

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

CUCINE GAS SERIE MINIMA

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

GAS RANGE MINIMA SERIES

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

FOUNEU AU GAZ SERIE MINIMA

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

GASHERD SERIE MINIMA

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

COCINA GAS SERIE MINIMA

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

G4SF6

G6SF6

G6SFA6

16/03/2006 Rev. 3 IMCU600045



I

GB

F

D

E

ITALIANO	<i>pagina</i>	2 - 14
ENGLISH	<i>page</i>	15 - 28
FRANÇAIS	<i>page</i>	29 - 42
DEUTSCH	<i>Seite</i>	43 - 57
ESPAÑOL	<i>página</i>	58 - 71

INDICE

CAPITOLO	DESCRIZIONE	PAGINA
	Avvertenze generali	3
1.	Dati tecnici	4
1.1	Tabella I: Cucina a gas serie Minima Cat. II (Gas metano e G.P.L.)	4
1.2	Caratteristiche tecniche	4
1.3	Piano di cottura	4
2.	Istruzioni per l'installazione	4
2.1	Informazioni riguardanti i piani di cottura a gas serie minima	5
2.2	Leggi, norme e direttive tecniche	5
2.3	Luogo d'installazione	5
2.4	Posizionamento	5
2.5	Tabella II: Dati tecnici gas, pressione, ugelli bruciatore rapido, e vite del minimo Tabella II: Dati tecnici gas, pressione, ugelli bruciatore tripla corona e vite del minimo Tabella II: Dati tecnici gas, pressione, ugelli bruciatore e vite del minimo G4SF6-G4SFA6/60 forno	6
	TABELLA II: dati tecnici gas, pressione, ugelli bruciatore, e vite del minimo G6SF6 / forno 90	6
2.6	Collegamento all'impianto del gas	7
2.6.1	Scarico dei prodotti di combustione sotto una cappa di aspirazione.	7
2.6.2	Come ottenere la portata termica nominale	7
2.6.3	Controllo della pressione	7
2.6.4	Regolazione della portata termica minima	7
2.6.5	Controllo per il funzionamento a gas liquido	8
2.6.6	Regolazione del minimo bruciatore forno	8
2.6.7	Controllo del funzionamento	8
2.6.8	Introduzione dell'utente	8
2.7	Collegamento elettrico	8
2.7.1	Messa a terra	8
2.7.2	Equipotenziale	8
2.7.3	Cavo alimentazione	9
3.	Trasformazione per funzionamento ad altro tipo di gas	9
3.1	Piano di cottura	9
3.2	Forno	10
4.	Istruzioni per l'utente	10
4.1	Accensione bruciatore di placca (piano di cottura)	10
4.2	Uso del forno a gas	10
4.3	Uso del grill	11
4.4	Posizione corretta della griglia porta vivande (rispetto al grill)	11
4.5	Note importanti per la cottura al forno	12
4.6	Tabella indicativa delle temperature e dei tempi di cottura	12
5.	Sostituzione dei componenti più importanti	13
6.	Manutenzione e pulizia	14
	SCHEMA D'INSTALLAZIONE	72
	SCHEMA ELETTRICO	73

AVVERTENZE GENERALI

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

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

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO, IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA. SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE SI RITENGONO UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

1.1 TABELLA 1: CUCINA A GAS SERIE MINIMA CAT. II (GAS METANO E G.P.L.)

MODELLO		G4SF6	G6SF6	G6SFA6
Dimensioni Esterne	Tipo	A	A	A
Larghezza	m m	602	1000	1000
Profondità	m m	600	600	600
Altezza	m m	850	850	850
Altezza massima	m m	960	960	960
Attacco gas	"A"	G1/2"	G1/2"	G1/2"
N° Bruciatori e Portata termica				
Rapido (1)	2,7kW	2	3	3
Tripla corona	3,15kW	2	3	3
Bruciatore Forno		2 kW	3,3kW	2 kW
Portata termica nominale totale Nominale	kW	13,7	20,85	19,55
Consumo gas (15°C)				
G.P.L. G30	g/h	1080	1645	1542
G.P.L. G31	g/h	1064	1620	1520
Metano H-G20	m³/h	1,450	2,206	2,063
Assorbimento*	kW			
Tensione		220/240 V	220/240V	220/240 V
Potenza Grill (2)		1,8 kW	1,8 kW	1,8 kW
Lampada Forno		15W	2 x 15/25 W	2 x 15 W
Peso netto	kg			

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

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

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

STRUTTURA

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

1.3 PIANO DI COTTURA

PIANO LAVORO in acciaio inox AISI 304 a tenuta stagna.

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

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

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

MANOPOLE RUBINETTI in materiale atermico.

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

Vedere tabelle dati tecnici: 1.1 e 2.5

AVVERTENZE:

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

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

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

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

2.1 INFORMAZIONI RIGUARDANTI I PIANI DI COTTURA A GAS SERIE MINIMA

Questo libretto è valido per i nostri Piani di cottura serie Minima del tipo A Categoria II (Gas naturale e Liquido G.P.L.).

Vedere tabella 1.1 e 2.5 La targhetta secondo le norme EN437 e EN 203 parte 1 si trova sul retro ed all'interno.

Esempio targhetta Italia: Cat. II 2H3+

Pe = Pressione a monte

Pi = Pressione all'ugello

V		Hz	kW		Type
					tipo
Mod.					
Matr.N°					
IT-GR-GB-ES-IE		PT	FR-BE	NL	
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E+3+	II2L3P	
P n	20,29/37	20,29/37	20/25,29/37	25,30,50	
mbar					
LU		IS-DK-FI-SE	AT-CH	DE	NO
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	I3P
P n	20,37,50	20,29	20,50	20,20,50	30
mbar					
ΣQn		G20		G30	
(Hi)			m³/h		Kg/h
		G25		G31	
			m³/h		Kg/h

2.2 LEGGI, NORME E DIRETTIVE TECNICHE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:

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

2.3 LUOGO D'INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione. Questo apparecchio richiede una aspirazione di almeno 2 m³/h • kW P.T. (Portata Termica).
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza UNI - CIG 8723, legge N° 46 del 5-3-'90 e D.M. N° 74 del 12.04.96

2.4 POSIZIONAMENTO

- Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della nostra stessa gamma.
- Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.
- La distanza dalla pareti laterali deve essere minimo di 10 cm., nel caso in cui la distanza fosse inferiore o il materiale delle pareti o del pavimento fossero infiammabili, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

2.5 TABELLA II: DATI TECNICI GAS, PRESSIONE, UGELLI BRUCIATORE RAPIDO, E VITE DEL MINIMO (CUCINE A GAS SERIE MINIMA)

Nazione e Categoria	Cat. UGELLO	Tipo di GAS	PRESSIONE GAS A MONTE mbar			BRUCIATORE RAPIDO		BY-PASS	PILOTA 1 VIA	Pressione Gas all'ugello		Portata Termica Nom. kW (1)		Consumo Gas (15°C) 1013 mbar	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Tipo MARCATO	R.d.A. X mm.			Ø mm. MARCATO	MARCATO	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.
ITALIA _{II2H3+}	2H	G20 METANO	20	17	25	115/170	-	63	-	-	-	2,7	0,55	286	-
ITALIA _{II2H3+}	3+	G30 BUTANO G31 PROPANO	29	20	35	84	-	44	-	-	-	2,7	0,7	84	213
			37	25	45									110	210

R.d.A. = Regolazione dell'aria primaria

Marcatura ugello Ø 1/100 mm.

F = Fisso

TABELLA II: DATI TECNICI GAS, PRESSIONE, UGELLI BRUCIATORE TRIPLA CORONA E VITE DEL MINIMO (CUCINE A GAS SERIE MINIMA)

Nazione e Categoria	Cat. UGELLO	Tipo di GAS	PRESSIONE GAS A MONTE mbar			BRUCIATORE TRIPLA CORONA		BY-PASS	PILOTA 1 VIA	Pressione Gas all'ugello		Portata Termica Nom. kW (1)		Consumo Gas (15°C) 1013 mbar	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Tipo MARCATO	R.d.A. X mm.			Ø mm. MARCATO	MARCATO	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.
ITALIA _{12H3+}	2H	G20 METANO	20	17	25	135/160	-	85	-	-	-	3,15	1,0	333	-
ITALIA _{12H3+}	3+	G30 BUTANO G31 PROPANO	29	20	35	93	-	58R	-	-	-	3,15	1,1	98	248
			37	25	45									129	245

R.d.A. = Regolazione dell'aria primaria

Marcatura ugello Ø 1/100 mm.

F = Fisso

TABELLA II: DATI TECNICI GAS, PRESSIONE, UGELLI BRUCIATORE E VITE DEL MINIMO (CUCINE A GAS SERIE MINIMA) G4SF6-G4SFA6/60 FORNO

Nazione e Categoria	Cat. UGELLO	Tipo di GAS	PRESSIONE GAS A MONTE mbar			BRUCIATORE FORNO DA 80		BY-PASS	PILOTA 1 VIA	Pressione Gas all'ugello		Portata Termica Nom. kW (1)		Consumo Gas (15°C) 1013 mbar	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Tipo MARCATO	R.d.A. X mm.			Ø mm. MARCATO	MARCATO	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.
ITALIA _{12H3+}	2H	G20 METANO	20	17	25	110/300/400	-	38 R	-	19,6	3,2	2	0,72	212	-
ITALIA _{12H3+}	3+	G30 BUTANO G31 PROPANO	29	20	35	70	-	50	-	28,8	5,0	2	0,65	62	157
			37	25	45									82	155

R.d.A. = Regolazione dell'aria primaria

Marcatura ugello Ø 1/100 mm.

F = Fisso

TABELLA II: DATI TECNICI GAS, PRESSIONE, UGELLI BRUCIATORE, E VITE DEL MINIMO (CUCINE A GAS SERIE MINIMA) G6SF6 / FORNO 90

Nazione e Categoria	Cat. UGELLO	Tipo di GAS	PRESSIONE GAS A MONTE mbar			BRUCIATORE FORNO DA 90		BY-PASS	PILOTA 1 VIA	Pressione Gas all'ugello		Portata Termica Nom. kW (1)		Consumo Gas (15°C) 1013 mbar	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Tipo MARCATO	R.d.A. X mm.			Ø mm. MARCATO	MARCATO	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.
ITALIA _{12H3+}	2H	G20 METANO	20	17	25	140/300	-	95 R	-	18,7	4,5	3,3	1,4	349	-
ITALIA _{12H3+}	3+	G30 BUTANO G31 PROPANO	29	20	35	91	-	65	-	28,6	7,3	3,3	1,5	102	260
			37	25	45									135	256

R.d.A. = Regolazione dell'aria primaria

Marcatura ugello Ø 1/100 mm.

F = Fisso

2.6 COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

- L'apparecchio deve essere alimentato con gas avente le caratteristiche e la pressione riportata in Tabella II.
- La pressione del gas si misura alla presa di pressione iniziale con i bruciatori accesi (vedere Fig. 1 e art. 2.6.3).
- L'apparecchiatura è collaudata e predisposta per funzionare a gas metano H G20 - 20 mbar.
- * **N.B. Se la pressione in rete varia più del +10% della pressione nominale, viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.**
- L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato con tubazione metallica di adeguata sezione e deve essere inserito a monte un rubinetto di intercettazione omologato.
- Dopo l'allacciamento alla rete del gas, controllare che non esistano perdite nei punti di raccordo con bolle di sapone.

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

APPARECCHIO DEL TIPO: A

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

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

2.6.2 COME OTTENERE LA PORTATA TERMICA NOMINALE

Controllare se l'apparecchio è predisposto per il tipo di gas, pressione e categoria che corrisponde con il gas disponibile in rete. Indicazione riportata sull'imballo e/o targhetta sull'apparecchio.

Se l'apparecchio è predisposto per un altro tipo di gas e pressione, occorre prima fare una trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas.

Vedere la Tabella II per l'ugello, vite del minimo (by-pass), e la pressione all'ugello del bruciatore principale.

N.B.: I nomi degli ugelli «2H» e «3+» sono visibili nella parte sinistra della Tabella II.

2H = G 20 - 20 mbar

3 + = G 30 - 29 mbar e/o G 31 - 37 mbar una coppia di gas e pressione.

Nel nostro settore abbiamo quasi sempre a che fare con G 31 - 37 mbar!

Nella Tabella II sono riportati i tipi di gas e pressione per tutti i bruciatori e i relativi ugelli, la vite del minimo (by-pass), la pressione massima e minima all'ugello, la portata termica massima e minima e il consumo gas in l/h (15°C) o in g/h in caso di G.P.L.

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

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

Se la pressione in rete è oltre la pressione massima della Tabella II p.e. per G 20 - 25 mbar avvertire l'azienda del gas.

Controllare se la pressione in entrata ed all'ugello corrisponde con i valori riportati nella Tabella II.

2.6.3 CONTROLLO DELLA PRESSIONE

CONTROLLO DELLA PRESSIONE A MONTE (Pe) Fig. 1

La pressione viene misurata con un manometro $0 \div 80 \text{ mbar}$ (Precisione almeno 0,1 mbar).

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

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

CONTROLLO DELLA PORTATA TERMICA "GENERALE"

Una eventuale trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas (vedere Cap. 4) deve essere eseguita da un installatore o assistente autorizzato. La portata termica da controllare può essere:

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

Controllare prima di tutto se l'apparecchio è già predisposto per il gas e la pressione distribuita in rete, in caso di trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas controllare bene la marcatura sugli ugelli, la vite del minimo e by-pass con le Tabelle II Iniettori Cap. 2.5

2.6.4 REGOLAZIONE DELLA PORTATA TERMICA MINIMA

La portata termica minimo giusto, viene ottenuta con la vite del minimo by-pass «calibrata» avvitata a fondo secondo la Tabella II Iniettori Cap. 2.5

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

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

2.6.5 CONTROLLO PER IL FUNZIONAMENTO A GAS LIQUIDO

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

2.6.6 REGOLAZIONE DEL MINIMO BRUCIATORE FORNO

I forni sono regolati a gas naturale (METANO). In caso di alimentazione con gas G.P.L. (BOMBOLA) ad una pressione di 30 mbar occorre:

- Togliere la manopola di comando (A-fig.12)
- Avvitare a fondo la vite di regolazione del by-pass (M).

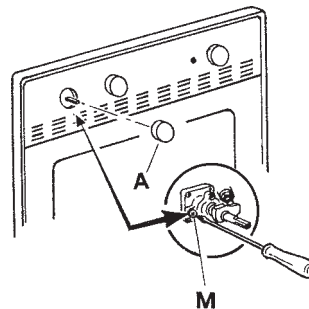


Fig. 12

IMPORTANTE : Dopo aver regolato il bruciatore, controllare che la fiamma rimanga stabile sia passando velocemente dal massimo al minimo, sia provando ad aprire e chiudere la porta del forno. In caso di spegnimento, verificarne la causa e rimuoverla. A regolazione avvenuta accertarsi che non vi siano perdite di gas.

2.6.7 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

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

2.6.8 INTRODUZIONE DELL'UTENTE

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

2.7 COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'allacciamento elettrico deve essere eseguito nel rispetto delle norme CEI, solo da personale autorizzato e competente. In primo luogo esaminare i dati riportati nella tabella dati tecnici del presente libretto, nella targhetta e nello schema elettrico. L'allacciamento previsto è del tipo fisso.

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

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

2.7.1 MESSA A TERRA

E' indispensabile collegare a terra l'apparecchiatura.

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

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

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

2.7.2 EQUIPOTENZIALE

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

2.7.3 CAVO ALIMENTAZIONE

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

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

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

Controllare se gli ugelli montati corrispondono con l'indicazione delle Tabelle II Iniettori Cap. 2.5

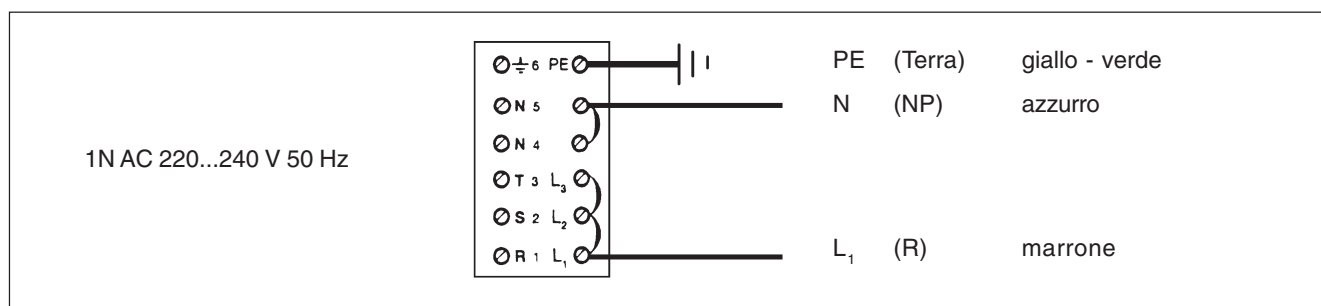
Verificare se la pressione in entrata corrisponde con le indicazioni della Tabella II.

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

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

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

COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA DI DISTRIBUZIONE



CAVO D'ALIMENTAZIONE

MODELLO	G4SF6 - G6SF6 - G6SFA6	
TIPO DI TENSIONE	N° cavi mm ²	Mass. A/f
AC 220...240 V 50 Hz	3 x 1,5	7,8
SCHEMA ELETTRICO DISEGNO n°		

* = 230 V ~ 50/60 Hz

3. TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO AD ALTRO TIPO DI GAS

3.1 PIANO DI COTTURA

Togliere le griglie, spartifiamme e il corpo bruciatore.

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE DI PLACCA

Sostituire l'ugello (Fig. 2 pos. 10) del bruciatore (chiave del 8) con quello corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alle Tabelle II Iniettori Cap. 2.5

SOSTITUZIONE VITE DEL MINIMO "BY PASS"

- Sostituire la vite della portata termica minima, by-pass (Fig. 2 pos. 2) con quella corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alla Tabella II Iniettori Cap. 2.5
- La portata termica in posizione di minimo deve essere circa 30% della portata termica nominale.
- Quando si gira la manopola veloce dalla posizione massima (☹) alla posizione minima (☹) il bruciatore non deve spegnersi o ritornare.

3.2 FORNO

SOSTITUZIONE INIETTORI FORNO

- Accertarsi che il forno non sia collegato alla rete elettrica;
- Aprire completamente la porta del forno;
- Estrarre la platea (fondo) del forno (A-fig.10);
- Sfilare il bruciatore svitando le viti di fissaggio sulla suola (B-fig.11);
- Svitare l'iniettore (C), servendosi di una chiave a tubo (D) da 7 mm. e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tabella);
- Rimontare il tutto seguendo le operazioni inverse rispetto la sequenza di cui sopra.

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

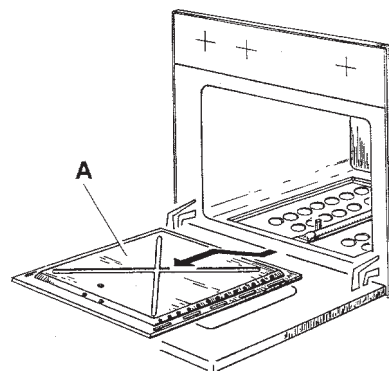


Fig. 10

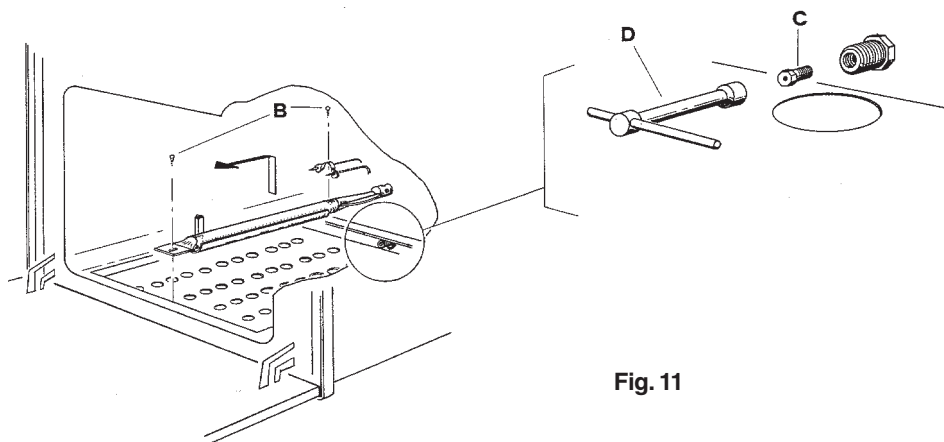


Fig. 11

4.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

4.1 ACCENSIONE BRUCIATORE DI PLACCA (PIANO DI COTTURA)

Per accendere il pilota di placca, premere la manopola (Fig. 4) ruotandola verso sinistra fino al simbolo (☹) raggiunta la posizione premere il pulsante di accensione (T fig. 3) sino all'avvenuta accensione. Per spegnere i bruciatori, portare la manopola in posizione (●).

4.2 USO DEL FORNO A GAS

ATTENZIONE: Prima di utilizzare il forno ed il grill elettrico per la prima volta è consigliabile accendere il forno per una durata di circa 20 minuti con la porta aperta, in modo da eliminare eventuali residui oleosi che potrebbero causare sgradevoli odori durante la cottura.

USO MANOPOLA DEL TERMOSTATO

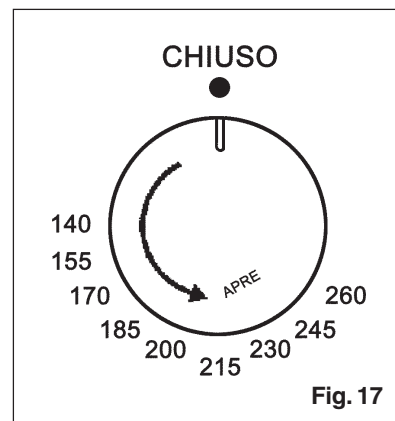
Consente di scegliere la temperatura piu' idonea alle diverse esigenze dei cibi da cuocere. Ruotando la manopola in senso antiorario si ha la scelta della temperatura portandola sul valore desiderato scelto fra il min. (scatto della manopola) e i 260° (fig. 17).

UTILIZZAZIONE ED ACCENSIONE DEL FORNO A GAS ACCENSIONE LUCE FORNO

Premere il pulsante per accendere la luce all'interno del forno.

ACCENSIONE

L'accensione del bruciatore forno si effettua con la porta del forno completamente aperta. Nel caso in cui la porta fosse parzialmente aperta, un dispositivo di sicurezza blocca l'accensione automatica del bruciatore.

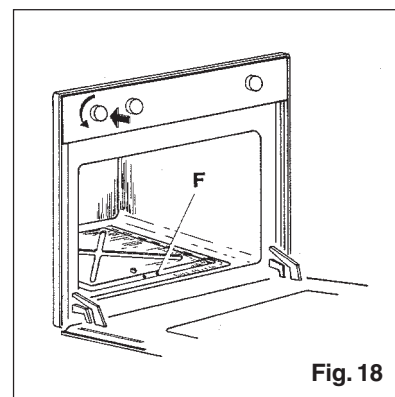


ACCENSIONE DEL FORNO A GAS CON DISPOSITIVO DI SICUREZZA AUTOMATICO

- Aprire la porta;
- Premere leggermente la manopola del termostato e ruotarla in senso antiorario in posizione 260° C (fig.17)
- Premere il pulsante di accensione (fig.18)
- Ad accensione avvenuta (verificare attraverso i fori F della platea del mobile) la manopola va tenuta ancora premuta per circa 10 secondi (contare sino a venti); si dà modo così alla termocoppia di riscaldarsi e quindi di tenere aperta la valvola di sicurezza;
- Posizionare successivamente la manopola del termostato sulla temperatura desiderata.

AVVISO : Il bruciatore è dotato di valvola di sicurezza che blocca l'erogazione del gas, in caso spegnimento accidentale della fiamma.

ATTENZIONE : Per facilitare l'individuazione della posizione di minimo, il termostato è dotato di un fermo in tale posizione. Per spegnere il bruciatore dalla posizione di minimo basterà premere leggermente la manopola e ruotarla fino alla posizione di « ● » .



4.3 USO DEL GRILL

- L'utilizzazione del grill deve avvenire sempre a porta **COMPLETAMENTE APERTA**.
- L'accensione della resistenza del grill avviene premendo il pulsante
- La spia verde indica che il grill è in funzione.

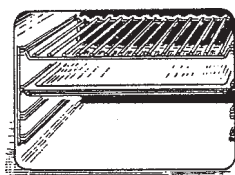
ATTENZIONE : quando il grill è in funzione, le parti accessibili possono diventare molto calde.

Per poter apprezzare la cottura al grill bisogna tener conto di una regola assoluta:

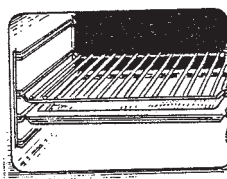
PRIMA DI INIZIARE LA COTTURA IL GRILL DEVE ESSERE BOLLENTE.

Con il grill tutte le carni, i pesci, ed anche le verdure riescono senza problemi; potete grigliare anche i piccoli spiedini. Le carni rosee, tagliate in pezzi sottili e i pesci piatti o in fette, devono essere grigliati molto rapidamente ed il piu' vicino possibile al grill.

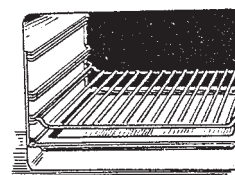
4.4 POSIZIONE CORRETTA DELLA GRIGLIA PORTA VIVANDE (RISPETTO AL GRILL)



Bistecche sottili o al sangue
posizione più alta possibile



Carne grossa al sangue
posizione media

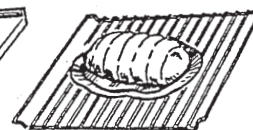
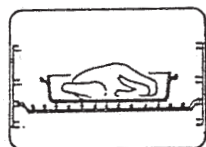


Carne grossa cotta bene
posizione bassa

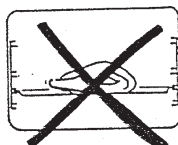
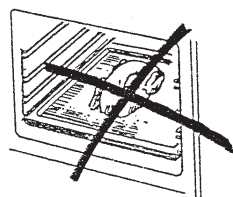
4.5 NOTE IMPORTANTI PER LA COTTURA AL FORNO

- Non utilizzare mai la leccarda come piatto per arrostitire i cibi.
- Non rivestire mai le pareti del forno e soprattutto la "SUOLA" con della carta d'alluminio.
- Non posare mai la leccarda sul fondo del forno.

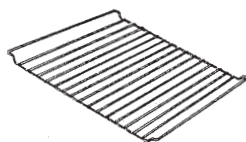
UTILIZZAZIONE CORRETTA



CATTIVA UTILIZZAZIONE

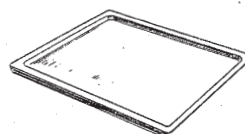


ACCESSORI DEL FORNO



Griglia con porta vivande

Viene usata come supporto agli stampini da pasticceria, ai piatti da gratinare, alla teglia per pasticceria e alle carni da grigliare



Leccarda

Viene normalmente usata per raccogliere i sughi delle grigliate (da togliere dal forno in caso di non utilizzo)

4.6 TABELLA INDICATIVA DELLE TEMPERATURE E DEI TEMPI DI COTTURA

Queste tabelle sono indicative; molto dipende dal gusto e dall'esperienza di chi adopera il forno ma soprattutto, dipende dalla freschezza e qualità del cibo da cuocere.

TIPI DI PIETANZE	Temp. °C	Tempi minuti	TIPI DI PIETANZE	Temp. °C	Tempi minuti
Pane e biscotti			Carni da macello		
Pan carrè o in forma	190/200	45/60	Bue brasato (da 1/1,5kg)	150/160	180/210
Panini e sandwiches	150/160	20/25	Vitello arrosto (da 1/1,5kg)	150/160	120/150
Pane bianco	175/210	25/40	Polpettone (da 1/1,5kg)	180/190	90/120
Biscotti	125/140	20/30	Agnello (cosciotto o spalla)	150/160	60/90
(sablis -2° o -3° guida forno)			Capretto (cosciotto o spalla)	150/160	45/60
Torte e pasticceria varia			Maiale (lonza o prosciutto)	175	45/60
Focacce	175	40/50	Selvaggina		
Genoise	160	40/50	Lepre arrosto	150/160	60/90
Torta biscotto	160	40/50	Fagiano novello arrosto	150/160	60/90
Torta a vari strati	190	25/35	Pernici	150/160	45/60
Torta al cioccolato	175	25/35	Camoscio, daino, cervo arrosto	150/160	90/120
Torta alla frutta	120/140	50/70	Pollami		
Rotolini	190/200	12/18	Pollo o cappone	170	90/12
Bigné	180	15/20	Piccioni arrosto	150/160	80/100
Vol au vent	175	20	Tacchino	150	90/120
Biscottini di sfoglia	180	20	Oca	160	150/180
Pasta frolla	180	20	Anatra	175	180/200
Pan di spagna	165	20/25	Pesci		
Souffles	180/200	20	Pesce in genere	200	15/20
Meringhe	120/125	30/35	Varie		
			Gulasch (spezzatino 1/1,5kg)	180/190	60/75

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

Da effettuarsi solo da un **“Centro Assistenza Autorizzato”!!**.

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

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

Adesso si possono sostituire i componenti più importanti.

A) Termocoppia bruciatore piano lavoro (Fig. 2)

- Svitare le 4 viti (Fig. 2 pos. 4)
- Svitare il dado 3 e liberare il supporto bruciatore
- Svitare il dado 8 e liberare la termocoppia 9
- Staccare il filo della termocoppia dal rubinetto gas (Fig. 1 pos. 3)
- Montare una nuova termocoppia seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

B) Rubinetto gas (Fig. 1)

- Smontare la termocoppia (3)
- Svitare il dado (5) del tubo alimentazione bruciatore
- Svitare la vite (7) che tiene con la briglia (6) bloccato alla rampa (M)
- Smontare la guarnizione (4)
- Rimontare un nuovo rubinetto gas seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

C) Resistenza grill

- Svitare le viti della resistenza all'interno del forno
- Estrarre la resistenza
- Scollegare i cavi sui mosetti della resistenza
- Cambiare la resistenza e seguire l'ordine inverso di smontaggio

D) Componenti elettrici

- Sono accessibili smontando il frontalino

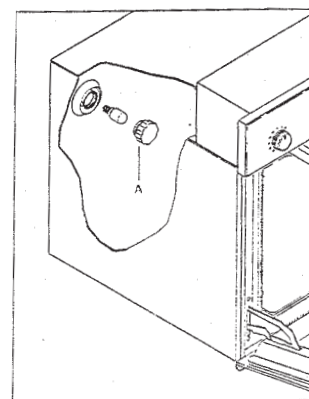
E) Sostituzione delle lampade forno

Nel caso si renda necessaria la sostituzione di una delle lampade interne del forno, bisogna innanzitutto interrompere l'allacciamento elettrico dell'apparecchio. Si deve poi svitare la calottina di protezione di vetro (A), sostituire la lampada e rimontare la calottina protettiva. La lampada deve avere le seguenti caratteristiche:

Tensione : 220/230 V - 50 Hz

Potenza : 15 W

Attacco : E14



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

PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

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

PARTI SMALTATE

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

PULIZIA DELLA PORTA DEL FORNO

- Come in qualsiasi altro caso la pulizia della porta, sia interna che esterna, viene effettuata a forno completamente raffreddato.
- Se la porta esterna è in cristallo esso va pulito solamente con acqua calda evitando l'uso di panni ruvidi.
- Per le parti smaltate comportarsi come per l'interno del forno, usando acqua calda e detergente non abrasivi o acidi.
- Per una semplice ed accurata pulizia del cristallo interno della porta è prevista la possibilità di toglierlo dalla propria sede svitando a porta completamente aperta le viti (A) come mostra la figura.

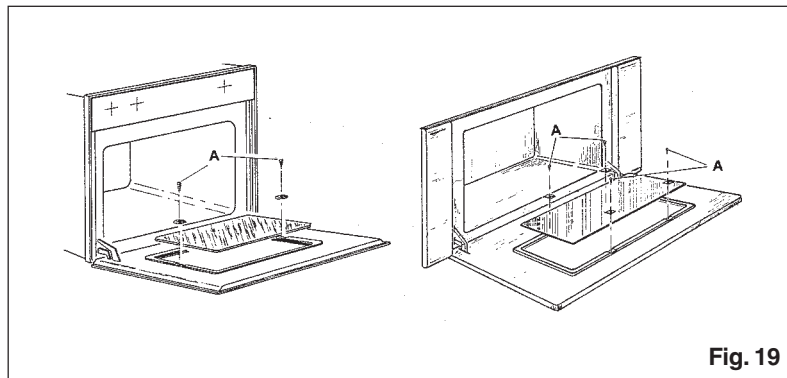


Fig. 19

PULIZIA DELL'INTERNO DEL FORNO

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

CONTENTS

<i>SECTION</i>	<i>DESCRIPTION</i>	<i>PAGES</i>
	General notices	16
1.	Technical data	17
1.1	Table I: Minima series gas hobs Cat. IN (Natural gas and L.P.G)	17
1.2	Technical characteristics	17
1.3	Hob	17
2.	Installation instructions	17
2.1	Information on minima series gas hobs	18
2.2	Laws, regulations and technical directives	18
2.3	Place of installation	18
2.4	Positioning	18
2.5	Table II: Gas technical data, pressure, fast burner nozzles, and minimum screw	19
	Table II: Gas technical data, pressure, triple crown burner nozzles, and minimum screw	19
	Table II: Gas technical data, pressure, oven burner nozzles and minimum screw (MOD. G4SF6 - G6SFA6 / 60 OVEN)	20
	Table II: Gas technical data, pressure, oven burner nozzles, and minimum screw (MOD. G6SF6 / 90 OVEN)	20
2.6	Hook-up with the gas system	21
2.6.1	Discharging the products of combustion under a suction hood	21
2.6.2	How to obtain the nominal thermal capacity	21
2.6.3	Pressure check	21
2.6.4	Adjusting the minimum thermal capacity	21
2.6.5	Liquid gas operation check	22
2.6.6	Oven burner minimum adjustment	22
2.6.7	Checking operation	22
2.6.8	User's introduction	22
2.7	Electrical connection	22
2.7.1	Earthing	22
2.7.2	Equipotential	22
2.7.3	Power supply cable	22
3.	Transformation for operation with another type of gas	23
3.1	Hob	23
3.2	Oven	24
4.	User instructions	24
4.1	Igniting the plate burner (hob)	24
4.2	Using the gas oven	24
4.3	Using the grill	25
4.4	Correct position of the food rack (in relation to the grill)	25
4.5	Important notes for cooking with the oven	25
4.6	Temperature and cooking time tables	26
5.	Replacing the main components	27
6.	Maintenance and cleaning	28
	SCHEMA D'INSTALLAZIONE	72
	SCHEMA ELETTRICO	73

GENERAL NOTICES

- **Read the instructions contained in this manual carefully as they provide important information on safe installation, operation and maintenance procedures.**
- Store this manual carefully for future reference by the operators.
- After removing the packing, check the integrity of the unit and, if in doubt, do not operate the unit, call professionally qualified personnel.
- Before connecting the unit, make sure that the data on the plate correspond to those of the gas and electricity mains.
- This unit must only be used for the purposes for which it has been expressly designed, any other use is to be considered improper and therefore dangerous.
- The unit must only be used by a specifically trained person.
- For any repairs, call solely a technical service centre authorized by the manufacturer and ask for genuine parts.
- Failure to comply with the above may jeopardize the safety of the unit.
- Never wash the unit with direct or high pressure jets of water.
- Do not obstruct air vents or heat dissipation openings.

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

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

1.1 TABLE 1: MINIMA SERIES GAS HOBS CAT. II (NATURAL GAS AND L.P.G)

MODEL		G4SF6	G6SF6	G6SFA6
Outside dimensions	Tipo	A	A	A
Width	mm	602	1000	1000
Depth	mm	600	600	600
Height	mm	850	850	850
Maximum height	mm	960	960	960
Gas connection	"A"	G1/2"	G1/2"	G1/2"
No. Burners and Thermal Capacity				
Fast (1)	2,7kW	2	3	3
Triple crown	3,15kW	2	3	3
Oven burner		2 kW	3,3kW	2 kW
Total nominal thermal capacity Nominal	kW	13,7	20,85	19,55
Gas consumption (15°C)				
L.P.G. G30	g/h	1080	1645	1542
L.P.G. G31	g/h	1064	1620	1520
Natural gas H-G20	m ³ /h	1,450	2,206	2,063
Input *	kW			
Voltage		220/240 V	220/240V	220/240 V
Grill power (2)		1,8 kW	1,8 kW	1,8 kW
Oven lamp		15W	2 x 15/25 W	2 x 15 W
Net weight	kg			

* (1) Including the thermal capacity of the pilot approx. 200 W

(2) Voltage: 1 N AC 220 ...240 V 50 Hz

1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

STRUCTURE

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

1.3 HOB

TOP made of AISI 304 stainless steel, watertight.

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

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

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

CONTROL KNOBS made of heatproof material.

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

See technical data tables: 1.1 and 2.5

WARNINGS:

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

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

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

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

2.1 INFORMATION ON MINIMA SERIES GAS HOBS

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

See table 1.1 and 2.5. The plate according to EN437 and EN 203 standards part 1 is on the back and inside.

Example of Italian data plate: Cat. II 2H3+

Pe = Incoming pressure

Pi = Nozzle pressure

V		Hz		kW		Type	tipo
IT-GR-GB-ES-IE		PT		FR-BE		NL	
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E+3+	II2L3P	mbar		
P n	20,29/37	20,29/37	20/25,29/37	25,30,50	mbar		
LU		IS-DK-FI-SE		AT-CH		DE NO	
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	I3P		
P n	20,37,50	20,29	20,50	20,20,50	30		
ΣQ_n	kW	G20	m ³ /h	G30	Kg/h		
(Hi)		G25	m ³ /h	G31	Kg/h		

2.2 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES

The following regulations must be observed during installation:

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

2.3 PLACE OF INSTALLATION

- The unit should be installed in a room with adequate ventilation. This unit needs a draw of at least 2 m³/h • kW T.C. (Thermal Capacity).
- Install the unit in compliance with the safety regulations UNI - CIG 8723, Italian Law No. 46 dated 5-3-'90 and Ministerial Decree D.M. No. 74 dtd 12.04.96

2.4 POSITIONING

- The various units may be installed separately or combined with other units in the same range.
- This unit is not suitable for encasing.
- The distance from the side walls must be at least 10 cm.; should the distance be less or the material of the walls or floor be flammable, it is vital to install heat insulation.

2.5 TABLE II: GAS TECHNICAL DATA, PRESSURE, FAST BURNER NOZZLES, AND MINIMUM SCREW (MINIMA SERIES HOBS)

Nation and category	Cat. NOZZLE	Type of gas	GAS PRESSURE UPSTREAM mbar			BURNER fast		BY-PASS	PILOT 1 way	Gas pressure at the nozzle		Nominal Thermal kW (1)		gas consumption 15°C- 1013	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Type MARKED	R.d.A. X mm.			Ø mm. MARKED	MARKED	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min
ENG, ICEL, DENIM, FIN, SWED, PORT, GREECE, IRELAND	2H	G20	20	17	25	115 / 170	-	63	-	-	-	2,7	0,55	286	-
NETHERLANDS	2L	G25	25	20	30	121 / 250	-	63	-	-	-	2,7	0,52	332	-
ICEL, DENMARK, FINLAND, SWEDEND	3B/P	G30* G31	28 29 30	25	35	84	-	44	-	-	-	2,7	0,7	84 97	213 184
GREECE ENGLAND	3+	G30* G31	29 37	20 25	35 45	84	-	44	-	-	-	2,7	0,7	84 110	213 210
NORWAY	3P	G31	30	20	35	91	-	44	-	-	-	2,7	0,6	110	210
IRELAND, PORTUGAL	3P	G31	37	25	45	84	-	44	-	-	-	2,7	0,7	110	210
ENGLAND, NETHERLAND	3P	G31	50	42,5	57,5	77 / 170	-	38	-	-	-	2,7	0,6	110	210

(1) Including the pilot thermal capacity approx. 400W.
R.o.A. = Regulation of primary air

Nozzle marking Ø 1/100
F = Fixed

TABLE II: GAS TECHNICAL DATA, PRESSURE, TRIPLE CROWN BURNER NOZZLES, AND MINIMUM SCREW (MINIMA SERIES HOBS)

Nation and category	Cat. NOZZLE	Type of gas	GAS PRESSURE UPSTREAM mbar			BURNER fast		BY-PASS	PILOT 1 way	Gas pressure at the nozzle		Nominal Thermal kW (1)		gas consumption 15°C- 1013	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Type MARKED	R.d.A. X mm.			Ø mm. MARKED	MARKED	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min
ENG, ICEL, DENIM, FIN, SWED, PORT, GREECE, IRELAND	2H	G20	20	17	25	135 / 160	-	85	-	-	-	3,15	1,0	333	-
NETHERLANDS	2L	G25	25	20	30	138 / 250	-	95	-	-	-	3,15	1,0	388	-
ICEL, DENMARK, FINLAND, SWEDEND	3B/P	G30* G31	28 29 30	25	35	93	-	58	-	-	-	3,15	1,1	96 113	248 215
GREECE ENGLAND	3+	G30* G31	29 37	20 25	35 45	93	-	58R	-	-	-	3,15	1,1	98 129	248 245
NORWAY	3P	G31	30	20	35	100	-	58R	-	-	-	3,15	1,0	129	245
IRELAND, PORTUGAL	3P	G31	37	25	45	93	-	58R	-	-	-	3,15	1,1	129	245
ENGLAND, NETHERLAND	3P	G31	50	42,5	57,5	77 / 100	-	50	-	-	-	3,15	1,0	129	245

(1) Including the pilot thermal capacity approx. 400W.
R.o.A. = Regulation of primary air

Nozzle marking Ø 1/100
F = Fixed

TABLE II: GAS TECHNICAL DATA, PRESSURE, OVEN BURNER NOZZLES AND MINIMUM SCREW (MINIMA SERIES COOKERS MOD. G4SF6 - G6SFA6/ 60 OVEN)

Nation and category	Cat. NOZZLE	Type of gas	GAS PRESSURE UPSTREAM mbar			BURNER OVEN 60		BY-PASS	PILOT 1 way	Gas pressure at the nozzle		Nominal Thermal kW (1)		gas consumption 15°C- 1013	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Type MARKED	R.d.A. X mm.			Ø mm. MARKED	MARKED	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min
ENG, ICEL, DENIM, FIN, SWED, PORT, GREECE, IRELAND	2H	G20	20	17	25	110 / 300 / 400	-	38R	-	19,6	3,1	2,0	0,72	212	-
NETHERLANDS	2L	G25	25	20	30	115 / 300	-	38R	-	24	4	2,0	0,72	246	-
ICEL, DENMARK, FINLAND, SWEDEND	3B/P	G30* G31	29	25	35	70	-	50	-	28,8	5,0	2,0	0,65	62 72	157 136
GREECE ENGLAND	3+	G30* G31	29 37	20 25	35 45	70	-	50	-	28,8 36,9	5,0 6,4	2,0	0,65	62 82	157 155
NORWAY	3P	G31	30	20	35	77	-	50	-	29,8	4,5	2,0	0,75	82	155
IRELAND, PORTUGAL	3P	G31	37	25	45	70	-	50	-	36,9	6,4	2,0	0,65	82	155
ENGLAND, NETHERLAND	3P	G31	50	42,5	57,5	65	-	45	-	49,7	9,0	2,0	0,80	82	155

(1) Including the pilot thermal capacity approx. 400W.
R.o.A. = Regulation of primary air

Nozzle marking Ø 1/100
F = Fixed

TABLE II: GAS TECHNICAL DATA, PRESSURE, OVEN BURNER NOZZLES, AND MINIMUM SCREW (MINIMA SERIES COOKERS MOD. G6SF6 / 90 OVEN)

Nation and category	Cat. NOZZLE	Type of gas	GAS PRESSURE UPSTREAM mbar			BURNER OVEN 90		BY-PASS	PILOT 1 way	Gas pressure at the nozzle		Nominal Thermal kW (1)		gas consumption 15°C- 1013	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Type MARKED	R.d.A. X mm.			Ø mm. MARKED	MARKED	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min
ENG, ICEL, DENIM, FIN, SWED, PORT, GREECE, IRELAND	2H	G20	20	17	25	140 / 300	-	95 R	-	18,7	4,5	3,3	1,4	349	-
NETHERLANDS	2L	G25	25	20	30	145 / 300	-	95 R	-	23,1	5,5	3,3	1,35	406	-
ICEL, DENMARK, FINLAND, SWEDEND	3B/P	G30* G31	29	25	35	91	-	65	-	28,6	7,3	3,3	1,5	102 118	260 225
GREECE ENGLAND	3+	G30* G31	29 37	20 25	35 45	91	-	65	-	28,6 36,5	7,3 9,2	3,3	1,5	102 135	260 256
NORWAY	3P	G31	30	20	35	97	-	70	-	29,3	5,7	3,3	1,4	135	256
IRELAND, PORTUGAL	3P	G31	37	25	45	91	-	65	-	36,7	9,7	3,3	1,5	135	256
ENGLAND, NETHERLAND	3P	G31	50	42,5	57,5	85	-	58	-	49,4	8,1	3,3	1,25	135	256

(1) Including the pilot thermal capacity approx. 400W.
R.o.A. = Regulation of primary air

Nozzle marking Ø 1/100
F = Fixed

2.6 HOOK-UP WITH THE GAS SYSTEM

- The unit needs to be supplied with gas with the characteristics and pressure shown in Table II.
- The gas pressure is measured at the initial pressure test point with the burners on (see Fig. 1 and art. 2.6.3).
- The oven is tested and fitted for operating with natural gas H G20 - 20 mbar.
- * **N.B. Should the supply pressure vary more than +10% of the nominal pressure, it is advisable to install a pressure regulator upstream from the unit to guarantee the nominal pressure.**
- Hooking up to the gas mains must be done with a metal pipe of suitable cross-section and a shut-off valve must be installed upstream to standards.
- After hooking up to the gas mains, check there is no leakage at the fitting points with the soap solution method.

2.6.1 DISCHARGING THE PRODUCTS OF COMBUSTION UNDER A SUCTION HOOD

UNIT TYPE: A

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

2.6.2 HOW TO OBTAIN THE NOMINAL THERMAL CAPACITY

Check whether the unit is fitted for the gas type, pressure and category corresponding to the main gas supply.
Information shown on the packing and/or unit label.

If the unit is fitted for another type of gas or pressure, you first need to transform it for working with the other kind of gas.
See Table II for the nozzle, minimum screw (by-pass) and nozzle pressure for the main burner.

N.B.: The names of nozzles "2H" and "3+" are shown on the left side of Table II.

2H = G 20 - 20 mbar

3 + = G 30 - 29 mbar and/or G 31 - 37 mbar coupled gas and pressure.

In our sector we nearly always have to deal with G 31 - 37 mbar!

Table II shows the types of gas and pressure for all burners and their nozzles, the minimum screw (by-pass), the maximum and minimum nozzle pressure, the maximum and minimum thermal capacity and the gas consumption in l/h (15°C) or in g/h in the case of L.P.G.

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

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

Should the supply pressure exceed the maximum pressure of Table II, e.g. for G 20 - 25 mbar, notify the gas company.
Check whether the incoming and nozzle pressures correspond to the values given in Table II.

2.6.3 PRESSURE CHECK

INCOMING PRESSURE CHECK (Pe) Fig. 1

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

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

CHECKING THE +GENERAL+ THERMAL CAPACITY

Any transformation for another type of gas (see Sect. 4) must be performed by an authorized fitter or assistant.

The thermal capacity to check may be:

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

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

2.6.4 ADJUSTING THE MINIMUM THERMAL CAPACITY

The right minimum thermal capacity is obtained with the "calibrated" by-pass minimum screw firmly tightened in accordance with Table II Injectors Sect. 2.5

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

2.6.5 LIQUID GAS OPERATION CHECK

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

2.6.6 OVEN BURNER MINIMUM ADJUSTMENT

The ovens are set for natural gas. If supplied with L.P.G. (BOTTLE) at a pressure of 30 mbar it is necessary to:

- Remove the control knob (A-fig.)
- Fully screw down the by-pass adjusting screw (M).

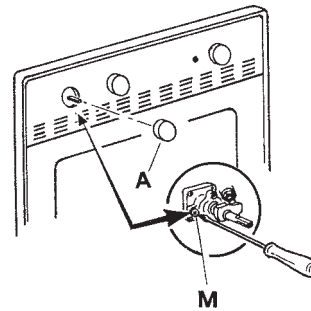


Fig. 12

IMPORTANT: After setting the burner, check that the flame stays stable both when quickly passing from maximum to minimum and when trying to open and close the oven door. If it goes out, check the cause and remove it. After setting, check there is no gas leakage.

2.6.7 CHECKING OPERATION

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

2.6.8 USER'S INTRODUCTION

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

2.7 ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection must be made in compliance with CEI standards, only by authorized and skilled personnel. Firstly, check the data given in the technical data table of this manual, on the data plate and in the wiring diagram. The envisaged connection is of the fixed type.

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

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

2.7.1 EARTHING

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

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

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

2.7.2 EQUIPOTENTIAL

The unit must be included in an equipotential system whose efficiency must be checked according to the standards in force. The screw marked with the "Equipotential" label is on the back.

2.7.3 POWER SUPPLY CABLE

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

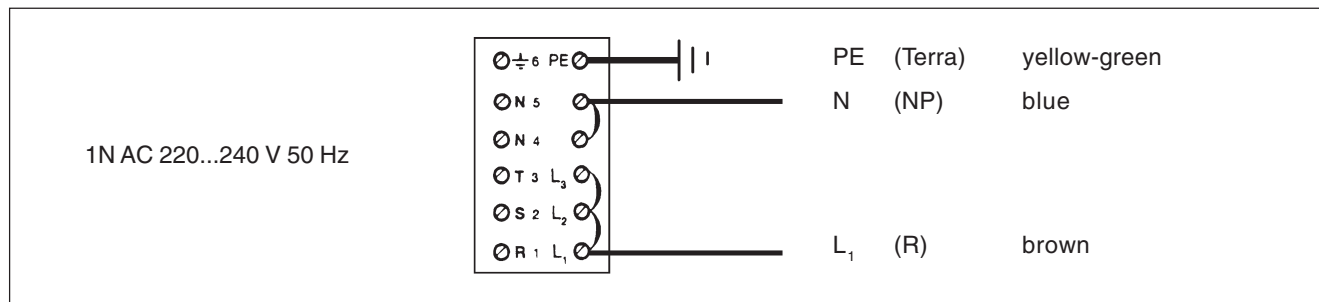
3N AC 380...415V; 2N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

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

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

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

CONNECTIONS TO THE ELECTRICITY MAINS



POWER SUPPLY CABLE

MODEL	G4SF6 - G6SF6 - G6SFA6	
TYPE OF VOLTAGE	No. cables mm ²	Max. A/f
AC 220...240 V 50 Hz	3 x 1,5	7,8
WIRING DIAGRAM DRAWING No.		

* = 230 V ~ 50/60 Hz

3. TRANSFORMATION FOR OPERATION WITH ANOTHER TYPE OF GAS

3.1 HOB

Take off the grills, burner lid and burner body.

REPLACING THE PLATE BURNER NOZZLE

Replace the nozzle (Fig. 2 pos. 10) of the burner (size-8 wrench) with one corresponding to the type of gas chosen, following Tables II Injectors Sect. 3.4.0.

REPLACING THE "BY-PASS" MINIMUM SCREW

- Replace the minimum thermal capacity screw, by-pass (Fig. 2 pos. 2) with the one corresponding to the type of gas chosen, following Tables II Injectors Sect. 2.5
- The thermal capacity on the minimum position must be approximately 30% of the nominal thermal capacity.
- When you turn the knob fast from the maximum position (🔥) to the minimum position (🔥) the burner must neither go out nor backfire.

3.2 OVEN

REPLACING OVEN INJECTORS

- Check that the oven is not connected to the electricity mains;
- Fully open the oven door;
- Take out the bottom (floor) of the oven (A-fig.);
- Take out the burner by unscrewing the fixing screws on the bottom (B-fig.);
- Unscrew the injector (C), with the aid of a 7 mm. socket wrench (D) and replace it with the one suited to the new type of gas (see table);
- Fit it all back together in reverse order to the above sequence.

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

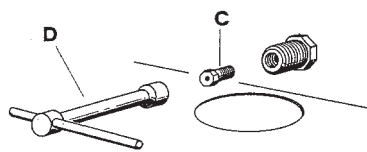
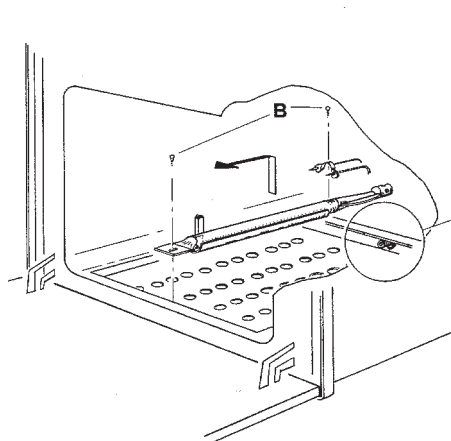


Fig. 11

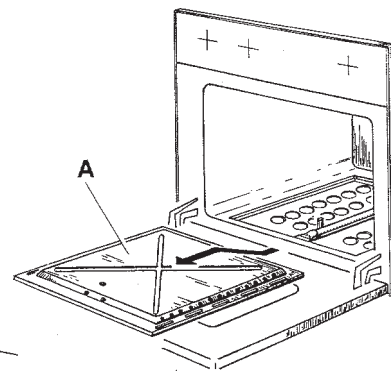




Fig. 10

4.

USER INSTRUCTIONS

4.1 IGNITING THE PLATE BURNER (HOB)

To ignite the plate pilot flame, press the knob (Fig. 4) turning it to the left onto the () symbol then press the ignition button (T Fig. 3) to ignite the pilot flame. To extinguish the burners, turn the knob onto ().

4.2 USING THE GAS OVEN

CAUTION: Before using the electric grill and the oven for the first time, it is recommended to turn on the oven for approximately 20 minutes with the door open so as to eliminate any oily residues that could cause unpleasant smells during cooking.

USING THE THERMOSTAT KNOB

This makes it possible to select the most suitable temperature for the different requirements of the foods to cook. By turning the knob anticlockwise you can select the temperature as required between the min. (knob trips) and 260°C fig.17

USING AND IGNITING THE GAS OVEN SWITCHING ON THE OVEN LIGHT

Press the button to switch on the light inside the oven.

IGNITION

The oven burner is ignited with the oven door wide open. If the door were partially open, a safety device would stop the burner from automatically igniting.

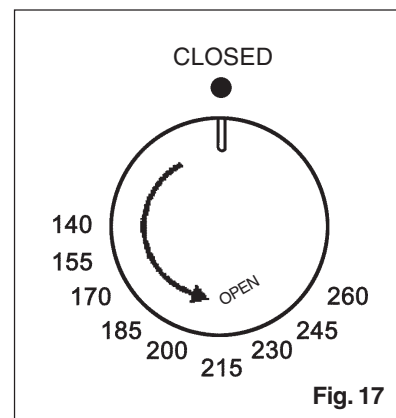


Fig. 17

IGNITING THE GAS OVEN WITH THE AUTOMATIC SAFETY DEVICE

- Open the door;
- Lightly press the thermostat knob and turn it anticlockwise onto 260°C (Fig.17)
- Press the ignition button (Fig.18)
- After ignition (check for this through the holes F in the bottom of the unit) the knob should be kept pressed for roughly another 10 seconds (count up to twenty); this makes it possible for the thermocouple to heat up and therefore keep the safety valve open.
- Then turn the thermostat knob onto the required temperature.

NOTICE: The burner is fitted with a safety valve that shuts off the supply of gas if the flame is accidentally extinguished.

CAUTION: To make it easier to find the minimum position, the thermostat is fitted with a stop on this position. To turn off the burner from the minimum position, just press the knob and turn it onto “●”

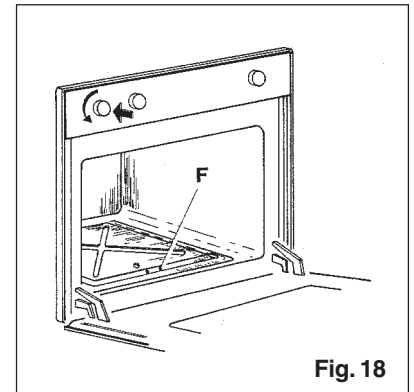


Fig. 18

4.3 USING THE GRILL

- The grill must only be used with the door WIDE OPEN.
- The grill heating element is switched on by pressing the button
- The green indicator light shows the grill is operating.

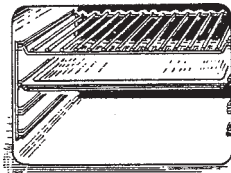
CAUTION: When the grill is operating, the accessible parts can become extremely hot.

To be able to appreciate grill cooking, you need to remember an important rule:

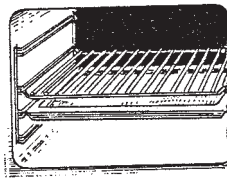
BEFORE STARTING COOKING, THE GRILL NEEDS TO BE RED HOT.

Using the grill, all meat, fish and even vegetables turn out successfully without any trouble; you can even grill small kebabs. Red meat, cut into thin pieces and flat or sliced fish need to be grilled extremely quickly and as close as possible to the grill.

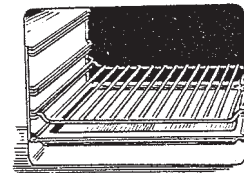
4.4 CORRECT POSITION OF THE FOOD RACK (IN RELATION TO THE GRILL)



Thin or rare steaks
as high a position as possible.



Large rare meat
middle position

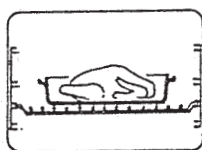


Large well-done meat
low position

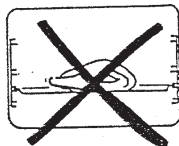
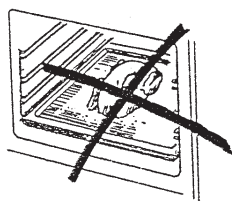
4.5 IMPORTANT NOTES FOR COOKING WITH THE OVEN

- Never use the dripping pan as a dish for roasting foods.
- Never line the walls and especially the “FLOOR” of the oven with aluminium foil.
- Never place the dripping pan on the bottom of the oven.

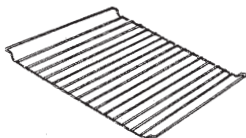
RIGHT USE



WRONG USE

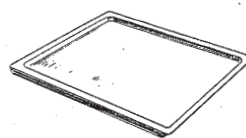


OVEN ACCESSORIES



Food rack

Used to support confectioner's moulds, dishes to cook au gratin, baking sheets, and meat to be grilled



Dripping pan

Normally used to collect the juices of grilled foods (to be removed from the oven when not used)

4.6 TEMPERATURE AND COOKING TIME TABLES

These tables provide a guideline; a lot depends on the taste and experience of the person using the oven, but above all it depends on the freshness and quality of the food to cook.

TYPES OF FOODS	Temp. °C	Time minutes
Bread and Biscuits		
Loaves of bread	190/200	45/60
Sandwiches	150/160	20/25
White bread	175/210	25/40
Biscuits	125/140	20/30
(sablis -2° or -3° oven guide)		
Cakes and miscellaneous confectionery		
Flat breads	175	40/50
Genoise	160	40/50
Shortbread	160	40/50
Layered cake	190	25/35
Chocolate cake	175	25/35
Fruit flan	120/140	50/70
Rolls	190/200	12/18
Eclairs	180	15/20
Vol au vents	175	20
Puff pastries	180	20
Short pastry	180	20
Sponge cake	165	20/25
Soufflés	180/200	20
Meringues	120/125	30/35

TYPES OF FOODS	Temp. °C	Time minutes
Meat		
Braised beef (1/1,5kg)	150/160	180/210
Roas veal (1/1,5kg)	150/160	120/150
Meatloaf (1/1,5kg)	180/190	90/120
Lamb (leg or shoulder)	150/160	60/90
Kid (leg or shoulder)	150/160	45/60
Pork (loin or ham)	175	45/60
Game		
Roast hare	150/160	60/90
Roast pheasant	150/160	60/90
Partridge	150/160	45/60
Roast venison, chamois, deer	150/160	90/120
Fowl		
Chicken or capon	170	90/12
Roast pigeons	150/160	80/100
Turkey	150	90/120
Goose	160	150/180
Duck	175	180/200
Fish		
Fish in general	200	15/20
Miscellaneous		
Gulasch (stew 1/1,5kg)	180/190	60/75

The unit needs to be checked at least twice a year. You have to check the burner, ignition, inter-ignition, maximum and minimum settings.

This should only be done by an “**Authorized Service Centre**”!!.

To be able to change the following components you must firstly:

- shut off the gas supply inlet valve
- remove the knobs
- take off the front panel
- if necessary, remove the grills, burner lids and burners.

It is now possible to replace the most important components.

A) Worktop burner thermocouple (Fig. 2)

- Undo the 4 screws (Fig. 2 pos. 4)
- Unscrew the nut 3 and free the burner mount
- Unscrew the nut 8 and free the thermocouple 9
- Disconnect the thermocouple wire from the gas cock (Fig. 1 pos. 3)
- Install a new thermocouple, following the reverse order to disassembly.

B) Gas cock (Fig. 1)

- Remove the thermocouple (3)
- Unscrew the nut (5) of the burner supply pipe
- Undo the screw (7) holding with the flange (6) locked to the ramp (M)
- Remove the gasket (4)
- Install a new gas cock following the reverse order to disassembly.

C) Grill heating element

- Undo the screws of the heating element inside the oven
- Take out the heating element
- Disconnect the cables on the terminals of the heating element
- Change the heating element and follow the reverse order to disassembly

D) Electrical components

- Accessible by removing the front panel

E) Changing the oven lamps

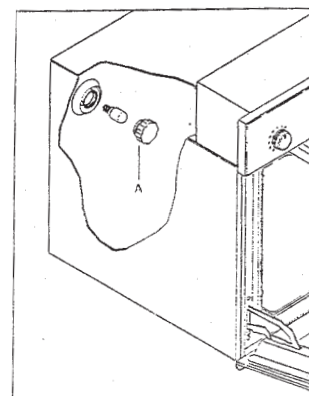
If it is necessary to change one of the lamps inside the oven, you first need to disconnect the unit from the power supply. You then need to unscrew the glass safety cover (A), change the lamp and fit the protective cover back on.

The lamp needs to have the following specifications:

Voltage: 220/230 V - 50 Hz

Power: 15 W

Connection: E14



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

STAINLESS STEEL PARTS

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

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

ENAMELLED PARTS

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

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

CLEANING THE OVEN DOOR

- As in any other case, the door has to be cleaned, both inside and outside, with the oven completely cooled.
- If the outside door is made of plate glass, it should be cleaned with warm water only, without using any rough cloths.
- For the enamelled parts, proceed as for the inside of the oven, using warm water and detergent that is neither abrasive nor acid.
- To clean the inside plate glass of the door simply and thoroughly, it is possible to remove it by unscrewing the screws (A) with the door fully open as shown in the figure.

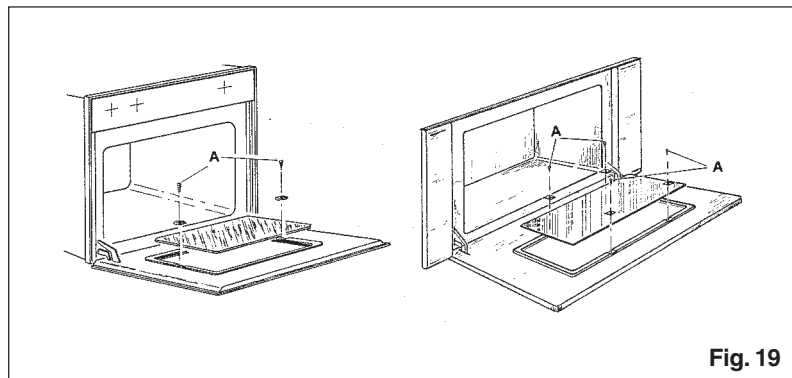


Fig. 19

CLEANING THE INSIDE OF THE OVEN

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

SOMMAIRE

CHAPITRE	DESCRIPTION	PAGE
	Regles generales	30
1.	Données techniques	31
1.1	Tableau I: Cuisiniere gaz serie Minima Cat. II (Gaz methane et G.P.L.)	31
1.2	Caracteristiques techniques	31
1.3	Table de cuisson	31
2.	Conseil d'installation	31
2.1	Plaquette d'identification cuisiniere gaz serie minima	32
2.2	Legislation a respecter	32
2.3	Lieu d'installation	32
2.4	Mise en place	32
2.5	Tableau II: Données techniques gaz, pression, injecteurs brûleur rapide et vis du minimum	33
	Tableau II: Données techniques gaz, pression, injecteurs brûleur triple couronne et vis du minimum	33
	Tableau II: Données techniques gaz, pression, injecteurs brûleur four et vis du minimum (MOD. G4SF6 - G6SFA6 FOUR DA 60)	34
	Tableau II: Données techniques gaz, pression, injecteurs brûleur four et vis du minimum (MOD. G6SF6 - FOUR DA 90)	34
2.6	Raccordement au reseau du gaz	35
2.6.1	Evacuation des produits de combustion sous une hotte d'aspiration.	35
2.6.2	Comment calculer le débit thermique nominal	35
2.6.3	Controle de la pression	35
2.6.4	Reglage du débit thermique minimum	35
2.6.5	Controle pour le fonctionnement au gaz liquide	36
2.6.6	Reglage du minimum brûleur four	36
2.6.7	Controle du fonctionnement	36
2.6.8	Presentation a l'utilisateur	36
2.7	Branchement electrique	36
2.7.1	Mise a la terre	36
2.7.2	Equipotentiel	36
2.7.3	Cordon d'alimentation	37
3.	Adaptation pour fonctionner a un autre type de gaz	37
3.1	Table de cuisson	37
3.2	Four	38
4.	Mode d'emploi	38
4.1	Allumage du brûleur de plaque (table de cuisson)	38
4.2	Utilisation du four a gaz	38
4.3	Utilisation du gril	39
4.4	Bonne position de la grille par rapport au gril	39
4.5	Conseils sur la cuisson au four	40
4.6	Tableaux indicatifs des temperatures et des temps de cuisson	40
5.	Changement des composants plus importants	41
6.	Entretien et nettoyage	42
	SCHEMA D'INSTALLATION	72
	SCHEMA ELECTRIQUE	73

REGLES GENERALES

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

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

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

1.1 TABLEAU 1: CUISINIÈRE GAZ SÉRIE MINIMA CAT. II (GAZ METHANE ET G.P.L.)

MODELE		G4SF6	G6SF6	G6SFA6
Dimensions Externes	Tipo	A	A	A
Largeur	m m	602	1000	1000
Profondeur	m m	600	600	600
Hauteur	m m	850	850	850
Hauteur maximum	m m	960	960	960
Raccordement gaz	"A"	G1/2"	G1/2"	G1/2"
Nombre Brûleurs et Débit thermique				
Rapide (1)	2,7kW	2	3	3
Triple couronne	3,15kW	2	3	3
Brûleur Four		2 kW	3,3kW	2 kW
Débit thermique nominale	kW	13,7	20,85	19,55
Consommation gaz (15 °C)				
G.P.L. G 30	g/h	1080	1645	1542
G.P.L. G 31	g/h	1064	1620	1520
Méthane H-G 20	m³/h	1,450	2,206	2,063
Absorption *	kW			
Tension		220/240 V	220/240V	220/240 V
Puissance Gril (2)		1,8 kW	1,8 kW	1,8 kW
Ampoule Four		15W	2 x 15/25 W	2 x 15 W
Poids net	kg			

* (1) Y compris le débit thermique du pilote 200 W environ

(2) Tension: 1 N AC 220...240 V 50 Hz.

1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

STRUCTURE

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

1.3 TABLE DE CUISSON

TABLE DE CUISSON en acier Inox AISI 304 étanche.

GRILLES en fonte émaillée pour températures élevées (RAL).

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

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

MANETTES athermiques.

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

Cf. les tableaux des données techniques : 1.1 et 2.5

MISE EN GARDE :

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

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

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

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

2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION CUISINIÈRE GAZ SÉRIE MINIMA

Ce manuel concerne les cuisinières de la série Minima de type A Catégorie II (Gaz naturel et Liquide G.P.L.). Cf. tableaux 1.1 et 2.5 Conformément aux normes EN437 et EN 203 partie 1, la plaquette d'identification se trouve au dos et à l'intérieur de la cuisinière.

Exemple de la plaquette Italie : Cat. II 2H3+

Pe = Pression en amont

Pi = Pression à l'injecteur

		Mod.			
		Matr.N°			
V	Hz	kW	Type	tipo	
IT-GR-GB-ES-IE		PT	FR-BE	NL	
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E+3+	II2L3P	
P n	20,29/37	20,29/37	20/25,29/37	25,30,50	
LU		IS-DK-FI-SE	AT-CH	DE	
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	
P n	20,37,50	20,29	20,50	20,20,50	
NO			I3P		
∑Qn		G20		G30	
(Hi)	kW		m³/h		Kg/h
		G25		G31	
			m³/h		Kg/h

2.2 LEGISLATION A RESPECTER

L'installation doit se conformer à la législation suivante :

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

2.3 LIEU D'INSTALLATION

- L'appareil doit être installé dans une pièce suffisamment ventilée. Cet appareil requiert une aspiration minimum de 2 m³/h • kW P.T. (Débit Thermique).
- L'installation doit se conformer à la norme de sécurité UNI - CIG 8723, loi N° 46 du 5-3-90 et D.M. N° 74 du 12.04.96

2.4 MISE EN PLACE

- Les différents appareils peuvent être installés individuellement ou assemblés à d'autres appareils de la même série.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être encastré.
- Il faut respecter une distance minimum de 10 cm des cloisons. Si la distance est inférieure ou si les cloisons ou le plancher sont en un matériau inflammable, il est indispensable d'appliquer un isolant thermique.

TABLEAU II: DONNÉES TECHNIQUES GAZ, PRESSION, INJECTEURS BRÛLEUR RAPIDE ET VIS DU MINIMUM (TABLES DE CUISSON SERIE MINIMA)

Pays et categorie	Cat. gicleur	Type de GAZ	Pression gaz en amont mbar			BRULEUR PETIT		Bypass	pilote	Pression gaz au gicleur		Debit ther.nom. kW (1)		Consommation gaz (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Tipo MARQUE	R.d.A. X mm.			Ø mm. MARQUE	MARQUE	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.
PORTUGAL LUXEMB.	2H 2E	G20	20	17	15	115 / 170	-	63	-	-	-	2,7	0,55	286	-
FRANCE BELGIQUE	2E+	G20* G25	20 25	17 17	23 30	115 / 170	-	63	-	-	-	2,7	0,55	286 304	-
FRANCE, BELGIQUE PORTUGAL	3+	G30* G31	29 37	20 25	35 45	84	-	44	-	-	-	2,7	0,7	84 110	213 210
LUXEMBURG	3P	G31	37	25	45	84	-	44	-	-	-	2,7	0,7	110	210
LUXEM	3P	G31	50	42,5	57,5	77 / 170	-	38	-	-	-	2,7	0,6	110	210
PORTUGAL	3P	G31	67	50	80	73 / 170	-	38	-	-	-	2,7	0,7	110	210

(1) Y compris le débit thermique de la veilleuse: 200 W environ.

R.d.A. = Réglage de l'air primaire

F = Fixe

*Régulateur de pression exclu

K = Gicleur court l = 15 mm

Marquage gicleur Ø 1/100 mm

TABLEAU II: DONNÉES TECHNIQUES GAZ, PRESSION, INJECTEURS BRÛLEUR TRIPLE COURONNE ET VIS DU MINIMUM (TABLES DE CUISSON SERIE MINIMA)

Pays et categorie	Cat. gicleur	Type de GAZ	Pression gaz en amont mbar			BRULEUR TRIPLE COURONNE		Bypass	pilote	Pression gaz au gicleur		Debit ther.nom. kW (1)		Consommation gaz (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Tipo MARQUE	R.d.A. X mm.			Ø mm. MARQUE	MARQUE	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.
PORTUGAL LUXEMB.	2H 2E	G20	20	17	15	135 / 160	-	85	-	-	-	3,15	1,0	333	-
FRANCE BELGIQUE	2E+	G20* G25	20 25	17 17	23 30	135 / 160	-	85	-	-	-	3,15	1,1	333 355	-
FRANCE, BELGIQUE PORTUGAL	3+	G30* G31	29 37	20 25	35 45	93	-	58 R	-	-	-	3,15	1,1	98 129	248 245
LUXEMBURG	3P	G31	37	25	45	93	-	58 R	-	-	-	3,15	1,1	129	245
LUXEM	3P	G31	50	42,5	57,5	77 / 100	-	50	-	-	-	3,15	1,0	129	245
PORTUGAL	3P	G31	67	50	80	74 / 100	-	50	-	-	-	3,15	1,1	129	245

(1) Y compris le débit thermique de la veilleuse: 200 W environ.

R.d.A. = Réglage de l'air primaire

F = Fixe

*Régulateur de pression exclu

K = Gicleur court l = 15 mm

Marquage gicleur Ø 1/100 mm

TABLEAU II: DONNÉES TECHNIQUES GAZ, PRESSION, INJECTEURS BRÛLEUR FOUR ET VIS DU MINIMUM (CUISINIÈRE SERIE MINIMUM MOD. G4SF6 - G6SFA6 FOUR DA 60)

Pays et categorie	Cat. gicleur	Type de GAZ	Pression gaz en amont mbar			BRULEUR FOUR DA 60		Bypass	pilote	Pression gaz au gicleur		Debit ther.nom. kW (1)		Consommation gaz (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Tipo MARQUE	R.d.A. X mm.			Ø mm. MARQUE	MARQUE	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.
PORTUGAL LUXEMB.	2H 2E	G20	20	17	15	110 / 300 / 400	-	38R	-	19,6	3,1	2,0	0,72	212	-
FRANCE BELGIQUE	2E+	G20* G25	20 25	17 17	23 30	110 / 300 / 400	-	38R	-	19,6 24,0	3,1 4,0	2,0	0,72	212 225	-
FRANCE, BELGIQUE PORTUGAL	3+	G30* G31	29 37	20 25	35 45	70	-	50	-	28,8 36,9	5,0 6,4	2,0	0,65	62 82	157 155
LUXEMBURG	3P	G31	37	25	45	70	-	50	-	36,9	6,4	2,0	0,65	82	155
LUXEMBURG	3P	G31	50	42,5	57,5	65	-	45	-	49,7	9,0	2,0	0,80	82	155
PORTUGAL	3P	G31	67	50	80	60	-	42	-	66,9	11,8	2,0	0,80	82	155

(1) Y compris le débit thermique de la veilleuse: 200 W environ.

R.d.A. = Réglage de l'air primaire

F = Fixe

*Régulateur de pression exclu

K = Gicleur court l = 15 mm

Marquage gicleur Ø 1/100 mm

TABLEAU II: DONNÉES TECHNIQUES GAZ, PRESSION, INJECTEURS BRÛLEUR FOUR ET VIS DU MINIMUM (CUISINIÈRE SERIE MINIMUM MOD. G6SF6 - FOUR DA 90)

Pays et categorie	Cat. gicleur	Type de GAZ	Pression gaz en amont mbar			BRULEUR FOUR DA 90		Bypass	pilote	Pression gaz au gicleur		Debit ther.nom. kW (1)		Consommation gaz (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Tipo MARQUE	R.d.A. X mm.			Ø mm. MARQUE	MARQUE	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.
PORTUGAL LUXEMB.	2H 2E	G20	20	17	15	140 / 300	-	95 R	-	18,7	4,5	3,3	1,4	349	-
FRANCE BELGIQUE	2E+	G20* G25	20 25	17 17	23 30	140 / 300	-	95 R	-	18,7 23,5	4,5 5,6	3,3	1,4	349 372	-
FRANCE, BELGIQUE PORTUGAL	3+	G30* G31	29 37	20 25	35 45	91	-	65	-	28,6 36,5	7,3 9,2	3,3	1,5	102 135	260 256
LUXEMBURG	3P	G31	37	25	45	91	-	65	-	36,5	9,2	3,3	1,5	135	256
LUXEMBURG	3P	G31	50	42,5	57,5	85	-	58	-	49,4	8,1	3,3	1,25	135	256
PORTUGAL	3P	G31	67	50	80	77 / 170	-	58	-	66,5	15,2	3,3	1,5	135	256

(1) Y compris le débit thermique de la veilleuse: 200 W environ.

R.d.A. = Réglage de l'air primaire

F = Fixe

*Régulateur de pression exclu

K = Gicleur court l = 15 mm

Marquage gicleur Ø 1/100 mm

2.6 RACCORDEMENT AU RESEAU DU GAZ

- L'appareil doit être alimenté avec un gaz dont les caractéristiques et la pression correspondent aux données du tableau II.
- La pression du gaz se mesure à la prise de pression initiale avec le brûleur allumé (cf. Des. 1 et art. 3.5.1).
- L'appareil a été testé et prédisposé pour fonctionner avec du gaz méthane H G20 - 20 mbar.
- * **N.B. Si la pression du réseau varie de +10% de la pression nominale, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil afin de garantir la pression nominale.**
- Le raccordement au réseau du gaz doit s'effectuer avec des tuyaux métalliques d'une section adéquate et il faudra monter un robinet homologué en amont.
- Après le raccordement au réseau du gaz, contrôlez s'il n'y a pas de fuites dans les raccords avec de l'eau savonneuse.

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

APPAREIL DE TYPE A

L'appareil au gaz doit être installé sous une hotte d'aspiration conforme aux normes qui requiert une aspiration minimum de 2 m³/h • kW P.T. (P.T. = Débit Thermique). La pièce doit être suffisamment ventilée selon les normes en vigueur.

2.6.2 COMMENT CALCULER LE DÉBIT THERMIQUE NOMINAL

Contrôlez si l'appareil est prédisposé pour le type de gaz et si la pression et sa catégorie correspondent au gaz de réseau disponible. L'indication est reportée sur l'emballage ou sur la plaquette d'identification de l'appareil.

Si l'appareil est prédisposé pour un autre type de gaz et de pression, vous devez d'abord le transformer pour qu'il puisse fonctionner avec un autre type de gaz. Reportez-vous au tableau II pour connaître l'injecteurs, la vis de réglage du minimum (by-pass) et la pression à l'injecteur du brûleur principal.

N.B.: Les noms des gicleurs «2H» et «3+» sont visibles dans la partie gauche du tableau II.

2H = G 20 - 20 mbar

3 + = G 30 - 29 mbar ou G 31 - 37 mbar un couple de gaz et pression.

Dans notre secteur, il s'agit presque toujours de G 31 - 37 mbar!

Le tableau II reporte les types de gaz et de pression pour chaque brûleur et l'injecteur correspondant, la vis de réglage du minimum (by-pass), l'injecteur du pilote et la pression minimum / maximum au gicleur, le débit thermique maximum et minimum et la consommation de gaz en l/h (15°C) ou en g/h en cas de G.P.L.

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

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

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

2.6.3 CONTROLE DE LA PRESSION

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

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

CONTROLE DU DÉBIT THERMIQUE "GENERAL"

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

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

Contrôlez avant tout si l'appareil est déjà prédisposé pour le gaz et la pression du réseau. En cas d'adaptation à un autre type de gaz, contrôlez bien le marquage sur les injecteurs, la vis du minimum et by-pass avec les tableaux des Injecteurs du paragraphe 2.5

2.6.4 REGLAGE DU DÉBIT THERMIQUE MINIMUM

Le débit thermique minimum exact s'obtient avec la vis du minimum by-pass «calibrée» vissée à fond selon le tableau des Injecteurs du paragraphe 2.5. Allumez le brûleur comme décrit dans le chapitre 4 «Mode d'emploi» sur la position maximum (🔥), après 5 minutes environ de préchauffage, tournez la manette sur la position minimum (🔥).

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

2.6.5 CONTROLE POUR LE FONCTIONNEMENT AU GAZ LIQUIDE

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

2.6.6 REGLAGE DU MINIMUM BRÛLEUR FOUR

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

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

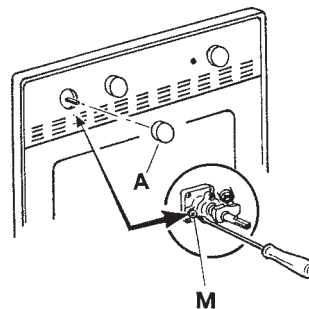


Fig. 12

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

2.6.7 CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

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

2.6.8 PRESENTATION A L'UTILISATEUR

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

2.7 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement électrique doit s'effectuer dans le respect des normes CEI par des professionnels agréés et compétents. Il faudra examiner d'abord les données reportées dans le tableau des données techniques de ce manuel, sur la plaquette d'identification et sur le schéma électrique. Le branchement prévu est de type fixe.

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

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

2.7.1 MISE A LA TERRE

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

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

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

2.7.2 EQUIPOTENTIEL

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

2.7.3 CORDON D'ALIMENTATION

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

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

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

Contrôlez si les injecteurs montés sont conformes aux tableaux des Injecteurs du paragraphe 2.5

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

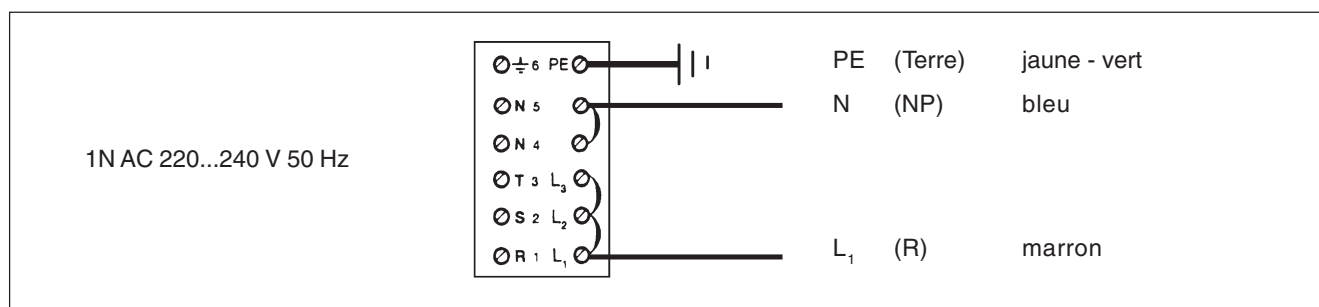
Contrôlez si les deux régulateurs de pression de l'installation au gaz G.P.L. ont une capacité suffisante et si la capacité d'évaporation de l'installation est suffisante.

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

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

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

BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE DE DISTRIBUTION



CORDON D'ALIMENTATION

MODELE	G4SF6 - G6SF6 - G6SFA6	
VOLTAGE	Nombre de câbles mm ²	Mass. A/f
AC 220...240 V 50 Hz	3 x 1,5	7,8
SCHEMA ELECTRIQUE DESSIN n°		

* = 230 V ~ 50/60 Hz

3. ADAPTATION POUR FONCTIONNER A UN AUTRE TYPE DE GAZ

3.1 TABLE DE CUISSON

Enlevez les grilles, les chapeaux et le corps du brûleur.

CHANGEMENT INJECTEUR BRÛLEUR DE PLAQUE

Remplacez l'injecteur (Des. 2 pos. 10) du brûleur (clé de 8) par celui adapté au type de gaz choisi en respectant les indications des tableaux II Injecteurs des paragraphes 2.5

CHANGEMENT DE LA VIS DU MINIMUM "BY PASS"

Remplacez la vis du débit thermique minimum, by-pass (Des. 2 pos. 2) par celle adaptée au type de gaz choisi en respectant les indications des tableaux II Injecteurs des paragraphes 3.4.0 et 3.4.0.1. Le débit thermique en position de minimum doit correspondre à 30% environ du débit thermique nominal. En tournant rapidement la manette de la position maximum (🔥) à la position minimum (🔥) le brûleur ne doit pas s'éteindre.

3.2 FOUR

CHANGEMENT DES INJECTEURS DU FOUR

- Débranchez d'abord la cuisinière.
- Ouvrez complètement la porte du four;
- Enlevez la plaque au fond du four (A-des. 10).
- Dévissez le brûleur en dévissant les vis sur la sole (B-des. 11).
- Dévissez l'injecteur (C) à l'aide d'une clé de 7 mm (D) de 7 mm et remplacez-le par un adapté au type de gaz choisi (cf. tableau II des injecteurs).
- Remontez le tout en opérant dans le sens inverse par rapport à la séquence ci-dessus.

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

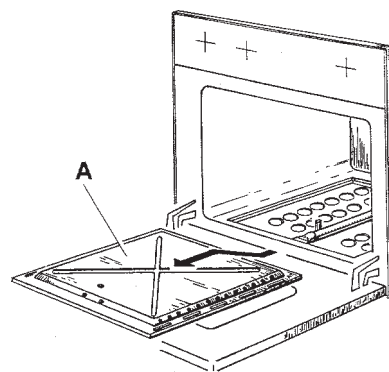


Fig. 10

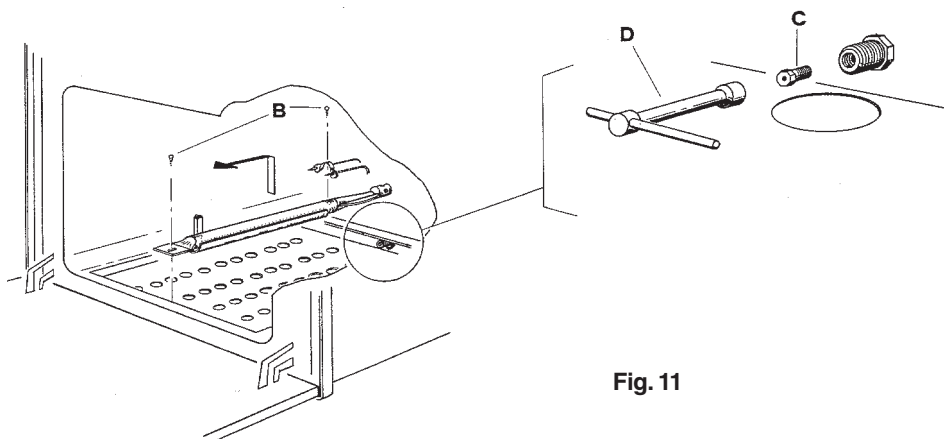


Fig. 11

4.

MODE D'EMPLOI

4.1 ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE PLAQUE (TABLE DE CUISSON)

Pour allumer le pilote de la plaque, tournez la manette (Des. 4) vers la gauche sur le symbole (🔥). Pressez ensuite le bouton d'allumage (T des. 3) jusqu'à l'allumage effectif. Pour éteindre les brûleurs placez la manette sur la position (●).

4.2 UTILISATION DU FOUR A GAZ

ATTENTION : Avant d'utiliser le four et le gril électrique pour la première fois, il est conseillé d'allumer le four à vide pendant 20 minutes avec la porte ouverte de façon à éliminer tous les résidus de fabrication qui pourraient provoquer de mauvaises odeurs pendant la cuisson.

UTILISATION DE LA MANETTE DU THERMOSTAT

Elle permet de sélectionner la température plus idoine pour chaque aliment à cuire. En la tournant vers la gauche on peut sélectionner la température entre le minimum (déclic de la manette) et les 260° (des. 17).

UTILISATION ET ALLUMAGE DU FOUR A GAZ ECLAIRAGE FOUR

Pressez le bouton correspondant pour éclairer l'intérieur du four.

ALLUMAGE

L'allumage du brûleur du four s'effectue avec la porte du four complètement ouverte. Si la porte est partiellement ouverte, un dispositif de sécurité bloque l'allumage automatique du brûleur.

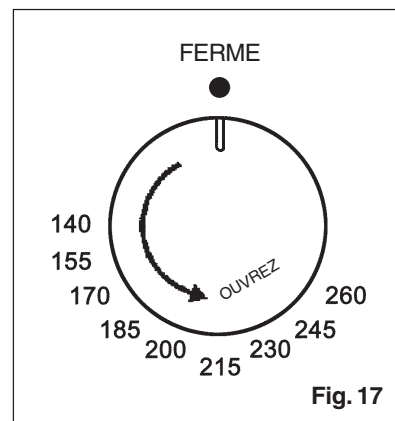


Fig. 17

ALLUMAGE DU FOUR A GAZ AVEC DISPOSITIF DE SECURITE AUTOMATIQUE

- Ouvrez la porte,
- Pressez légèrement la manette du thermostat et tournez-la vers la gauche sur la position 260° C (des.17)
- Pressez le bouton d'allumage (des.18).
- Après l'allumage (vérifiez à travers les trous F de la plaque du fond), pressez encore pendant 10 secondes (comptez jusqu'à 20) le bouton pour laisser le temps au thermocouple de chauffer et d'ouvrir la soupape de sécurité.
- Tournez ensuite la manette du thermostat sur la température souhaitée.

AVIS : Le brûleur est muni d'une soupape de sécurité qui bloque le débit du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

ATTENTION : Pour faciliter le repérage de la position de minimum, le thermostat a une encoche sur cette position. Pour éteindre le brûleur de la de minimum, il suffit de presser légèrement la manette et de la placer sur la position de « ● ».

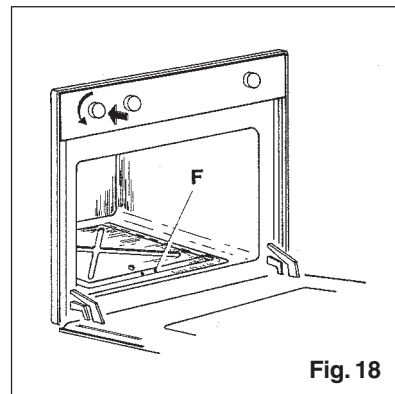


Fig. 18

4.3 UTILISATION DU GRIL

- Le gril doit toujours être utilisé avec la PORTE COMPLETEMENT OUVERTE.
- Allumez le gril en pressant le bouton correspondant, son allumage est signalé par le témoin vert.

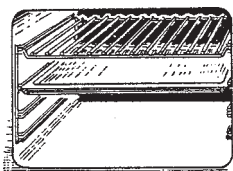
ATTENTION : lorsque le gril est en fonction les parties accessibles sont brûlantes.

Pour pouvoir apprécier la cuisson au gril, il faut respecter une règle absolue :

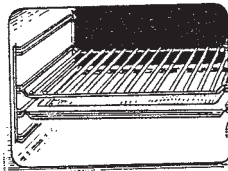
AVANT DE COMMENCER LA CUISSON, LE GRIL DOIT ETRE BRULANT

La viande, le poisson, les brochettes et même les légumes peuvent être grillés sans problèmes. Les tranches fines de viande ou de poisson doivent être grillées très rapidement et le plus près possible du gril.

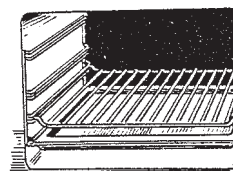
4.4 BONNE POSITION DE LA GRILLE PAR RAPPORT AU GRIL



Tranches fines de viande cuites saignantes
le plus haut possible.



Tranches épaisses de viande cuites saignantes
position intermédiaire

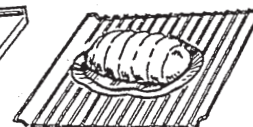
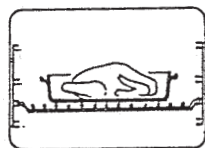


Tranches épaisses de viande cuites à point
le plus bas possible

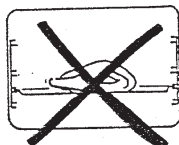
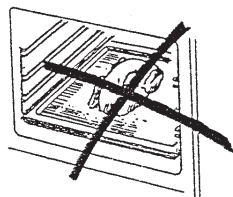
4.5 CONSEILS SUR LA CUISSON AU FOUR

- N'utilisez jamais le lèche-frites comme plat pour cuire les aliments.
- Ne revêtez jamais les cloisons et surtout jamais la sole avec du papier aluminium.
- Ne posez jamais le lèche-frites sur le fond du four.

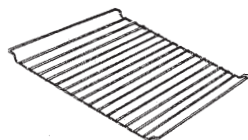
BONNE UTILISATION



MAUVAIS UTILISATION

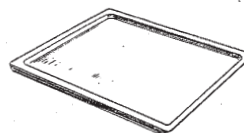


ACCESSOIRES DU FOUR



Grille

Elle est utilisée pour porter les moules et les plats



Lèche frites

Il est utilisé pour recueillir les jus de cuisson (à enlever du four s'il n'est pas utilisé)

4.6 TABLEAUX INDICATIFS DES TEMPERATURES ET DES TEMPS DE CUISSON

Ces tableaux sont indicatifs. Tout dépend du goût et de l'expérience de l'utilisateur du four, mais aussi et surtout de la fraîcheur et de la qualité des aliments.

ALIMENT	Temp. °C	Temps minutes
Pain et biscuits		
Pain de mie	190/200	45/60
Sandwiches	150/160	20/25
Pain blanc	175/210	25/40
Sablés (-2° ou -3°)	125/140	20/30
Viennoiserie et pâtisserie		
Tarte salée	175	40/50
Génoise	160	40/50
Tarte biscuit	160	40/50
Gâteau fourré	190	25/35
Gâteau au chocolat	175	25/35
Tarte aux fruits	120/140	50/70
Rouleaux	190/200	12/18
Pâte à choux	180	15/20
Vol au vent	175	20
Pâte feuilletée	180	20
Pâte sablée	180	20
Génoise	165	20/25
Soufflets	180/200	20
Meringues	120/125	30/35

ALIMENT	Temp. °C	Temps minutes
Viande		
Boeuf braisé (de 1/1,5 kg.)	150/160	180/210
Rôti de veau (de 1/1,5 kg.)	150/160	120/150
Roulé (de 1/1,5 kg.)	180/190	90/120
Agneau (gigot ou épaule)	150/160	60/90
Chevreau (gigot ou épaule)	150/160	45/60
Porc (gigot ou épaule)	175	45/60
Gibier		
Lièvre	150/160	60/90
Faisan	150/160	60/90
Perdrix	150/160	45/60
Chevreaux, daim, cert rôti	150/160	90/120
Vollailles		
Poulet ou chapon	170	90/120
Pigeons	150/160	80/100
Dinde	150	90/120
Oie	160	150/180
Canard	175	180/200
Poisson		
Poisson en général	200	15/20
Divers		
Goulasch (1/1,5 kg.)	180/190	60/75

L'appareil doit être vérifié 2 fois par an au moins. Vérifiez les brûleurs, l'allumage et le réglage du maximum et du minimum.

Cette opération doit être effectuée par un centre de service après-vente agréé. Avant de procéder, il faut d'abord effectuer les opérations suivantes :

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

A) Thermocouple brûleur table de cuisson (Des. 2)

- Dévissez les 4 vis (Des. 2 pos. 4)
- Dévissez l'écrou 3 et dégagez le support du brûleur
- Dévissez l'écrou 8 et dégagez le thermocouple 9
- Débranchez le fil du thermocouple du robinet du gaz (Des. 1 pos. 3)
- Montez un thermocouple neuf en procédant ensuite dans le sens opposé du démontage.

B) Robinet gaz (Des. 1)

- Démontez le thermocouple (3)
- Dévissez l'écrou (5) du tube d'alimentation du brûleur
- Dévissez la vis (7) de fixation à la rampe (M)
- Démontez le joint (4)
- Montez un robinet neuf en procédant ensuite dans le sens opposé du démontage.

C) Résistance grill

- Dévissez les vis de la résistance à l'intérieur du four
- Enlevez la résistance
- Débranchez les fils sur les bornes de la résistance.
- Montez une résistance neuve en procédant ensuite dans le sens opposé du démontage.

D) Composants électriques

- Ils sont accessibles en démontant la façade.

E) Changement de l'ampoule du four

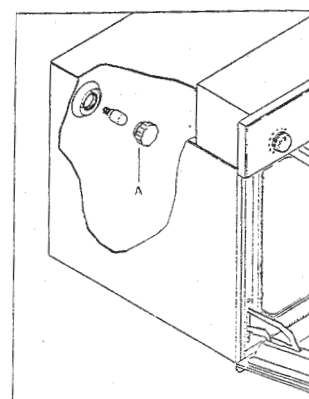
Avant tout débranchez la cuisinière, puis dévissez la calotte de protection en verre (A), remplacez l'ampoule par une neuve puis remontez la calotte de protection en verre.

L'ampoule a les caractéristiques suivantes :

Tension : 220/230 V - 50 Hz

Puissance : 15 W

Douille : E14



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

PIECES EN ACIER INOXYDABLE

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

PIECES EMAILLEES

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

NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

- Comme pour n'importe quel autre cas, le nettoyage intérieur et extérieur de la porte du four s'effectue lorsque le four est complètement froid.
- Si la porte extérieure est en verre, nettoyez-la avec de l'eau chaude sans utiliser de chiffons rêches.
- Pour un nettoyage approfondi de la contre-porte en verre, il est recommandé de la dévisser (vis A) comme illustrer dans le dessin 19.
- Les parties émaillées doivent être nettoyées avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs ni acides.

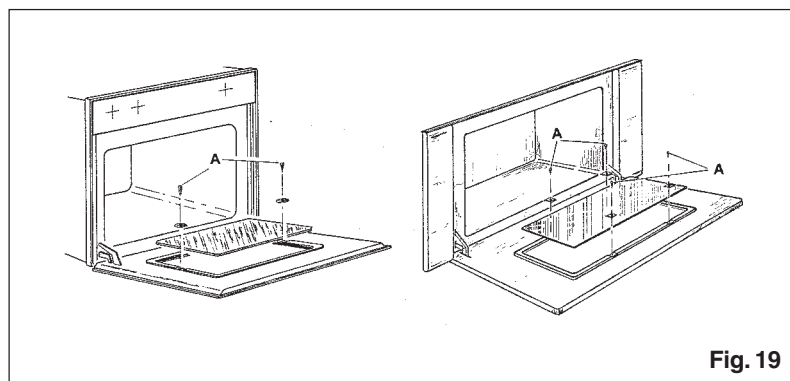


Fig. 19

NETTOYAGE INTERIEUR DU FOUR

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

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL	BESCHREIBUNG	SEITE
	Allgemeine Hinweise	44
1.	Technische Daten	45
1.1	Tabelle I: Gaskochfelder Serie Minima Kat. II (Erdgas Und Flüssiggas)	45
1.2	Technische Eigenschaften	45
1.3	Kochfeld	45
2.	Installationsanleitungen	45
2.1	Informationen Über Die Gaskochfelder Der Serie Minima	46
2.2	Gesetze, Normen Und Technische Richtlinien	46
2.3	Installationsort	46
2.4	Aufstellung	46
2.5	Tabelle II: Technische daten über: Gas, Druck, Hochleistungsbrennerdüsen und Kleinststufeneinstellschraube	47
	Tabelle II: technische daten über; Gas, Druck, Dreikreisbrennerdüsen und Kleinststufeneinstellschraube	47
	Tabelle II: technische daten über: Gas, Druck, Backofenbrennerdüsen und Kleinststufen-Einstellschraube (Mod. G4SF6 - G6SFA6 - 60 cm- Backofen)	48
	Tabelle II: technische daten über: Gas, Druck, Backofenbrennerdüsen und Kleinststufen-Einstellschraube (Mod. G6SF6 - 90 cm- Backofen)	48
2.6	Anschluss An Die Gasanlage	49
2.6.1	Abgasung In Eine Rauchhaube.	49
2.6.2	Erreichen Der Nennwärmebelastung	49
2.6.3	Kontrolle Des Druckes	49
2.6.4	Einstellung Der Mindestwärmebelastung	49
2.6.5	Kontrolle Für Den Betrieb Mit Flüssiggas	50
2.6.6	Einstellung Der Kleinststufe Des Backofenbrenners	50
2.6.7	Betriebskontrolle	50
2.6.8	Vorbereitung Des Verwendens	50
2.7	Elektrischer Anschluss	50
2.7.1	Erdanschluss	50
2.7.2	Potentialausgleich	51
2.7.3	Speisekabel	51
3.	Umrüstung Für Den Betrieb Mit Anderen Gasarten	52
3.1	Kochfeld	52
3.2	Backofen	52
4.	Anweisungen Für Den Verwender	53
4.1	Anzünden Des Kochfeldbrenners	53
4.2	Gebrauch Des Gasbackofens	53
4.3	Gebrauch Des Grills	53
4.4	Korrekte Position Des Backofenrostes (Im Verhältnis Zum Grill)	54
4.5	Wichtige Hinweise Zum Garen Im Backofen	54
4.6	Tabelle Mit Ungefähren Temperatur- Und Kochzeitangaben	55
5.	Austauschen Der Wichtigsten Bestandteile	55
6.	Wartung Und Reinigung	56
	INSTALLATIONSPLÄNE	72
	SCHALTPLAN	73

ALLGEMEINE HINWEISE

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

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

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

1.1 TABELLE 1: GASKOCHFELDER SERIE MINIMA KAT. II (ERDGAS UND FLÜSSIGGAS)

MODELL		G4SF6	G6SF6	G6SFA6
Äußere Abmessungen	Tipo	A	A	A
Breite	mm	602	1000	1000
Tiefe	mm	600	600	600
Höhe	mm	850	850	850
Max. Höhe	mm	960	960	960
Gasanschluss	"A"	G1/2"	G1/2"	G1/2"
Anz. der Brenner u. Wärmebelastung				
Hochleistungsbrenner (1)	2,7kW	2	3	3
Dreikreisbrenner	3,15kW	2	3	3
Backofenbrenner		2 kW	3,3kW	2 kW
Gesamt-Nennwärmebelastung	kW	13,7	20,85	19,55
Gasverbrauch (15 °C)				
Flüssiggas G 30	g/h	1080	1645	1542
Flüssiggas G 31	g/h	1064	1620	1520
Methan H-G 20	m ³ /h	1,450	2,206	2,063
Aufnahme*	kW			
Spannung		220/240 V	220/240V	220/240 V
Grill-Leistung (2)		1,8 kW	1,8 kW	1,8 kW
Backofenlampe		15W	2 x 15/25 W	2 x 15 W
Nettogewicht	kg			

* (1) Einschließlich Wärmebelastung der Leitflamme ca. 200 W

(2) Spannung: 1 N AC 220...240 V 50 Hz

1.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

STRUKTUR

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

1.3 KOCHFELD

ARBEITSFLÄCHE, undurchlässig, aus rostfreiem Stahl AISI 304.

ROSTE aus emailliertem Gusseisen für hohe Temperaturen (RAL).

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

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

HAHNGRIFFE aus Isoliermaterial.

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

Siehe Tabelle der technischen Daten: 2.1 und 2.5

HINWEISE:

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

Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der NivellierungsfüÙe eben stellen..
Wenn das Gerät alleine installiert wird, ist es zugunsten seiner Stabilität empfehlenswert, es zu befestigen.

2.1 INFORMATIONEN ÜBER DIE GASKOCHFELDER DER SERIE MINIMA

Diese Anleitung gilt für unsere Kochfelder der Serie Minima Typ A Kategorie II (Erdgas und Flüssiggas). Siehe Tabellen 1.1 und 2.5. Das Schild nach EN-Norm 437 und EN-Norm 203 Teil 1 befindet sich auf der Rückseite und im Innern.

Beispiel Italien-Schild: Kat. II 2H3+

Pe = Vordruck

Pi = Druck an der Düse

		Mod.			
		Matr.N°			
V	Hz	kW	Type	tipo	
IT-GR-GB-ES-IE		PT	FR-BE	NL	
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E+3+	II2L3P	
P n	20,29/37	20,29/37	20/25,29/37	25,30,50	
				mbar	
				mbar	
LU		IS-DK-FI-SE	AT-CH	DE	NO
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	I3P
P n	20,37,50	20,29	20,50	20,20,50	30
ΣQ_n		G20		G30	
(Hi)		G25		G31	
	kW		m³/h		Kg/h

2.2 GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften.
- Die Bestimmungen der Gaslieferstelle, bei welcher vor der Installation die entsprechende Unbedenklichkeitserklärung anzufordern ist..
- Die Normen «Installation von Gasanlagen».
- Die Normen «Installation von Elektroanlagen».
- Die Bestimmungen der Stromlieferstelle.
- Die Hygienenormen.

2.3 INSTALLATIONSORT

- Das Gerät muss in einem ausreichend durchlüfteten Raum installiert werden. Dieses Gerät bedarf einer Absaugkraft von mindestens 2 m³/h • kW Wärmebelastung.
- Bei der Installation des Gerätes sind die Bestimmungen der Sicherheitsnormen UNI - CIG 8723 Gesetz Nr. 46 vom 05.03.90 und der Ministerialerlass Nr. 74 vom 12.04.96 zu befolgen.

2.4 AUFSTELLUNG

- Die einzelnen Geräte können alleine aufgestellt werden oder aber in der Kombination mit anderen Geräten der gleichen Produktserie.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Schrankeinbau.
- Der von den Seitenwänden einzuhaltende Mindestabstand beträgt 10 cm; bei geringeren Abständen oder wenn das Wand- bzw. Bodenmaterial nicht feuerfest ist, muss unbedingt ein Wärmeschutzstoff aufgebracht werden.

TABELLE II: TECHNISCHE DATEN ÜBER: GAS, DRUCK, HOCHLEISTUNGSBRENNERDÜSEN UND KLEINSTUFEN-EINSTELLSCHRAUBE (KOCHFELDER DER SERIE MINIMA)

Land und Kategorie	Düsen-Kat.	Gasart	Gasvordruck mbar			BRENNER RASCHER		By-pass	Leit-flamme	Gasdruck an der Düse		Nennwärme Leistung kW (1)		Gas-verbrauch (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Typ MARKIERT	R.d.A. X mm.			Ø mm. MARKIERT	MARKIERT	Max. mbar	Min. mbar	100%	W.L. Min
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	2H 2E	G20	20	17	25	115 / 170	-	63	-	-	-	2,7	0,55	286	-
DEUTSCHLAND	2LL	G25	20	18	25	133 / 250	-	65	-	-	-	2,7	0,52	332	-
BELGIEN FRANKREICH	2E+	G20 G25	20 25	17 17	25 30	115 / 170	-	63	-	-	-	2,7	0,55	286 304	-
DEUTSCHLAND SCHWEIZ ÖSTER.	3B/P	G30 G31	50	42.5	57.5	73 / 170	-	38	-	-	-	2,7	0,7	84 97	213 184
BELGIEN FRANKREICH	3+	G30 G31	29 37	20 25	35 45	84	-	44	-	-	-	2,7	0,7	84 110	213 210

(1) Einschließlich Wärmeleistung der Leitflamme ca. 200 W
P.L.E. = Primärlufteinstellung

F = Fix

K = Kurze Düse

L = 15 mm

Düsenmarkierung Ø 1/100 mm

TABELLE II: TECHNISCHE DATEN ÜBER; GAS, DRUCK, DREIKREISBRENNERDÜSEN UND KLEINSTUFEN-EINSTELLSCHRAUBE (KOCHFELDER DER SERIE MINIMA)

Land und Kategorie	Düsen-Kat.	Gasart	Gasvordruck mbar			BRENNER DREIREIHIGER		By-pass	Leit-flamme	Gasdruck an der Düse		Nennwärme Leistung kW (1)		Gas-verbrauch (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Typ MARKIERT	R.d.A. X mm.			Ø mm. MARKIERT	MARKIERT	Max. mbar	Min. mbar	100%	W.L. Min
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	2H 2E	G20	20	17	25	135 / 160	-	85	-	-	-	3,15	1,0	333	-
DEUTSCHLAND	2LL	G25	20	18	25	145 / 250	-	95	-	-	-	3,15	0,91	388	-
BELGIEN FRANKREICH	2E+	G20 G25	20 25	17 17	25 30	135 / 160	-	85	-	-	-	3,15	1,1	333 355	-
DEUTSCHLAND SCHWEIZ ÖSTER.	3B/P	G30 G31	50	42.5	57.5	74 / 100	-	50	-	-	-	3,15	1,1	98 113	248 215
BELGIEN FRANKREICH	3+	G30 G31	29 37	20 25	35 45	93	-	58R	-	-	-	3,15	1,1	98 129	248 245

(1) Einschließlich Wärmeleistung der Leitflamme ca. 200 W
P.L.E. = Primärlufteinstellung

F = Fix

K = Kurze Düse

L = 15 mm

Düsenmarkierung Ø 1/100 mm

TABELLE II: TECHNISCHE DATEN ÜBER: GAS, DRUCK, BACKOFENBRENNERDÜSEN UND KLEINSTSTUFEN-EINSTELLSCHRAUBE (HERDE SERIE MINIMA MOD. G4SF6 - G6SFA6 - 60 CM-BACKOFEN)

Land und Kategorie	Düsen-Kat.	Gasart	Gasvordruck mbar			BRENNER BACKOFEN 60		By-pass	Leit-flamme	Gasdruck an der Düse		Nennwärme Leistung kW (1)		Gas-verbrauch (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Typ MARKIERT	R.d.A. X mm.			Ø mm. MARKIERT	MARKIERT	Max. mbar	Min. mbar	100%	W.L. Min
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	2H 2E	G20	20	17	25	110/300/400	-	0,38R	-	19,6	3,1	2,0	0,72	212	-
DEUTSCHLAND	2LL	G25	20	18	25	120/300	-	0,38R	-	19,2	3,5	2,0	0,75	246	-
BELGIEN FRANKREICH	2E+	G20 G25	20 25	17 17	25 30	110/300/400	-	0,38R	-	19,6 24,0	3,1 4,0	2,0	0,72	212 225	-
DEUTSCHLAND SCHWEIZ ÖSTER.	3B/P	G30 G31	50	42.5	57.5	0,60	-	0,42	-	49,8	8,9	2,0	0,80	62 72	157 136
BELGIEN FRANKREICH	3+	G30 G31	29 37	20 25	35 45	0,70	-	0,50	-	28,8 36,9	5,0 6,4	2,0	0,65	62 82	157 155

(1) Einschließlich Wärmeleistung der Leitflamme ca. 200 W
P.L.E. = Primärlufteinstellung

F = Fix K = Kurze Düse L = 15 mm
Düsenmarkierung Ø 1/100 mm

TABELLE II: TECHNISCHE DATEN ÜBER: GAS, DRUCK, BACKOFENBRENNERDÜSEN UND KLEINSTSTUFEN-EINSTELLSCHRAUBE (HERDE DER SERIE MINIMA MOD. G6SF6 - 90 CM-BACKOFEN)

Land und Kategorie	Düsen-Kat.	Gasart	Gasvordruck mbar			BRENNER		By-pass	Leit-flamme	Gasdruck an der Düse		Nennwärme Leistung kW (1)		Gas-verbrauch (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Typ MARKIERT	R.d.A. X mm.			Ø mm. MARKIERT	MARKIERT	Max. mbar	Min. mbar	100%	W.L. Min
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	2H 2E	G20	20	17	25	140 / 300	-	95 R	-	18,7	4,5	3,3	1,4	349	-
DEUTSCHLAND	2LL	G25	20	18	25	150 / 300	-	95 R	-	18,1	4,0	3,3	1,3	406	-
BELGIEN FRANKREICH	2E+	G20 G25	20 25	17 17	25 30	140 / 300	-	95 R	-	18,7 23,5	4,5 5,6	3,3	1,4	349 372	-
DEUTSCHLAND SCHWEIZ ÖSTER.	3B/P	G30 G31	50	42.5	57.5	77 / 170	-	58	-	49,6	12	3,3	1,5	102 118	260 225
BELGIEN FRANKREICH	3+	G30 G31	29 37	20 25	35 45	91	-	65	-	28,6 36,5	7,3 9,2	3,3	1,5	102 135	260 256

(1) Einschließlich Wärmeleistung der Leitflamme ca. 200 W
P.L.E. = Primärlufteinstellung

F = Fix K = Kurze Düse L = 15 mm
Düsenmarkierung Ø 1/100 mm

2.6 ANSCHLUSS AN DIE GASANLAGE

- Das Gerät ist mit einem Gas mit den in der Tabelle II enthaltenen Eigenschaften und Druckwerten zu versorgen.
- Den Gasdruck mißt man bei eingeschalteten Brennern an der Anfangsdruckentnahme (siehe Abb. 1 und Art. 2.6.3).
- Das Gerät ist für den Betrieb mit Methan H G20 - 20 mbar geprüft und voreingestellt..
- * **MERKE: Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes, empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.**
- Der Anschluss an das Gasversorgungsnetz muss mit einem Metallrohr mit einem angemessenen Durchmesser erfolgen, wobei ein typengeprüfter Sperrhahn vorgeschaltet werden muss..
- Nach stattgefundenem Anschluss an das Gasversorgungsnetz mit Seifenblasen kontrollieren, dass an den Anschlussstellen keine Leckagen bestehen.

2.6.1 ABGASUNG IN EINE RAUCHHAUBE.

GERÄTTYP: A

Das Gasgerät muß unter einer Rauchhaube mit normengerechten Anlageneigenschaften aufgestellt werden. Dieses Gerät bedarf einer Absaugkraft von mindestens $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW}$ Wärmebelastung.

Die Küchendurchlüftung kontrollieren: sie muß den geltenden Normen entsprechen.

2.6.2 ERREICHEN DER NENNWÄRMEBELASTUNG

Kontrollieren Sie, ob das Gerät für die den Gasnetzwerten entsprechende Gasart, Druck und Kategorie voreingestellt ist. Diese Angaben befinden sich auf der Verpackung und/oder auf dem Geräteschild. Wenn das Gerät für eine andere Gas- und Druckart voreingestellt ist, muß vorher eine Umrüstung für den Betrieb mit der anderen Gasart stattfinden.

Siehe hierzu Tabelle II für die Düse, die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass) und den Druck an der Düse des Hauptbrenners.

Merke: Die Namen der Düsen "2H" und "3+" sind auf der linken Seite der Tabelle II ersichtlich.

2H = G 20 - 20 mb

3+ = G 30 - 29 mb und/oder G 31 - 37 mb, eine Gas/Druck-Paarung.

In unserem Bereich handelt es sich fast immer um G 31 - 37 mb!

Die Tabelle II zeigt die Gas- und Druckarten für alle Brenner und die entsprechenden Düsen, die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), den Höchst- und Mindestdruck an der Düse, die Höchst- und Mindestwärmebelastung und den Gasverbrauch in l/h (15°C) oder in g/h im Falle von Flüssiggas.

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

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

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

2.6.3 KONTROLLE DES DRUCKES

KONTROLLE DES VORDRUCKES (P_e) Abb. 1

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

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

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

KONTROLLE DER "GESAMT"-WÄRMEBELASTUNG



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

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

Zu allererst kontrollieren, ob das Gerät bereits zur Aufnahme der im Gasnetz verfügbaren Gasart vorbereitet ist und im Falle der Notwendigkeit einer Umrüstung die Markierung auf den Düsen, sowie auch die Kleinststellungs-Einstellschraube und By-Pass gut mit der Tabelle II Einspritzdüsen Kap. 2.5 vergleichen.

2.6.4 EINSTELLUNG DER MINDESTWÄRMEBELASTUNG

Die Wärmebelastung der richtigen Kleinststufe erzielt man mittels der "kalibrierten" Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die laut Tabelle II Einspritzdüsen Kap.2.5 ganz eingeschraubt werden muß.

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

2.6.5 KONTROLLE FÜR DEN BETRIEB MIT FLÜSSIGGAS

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

2.6.6 EINSTELLUNG DER KLEINSTSTUFE DES BACKOFENBRENNERS

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

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

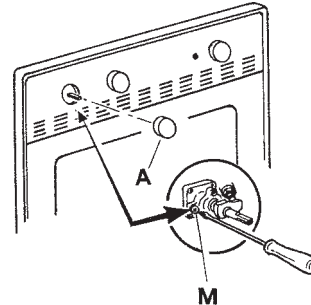


Abb. 12

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

2.6.7 BETRIEBSKONTROLLE

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

2.6.8 VORBEREITUNG DES VERWENDERS

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


2.7 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der Stromanschluß darf nur durch befugtes und sachverständiges Personal und in Übereinstimmung mit den IEC-Normen durchgeführt werden. Vor Beginn der Anschlußarbeit müssen die in diesem Handbuch in der Tabelle der technischen Daten und auf dem Typenschild und im Schaltplan enthaltenen Angaben durchgesehen werden. Es muß ein fester Anschluß durchgeführt werden.

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

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

2.7.1 ERDANSCHLUSS

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

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

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

2.7.2 POTENTIALAUSGLEICH

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

2.7.3 SPEISEKABEL

Das Gerät wird für eine der folgenden Spannungen aufnahmebereit geliefert :

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

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

Kontrollieren, ob die montierten Düsen mit den Werten in den Tabellen II Kap. 2.5 übereinstimmen.

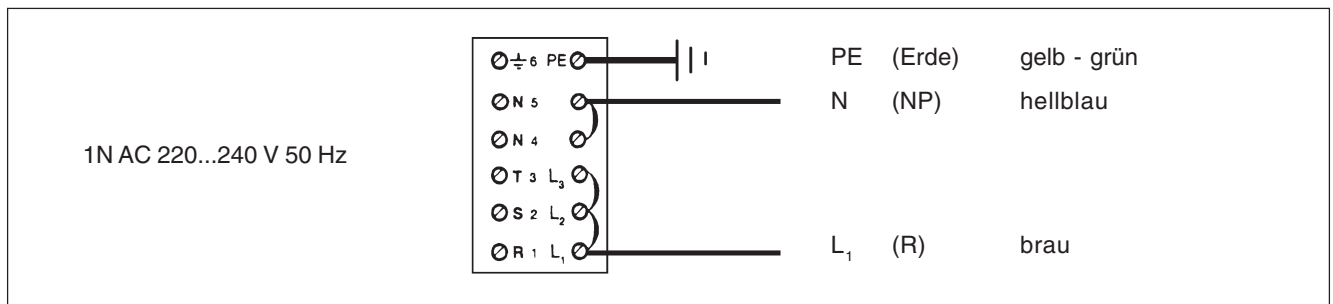
Überprüfen, ob der Eingangsdruck mit den Werten in der Tabelle II übereinstimmt.

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

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

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

ANSCHLÜSSE AN DAS STROMVERSORGUNGSNETZ



SPEISEKABEL

MODELL	G4SF6 - G6SF6 - G6SFA6	
BETRIEBSSPANNUNG	Anz. Kabel mm ²	Max. Af
AC 220...240 V 50 Hz	3 x 1,5	7,8
SCHALTPLAN ZEICHNUNG nr.		

* = 230 V ~ 50/60 Hz

3.1 KOCHFELD

Die Roste, Brennerdeckel und den Brennerkörper abnehmen.

AUSTAUSCHEN DER KOCHFELD-BRENNERDÜSE

Die Düse (Abb. 2 Pos. 10) des Brenners mit der für die gewählte Gasart geeigneten Düse austauschen (8er-Schlüssel) und dabei die Tabelle II Einspritzdüsen Kap.2.5 befolgen.

AUSTAUSCHEN DER KLEINSTUFEN-EINSTELLSCHRAUBE "BY PASS"

- Die Einstellschraube der Mindestwärmeleistung By-Pass (Abb. 2 Pos. 2) mit der für die gewählte Gasart geeigneten Schraube ersetzen, unter Einhaltung der Tabelle II Einspritzdüsen Kap.2.5
- In der Kleinststellung muß die Wärmeleistung etwa 30% der Nennwärmeleistung betragen.
- Beim schnellen Drehen des Knopfes von der Höchststellung (🔥) auf die Kleinststellung (🔥) darf der Brenner nicht erlöschen oder rückschlagen.

3.2 BACKOFEN*AUSTAUSCHEN DER BACKOFEN-EINSPRITZDÜSEN*

- Vergewissern Sie sich, dass der Backofen nicht am Stromnetz angeschlossen ist;
- Öffnen Sie die Backofentür vollständig;
- Ziehen Sie den Backofenboden (A - Abb.10) heraus;
- Ziehen sie den Brenner heraus, indem Sie die Befestigungsschrauben am Boden lösen (B - Abb.11);
- Schrauben Sie die Einspritzdüse (C) mit einem 7 mm-Steckschlüssel (D) heraus und ersetzen Sie sie durch die für die neue Gasart geeignete Düse (siehe Tabelle);
- Montieren Sie alles in der umgekehrten Reihenfolge wieder zusammen.

Nachdem die Düsen ausgewechselt wurden, auf das vorhandene Etikett das der Maschine mitgelieferte Etikette mit der neuen Gasart anbringen."

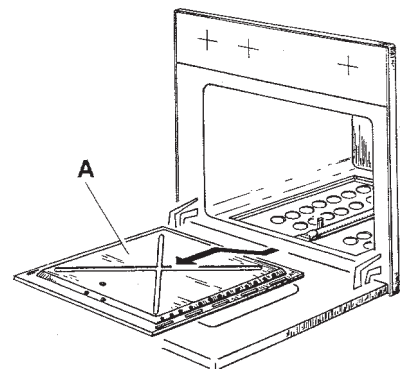


Abb. 10

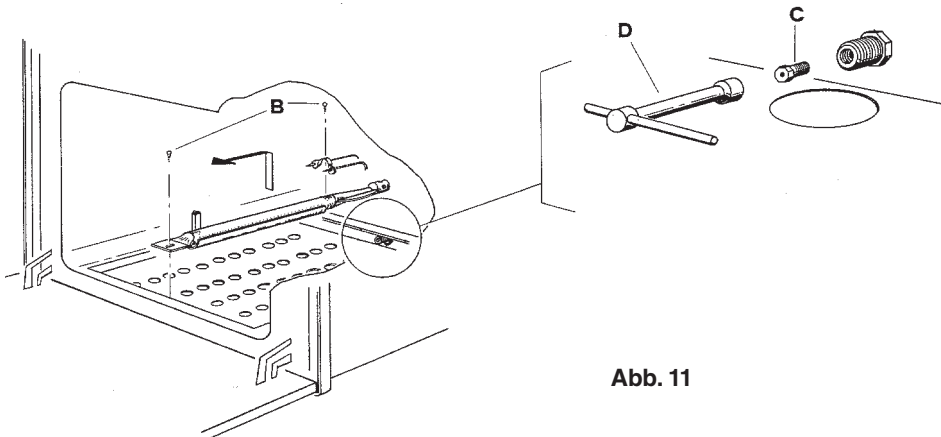


Abb. 11

4.1 ANZÜNDEN DES KOCHFELDBRENNERS

Zum Anzünden der Kochfeldleitflamme auf den Drehknopf (Abb. 4) drücken und bis auf das Symbol (🔥) nach links drehen. Nach Erreichen dieser Position auf den Zündknopf (T Abb. 3) drücken, bis der Brenner zündet.. Zum Ausschalten des Brenners den Knopf auf (●) drehen.

4.2 GEBRAUCH DES GASBACKOFENS

WICHTIG: Bevor der Backofen und der elektrische Grill zum ersten Mal benutzt wird, sollte der Backofen etwa 20 Minuten lang bei offenstehender Backofentür eingeschaltet werden, um eventuelle Ölreste zu beseitigen, die beim Kochen unangenehme Gerüche entwickeln könnten.

GEBRAUCH DES THERMOSTAT-DREHSCHALTERS

Mit diesem Schalter kann die für die verschiedenen zu kochenden Speisen geeignetste Temperatur eingestellt werden. Durch Drehen des Schalters im Gegenuhrzeigersinn kann die gewünschte Temperatur zwischen der Mindesttemperatur (Schnappen des Schalters) und 260° gewählt werden (Abb. 17).

BENUTZEN UND ANZÜNDEN DES GASBACKOFENS EINSCHALTEN DER BACKOFENBELEUCHTUNG

Drücken Sie auf den Knopf, um das Licht im Backofen einzuschalten.

ANZÜNDEN

Beim Anzünden des Backofenbrenners muss die Backofentür ganz geöffnet sein. Falls die Backofentür nur teilweise geöffnet ist, blockiert eine Sicherheitsvorrichtung die automatische Brennerzündung.

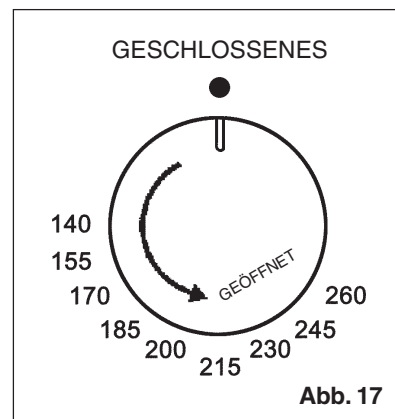


Abb. 17

ANZÜNDEN DES GASBACKOFENS MIT AUTOMATISCHER SICHERHEITSVORRICHTUNG

Tür öffnen:

- Drücken Sie leicht auf den Thermostat-Drehschalter und drehen Sie ihn im Gegenuhrzeigersinn auf 260° C (Abb.17);
- drücken Sie auf den Zündknopf (Abb.18)
- nach erfolgter Zündung (prüfen Sie dies anhand der Bohrungen F im Backofenboden) den Drehschalter noch etwa 10 Sekunden lang gedrückt halten (zählen Sie bis zwanzig); dadurch kann das Thermoelement aufwärmen und somit das Sicherheitsventil geöffnet halten;
- drehen Sie daraufhin den Drehschalter des Temperaturreglers auf den gewünschten Temperaturwert.

HINWEIS: Der Brenner ist mit einem Sicherheitsventil ausgestattet, das die Gasversorgung abstellt, falls die Flamme versehentlich erlischt.

ACHTUNG: Um das Erkennen der Kleinststufenposition zu erleichtern, ist der Temperaturregler an dieser Stelle mit einer Feststellvorrichtung ausgestattet. Um den Brenner von der Kleinststufe auszuschalten, genügt es, leicht auf den Drehschalter zu drücken und ihn bis auf die Position « ● » zu drehen.

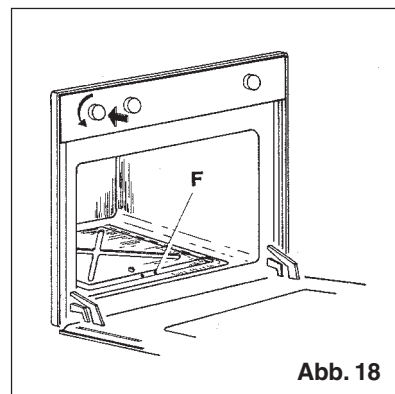


Abb. 18

4.3 GEBRAUCH DES GRILLS

- Der Grill muss stets bei GANZ OFFENSTEHENDER TÜR verwendet werden.
- Der Grillheizkörper schaltet ein, wenn auf den entsprechenden Knopf gedrückt wird.
- Die grüne Kontrollleuchte zeigt an, dass der Grill in Funktion ist.

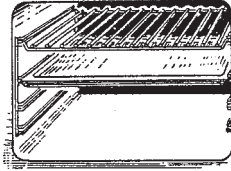
ACHTUNG: Wenn der Grill in Funktion ist, können die greifbaren Teile sehr heiß werden.

Um die Grill-Kochmethode schätzen zu können, ist eine absolut wichtige Regel zu beachten:

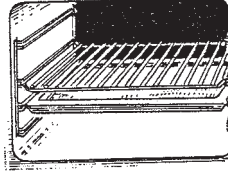
VOR BEGINN DES GRILLENS MUSS DER GRILL UNBEDINGT HEISS SEIN!

Auf dem Grill gelingt die Zubereitung aller Fleisch-, Fisch- und auch der Gemüsesorten problemlos: Selbst kleine Spieße können gegrillt werden. In dünne Stücke geschnittene rote Fleischsorten und flache Fische bzw. Fleischscheiben müssen ganz rasch und dem Grill so nah wie möglich gegrillt werden.

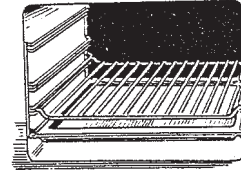
4.4 KORREKTE POSITION DES BACKOFENROSTES (IM VERHÄLTNIS ZUM GRILL)



Dünne Schnitzel, englisch:
so weit oben wie möglich



Dickes Fleisch, englisch:
in der Mitte

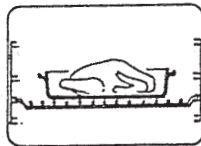


Dickes Fleisch, ganz durch
uten

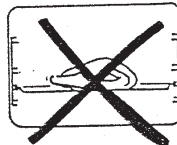
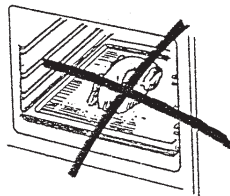
4.5 WICHTIGE HINWEISE ZUM GAREN IM BACKOFEN

- Verwenden Sie nie den Fettfänger als Bratuntersatz.
- Kleiden Sie die Backofenwände und vor allem den "BODEN" nie mit Alupapier aus.
- Setzen Sie den Fettfänger nie auf den Backofenboden.

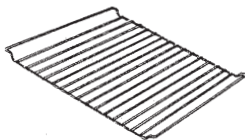
**KORREKTE
VERWENDUNG**



**FALSCH
VERWENDUNG**

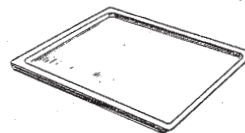


BACKOFENZUBEHÖR



Bratrost

Wird als Untersatz für Konditoreiförmchen, zum Gratinieren von Gerichten, für Konditoreibleche und für zu grillende Fleischstücke verwendet



Fettfänger

Wird normalerweise zum Auffangen der Fleischsäfte beim Grillen verwendet (muss bei Nichtverwendung aus dem Backofen genommen werden).

4.6 TABELLE MIT UNGEFÄHREN TEMPERATUR- UND KOCHZEITANGABEN

Diese Tabellen sind unverbindlich; die Zeitangaben sind stark vom Geschmack und von der Erfahrung des Backofenverwenders abhängig und vor allem von der Frische und Qualität der zu kochenden Speisen.

ART DER SPEISEN	Temp. °C	Zeit in minuten	ART DER SPEISEN	Temp. °C	Zeit in minuten
Brot und Kekse			Fleisch		
Toast- oder Kastenbrot	190/200	45/60	Ochsen-Schmorbraten (1/1,5 kg)	150/160	180/210
Brötchen und Sandwiches	150/160	20/25	Kalbsbraten (1/1,5 kg)	150/160	120/150
Weissbrot	175/210	25/40	Hackbraten (1/1,5 kg)	180/190	90/120
Kekse (Schäumchen: 2. oder -3. Führung)	125/140	20/30	Lamm (Keule oder Bug)	150/160	60/90
Kuchen und Konditoreiwaren			Ziegenlammbraten	150/160	45/60
Fladen	175	40/50	Schweinsbraten	175	45/60
Genoise	160	40/50	Wildbret		
Kekskuchen	160	40/50	Wildhase	150/160	60/90
Schichtkuchen	190	25/35	Fasan	150/160	60/90
Schokoladekuchen	175	25/35	Rebhuhn	150/160	45/60
Obstkuchen	120/140	50/70	Gems-, Damhirsch-, Hirschbraten	150/160	90/120
Rollen	190/200	12/18	Geflügel		
Windbeutel	180	15/20	Hähnchen oder Masthahn	170	90/12
Vol au vent	175	20	Taubenbraten	150/160	80/100
Blätterteigkekse	180	20	Truthahnbraten	150	90/120
Mürbteig	180	20	Gansbraten	160	150/180
Bisquit	160	20/25	Entenbraten	175	180/200
Aufläufe	180/200	20	Fisch		
Meringen	120/125	30/35	Fische im allgemeinen	200	15/20
			Verschiedenes		
			Gulasch (Fleischtopf 1/1,5 kg)	180/190	60/75

5.

AUSTAUSCHEN DER WICHTIGSTEN BESTANDTEILE

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

Durchführung nur durch befugte technische Betreuungsstellen!

Vor dem Austauschen nachfolgender Bestandteile:

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

Nun können die wichtigsten Bestandteile ersetzt werden.

A) Thermoelement des Kochfeldes (Abb. 2)

- Die 4 Schrauben (Abb. 2 Pos. 4) losschrauben;
- die Mutter 3 losschrauben und den Brennerhalter freisetzen;
- die Mutter 8 losschrauben und das Thermoelement 9 freisetzen;
- das Thermoelementkabel vom Gashahn lostrennen (Abb. 1 Pos. 3);
- ein neues Thermoelement in der umgekehrten Folge wieder montieren.

B) Gashahn (Abb. 1)

- Das Thermoelement (3) abmontieren;
- die Mutter (5) der Brennergasversorgungsführung losschrauben;
- die Schraube (7) losschrauben, die mit dem Teil (6) an der Rampe (M) festhält;
- die Dichtung (4) abmontieren;
- in der umgekehrten Folge einen neuen Gashahn montieren.

C) Grillheizkörper

- Die Heizkörperschrauben im Backofeninnern losschrauben;
- den Heizkörper herausnehmen;
- die Kabel auf den Heizkörperklemmen lostrennen;
- den Heizkörper auswechseln und in umgekehrter Reihenfolge montieren.

D) Elektrische Bestandteile:

Zugriff zu diesen Teilen besteht nach Abmontage des Stirnbrettes.

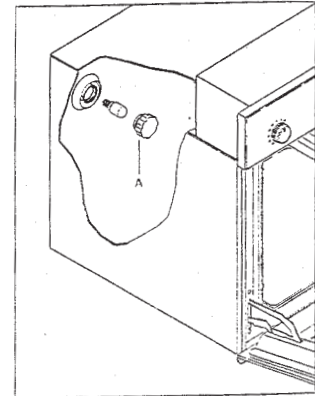
E) Austauschen der Backofenlampe

Falls eine Auswechslung einer der Lampen im Backofeninnern notwendig sein sollte, ist zu allererst der elektrische Anschluss des Gerätes zu unterbrechen. Daraufhin ist die gläserne Schutzhaube (A) loszuschrauben, die Lampe auszuwechseln und die Schutzhaube wieder zu montieren. Die Lampe muss folgende Eigenschaften besitzen:

Spannung: 220/230 V - 50 Hz

Leistung: 15 W

Anschluss: E14



6.

WARTUNG UND REINIGUNG

- Die Teile aus rostfreiem Stahl täglich mit lauwarmem Seifenwasser säubern, reichlich nachspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Die rostfreien Stahlteile dürfen absolut nicht mit herkömmlichen Metallwollen, Bürsten oder Stahlschabern geputzt werden, weil sich dadurch Eisenteilchen ablagern könnten, die verrosten und auf dem Gerät Roststellen bilden könnten. Eventuell kann rostfreie Stahlwolle verwendet werden, die in die selbe Richtung der Oberflächensatinierung gewischt werden muß.
- Wenn das Gerät eine längere Zeit lang nicht verwendet wird, ein leicht in Vaselineöl getunktes Tuch energisch über die gesamten Stahloberflächen wischen und so einen Schutzfilm auftragen. Den Raum von Zeit zu Zeit durchlüften.

TEILE AUS ROSTFREIEM STAHL

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

EMAILLIERTE TEILE

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

REINIGUNG DER BACKOFENTÜR

- Wie auch in allen anderen Fällen muss die Backofentür sowohl innen als auch außen gereinigt werden, wenn der Backofen ganz abgekühlt ist.
- Falls die Tür außen aus Glas ist, darf sie nur mit warmem Wasser und ohne Verwendung rauher Lappen gereinigt werden.
- Die emaillierten Teile sind wie das Backofeninnere mit warmem Wasser und nicht scheuernden oder sauren Reinigungsmitteln zu reinigen.
- Für eine einfache und sorgfältige Reinigung der Innenscheibe der Tür besteht die Möglichkeit, die Scheibe aus ihrem Sitz zu nehmen, indem bei ganz offenstehender Tür die Schrauben (A) laut Abbildung zu lösen sind.

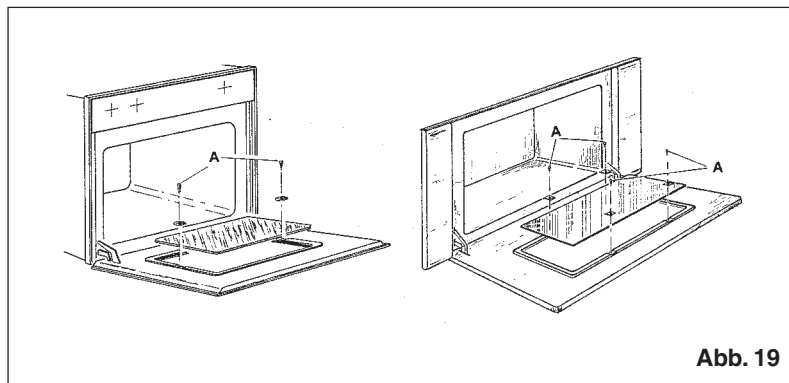


Abb. 19

REINIGUNG IM BACKOFENINNERN

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

ÍNDICE

<i>CAPITULO</i>	<i>DESCRIPCIÓN</i>	<i>PÁGINA</i>
	Advertencias generales	59
1.	Datos técnicos	60
1.1	Tabla I: Encimeras a gas serie Minima Cat. II (Gas metano y G.P.L.)	60
1.2	Características técnicas	60
1.3	Encimera	60
2.	Instrucciones para la instalación	61
2.1	Información sobre encimeras a gas serie minima	61
2.2	Leyes, normas y directivas técnicas	61
2.3	Lugar de instalación	61
2.4	Colocación	61
2.5	Tabla II: Datos técnicos gas, presión, inyectores quemador rápido y, tornillo del mínimo	62
	Tabla II: Datos técnicos gas, presión, inyectores quemador triple corona, y tornillo del mínimo	62
	Tabla II: Datos técnicos gas, presión, inyectores quemador horno, y tornillo del mínimo (MOD. G4SF6 - G6SFA6 Horno de 60)	62
	Tabla II: Datos técnicos gas, presión, inyectores quemador horno, y tornillo del mínimo (MOD. G6SF6 - Horno de 90)	63
2.6	Conexión a la instalación del gas	63
2.6.1	Drenaje de los productos de combustión bajo una campana de aspiración.	63
2.6.2	Cómo obtener la capacidad térmica nominal	63
2.6.3	Control de la presión	64
2.6.4	Ajuste de la capacidad térmica mínima	64
2.6.5	Control del funcionamiento con gas líquido	64
2.6.6	Ajuste del mínimo quemador horno	64
2.6.7	Control del funcionamiento	64
2.6.8	Introducción del usuario	64
2.7	Conexión eléctrica	65
2.7.1	Toma de tierra	65
2.7.2	Equipotencial	65
2.7.3	Eable alimentación	65
3.	Transformación para funcionar con otro tipo de gas	66
3.1	Encimera	66
3.2	Horno	66
4.	Instrucciones para el usuario	67
4.1	Encendido quemador de placa (encimera)	67
4.2	Uso del horno a gas	67
4.3	Uso del grill	67
4.4	Colocación correcta de la parrilla porta-alimentos (con respecto al grill)	68
4.5	Notas importantes para la cocción al horno	68
4.6	Tabla indicativa de las temperaturas y de los tiempos de cocción	69
5.	Sustitución de los componentes más importantes	69
6.	Manutención y limpieza	70
	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN	72
	ESQUEMAS ELÉCTRICO	73

ADVERTENCIAS GENERALES

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

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

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

1.1 TABLA 1: ENCIMERAS A GAS SERIE MINIMA CAT. II (GAS METANO Y G.P.L.)

MODELO		G4SF6	G6SF6	G6SFA6
Dimensiones Externas	Tipo	A	A	A
Anchura	m m	602	1000	1000
Profundidad	m m	600	600	600
Altura	m m	850	850	850
Altura máxima	m m	960	960	960
Conexión gas	"A"	G1/2"	G1/2"	G1/2"
N° Quemadores y Capacidad térmica				
Rápido (1)	2,7kW	2	3	3
Triple corona	3,15kW	2	3	3
Quemador Horno		2 kW	3,3kW	2 kW
Capacidad térmica nominal total Nominal	kW	13,7	20,85	19,55
Consumo gas (15 °C)				
G.P.L. G 30	g/h	1080	1645	1542
G.P.L. G 31	g/h	1064	1620	1520
Metano H-G 20	m ³ /h	1,425	2,206	2,063
Consumo *	kW			
Tensión		220/240 V	220/240V	220/240 V
Potencia Grill (2)		1,8 kW	1,8 kW	1,8 kW
Bombilla Horno		15W	2 x 15/25 W	2 x 15 W
Peso netto	kg			

* (1) Incluida la capacidad térmica del piloto aprox. 200 W

(2) Tensión: 1 N AC 220...240V 50 Hz.

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESTRUCTURA

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

1.3 ENCIMERA

SUPERFICIE de acero inoxidable AISI 304 hermética.

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

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

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

SELECTORES LLAVES de material atómico.

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

Véanse tablas datos técnicos: 1.1 y 2.5.

ADVERTENCIAS:

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

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

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

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

2.1 INFORMACIÓN SOBRE ENCIMERAS A GAS SERIE MÍNIMA

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

Véase tabla 1.1 y 2.5. La placa según las normas EN437 y EN 203 parte 1 se halla en la parte posterior y en el interior.

Ejemplo placa Italia: Cat. II 2H3+

Pe = Presión antes del aparato

Pi = Presión en el inyector

V		Hz	kW		Type
IT-GR-GB-ES-IE		PT	FR-BE		NL
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E+3+	II2L3P	
P n	20,29/37	20,29/37	20/25,29/37	25,30,50	
LU		IS-DK-FI-SE	AT-CH	DE	NO
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	I3P
P n	20,37,50	20,29	20,50	20,20,50	30
$\sum Q_n$		G20	m ³ /h	G30	Kg/h
(Hi)	kW	G25	m ³ /h	G31	Kg/h

2.2 LEYES, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS

Durante la instalación se tienen que respetar las siguientes indicaciones:

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

2.3 LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato se debe instalar en un local suficientemente ventilado. Para este aparato se necesita una aspiración de, por lo menos, 2 m³/h • kW P.T. (Capacidad Térmica).
- Instalen el aparato según lo previsto por las normas de seguridad UNI - CIG 8723, ley N° 46 del 5-3-90 y D.M. N°74 del 12.04.96.

2.4 COLOCACIÓN

- Los distintos aparatos pueden instalarse solos o se pueden combinar con otros aparatos de la misma gama.
- Este aparato no es apto para empotrar.
- La distancia de las paredes laterales debe ser como mínimo de 10 cm, en caso de que la distancia sea inferior o de que el material de las paredes o del suelo sea inflamable, será indispensable aplicar un aislamiento térmico.

TABLA II: DATOS TÉCNICOS GAS, PRESIÓN, INYECTORES QUEMADOR RÁPIDO Y, TORNILLO DEL MÍNIMO (ENCIMERAS SERIE MINIMA)

País y Cat.	Cat. Inyector	Tipo de GAS	Presion gas antes del aparato mbar			QUEMADOR		By-pass	Piloto	Presion Gas en el Inyector		Capacidad térmica nom. kW (1)		Consumo Gas (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Tipo MARCADO	R.d.A. X mm.			Ø mm. MARCADO	MARCADO	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.
ESPAÑA PORTUGAL	2H	G20	20	17	15	115 / 170	-	63	-	-	-	2,7	0,55	286	-
ESPAÑA PORTUGAL	3+	G30 G31	29 37	20 25	35 45	84	-	44	-	-	-	2,7	0,7	84 110	213 210
PORTUGAL	3P	G31	67	50	80	73 / 170	-	38	-	-	-	2,7	0,7	110	210

R.d.A. = Regulación de la entrada del aire

K = Inyector corto

F = Fijo

(1) Incluida la capacidad térmica del piloto, unos 200 W.

Marcación inyector Ø 1/100 mm.

TABLA II: DATOS TÉCNICOS GAS, PRESIÓN, INYECTORES QUEMADOR TRIPLE CORONA, Y TORNILLO DEL MÍNIMO (ENCIMERAS SERIE MINIMA)

País y Cat.	Cat. Inyector	Tipo de GAS	Presion gas antes del aparato mbar			QUEMADOR TRIPLE CORONA		By-pass	Piloto	Presion Gas en el Inyector		Capacidad térmica nom. kW (1)		Consumo Gas (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Tipo MARCADO	R.d.A. X mm.			Ø mm. MARCADO	MARCADO	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.
ESPAÑA PORTUGAL	2H	G20	20	17	15	135 / 160	-	85	-	-	-	3,15	1,0	333	-
ESPAÑA PORTUGAL	3+	G30 G31	29 37	20 25	35 45	93	-	58R	-	-	-	3,15	1,1	98 129	248 245
PORTUGAL	3P	G31	67	50	80	74 / 100	-	50	-	-	-	3,15	1,1	129	245

R.d.A. = Regulación de la entrada del aire

K = Inyector corto

F = Fijo

(1) Incluida la capacidad térmica del piloto, unos 200 W.

Marcación inyector Ø 1/100 mm.

TABLA II: DATOS TÉCNICOS GAS, PRESIÓN, INYECTORES QUEMADOR HORNO, Y TORNILLO DEL MÍNIMO (COCINAS SERIE MINIMA MOD. G4SF6 - G6SFA6 HORNO DE 60)

País y Cat.	Cat. Inyector	Tipo de GAS	Presion gas antes del aparato mbar			QUEMADOR HORNO DE 60		By-pass	Piloto	Presion Gas en el Inyector		Capacidad térmica nom. kW (1)		Consumo Gas (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Tipo MARCADO	R.d.A. X mm.			Ø mm. MARCADO	MARCADO	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.
ESPAÑA PORTUGAL	2H	G20	20	17	15	110 / 300 / 400	-	38R	-	19,6	3,1	2,0	0,72	212	-
ESPAÑA PORTUGAL	3+	G30 G31	29 37	20 25	35 45	70	-	50	-	28,8 36,9	5,0 6,4	2,0	0,65	62 82	157 155
PORTUGAL	3P	G31	67	50	80	60	-	42	-	66,9	11,8	2,0	0,80	82	155

R.d.A. = Regulación de la entrada del aire

K = Inyector corto

F = Fijo

(1) Incluida la capacidad térmica del piloto, unos 200 W.

Marcación inyector Ø 1/100 mm.

TABLA II: DATOS TÉCNICOS GAS, PRESIÓN, INYECTORES QUEMADOR HORNO, Y TORNILLO DEL MÍNIMO (COCINAS SERIE MINIMA MOD. G6SF6 - HORNO DE 90)

País y Cat.	Cat. Inyector	Tipo de GAS	Presion gas antes del aparato mbar			QUEMADOR HORNO DE 90		By-pass	Piloto	Presion Gas en el Inyector		Capacidad térmica nom. kW (1)		Consumo Gas (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Tipo MARCADO	R.d.A. X mm.			Ø mm. MARCADO	MARCADO	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.
ESPAÑA PORTUGAL	2H	G20	20	17	15	140 / 300	-	95 R	-	18,7	4,5	3,3	1,4	349	-
ESPAÑA PORTUGAL	3+	G30 G31	29 37	20 25	35 45	91	-	65	-	28,6 36,5	7,3 9,2	3,3	1,5	102 135	260 256
PORTUGAL	3P	G31	67	50	80	77 / 170	-	58	-	66,5	15,2	3,3	1,5	135	256

R.d.A. = Regulación de la entrada del aire K = Inyector corto F = Fijo
 (1) Incluida la capacidad térmica del piloto, unos 200 W. Marcación inyector Ø 1/100 mm.

2.6 CONEXIÓN A LA INSTALACIÓN DEL GAS

- El aparato tiene que ser alimentado con un gas que tenga las características y la presión indicadas en la Tabla II.
- La presión del gas se mide en la toma de presión inicial con los quemadores encendidos (véanse Fig. 1 y art. 3.6.1).
- El aparato ha sido probado y preparado para funcionar con gas metano H G20 - 20 mbar.
- * **NOTA: Si la presión de la red varía más del +10% de la presión nominal, se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.**
- La conexión con la red del gas se tiene que realizar con tuberías metálicas de sección adecuada y se debe colocar una llave de interceptación homologada antes del aparato.
- Después de haber conectado el gas, comprueben, con burbujas de jabón, que no hay pérdidas en los puntos de empalme.

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

APARATO DEL TIPO: A

El equipo a gas se tiene que colocar bajo una campana de aspiración cuya instalación cumpla las características conformes con las Normas. Este aparato necesita, por lo menos, 2 m³/h • kW P.T. (P.T. = Capacidad Térmica). Comprueben la ventilación de la cocina; tiene que ajustarse a la normativa vigente.

2.6.2 CÓMO OBTENER LA CAPACIDAD TÉRMICA NOMINAL

Comprueben que el aparato está preparado para el tipo de gas, presión y categoría al que se va a conectar.

La indicación se halla en el embalaje y/o en la placa del aparato.

Si el aparato está preparado para otro tipo de gas y presión, primero habrá que realizar la transformación para funcionar con otro tipo de gas.

Véase la Tabla II para el inyector, tornillo del mínimo (by-pass), y la presión en el inyector del quemador principal.

NOTA.: Los nombres de los inyectores «2H» y «3+» se pueden consultar en la parte izquierda de la Tabla II.

2H = G 20 - 20 mbar

3 + = G 30 - 29 mbar y/o G 31 - 37 mbar una pareja de gas y presión.

¡En nuestro sector casi siempre encontraremos G 31 - 37 mbar!

En la Tabla II se indican los tipos de gas y presión de todos los quemadores y los inyectores correspondientes, el tornillo del mínimo (by-pass), la presión máxima y mínima en el inyector, la capacidad térmica máxima y mínima y, el consumo de gas en l/h (15°C) o en g/h si se trata de G.P.L.

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

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

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

2.6.3 CONTROL DE LA PRESIÓN

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

La presión se mide con un manómetro 0 ÷ 80 mbar (Precisión de al menos 0,1 mbar).

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

CONTROL DE LA CAPACIDAD TÉRMICA "GENERAL"

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

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

Lo primero que hay que hacer es verificar que el aparato está preparado para el gas y la presión de la red, en caso que sea necesario realizar una transformación para funcionar con otro tipo de gas, habrá que fijarse bien en el marcado de los inyectores, el tornillo del mínimo y by-pass y verificar que coincidan con la Tabla II Inyectores Cap. 2.5

2.6.4 AJUSTE DE LA CAPACIDAD TÉRMICA MÍNIMA

El mínimo justo de la capacidad térmica se obtiene con el tornillo del mínimo by-pass «calibrado» enroscado hasta el fondo de acuerdo con la Tabla II Inyectores Cap. 2.5

Enciendan el quemador tal y como se describe en el Cap. 6 «Instrucciones para el usuario» en posición máxima (☹), tras unos 5 minutos de precalentamiento, giren el selector y colóquenlo en la posición mínima (☺).

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

2.6.5 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO CON GAS LÍQUIDO

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

2.6.6 AJUSTE DEL MÍNIMO QUEMADOR HORNO

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

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

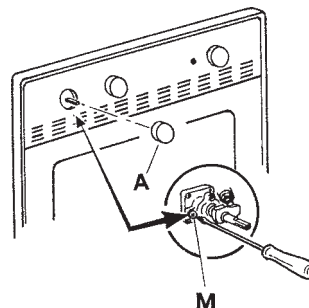


Fig. 12

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

2.6.7 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

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

2.6.8 INTRODUCCIÓN DEL USUARIO

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

2.7 CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica la tiene que realizar únicamente personal autorizado y competente, de acuerdo con las normas CEI. En primer lugar habrá que examinar los datos indicados en la Tabla datos técnicos del presente manual, en la placa y en el esquema eléctrico. La conexión prevista es de tipo fijo.

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

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

2.7.1 TOMA DE TIERRA

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

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

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

2.7.2 EQUIPOTENCIAL

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

2.7.3 CABLE ALIMENTACIÓN

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

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

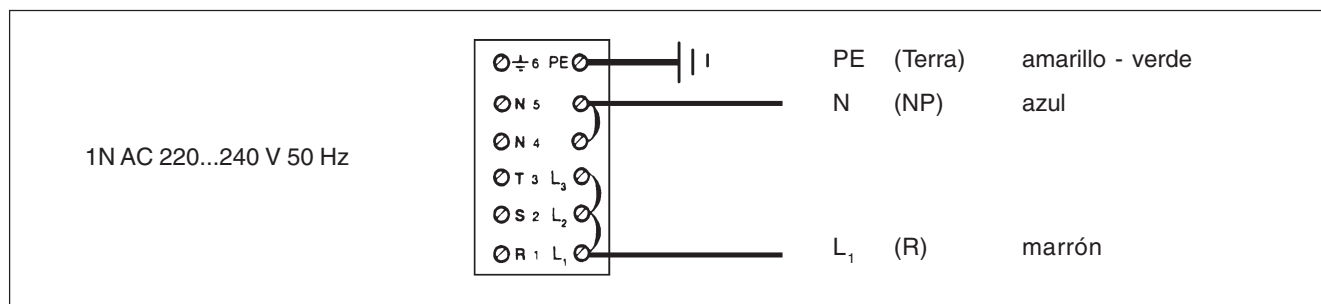
El cable flexible para la conexión con la línea eléctrica tiene que disponer de características no inferiores al tipo con aislamiento de goma H07RN-F. El cable se tiene que introducir a través del sujeta cable y fijarlo bien. Además, la tensión de alimentación, con el aparato en marcha, no tiene que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

Comprueben que los inyectores montados corresponden a las indicaciones de las Tablas II Inyectores Cap. 2.5.

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

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

CONEXIONES A LA RED ELÉCTRICA DE DISTRIBUCIÓN



CABLE DE ALIMENTACIÓN

MODELO	G4SF6 - G6SF6 - G6SFA6	
TIPO DE TENSIÓN	Nº cables mm ²	Mass. A/f
AC 220...240 V 50 Hz	3 x 1,5	7,8
ESQUEMA ELÉCTRICO DIBUJO nr.		

* = 230 V ~ 50/60 Hz

3. TRANSFORMACIÓN PARA FUNCIONAR CON OTRO TIPO DE GAS

3.1 ENCIMERA

Extraer las parrillas, los distribuidores de llama y el cuerpo quemador.

SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR DE PLACA

Sustituir el inyector (Fig. 2 pos. 10) del quemador (llave del 8) con el que corresponda al tipo de gas elegido e indicado en las Tablas II Inyectores Cap. 2.5

SUSTITUCIÓN TORNILLO DEL MÍNIMO "BY PASS"

- Sustituir el tornillo de la capacidad térmica mínima, by-pass (Fig. 2 pos. 2) con el que corresponda al tipo de gas elegido e indicado en la Tabla II Inyectores Cap. 2.5.
- La capacidad térmica tiene que ser aproximadamente el 30% de la capacidad térmica nominal. Cuando se gira el selector rápidamente de la posición máxima (☹) a la posición mínima (☹) el quemador no tiene que apagarse.

3.2 HORNO

SUSTITUCIÓN INYECTORES HORNO

- Comprobar que el horno está desconectado de la red eléctrica;
- Abrir completamente la puerta del horno;
- Extraer el emparrillado (fondo) del horno (A-fig. 10);
- Extraer el quemador, para ello desenroscar los tornillos de fijación de la solera (B-fig. 11);
- Desenroscar el inyector (C), para ello utilizar una llave tubular (D) de 7 mm., y sustituirlo con uno adecuado para el nuevo tipo de gas (véase tabla);
- Montar todo en orden inverso al indicado anteriormente.

Una vez completada la sustitución de las boquillas, aplíquese sobre la etiqueta existente la que acompaña a la máquina, en la que se indica el nuevo tipo de gas.

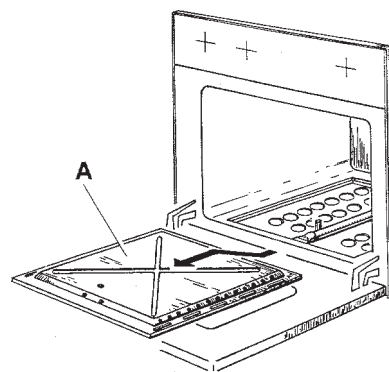


Fig. 10

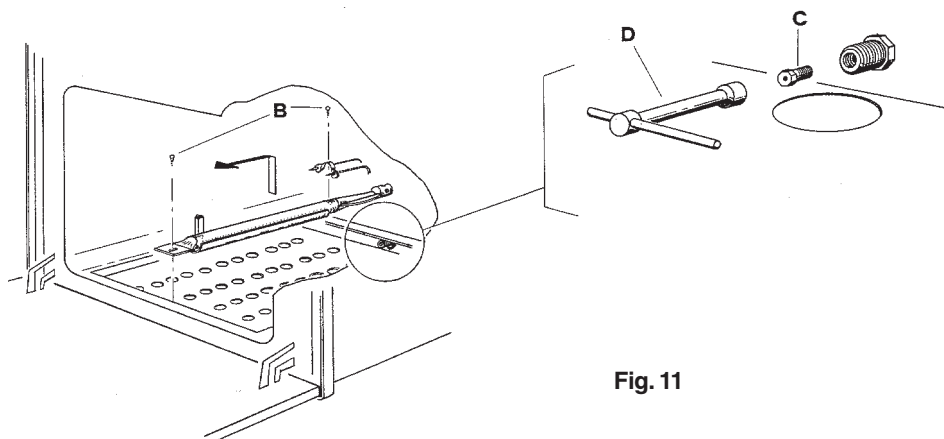




Fig. 11

4.1 ENCENDIDO QUEMADOR DE PLACA (ENCIMERA)

Para encender el piloto de la cocina hay que apretar el selector (Fig. 4) y girarlo hacia la izquierda hasta el símbolo (), una vez en dicha posición apretar el botón de encendido (T fig. 3) hasta que se haya encendido. Para apagar los quemadores coloquen el selector en posición ().

4.2 USO DEL HORNO A GAS

ATENCIÓN: Antes de utilizar el horno y el grill eléctrico por primera vez se aconseja encender el horno durante unos 20 minutos con la puerta abierta, para eliminar residuos de grasa que podrían causar un olor desagradable durante la cocción.

USO DEL SELECTOR DEL TERMOSTATO

Permite seleccionar la temperatura más idónea en función de las exigencias de los alimentos que se deben cocinar. Si se gira el selector hacia la izquierda se obtiene la temperatura deseada, hay que colocarlo en el valor elegido entre el mín. (inicio del selector) y los 260° (fig. 17).

UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL HORNO A GAS ENCENDIDO LUZ HORNO

Pulsar el botón para encender la luz en el interior del horno.

ENCENDIDO

El encendido del quemador horno se realiza con la puerta del horno completamente abierta. En caso de que la puerta esté parcialmente abierta, un dispositivo de seguridad bloqueará el encendido automático del quemador.

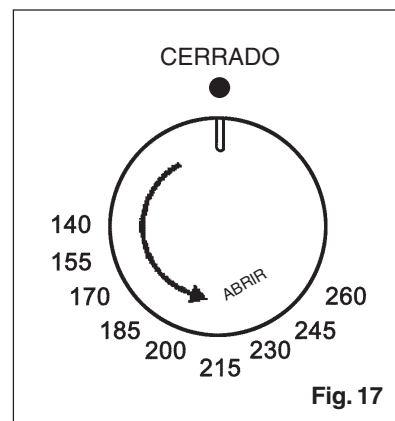



Fig. 17

ENCENDIDO DEL HORNO A GAS CON DISPOSITIVO DE SEGURIDAD AUTOMÁTICO

- Abrir la puerta;
- Pulsar levemente el selector del termostato y girarlo hacia la izquierda hasta la posición 260° C (fig.17)
- Pulsar el botón de encendido (fig.18)
- Una vez encendido (verificar a través de los orificios F del emparrillado del mueble) se debe mantener pulsado el selector durante unos 10 segundos más (cuentén hasta veinte); de esta forma el termopar se calienta y la válvula de seguridad permanece abierta;
- Después, colocar el selector del termostato en la temperatura desiderata.

AVISO : El quemador dispone de una válvula de seguridad que bloquea el suministro del gas, en caso de que la llama se apague accidentalmente.

ATENCIÓN : Para facilitar la identificación de la posición de mínimo, el termostato dispone de un tope en dicha posición. Para apagar el quemador en la posición de mínimo, es suficiente pulsar levemente el selector y girarlo hasta la posición de «  ».

4.3 USO DEL GRILL

- Para utilizar el grill la puerta siempre debe estar COMPLETAMENTE ABIERTA.
- Para encender la resistencia del grill se debe pulsar el botón correspondiente.
- El chivato verde indica que el grill está en marcha.

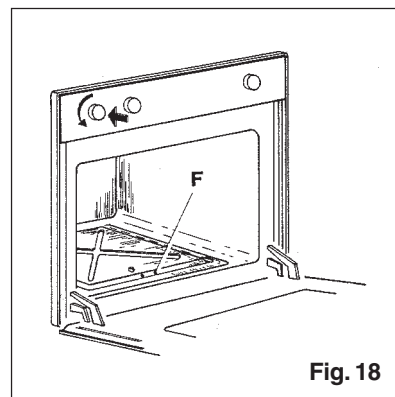


Fig. 18

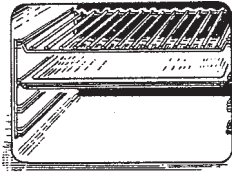
ATENCIÓN : cuando el grill está en marcha, las partes accesibles pueden estar muy calientes.

Para poder apreciar la cocción con el grill hay que tener en cuenta una regla fundamental:

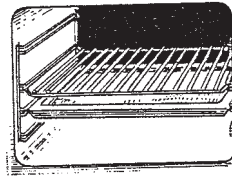
ANTES DE INICIAR LA COCCIÓN, EL GRILL TIENE QUE ESTAR MUY CALIENTE.

Con el grill se puede cocinar perfectamente cualquier tipo de carne, pescado y verdura, incluso se pueden cocinar pequeños pinchos. La carne roja troceada en piezas pequeñas o los pescados planos o en filetes, se deben cocinar rápidamente y lo más cerca posible del grill.

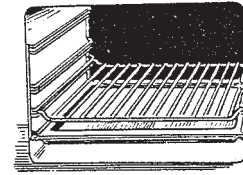
4.4 COLOCACIÓN CORRECTA DE LA PARRILLA PORTA-ALIMENTOS (CON RESPECTO AL GRILL)



Bistecs muy finos o muy poco hechos
posición: lo más alta posible



Carne, piezas grandes, poco hecha
posición intermedia

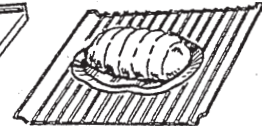
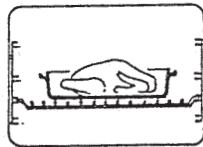


Carne, piezas grandes, muy hecha
posición baja

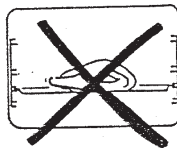
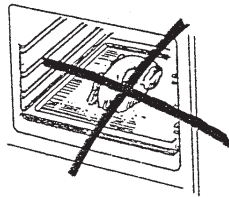
4.5 NOTAS IMPORTANTES PARA LA COCCIÓN AL HORNO

- Nunca se debe utilizar la grasera como plato para cocinar los alimentos.
- No se deben forrar las paredes del horno ni la "SOLERA" con papel de aluminio.
- Nunca se debe colocar la grasera en el fondo del horno.

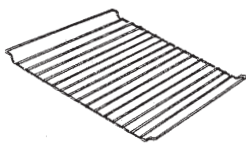
UTILIZACIÓN IDÒNEA



UTILIZACIÓN ERRÒNEA

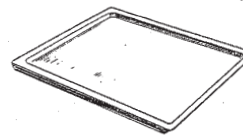


ACCESORIO DEL HORNO



Parrilla porta-alimentos

Se utiliza como soporte para los moldes de pastelería, los platos a gratinar, la bandeja de pastelería y las carnes por cocinar.



Grasera

Normalmente se utiliza para recoger la grasa de las parrillas (se debe extraer en caso de que no se utilice).

4.6 TABLA INDICATIVA DE LAS TEMPERATURAS Y DE LOS TIEMPOS DE COCCIÓN

Estas tablas son indicativas; depende del gusto de cada uno, de la experiencia del usuario y, sobretodo, de la calidad del alimento y de si éste es muy fresco.

TIPOS DE ALIMENTOS	Temp. °C	Tiempo minutos	TIPOS DE ALIMENTOS	Temp. °C	Tiempo minutos
Pan y galletas			Carnes de matadero		
Pan de molde	190/200	45/60	Estofado de buey (de 1/1,5 kg.)	150/160	180/210
Bocadillos y sandwiches	150/160	20/25	Asado de ternera (de 1/1,5 kg.)	150/160	120/150
Pan blanco	175/210	25/40	Rollo de carne (de 1/1,5 kg.)	180/190	90/120
Galletas	125/140	20/30	Cordero (pierna o espalda)	150/160	60/90
(sablis -2° o -3° guía horno)			Cabrito (pierna o espalda)	150/160	45/60
Tartas y pastelería variada			Cerdo (lomo o pata)	175	45/60
"Focaccie"	175	40/50	Caza		
"Genoise"	160	40/50	Liebre asada	150/160	60/90
Pastel de galleta	160	40/50	Asado de faisán joven	150/160	60/90
Pastel de varias capas	190	25/35	Perdices	150/160	45/60
Pastel de chocolate	175	25/35	Asado de gamuza, gamo, ciervo	150/160	90/120
Tarta de fruta	120/140	50/70	Aves		
Brazos de gitano	190/200	12/18	Pollo o capón	170	90/12
Profiteroles	180	15/20	Pichones asados	150/160	80/100
"Vol au vent"	175	20	Pavo	150	90/120
Galletas de hojaldre	180	20	Oca	160	150/180
Hojaldre	180	20	Pato	175	180/200
Bizcocho	125	20/25	Pescados		
"Souffles"	180/200	20	Pescado en general	200	15/20
Merengues	120/125	30/35	Varios		
			Gulasch (troceado 1/1,5 kg.)	180/190	60/75

5. SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES MÁS IMPORTANTES

El aparato se debe revisar, al menos, 2 veces al año. Se debe revisar el quemador, el encendido, la interceptación, el ajuste del máximo y el ajuste del mínimo.

¡¡Sólo se puede realizar en un "Centro de Asistencia Autorizado"!!.

Para poder cambiar los siguientes componentes, en primer lugar se debe:

- cerrar la llave del gas en entrada;
- extraer los selectores;
- desmontar la parte frontal;
- si es necesario, extraer las parrillas, los distribuidores de llama y los quemadores.

Ahora se pueden sustituir los componentes más importantes.

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

- Desenroscar los 4 tornillos (Fig. 2 pos. 4)
- Desenroscar la tuerca 3 y soltar el soporte quemador
- Desenroscar la tuerca 8 y soltar el termopar 9
- Desconectar el cable del termopar de la llave del gas (Fig. 1 pos. 3)
- Montar un termopar nuevo siguiendo el orden inverso del desmontaje.

B) Llave del gas (Fig. 1)

- Desmontar el termopar (3)
- Desenroscar la tuerca (5) del tubo alimentación quemador
- Desenroscar el tornillo (7) que, mediante la brida (6), lo mantiene bloqueado a la rampa (M)
- Desmontar la guarnición (4)
- Montar una llave del gas nueva siguiendo el orden inverso del desmontaje.

C) Resistencia grill

- Desenroscar los tornillos de la resistencia en el interior del horno
- Extraer la resistencia
- Desconectar los cables de los bornes de la resistencia
- Cambiar la resistencia y seguir el orden inverso del desmontaje

D) Componentes eléctricos

Se accede a ellos desmontando la parte frontal

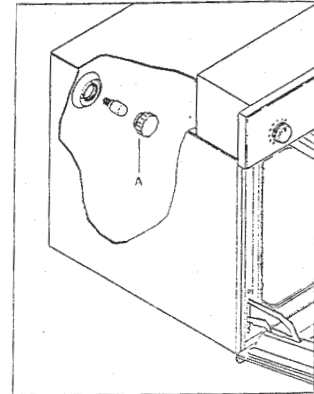
E) Sustitución de las bombillas horno

En caso de que sea necesario sustituir una de las bombillas internas del horno, en primer lugar se deberá interrumpir la alimentación eléctrica del aparato. Después habrá que desenroscar la tapa de protección de cristal (A), sustituir la bombilla y volver a montar la tapa de protección. La bombilla tiene que ser de las siguientes características:

Tensión : 220/230 V - 50 Hz

Potencia : 15 W

Conexión : E14



6.

MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA

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

PARTES DE ACERO INOXIDABLE

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

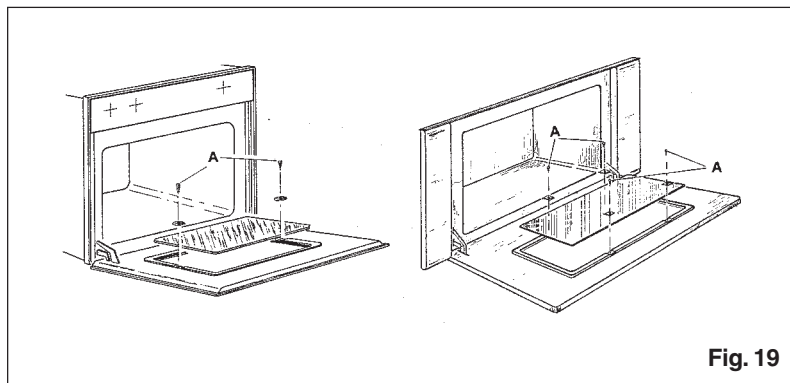
Estas partes se mantendrán brillantes si de vez en cuando se limpian con detergente líquido, un producto que se encuentra en cualquier tienda

PARTES ESMALTADAS

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

LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

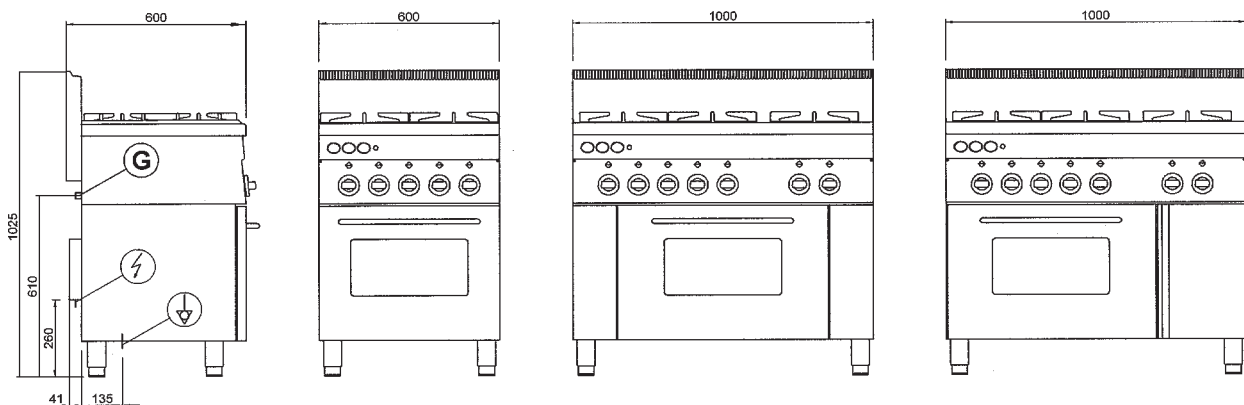
- Como en todos los demás casos, la limpieza de la puerta, tanto interior como exterior, se debe realizar con el horno completamente frío.
- Si el exterior de la puerta es de cristal, se deberá limpiar solamente con agua caliente sin utilizar, en ningún caso, paños rugosos.
- Con las partes esmaltadas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



LIMPIEZA DEL INTERIOR DEL HORNO

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

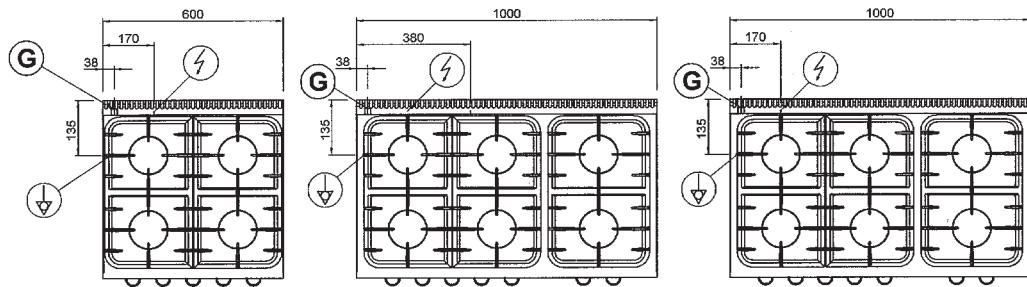
**SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM
SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN**



G4SFE6

G6SFE6

G4SFEA6



Attacco gas
Gas connection
Connexion gas
Gasverbingun
Conexión gas

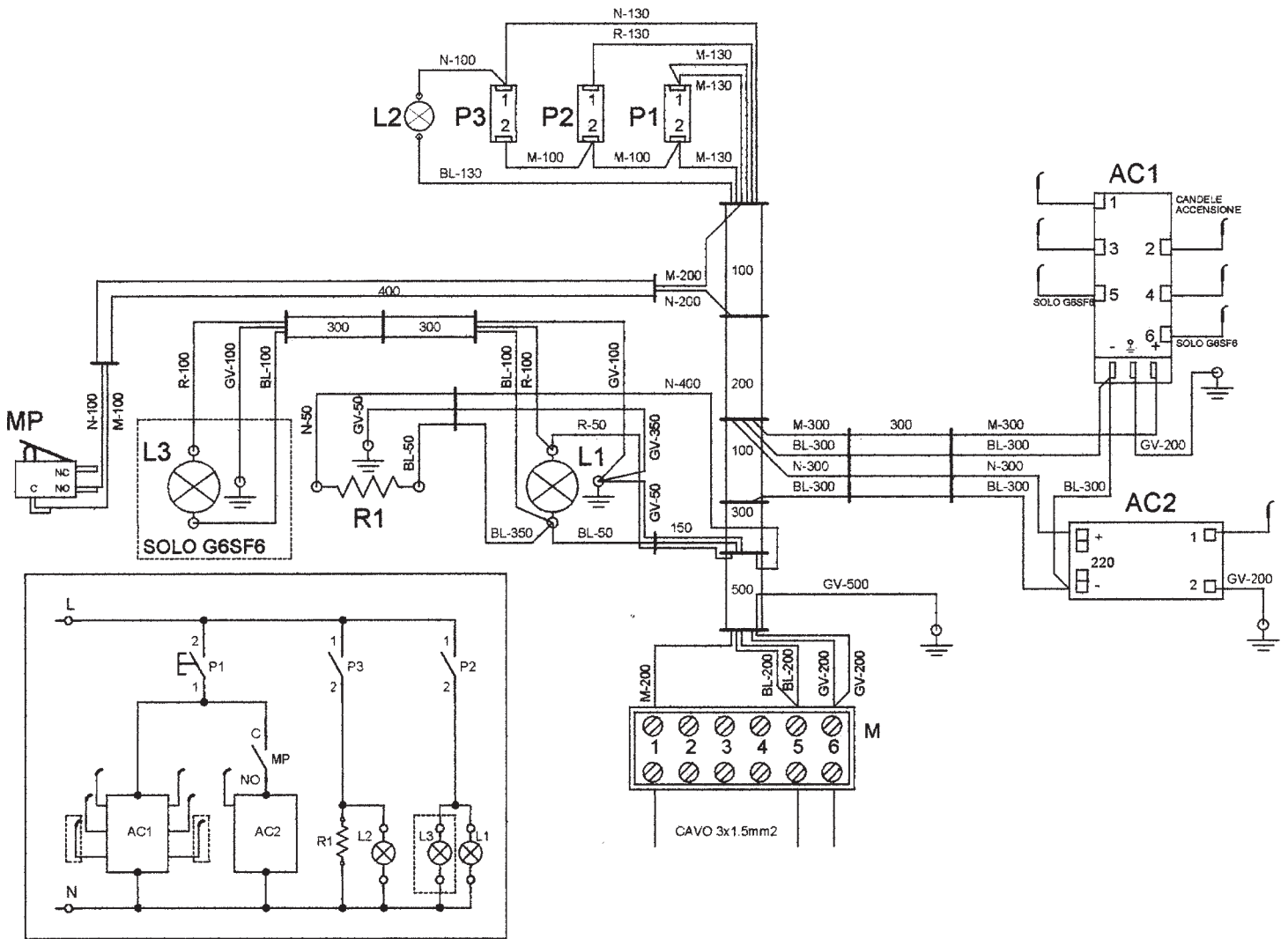


Attacco elettrico
Electrical connection
Connexion électrique
Stromanschluss
Conexión eléctrica



Equipotenziale
Equipotential
Equipotentiel
Potentialausgleich
Equipotencial

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRICAL DIAGRAM
SCHEMA ELECTRIQUE - SCHALTPLAN
ESQUEMAS ELÉCTRICO



ABBREVIAZIONE SHORTNAME ABREVIATION KURZZEICHEN ABREVIATURA	N° CODICE CODE n° N° CODE Nr. CODEX N° CODICO	ITALIANO	ENGLISH	FRANÇAIS	DEUTSCH	ESPAÑOL
M	RTBF 900045	MORSETTIERA	TERMINAL BLOCK	GROUP DE CONNECTION	KLEMMENLEISTE	REGLETA
AC1	RTCU 600190	ACCENDITORE FUOCHI	ELECTRIC IGNITION	ALLUMAGE ELECTRIQUE	ELEKTRONISHCE ZUNDER	ENCENDEDOR FUEGOS
	RTCU 600191					
	RTCU 600191					
AC2	RTBF 800129	ACCENDITORE FORNO	OVEN IGNITION	ALLUMAGE FOUR	ELEKTRONISHCE ZUNDER	ENCENDEDOR HORNO
MP		MICROINT. PORTA	DOOR SWITCH	CONTACT DE LA PORT	TURRKONTAKT SCHALTER	MICROINTERRUPTO R PUERTA
R2		RESISTENZA GRILL	GRILL HEATING ELEMENT	RESISTANCE GRILL	GRILL ROHRHEIZKOERPER	RESISTENCIA GRILL
L2	RTCU 900290	LAMPADA VERDE	GREEN LAMPE	LAMPE VERTE	GRUENE LAMPE	BOMBILLA VERDE
L1 - (L3)		LAMPADA FORNO	LIGHTING OVEN	LAMPE MOUFLE	INNEN BELEUCHTUNG	BOMBILLA HORNO
P1	RTCU 600189	PULSANTE ACCENSIONE BRUCIATORI	BURNERS IGNITION PUSH BUTTON	COMMUTATEUR ALLUMAGE BRULEURS	SCHALTER ZUNDUNG	PULSADOR ENCENDIDO QUEMADOR
P2	RTCU 600187	PULSANTE LUCE FORNO	OVEN LIGHT PUSH BUTTON	COMMUTATEUR LUMIERE FOUR	DRUCKTASTE BELEUCHTUNG KOCHRAUM	PULSADOR LUZ HORNO
P3	RTCU 600188	PULSANTE GRILL	GRILL PUSH BUTTON	COMMUTATEUR GRILL	GRILL DRUCKTASTE	PULSADOR GRILL

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

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

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

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

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

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

GB**USER INFORMATION**

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

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

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

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

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

F**INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT**

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

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

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

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

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

D**INFORMATION FÜR DIE BENUTZER**

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

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

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

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

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

E**INFORMACIÓN A LOS USUARIOS**

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

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

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

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

Nr. contratto / Contract no. **I 8400**

GASTEC Italia certifica che le **apparecchiature per la ristorazione**, tipi

GASTEC Italia hereby declares that the catering appliances, types

CE
0694

Marchio / trade mark: **MINIMA**

Modelli / models: **G3SF6G**

costruite da

made by

di / in

EUROTEC S.r.l.,

Noverasco di Opera (MI), Italia

soddisfano i requisiti riportati nella

meet the essential requirements as described in the

Direttiva Apparecchi a Gas (90/396/CEE)

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

NIP / PIN : 0694BL3305

Rapporto / report : 163305

Tipi di apparecchi / appliance type : A₁

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

AT	II _{2H3B/P}	BE	I _{2E+1} I ₃₊	CH	II _{2H3B/P}
DE	II _{2H3B/P}	DK	II _{2H3B/P}	ES	II _{2H3+}
FI	II _{2H3B/P}	FR	II _{2E+3+}	GB	II _{2H3+}
GR	II _{2H3+}	IE	II _{2H3+}	IS	II _{2H3B/P}
IT	II _{2H3+}	LU	II _{2E3P}	PT	II _{2H3+}
NL	II _{2L3B/P}	NO	I _{3P}	SE	II _{2H3B/P}

San Vendemiano, **30 Giugno 2004**

San Vendemiano, 30 June 2004


Daniël Vangheluwe,
vice presidente.
vice president

GASTEC

GASTEC Italia Spa.
Treviso 32/34
31020 San Vendemiano (TV)
Italia

GASTEC

CERTIFICATO

Nr. contratto / Contract no. **I 8400**

Allegato 1 al certificato PIN 0694BL3305
ANNEX 1 to the certificate PIN 0694BL3305

CE
0694

Marchio / trade mark: **MINIMA**

Modelli / models:

GFT46L	• GFT66LRC	• G6SFEA6
GFT46LC	• GFT106LR	• GF46
GFT106L	• GFT106LRC	• GF66
GFT106LC	• G2S6	• GBM46
GFT46R	• G4S6	• GBM66
• GFT46RC	• G6S6	• GC66
• GFT66L	• G4SF6	• GBR6
• GFT66LR	• G4SFE6	• GPL46
• GFT66LC	• G6SF6	• GPL46P
• GFT66R	• G6SFA6	• GPL86
• GFT66RC	• G6SFE6	• GPL86P

NIP / PIN : 0694BL3305
Rapporto / report : 163305
Tipi di apparecchi / appliance type : A₁

San Vendemiano, **29 Maggio 2002**

San Vendemiano, 29 May 2002

Daniël Vangheluwe,
vice presidente.
vice president

Pagina 2 di 2
Page 2 of 2

GASTE C

GASTE C Italia Spa.
Treviso 32/34
31020 San Vendemiano (TV)
Italia

GASTE C

CERTIFICATO