

- **IT** - MANUALE D'INSTALLAZIONE ED USO
 - **GB** - INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS
 - **FR** - INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'EMPLOI
 - **DE** - INSTALLATIONS UND BETRIEBSANLEITUNG
 - **ES** - MANUAL DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO
-

Cucine a gas - Gas cookers
Fourneaux pour gaz
Gasherde - Cocinas de gas



CG720T - CG720G - CG740T - CG740G - CG760T
CG760G - CG740F - CG760F - CG760H - CG740E
CG760E - CG920T - CG920G - CG940T - CG940G
CG960T - CG960G - CG940F - CG960F - CG960H
CG940E - CG960E

INDICE

1	AVVERTENZE GENERALI	2	6.3	Spegnimento totale	8
2	INSTALLAZIONE	3	6.4	Forno elettrico	9
2.1	Installazione dell'apparecchio	4	6.4.1	Termostato di sicurezza (forno elettrico)	9
2.2	Allacciamento elettrico	4	6.5	Forno a gas	9
2.3	Posa in opera degli apparecchi	4	6.5.1	Accensione della fiamma pilota	9
2.4	Scarico fumi	4	6.5.2	Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura	9
2.5	Collegamento del gas	5	6.5.3	Spegnimento del forno	10
3	CARATTERISTICHE TECNICHE	5	7	MANUTENZIONE	10
3.1	Tab. A: dati tecnici	5	7.1	Pulizia e cura	10
4	FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO	6	7.2	Comportamento in caso di prolungata interruzione del funzionamento	10
4.1	Controllo della pressione di alimentazione	6	7.3	Comportamento in caso di guasto	10
4.2	Regolazione dell'aria primaria	6	7.4	Manutenzione	10
4.3	Regolazione della fiamma pilota	7	7.5	Smaltimento apparecchiatura	10
4.4	Controllo del bruciatore principale	7	8	ACCESSIBILITÀ E SMONTAGGIO PEZZI	10
5	REGOLAZIONE PER IL FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS	7	8.1	Valvola gas del forno	10
5.1	Sostituzione dell'iniettore del bruciatore principale	7	8.2	Candela di accensione del forno	11
5.2	Sostituzione dell'iniettore della fiamma pilota	7	8.3	Rubinetto gas dei bruciatori del piano cottura	11
5.3	Regolazione della portata ridotta	7	9	ELENCO RICAMBI PRINCIPALI	11
5.4	Sostituzione dell'iniettore del forno	8	TAB	Tab. B: Ugelli gas 4kW	52
5.4.1	Sostituzione dell'iniettore della fiamma pilota	8	TAB	Tab. B: Ugelli gas 6kW	52
6	ISTRUZIONI D'USO	8	TAB	Tab. B: Ugelli gas 8kW	53
6.1	Accensione della fiamma pilota dei fuochi	8	TAB	Tab. B: Ugelli gas 10kW	53
6.2	Spegnimento del bruciatore principale	8	TAB	Tab. C: Ugelli forno 8kW	54
			TAB	Tab. C: Ugelli forno 10kW	54

1. AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare questo libretto per ogni futura consultazione.

Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura.

In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

(ATTENZIONE: l'imballo deve essere smaltito a norma di legge)

Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas.

L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa. I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio né lo usino. Prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione gas e dalla rete elettrica in caso di forno elettrico ed attendere che si raffreddi. Disattivare l'apparecchio in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura e dell'operatore. L'allacciamento, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione, lo scarico fumi devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore, da personale professionalmente specializzato, conformemente alle norme nazionali in vigore. Vanno inoltre rispettate le disposizioni vigenti in materia di sicurezza. La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando essa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita. Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti ad alta pressione. Non ostruire le aperture o fessure di aspirazione o di smaltimento del calore. Onde evitare rischi di ossidazione o di aggressioni chimiche in genere, occorre tenere ben pulite le superfici in acciaio inossidabile. Pulire giornalmente le 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 nel senso di satinatura.

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, chiudere il rubinetto del gas, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.

Prima di procedere al collegamento controllare sulla targhetta tecnica che l'apparecchio sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas a disposizione presso l'utente.

Nel caso che il tipo di gas indicato sulla targhetta non sia quello di cui si dispone, seguire le indicazioni nel capitolo 5 di questo manuale: REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS.

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

La ditta costruttrice declina ogni e qualsiasi responsabilità qualora non venissero strettamente osservate le norme contenute in questo manuale.

La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, l'inosservanza delle norme locali e imperizia nell'uso.

2. INSTALLAZIONE

2.1 Installazione dell'apparecchio

Le operazioni di installazione, le eventuali trasformazioni per l'uso con altri tipi di gas, la messa in funzione, l'eliminazione di eventuali inconvenienti agli impianti, deve essere eseguita unicamente da personale qualificato, nel rispetto delle norme in vigore.

Gli impianti a gas, ed i locali di installazione degli apparecchi, devono rispondere alle regolamentazioni locali esistenti ed in particolare deve essere tenuto in considerazione che l'aria necessaria alla combustione dei bruciatori è pari a 2 m³/h per ogni kW di potenza installata e che devono essere osservate le Norme prevenzione infortuni.

ATTENZIONE (CUCINE CON FORNO ELETTRICO):

Come da disposizioni internazionali, l'apparecchio va collegato a monte ad un interruttore onnipolare. Questo dispositivo deve avere un apertura dei contatti di almeno 3 mm.

2.2 Allacciamento elettrico

Normalmente la macchina è fornita con cavo di allacciamento elettrico collegato. Se, nel caso di configurazioni particolari della macchina, esso non fosse montato, sono da tenere presenti le seguenti specifiche:

Il cavo di allacciamento prescelto deve avere le seguenti caratteristiche: deve essere almeno del tipo H05 RN F ed avere una sezione adeguata all'apparecchio.

2.3 Posa in opera dell'apparecchio

Togliere l'apparecchio dall'imballo e sistemarlo nel luogo di utilizzazione provvedendo alla messa a bolla e regolazione in altezza mediante i piedini regolabili o altri mezzi.

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva, staccandola lentamente per impedire che rimanga il collante.

È importante che le pareti adiacenti all'apparecchio siano protette contro il calore. Interporre fogli refrattari oppure piazzare gli apparecchi ad almeno 200 mm di distanza dalle pareti laterali o posteriori che non siano resistenti al calore.

2.4 Scarico fumi

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. L'apparecchiatura è considerata come: **APPARECCHIATURA A GAS TIPO A** (vedi tabella dati tecnici alla pagina seguente) non prevista per essere collegata ad un condotto di scarico prodotti della combustione.

Tale apparecchio deve scaricare in apposite cappe, o dispositivi simili, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.

In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria, collegato direttamente all'esterno, di portata non minore di quanto richiesto. Per questa soluzione si rende necessario l'utilizzo di specifica apparecchiatura che misuri il flusso ed eventualmente interrompa l'alimentazione del gas nel momento in cui il flusso risulti nullo.

MODELLO		CG7....							
		20T 20G	40T 40G	60T 60G	40F	60F	60H	40E	60E
Tensione di alimentazione	V							400-3N	
Potenza elettrica assorbita	kW							6	6
Frequenza	Hz							50-60	
Attacco ISO 7/1	Ø	1/2"							
Brucciatori piano di cottura	Nr	2	4	6	4	6	6	4	6
Brucciattore 4 kW	Nr	1	2	3	2	3	3	2	3
Brucciattore 8 kW	Nr	1	2	3	2	3	3	2	3
Potenza termica piano di cottura	kW	12	24	36	24	36	36	24	36
Tipo Forno	-				GAS			ELE	
Potenza termica max forno	kW				8	8	10		
Potenza termica nominale	kW	12	24	36	32	44	46	24	36
Categoria		II 2H3+							
Tipo di costruzione		A1							
Pressione Gas metano G20	mbar	20							
Pressione GPL G30/G31	mbar	28-30/37							
Consumo gas complessivo (calcolato con potere calorifico inferiore(Hi) a 15°C e 1013mbar):									
Gas metano G20	m3/h	1,27	2,54	3,81	3,39	4,66	4,87	2,54	3,81
GPL G30	Kg/h	0,95	1,89	2,84	2,52	3,47	3,63	1,89	2,84

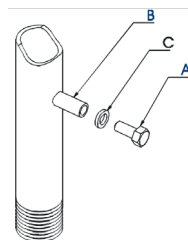
4. FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO

Controllare se le indicazioni sulla targhetta tecnica corrispondono al gas in utenza. Verificare inoltre la corrispondenza di quanto qui di seguito riportato.

4.1 Controllo della pressione di alimentazione

La pressione di alimentazione può essere misurata a mezzo di manometro con tubo ad "U", o di tipo elettronico con suddivisione minimale di 0,1 mbar.

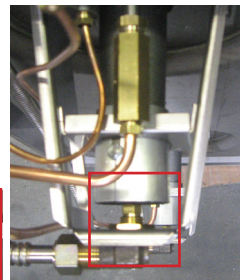
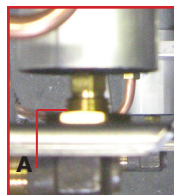
- Svitare la vite "A" dalla presa di pressione "B".
- Posizionare il manometro.
- Azionare l'apparecchio e verificare che la pressione sia come previsto sulla targhetta tecnica: in caso contrario accertarsi della causa.
- Riavvitare la vite perappare la presa di pressione



4.2 Regolazione dell'aria primaria

L'aria primaria è regolata correttamente se viene assicurata la stabilità delle fiamme, cioè se non compaiono stacchi di fiamma con bruciatore freddo e se non si verifica ritorno di fiamma con bruciatore caldo.

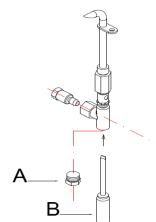
La distanza prevista per la regolazione dell'aria primaria, è mostrata nella figura a destra ed indicata nella tabella B (pagg. 52-53). Svitare l'iniettore con una chiave e montare l'iniettore previsto; controllare la distanza esatta "A" per l'aria.



4.3 Regolazione della fiamma pilota

Regolare e verificare se la fiamma avvolge la termocoppia e che l'aspetto della stessa sia corretto. Se ciò non si verifica, occorre svitare la vite "A" e controllare che l'ugello installato sia quello giusto (vedi tabella B pagg 52-53).

Per la fiamma pilota non è necessaria la regolazione dell'aria primaria.



4.4 Controllo del bruciatore principale

Accendere l'apparecchio e verificare che la fiamma, l'accensione e la regolazione del minimo, siano corretti.

Se ciò non si verifica bisogna controllare gli iniettori e la posizione dell'aria primaria.

5. REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS

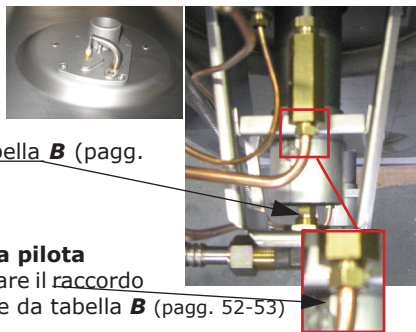
Per eseguire tale operazione, bisogna cambiare gli iniettori, regolare le portate ridotte, regolare la posizione dell'aria primaria come qui di seguito viene indicato.

Le operazioni di adattamento a gas diversi dalla predisposizione devono essere effettuate da personale tecnico specializzato. Una volta cambiata la predisposizione, procedere con il controllo di fughe di gas con l'apposito spray o con acqua saponata (non usare mai fiamme libere), e sostituire la targhetta di predisposizione sull'apparecchio.

5.1 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore principale

Per cambiare l'iniettore togliere:

- Manopole.
- Cruscotto.
- Svitare le 2 viti di fissaggio posizionate sul piano.
- Abbassare le staffe di fissaggio.
- Svitare l'iniettore e sostituirlo secondo tabella B (pagg. 52-53).
- Effettuare il controllo di tenuta!!!

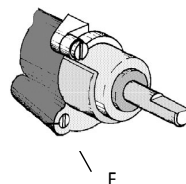


5.2 Sostituzione dell'iniettore della fiamma pilota

Per sostituire l'iniettore della fiamma pilota, svitare il raccordo del tubo pilota e inserire il nuovo iniettore come da tabella B (pagg. 52-53)

5.3 Regolazione della portata ridotta

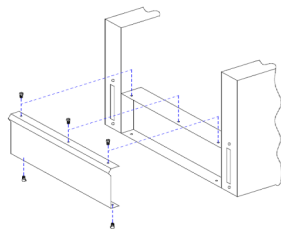
Svitare la vite "F" del minimo e girarla fino ad ottenere la portata ridotta ottimale. Verificare che la quantità di gas sia sufficiente per mantenere un minimo stabile e omogeneo e resistere al passaggio portata massima - portata minima.



5.4 Sostituzione dell'iniettore del forno

Per sostituire l'iniettore del forno, procedere come segue:

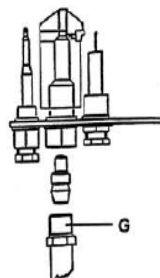
- Svuotare il forno.
- Estrarre suola e protezione spioncino fiamma pilota.
- Rimuovere il frontalino inferiore (svitare 3 viti superiori + 2 bulloni inferiori).
- Togliere deflettore fiamma su forno (togliere 1 vite frontale).
- Sostituire l'iniettore.
- Effettuare il controllo di tenuta!!!



5.4.1 Sostituzione iniettore della fiamma pilota del forno

Per sostituire l'ugello della fiamma pilota procedere come segue:

- Svitare la vite "G".
- Sostituire l'ugello come indicato in tabella "C" (pag. 54).



6. ISTRUZIONI D'USO

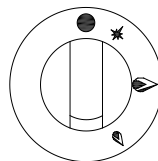
L'apparecchio deve essere adoperato da personale qualificato, trattandosi di apparecchio esclusivamente destinato a cucina professionale. Deve inoltre essere usato sotto sorveglianza e solamente per cucinare gli alimenti.

6.1 Accensione della fiamma pilota dei fuochi

Premere sulla manopola e girarla verso sinistra fino alla posizione accensione fiamma pilota.

Tenere la manopola premuta e contemporaneamente avvicinare il fiammifero al bruciatore.

Dopo aver acceso la fiamma pilota tenere premuta la manopola a fondo per circa 20/30 secondi al fine di scaldare la termocoppia, dopo di che rilasciarla.



Girare la manopola in senso antiorario e posizionarla sul simbolo  (fiamma grande) per la potenza massima oppure posizionare la manopola sul simbolo  (fiamma piccola) per la potenza minima.

Girare la manopola in senso orario posizionandola sul simbolo  (pilota) per spegnere i fuochi e mantenere la fiamma pilota accesa.

6.2 Spegnimento del bruciatore principale

Girare la manopola sulla posizione fiamma pilota: il bruciatore principale si spegne, restando accesa solo la fiamma pilota.

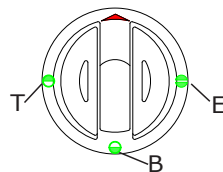
6.3 Spegnimento totale

Per spegnere la fiamma pilota e il bruciatore principale, girare la manopola sulla posizione "spento".

6.4 Forno elettrico

Le resistenze sono posizionate nel cielo (calore superiore) e sotto la camera (calore inferiore).

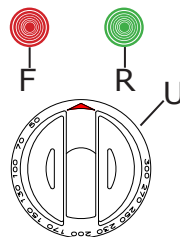
Per mezzo del commutatore posto sul frontale dell'apparecchio è possibile far funzionare solo la resistenza superiore "T", o la resistenza inferiore "B" o entrambe le resistenze insieme "E". La regolazione della temperatura è impostata con la manopola del termostato.



• FUNZIONAMENTO

La lampada spia "F" si accende, indicando che l'apparecchio è in tensione. Ruotare il termostato "U" sulla temperatura desiderata.

La lampada spia "R" si accende, indicando che le resistenze sono inserite; non appena si raggiunge la temperatura desiderata questa si spegne. Al reinserirsi delle resistenze si riaccende. Per spegnere l'apparecchio ruotare la manopola del commutatore in posizione "0".



ATTENZIONE: Prima di iniziare una manutenzione, togliere la spina o disinserire l'interruttore posto a monte.

6.4.1 Termostato di sicurezza

Nel caso il forno raggiunga una temperatura oltre il limite di sicurezza prestabilito, al fine di preservare l'integrità dell'apparecchio e la sicurezza dell'operatore e dell'ambiente di lavoro, interviene automaticamente il termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione elettrica delle resistenze. Se ciò si verifica contattare l'assistenza.

Per riarmare il termostato e ripristinare il funzionamento del forno è necessario:

(PROCEDURA SOLO PER TECNICO SPECIALIZZATO)

1. Svitare le viti sotto il cruscotto
2. Asportare il cruscotto
3. Premere il pulsante del termostato posto sulla cavità frontale dell'apparecchio.

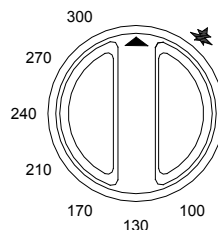
6.5 Forno a gas

6.5.1 Accensione della fiamma pilota

Girare verso sinistra la manopola fino alla posizione accensione fiamma pilota;

premere a fondo e contemporaneamente schiacciare il pulsante del piezo per più volte fino all'accensione della fiamma pilota del forno (aprire la porta del forno, spostare lo spioncino e verificare l'accensione della fiamma pilota).

Dopo aver acceso la fiamma pilota tenere premuta la manopola a fondo per circa 20/30 secondi al fine di scaldare la termocoppia, dopo di che rilasciarla.



6.5.2 Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura

Con la fiamma pilota accesa, girare la manopola del termostato verso sinistra e scegliere la temperatura di cottura desiderata.

La regolazione termostatica comporta l'accensione e lo spegnimento automatico del bruciatore principale (regolazione acceso-spegnito, non esiste minimo).

Se la manopola del termostato viene ruotata verso destra fino al punto di arresto, il bruciatore principale si spegne e resta accesa solo la fiamma pilota.

6.5.3 Spegnimento del forno

Per spegnere la fiamma pilota ed evitare anche l'accensione del bruciatore principale, premere a fondo il pulsante di spegnimento "O". Il dispositivo di sicurezza installato impedisce la riaccensione dell'apparecchio per qualche secondo.

7. MANUTENZIONE

7.1 Pulizia e cura

Durante la pulizia, non lavare l'apparecchio con getti d'acqua diretti o a pressione! Ogni sera, a fine lavoro, l'apparecchio deve essere pulito accuratamente. La pulizia quotidiana dell'apparecchio garantisce un funzionamento perfetto e una maggior durata dell'apparecchio stesso. Prima di iniziare la pulizia scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica agendo sull'interruttore posto a monte. Togliere tutte le parti estraibili del forno e lavarle separatamente. Le parti in acciaio sono da lavare con acqua calda e detersivo neutro. Non usare detergenti abrasivi o corrosivi che potrebbero danneggiare l'acciaio.

7.2 Comportamento in caso di prolungata interruzione di funzionamento

Pulire ed asciugare accuratamente l'apparecchio come da istruzioni, chiudere il rubinetto del gas posto a monte dell'apparecchio e staccare la corrente (forni elettrici).

7.3 Comportamento in caso di guasto

In caso di guasto spegnere l'apparecchio, chiudere il rubinetto del gas posto a monte dell'apparecchio e staccare la corrente (forni elettrici) mediante il dispositivo posto a monte dell'apparecchio e avvisare il servizio assistenza.

7.4 Manutenzione

Qualsiasi lavoro di manutenzione è da far eseguire esclusivamente a personale qualificato. Prima di iniziare una manutenzione chiudere il rubinetto del gas posto a monte dell'apparecchio e staccare la corrente (forni elettrici). Attendere che l'apparecchio sia freddo.

7.5 Smaltimento apparecchiatura

L'apparecchiatura, al termine della sua vita lavorativa, dovrà **obbligatoriamente** essere smaltita secondo gli obblighi di legge.

8. ACCESSIBILITÀ E SMONTAGGIO DEI PEZZI (solamente per l'installatore abilitato)

PRIMA DI OGNI OPERAZIONE DI MANUTENZIONE CHIUDERE IL GAS A MONTE E SCOLLEGARE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA (FORNI ELETTRICI) E ATTENDERE CHE L'APPARECCHIO SIA FREDDO.

8.1 Valvola gas del forno

Per sostituire la valvola gas forno, procedere come segue:

- Togliere tutte le manopole.
- Togliere il cruscotto superiore.
- Svitare i dadi del condotto gas così come quello della termocoppia, estrarre il sensore di temperatura dalla sua locazione all'interno della camera forno.
- Svitare le 2 viti che fissano la valvola a gas.
- Montare la nuova valvola.
- Effettuare il controllo di tenuta!!!

8.2 Candela di accensione del forno

Per sostituire la candela di accensione del forno, procedere come segue:

- Svuotare il forno.
- Estrarre suola e protezione spioncino fiamma pilota.
- Rimuovere il frontalino inferiore (svitare 3 viti superiori + 2 bulloni inferiori).
- Svitare i dadi di fissaggio della candela di accensione.
- Estrarre la candela.
- Scollegare il cavo della candela.
- Montare la nuova candela.

8.3 Rubinetto gas dei bruciatori del piano di cottura

Per sostituire il rubinetto gas, procedere come segue:

- Togliere tutte le manopole.
- Togliere il cruscotto superiore.
- Svitare i dadi dei condotti del gas, della termocoppia così come quelli che fissano il rubinetto alla rampa di alimentazione.
- Montare il nuovo rubinetto.
- Effettuare il controllo di tenuta!!!

9. ELENCO RICAMBI PRINCIPALI

PARTE	CODICE
Rubinetto gas	7060016
Termocoppia fuochi	6010055
Termocoppia forno	6010057
Pilota forno	7090026
Resistenze per forno elettrico (serie 700)	6001159
Resistenze per forno elettrico (serie 900)	6001154
Commutatore per forno elettrico	6030036
Termostato per forno elettrico	6010211
Termostato di sicurezza per forno elettrico	6010008

TABLE OF CONTENTS

1	GENERAL WARNINGS	12
2	INSTALLATION	13
2.1	Installation of the appliance	14
2.2	Electrical connection	14
2.3	Installation of the equipment	14
2.4	Smoke exhaust	14
2.5	Gas connection	15
3	TECHNICAL CHARACTERISTICS	15
3.1	Tab. A: technical data	15
4	OPERATION WITH GAS SUPPLY IDENTICAL TO THE ONE SET UP	16
4.1	Checking the supply pressure	16
4.2	Primary air regulation	16
4.3	Pilot flame regulation	17
4.4	Checking the main burner	17
5	ADJUSTMENT FOR USE WITH OTHER TYPES OF GAS	17
5.1	Replacing the injector in the main burner	17
5.2	Replacing the pilot flame injector	17
5.3	Reduced flow adjustment	17
5.4	Replacing the oven injector	18
5.4.1	Replacing the pilot flame injector	18
6	INSTRUCTIONS FOR USE	18
6.1	Turning on the burner pilot flame	18
6.2	Turning off the main burner	18
6.3	Turning it completely off	18
6.4	Electric oven	19
6.4.1	Safety thermostat (electric oven)	19

6.5	Gas oven	19
6.5.1	Turning on the pilot flame	19
6.5.2	Turning on the main burner and adjusting the temperature	19
6.5.3	Turning the oven off	20
7	MAINTENANCE	20
7.1	Cleaning and care	20
7.2	What to do if the appliance is not used for an extended period of time	20
7.3	What to do in the event of a malfunction	20
7.4	Maintenance	20
7.5	Disposal of the equipment	20
8	ACCESSIBILITY AND REMOVING PARTS	20
8.1	Oven gas valve	20
8.2	Oven igniter	21
8.3	Hob burner gas valve	21
9	PRIMARY PARTS LIST	21
TAB	Tab. B: Gas nozzles 4kW	52
TAB	Tab. B: Gas nozzles 6kW	52
TAB	Tab. B: Gas nozzles 8kW	53
TAB	Tab. B: Gas nozzles 10kW	53
TAB	Tab. C: Oven nozzles 8kW	54
TAB	Tab. C: Oven nozzles 10kW	54

1. GENERAL WARNINGS

Carefully read the instructions contained in this manual, as they provide important information about its safe installation, use and maintenance.

Keep this manual for future reference.

After removing the packaging, check the integrity of the appliance.

If there are any doubts, do not use the appliance and contact a professionally qualified technician.

(ATTENTION: the packaging must be disposed of according to regulations)

Before connecting the appliance, make sure that the data on the plate corresponds to the gas distribution network.

The appliance must only be used by personnel who have been trained in its use. Children must be supervised to ensure they neither play with or use the appliance. Before performing any cleaning or maintenance operation, disconnect the appliance from the gas supply and power (for electric ovens) and wait for it to cool down. De-activate the appliance in the event of a failure or malfunction. For any repairs, refer exclusively to the authorised technical assistance centre and request original replacement parts. Failure to comply with the above will compromise the safety of the equipment. The connection, installation of the system and equipment, ventilation and exhaust must be carried out according to the manufacturer's instructions by professionally qualified technicians in accordance with national legislation. Safety regulations must also be followed. The electrical safety of this appliance is only ensured when it is properly connected to an efficient earthing system as set forth in current electrical safety regulations. This equipment must only be used for the purpose for which it was specifically designed. Do not wash the equipment with jets of water under high pressure. Do not obstruct the intake or heat dissipation slots or openings. In order to avoid the risk of oxidation or chemical aggression in general, keep the stainless steel surfaces clean. Clean the stainless steel parts daily with warm soapy water, then rinse thoroughly and dry carefully. Never clean the stainless steel with steel wool, brushes or common steel scrapers since they can deposit iron particles that oxidise and create rust spots. Stainless steel wool can be used if necessary, in the same direction as the satinising.

If the appliance is not used for long periods of time, close the gas valve and rub all of the steel surfaces with a cloth dipped in Vaseline in order to create a protective coating; otherwise, periodically air the premises.

Before connecting, check the technical plate on the device to make sure it was tested and approved for the type of gas to be used.

If the type of gas indicated on the plate is not the same as the one available, follow the instructions in Chapter 5 of this manual: ADJUSTMENT FOR USE WITH OTHER TYPES OF GAS.

The manufacturer shall not be responsible for any inaccuracies in this manual due to printing or transcription errors. The manufacturer also reserves the right to make any modifications to the product as it deems useful or necessary, without affecting the basic features.

The manufacturer declines any and all liability if the rules contained in this manual are not strictly followed.

The manufacturer of the device disclaims any liability for damage caused by improper installation, tampering, misuse, improper maintenance, failure to comply with local laws and unskilled use.

2. INSTALLATION

2.1 Installation of the appliance

The installation operations, possible change for use with other types of gas, commissioning and elimination of any problems with the system must only be performed by qualified personnel, in compliance with current legislation.

Gas systems and the premises where the appliances are installed must respond to the existing local regulations and, in particular, it must be kept in consideration that the air needed for burner combustion is 2 m³/h for each kW of power installed and that the injury prevention regulations must be observed.

ATTENTION (COOKERS WITH ELECTRIC OVEN):

As per international regulations, the unit must be connected upstream to a single pole switch. This device must have a switch-contact gap of at least 3 mm.

2.2 Electrical connection

The machine is usually supplied with an electrical cable connected. If it was not connected due to a special machine configuration, follow the specifications below:

The connection cable selected must have the following characteristics: it must be type H05 RN F and it must be the proper size for the appliance.

2.3 Installing the appliance

Remove the packaging from the appliance and set it in the location where it is to be used, using a spirit level and adjustable feet or other means.

Remove the protective film from the outer panels, pulling it off slowly to ensure that no glue remains on the surface.

The walls adjacent to the appliance must be protected from the heat. Place refractory sheets on the walls or place the equipment at least 200 mm away from the side or rear walls that are not heat resistant.

2.4 Smoke exhaust

The devices must be installed in premises suitable for the discharge of the combustion products and must be in compliance with the installation standards. The appliance is considered to be: **TYPE A GAS APPLIANCE** (see technical data table on the following page) not expected to be connected to an exhaust pipe for combustion products.

This appliance must be exhausted through hoods or similar devices connected to a working flue or directly outside.

If not, an air suction device that is directly connected to the outside may be used and its capacity must be no less than what is required. For this solution, specific equipment is needed to measure the flow and cut off the gas if there is no flow.

2.5 Gas connection

Check the technical plate located on the inside or on the side to make sure that the appliance was tested and approved for the type of gas to be used.

Make sure the nozzles installed upstream of the appliance correspond to the type of gas that is available.

Check the data on the technical plate to make sure that the pressure reducer capacity is sufficient for the appliance supply.

Do not install reductions in series between the reducer and the appliance. We recommend installing a gas filter upstream of the pressure regulator in order to ensure optimal operation.

3. TECHNICAL CHARACTERISTICS

The data plate is located on the left side of the cabinet.

- Category II2H3+ device
- Supply pressure: see table "B" - "C" (pages. 52 -53 - 54)
- The equipment must be connected to an equipotential system.

3.1 TABLE A - Gas equipment technical data and connection pressure

			CAT	G30	G31	G25	G25	COUNTRY	
CE			II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	IT-ES-IE-PT GB-GR-CH	
			II 2H3BP	P mbar	30	30	20	IT-GB-IE-PT GB-GR-CH	
TYPE	A ₁	B ₁₁	II 2H3++	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
MOD			II 2H3P	P mbar	50	50	20	25	AT-CH
NR			II 2H3BP	P mbar	50	50	20	20	DE
			II 2L3P	P mbar	30	30	25		NL
Σ Q _{th}		kW	II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	25	LU
G30	G20	G25	I _{30P}	P mbar	30	30	25	25	MT-ES-IE-PT GB-GR-CH
			I ₃₊	P mbar	28-30	37	25		CY
kg/h	m ³ /h	m ³ /h	I ₂₅	P mbar	28-30	37	20	25	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPOSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS									
				kW	IP	EN 203-1		MADE IN ITALY	
mbar									

MODEL		CG9....							
		20T 20G	40T 40G	60T 60G	40F	60F	60H	40E	60E
Power supply	V							400-3N	
Electrical power consumption	kW							6	6
Frequency	Hz							50-60	
ISO 7/1 Fitting	Ø	1/2"							
Hob burners	No.	2	4	6	4	6	6	4	6
Burner 6 kW	No.	1	2	3	2	3	3	2	3
Burner 10 kW	No.	1	2	3	2	3	3	2	3
Hob thermal power	kW	16	32	48	32	48	48	32	48
Oven Type	-				GAS			ELE	
Max oven thermal power	kW				8	8	10		
Total gas thermal power	kW	16	32	48	40	56	58	32	48
Category		II 2H3+							
Construction type		A1							
G20 Natural Gas Pressure	mbar	20							
G30/G31 LPG Pressure	mbar	28-30/37							
Overall gas consumption (calculated with calorific value less than (Hi) 15°C and 1013 mbar):									
G20 Natural Gas	m3/h	1,69	3,39	5,08	4,23	5,93	6,14	3,39	5,08
G30 LPG	Kg/h	1,26	2,52	3,78	3,15	4,42	4,57	2,52	3,78

MODEL		CG7....							
		20T 20G	40T 40G	60T 60G	40F	60F	60H	40E	60E
Power supply	V							400-3N	
Electrical power consumption	kW							6	6
Frequency	Hz							50-60	
ISO 7/1 Fitting	Ø	1/2"							
Hob burners	No.	2	4	6	4	6	6	4	6
Burner 4 kW	No.	1	2	3	2	3	3	2	3
Burner 8 kW	No.	1	2	3	2	3	3	2	3
Hob thermal power	kW	12	24	36	24	36	36	24	36
Oven Type	-				GAS			ELE	
Max oven thermal power	kW				8	8	10		
Nominal thermal power	kW	12	24	36	32	44	46	24	36
Category		II 2H3+							
Construction type		A1							
G20 Natural Gas Pressure	mbar	20							
G30/G31 LPG Pressure	mbar	28-30/37							
Overall gas consumption (calculated with calorific value less than (Hi) 15°C and 1013 mbar):									
G20 Natural Gas	m3/h	1,27	2,54	3,81	3,39	4,66	4,87	2,54	3,81
G30 LPG	Kg/h	0,95	1,89	2,84	2,52	3,47	3,63	1,89	2,84

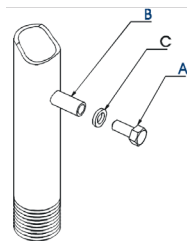
4. OPERATION WITH GAS SUPPLY IDENTICAL TO THE ONE AVAILABLE

Check if the indications on the data plate correspond to gas used. Also verify compliance with the information given below.

4.1 Check the supply pressure

The supply pressure can be measured with a "U" gauge or electronic-type gauge with minimum gradations of 0.1 mbar.

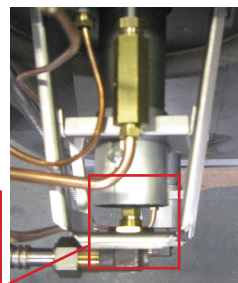
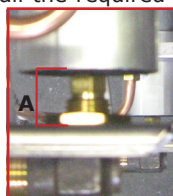
- Unscrew screw "A" from tapping point "B".
- Position the gauge.
- Operate the unit and check that the pressure is compliant with the data plate: otherwise, find out why it differs.
- Replace and tighten the screw to seal the tapping point



4.2 Primary air regulation

The primary air is properly regulated if the flame stability is ensured or, in other words, if there are no breaks in the flame with the burner cold and if there is no backfiring with the burner hot.

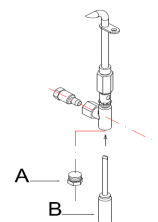
The distance required for regulating the primary air is shown in the figure to the right and indicated in table **B** (pages. 52-53). Unscrew the injector using a spanner and install the required injector: check the exact air distance, "A".



4.3 Pilot flame regulation

Regulate and verify that the flame envelops the thermocoupling and that its appearance is correct. If not, unscrew screw "A" and make sure the nozzle installed is the correct one (see table B pages. 52-53). Primary air regulation is not necessary for the pilot flame.

4.4 Checking the main burner



Turn on the appliance and make sure that the flame, ignition and air adjustment are correct

If not, check the injectors and the primary air position.

5. ADJUSTMENT FOR USE WITH OTHER TYPES OF GAS

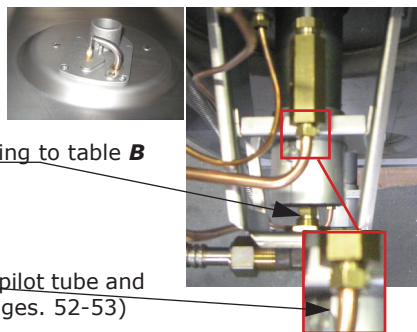
To perform this operation you must change the injectors, adjust the reduced flow and regulate the primary air position as indicated below.

Switching to a gas other than the one for which the equipment was designed must be done by a specialized technician. Once the switch has been made, check for any gas leaks using a spray or soapy water (never use open flames) and replace the data plate on the appliance.

5.1 Replace the injector in the main burner

To change the injector remove:

- Knobs.
- Control panel.
- Unscrew the 2 mounting screws on the hob.
- Lower the mounting bracket.
- Unscrew the injector and replace it according to table B (pages. 52-53).
- Check for leaks!!!

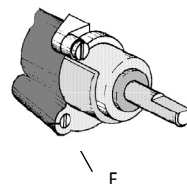


5.2 Replacing the pilot flame injector

To replace the pilot flame injector, unscrew the pilot tube and insert the new injector as shown in Table B (pages. 52-53)

5.3 Reduced flow adjustment

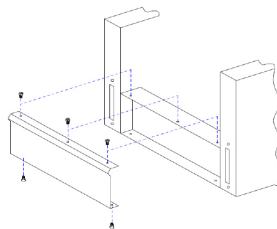
Unscrew the idle air adjustment screw "F" and turn it until you reach the optimal reduced flow. Make sure the gas quantity is sufficient to maintain a stable and uniform minimum and resist switching to maximum flow - minimum flow.



5.4 Replacing the oven injector

To replace the oven injector, proceed as follows:

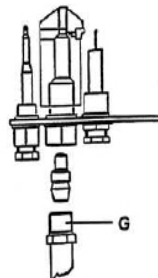
- Empty the oven.
- Remove the pan and the pilot flame peephole protection
- Remove the lower faceplate (unscrew the 3 upper screws + 2 lower bolts).
- Remove the flame deflector on the oven (remove the front screw).
- Replace the injector.
- Check for leaks!!!



5.4.1 Replacing the oven pilot flame injector

To replace the pilot flame injector, proceed as follows:

- Unscrew screw "G".
- Replace the nozzle as indicated in Table "C" (page. 54).



6. INSTRUCTIONS FOR USE

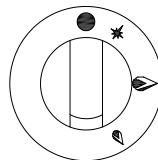
The appliance must be used by qualified personnel as it is an appliance that is meant for professional kitchens. It must also be used under supervision and only for cooking food.

6.1 Turning on the burner pilot flame

Press the knob and turn it to the left until it reaches the pilot flame ignition position.

Hold the knob down and bring a match near the burner.

After the pilot light has been lit, hold the knob down for about 20/30 seconds in order to heat up the thermocoupling. After the 20/30 seconds has passed, release the knob.



Turn the knob counter clockwise and position it on the symbol  (large flame) for maximum power or on the symbol  (small flame) for minimum power.

Turn the knob clockwise, positioning it on the symbol  (pilot) to turn off the burners and keep the pilot flame lit.

6.2 Turning off the main burner

Turn the knob to the pilot flame position: the main burner turns off and only the pilot flame stays on.

6.3 Turning it completely off

To turn off the pilot flame and the main burner, turn the knob to the "off" position.

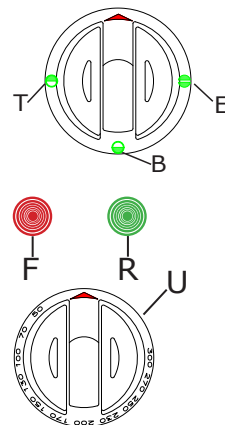
6.4 Electric oven

The heating elements are located in the top panel (upper heat) and under the chamber (lower heat).

Using the switch on the front of the appliance you can operate only the upper heating element "**T**" only the lower heating element "**B**" or both of the heating elements together "**E**". The temperature adjustment is set using the thermostat knob.

• OPERATION

The indicator light "**F**" comes on, indicating that the appliance is turned on. Turn the thermostat "**U**" to the desired temperature. The indicator light "**R**" comes on, indicating that the heating elements are inserted. As soon as it reaches the desired temperature, this light turns off. When the heating elements are re-inserted, the light comes back on. To turn off the appliance, turn the knob to the "**0**" position.



ATTENTION: Before beginning any maintenance, remove the plug or turn the upstream switch to off.

6.4.1 Safety thermostat

If the oven reaches a temperature that is outside of the pre-established safety limit, in order to avoid damage to the appliance and to keep the operator and work environment safe, the safety thermostat automatically switches off the power to the heating elements. If this occurs, contact customer assistance.

To reset the thermostat and oven operation you must:

(PROCEDURE ONLY TO BE USED BY SPECIALISED TECHNICIAN)

1. Unscrew the screws below the control panel
2. Remove the control panel
3. Press the thermostat located on the front cavity of the appliance

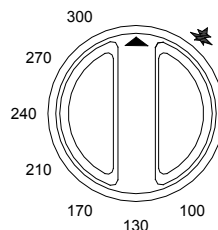
6.5 Gas oven

6.5.1 Turning on the pilot flame

Turn the knob to the left until it reaches the pilot flame ignition position;

press it in completely and at the same time press the spark button several times until the oven pilot flame is lit (open the oven door, move the peephole cover and check the pilot flame).

After the pilot light has been lit, hold the knob down for about 20/30 seconds in order to heat up the thermocoupling. After the 20/30 seconds has passed, release the knob.



6.5.2 Turning on the main burner and adjusting the temperature

With the pilot flame on, turn the thermostat knob to the left and choose the desired cooking temperature.

Thermostatic adjustment automatically turns the main burner on and off (on/off adjustment, there is no minimum).

If the thermostat knob is turned to the right until it stops, the main burner goes out and only the pilot flame remains lit.

6.5.3 Turning the oven off

To turn the pilot flame off and prevent ignition of the main burner, press the off button "O" all the way in. The safety device installed keeps the appliance from coming back on for a few seconds

7. MAINTENANCE

7.1 Cleaning and care

During cleaning, do not wash the appliance with direct sprays of water or water under pressure! At the end of each work day, the appliance must be thoroughly cleaned. Daily cleaning of the appliance ensures perfect operation and longer life of the appliance. Before cleaning, disconnect the appliance from the mains using the upstream switch. Remove all of the removable parts of the oven and wash them separately. Steel parts should be washed in hot water with a neutral detergent. Do not use abrasive or corrosive detergents that could damage the steel.

7.2 What to do if the appliance is not used for an extended period of time

Thoroughly clean and dry the appliance as explained in the instructions, close the gas valve upstream of the appliance and unplug it from power (electric ovens).

7.3 What to do in the event of a malfunction

If there is a malfunction, turn the appliance off, close the gas valve upstream of the appliance and unplug it from power (electric oven) using the device that is upstream of the appliance and inform technical assistance.

7.4 Maintenance

Maintenance must only be performed by qualified personnel. Before starting any maintenance operation, close the gas valve upstream of the device and unplug it from power (electric oven). Wait until the appliance is cool.

7.5 Disposal of the equipment

At the end of its working life, the equipment **must** be disposed of according to legislation.

8. ACCESSIBILITY AND REMOVING PARTS (only for the authorised installer)

BEFORE ANY MAINTENANCE OPERATION, SWITCH THE GAS OFF UPSTREAM OF THE APPLIANCE AND DISCONNECT THE POWER (ELECTRIC OVENS) AND WAIT FOR THE APPLIANCE TO COOL DOWN.

8.1 Oven gas valve

To replace the gas valve, proceed as follows:

- Remove all of the knobs
- Remove the upper control panel.
- Unscrew the nuts from the gas conduit and the thermocoupling, remove the temperature sensor from inside the oven chamber.
- Unscrew the 2 screws that attach the gas valve.
- Install the new valve.
- Check for leaks!!!

8.2 Oven igniter

To replace the oven igniter, proceed as follows:

- Empty the oven.
- Remove the pan and the pilot flame peephole protection
- Remove the lower faceplate (unscrew the 3 upper screws + 2 lower bolts).
- Unscrew the mounting nuts from the igniter.
- Remove the igniter.
- Disconnect the cable from the igniter.
- Install the new igniter.

8.3 Hob burner gas valve

To replace the gas valve, proceed as follows:

- Remove all of the knobs
- Remove the upper control panel.
- Unscrew the nuts from the gas conduit, thermocoupling and those that attach the valve to the power ramp.
- Install the new valve.
- Check for leaks!!!

9. PRIMARY PARTS LIST

PART	CODE
Gas valve	7060016
Burner thermocoupling	6010055
Oven thermocoupling	6010057
Oven pilot	7090026
Heating elements for electric oven (series 700)	6001159
Heating elements for electric oven (series 900)	6001154
Switch for electric oven	6030036
Thermostat for electric oven	6010211
Safety thermostat for electric oven	6010008

TABLE DES MATIÈRES

1	AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	22	6.4	Four électrique	29
2	INSTALLATION	23	6.4.1	Thermostat de sécurité (four électrique)	29
2.1	Installation de l'appareil	24	6.5	Four à gaz	29
2.2	Branchement électrique	24	6.5.1	Allumage de la flamme pilote	29
2.3	Pose des appareils	24	6.5.2	Allumage du brûleur principal et réglage de la température	29
2.4	Émission des fumées	24	6.5.3	Arrêt du four	30
2.5	Branchement du gaz	25	7	MAINTENANCE	30
3	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	25	7.1	Nettoyage et entretien	30
3.1	Tabl. A: données techniques	25	7.2	Comportement en cas d'interruption prolongée du fonctionnement	30
4	FONCTIONNEMENT AVEC GAZ D'ALIMENTATION IDENTIQUE À CELUI PRÉVU	26	7.3	Comportement en cas de panne	30
4.1	Contrôle de la pression d'alimentation	26	7.4	Maintenance	30
4.2	Réglage de l'air primaire	26	7.5	Destruction de l'appareil	30
4.3	Réglage de la flamme pilote	27	8	ACCESSIBILITÉ ET DÉMONTAGE DES PIÈCES	30
4.4	Contrôle du brûleur principal	27	8.1	Vanne à gaz du four	30
5	RÉGLAGE POUR LE FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ	27	8.2	Bougie d'allumage du four	31
5.1	Substitution de l'injecteur du brûleur principal	27	8.3	Robinet du gaz des brûleurs du plan de cuisson	31
5.2	Substitution de l'injecteur de la flamme pilote	27	9	LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE PRINCIPALES	31
5.3	Réglage du débit réduit	27	TAB	Tabl. B: Buses gaz 4kW	52
5.4	Substitution de l'injecteur du four	28	TAB	Tabl. B: Buses gaz 6kW	52
5.4.1	Substitution de l'injecteur de la flamme pilote	28	TAB	Tabl. B: Buses gaz 8kW	53
6	INSTRUCTIONS D'UTILISATION	28	TAB	Tabl. B: Buses gaz 10kW	53
6.1	Allumage de la flamme pilote des feux	28	TAB	Tabl. C: Buses four 8kW	54
6.2	Extinction du brûleur principal	28	TAB	Tabl. C: Buses four 10kW	54
6.3	Arrêt total	28			

1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Lire attentivement les avertissements généraux contenus dans la présente notice car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Conserver cette notice pour toute consultation future.

S'assurer, après avoir enlevé l'emballage, que l'appareil soit intact.

En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser au personnel professionnel qualifié.

(ATTENTION: l'emballage doit être éliminé selon les normes en vigueur)

S'assurer, avant de brancher l'appareil, que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.

L'appareil doit être utilisé seulement par le personnel formé. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent ou utilisent l'appareil. Avant d'effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation du gaz et du réseau électrique (pour les fours électriques) et attendre qu'il refroidisse. Désactiver l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. S'adresser, pour l'éventuelle réparation, seulement à un centre d'assistance technique autorisé et demander l'utilisation de pièces de rechange originales. Le non respect des avertissements susmentionnés peut compromettre aussi bien la sécurité de l'appareil que la vôtre. Le branchement, la pose de l'installation et des appareils, la ventilation, l'évacuation des fumées doivent être effectués selon les instructions du fabricant, du personnel professionnel spécialisé conformément aux normes nationales en vigueur. Il faut en outre respecter les dispositions en vigueur en matière de sécurité. La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement quand il est correctement branché à une installation de mise à la terre efficace comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur. Cet appareil devra être destiné seulement à l'utilisation pour lequel il a été expressément conçu. Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs à haute pression. Ne pas obstruer les ouvertures, les trous d'aspiration ou d'élimination de la chaleur. Afin d'éviter les risques d'oxydation ou d'agressions chimiques en tout genre il faut garder les surfaces en acier inoxydable bien propres. Nettoyer quotidiennement les pièces en acier inox avec de l'eau tiède et du savon, rincer abondamment et sécher avec soin. Éviter absolument de nettoyer l'acier inox avec une paille en fer, une brosse ou des racloirs en acier car ils pourraient déposer des particules de fer qui, en s'oxydant, provoqueraient des points de rouille. On peut éventuellement utiliser de la laine d'acier inoxydable dans le sens du satinage.

Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant de longues périodes, il faut fermer le robinet du gaz, passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline de façon à étendre un voile de protection; aérer périodiquement les locaux.

Avant de procéder au raccordement contrôler sur la plaquette technique que l'appareil ait été testé et homologué pour le type de gaz disponible chez l'utilisateur.

Si le type de gaz indiqué sur la plaquette ne correspond pas à celui disponible, suivre les indications du chapitre 5 de ce manuel: Réglage pour le fonctionnement avec d'autres types de gaz.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuelles inexactitudes contenues dans le présent manuel imputables aux erreurs de transcription ou d'impression. Il se réserve en outre le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il considérera nécessaire, sans en compromettre les caractéristiques essentielles.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes contenues dans ce manuel.

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité pour les dommages causés par une mauvaise installation, la modification de l'appareil, l'utilisation impropre, le mauvais entretien, l'inobservation des normes locales et l'inexpérience dans l'utilisation.

2. INSTALLATION

2.1 Installation de l'appareil

Les opérations d'installation, les éventuelles transformations pour l'utilisation avec d'autres types de gaz, la mise en fonction, l'élimination d'éventuels inconvénients aux installations doivent être effectuées uniquement par un personnel qualifié, dans le respect des normes en vigueur.

Les installations à gaz et les locaux d'installation des appareils doivent être conformes aux réglementations locales existantes et en particulier il faut tenir en considération que l'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de 2 m³/h pour chaque kW de puissance installée et que les normes pour la prévention des accidents doivent être respectées.

ATTENTION (CUIBINIÈRES AVEC FOUR ÉLECTRIQUE):

Conformément aux dispositions internationales l'appareil doit être branché en amont à un interrupteur omnipolaire. Ce dispositif doit avoir une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.2 Branchement électrique

L'appareil est généralement fourni avec un câble de branchement électrique branché. Si, en cas de configurations spéciales de la machine, ce dernier ne serait pas installé, prendre en considération les caractéristiques suivantes:

Le câble de branchement doit avoir les caractéristiques suivantes: être au moins du type H05 RN F et avoir une section adéquate à l'appareil.

2.3 Pose de l'appareil

Enlever l'appareil de l'emballage et l'installer dans le lieu d'utilisation en pourvoyant à la mise à niveau et au réglage en hauteur à l'aide des pieds réglables (ou autres systèmes). Enlever des panneaux externes la pellicule de protection en la détachant lentement pour empêcher de laisser de la colle.

Il est important que les parois adjacentes à l'appareil soient protégées contre la chaleur. Interposer le papier réfractaire ou placer les appareils à au moins 200 mm de distance des parois latérales ou postérieures non résistantes à la chaleur.

2.4 Émission des fumées

Les appareils doivent être installés dans des locaux appropriés pour l'évacuation des produits de combustion qui doit advenir conformément aux normes d'installation. L'appareil est considéré: **APPAREIL À GAZ TYPE A** (voir tableau des données techniques à la page suivante) non prévu pour être branché à une conduite d'évacuation des produits de combustion.

Cet appareil doit évacuer dans des hottes spécifiques (ou systèmes semblables) reliées à une cheminée fonctionnant parfaitement ou bien directement à l'extérieur.

L'utilisation d'un aspirateur d'air, relié directement avec l'extérieur et ayant un débit non inférieur à celui requis, est admis en l'absence de hottes. Pour cette solution est nécessaire l'utilisation d'appareils spécifiques pour mesurer le flux et pour couper éventuellement l'alimentation du gaz quand le flux est absent.

2.5 Branchement du gaz

Contrôler sur la plaquette technique, placée sur le coté interne ou sur le flanc, que l'appareil ait été testé et homologué, auprès de l'utilisateur, pour le type de gaz disponible.

Contrôler que les buses montées sur l'appareil correspondent au type de gaz disponible.

Contrôler, avec les données indiquées sur la plaquette technique, que le débit du réducteur de pression soit suffisant pour l'alimentation de l'appareil.

Éviter de mettre plusieurs réductions entre le réducteur et l'appareil. Nous conseillons de placer un filtre à gaz en amont du régulateur de pression afin de garantir un fonctionnement optimal.

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La plaque signalétique est positionnée sur la partie gauche de l'armoire.

- Appareil de catégorie II2H3+
- Pression d'alimentation: voir tableaux "B"- "C" (pages 52 - 53 - 54).
- L'appareil doit être branché dans un système équipotentiel.

3.1 TABLEAU A - Données techniques des appareils à gaz et pressions de raccordement

		CAT		G30	G31	G25	G25	COUNTRY	
CE		II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-CH-CN	
		II 2H2BP	P mbar	30	30	20	/	IT-IE-PT-ES-NO IT-GB-CH-CN	
TYPE	A ₁	B ₁₁	II 2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
MOD			II 2H3BP	P mbar	50	50	20	/	AT-CH
NR			II 2ELL3BP	P mbar	50	50	20	20	DE
			II 2L3BP	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Qn	kW		II 2E3+	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	I _{3BP}	P mbar	30	30	/	/	IT-IE-GB-CH-CN
			I ₃₊	P mbar	28-30	37	/	/	CY
kg/h	m³/h	m³/h	I _{2E}	P mbar	/	/	20	/	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS									
mbar									
kW				IP	EN 203-1		MADE IN ITALY		

MODÈLE		CG9....							
		20T 20G	40T 40G	60T 60G	40F	60F	60H	40E	60E
Tension d'alimentation	V							400-3N	
Puissance électrique absorbée	kW							6	6
Fréquence	Hz							50-60	
Embout ISO 7/1	Ø	1/2"							
Brûleurs du plan de cuisson	Nr	2	4	6	4	6	6	4	6
Brûleur 6 kW	Nr	1	2	3	2	3	3	2	3
Brûleur 10 kW	Nr	1	2	3	2	3	3	2	3
Puissance thermique du plan de cuisson	kW	16	32	48	32	48	48	32	48
Type de four	-				GAS			ELE	
Puissance thermique maxi four	kW				8	8	10		
Puissance thermique totale gaz	kW	16	32	48	40	56	58	32	48
Catégorie		II 2H3+							
Type de fabrication		A1							
Pression du gaz méthane G20	mbar	20							
Pression GPL G30/G31	mbar	28-30/37							
Consommation globale de gaz (calculée avec pouvoir calorifique inférieur (Hi) à 15°C et 1013 mbars):									
Gaz méthane G20	m3/h	1,69	3,39	5,08	4,23	5,93	6,14	3,39	5,08
GPL G30	Kg/h	1,26	2,52	3,78	3,15	4,42	4,57	2,52	3,78

MODÈLE		CG7....							
		20T 20G	40T 40G	60T 60G	40F	60F	60H	40E	60E
Tension d'alimentation	V							400-3N	
Puissance électrique absorbée	kW							6	6
Fréquence	Hz							50-60	
Embout ISO 7/1	Ø	1/2"							
Brûleurs du plan de cuisson	Nr	2	4	6	4	6	6	4	6
Brûleur 4 kW	Nr	1	2	3	2	3	3	2	3
Brûleur 8 kW	Nr	1	2	3	2	3	3	2	3
Puissance thermique du plan de cuisson	kW	12	24	36	24	36	36	24	36
Type de four	-				GAS			ELE	
Puissance thermique maxi four	kW				8	8	10		
Puissance thermique nominale	kW	12	24	36	32	44	46	24	36
Catégorie		II 2H3+							
Type de fabrication		A1							
Pression du gaz méthane G20	mbar	20							
Pression GPL G30/G31	mbar	28-30/37							
Consommation globale de gaz (calculée avec pouvoir calorifique inférieur (Hi) à 15°C et 1013 mbars):									
Gaz méthane G20	m3/h	1,27	2,54	3,81	3,39	4,66	4,87	2,54	3,81
GPL G30	Kg/h	0,95	1,89	2,84	2,52	3,47	3,63	1,89	2,84

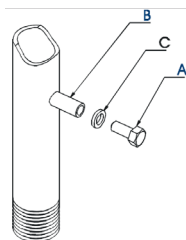
4. FONCTIONNEMENT AVEC GAZ D'ALIMENTATION IDENTIQUE À CELUI PRÉVU

Contrôler si les indications sur la plaque technique correspondent au gaz en usage.
Contrôler en outre la correspondance des indications suivantes.

4.1 Contrôle de la pression d'alimentation

La pression d'alimentation peut être mesurée à l'aide d'un manomètre avec tube en "U" ou de type électronique avec subdivision minimale de 0,1 bar.

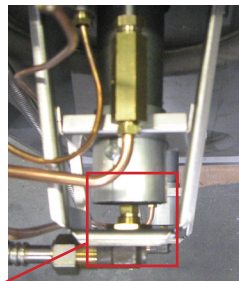
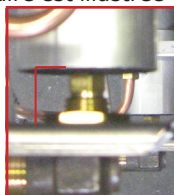
- Dévisser la vis "A" de la prise de pression "B".
- Positionner le manomètre.
- Actionner l'appareil et vérifier que la pression corresponde aux indications de la plaque technique: dans le cas contraire, trouver la cause.
- Revisser la vis pour boucher la prise de pression



4.2 Réglage de l'air primaire

L'air primaire est réglé correctement si la stabilité des flammes est garantie, c'est-à-dire qu'aucun déclenchement de flamme n'apparaît quand le brûleur est froid et qu'aucun retour de flamme ne se produit quand le brûleur est chaud.

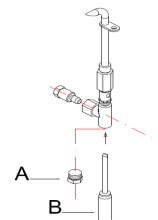
La distance prévue pour le réglage de l'air primaire est illustrée dans la figure à droite et indiquée dans le tableau B (pages 52 - 53). Dévisser l'injecteur avec une clé et monter l'injecteur prévu; contrôler la distance exacte "A" pour l'air.



4.3 Réglage de la flamme pilote

Régler et vérifier que la flamme entoure le thermocouple et que son aspect soit correct. Dans le cas contraire, il faut dévisser la vis "A" et contrôler que la buse installée soit la bonne (voir tableau B (pages 52 - 53)).

Le réglage de l'air primaire n'est pas nécessaire pour la flamme pilote.



4.4 Contrôle du brûleur principal

Allumer l'appareil et vérifier que la flamme, l'allumage et le réglage du minimum soient corrects.

Dans le cas contraire, il faut contrôler les injecteurs et la position de l'air primaire.

5. RÉGLAGE POUR LE FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ

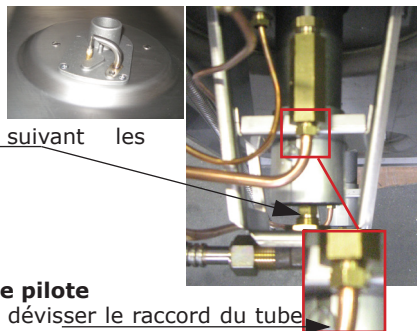
Pour effectuer cette opération il faut changer les injecteurs, régler les débits réduits, régler la position de l'air primaire comme indiqué ci-dessous.

Les opérations d'adaptation à des gaz différents de la prédisposition prévue doivent être effectuées par un personnel technique spécialisé. Après avoir changé la prédisposition, contrôler les fuites de gaz avec le spray prévu à cet effet ou avec de l'eau et du savon (ne jamais utiliser de flammes nues) et remplacer la plaquette de prédisposition sur l'appareil.

5.1 Substitution de l'injecteur du brûleur principal

Pour changer l'injecteur, il faut enlever:

- Les poignées.
- Le panneau frontal.
- Dévisser les 2 vis de fixation positionnées sur le plan.
- Abaisser les étriers de fixation.
- Dévisser l'injecteur et le remplacer en suivant les indications du tableau B (pages 52 - 53).
- Effectuer le contrôle d'étanchéité!!!

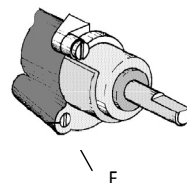


5.2 Substitution de l'injecteur de la flamme pilote

Pour remplacer l'injecteur de la flamme pilote, dévisser le raccord du tube pilote et insérer le nouvel injecteur en suivant les indications du tableau B (pages 52 - 53).

5.3 Réglage du débit réduit

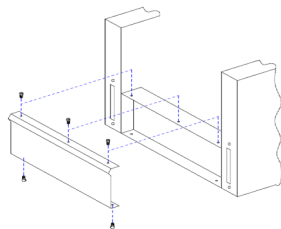
Dévisser la vis "F" du minimum et la tourner jusqu'à obtenir le débit réduit optimal. Contrôler que la quantité de gaz soit suffisante pour maintenir un minimum stable et homogène et résister au passage du débit maximum - débit minimum.



5.4 Substitution de l'injecteur du four

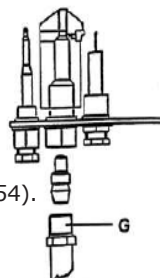
Pour remplacer l'injecteur du four, procéder comme suit:

- Vider le four.
- Extraire la sole et la protection du regard de la flamme pilote.
- Enlever la face inférieure (dévisser 3 vis supérieures + 2 boulons inférieurs).
- Enlever le déflecteur de flamme sur le four (enlever 1 vis frontale).
- Remplacer l'injecteur.
- Effectuer le contrôle d'étanchéité!!!



5.4.1 Substitution de l'injecteur de la flamme pilote du four

- Pour remplacer la buse de la flamme pilote, procéder comme suit:
- Dévisser la vis "G".
- Remplacer la buse en suivant les indications du tableau "C" (pages 54).



6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

S'agissant d'un appareil destiné exclusivement à la cuisine professionnelle, ce dernier doit être utilisé par un personnel qualifié. Il doit en outre être utilisé sous surveillance et uniquement pour cuisiner les aliments.

6.1 Allumage de la flamme pilote des feux

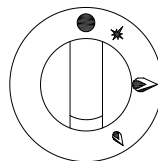
Appuyer sur la manette et la tourner vers la gauche jusqu'en position allumage flamme pilote.

Maintenir la manette appuyée et approcher simultanément l'allumette au brûleur.

Après avoir allumé la flamme pilote, maintenir la manette appuyée à fond pendant environ 20/30 secondes afin de chauffer le thermocouple puis la relâcher.

Tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et la positionner sur le symbole  (grande flamme) pour la puissance maximale ou bien positionner la manette sur le symbole  (petite flamme) pour la puissance minimale.

Tourner la manette dans le sens horaire en la positionnant sur le symbole  (pilote) pour éteindre les feux et maintenir la flamme pilote allumée.



6.2 Extinction du brûleur principal

Tourner la manette sur la position flamme pilote: le brûleur principal s'éteint et seulement la flamme pilote reste allumée.

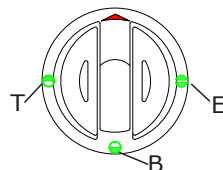
6.3 Arrêt total

Pour éteindre la flamme pilote et le brûleur principal, tourner la manette sur la position "éteint".

6.4 Four électrique

Les résistances sont positionnées dans le ciel (chaleur supérieure) et la chambre (chaleur inférieure).

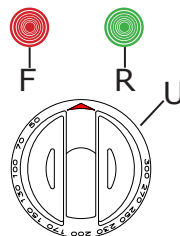
À l'aide du commutateur placé sur la partie frontale de l'appareil on peut faire fonctionner seulement la résistance supérieure "**T**", seulement la résistance inférieure "**B**" ou les deux résistances simultanément "**E**". Le réglage de la température se configure avec la manette du thermostat.



• FONCTIONNEMENT

Le voyant "**F**" s'allume en indiquant que l'appareil est alimenté. Tourner le thermostat "**U**" sur la température souhaitée.

Le voyant "**R**" s'allume en indiquant que les résistances sont insérées; il s'éteint dès que la température souhaitée est atteinte. Elle se rallume dès que les résistances s'activent à nouveau. Pour éteindre l'appareil, tourner la manette du commutateur en position "**0**".



ATTENTION: Avant de commencer un entretien, enlever la fiche ou déconnecter l'interrupteur placé en amont.

6.4.1 Thermostat de sécurité

Si le four atteint une température au-delà de la limite de sécurité prédéfinie, afin de préserver l'intégrité de l'appareil, la sécurité de l'opérateur et du milieu de travail, il intervient automatiquement le thermostat de sécurité qui coupe l'alimentation électrique des résistances. Si ceci se produit contacter l'assistance.

Pour réarmer le thermostat et rétablir le fonctionnement du four il faut:

(PROCÉDURE RÉSERVÉE AU TECHNICIEN SPÉCIALISÉ)

1. Dévisser les vis sous le panneau frontal.
2. Enlever le panneau frontal
3. Appuyer sur le bouton du thermostat placé sur la cavité frontale de l'appareil.

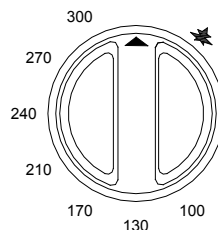
6.5 Four à gaz

6.5.1 Allumage de la flamme pilote

Tourner la manette vers la gauche jusqu'à la position d'allumage flamme pilote;

appuyer à fond et enfoncer simultanément le bouton poussoir piézoélectrique plusieurs fois jusqu'à allumage de la flamme pilote du four (ouvrir la porte du four, déplacer le regard et contrôler l'allumage de la flamme pilote).

Après avoir allumé la flamme pilote, maintenir la manette appuyée à fond pendant environ 20/30 secondes afin de chauffer le thermocouple puis la relâcher.



6.5.2 Allumage du brûleur principal et réglage de la température

Quand la flamme pilote est allumée, tourner la manette du thermostat vers la gauche et sélectionner la température de cuisson souhaitée.

Le réglage thermostatique comporte l'allumage et l'arrêt automatique du brûleur principal (réglage allumé-éteint - il n'y a pas de minimum).

Si la manette du thermostat est tournée vers la droite jusqu'au point d'arrêt, le brûleur principal s'éteint et seulement la flamme pilote reste allumée.

6.5.3 Arrêt du four

Pour éteindre la flamme pilote et éviter aussi l'allumage du brûleur principal, appuyer à fond sur le bouton d'arrêt "O". Le dispositif de sécurité installé empêche de rallumer l'appareil pendant quelques secondes.

7. MAINTENANCE

7.1 Nettoyage et entretien

Pour le nettoyage, ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs à haute pression! Chaque soir, après le travail, l'appareil doit être nettoyé soigneusement. Le nettoyage quotidien de l'appareil garantit un fonctionnement parfait et durable de l'appareil. Avant de commencer le nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique par l'interrupteur placé en amont. Enlever toutes les pièces amovibles du four et les laver séparément. Les pièces en acier doivent être lavées avec de l'eau chaude et un détergent neutre. Ne pas utiliser de détergents agressifs ou corrosifs qui pourraient endommager l'acier.

7.2 Comportement en cas d'interruption prolongée du fonctionnement

Nettoyer et sécher soigneusement l'appareil en respectant les instructions, fermer le robinet du gaz placé en amont de l'appareil et débrancher le courant (fours électriques).

7.3 Comportement en cas de panne

En cas de panne, éteindre l'appareil, fermer le robinet du gaz placé en amont de l'appareil et débrancher le courant (fours électriques) par le dispositif placé en amont de l'appareil et avertir le service d'assistance.

7.4 Maintenance

Tout travail de maintenance doit être confié exclusivement à un personnel qualifié. Avant de commencer une intervention de maintenance fermer le robinet du gaz placé en amont de l'appareil et débrancher le courant (fours électriques). Attendre que l'appareil ait refroidi.

7.5 Élimination de l'appareil

L'appareil, à la fin de son cycle de vie, devra **obligatoirement** être détruit selon les loi en vigueur.

8. ACCESSIBILITÉ ET DÉMONTAGE DES PIÈCES (réservé à l'installateur qualifié)

AVANT CHAQUE OPÉRATION DE MAINTENANCE FERMER LE GAZ EN AMONT ET DÉBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (FOURS ÉLECTRIQUES) ET ATTENDRE QUE L'APPAREIL AIT REFROIDI.

8.1 Vanne à gaz du four

Pour remplacer la vanne à gaz du four, procéder comme suit:

- Enlever toutes les manettes.
- Enlever le panneau frontal supérieur.
- Dévisser les écrous du conduit de gaz comme celui du thermocouple, extraire le capteur de température de son logement à l'intérieur de la chambre du four.
- Dévisser les 2 vis qui fixent la vanne à gaz.
- Monter la vanne neuve.
- Effectuer le contrôle d'étanchéité!!!

8.2 Bougie d'allumage du four

Pour remplacer la bougie d'allumage du four, procéder comme suit:

- Vider le four.
- Extraire la sole et la protection du regard de la flamme pilote.
- Enlever la face inférieure (dévisser 3 vis supérieures + 2 boulons inférieurs).
- Dévisser les écrous de fixation de la bougie d'allumage.
- Extraire la bougie.
- Débrancher le câble de la bougie.
- Monter la bougie neuve.

8.3 Robinet du gaz des brûleurs du plan de cuisson

Pour remplacer le robinet à gaz, procéder comme suit:

- Enlever toutes les manettes.
- Enlever le panneau frontal supérieur.
- Dévisser les écrous des conduits du gaz, du thermocouple et ceux qui bloquent le robinet à la rampe d'alimentation.
- Monter le robinet neuf.
- Effectuer le contrôle d'étanchéité!!!

9. LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE PRINCIPALES

PIÈCE	CODE
Robinet du gaz	7060016
Thermocouple feux	6010055
Thermocouple four	6010057
Pilote four	7090026
Résistances pour four électrique (série 700)	6001159
Résistances pour four électrique (série 900)	6001154
Commutateur pour four électrique	6030036
Thermostat pour four électrique	6010211
Thermostat de sécurité pour four électrique	6010008

INHALT

1	ALLGEMEINE HINWEISE	32	6.4.1	Sicherheitsthermostat (Elektrischer Backherd)	39
2	INSTALLATION	33	6.5	Gasbackherd	39
2.1	Installation des Gerätes	34	6.5.1	Anzünden der Pilotflamme	39
2.2	Elektrischer Anschluss	34	6.5.2	Anzünden des Hauptbrenners und Einstellen der Temperatur	39
2.3	Aufstellung und Vorbereitung für den Betrieb	34	6.5.3	Ausstellen des Herdes	40
2.4	Rauchabzug	34	7	WARTUNG	40
2.5	Gasanschluss	35	7.1	Reinigung und Pflege	40
3	TECHNISCHE MERKMALE	35	7.2	Verhalten bei längerer Betriebsunterbrechung	40
3.1	Tab. A: Technische Daten	35	7.3	Verhalten bei Schäden	40
4	BETRIEB MIT VORGESEHENEM GAS	36	7.4	Wartung	40
4.1	Kontrolle des Versorgungsdrucks	36	7.5	Entsorgung des Gerätes	40
4.2	Einstellung der Hauptluftzufuhr	36	8	ZUGRIFF UND AUSBAU DER TEILE	40
4.3	Einstellung der Pilotflamme	37	8.1	Gasventil des Herdes	40
4.4	Kontrolle des Hauptbrenners	37	8.2	Zündkerze des Herdes	41
5	EINSTELLUNG FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASTYPEN	37	8.3	Gashahn der Brenner der Kochplatten	41
5.1	Austausch der Einspritzdüse des Hauptbrenners	37	9	LISTE DER HAUPTERSATZTEILE	41
5.2	Austausch der Einspritzdüse der Pilotflamme	37	TAB	Tab. B: Gasdüsen 4kW	52
5.3	Einstellung der reduzierten Leistung	37	TAB	Tab. B: Gasdüsen 6kW	52
5.4	Austausch der Einspritzdüse des Backherds	38	TAB	Tab. B: Gasdüsen 8kW	53
5.4.1	Austausch der Einspritzdüse der Pilotflamme	38	TAB	Tab. B: Gasdüsen 10kW	53
6	BEDIENUNGSANLEITUNG	38	TAB	Tab. C: Backherddüsen 8kW	54
6.1	Anzünden der Pilotflamme der Flammen	38	TAB	Tab. C: Backherddüsen 10kW	54
6.2	Ausstellen des Hauptbrenners	38			
6.3	Ausstellung des Gerätes	38			
6.4	Elektrischer Backherd	39			

1. ALLGEMEINE HINWEISE

Lesen Sie sorgfältig die Installations- und Bedienungsanleitung durch, da sie wichtige Sicherheitshinweise zur Installation, Bedienung und Wartung enthält.

Bewahren Sie die Anleitung auf.

Nachdem Sie das Gasherd aus der Verpackung genommen haben, kontrollieren Sie, ob alles vorhanden und intakt ist.

Haben Sie Zweifel, benutzen Sie bitte den Gasherd nicht und wenden Sie sich an qualifiziertes Fachpersonal.

(ACHTUNG: Das Verpackungsmaterial muss nach den geltenden Richtlinien entsorgt werden)

Bevor Sie den Gasherd anschließen, versichern Sie sich, dass die Angaben auf dem Geräteschild mit denen des Gasversorgungsnetzes übereinstimmen..

Das Gerät darf nur von für den Gebrauch geschulten Personal benutzt werden.. I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio né lo usino. Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten, das Gerät vom Gasversorgungsnetz und bei Geräten mit elektrischem Backofen vom Stromversorgungsnetz nehmen und warten, bis das Gerät erkaltet ist. Wenn das Gerät defekt ist oder schlecht funktioniert, muss es ausgeschaltet werden. Wenden Sie sich für Reparaturen an ein autorisiertes Technisches Kundendienstzentrum und verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile. Bei Missachtung der oben genannten Anleitungen sind die Gerätesicherheit und die Sicherheit des bedienenden Personals gefährdet. Der Anschluss, die Vorbereitung für die Inbetriebnahme der Anlage und der Geräte, die Lüftung und der Rauchabzug müssen gemäß den Herstelleranleitungen von spezialisiertem Fachpersonal und in Übereinstimmung mit den geltenden Landesbestimmungen durchgeführt werden. Die geltenden Sicherheitsbestimmungen sind einzuhalten. Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn das Gerät korrekt im Rahmen der geltenden Richtlinien im Bereich der elektrischen Sicherheit an eine geerdete Anlage angeschlossen ist. Dieses Gerät darf nur für den Zweck, für den es ausdrücklich entworfen worden ist, gebraucht werden. Das Gerät nicht mit Hochdruckwasserstrahl waschen. Nicht die Öffnungen und Schlitze zur Lüftung und Kühlung verstopfen. Die Oberflächen aus rostfreiem Stahl müssen sauber gehalten werden, um Oxidierung und Korrosion zu vermeiden. Die Teile aus Edelstahl täglich mit mildem Seifenwasser reinigen, abspülen und sorgfältig trocken reiben. Edelstahl niemals mit herkömmlicher Stahlwolle, -bürste oder -schaber reinigen, da sich Eisenpartikel auf der Oberfläche ablagern können, die Rostflecken verursachen. Es kann zum Glätten rostfreie Stahlwolle verwendet werden.

Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird, den Gashahn schließen und kräftig die Oberflächen aus Edelstahl mit einem Lappen mit Vaseline abreiben, um die Oberfläche zu schützen; die Räume regelmäßig lüften.

Vor dem Anschluss auf dem Schild mit den technischen Daten kontrollieren, ob das Gerät für die Gasart aus dem Gasversorgungsnetz abgenommen und homologisiert ist.

Entspricht das Gas aus dem Versorgungsnetz nicht dem auf dem Geräteschild angegebenen Gastyp, beachten Sie bitte die Angaben im Kapitel 5 : EINSTELLUNG FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASTYPEN.

Der Hersteller weist jegliche Haftung für fehlerhafte Angaben in dieser Anleitung ab, die bei der Abschrift oder dem Druck entstanden sind. Der Hersteller behält sich das Recht vor, am Produkt Änderungen vorzunehmen, die er für nützlich oder notwendig hält und die Hauptmerkmale des Produkts nicht beeinträchtigen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn die in dieser Anleitung enthaltenen Bestimmungen nicht strikt eingehalten werden.

Der Gerätehersteller übernimmt keine Haftung für Schäden durch fehlerhafte Installation, Manipulation des Gerätes, Missbrauch, vernachlässigter oder schlechter Wartung, Missachtung der örtlichen Bestimmungen und Unerfahrenheit im Gebrauch.

2. INSTALLATION

2.1 Installation de Gerätes

Die Installationsarbeiten, Veränderungen am Gerät für den Gebrauch mit anderen Gastypen, Inbetriebsetzung, Arbeiten zum Beseitigen von Fehlern an der Anlage dürfen nur von Fachpersonal gemäß den geltenden Bestimmungen durchgeführt werden.

Die Gasanlagen und die Räume, in denen das Gerät installiert wird, müssen den Anforderungen der örtlichen Bestimmungen entsprechen. Im besonderen muss darauf geachtet werden, dass die für die Verbrennung der Brenner notwendige Luft gleich $2\text{ m}^3/\text{h}$ für jede Kilowattleistung sein muss und dass die Sicherheitsnormen zur Vermeidung von Unfällen eingehalten werden.

ACHTUNG (HERDE MIT ELEKTRISCHEM BACKHERD):

Gemäß den internationalen Bestimmungen muss das Gerät vor einem Mehrpolwechsler geschaltet werden. Dieses Gerät muss eine Kontaktöffnung von mindestens 3mm haben.

2.2 Elektrischer Anschluss

Normalerweise wird das Gerät mit einem eingebauten elektrischen Anschlusskabel geliefert. Wenn das Kabel wegen Sondereinstellungen nicht eingebaut ist, muss beim Anschließen folgendes berücksichtigt werden

Das Anschlussstromkabel muss die folgenden Merkmale haben: Es muss vom Typ H05 RN F sein und ein für das Gerät geeignetes Profil haben.

2.3 Aufstellung und Vorbereitung für den Betrieb

Das Gerät aus der Verpackung nehmen und es plan aufstellen. Die Höhe kann über die einstellbaren Füße oder andere Mittel reguliert werden.

Die Schutzfolie vom Gehäuse langsam, sodass keine Klebestreifen übrigbleiben, abziehen.

Die am Gerät anliegenden Wände müssen gegen die Hitze geschützt sein. Wärmeabweisende Platten dazwischen legen oder das Gerät mindestens 200 mm entfernt von den Wänden an den Seiten oder der Rückwand aufstellen, wenn die Wände nicht hitzebeständig sind.

2.4 Rauchabzug

Das Gerät muss in Räumen aufgestellt werden, die für den Abzug von Verbrennungsprodukten geeignet sind und den Anforderungen der Einbaurichtlinien entsprechen. Das Gerät ist eingestuft als: **GASGERÄT TYP A** (s. Tabelle der technischen Daten auf der folgenden Seite), das nicht für den direkten Anschluss an ein Rauchabzugrohr ausgerüstet ist.

Mit diesen Geräten müssen Abzugshauben oder Ähnliches, die an einen funktionssicheren Kamin oder direkt an ein nach außen führendes Rohr angeschlossen sind, verwendet werden. Ist dieses nicht vorhanden, kann auch ein Luftabsauger, der nach außen führt, eingesetzt werden, dessen Leistung jedoch nicht unter der geforderten Leistung liegt. Dafür muss eine spezielle Vorrichtung eingebaut werden, die den Luftdurchfluss misst und die Gasversorgung unterbricht, wenn der Fluss gleich Null ist.

2.5 Gasanschluss

Kontrollieren Sie auf dem Schild mit den technischen Daten im Innern oder auf der Seite, dass das Gerät für das vom Versorgungsnetz gelieferte Gas abgenommen und homologisiert ist.

Überprüfen Sie, dass die an dem Gerät eingebauten Düsen sich für den Gastyp aus dem Versorgungsnetz eignen.

Kontrollieren Sie anhand der Angaben auf dem Geräteschild, ob die Leistung des Druckminderers für die Versorgung des Gerätes ausreicht.

Schalten Sie keine Reduktionen zwischen den Druckminderer und das Gerät. Für einen optimalen Betrieb sollte ein Gasfilter vor den Druckregler gesetzt werden.

3. TECHNISCHE MERKMALE

Das Erkennungsschild ist auf der linken Seite des Schrankes angebracht.

- Gerät der Kategorie II2H3+
- Versorgungsdruck: siehe Tabellen "B"- "C" (Seiten 52 - 53 - 54).
- Das Gerät muss an ein Gleichstromsystem angeschlossen werden.

3.1 TABELLE A – Technische Daten Gasvorrichtungen und angeschlossener Druck

		CAT		G30	G31	G25	COUNTRY	
	II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT	
CE	II 2H2B/P	P mbar	30	30	20	/	ES-GR-CH	
TYPE	A ₁ B ₁₁	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE	
MOD	II 2H3B/P	P mbar	50	50	20	/	AT-CH	
NR	II 2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
	II 2L3B/P	P mbar	30	30	/	25	NL	
Σ Qn	kW	P mbar	28-30	37	20	/	LU	
G30	G20	G25	P mbar	30	30	/	MT-IS-IE-CH-CY	
	I _{30P}	P mbar	28-30	37	/	/	CY	
kg/h	m ³ /h	m ³ /h	P mbar	/	/	20	PL	
PREDISPOSTO A GAS – PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS – EINGESTELLT AUF GAS PREDISPOSTO A GAS – PREDISPOSTO A GAS								
			kW	IP	EN 203-1	MADE IN ITALY		

MODELL		CG9....								
		20T 20G	40T 40G	60T 60G	40F	60F	60H	40E	60E	
Stromspannung	V							400-3N		
Aufgenommen Stromleistung	kW							6	6	
Frequenz	Hz							50-60		
Anschluss ISO 7/1	Ø	1/2"								
Brenner Kochplatte	Nr	2	4	6	4	6	6	4	6	
Brenner 6 kW	Nr	1	2	3	2	3	3	2	3	
Brenner 10 kW	Nr	1	2	3	2	3	3	2	3	
Wärmeleistung Kochplatte	kW	16	32	48	32	48	48	32	48	
Backherdtyp	-					GAS			ELE	
Max. Wärmeleistujng Backherd	kW				8	8	10			
Gesamte Wärmeleitung Gas	kW	16	32	48	40	56	58	32	48	
Kategorie		II 2H3+								
Bautyp		A1								
Druck Methangas G20	mbar	20								
Druck GPL G30/G31	mbar	28-30/37								
Gesamtgasverbrauch (berechnet mit niedrigem Heizwert (Hi) bei 15°C und 1013mbar):										
Methangas G20	m3/h	1,69	3,39	5,08	4,23	5,93	6,14	3,39	5,08	
GPL G30	Kg/h	1,26	2,52	3,78	3,15	4,42	4,57	2,52	3,78	

MODELL		CG7....							
		20T 20G	40T 40G	60T 60G	40F	60F	60H	40E	60E
Stromspannung	V							400-3N	
Aufgenommen Stromleistung	kW							6	6
Frequenz	Hz							50-60	
Anschluss ISO 7/1	Ø	1/2"							
Brenner Kochplatte	Nr	2	4	6	4	6	6	4	6
Brenner 4 kW	Nr	1	2	3	2	3	3	2	3
Brenner 8 kW	Nr	1	2	3	2	3	3	2	3
Wärmeleistung Kochplatte	kW	12	24	36	24	36	36	24	36
Backherdtyp	-				GAS			ELE	
Max. Wärmeleistujng Backherd	kW				8	8	10		
Nominalwärmeleistung	kW	12	24	36	32	44	46	24	36
Kategorie		II 2H3+							
Bautyp		A1							
Druck Methangas G20	mbar	20							
Druck GPL G30/G31	mbar	28-30/37							
Gesamtgasverbrauch (berechnet mit niedrigem Heizwert (Hi) bei 15°C und 1013mbar):									
MMethangas G20	m3/h	1,27	2,54	3,81	3,39	4,66	4,87	2,54	3,81
GPL G30	Kg/h	0,95	1,89	2,84	2,52	3,47	3,63	1,89	2,84

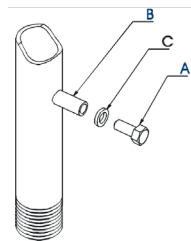
4. BETRIEB MIT VORGESEHENEM GAS

Kontrollieren Sie, dass die Angaben auf dem technischen Schild mit dem Gas der Versorgungsleitung übereinstimmt. Überprüfen Sie außerdem die Übereinstimmung mit den im Folgenden geschriebenen Angaben.

4.1 Kontrolle des Versorgungsdrucks

Der Versorgungsdruck kann mit Hilfe eines Druckmessers mit "U"-Rohr oder einem elektronischen Druckmesser mit einer Mindesteinteilung von 0,1 mbar gemessen werden.

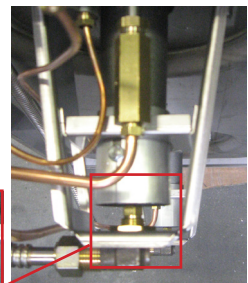
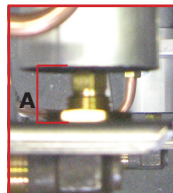
- Die Schraube "A" vom Druckanschluss "B".lösen
- Den Druckmesser anbringen.
- Das Gerät anschalten und überprüfen, ob der Druck den Druckangaben auf dem technischen Schild entspricht: im entgegengesetzten Fall den Grund dafür suchen.
- Die Schraube wieder anziehen , um den Druckanschluss zu verschließen.



4.2 Einstellung der Hauptluftzufuhr

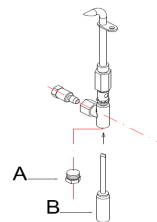
Die Hauptluftzufuhr ist korrekt eingestellt, wenn die Flammen stabil sind, das heißt, wenn die Flammen sich nicht bei kaltem Brenner ablösen und keine Flammen bei heißem Brenner wieder aufflammen.

Der korrekte Abstand für die Hauptluftzufuhr-regulierung ist in Tabelle B (Seiten 52 - 53) zu sehen. Schrauben Sie die Einspritzdüse mit einem Schlüssel ab und bauen Sie die vorgesehene Einspritzdüse ein; den genauen Abstand "A" für die Luft kontrollieren.



4.3 Einstellung der Pilotflamme

Einstellen und prüfen, ob die Flamme das Thermoelement umhüllt und sie das korrekte Aussehen hat. Wenn das nicht der Fall ist, muss die Schraube "A" abgeschraubt werden und kontrolliert werden, ob die richtige Düse eingebaut ist (siehe Tabelle **B** Seiten 52 - 53). Für die Pilotflamme, muss die Hauptluftzufuhr nicht reguliert werden.



4.4 Kontrolle des Hauptbrenners

Das Gerät anstellen und überprüfen, ob die Flamme, die Zündung und die Minimumregulierung korrekt sind.

Wenn dies nicht der Fall ist, müssen die Einspritzdüsen und die Position der Hauptluftzufuhr kontrolliert werden.

5. EINSTELLUNG FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASTYPEN

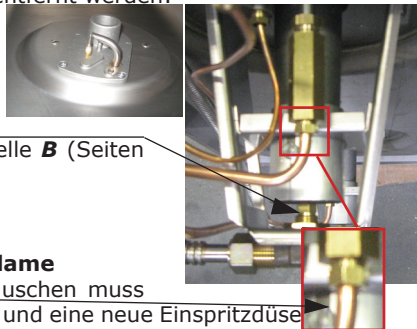
Für diese Einstellung müssen die Einspritzdüsen ausgetauscht werden, die reduzierte Leistung und die Position der Hauptluftzufuhr, wie im Folgenden angegeben, reguliert werden.

Die Anpassung des Geräts an andere Gastypen muss von technischem Fachpersonal durchgeführt werden. Sobald die Einstellungen geändert sind, muss mit Hilfe eines speziellen Sprays oder Seifenwasser (niemals offene Flammen verwenden) auf das Vorhandensein von Gaslecks kontrolliert werden und das Schild mit der Gasangabe ausgetauscht werden.

5.1 Austausch der Einspritzdüse des Hauptbrenners

Um die Einspritzdüse auszutauschen, müssen entfernt werden:

- Drehknöpfe.
- Instrumentenbrett.
- Die 2 Fixierschrauben auf der Platte lösen.
- Die Haltebügel herunterdrücken.
- Die Einspritzdüse herausschrauben und mit einer neuen Einspritzdüse gemäß Tabelle **B** (Seiten 52 - 53) ersetzen.
- Dichtungen kontrollieren!!!

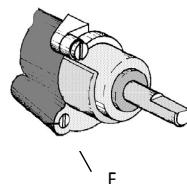


5.2 Austausch der Einspritzdüse der Pilotflame

Um die Einspritzdüse der Pilotflamme auszutauschen muss der Anschluss des Pilotschlauchs gelöst werden und eine neue Einspritzdüse gemäß Tabelle **B** (Seiten 52 - 53) eingesetzt werden.

5.3 Einstellung der reduzierten Leistung

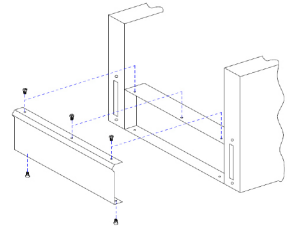
Die Schraube "F" des Minimum lösen und sie drehen bis die optimale reduzierte Leistung erreicht worden ist. Überprüfen Sie, dass die Gasmenge ausreicht, um eine stabile und gleichmäßige Flamme zu halten und den Übergang Maximale Leistung - Minimale Leistung auszuhalten.



5.4 Austausch der Einspritzdüse des Backherdes

Um die Einspritzdüse des Backherdes auszutauschen, müssen sie auf folgende Weise vorgehen:

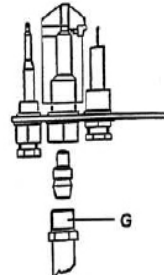
- Ofen leeren.
- Den Boden und Spionschutz Pilotflamme herausnehmen.
- Untere Frontplatte entfernen (3 Schrauben oben + 2 Bolzen unten lösen).
- Das Flammenleitblech entfernen (1 Schraube vorne lösen).
- Die Einspritzdüse austauschen.
- Dichtungen kontrollieren!!!



5.4.1 Austausch der Einspritzdüse der Pilotflamme des Backherdes

Um die Einspritzdüse der Pilotflamme auszutauschen, müssen sie auf folgende Weise vorgehen:

- Die Schraube "G" herausschrauben.
- Die Einspritzdüse mit einer neuen Einspritzdüse gemäß Tabelle "C" (Seite 54) austauschen.



6. Bedienungsanleitung

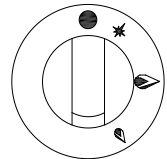
Das Gerät muss von qualifizierten Leuten bedient werden, da es sich um ein Gerät für Industrieküchen handelt. Außerdem darf es nur unter Aufsicht gebraucht werden und ausschließlich, um Lebensmittel zu kochen.

6.1 Anzünden der Pilotflamme der Feuerstellen

Den Drehknopf drücken und nach links bis zur Position Anzünden der Pilotflamme drehen.

Den Drehknopf gedrückt halten und ein angezündetes Streichholz an die Feuerstelle halten.

Nachdem die Pilotflamme aufgeflammt ist, den Drehknopf für 20/30 Sekunden nach unten gedrückt halten, damit sich das Thermoelement aufheizt, danach loslassen.



Den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Symbol  (große Flamme) für die maximale Leistung drehen oder den Drehknopf bis zum Symbol  (kleine Flamme) für die Mindestleistung drehen.

Den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zum Symbol  (Pilot) drehen, um die Flammen zu löschen und die Pilotflamme angezündet zu halten.

6.2 Ausstellen des Hauptbrenners

Den Drehknopf bis zur Position Pilotflamme drehen: Der Hauptbrenner wird abgestellt und es bleibt nur die Pilotflamme an.

6.3 Ausstellung des Gerätes

Um die Pilotflamme und den Hauptbrenner zu löschen, den Drehknopf auf aus stellen ("spento").

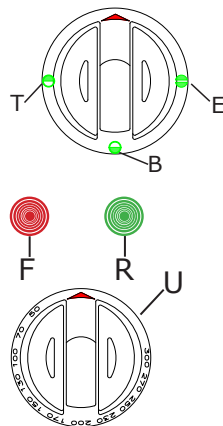
6.4 Elektrischer Backherd

Die Widerstände sind unter der Decke (Oberhitze) und unter der Kammer (Unterhitze).

Mit dem Umschalter vorne am Gerät kann man das Gerät auf Oberhitze "T" oder auf Unterhitze "B" oder beides zusammen "E" einstellen. Die Temperatur wird mit dem Thermostatregler reguliert.

• BETRIEBSWEISE

Die Leuchte "F" beginnt zu leuchten, sobald das Gerät unter Spannung steht. Den Thermostat "U" auf die gewünschte Temperatur stellen. Die Leuchte "R" beginnt zu leuchten, das heißt, die Widerstände sind eingeschaltet; sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Leuchte aus. Sobald die Widerstände sich erneut einschalten, leuchtet die Leuchte wieder. Um das Gerät abzuschalten, den Drehknopf des Umschalters auf "O" stellen.



ACHTUNG: Vor jeder Wartungsarbeit, den Gerätestecker herausziehen oder den vorgeschaltetet Schalter abschalten.

6.4.1 Sicherheitsthermostat

Wenn der Backherd eine Temperatur über die werkeingestellte Sicherheitsgrenze steigt, schaltet sich zum Schutz der Intaktheit des Gerätes und des Bedieners und des Arbeitsplatzes automatisch das Sicherheitsthermostat ein und unterbricht die Stromversorgung der Widerstände. Sobald das passiert, den Kundendienst kontaktieren.

Um den Thermostat wieder zurückzusetzen und den Backherd wieder in Betrieb zu setzen, wie folgt, vorgegangen werden::

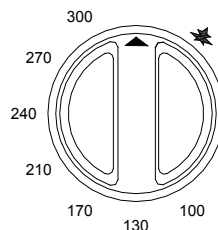
(NUR FÜR DEN TECHNIKER)

1. Die Schrauben unter dem Instrumentenbrett lösen.
2. Das Instrumentenbrett abnehmen.
3. Den Thermostatschalter in der vorderen Vertiefung des Gerätes drücken.

6.5 Gasbackherd

6.5.1 Anstellen der Pilotflamme

Den Drehknopf bis auf Anstellen der Pilotflamme drehen; Bis nach unten drücken und gleichzeitig den Piezoschalter mehrmals drücken, bis die Pilotflamme des Backherdes aufflammt, (die Backherdklappe öffnen, den Spion beiseite schieben und prüfen, ob die Pilotflamme gezündet ist). Nachdem die Pilotflamme aufgeflammt ist, den Drehknopf für 20/30 Sekunden nach unten gedrückt halten, damit sich das Thermoelement aufheizt, danach loslassen.



6.5.2 Anstellen des Hauptbrenners und Einstellen der Temperatur

Bei gezündeter Pilotflamme den Thermostatschalter nach links drehen und die gewünschte Kochtemperatur einstellen

Wenn der Thermostat eingestellt ist, schaltet sich der Hauptbrenner automatisch ein und aus (Regulierung ein-aus, es gibt kein Minimum).

Wenn der Thermostatschalter bis zum Anschlag nach rechts gedreht wird, schaltet sich der Hauptbrenner aus und nur die Pilotflamme bleibt an.

6.5.3 Ausstellen des Backherdes

Um die Pilotflamme auszustellen und um zu vermeiden, dass die Flamme des Hauptbrenners brennt, den Ausschalter auf "O" drehen. Die eingebaute Sicherheitsvorrichtung verhindert für einige Sekunde das Wiederanstellen des Gerätes.

7. WARTUNG

7.1 Reinigung und Pflege

Das Gerät nicht direkt mit Wasser abspülen oder mit Wasserdruckstrahlern abspritzen! Das Gerät muss jeden Abend nach Arbeitsende sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung des Geräts gewährleistet seine Funktionstüchtigkeit und eine längere Gerätelebensdauer. Vor dem Reinigen das Gerät am vorgeschalteten Schalter ausschalten. Alle abnehmbaren Teile des Herdes herausnehmen und einzeln reinigen. Die Stahlteile mit warmen Wasser und Neutralreiniger abwaschen. Keine Scheuer- oder scharfen Reinigungsmittel verwenden, die den Stahl beschädigen.

7.2 Verhalten bei längerer Betriebsunterbrechung

Das Gerät sorgfältig reinigen und abtrocknen, den Gashahn zudrehen und das Gerät vom Stromnetz nehmen (Elektrische Backherde).

7.3 Verhalten bei Schäden

Im Schadensfall das Gerät ausschalten, den Gashahn am Gerät zudrehen und das Gerät (bei elektrischen Backherden) am Herd ausschalten und den Kundendienst informieren.

7.4 Wartung

Alle Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden. Vor Beginn einer Wartungsarbeit den Gashahn am Gerät zudrehen und das Gerät vom Strom nehmen (Elektrische Backherde). Warten bis das Gerät erkaltet ist.

7.5 Entsorgung des Gerätes

Das Gerät muss am Ende seiner Lebensdauer **pflichtgemäß** im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften entsorgt werden.

8. ZUGRIFF UND ABBAU VON TEILEN (nur für den autorisierten Monteur)

VOR BEGINN EINER WARTUNGSARBEIT DEN GASHAHN AM GERÄT ZUDREHEN UND DAS GERÄT VOM STROM NEHMEN (ELEKTRISCHE BACKHERDE). E WARTEN BIS DAS GERÄT ERKALTET IST.

8.1 Gasventil des Backherdes

Das Gasventil des Backherdes auf folgende Weise austauschen:

- Alle Drehknäufe abnehmen.
- Das obere Instrumentenbrett abnehmen.
- Die Muttern der Gasleitung und des Thermoelements abschrauben, den Temperaturfühler aus dem Inneren des Backofenherdes herausziehen..
- Die 2 Fixierschrauben des Gasventils lösen.
- Das Ventil einbauen.
- Dichtungen kontrollieren!!!

8.2 Zündkerze des Backofens

Die Zündkerze des Backofens auf folgende Weise wechseln:

- Ofen leeren.
- Den Boden und Spionschutz Pilotflamme herausnehmen.
- Untere Frontplatte entfernen (3 Schrauben oben +2 Bolzen unten lösen).
- Die Haltemuttern der Zündkerze abschrauben.
- Die Kerze herausziehen.
- Das Kerzenkabel abziehen.
- Die neue Kerze einbauen.

8.3 Gashahn der Brenner der Kochplatte

Um den Gashahn auszutauschen auf folgende Weise vorgehen:

- Alle Drehknäufe abnehmen.
- Das obere Instrumentenbrett abnehmen.
- Die Muttern der Gasleistungen, des Thermoelementes und die Muttern, welche den Hahn an der aufsteigenden Versorgungleitung halten, abschrauben.
- Den neuen Hahn einbauen.
- Dichtungen kontrollieren!!!

9. LISTE DER HAUPTERSATZTEILE

TEIL	ARTIKELNR.
Gashahn	7060016
Thermoelement Flammen	6010055
Thermoelement Backherd	6010057
Pilot Backherd	7090026
Widerstände für elektrischen Backherd (Serie 700)	6001159
Widerstände für elektrischen Backherd (Serie 900)	6001154
Umwandler für elektrischen Backherd	6030036
Thermostat für elektrischen Backherd	6010211
Sicherheitsthermostat für elektrischen Backherd	6010008

ÍNDICE

1	ADVERTENCIAS GENERALES	42	6.4	Horno eléctrico	49
2	INSTALACIÓN	43	6.4.1	Termostato de seguridad (horno eléctrico)	49
2.1	Instalación del aparato	44	6.5	Horno de gas	49
2.2	Conexión eléctrica	44	6.5.1	Encendido de la llama piloto	49
2.3	Colocación de los aparatos	44	6.5.2	Encendido del quemador principal y regulación de la temperatura	49
2.4	Salida de humos	44	6.5.3	Apagado del horno	50
2.5	Conexión del gas	45	7	MANTENIMIENTO	50
3	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	45	7.1	Limpieza y cuidado	50
3.1	Tab. A: datos técnicos	45	7.2	Comportamiento en caso de interrupción prolongada del funcionamiento	50
4	FUNCIONAMIENTO CON GAS DE ALIMENTACIÓN IDÉNTICO AL PREVISTO	46	7.3	Comportamiento en caso de avería	50
4.1	Control de la presión de alimentación	46	7.4	Mantenimiento	50
4.2	Ajuste del aire primario	46	7.5	Eliminación de equipos	50
4.3	Regulación de la llama piloto	47	8	ACCESIBILIDAD Y DESMONTAJE DE LAS PIEZAS	50
4.4	Control del quemador principal	47	8.1	Válvula del gas del horno	50
5	REGULACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS	47	8.2	Bujía de encendido del horno	51
5.1	Sustitución del inyector del quemador principal	47	8.3	Grifo del gas de los quemadores del plano de cocción	51
5.2	Sustitución del inyector de la llama piloto	47	9	LISTA DE PIEZAS PRINCIPALES	51
5.3	Ajuste de alcance restringido	47	TAB	Tab. B: Boquillas de gas 4kW	52
5.4	Sustitución del inyector del horno	48	TAB	Tab. B: Boquillas de gas 6kW	52
5.4.1	Sustitución del inyector de la llama piloto	48	TAB	Tab. B: Boquillas de gas 8kW	53
6	INSTRUCCIONES DE USO	48	TAB	Tab. B: Boquillas de gas 10kW	53
6.1	Encendido de la llama piloto del quemador	48	TAB	Tab. C: Boquillas del horno 8kW	54
6.2	Apagado del quemador principal	48	TAB	Tab. C: Boquillas del horno 10kW	54
6.3	Apagado total	48			

1. ADVERTENCIAS GENERALES

Lea atentamente las advertencias contenidas en este manual, ya que proporcionan importante información relativa a la seguridad en las operaciones de instalación, uso y mantenimiento.

Conserve este manual para consultarlo en el futuro.

Una vez retirada el embalaje, asegúrese de que el aparato está íntegro.

En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con personal profesionalmente cualificado.

(ADVERTENCIA: el embalaje debe desecharse de acuerdo con la ley)

Antes de conectar el aparato, compruebe que los datos de la placa se correspondan con los de la red de distribución del gas.

El aparato sólo podrá ser manejado por personal debidamente formado para su uso. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato ni lo utilicen. Antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza y mantenimiento, desconecte el equipo de la red de alimentación de gas y de la red eléctrica en el caso de un horno eléctrico y deje que se enfríe. Desactive el aparato en caso de avería o de mal funcionamiento. En caso de necesitar reparaciones, diríjase exclusivamente a un centro de asistencia técnico autorizado y solicite que se utilicen recambios originales. La falta de observancia de estas advertencias podría afectar a la seguridad del aparato y del operario. La conexión, la colocación del equipo en la planta y de los aparatos, la ventilación, la descarga de humos deberán efectuarse conforme a las instrucciones del fabricante y por parte de personal profesionalmente cualificado, siguiendo las normas nacionales en vigor. También deberán respetarse las disposiciones vigentes en materia de seguridad. La seguridad eléctrica de este equipo está garantizada sólo cuando está correctamente conectado a una toma de tierra eficaz, de conformidad con las normas de seguridad eléctrica. Este aparato deberá destinarse exclusivamente al uso para el que ha sido concebido. No lave el aparato con chorros directos de agua a alta presión. No obstruya las aperturas o ranuras de aspiración o de eliminación del calor. A fin de evitar el peligro de oxidación o de agresiones químicas en general, mantenga bien limpias las superficies de acero inoxidable. Limpie diariamente las partes de acero inoxidable con agua jabonosa templada y después aclare con abundante agua y seque con cuidado. Evite totalmente limpiar el acero inoxidable con estropajo, cepillo o raspadores de acero común, puesto que podrían depositar partículas ferrosas cuya oxidación podría provocar puntos de herrumbre. En su caso, podría utilizarse lana de acero inoxidable en el sentido del satinado.

Cuando el aparato no vaya a utilizarse durante largos periodos de tiempo, cierre el grifo del gas y pase enérgicamente un paño empapado con aceite de vaselina por todas las superficies de acero a fin de extender sobre las mismas una película protectora. Airee periódicamente los locales.

Antes de iniciar la conexión comprueben la placa técnica que el aparato haya sido sometido a inspección y homologado para el tipo de gas que va a utilizar.

En el caso de que el tipo de gas indicado en la placa no fuera el que dispone, siga las indicaciones del capítulo 5 de este manual: REGULACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS.

La casa fabricante declina cualquier responsabilidad en el caso de posibles inexactitudes contenidas en este manual debidas a errores de transcripción o impresión. Además, la empresa fabricante se reserva el derecho de realizar en el producto aquellas modificaciones que considere útiles o necesarias, sin que éstas afecten negativamente a sus características esenciales.

El fabricante declina cualquier responsabilidad cuando no se observen escrupulosamente las normas contenidas en este manual.

El fabricante del aparato declina asimismo cualquier responsabilidad por los daños causados debidos a errores en la instalación, a la manipulación del aparato, a su uso indebido, a un mantenimiento deficiente, así como por la inobservancia de la normativa local y la falta de pericia a la hora de usarlo.

2. INSTALACIÓN

2.1 Instalación del aparato

Las operaciones de instalación, las posibles transformaciones del aparato para usarlo con otros tipos de gas, la puesta en funcionamiento, la eliminación de problemas en los sistemas, deberá ser realizada exclusivamente por personal debidamente cualificado, respetando las normas vigentes.

Los sistemas de gas, así como los locales donde se instalen dichos aparatos, deberán respetar la normativa existente en las distintas zonas y, en particular, se deberá tener en cuenta que el aire necesario para la combustión de los quemadores es igual a 2 m³/h por cada kW de potencia instalada y se deberá respetar la Normativa de prevención de accidentes.

ATENCIÓN (COCINAS CON HORNO ELÉCTRICO):

De acuerdo con las normas internacionales, la unidad debe estar conectada aguas arriba por un interruptor omnipolar. Este dispositivo debe tener una abertura de contacto de al menos 3 mm.

2.2 Conexión eléctrica

Normalmente, la máquina se suministra con cable de conexión eléctrica conectado. Si, en el caso de configuraciones especiales de la máquina, ésta no estuviese montada, hay que tener presente las siguientes especificaciones:

El cable de conexión elegido debe tener las siguientes características: debe ser al menos de tipo H05 RN F y tener una sección adecuada al equipo.

2.3 Puesta en funcionamiento de los aparatos

Retire el embalaje de los aparatos y coloque estos en el lugar donde se van a ubicar, procediendo a su nivelación y regulación en altura mediante los pies regulables u otros medios.

Retire la película protectora de los paneles externos, despegándola lentamente para impedir que se quede adherido el pegamento.

Es importante que las paredes adyacentes al aparato estén protegidas contra el calor. Interponga hojas refractarias o bien coloque los equipos a al menos 200 mm de distancia de las paredes laterales o traseras que no sean resistentes al calor.

2.4 Salida de humos

Los aparatos deberán instalarse en locales adaptados para la salida de los productos de la combustión, debiendo además observar lo dispuesto en las normas de instalación. El equipo está considerado como **EQUIPO DE GAS TIPO A** (ver tabla de datos técnicos en la página siguiente) no se prevé para estar conectada a un conducto de descarga de productos de combustión.

Tales aparatos deben descargar a través de extractores especiales, o dispositivos similares, conectados a un conducto de humos eficiente o directamente al exterior.

A falta de lo anterior, también se admite el empleo de un aspirador de aire conectado directamente con el exterior y con un caudal no inferior al requerido. Para esta solución es necesario el uso de equipos específicos que mide el flujo y, posiblemente, interrumpe el suministro de gas en el momento en el cual el flujo sea nulo.

MODELO		CG7....							
		20T 20G	40T 40G	60T 60G	40F	60F	60H	40E	60E
Tensión de alimentación	V							400-3N	
Potencia eléctrica absorbida	kW							6	6
Frecuencia	Hz							50-60	
Unión ISO 7/1	Ø	1/2"							
Quemadores del plano de cocción	Nº	2	4	6	4	6	6	4	6
Quemador 4 kW	Nº	1	2	3	2	3	3	2	3
Quemador 8 kW	Nº	1	2	3	2	3	3	2	3
Potencia térmica del plano de cocción	kW	12	24	36	24	36	36	24	36
Tipo de horno	-				GAS			ELE	
Potencia térmica máxima del horno	kW				8	8	10		
Potencia térmica nominal	kW	12	24	36	32	44	46	24	36
Categoría		II 2H3+							
Tipo de construcción		A1							
Presión del Gas metano G20	mbar	20							
Presión GPL G30/G31	mbar	28-30/37							
Consumo total de gas (calculado con poder calorífico inferior (Hi) a 15°C y 1013 mbar):									
Gas metano G20	m3/h	1,27	2,54	3,81	3,39	4,66	4,87	2,54	3,81
GPL G30	Kg/h	0,95	1,89	2,84	2,52	3,47	3,63	1,89	2,84

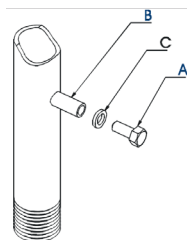
4. FUNCIONAMIENTO CON GAS IDÉNTICO AL PREVISTO

Compruebe si las indicaciones de la placa descriptiva se corresponden con el gas distribuido. Compruebe además la correspondencia de todo lo que se informa a continuación.

4.1 Control de la presión de alimentación

La presión de alimentación se puede medir mediante un manómetro con tubo en "U" o de tipo electrónico, con subdivisión mínima de 0,1 mbar.

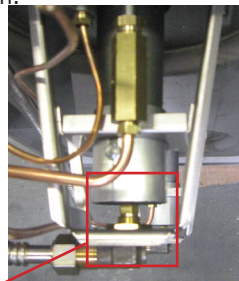
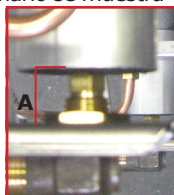
- Destornille el tornillo "A" de la toma de presión "B".
- Coloque el manómetro.
- Accione el equipo y compruebe que la presión sea como la esperada en la placa técnica: en caso contrario asegúrese de la causa.
- Volver a atornillar los tornillos para tapar la toma de presión.



4.2 Ajuste del aire primario

El aire primario está correctamente regulado si se asegura la estabilidad de las llamas, es decir, si no aparecen discontinuidades de la llama con el quemador en frío y si no se verifica el retorno de llama con el quemador en caliente.

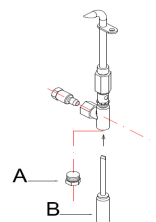
La distancia prevista para la regulación del aire primario se muestra en la figura de la derecha y se indica en la tabla **B** (páginas 52 - 53). Afloje el inyector con una llave y monte el inyector previsto; controle la distancia exacta "A" para el aire.



4.3 Regulación de la llama piloto

Regule y compruebe si la llama envuelve el termopar y que el aspecto de la misma sea el correcto. Si esto no se verifica, necesita destornillar el tornillo "A" y compruebe que la boquilla instalada sea la adecuada (véase la tabla B páginas 52 - 53).

Para la llama piloto no es necesaria la regulación del aire primario.



4.4 Control del quemador principal

Encienda el aparato y compruebe que la llama, el encendido y la regulación del mínimo, sean los correctos.

En caso contrario, controle los inyectores y la posición del aire primario.

5. REGULACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS

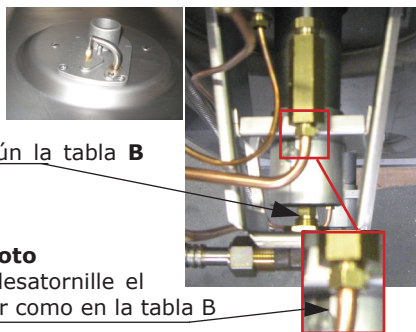
Para realizar dichas operaciones, cambie los inyectores, regule los caudales reducidos y regule la posición del aire primario como se indica a continuación.

Las operaciones de adaptación a otros gases deberá ser efectuada por personal técnico especializado. Una vez cambiada la predisposición, siga con el control de fugas de gas mediante el spray correspondiente o con agua jabonosa (nunca use llamas libres) y sustituya la placa de predisposición del aparato.

5.1 Sustitución del inyector del quemador principal

Para cambiar el inyector quitar:

- Tiradores.
- Salpicadero.
- Desatornille los 2 tornillos de fijación colocados en la superficie.
- Baje los soportes de fijación.
- Desatornille el inyector y sustitúyalo según la tabla B (páginas 52 - 53).
- Realice el control de fugas!!!

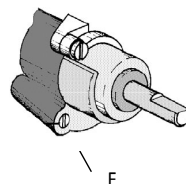


5.2 Sustitución del inyector de la llama piloto

Para sustituir el inyector de la llama piloto, desatornille el unión del tubo piloto e inserte el nuevo inyector como en la tabla B (páginas 52 - 53).

5.3 Ajuste de alcance restringido

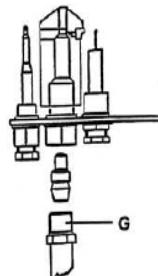
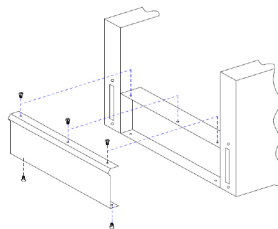
Afloje el tornillo "F" al mínimo y gírelo hasta obtener el flujo restringido óptimo. Compruebe que la cantidad de gas sea la suficiente para mantener un mínimo estable y homogéneo y resistir el paso de capacidad máxima - capacidad mínima.



5.4 Sustitución del inyector del horno

Para sustituir el inyector del horno, proceda como sigue:

- Vacíe el horno.
- Extraiga las suelas y las protecciones de la mirilla de la llama piloto.
- Extraiga el embellecedor inferior (destornille 3 tornillos superiores + 2 pernos inferiores).
- Retire el deflector de llama en el horno (quite 1 tornillo delantero).
- Sustituya el inyector.
- iiiRealice el control de fugas!!!



5.4.1 Sustitución del inyector de la llama piloto del horno

Para sustituir la boquilla de la llama piloto proceda como sigue:

- Desatornille el tornillo "G".
- Sustituya la boquilla como se indica en la tabla "C" (página 54).

6. INSTRUCCIONES DE USO

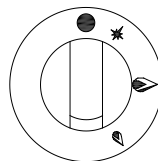
El aparato deberá ser manipulado por personal cualificado, ya que está destinado exclusivamente a la cocina profesional. Además, deberá ser utilizado bajo supervisión y sólo para cocinar los alimentos.

6.1 Encendido de la llama piloto del quemador

Presione en el mando y gírelo hacia la izquierda hasta la posición de encendido de la llama piloto.

Mantenga el mando presionado y al mismo tiempo acerque la cerilla al quemador.

Una vez encendida la llama piloto, mantenga presionado el mando hasta el fondo durante 20/30 segundos a fin de calentar el termopar. Después, suelte el mando.



Gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj y coloque en el símbolo  (llama grande) para la potencia máxima o bien coloque el mando en el símbolo  (llama pequeña) para la potencia mínima.

Gire el mando en sentido de las agujas del reloj colocándolo sobre el símbolo  (piloto) para apagar los fuegos y mantenga la llama piloto encendida.

6.2 Apagado del quemador principal

Gire el mando a la posición de la llama piloto: el quemador principal se apaga, quedando encendida sólo la llama piloto.

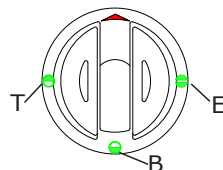
6.3 Apagado total

Para apagar la llama piloto y el quemador principal, gire el mando a la posición "apagado".

6.4 Horno eléctrico

Las resistencias están colocadas en el cielo (calor superior) y bajo la cámara (calor inferior).

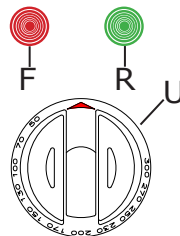
Por medio del conmutador colocado en la parte frontal del equipo es posible hacer funcionar sólo la resistencia superior "T", o la resistencia inferior "B" o ambas resistencias juntas "E". La regulación de la temperatura está configurada con el mando del termostato.



• FUNCIONAMIENTO

El indicador luminoso "S" se enciende, indicando que el aparato está sometido a tensión eléctrica. Gire el termostato "U" hasta la temperatura deseada.

El indicador luminoso "T" se enciende, indicando que las resistencias están insertadas; apenas se haya alcanzado la temperatura deseada, éste se apaga. Al volver a insertarse las resistencias, se vuelve a encender. Para apagar el equipo gire el mando del conmutador a la posición "0".



ATENCIÓN: Antes de iniciar una operación de mantenimiento, saque el enchufe o desconecte el interruptor que está antes del enchufe.

6.4.1 Termostato de seguridad

En el caso de que el horno alcance una temperatura superior al límite de seguridad establecido previamente, con el fin de preservar la integridad del equipo y la seguridad del operario y del entorno de trabajo, actúa automáticamente el termostato de seguridad que interrumpe la alimentación eléctrica de las resistencias. Si esto se verifica contacte con la asistencia técnica.

Para volver a montar el termostato y restablecer el funcionamiento del horno es necesario:

(PROCEDIMIENTO SÓLO PARA TÉCNICOS ESPECIALIZADOS)

1. Desatornille los tornillos que se encuentran bajo el salpicadero
2. Retire el salpicadero
3. Presione el botón del termostato colocado sobre la cavidad frontal del equipo.

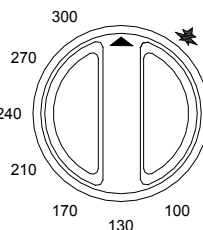
6.5 Horno de gas

6.5.1 Encendido de la llama piloto

Gire hacia la izquierda el mando hasta la posición de encendido de la llama piloto;

presione a fondo y al mismo tiempo pulse el botón de la pieza durante varias veces hasta que se encienda la llama piloto del horno (abrir la puerta del horno, mueva la mirilla y compruebe el encendido de la llama piloto).

Una vez encendida la llama piloto, mantenga presionado el mando hasta el fondo durante 20/30 segundos a fin de calentar el termopar. Después, suelte el mando.



6.5.2 Encendido del quemador principal y regulación de la temperatura

Con la llama piloto encendida, gire el mando del termostato hacia la izquierda y elija la temperatura de cocción deseada.

La regulación termostática comporta el encendido y el apagado automáticos del quemador principal (regulación encendido-apagado, no hay mínimo).

Cuando se gira el mando del termostato hacia la derecha hasta el punto de parada, el quemador principal se apaga y sólo permanece encendida la llama piloto.

6.5.3 Apagado del horno

Para apagar la llama piloto y evitar también el encendido del quemador principal, presione hasta el fondo el pulsador de apagado "O". El dispositivo de seguridad instalado impide el reencendido del aparato durante varios segundos.

7. MANTENIMIENTO

7.1 Limpieza y cuidado

iDurante la limpieza, no lave el equipo con chorros de agua directos a presión! Cada tarde, al finalizar el trabajo, el equipo debe ser limpiado cuidadosamente. La limpieza cotidiana del equipo garantiza un funcionamiento perfecto y una mayor duración del mismo equipo. Antes de empezar la limpieza desconecte el equipo de la red eléctrica actuando sobre el interruptor colocado aguas arriba. Retire todas las partes extraíbles del horno y lávelas por separado. Las partes en acero se deben lavar con agua caliente y detergente neutro. No use detergentes abrasivos o corrosivos que podrían dañar el acero.

7.2 Comportamiento en caso de interrupción prolongada del funcionamiento

Limpie y seque cuidadosamente el equipo como se especifica en las instrucciones, cierre el grifo del gas aguas arriba del equipo y desconecte la corriente (hornos eléctricos).

7.3 Comportamiento en caso de avería

En caso de avería, apague el equipo, cierre el grifo del gas colocado aguas arriba del equipo y desconecte la corriente (hornos eléctricos) mediante el dispositivo colocado aguas arriba del equipo y avise al servicio de asistencia.

7.4 Mantenimiento

Cualquier trabajo de mantenimiento debe ser realizado exclusivamente por personal cualificado. Antes de iniciar un mantenimiento cierre el grifo del gas colocado aguas arriba del equipo y desconecte la corriente (hornos eléctricos). Espere a que el equipo esté frío.

7.5 Eliminación de equipos

El equipo, al finalizar su vida operativa, deberá **obligatoriamente** ser desechado según las obligaciones de ley.

8. ACCESIBILIDAD Y DESMONTAJE DE LAS PIEZAS (solamente para el instalador autorizado)

ANTES DE CUALQUIER OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO CIERRE EL GAS AGUAS ARRIBA DESCONECTE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA (HORNOS ELÉCTRICOS) Y ESPERE A QUE EL EQUIPO ESTÉ FRÍO.

8.1 Válvula del gas del horno

Para sustituir la válvula de gas del horno, proceda como sigue:

- Retire todos los mandos.
- Retire el salpicadero superior.
- Afloje las tuercas del conducto del gas así como la del termopar, extraiga el sensor de temperatura de su ubicación dentro de la cámara del horno.
- Desatornille los 2 tornillos que fijan la válvula de gas.
- Monte la nueva válvula.
- Realice el control de fugas!!!

8.2 Bujía de encendido del horno

Para sustituir la bujía de encendido del horno, proceda como sigue:

- Vacíe el horno.
- Extraiga las suelas y las protecciones de la mirilla de la llama piloto.
- Extraiga el embellecedor inferior (destornille 3 tornillos superiores + 2 pernos inferiores).
- Afloje las tuercas de fijación de la bujía de encendido.
- Extraiga la bujía.
- Desconecte el cable de la bujía.
- Monte la nueva bujía.

8.3 Grifo del gas de los quemadores del plano de cocción

Para sustituir el grifo de gas, proceda como sigue:

- Retire todos los mandos.
- Retire el salpicadero superior.
- Afloje las tuercas de los conductos del gas, del termopar y las que fijan el grifo a la rampa de alimentación.
- Monte el nuevo grifo.
- Realice el control de fugas!!!

9. LISTA DE PIEZAS PRINCIPALES

PARTE	CÓDIGO
Grifo de gas	7060016
Termopar de fuegos	6010055
Termopar de horno	6010057
Piloto del horno	7090026
Resistencias para horno eléctrico (serie 700)	6001159
Resistencias para horno eléctrico (serie 900)	6001154
Conmutador para horno eléctrico	6030036
Termostato para horno eléctrico	6010211
Termostato de seguridad para horno eléctrico	6010008

TAB B: UGELLI BRUCIATORI GAS - GAS BURNER NOZZLES - BUSES BRÛLEURS
GAZ - DÜSEN GASBRENNER - BOQUILLAS QUEMADORES DE GAS

	Tipo Gas Gas Type Type de gaz Gastyp Tipo de gas	Pressione Pressure Pression Druck Presión		Ugello Nozzle Buse Düse Boquilla	Ugello Pilota Pilot Nozzle Buse pilote Düse Pilotflamme Boquilla Piloto	Apertura Aeratore mm Aperture Aerator mm Ouverture Aérateur mm Öffnung Lüfter mm Apertura Aireador mm
4 kW.	G30	28..30	mbar	105K	reg.	4
	G31	30..37	mbar	105K	reg.	4
	G30	37	mbar	100K	reg.	4
	G31	37	mbar	100K	reg.	4
	G30	50	mbar	90K	reg.	2
	G31	50	mbar	90K	reg.	2
	G20	20	mbar	150K	reg.	1
	G25	25	mbar	160K	reg.	1
	G25	20	mbar	170K	reg.	1
	G20	25	mbar	140K	reg.	1
	G25.1	25	mbar	170K	reg.	1
	G2.350	13	mbar	220K	reg.	1
	G27	20	mbar	180K	reg.	1
6 kW.	G30	28..30	mbar	125K	reg.	1,5
	G31	30..37	mbar	125K	reg.	1,5
	G30	37	mbar	120K	reg.	1,5
	G31	37	mbar	120K	reg.	1,5
	G30	50	mbar	110K	reg.	1
	G31	50	mbar	110K	reg.	1
	G20	20	mbar	190K	reg.	1
	G25	25	mbar	200K	reg.	1
	G25	20	mbar	210K	reg.	1
	G20	25	mbar	180K	reg.	1
	G25.1	25	mbar	205K	reg.	1
	G2.350	13	mbar	270K	reg.	1
	G27	20	mbar	210K	reg.	1

TAB B: UGELLI BRUCIATORI GAS - GAS BURNER NOZZLES - BUSES BRÛLEURS
GAZ - DÜSEN GASBRENNER - BOQUILLAS QUEMADORES DE GAS

	Tipo Gas Gas Type Type de gaz Gastyp Tipo de gas	Pressione Pressure Pression Druck Presión		Ugello Nozzle Buse Düse Boquilla	Ugello Pilota Pilot Nozzle Buse pilote Düse Pi- lotflamme Boquilla Piloto	Apertura Aeratore mm Aperture Aerator mm Ouverture Aérateur mm Öffnung Lüfter mm Apertura Aireador mm
8 kW.	G30	28..30	mbar	140K	reg.	open
	G31	30..37	mbar	140K	reg.	open
	G30	37	mbar	130K	reg.	open
	G31	37	mbar	130K	reg.	open
	G30	50	mbar	130K	reg.	3
	G31	50	mbar	130K	reg.	3
	G20	20	mbar	225K	reg.	1,5
	G25	25	mbar	235K	reg.	1
	G25	20	mbar	250K	reg.	1
	G20	25	mbar	210K	reg.	1
	G25.1	25	mbar	240K	reg.	1
	G2.350	13	mbar	320K	reg.	1
	G27	20	mbar	250K	reg.	1
10 kW.	G30	28..30	mbar	155K	reg.	open
	G31	30..37	mbar	155K	reg.	open
	G30	37	mbar	145K	reg.	open
	G31	37	mbar	145K	reg.	open
	G30	50	mbar	145K	reg.	1,5
	G31	50	mbar	145K	reg.	1,5
	G20	20	mbar	250K	reg.	1,5
	G25	25	mbar	265K	reg.	1,5
	G25	20	mbar	280K	reg.	1,5
	G20	25	mbar	235K	reg.	1,5
	G25.1	25	mbar	280K	reg.	1,5
	G2.350	13	mbar	360K	reg.	1,5
	G27	20	mbar	290K	reg.	1,5

TAB C: UGELLI FORNO - OVEN NOZZLES - BUSES FOUR - DÜSEN BACKHERD - BOQUILLAS HORNO

	Tipo Gas Gas Type Type de gaz Gastyp Tipo de gas	Pressione Pressure Pression Druck Presión		Ugello Nozzle Buse Düse Boquilla	Ugello Pilota Pilot Nozzle Buse pilote Düse Pilotflamme Boquilla Piloto	Apertura Aeratore mm Aperture Aerator mm Ouverture Aérateur mm Öffnung Lüfter mm Apertura Aireador mm
8 kW.	G30	28..30	mbar	140	22	2,5
	G31	30..37	mbar	140	22	2,5
	G30	37	mbar	150	22	2,5
	G31	37	mbar	150	22	2,5
	G30	50	mbar	130	22	2,5
	G31	50	mbar	130	22	2,5
	G20	20	mbar	215	29.2	1,0
	G25	25	mbar	230	29.2	1,0
	G25	20	mbar	245	29.2	1,0
	G20	25	mbar	205	29.2	1,0
	G25.1	25	mbar	230	38 S	1,0
	G2.350	13	mbar	310	35.2	1,0
	G27	20	mbar	245	29.2	1,0
10 kW.	G30	28..30	mbar	165	22	2,5
	G31	30..37	mbar	165	22	2,5
	G30	37	mbar	160	22	2,5
	G31	37	mbar	160	22	2,5
	G30	50	mbar	145	22	2,5
	G31	50	mbar	145	22	2,5
	G20	20	mbar	245	29.2	1,0
	G25	25	mbar	265	29.2	1,0
	G25	20	mbar	280	35.2	1,0
	G20	25	mbar	230	29.2	1,0
	G25.1	25	mbar	270	38 S	1,0
	G2.350	13	mbar	350	35.2	1,0
	G27	20	mbar	290	29.2	1,0