den Drehschalter (Abb. 7) drücken und bis auf das Symbol (★) nach links drehen, auf dieser Stellung stark auf den Drehschalter drücken und gleichzeitig den Piezozündknopf (Abb. 7) drücken.
- Die durch die Löcher auf dem Backofenboden sichtbare Leitflamme wird anzünden, den Knopf noch etwa 20 Sekunden lang gedrückt halten und dann loslassen. Sollte die Leitflamme erlöschen, den Vorgang wiederholen. Um das Gerät ganz auszuschalten, den Drehschalter auf drehen.
- Bedienungsknebel in die gewünschte Stellung drehen
- Zur Brennerlöschung den Knopf wieder auf die Stellung (★) drehen und um das Gerät ganz auszuschalten den Knopf auf (●) drehen.

Das Gerät muß mindestens zweimal pro Jahr kontrolliert werden. Zu kontrollieren sind: die Brenner, die Zündung, die Zwischenzündung, die Einstellung der Kleinst- und Höchststufe.

Das Gerät muß mindestens zweimal pro Jahr kontrolliert werden. Zu kontrollieren sind: die Brenner, die Zündung, die Zwischenzündung, die Einstellung der Kleinst- und Höchststufe.

Durchführung nur durch befugte **technische Betreuungsstellen!**

Vor dem Austauschen nachfolgender Bestandteile:

- den vorgeschalteten Gashahn zudrehen;
- die Drehknöpfe abnehmen;
- das Stirnbrett abmontieren;
- eventuell die Roste, Flammentrenner und Brenner abnehmen.

Nun können die wichtigsten Bestandteile ersetzt werden.

A) Thermoelement des Kochfeldes (Abb. 3 pos.4)-(Abb.1)

- die Mutter (1-Abb.3) mit einem 10er-Schlüssel abmontieren;
- die Mutter (Abb. 3 Pos. 3) mit einem 9er-Schlüssel abmontieren;
- ein neues Thermoelement der gleichen Art in der umgekehrten Folge wieder montieren.

B) Brennerhahn des Kochfeldes (Abb. 1)

- **Entfernen Sie alle Knöpfe und der dashguard**
- demontieren alle Gasanschlüsse (4-3-6);
- Schrauben Sie alle Schrauben (5) mit einer Größe-7 Schlüssel
- in der umgekehrten Reihenfolge einen neuen Hahn montieren;

N.B. Die Gasdichtigkeit mit einem geeigneten Gerät oder mit Seifenwasser feststellen.

C) Backofen-Thermostat (Abb. 4)

Der Thermostat befindet sich auf der Zufuhr rampe.

- Entfernen Sie alle Knöpfe und der dashguard
- Das Thermoelement mit einem 9er-Schlüssel abmontieren;
- Den mit einem Haltewinkel befestigten Wulst im Backofeninnern abmontieren;
- zerlegen Sie die Zügel (12), dass der Thermostat auf die Rampe Gas-Blöcke
- den neuen Thermostat in der umgekehrten Reihenfolge der Abmontage wieder einbauen;
- die Kleinststellungs-Einstellschraube "By-Pass" (17) auswechseln;
- den Wulst unter Verwendung seines Befestigungswinkels in den Backofen einmontieren.

WICHTIG: N.B. Die Gasdichtigkeit mit einem geeigneten Gerät oder mit Seifenwasser feststellen.

D) Backofen-Thermoelement (Abb. 6 Pos. 6 und Abb. 5 Pos. 16)

- Abbau der Schutzkasten
- Abbau der Schutzkasten
- die Mutter auf dem Thermostat mit einem 9er-Schlüssel abnehmen (Abb. 4 Pos. 16);
- die Mutter (Abb. 6 Pos. 16) mit einem 10er-Schlüssel abnehmen;
- in umgekehrter Reihenfolge ein neues "Targhet"-Thermoelement einbauen.

WICHTIG: genormtes Thermoelement SIT: seiner Sperrung gegenüber um 4 oder 5 mm zurückhalten.

E) Glühkerze des Backofen-Leitflammenbrenners (Abb. 6 Pos. 5)

- Entfernen Sie den Ofen unten
- Abbau der Schutzkasten
- die Mutter mit einem 10er-Schlüssel ausschrauben und die Glühkerze abmontieren;
- die neue Glühkerze in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

F) Piezozünder des Backofens und/oder der Platte

Der Zünder kann ganz leicht vom Backofenschaltbrett abmontiert werden:

- Trennen Sie die Hochspannungs-Draht;
- die Mutter mit einem 25er-Schlüssel losschrauben;
- den neuen Zünder in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

TEILE AUS ROSTFREIEM STAHL

Auch die Teile aus rostfreiem Stahl sind mit Seifenwasser zu reinigen und dann mit einem weichen Tuch abzutrocknen. Der Glanz bleibt erhalten, wenn sie ab und zu mit einem flüssigen Reinigungsmittel (überall im Handel erhältlich) abgewischt werden.

EMAILLIERTE TEILE

Um den Glanz der emaillierten Teile auf lange Zeit zu bewahren, müssen sie häufig mit lauwarmem Seifenwasser gereinigt werden. Lassen Sie nie Essig, Kaffee, Milch, Salzwasser, Zitronen- oder Tomatensaft lange mit den glasierten Oberflächen in Kontakt.

REINIGUNG DER BACKOFENTÜR

- Wie auch in allen anderen Fällen muss die Backofentür sowohl innen als auch außen gereinigt werden, wenn der Backofen ganz abgekühlt ist.
- Die emaillierten Teile sind wie das Backofeninnere mit warmem Wasser und nicht scheuernden oder sauren Reinigungsmitteln zu reinigen.

REINIGUNG IM BACKOFENINNERN

- Vor der Durchführung irgend eines Vorganges muss das Gerät elektrisch ausgeschaltet werden.
- Lassen Sie den Backofen abkühlen und reinigen Sie ihn sorgfältig mit einem mit lauwarmem Wasser und nicht scheuerndem Reinigungsmittel (oder entsprechendem handelsüblichen Produkt) angefeuchteten Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Lappen oder Schwämme bzw. sonstigen Produkte, die den Lack in unreparierbarer Weise beschädigen könnten.
- Bei den Multifunktionsmodellen ist das Lüfterrad im Backofen durch eine emaillierte Vertäfelung aus einem speziellen selbstreinigenden Material geschützt.

ÍNDICE

CAPITULO	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
	ADVERTENCIAS GENERALES	47
1.	DATOS TÉCNICOS	48
1.1	TABLA I: ENCIMERAS A GAS SERIE MINIMA CAT. II (GAS METANO y G.PL.)	48
1.2	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	49
1.3	ENCIMERA	49
2.	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN	49
2.1	INFORMACIÓN SOBRE ENCIMERAS A GAS SERIE MINIMA	49
2.2	LEYES, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS	49
2.3	LUGAR DE INSTALACIÓN	50
2.4	COLOCACIÓN	50
2.5	CONEXIÓN A LA INSTALACIÓN DEL GAS	50
2.5.1	DRENAJE DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN BAJO UNA CAMPANA DE ASPIRACIÓN. .	51
2.5.2	PRESIÓN DINAMIC	50
2.5.3	CONTROL DE LA PRESIÓN	50
2.5.4	AJUSTE DE LA CAPACIDAD TÉRMICA MÍNIMA	51
2.5.5	CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO CON GAS LÍQUIDO	51
2.5.6	AJUSTE DEL MÍNIMO QUEMADOR HORNO	51
2.5.7	CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO	51
2.5.8	INTRODUCCIÓN DEL USUARIO	51
2.6	CONEXIÓN ELÉCTRICA	51
2.6.1	TOMA DE TIERRA	51
2.6.2	EQUIPOTENCIAL	51
2.6.3	CABLE ALIMENTACIÓN	51
3.	TRANSFORMACIÓN PARA FUNCIONAR CON OTRO TIPO DE GAS	52
3.1	ENCIMERA	52
3.1.1	SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR DE PLACA	52
3.1.2	SUSTITUCIÓN TORNILLO DEL MÍNIMO “BY PASS”	52
3.2	SUSTITUCIÓN INYECTORES HORNO	52
3.2.2	SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO HORNO	52
3.2.3	REGULACIÓN DEL QUEMADOR DEL HORNO	52
4.	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	54
4.1	ENCENDIDO QUEMADOR DE PLACA (ENCIMERA) FIG. 3	54
4.2	ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL HORNO	54
5.	SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES MÁS IMPORTANTES	55
6.	MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA	56
	TABLA II: GAS, PRESIÓN Y CATEGORÍAS EN LOS DIFERENTES PAÍSES.	
	SEGÚN EN 437 - EN 203-1-2	57
	DATOS TÉCNICO	58
	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN	69
	ESQUEMAS ELÉCTRICO	76

ADVERTENCIAS GENERALE

- Léanse atentamente las advertencias contenidas en este manual ya que proporcionan importantes indicaciones concernientes a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento.
- Guarden cuidadosamente este manual para cualquier consulta que necesiten los diferentes operadores.
- Después de haber extraído el embalaje, asegúrense de que el equipo está completo, en caso de duda no utilicen el aparato y pónganse en contacto con personal profesionalmente especializado.
- Antes de conectar el equipo, asegúrense de que los datos indicados en la placa corresponden a los de la red de distribución del gas y de electricidad
- Este equipo se puede utilizar únicamente para las funciones para las que se ha diseñado, cualquier otro tipo de uso se considera inadecuado y peligroso.
- El equipo sólo puede ser utilizado por personal especializado en el uso del mismo.
- Si necesitan reparar el equipo, diríjense únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y soliciten la utilización de piezas de recambio originales.
- Si no se respetan las advertencias se puede comprometer la seguridad del equipo.
- No laven el equipo con chorros de agua directos y a presión.
- No obstruyan las aperturas u orificios de aspiración o eliminación del calor.
- **Un kit de fijación a la pared de los modelos monobloque está disponible bajo petición.**
- **Instalación sobre zócalo de mampostería prohibida.**

En caso de que no se respeten las normas contenidas en el presente manual, tanto por parte del usuario como por parte del técnico de la instalación, la empresa Fabricante declina cualquier tipo de responsabilidad y, los posibles accidentes o anomalías provocados no se podrán imputar al fabricante.

LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR POSIBLES INEXACTITUDES CONTENIDAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, IMPUTABLES A ERRORES DE TRANSCRIPCIÓN O IMPRESIÓN. ADEMÁS SE RESERVA EL DERECHO A APORTAR AL PRODUCTO TODAS LAS MODIFICACIONES QUE CONSIDERE ÚTILES O NECESARIAS, SIN PERJUICIO DE LAS CARACTERÍSTICAS ESENCIALES.

1.1 TABLA I: ENCIMERAS A GAS SERIE MINIMA CAT. II (GAS METANO Y G.P.L.)

MODEL	G3SF6	G3SF6G	G2SF6G	G2SF6	G3SA6	G2SA6	G3SA6	G2S6S	G3S6S
Dimensiones Externas									
Anchura	A 1200	A 1200	A 800	A 800	A 1200	A 800	A 1200	A 800	A 1200
Profundidad	550	550	550	550	550	550	550	550	550
Altura	850	850	850	850	850	850	850	850	850
Altura máxima	930	930	930	930	930	930	930	930	930
Conexión gas	G1/2"	G1/2"	G1/2"	G1/2"	G1/2"	G1/2"	G1/2"	G1/2"	G1/2"
Nº Quemadores y Capacidad térmica									
parrilla eléctrica *		1	1	1					
Medio	2	2	1	1					
Grande	1	1	1	1	2	1	2	1	2
Quemador Horno	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Capacidad térmica nominal total Nominal kW	34,8	34,8	24,5	24,5	28,8	18,5	28,8	18,5	28,8
Consumo gas (15 °C)									
G.P.L. G 30/31	2,744/2,704	2,744/2,704	1,932/1,904	1,932/1,904	2,271/2,237	1,459/1,437	2,271/2,237	1,459/1,437	2,271/2,237
Metano H-G 20	6,683	6,683	2,593	2,593	3,048	1,958	3,048	1,958	3,048
Metano L-G 25	4,284	4,284	3,016	3,016	3,545	2,277	3,545	2,277	3,545
Consumo *									
Tensión	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V	220/240V
Potencia Grill (2)	-	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW	2,25 kW
Bombilla Horno	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W	2 x 15/25 W
Peso neto	-	-	-	-	-	-	-	-	-

- * (1) Incluida la capacidad térmica del piloto aprox. 200 W
(2) Tensión: 1 N AC 220...240V 50 Hz.

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESTRUCTURA

Estructura portante de acero inoxidable AISI 304, paneles y basamento de acero inoxidable, montada sobre patas de altura regulable.

1.3 ENCIMERA

SUPERFICIE de acero inoxidable AISI 304 hermética.

PARRILLAS de hierro fundido cubiertas de porcelana para altas temperaturas (RAL).

QUEMADORES de aluminio, distribuidor de llama estabilizada de acero, encendido directo con termopar de seguridad, inyectores fijos para diferentes tipos de gas.

LLAVES de latón grabado, dotadas de válvula de seguridad con termopar para interrumpir automáticamente el suministro de gas en caso de que el piloto se apague accidentalmente. Ajuste entre capacidad mínima y máxima.

SELECTORES LLAVES de material atómico.

2.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

La instalación y la posible transformación para funcionar con otro tipo de gas, debe ser realizada por personal especializado de acuerdo con la normativa vigente.

Véanse tablas datos técnicos: 1.1.

ADVERTENCIAS:

En caso de que el aparato se instale contra una pared, ésta debe poder resistir una temperatura de 80°C y tiene que ser incombustible.

Antes de realizar la instalación, extraer la película de plástico de protección y, eliminar los residuos adhesivos con un producto adecuado para la limpieza de acero inoxidable.

Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras.

En caso de que el aparato se instale solo se aconseja fijarlo para hacer más segura su estabilidad.

2.1 INFORMACIÓN SOBRE ENCIMERAS A GAS SERIE MINIMA

Este manual es válido para nuestras Encimeras serie Mínima del tipo A₁ Categoría II (Gas natural y Líquido G.P.L.).

Véase tabla 1.1. La placa según las normas EN437 y EN 203-1-2 se halla en la parte posterior y en el interior.

2.2 LEYES, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS

Durante la instalación se tienen que respetar las siguientes indicaciones:

- Normas vigentes de prevención de accidentes y anti-incendio.
- La reglamentación de la compañía del gas, que debe entregar una autorización antes de realizar la instalación.
- Normas «Instalación equipos a gas».
- Normas «Instalación equipos eléctricos».
- La reglamentación de la compañía eléctrica.
- Normas higiénicas.

CE		Mod.					
		Serial N° DR					
V	Hz	kW	Type Tipo				
Cat.	IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH
Pn (mbar)	I12H3+	I12H3+	I12E3P	I12E+3+	I12L3P	I3B/P	I12H3B/P
	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50
Cat.	LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV		
Pn (mbar)	I12E3P	I12H3B/P	I12ELL3B/P	I12H3B/P	I2H		
	20,37,50	20,30	20,20,50	20,30	20		
$\Sigma Qn_{(Hi)}$		G20		G30			
			m³/h				
		G25		G31			
			m³/h				

2.3 LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato se debe instalar en un local suficientemente ventilado. Para este aparato se necesita una aspiración de, por lo menos, $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW P.T.}$ (Capacidad Térmica).
- Instale el equipo como requieren las normas de seguridad relacionados con el país de destino.

2.4 COLOCACIÓN

- Los distintos aparatos pueden instalarse solos o se pueden combinar con otros aparatos de la misma gama.
- Este aparato no es apto para empotrar.
- La distancia de las paredes laterales debe ser como mínimo de 100 mm, en caso de que la distancia sea inferior o de que el material de las paredes o del suelo sea inflamable, será indispensable aplicar un aislamiento térmico.

2.5 CONEXIÓN A LA INSTALACIÓN DEL GAS

- El aparato tiene que ser alimentado con un gas que tenga las características y la presión indicadas en la Tabla II.
- La presión del gas se mide en la toma de presión inicial con los quemadores encendidos (véanse Fig.1).
- El aparato ha sido probado y preparado para funcionar con gas metano H G20 - 20 mbar.

***NOTA: Si la presión de la red varía más del +10% de la presión nominal, se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.**

- La conexión con la red del gas se tiene que realizar con tuberías metálicas de sección adecuada y se debe colocar una llave de interceptación homologada antes del aparato.
- Después de haber conectado el gas, comprueben, con burbujas de jabón, que no hay pérdidas en los puntos de empalme.

2.5.1 DRENAJE DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN BAJO UNA CAMPANA DE ASPIRACIÓN.

APARATO DEL TIPO: AI

El equipo a gas se tiene que colocar bajo una campana de aspiración cuya instalación cumpla las características conformes con las Normas. Este aparato necesita, por lo menos, $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW P.T.}$ (P.T. = Capacidad Térmica). Comprueben la ventilación de la cocina; tiene que ajustarse a la normativa vigente.

2.5.2 PRESIÓN DINAMIC

Si la presión «dinámica» del gas antes de entrar en el aparato es inferior a la presión mínima de la Tabla II, se prohibirá la conexión; además el instalador tendrá que comunicar a la compañía del gas que la presión en la red es demasiado baja.

NOTA.: Si la presión varía más del +10% de la presión nominal, por ejemplo para G 20 - 22 mbar, se aconseja montar un regulador de presión antes de entrar en el aparato para garantizar la presión nominal.

Si la presión en la red es superior a la presión máxima de la Tabla II, por ejemplo para G 20 - 25 mbar, adviertan a la compañía del gas. Comprueben que la presión en entrada y en el inyector coincide con los valores indicados en la Tabla II.

2.5.3 CONTROL DE LA PRESIÓN

CONTROL DE LA PRESIÓN ANTES DEL APARATO (P_e) Fig. 1

La presión se mide con un manómetro $0 \div 80 \text{ mbar}$ (Precisión de al menos 0,1 mbar).

La toma de presión Fig. 1 se halla en la conexión gas G 1/2" detrás del tablero; desenrosquen el tornillo (A) de la toma de presión (B), empalmen la manguera de silicona en el manómetro, enciendan el quemador y midan la presión «dinámica» antes del aparato. Vuelvan a montar el tornillo (A) con la arandela para el cierre hermético del gas (C), comprueben la estanqueidad con burbujas de jabón.

CONTROL DE LA CAPACIDAD TÉRMICA "GENERAL"



Si es necesaria una transformación para funcionar con otro tipo de gas (véase Cap. 4), esta operación deberá ser realizada por un instalador o un centro de asistencia autorizado. La capacidad térmica que se debe comprobar puede ser:

- la capacidad térmica nominal indicada en la placa
- la capacidad térmica máxima en posición máxima
- la capacidad térmica mínima en posición mínima.

Lo primero que hay que hacer es verificar que el aparato está preparado para el gas y la presión de la red, en caso que sea necesario realizar una transformación para funcionar con otro tipo de gas, habrá que fijarse bien en el marcado de los inyectores, el tornillo del mínimo y by-pass y verificar que coincidan con la Tabla II Inyectores.

2.5.4 AJUSTE DE LA CAPACIDAD TÉRMICA MÍNIMA

El mínimo justo de la capacidad térmica se obtiene con el tornillo del mínimo by-pass «calibrado» enroscado hasta el fondo de acuerdo con la Tabla II Inyectores

Enciendan el quemador tal y como se describe en el Cap. 4 «Instrucciones para el usuario» en posición máxima (), tras unos 5 minutos de precalentamiento, giren el selector y colóquenlo en la posición mínima ().

En la 2ª y en la 3ª Familia el tornillo del mínimo by-pass se aprieta hasta el fondo de la llave (Fig. 2 pos. 2).

2.5.5 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO CON GAS LÍQUIDO

Véase la publicación «Normas de instalación y características de Instalaciones de gas G.P.L.».

2.5.6 AJUSTE DEL MÍNIMO QUEMADOR HORNO

Los hornos están preparados para gas natural (METANO). En caso de alimentación con gas G.P.L. (BOMBONA) a una presión de 30 mbar habrá que:

- Extraer el selector de mando (A-fig. 12)
- Enroscar hasta el fondo el tornillo de ajuste del by-pass (M).

IMPORTANTE : Después de haber ajustado el quemador, comprueben que la llama permanece estable cuando se pasa rápidamente del máximo al mínimo y cuando se abre y se cierra la puerta del horno. En caso de que se apague habrá que identificar la causa y eliminarla. Una vez realizado el ajuste comprueben que no hay pérdidas de gas.

2.5.7 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

- Pongan en marcha el aparato según las instrucciones de uso.
- Comprueben que no hay pérdidas de gas según las normativas locales.
- Comprueben el encendido y la interceptación del quemador piloto y del quemador principal.
- Verifiquen que el drenaje de los gases de combustión es normal.
- Escriban en una etiqueta adhesiva, que pegarán en la placa del aparato, para que gas y presión se ha regulado el aparato en cuestión.

2.5.8 INTRODUCCIÓN DEL USUARIO

Expliquen el funcionamiento y el uso de la Cocina al usuario y muestren las posibles modificaciones. Para ello utilicen el manual de instrucciones. Entreguen el manual de instrucciones al usuario y explíquenle que deberá utilizarlo para futuras consultas.

2.6 CONEXIÓN ELÉCTRICA


La conexión eléctrica se debe realizar en cumplimiento de las normas relacionadas con el país de destino y sólo autorizado y competente.

En primer lugar habrá que examinar los datos indicados en la Tabla datos técnicos del presente manual, en la placa y en el esquema eléctrico. La conexión prevista es de tipo fijo.

IMPORTANTE: Será necesario colocar antes de cada aparato, un dispositivo de interrupción omnipolar de la red, que disponga de una distancia de apertura de los contactos de al menos 3 mm. Por ejemplo:

- interruptor manual de adecuada capacidad, con válvulas fusible
- interruptor automático con los correspondientes relés magnetotérmicos.

2.6.1 TOMA DE TIERRA

Es indispensable conectar el equipo a una toma de tierra. Para hacerlo será necesario conectar los bornes indicados con los símbolos () colocados en la barra de bornes llegada línea a una eficaz toma de tierra, realizada según las normas en vigor.

El fabricante no podrá considerarse responsable por daños causados por la falta de toma de tierra en la instalación.

ATENCIÓN: NO INTERRUMPIR NUNCA EL CABLE DE TIERRA (Amarillo-verde).

2.6.2 EQUIPOTENCIAL

El equipo tiene que estar englobado en un sistema equipotencial cuya eficiencia tiene que ajustarse a las normas en vigor. El tornillo indicado con la placa "Equipotencial" se halla en la parte posterior.

2.6.3 CABLE ALIMENTACIÓN

El equipo se entrega preparado para una de las siguientes tensiones:

3N AC 380...415V; 2N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

El cable flexible para la conexión con la línea eléctrica tiene que disponer de características no inferiores al tipo con aislamiento de goma H07RN-F . El cable se tiene que introducir a través del sujeta cable y fijarlo bien. Además, la tensión de alimentación, con el aparato en marcha, no tiene que alejarse del valor de la tensión nominal +/- 10%.

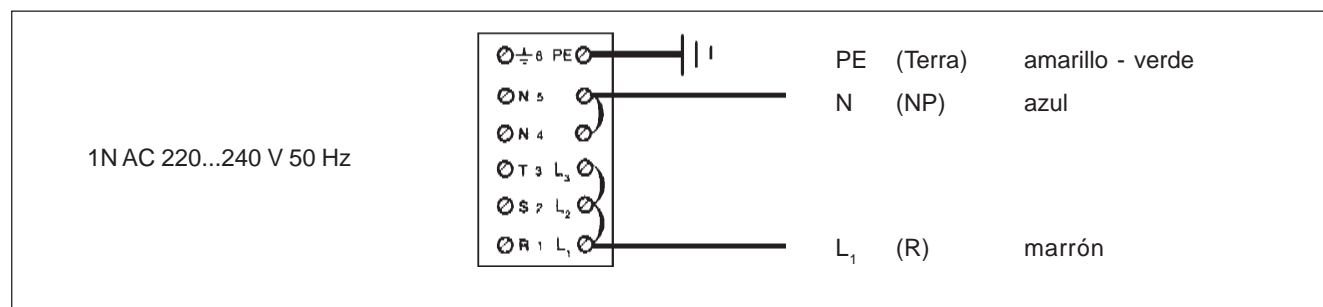
Comprueben que los inyectores montados corresponden a las indicaciones de las Tablas II Inyectores.

El aparato se entrega con un cable que cuenta con las características especificadas en la Tab. 3 (pág.) ; para acceder a la barra de bornes o para sustituirlo, hay que:

- Desmontar la caja porta-barra de bornes en la parte posterior del aparato
- Conectar el cable de alimentación a la barra de bornes según las exigencias, de acuerdo con las indicaciones que se incluyen en la etiqueta colocada cerca de la barra de bornes y en el presente manual.

CONEXIONES A LA RED ELÉCTRICA DE DISTRIBUCIÓN

CABLE DE ALIMENTACIÓN



MODELLO	G3SF6 - G3SF6G	
TIPO DE TENSIÓN	Nº câbles mm ²	Mass. Af
AC 220...240 V 50 Hz	3 x 1,5	7,8
ESQUEMA ELÉCTRICO DIBUJO nr. 175783 (G3-G2SF6G)		

* = 230 V ~ 50/60 Hz

3. TRANSFORMACIÓN PARA FUNCIONAR CON OTRO TIPO DE GAS



3.1 ENCIMERA

Retire la perilla y el panel de instrumentos.

3.1.1 SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR DE PLACA

Sustituir el inyector (Fig. 2 pos. 10) del quemador (llave del 2) con el que corresponda al tipo de gas elegido e indicado en las Tablas II Inyectores

3.1.2 SUSTITUCIÓN TORNILLO DEL MÍNIMO “BY PASS”

- Retire la perilla
- Sustituir el tornillo de la capacidad térmica mínima, by-pass (Fig. 1 pos. 1) con el que corresponda al tipo de gas elegido e indicado en la Tabla II Inyectores.
- La capacidad térmica tiene que ser aproximadamente el 30% de la capacidad térmica nominal.
- Cuando se gira el selector rápidamente de la posición máxima () a la posición mínima () el quemador no tiene que apagarse.

3.2 SUSTITUCIÓN INYECTORES HORNO

- Comprobar que el horno está desconectado de la red eléctrica; (G3SF6G-G2SF6G)
- Abrir completamente la puerta del horno;
- Extraer el emparrillado (fondo) del horno;
- Remover o botão (B fig.5)
- Desenrosque el inyector (E), usando una llave de 12 mm. Y reemplazarlo con el adecuado para el nuevo tipo de gas (ver tabla);
- Ajuste la posición (D) (véase el cuadro) y apriete el tornillo (C);
- Montar todo en orden inverso al indicado anteriormente.

3.2.2 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO HORNO

Nota: se aconseja desmontar inmediatamente la bujía (9) para evitar que se rompa.

Desatornillar la tuerca (2) con llave 10 mm. (Fig. 6 pos. 2) y desmontar el inyector (Fig. 6 pos. 1). El inyector está enganchado en el bicono (Fig. 6 pos. 3).

Sustituir el inyector del piloto (Fig. 4 pos. 1) con otro adecuado para el tipo de gas escogido, ateniéndose a la Tabla II Inyectores.

Compruebe la junta del gas con las herramientas adecuadas o con agua jabonosa.

3.2.3 REGULACIÓN DEL QUEMADOR DEL HORNO

- Desmante el mando de control en el horno
- Sustituir el tornillo del mínimo (Fig. 4 pos. 17) situado en el termostato con otro adecuado para el tipo de gas escogido, ateniéndose a la Tabla II Inyectores. Girar hasta el final el tornillo de mínimo o by-pass.
- El aire de entrada se regula con el regulador del aire de entrada (Fig. 5 pos. D) según la Tabla II Inyectores.
- Después de haber regulado la distancia, bloquear con el tornillo; volver a montar la protección después de haber montado el tornillo de la toma de presión.

Después de haber regulado la distancia, bloquear con el tornillo; volver a montar la protección después de haber montado el tornillo de la toma de presión.

4.1 ENCENDIDO QUEMADOR DE PLACA (ENCIMERA) FIG. 3

Para encender el piloto de la cocina hay que apretar el selector (Fig. 3) y girarlo hacia la izquierda hasta el símbolo (★), una vez en dicha posición apretar hasta el fondo y realizar el encendido del piloto. Mantener pulsado el selector durante unos 20 segundos; cuando lo suelten la llama del piloto tiene que permanecer encendida, si no ocurre habrá que repetir la operación. Para

encender el quemador hay que girar el selector hasta la posición (🔥) para el máximo y hasta la posición (🔥) para el mínimo. Para apagar completamente los quemadores, colocar el selector en posición (●).

RECIPIENTES RECOMENDADOS

Tipo de quemador	8,6 KW	10,3 KW
Diàm. min. recomendado	270 mm	270 mm
Diàm. max. recomendado	375 mm	375 mm

4.2 ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL HORNO

- Para encender el piloto del horno, apretar el pomo (Fig. 7) girándolo hacia la izquierda, hasta el símbolo (★), cuando se está en esa posición, apretar a fondo el pomo apretando al mismo tiempo el botón de encendido piezoeléctrico (Fig.7).
- El piloto, visible a través de los agujeros situados en el fondo del horno se enciende. Mantener apretado el pomo unos 20 segundos aproximadamente y luego soltarlo. Si el piloto se apaga repetir la operación.
- Para encender y regular el quemador, girar la manilla hasta la posición deseada.
- Para apagar el quemador, volver a colocar la manilla en posición (★); para que se apague por completo colocar la manilla en posición (●). (Fig. 7)

El aparato tiene que ser controlado por lo menos 2 veces por año. Hay que controlar los quemadores, el encendido, el interencendido, la regulación del máximo y del mínimo.

¡¡A realizar únicamente por un centro “Centro de Asistencia Autorizado”!!.

Para sustituir estos componentes, antes hay que:

- cerrar la llave del gas de antes del aparato;
- extraer los selectores;
- desmontar el tablero;
- si es necesario extraer las parrillas, los distribuidores de llama y los quemadores.

Ahora ya se pueden sustituir los componentes más importantes.

A) Termopar quemador superficie de trabajo (Fig. 2)

- desmontar la tuerca (1 Fig.3) con una llave del 10
- desmontar la tuerca (Fig. 1 pos. 3) con una llave del 9
- montar un termopar nuevo del mismo tipo en orden inverso a como se ha desmontado

B) Llave superficie de trabajo (Fig. 1)

- Quite todos los botones y la dashguard
- desmontar todas las conexiones de gas (4-3-6);
- Desenrosque los tornillos (5) con un tamaño de llave-7
- montar una llave nueva en orden inverso a como se ha desmontado

Nota: controlar que no haya pérdidas de gas con las herramientas adecuadas o con agua jabonosa.

C) Termostato horno (Fig. 4)

El termostato se encuentra en el conducto de alimentación

- quite todos los botones y la dashguard
- desmontar el termopar (16) con una llave del 9;
- desmontar primero el paso del gas hacia los quemadores (13);
- desmontar el bulbo que se encuentra dentro del horno y fijado con escuadras porta bulbo;
- desmontar la brida (12) que bloquea el termostato a la rampa de gas;
- montar el nuevo termostato siguiendo el orden inverso al del desmontaje;
- cambiar el tornillo del mínimo “By-pass” (17);
- montar el bulbo en el horno usando sus escuadras.

Nota: controlar que no haya pérdidas de gas con las herramientas adecuadas o con agua jabonosa.

D) Termopar del horno (Fig. 6 pos. 8)

- quitar el fondo del horno;
- Desmontamos la caja de protección
- desmontar la tuerca del termostato con una llave del 9 (Fig. 4 pos. 16);
- desmontar la tuerca (Fig. 6 pos. 16) con una llave del 10;
- montar un termopar targhet nuevo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

Nota: termopar unificado SIT: hay que mantener 4 ó 5 mm. detrás respecto a su bloqueo.

E) Bujía quemador piloto horno (Fig. 6 pos. 5)

- Quitar la parte inferior del horno
- Desmontamos la caja de protección
- desmontar la bujía desenroscando la tuerca (5) con una llave del 10;
- montar una bujía nueva siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

F) Encendedor piezo eléctrico horno

Es muy sencillo desmontar el encendedor del tablero del horno;

- desconectar el cable de alta tensión;
- desenroscar la tuerca con una llave del 25;
- montar el encendedor nuevo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

- Limpiar diariamente las partes de acero inoxidable con agua tibia enjabonada, aclarar con abundante agua y secar con cuidado.
- En ningún caso se debe limpiar el acero inoxidable con un estropajo metálico, cepillos o rasquetas de acero común ya que podrían depositar partículas ferrosas que, al oxidarse, causarían problemas de herrumbre. Se puede usar lana de acero inoxidable siempre que se pase en la dirección del satinado.
- En caso de que el aparato no se utilice durante largos períodos de tiempo, pasar un paño ligeramente humedecido con aceite de vaselina enérgicamente sobre toda la superficie de acero para extender un velo de protección. Ventilar periódicamente los ambientes.

PARTES DE ACERO INOXIDABLE

Las partes de acero inoxidable también se tienen que lavar con agua y jabón y después secarse con un paño suave.

Estas partes se mantendrán brillantes si de vez en cuando se limpian con detergente líquido, un producto que se encuentra en cualquier tienda

PARTES ESMALTADAS

Para mantener las partes esmaltadas brillantes, es necesario limpiarlas a menudo con agua templada y jabón. No hay que permitir que vinagre, café, leche, agua salada, zumo de limón o salsa de tomate permanezcan durante demasiado tiempo sobre la superficie esmaltada.

LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

- Como en todos los demás casos, la limpieza de la puerta, tanto interior como exterior, se debe realizar con el horno completamente frío.
- Si el exterior de la puerta es de cristal, se deberá limpiar solamente con agua caliente sin utilizar, en ningún caso, paños rugosos.
- Con las partes esmaltadas comportarse igual que con el interior del horno, usar agua caliente y detergente no abrasivo ni ácido.
- Para realizar una limpieza más sencilla y profunda del cristal interior de la puerta, se puede extraer el cristal de su propio alojamiento, para ello es necesario desenroscar los tornillos (A) con la puerta completamente abierta tal y como muestra la figura.

LIMPIEZA DEL INTERIOR DEL HORNO

- Antes de cualquier operación desconecten la electricidad del aparato.
- Dejar enfriar el horno y limpiarlo cuidadosamente con un paño humedecido con agua tibia y detergente no abrasivo (o con los productos específicos que se hallan en comercio).
- No utilizar paños, estropajos abrasivos ni cualquier otro producto que pueda dañar irreparablemente el esmalte. En los modelos Multifunción, el ventilador interior del horno está protegido por un panel esmaltado de material especial de auto-limpieza.

TABELLA II: GAS, PRESSIONE E CATEGORIE NEI VARI PAESI. SECONDO EN 437 - EN 203-1-2
 TABLE II: GAS, PRESSURE AND CLASSES IN DIFFERENT COUNTRIES. AS PER EN 437 EN 203-1-2
 TABELLE II: PRESSIONS ET CATEGORIES DANS LES DIFFERENTS PAYS. SELON LES NORMES EN 437 - EN 203-1-2-GAS
 TABLEAU II : GAZ, DRUCK UND KATEGORIEN IN DEN VERSCHIEDENEN LÄNDERN. NACH EN 437 - EN 203-1-2
 TABLA II: GAS, PRESIÓN Y CATEGORÍAS EN LOS DIFERENTES PAÍSES. SEGÚN EN 437 - EN 203-1-2

CAT.	GAS	GAS PRESSIONE - PRESSIONE - PRESSION - DRUCK - PRESIONE			PAESE E CATEGORIA DELL'APPARECCHIO - COUNTRY AND CATEGORY OF THE EQUIPMENT - PAYS ET CATEGORIE DU FOUR - LAND UND GERÄTEKATEGORIE - PAÍS Y CATEGORIA DEL APARATO																			
		Nom.	Min.	Max.	POLONIA	POLONIA	POLONIA	POLONIA	POLONIA	POLONIA	POLONIA	POLONIA	POLONIA	POLONIA	POLONIA	POLONIA	POLONIA	POLONIA	POLONIA	POLONIA	POLONIA	POLONIA	POLONIA	
Inietture Injector Injecteur Einspreitzöse Inyector	Sigla del gas Gas acronymy Sigle du gaz Gaskennzeichen Sigla del gas																							
2H	G20	20	17	25																				
2E	G20	20	17	25	II2E3P	II2ELL3B/P	II2E3P																	
2L	G25	25	20	30																				
2L	G25	25	20	30																				
2LL	G25	20	18	25		II2ELL3B/P																		
2E+	*G20 *G25	20 25	17 17	23 30																				
3B/P	*G30 *G31	28 29 30	25	35																				
3B/P	*G30 *G31	50	42,5	57,5		II2ELL3B/P																		
3+	*G30 *G31	29 37	20 25	35 45																				
3+	*G30 *G31	50 67	42,5 50	57,5 80																				
3P	*G31	30	25	35																				
3P	*G31	37	25	35	II2E3P		II2E3P																	
3P	*G31	50	42,5	57,5																				

*: Regolatore di pressione escluso - *: Pressure regulator excluded - *: Régulateur de pression exclus - *: Druckregler ausgeschlossen - *: Regulador de presión deshabilitado

TIPO INSTALLAZIONE - TYPE OF INSTALLATION - TIPE D'INSTALLATION - TIPE DER INSTALLATION - TIPE DE LA INSTALACIÓN

AT	Austria	II2H3B/P	20,50/50
BE	belgium	II2E+3+	20/25,29/37
BG	Bulgaria	II2H3B/P	20,30/30
CH	Switzerland	II2H3B/P	20,50/50
CY	Cipro	I3B/P	30/30
HR	Croazia	II2H3B/P	20,30/30
CZ	Czech Republic	II2H3B/P	20,30/30
DE	Germany	II2ELL3B/P	20/20,50/50
DK	Denmark	II2H3B/P	20,30/30
EE	Estonia	II2H3B/P	20,30/30
ES	Spain	II2H3+	20;29/37
FI	Finland	II2H3B/P	20,30/30
FR	France	II2E+3+	20/25,29/37
GB	United Kingdom	II2H3+	20,29/37
GR	Greece	II2H3+	20,29/37
IE	Ireland	II2H3+	20,29/37
IS	Iceland	II2H3B/P	20,30/30
IT	Italy	II2H3+	20,29/37
LT	Lituania	II2H3B/P	20,30/30
LV	Lettonia	I2H	20
LU	Luxemburg	II2E3P	20,37,50
MT	Malta	I3B/P	30/30
NL	Netherlands	II2L3P	25,37,50
NO	Norway	II2H3B/P	20,30/30
PL	Polonia	II2E3P	20,37
PT	Portugal	II2H3+	20,29/37,50/67
RO	Romania	II2H3B/P	29,30/30
SE	Sweden	II2H3B/P	20,30/30
SI	Slovenia	II2H3B/P	20,30/30
SK	Slovacchia	II2H3B/P	20,30/30
TR	Turchia	II2H3B/P	20,30/30
MK	Macedonia	II2H3B/P	20,30/30
AL	Albania	II2H3B/P	20,30/30

DATI TECNICI – TECHNICAL DATA – DONNEES TECHNIQUES TECNISHE DATE – DATOS TÉCNICO

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII-TABLEII						
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos Dados Técnicos						
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : G3SF6 ; G3SF6G ; G2SF6 ; G2SF6G ; G2SA6 ; G3SA6 ; G2S6S ; G3S6S						
Bruciatori ; Brûleur ; burner ; brenners ; Quemador ; Queimador		8,2Kw	10,3Kw	6Kw		
Tipo – Type – Bauart - Tipo		A1	A1	A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal - Poder tèrmico nominal		(kW)	8,2	10,3	6	
Consumo gas – Gasconsumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumo do gás - Consumición del gas		G20	m³/h	0,868	1,09	0,635
		G30/31	Kg/h	0,647/0,637	0,812/0,800	0,473/0,466
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal - Queimador principal		G20 mbar 20	195/350L	220/350L	185K	
R.D.A.-X mm		-	-	5		
BY PASS-Ø-1/100mm		150	180	95		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita - Poder reduzido		(kW)	3	3,5	1,6	
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto - Queimador piloto		G20 mbar 20	36	36	36	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal - Queimador principal		G30/31 mbar 28-30/37	140K	155K	125K	
R.D.A.-X mm		-	-	9		
BY PASS-Ø-1/100mm		90	100	65		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita - Poder reduzido		(kW)	3	3,7	1,65	
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto - Queimador piloto		G30/31 mbar 28-30/37	19	19	19	
Country		CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	
IT – IE – GR – GB – ES- PT		II _{2H3+}	p(mbar)	20	28-30/37	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm -O diâmetro dos bocais é indicado em 1/100 de milímetro

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire - Regulamento do ar preliminar

8,2Kw : Bruciatore Medio ; Medium burner ; bruleur Moyen ; Mittleren brenner ; Quemador mediano - Queimador médio

10,3Kw : Bruciatore Grande ; Big burner ; Brûleur grand ; Brennerdüsen (10.3kW) ; Quemador Grande - Queimador grande

6Kw : Bruciatore Forno ; Oven burner ; Bruleur four ; Backofen-brennerduesen ; Quemador horno - Queimador do forno

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Technishe date – Datostécnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : G3SF6 ; G3SF6G ; G2SF6 ;G2SF6G ; G2SA6 ; G3SA6 ; G2S6S ; G3S6S					
Bruciatori ; Brûleur ; burner ; brenners ; Quemador		8,2Kw	10,3Kw	6Kw	
Tipo – Type – Bauart		A1	A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		8,2	10,3	6
	Consumo gas – Gasconsumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumo do gás - Consumición del gas	G20	m³/h	0,868	1,09
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal - Queimador principal					
	G20 mbar 20		195/350L	220/350L	185K
	R.D.A. Xmm		-	-	5
	BY PASS-Ø-1/100mm		150	180	95
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita - Poder reduzido	(kW)		3	3,5	1,6
	Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto - Queimador piloto				
	G20 mbar 20		36	36	36
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal - Queimador principal					
	R.D.A. Xmm				
	BY PASS-Ø-1/100mm				
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita - Poder reduzido	(kW)				
	Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto - Queimador piloto				
	G20 mbar 20				
Country		CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	
AT-CH		II₂H₃B/P	p(mbar)	20	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

8,2Kw : Bruciatore Medio ; Medium burner ; bruleur Moyen ; Mittleren brenner ; Quemador mediano

10,3Kw : Bruciatore Grande ; Big burner ; Brûleur grand ; Brennerdüsen (10.3kW) ; Quemador Grande

6Kw : Bruciatore Forno ; Oven burner ; Bruleur four ; Backofen-brennerdüsen ; Quemador horno

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII							
Dati tecnici – Technical data – Données techniques – Technische date – Datostécnicos							
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : G3SF6 ; G3SF6G ; G2SF6 ; G2SF6G ; G2SA6 ; G3SA6 ; G2S6S ; G3S6S							
Bruciatori ; Brûleur ; burner ; brenners ; Quemador		8,2Kw	10,3Kw	6Kw	3,3Kw		
Tipo – Type – Bauart		A1	A1	A1	A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal		(kW)		8,2	10,3	6	
Consumo gas – Gasconsumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumo do gás - Consumición del gas		G20	m³/h	0,868	1,09	0,635	
		G25	m³/h	0,924	1,268	0,676	
		G30/31	Kg/h	0,647/0,637	0,812/0,800	0,473/0,466	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal - Queimador principal		G20 mbar 20 – G25 mbar 25	195/350L	220/350L	185K		
R.D.A. X mm		-	-	5			
BY PASS-Ø-1/100mm		150	180	95			
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita - Poder reduzido		(kW)		3	3,5	1,6	
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto - Queimador piloto		G20 mbar 20 – G25 mbar 25	36	36	36		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal - Queimador principal		G30/31 mbar 28-30/37	140K	155K	125K		
R.D.A. X mm		-	-	9			
BY PASS-Ø-1/100mm		90	100	65			
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita - Poder reduzido		(kW)		3	3,7	1,65	
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto - Queimador piloto		G30/31 mbar 28-30/37	19	19	19		
Country		CAT/KAT	GAS/GAZ	G20/G25	G30/G31		
BE – FR		II_{2E+3+}	p(mbar)	20/25	28-30/37		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire

8,2Kw : Bruciatore Medio ; Medium burner ; bruleur Moyen ; Mittleren brenner ; Quemador mediano

10,3Kw : Bruciatore Grande ; Big burner ; Brûleur grand ; Brennerdüsen (10.3kW) ; Quemador Grande

6Kw : Bruciatore Forno ; Oven burner ; Bruleur four ; Backofen-brennerduesen ; Quemador horno

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAI					
Dati tecnici – Technical data – Données techniques – Technische date – Datostécnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : G3SF6 ; G3SF6G ; G2SF6 ;G2SF6G ; G2SA6 ; G3SA6 ; G2S6S ; G3S6S					
Bruciatori ; Brûleur ; burner ; brenners ; Quemador		8,2Kw	10,3Kw	6Kw	
Tipo – Type – Bauart		A1	A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)	8,2	10,3	6	
Consumo gas – Gasconsumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumo do gás - Consumición del gas	G20	m³/h	0,868	1,09	0,635
	G30/G31	Kg/h	0,647/0,559	0,812/0,702	0,473/0,409
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal - Queimador principal	G20 mbar 20	195/350L	220/350L	185K	
R.D.A. X mm		-	-	5	
BY PASS-Ø-1/100mm		150	180	95	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita - Poder reduzido	(kW)	3	3,5	1,6	
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto - Queimador piloto	G20 mbar 20	36	36	36	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal - Queimador principal	G30/31 mbar 30/30	140K	155K	125K	
R.D.A. X mm		-	-	9	
BY PASS-Ø-1/100mm		90	100	65	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita - Poder reduzido	(kW)	3	3,7	1,65	
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto - Queimador piloto	G30/31 mbar 30/30	19	19	19	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	
NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK-AL-IS-DK-FI-SE-BG	II ₂ H ₃ B/P	p(mbar)	20	30/30	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire

8,2Kw : Bruciatore Medio ; Medium burner ; bruleur Moyen ; Mittleren brenner ; Quemador mediano

10,3Kw : Bruciatore Grande ; Big burner ; Brûleur grand ; Brennerdüsen (10.3kW) ; Quemador Grande

6Kw : Bruciatore Forno ; Oven burner ; Bruleur four ; Backofen-brennerduesen ; Quemador horno

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAI					
Dati tecnici – Technical data – Données techniques – Technishe date – Datostécnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : G3SF6 ; G3SF6G ; G2SF6 ; G2SF6G ; G2SA6 ; G3SA6 ; G2S6S ; G3S6S					
Bruciatori ; Brûleur ; burner ; brenners ; Quemador		8,2Kw	10,3Kw	6Kw	
Tipo – Type – Bauart		A1	A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal		(kW)		8,2	10,3
Consumo gas – Gasconsumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumo do gás - Consumición del gas		G20	m³/h	0,868	1,09
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal - Queimador principal		G20 mbar 20	195/350L	220/350L	185K
R.D.A. X mm		-	-	5	
BY PASS-Ø-1/100mm		150	180	95	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita - Poder reduzido		(kW)		3	3,5
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto - Queimador piloto		G20 mbar 20	36	36	36
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal - Queimador principal					
R.D.A. X mm					
BY PASS-Ø-1/100mm					
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.					
Bruciatore pilota - Pilot burne - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto					
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal - Queimador principal					
R.D.A. X mm					
BY PASS-Ø-1/100mm					
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita - Poder reduzido					
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto - Queimador piloto					
Country		CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	
DE		II2ELL3B/P	p(mbar)	20	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

8,2Kw : Bruciatore Medio ; Medium burner ; bruleur Moyen ; Mittleren brenner ; Quemador mediano

10,3Kw : Bruciatore Grande ; Big borner ; Brûleur grand ; Brennerdüsen (10.3kW) ; Quemador Grande

6Kw : Bruciatore Forno ; Oven burner ; Bruleur four ; Backofen-brennerduesen ; Quemador horno

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAI					
Dati tecnici – Technical data – Données techniques – Technische date – Datostécnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : G3SF6 ; G3SF6G ; G2SF6 ;G2SF6G ; G2SA6 ; G3SA6 ; G2S6S ; G3S6S					
Bruciatori ; Brûleur ; burner ; brenners ; Quemador		8,2Kw	10,3Kw	6Kw	
Tipo – Type – Bauart		A1	A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)	8,2	10,3	6	
Consumo gas – Gasconsumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumo do gás - Consumición del gas					
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal - Queimador principal					
R.D.A. X mm					
BY PASS-Ø-1/100mm					
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.					
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto - Queimador piloto					
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal - Queimador principal					
R.D.A. X mm					
BY PASS-Ø-1/100mm					
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita - Poder reduzido					
Bruciatore pilota - Pilot burne - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto					
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal - Queimador principal					
R.D.A. X mm					
BY PASS-Ø-1/100mm					
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita - Poder reduzido					
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto - Queimador piloto					
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ			
NL	II2L3P	p(mbar)			

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire

8,2Kw : Bruciatore Medio ; Medium burner ; bruleur Moyen ; Mittleren brenner ; Quemador mediano

10,3Kw : Bruciatore Grande ; Big burner ; Brûleur grand ; Brennerdüsen (10.3kW) ; Quemador Grande

6Kw : Bruciatore Forno ; Oven burner ; Bruleur four ; Backofen-brennerduesen ; Quemador horno

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : G3SF6 ; G3SF6G ; G2SF6 ; G2SF6G ; G2SA6 ; G3SA6 ; G2S6S ; G3S6S					
Bruciatori ; Brûleur ; burner ; brenners ; Quemador		8,2Kw	10,3Kw	6Kw	
Tipo – Type – Bauart		A1	A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)	8,2	10,3	6	
Consumo gas – Gasconsumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumo do gás - Consumición del gas	G20	m³/h	0,868	1,09	0,635
	G31	Kg/h	0,637	0,8	0,466
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal - Queimador principal	G20 mbar 20	195/350L	220/350L	185K	
R.D.A. X mm		-	-	5	
BY PASS-Ø-1/100mm		150	180	95	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita - Poder reduzido	(kW)	3	3,5	1,6	
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto - Queimador piloto	G20 mbar 20	36	36	36	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal - Queimador principal	G31 mbar 37	140K	155K	125K	
R.D.A. X mm		-	-	9	
BY PASS-Ø-1/100mm		90	100	65	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita - Poder reduzido	(kW)	3	3,7	1,65	
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto - Queimador piloto	G31 mbar 37	19	19	19	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G31	
LU	II_{2E3P}	p(mbar)	20	37	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

8,2Kw : Bruciatore Medio ; Medium burner ; bruleur Moyen ; Mittleren brenner ; Quemador mediano

10,3Kw : Bruciatore Grande ; Big burner ; Brûleur grand ; Brennerdüsen (10.3kW) ; Quemador Grande

6Kw : Bruciatore Forno ; Oven burner ; Bruleur four ; Backofen-brennerduesen ; Quemador horno

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAI						
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Technische date – Datostécnicos						
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : G3SF6 ; G3SF6G ; G2SF6 ;G2SF6G ; G2SA6 ; G3SA6 ; G2S6S ; G3S6S						
Bruciatori ; Brûleur ; burner ; brenners ; Quemador		8,2Kw	10,3Kw	6Kw		
Tipo – Type – Bauart		A1	A1	A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal		(kW)	8,2	10,3	6	
Consumo gas – Gasconsumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumo do gás - Consumición del gas		G20	m³/h	0,868	1,09	0,635
		G31	Kg/h	0,637	0,8	0,466
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal - Queimador principal		G20 mbar 20	195/350L	220/350L	185K	
R.D.A. X mm		-	-	5		
BY PASS-Ø-1/100mm		150	180	95		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita - Poder reduzido		(kW)	3	3,5	1,6	
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto - Queimador piloto		G20 mbar 20	36	36	36	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal - Queimador principal		G31 mbar 37	140K	155K	125K	
R.D.A. X mm		-	-	9		
BY PASS-Ø-1/100mm		90	100	65		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita - Poder reduzido		(kW)	3	3,7	1,65	
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto - Queimador piloto		G31 mbar 37	19	19	19	
Country		CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G31	
PL		II2E3P	p(mbar)	20	37	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage dell'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

8,2Kw : Bruciatore Medio ; Medium burner ; bruleur Moyen ; Mittleren brenner ; Quemador mediano

10,3Kw : Bruciatore Grande ; Big burner ; Brûleur grand ; Brennerdüsen (10.3kW) ; Quemador Grande

6Kw : Bruciatore Forno ; Oven burner ; Bruleur four ; Backofen-brennerduesen ; Quemador horno

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAI					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : G3SF6 ; G3SF6G ; G2SF6 ;G2SF6G ; G2SA6 ; G3SA6 ; G2S6S ; G3S6S					
Bruciatori ; Brûleur ; burner ; brenners ; Quemador		8,2Kw	10,3Kw	6Kw	
Tipo – Type – Bauart		A1	A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal		(kW)		8,2	10,3
Consumo gas – Gasconsumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumo do gás - Consumición del gas		G20	m³/h	0,868	1,09
		G30/G31	Kg/h	0,647/0,638	0,812/0,800
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal - Queimador principal		G20 mbar 20		195/350L	220/350L
R.D.A. X mm				-	-
BY PASS-Ø-1/100mm				150	180
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita - Poder reduzido		(kW)		3	3,5
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto - Queimador piloto		G20 mbar 20		36	36
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal - Queimador principal		G30/G31 mbar 28-30/37		140K	155K
R.D.A. X mm				-	-
BY PASS-Ø-1/100mm				90	100
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita - Poder reduzido		(kW)		3	3,7
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto - Queimador piloto		G30/G31 mbar 28-30/37		19	19
Country		CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31
PT		II_{2H3+}	p(mbar)	20	28-30/37

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

8,2Kw : Bruciatore Medio ; Medium burner ; bruleur Moyen ; Mittleren brenner ; Quemador mediano

10,3Kw : Bruciatore Grande ; Big burner ; Brûleur grand ; Brennerdüsen (10.3kW) ; Quemador Grande

6Kw : Bruciatore Forno ; Oven burner ; Bruleur four ; Backofen-brennerduesen ; Quemador horno

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAI					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Technishe date – Datostécnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : G3SF6 ; G3SF6G ; G2SF6 ;G2SF6G ; G2SA6 ; G3SA6 ; G2S6S ; G3S6S					
Bruciatori ; Brûleur ; burner ; brenners ; Quemador		8,2Kw	10,3Kw	6Kw	
Tipo – Type – Bauart		A1	A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal		(kW)	8,2	10,3	6
Consumo gas – Gasconsumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumo do gás - Consumición del gas		G30/G31	Kg/h	0,647/0,559	0,812/0,702
				0,473/0,409	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal - Queimador principal		G30/G31 mbar30/30	140K	155K	125K
R.D.A. Xmm			-	-	9
BY PASS-Ø-1/100mm			90	100	65
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduïta - Poder reduzido		(kW)	3	3,7	1,65
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto - Queimador piloto		G30-G31 mbar30/30	19	19	19
Country		CAT/KAT	GAS/GAZ	G30/G31	
MT-CY		I3B/P	p(mbar)	30/30	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

8,2Kw : Bruciatore Medio ; Medium burner ; bruleur Moyen ; Mittleren brenner ; Quemador mediano

10,3Kw : Bruciatore Grande ; Big borner ; Brûleur grand ; Brennerdüsen (10.3kW) ; Quemador Grande

6Kw : Bruciatore Forno ; Oven burner ; Bruleur four ; Backofen-brennerduesen ; Quemador horno

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAI					
Dati tecnici – Technical data – Données techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : G3SF6 ; G3SF6G ; G2SF6 ; G2SF6G ; G2SA6 ; G3SA6 ; G2S6S ; G3S6S					
Bruciatori ; Brûleur ; burner ; brenners ; Quemador		8,2Kw	10,3Kw	6Kw	
Tipo – Type – Bauart		A1	A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal		(kW)	8,2	10,3	6
Consumo gas – Gasconsumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumo do gás - Consumición del gas		G20 m³/h	0,868	1,09	0,635
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal - Queimador principal.		G20 mbar 20	195/350L	220/350L	185K
R.D.A. Xmm		-	-	5	
BY PASS Ø-1/100mm		150	180	95	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita - Poder reduzido		(kW)	3	3,5	1,6
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto - Queimador piloto		G20 mbar 20	36	36	36
Country		CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	
LV		I_{2H}	p(mbar)	20	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire

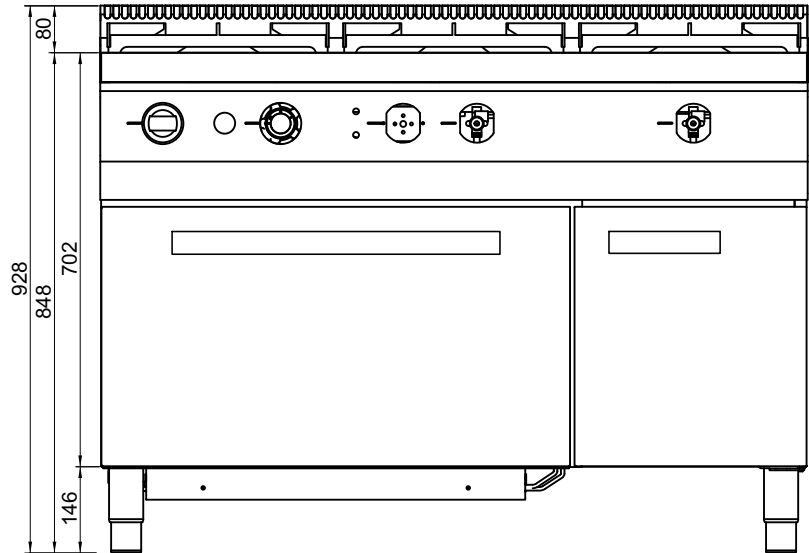
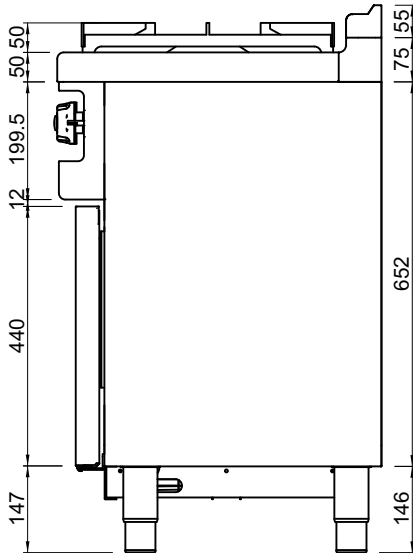
8,2Kw : Bruciatore Medio ; Medium burner ; bruleur Moyen ; Mittleren brenner ; Quemador mediano

10,3Kw : Bruciatore Grande ; Big borner ; Brûleur grand ; Brennerdüsen (10.3kW) ; Quemador Grande

6Kw : Bruciatore Forno ; Oven burner ; Bruleur four ; Backofen-brennerduesen ; Quemador horno

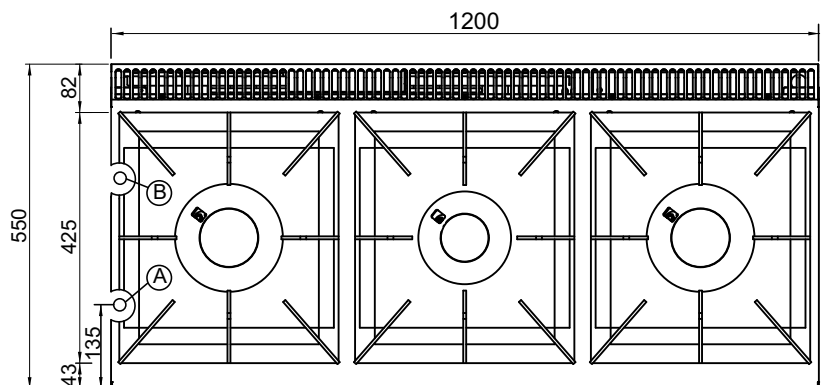
SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM
SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN

G3SF6G - G3SF6

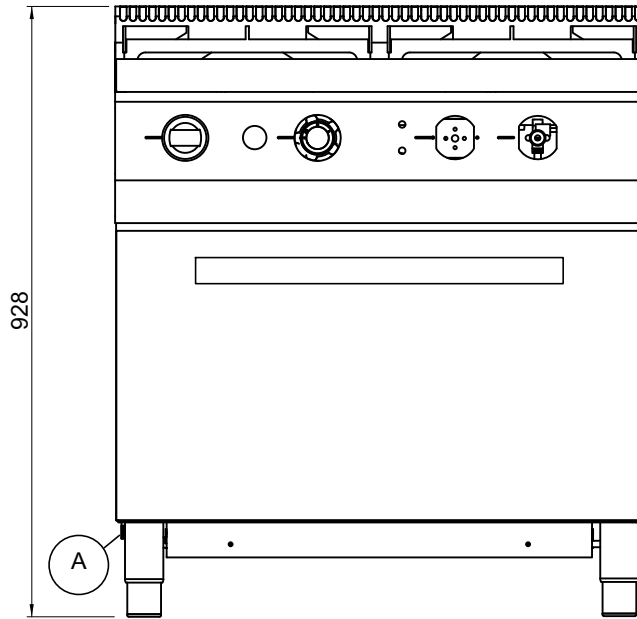
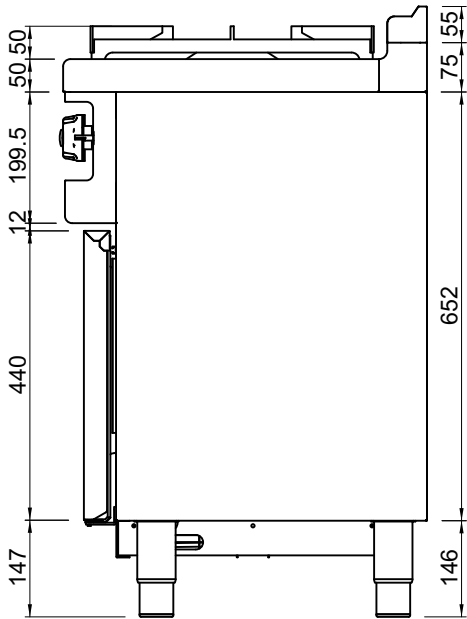


A: Attacco gas 1/2"
 Gas connection 1/2"
 Connexion gas 1/2"
 Gasverbingun 1/2"
 Conexión gas 1/2"

B: Ingresso cavo alimentazione
Supply cable inlet
Entrée câble d'alimentation
Speisekabeleingang
Entrada cable de alimentación

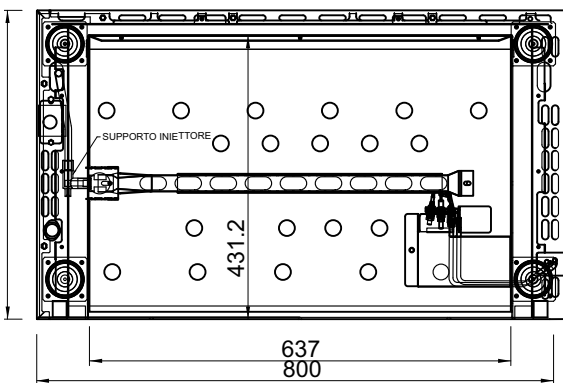
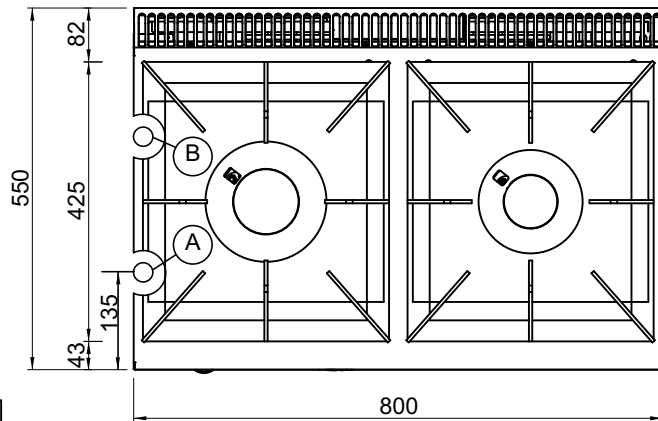


G2SF6 - G2SF6G



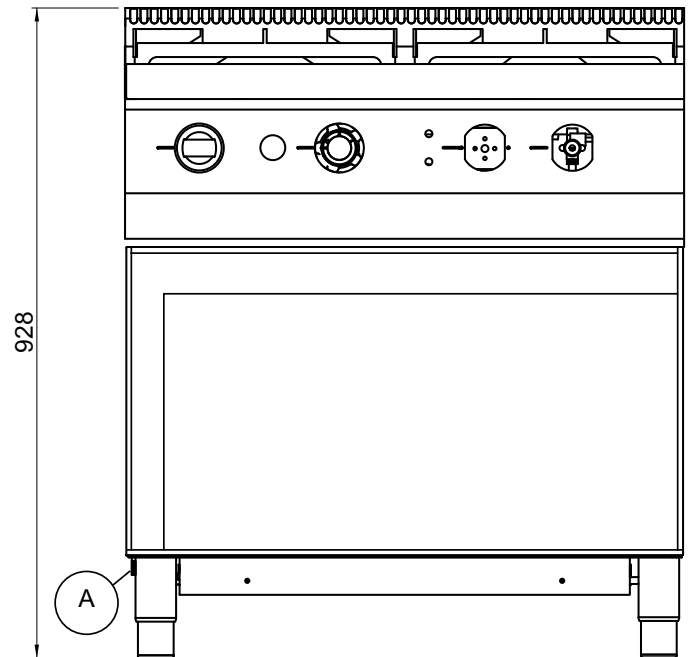
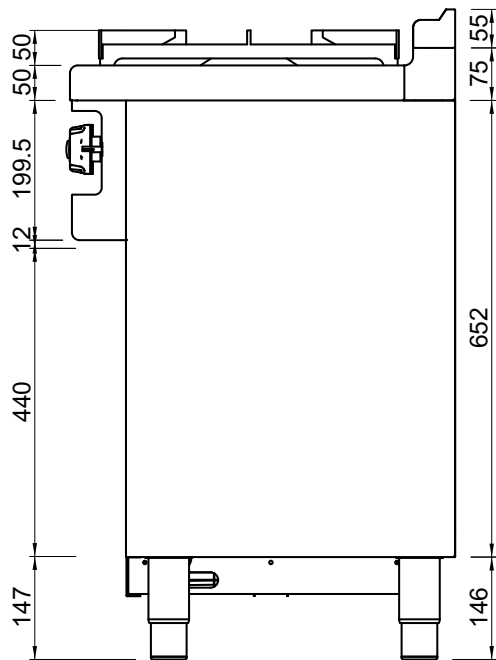
- | | |
|---------------------|-----------------------|
| A: Attacco gas 1/2" | B: Attacco elettrico |
| Gas connection 1/2" | Electrical connection |
| Connexion gas 1/2" | Connexion électrique |
| Gasverbingun 1/2" | Stromanschluss |
| Conexión gas 1/2" | Conexión eléctrica |

- Configurazione forno
 Oven configuration
 Four de configuration
 Ofen-Konfiguration
 Configuración del horno

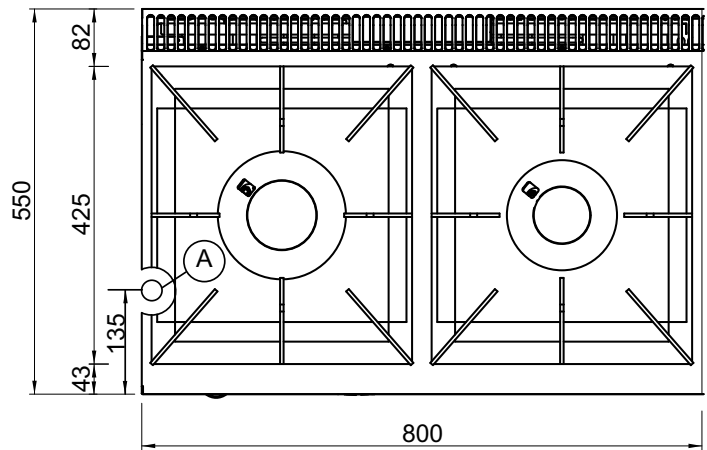


Nota: Il modello "G2SF6" NON HA L'INGRESSO "B"
 Note: The "G2SF6" has no entry "B"
 Note: Le "G2SF6" n'a pas d'entrée "B"
 Hinweis: Die "G2SF6" hat keinen Eintrag "B"
 Nota: El modelo "G2SF6" no tiene entrada "B"

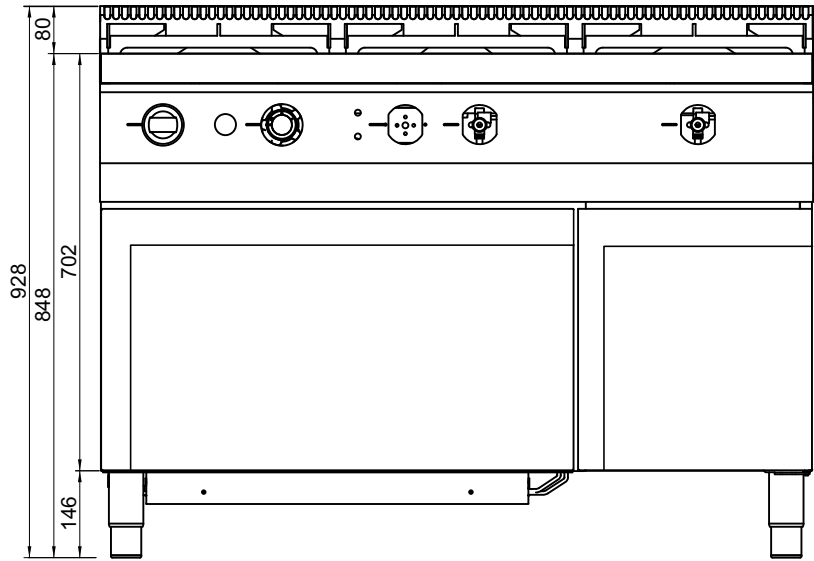
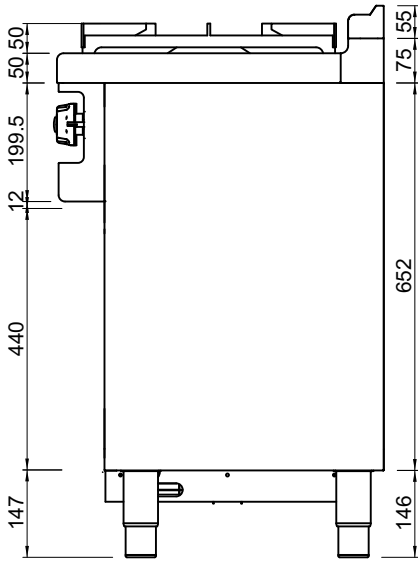
G2SA6



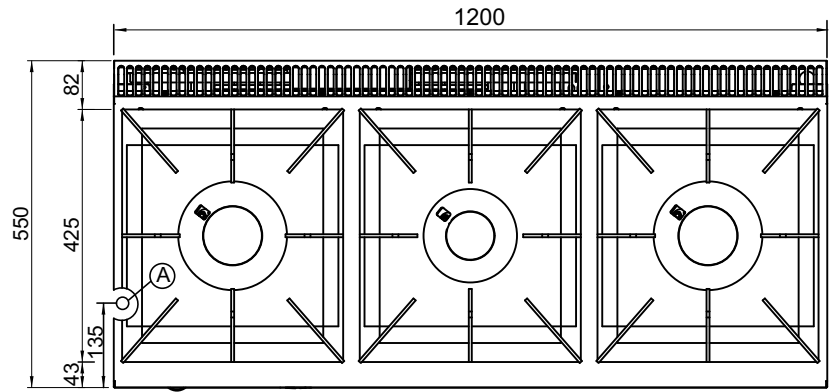
A: Attacco gas 1/2"
Gas connection 1/2"
Connexion gas 1/2"
Gasverbingun 1/2"
Conexión gas 1/2"



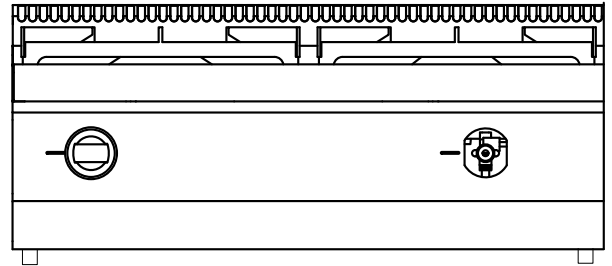
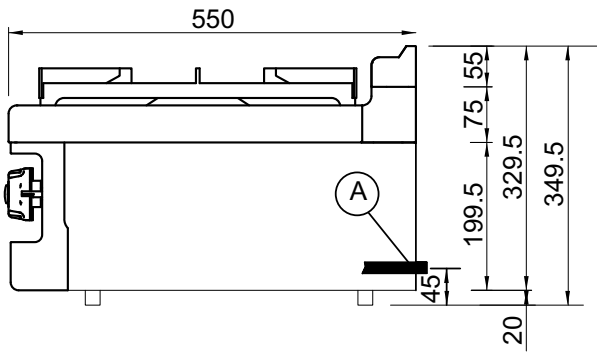
G3SA6



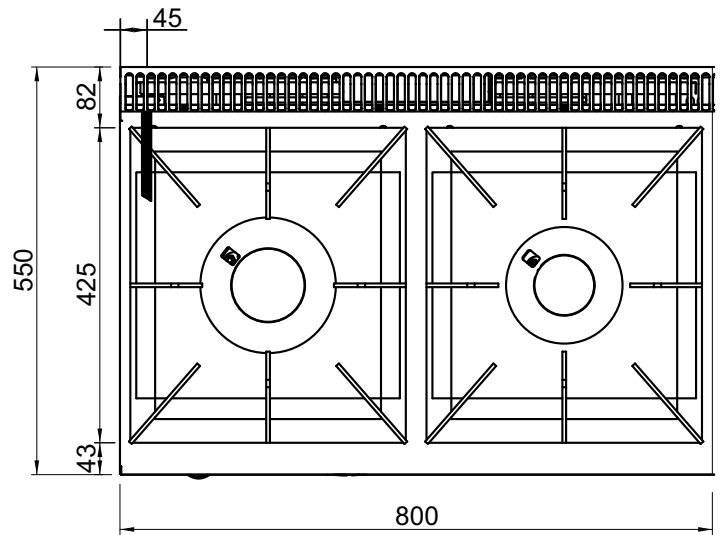
A: Attacco gas 1/2"
 Gas connection 1/2"
 Connexion gas 1/2"
 Gasverbingun 1/2"
 Conexión gas 1/2"



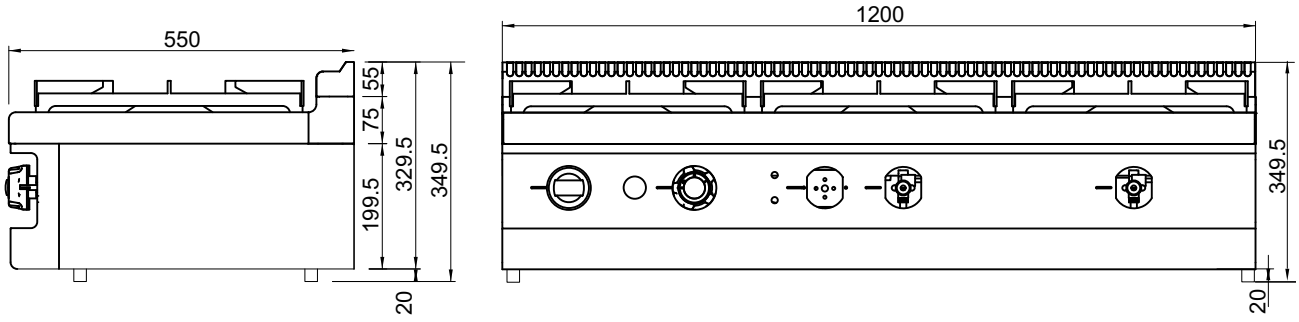
G2S6S



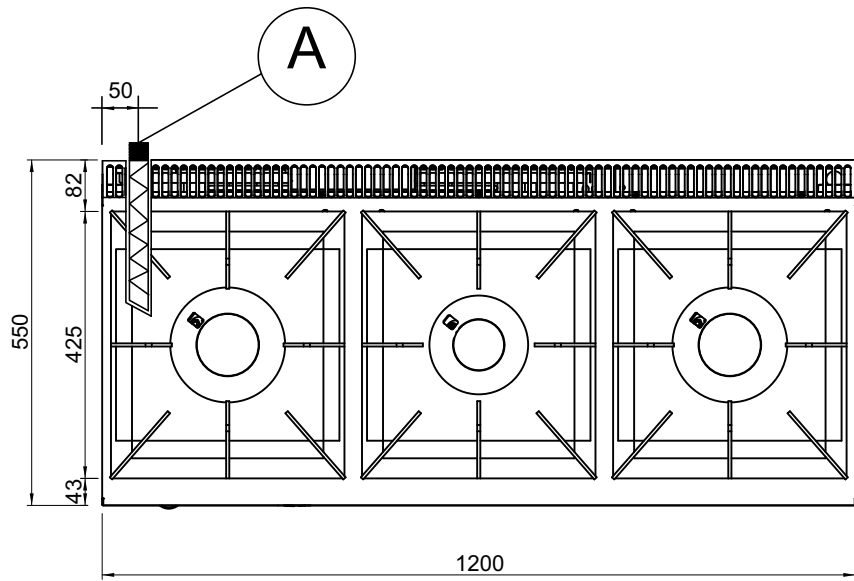
- A: Attacco gas 1/2"
- Gas connection 1/2"
- Connexion gas 1/2"
- Gasverbingun 1/2"
- Conexión gas 1/2"

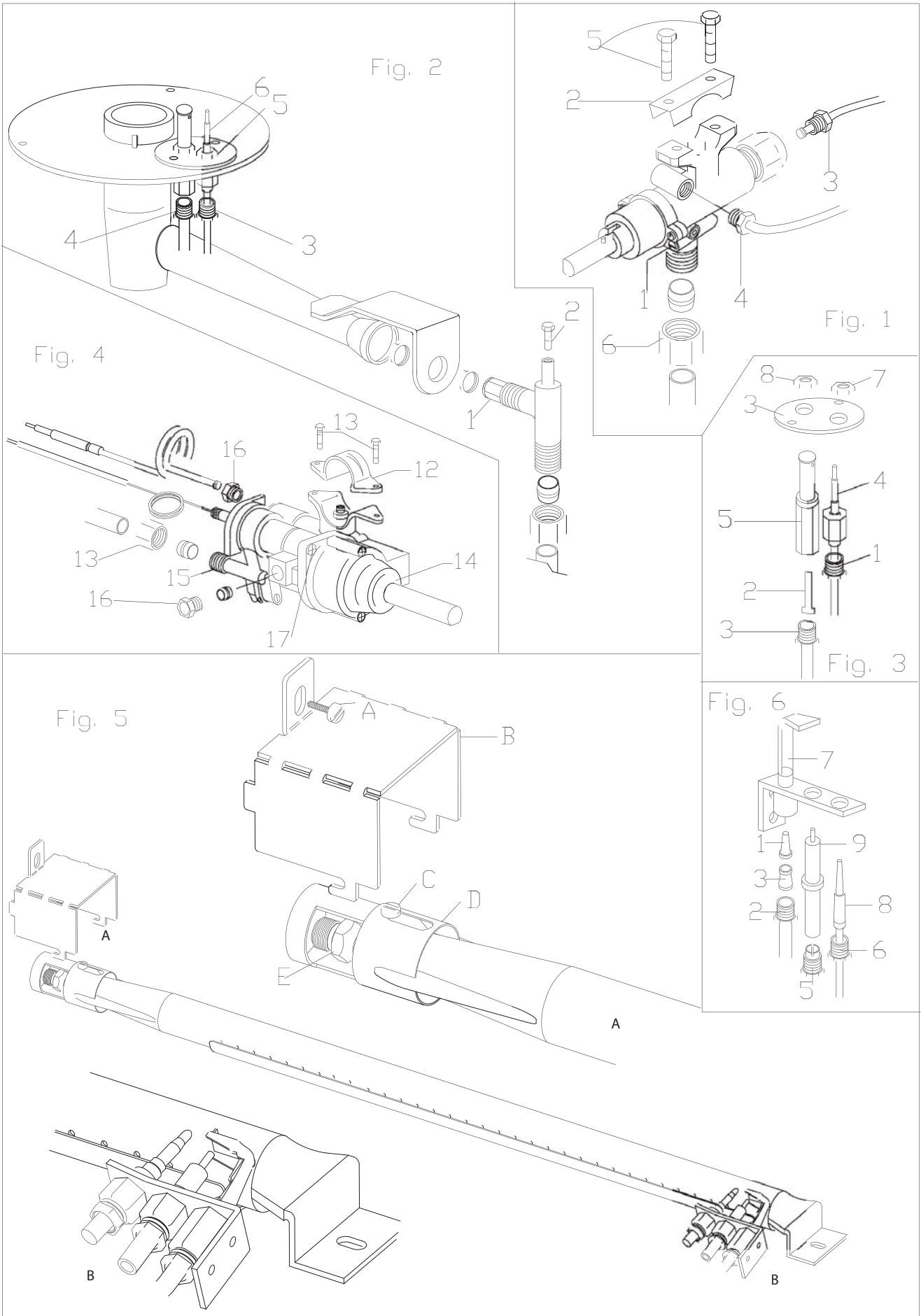


G3S6S

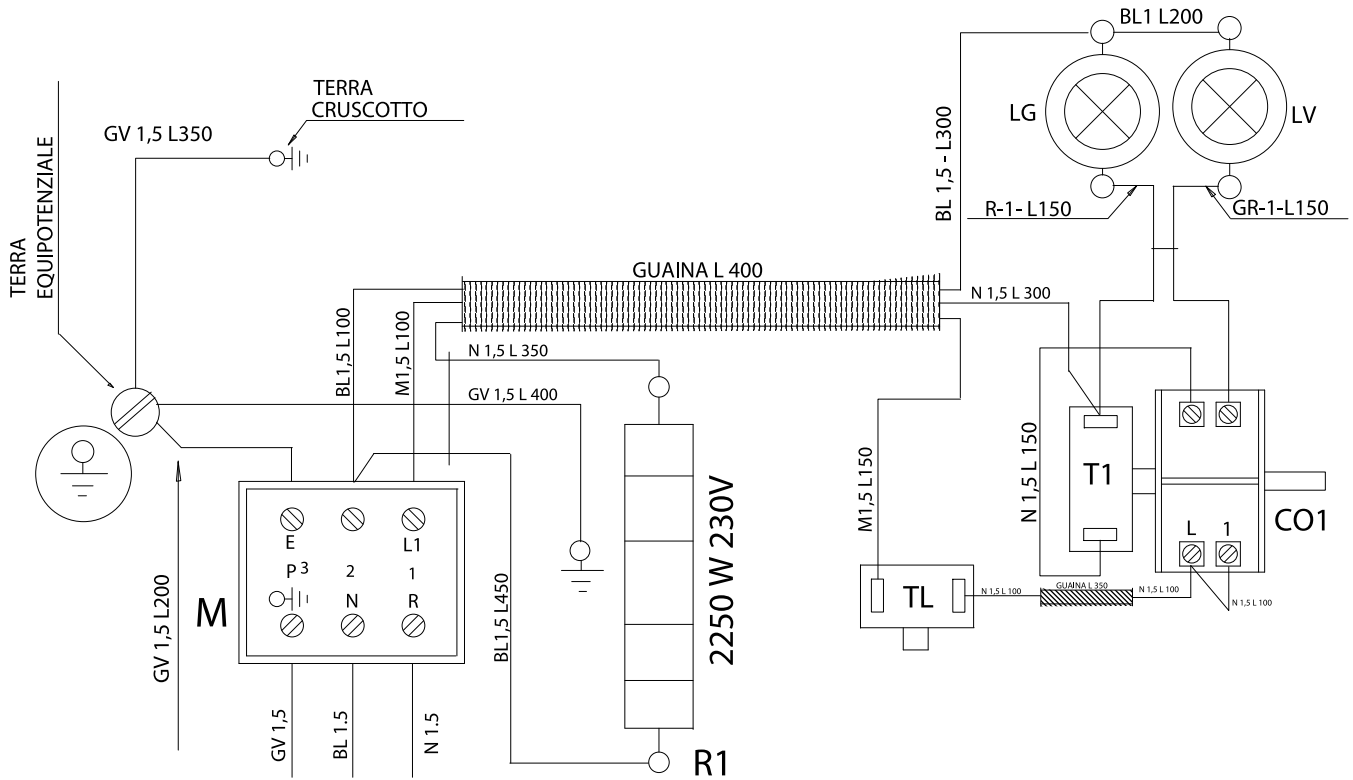


- A: Attacco gas 1/2"
- Gas connection 1/2"
- Connexion gas 1/2"
- Gasverbingun 1/2"
- Conexión gas 1/2"





SCHEMA ELETTRICO - ELECTRICAL DIAGRAM
SCHEMA ELECTRIQUE - SCHALTPLAN
ESQUEMAS ELÉCTRICO



GRILL
G3SF6G G2SF6G

ABBREVIAZIONE ABREVIATION SHORTNAME KURZZEICHEN	N° CODICE M.B.M. N° CODE M.B.M. M.B.M. CODE n° Nr.CODEX M.B.M.	ITALIANO ITALIEN ITALIAN ITALIENISCH	FRANCESE FRANCAIS FRENCH FRANZOESISCH	INGLESE ANGLAIS ENGLISH ENGLISHC	TEDESCO ALLEMAND GERMAN DEUTSCH
C	RTCU900415	CAVO D'ALIM.	CABLE D'ALIM.	POWER SUPPLY CABLE	ANSCHLUSSKABEL
M	RTBF 800045	MORSETTIERA	PENNEAU DE CONTROLE	TERMINAL BLOCK	KLEMMENLEISTE
CO1	RTCU 900110	COMMUTATORE	COMMUTEUR	SWITCH	HAUPTSCHALTER
T1	RTFOC00646 55.19052.817	TERMOSTATO 50-285 °C	THERMOSTAT 50-285°C	THERMOSTAT 50-285°C	THERMOSTAT 50-285°C
TL	RTBF 800076 5519572.020 EGO	TERMOSTATO LIMITE 350 °C	LIMITE THERMOSTAT 350 °C	LIMIT THERMOSTAT 350 °C	SICHERHEITS- THERMOSTAT 350°C
R1	RTCU 900435	RESISTENZA	RESISTANCE	HEATING ELEMENT	ROHRHEIZKOEPPER
LV	160507	LAMPADA VERDE	LAMPE VERTE	GREEN LAMP	GRUENE LAMPE
LG	160506	LAMPADA ARANCIONE	LAMPE ORANGE	ORANGE LAMP	ORANGE LAMPE

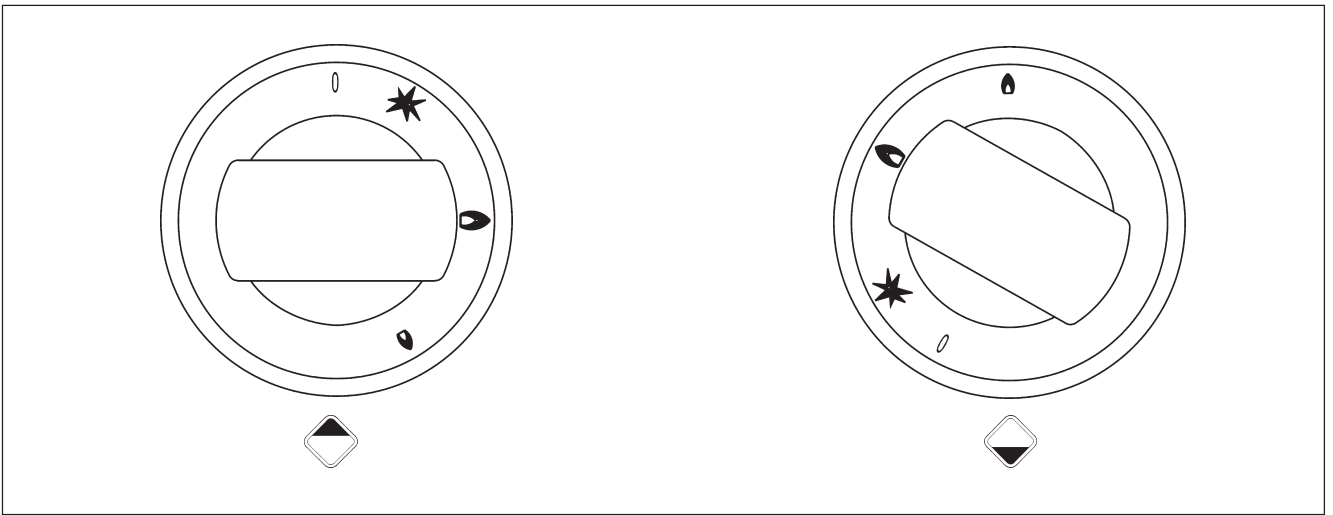


fig. 8

Manopola fuochi
Ring knob
Manette feux
Backofen brennstellen
Manilla fuegos

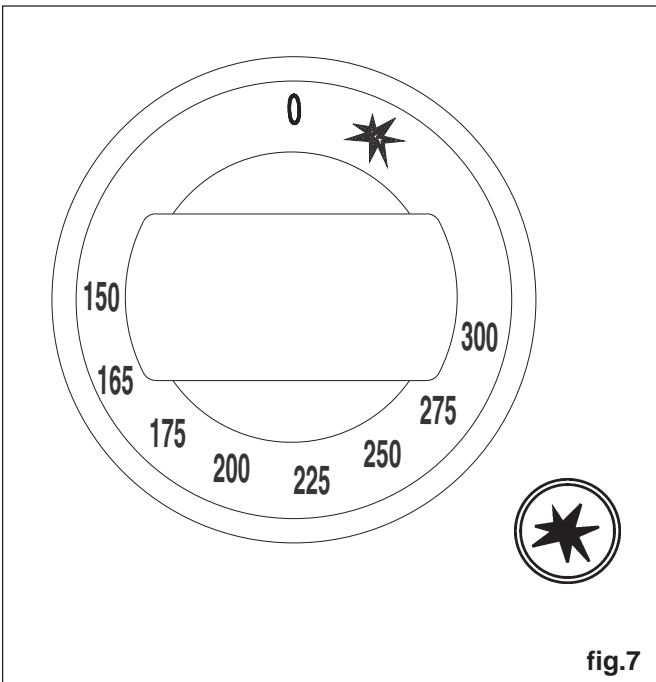


fig.7

Manopola forno
Oven knob
Manette fout
Backofen-Einstellknebel
Manilla horno

Numero / Number KIP-052233/01 Sostituisce / Replaces
Emesso / Issued 18/09/2009 Scopo / Scope Directive 90/396/EEC
Rapporto / Report 090701519
NIP/ PIN 0694BU1872

CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

Kiwa Gastec dichiara che i prodotti

Kiwa Gastec hereby declares that the products

apparecchiature per ristorazione alimentate a gas, tipo
gas heated catering equipment heating boilers, type

Marchio / trade mark: **SNACK 550**
Modelli / models: G3SF6 G2SA6
G3SF6G G3SA6
G2SF6 G2S6S
G2SF6G G3S6S

costruite da / made by **EUROTEC S.r.l.**
Milano, Italia

soddisfano i requisiti riportati nella
meets the essential requirements as described in the

Direttiva Apparecchi a Gas (90/396/CEE)

Directive on appliances burning gaseous fuels (90/396/EEC)

I suddetti prodotti sono stati approvati per
Mentioned products have been approved for

Tipi di apparecchi / appliance type : A₁

Paesi e categorie apparecchi / Countries and appliance categories

AL	II _{2H3B/P}	AT	I _{2H}	BE	II _{2E3+}	BG	II _{2H3B/P}
CH	II _{2H3+}	CY	I _{3B/P}	CZ	II _{2H3B/P}	DE	I _{2E}
DK	II _{2H3B/P}	EE	II _{2H3B/P}	ES	II _{2H3+}	FI	II _{2H3B/P}
FR	II _{2E+3+}	GB	II _{2H3+}	GR	II _{2H3+}	HU	I _{3B/P}
IE	II _{2H3+}	IS	II _{2H3B/P}	IT	II _{2H3+}	LT	II _{2H3B/P}
LU	II _{2E3P}	LV	I _{2H}	MK	II _{2H3B/P}	MT	I _{3B/P}
NL	I _{3P}	NO	II _{2H3B/P}	PL	II _{2E3P}	PT	II _{2H3+}
RO	II _{2H3B/P}	SE	II _{2H3B/P}	SI	II _{2H3B/P}	SK	II _{2H3B/P}
TR	II _{2H3B/P}	HR	II _{2H3B/P}				

Kiwa Italia S.p.a.

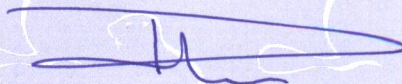
Sede Legale:
Via Angelo Maj, 12
20135 Milano

Sede Amministrativa e operativa:
Via Treviso, 32/34
31020 San Vendemiano (TV)

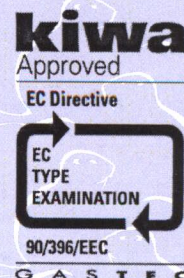
www.kiwa.com

GASTEC

Kiwa Gastec



Ing. R. Karel
Director Product Certification



CE
0694

**I****INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiogo e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

GB**USER INFORMATION**

Pursuant to the 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE Directives concerning the reduction in the utilisation of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal.

The symbol of the crossed rubbish skip on the equipment or on the package indicates that the product must be separated from other waste at the end of its useful life.

The differentiated collection of this equipment is organised and managed by the producer. The user who intends to get rid of this equipment shall contact the producer and follow the system that the latter has used in order to collect the equipment separately at the end of its life.

The proper differentiated collection in order to start the following recycling, treatment and disposal of the disused equipment in compliance with the environment helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favours the reutilisation and/or recycling of the materials forming the equipment.

The unauthorised disposal of the product by the holder implies applying administrative penalties provided by the regulations in force.

F**INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT**

Conformément aux Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte différenciée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. Le client souhaitant se débarrasser de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée afin de permettre la collecte séparée de l'appareil arrivé en fin de vie.

La collecte différenciée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

D**INFORMATION FÜR DIE BENUTZER**

IM SINNE der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung der Abfälle.

Das auf dem Gerät oder auf der Packung vorhandene Symbol eines gekreuzten Müllcontainers weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich von diesem Gerät befreien will, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer eingeführt hat.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recycling, zur Behandlung und zur umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negativen Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Produktentsorgung durch den Besitzer führt zur Auferlegung der von den einschlägigen Normvorschriften vorgesehenen Verwaltungsanktionen.

E**INFORMACIÓN A LOS USUARIOS**

Según las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión de los residuos.

El símbolo del contenedor tachado que aparece en los aparatos o en los envases, indica que el producto, al final de su vida útil debe recogerse separado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato una vez llegado el fin de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá, pues, ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior reciclaje, tratamiento y desguace ambientalmente compatible del aparato contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales de que está compuesto el aparato. El desguace abusivo del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.