



## SERIE 650 SNACK

### CUCINE

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE  
Leggere subito le informazioni generali!

IT – CH

### HERDE

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG  
Die Hinweise sollen sofort gelesen werden!

DE – AT – IT – BE – LU – CH

### RANGE

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE  
Read the general informations immediately!

GB – IE – MT

### FORNEAUX

INSTRUCIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN  
Lire tout de suite avertissements!

FR – BE – LU – CH

### COCINAS

INSTRUCCIONES PARA INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO  
¡En primer lugar leer las advertencias!

ES

### FORNUIZEN

ISTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD  
Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

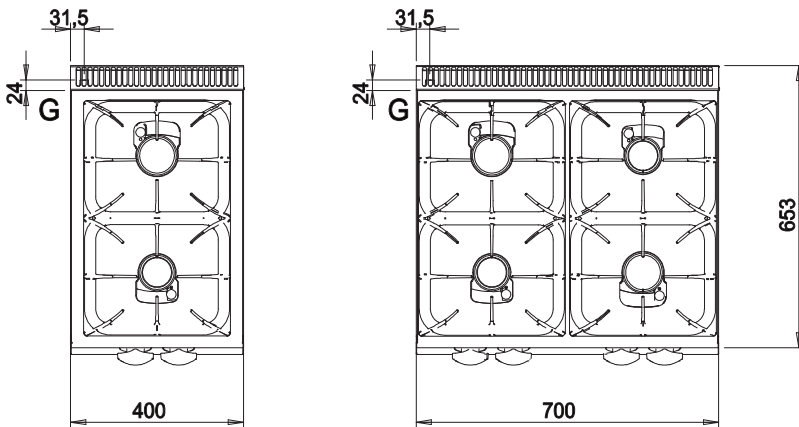
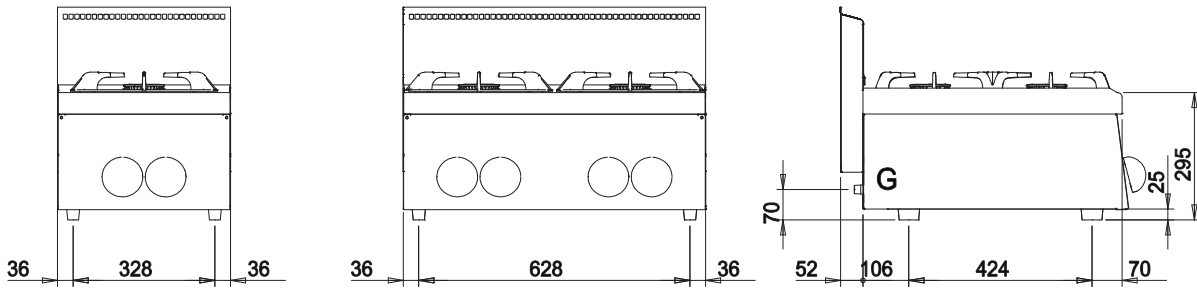
NL – BE

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

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm  
 MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm

6NPC/G411  
 OC64G  
 ECG62T

6NPC/G722  
 OC67G  
 ECG64T



LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

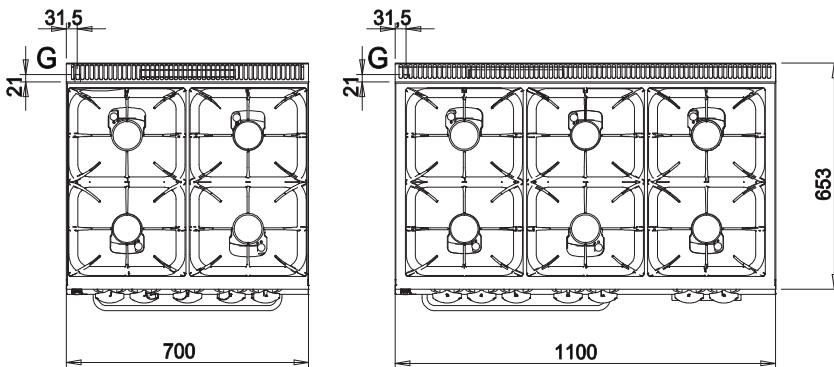
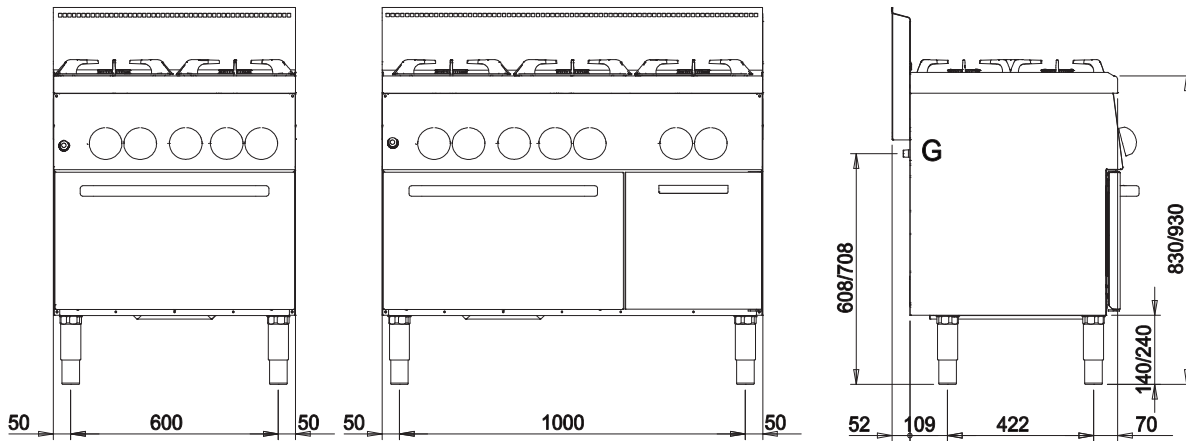
G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection -  
 Arrivée gaz - Union da gaas - Gasaansluiting  
 EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

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

**MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm  
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm**

**6NPC/GF722  
OC6FG7G  
ECG64F**

**6NPC/GF1122  
OC6FG11G  
ECG65F**

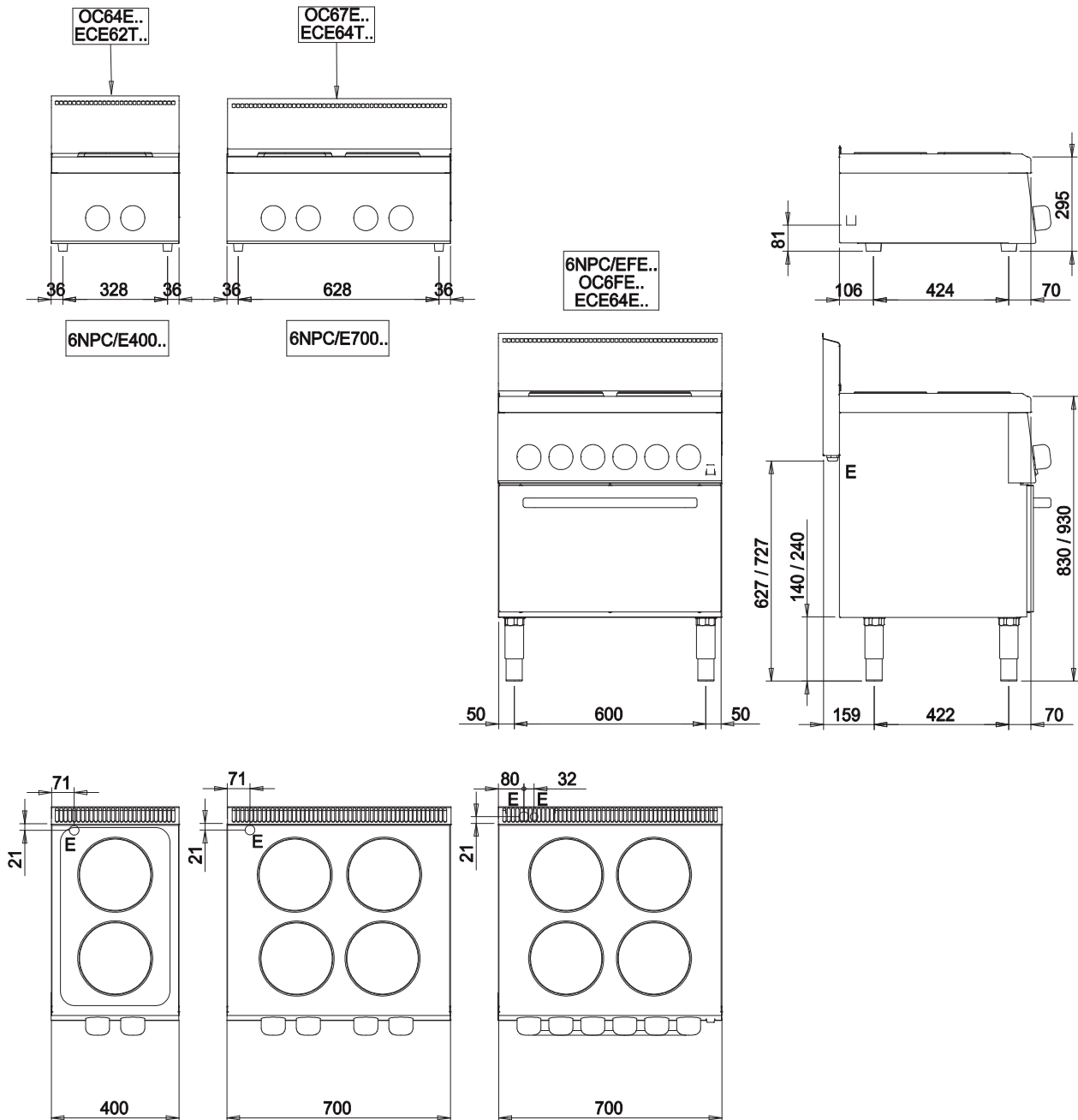


**LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA**

**G Attacco arrivo gas - Gasanschluß - Gas connection -  
Arrivée gaz - Union da gaas - Gasaansluiting  
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)**

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

**MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm  
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm**

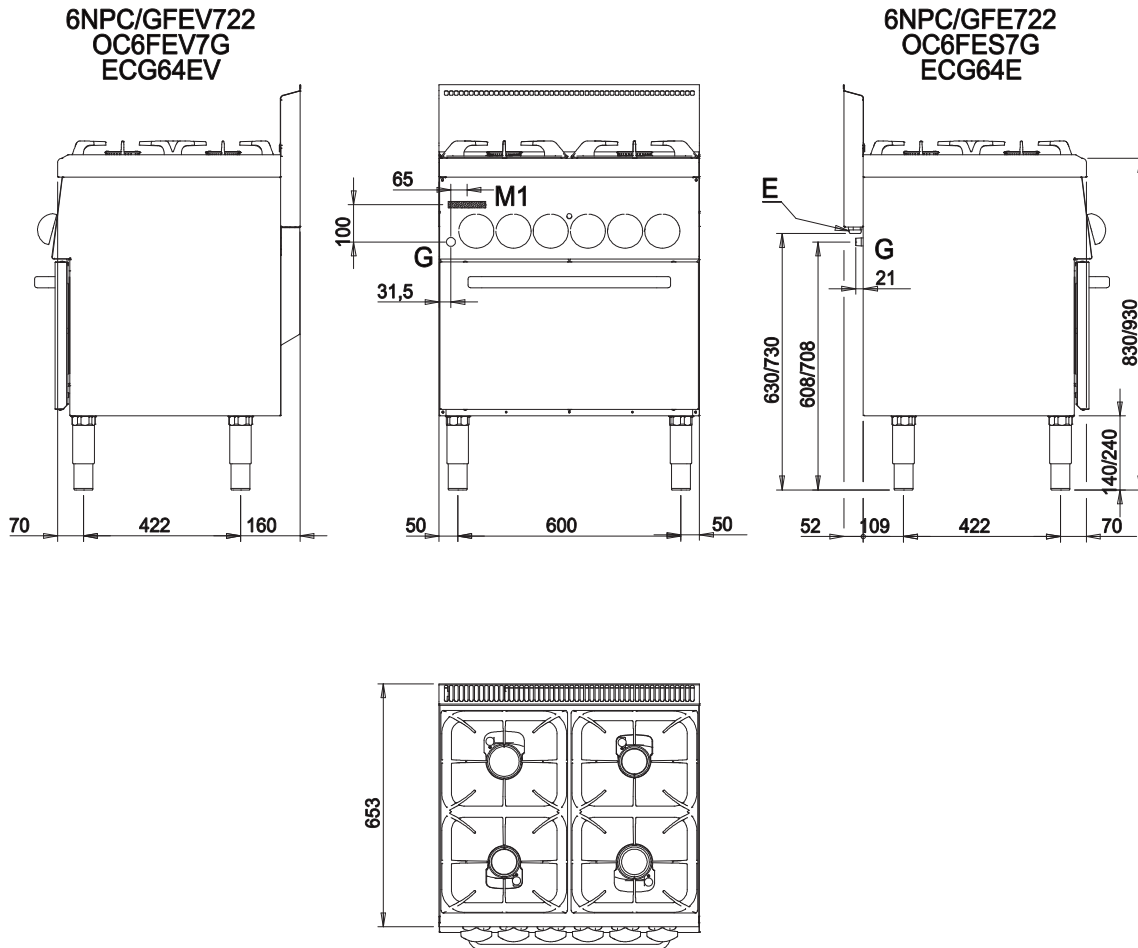


**LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA**

**E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

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

**MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm  
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm**



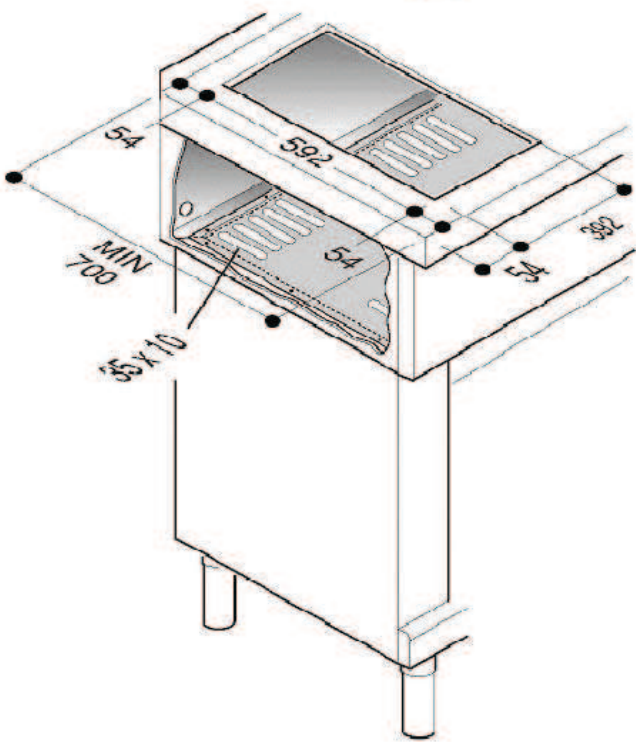
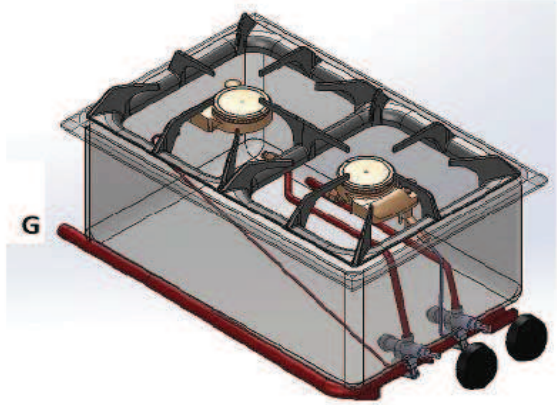
**LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA**

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel
- G** Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union da gaas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
- M1** Morsettiera di arrivo linea - AnschluBklemme - El. power junction block - Branchement électrique Llegada electrica - Aansluitingsklemmenstrook

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR**

**Mod. NDC64G**

MISURE IN cm –DIMENSION IN cm –ABMESSUNGEN IN cm – MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm – MATEN IN cm



**ATTENZIONE:** Sul mobile di installazione vanno garantiti passaggi d'aria con una sezione almeno pari o superiore a 25 cm<sup>2</sup>. Qualora i passaggi d'aria vengano praticati sul lato del mobile evitare di tappare gli stessi accostandovi altri mobili.

**ACHTUNG:**Im Installationsmöbel sind Luftdurchlässe mit einem Querschnitt von mindestens 25 cm<sup>2</sup> zu garantieren. Falls diese Luftdurchlässe in den Seitenwänden des Möbels ausgeführt werden, dürfen sie nicht durch angrenzende Möbel verdeckt werden.

**IMPORTANT:**The housing unit must be provided with air vents having a cross section of 25 cm<sup>2</sup> or greater. If the air vents are made on the side of the housing unit, avoid obstructing them with adjacent units.

**ATENCIÓN:**Asegurar la existencia de pasos de aire con una sección al menos de 25 cm<sup>2</sup> o superior en el mueble de instalación. Cuando dichos pasos de aire se realizan lateralmente en el mueble, evitar taparlos con la colocación de otros muebles.

**ATTENTION:**Prévoir des passages d'air d'une section supérieure ou égale à 25 cm<sup>2</sup> sur le meuble d'installation. Si les passages d'air se trouvent sur le côté du meuble, éviter de les gêner en approchant d'autres meubles.

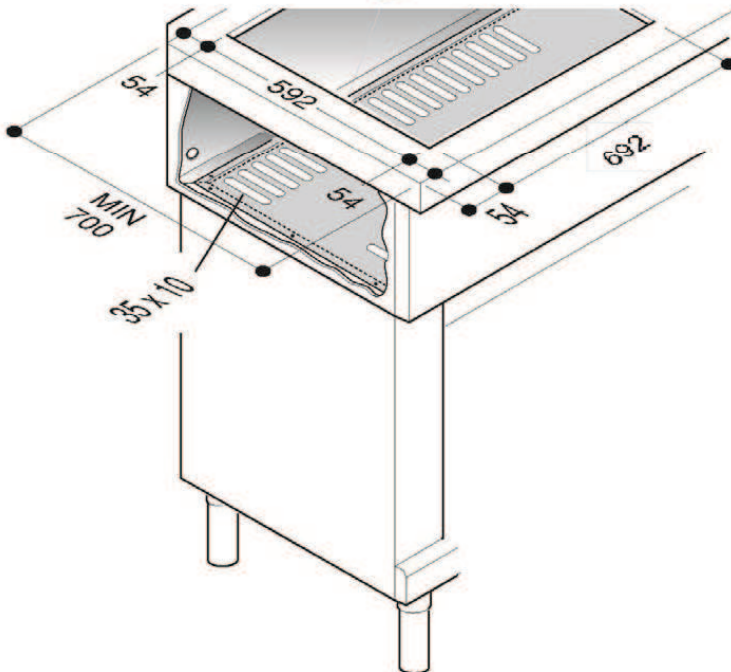
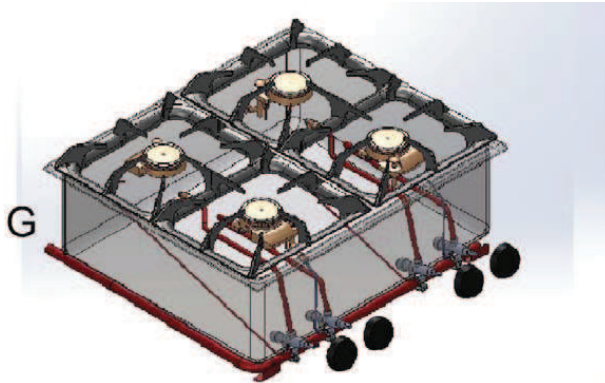
**LET OP:**Er moet voldoende lucht door het installatiemeubel kunnen stromen via een ruimte met een doorsnede van minstens 25 cm<sup>2</sup> of meer. Wanneer de luchtdoorvoeren op de zijkant van het meubel worden gemaakt, moet voorkomen worden dat ze door de plaatsing van andere meubels verstopt worden.

G – Attacco arrivo gas – Gasanschluss – Gas connection – Arrivée gaz – Union de gas- Gasaansluiting  
EN 10226-1 R1/2;EN ISO 228-1 G1/2 (DK)

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

**Mod. NDC67G**

MISURE IN cm –DIMENSION IN cm –ABMESSUNGEN IN cm – MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm – MATEN IN cm



**ATTENZIONE:** Sul mobile di installazione vanno garantiti passaggi d'aria con una sezione almeno pari o superiore a 50 cm<sup>2</sup>. Qualora i passaggi d'aria vengano praticati sul lato del mobile evitare di tappare gli stessi accostandovi altri mobili.

**ACHTUNG:** Im Installationsmöbel sind Luftdurchlässe mit einem Querschnitt von mindestens 50 cm<sup>2</sup> zu garantieren. Falls diese Luftdurchlässe in den Seitenwänden des Möbels ausgeführt werden, dürfen sie nicht durch angrenzende Möbel verdeckt werden.

**IMPORTANT:** The housing unit must be provided with air vents having a cross section of 50 cm<sup>2</sup> or greater. If the air vents are made on the side of the housing unit, avoid obstructing them with adjacent units.

**ATENCIÓN:** Asegurar la existencia de pasos de aire con una sección al menos de 50 cm. o superior en el mueble de instalación. Cuando dichos pasos de aire se realizan lateralmente en el mueble, evitar taparlos con la colocación de otros muebles.

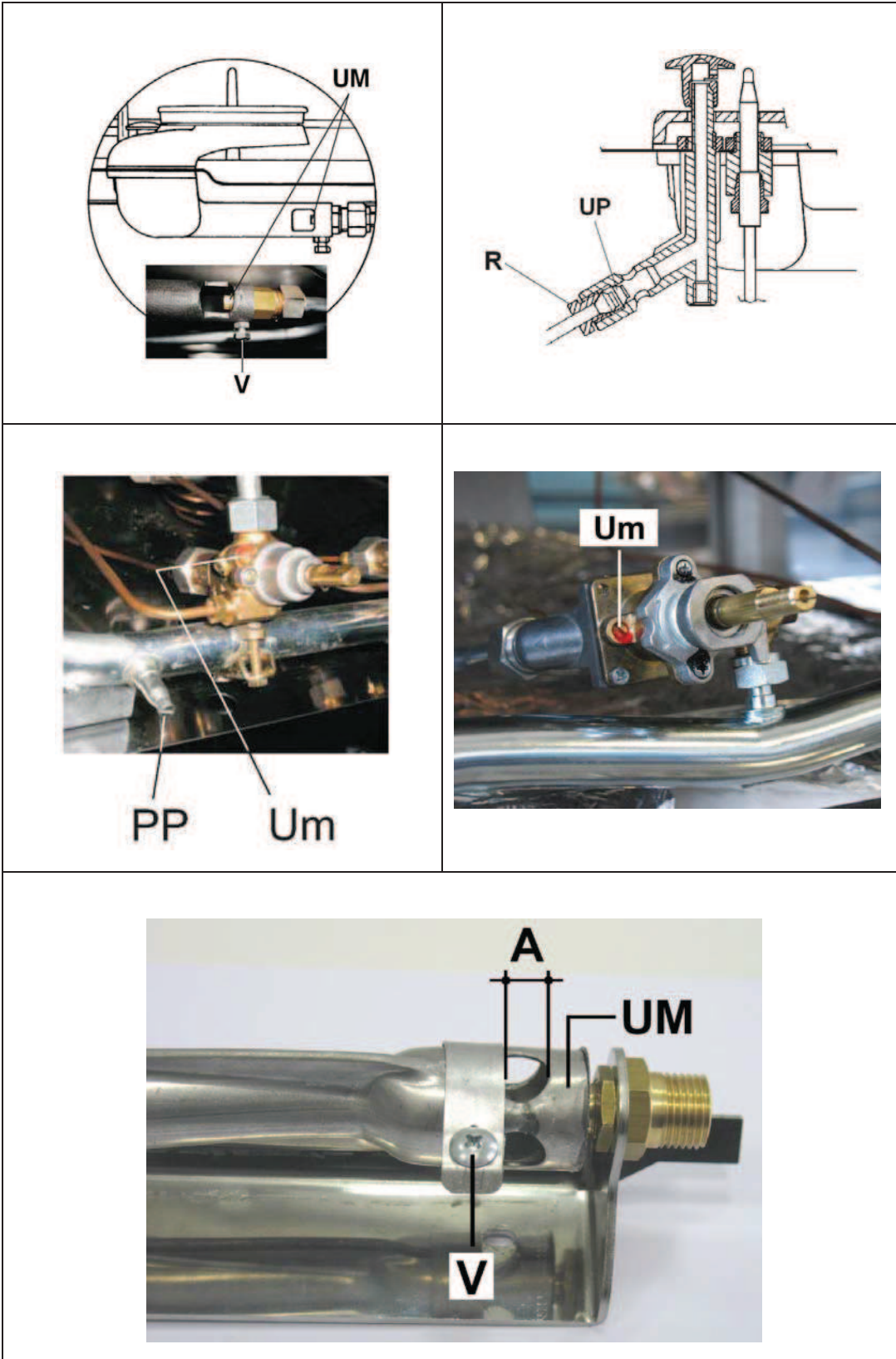
**ATTENTION:** Prévoir des passages d'air d'une section supérieure ou égale à 50 cm<sup>2</sup> sur le meuble d'installation. Si les passages d'air se trouvent sur le côté du meuble, éviter de les gêner en approchant d'autres meubles.

**LET OP:** Er moet voldoende lucht door het installatiemeubel kunnen stromen via een ruimte met een doorsnede van minstens 50 cm<sup>2</sup> of meer. Wanneer de luchtdoorvoeren op de zijkant van het meubel worden gemaakt, moet voorkomen worden dat ze door de plaatsing van andere meubels verstopt worden.

**G** – Attacco arrivo gas – Gasanschluss – Gas connection – Arrivée gaz – Union de gas- Gasaansluitingf  
**EN 10226-1 R1/2;EN ISO 228-1 G1/2 (DK)**



FIGURE - ABB. - FIG.





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

<b>T1</b>						
<b>Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings</b>						
<b>Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen</b>						
<b>Paese - Land Country - Pays - País</b>	<b>Gas - Gaz</b>	<b>Pa (mbar)</b>		<b>FA 3,5kW</b>	<b>FA 5,5kW</b>	<b>F 5kW</b>
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	<b>UM</b>	135	175	175
			<b>UP</b>	41	41	-
			<b>A (mm)</b>	-	-	6
			<b>Um</b>	70	90	90
DE	G25	20	<b>UM</b>	150	190	195
			<b>UP</b>	41	41	-
			<b>A (mm)</b>	-	-	6
NL	G25	25	<b>Um</b>	70	90	90
			<b>UM</b>	135	175	175
			<b>UP</b>	41	41	-
HU	G20	25	<b>A (mm)</b>	-	-	6
			<b>Um</b>	70	90	90
			<b>UM</b>	125	165	165
HU	G25.1	25	<b>UP</b>	41	41	-
			<b>A (mm)</b>	-	-	6
			<b>Um</b>	70	90	90
BE - BG - CY - CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	<b>UM</b>	90	115	115
			<b>UP</b>	20	20	-
			<b>A (mm)</b>	-	-	12
			<b>Um</b>	40	55	55
PL	G30/G31	37	<b>UM</b>	85	105	110
			<b>UP</b>	20	20	-
			<b>A (mm)</b>	-	-	12
			<b>Um</b>	40	55	55
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	<b>UM</b>	80	100	100
			<b>UP</b>	20	20	-
			<b>A (mm)</b>	-	-	12
			<b>Um</b>	40	55	55

**Pa** : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruk

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

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

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

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

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

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

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

<b>T2.1</b>					
<b>Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk</b>					
Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5

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

<b>T2.2</b>					
<b>Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk</b>					
<b>Versioni con solo bruciatori da 5,5kW - Versionen mit ausschließlich 5,5kW - Brennern Versions with only 5,5kW burners - Versions avec brûleurs de 5,5kW uniquement - Versiones con solamente quemadores de 5,5kW - Uitvoeringen met alleen branders van 5,5kW</b>					
Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
AT; BG; CH; CZ; DK; EE; ES; FI; GB; GR; HR; IE; IT; LT; LV; NO; PT; RO; SI; SE; SK; TR	I2H	G20	20	17	25
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
BE; FR	I2E+	G20/G25	20/25	17	25/30
NL	I2L	G25	25	20	30
DE	I2ELL	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
HU	I2HS	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33

T3																	
Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten																	
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen A	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen B	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen C	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte mm	FA 3,5kW Nr.	FA 5,5kW Nr.	F 5kW Nr.	Σ Qn kW	Σ Qn G25 (25) kW	Σ Qn G30 (37) kW	Consumo gas compressivo - Gasamtgasverbrauch Totalia gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo total de gas - Totaal gasverbruik							
										G20 (20) m3/h	G25 (25) m3/h	G25 (20) m3/h	G20 (25) m3/h	G25.1 (25) m3/h	G30 (29) kg/h	G30 (37) kg/h	G30 (50) kg/h
NDC64G	NDC64G	NDC64G	-	2	0	0	7	6,6	7	0,74	0,81	0,86	0,74	0,86	0,55	0,55	0,55
NDC64G	NDC64G	NDC64G	-	1	1	0	9	8,6	8,5	0,95	1,06	1,11	0,95	1,11	0,67	0,67	0,71
NDC64G	NDC64G	NDC64G	-	0	2	0	11	10,6	-	1,16	1,30	1,35	1,16	1,35	-	-	-
ECG62T	OC64G	6NPC/G411	400	2	0	0	7	6,6	7	0,74	0,81	0,86	0,74	0,86	0,55	0,55	0,55
ECG62T	OC64G	6NPC/G411	400	1	1	0	9	8,6	8,5	0,95	1,06	1,11	0,95	1,11	0,67	0,67	0,71
ECG62T	OC64G	6NPC/G411	400	0	2	0	11	10,6	-	1,16	1,30	1,35	1,16	1,35	-	-	-
NDC67G	NDC67G	NDC67G	-	4	0	0	14	13,2	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10
NDC67G	NDC67G	NDC67G	-	2	2	0	18	17,2	17	1,90	2,12	2,22	1,90	2,21	1,42	1,34	1,42
NDC67G	NDC67G	NDC67G	-	0	4	0	22	21,2	-	2,33	2,61	2,71	2,33	2,70	-	-	-
ECG64T	OC67G	6NPC/G722	700	4	0	0	14	13,2	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10
ECG64T	OC67G	6NPC/G722	700	2	2	0	18	17,2	17	1,90	2,12	2,22	1,90	2,21	1,42	1,34	1,42
ECG64T	OC67G	6NPC/G722	700	0	4	0	22	21,2	-	2,33	2,61	2,71	2,33	2,70	-	-	-
ECG64E	OC6FES7G	6NPC/GFE722	700	4	0	0	14	13,2	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10
ECG64E	OC6FES7G	6NPC/GFE722	700	2	2	0	18	17,2	17	1,90	2,12	2,22	1,90	2,21	1,42	1,34	1,42
ECG64E	OC6FES7G	6NPC/GFE722	700	0	4	0	22	21,2	-	2,33	2,61	2,71	2,33	2,70	-	-	-
ECG64EV	OC6FEV7G	6NPC/GFEV722	700	4	0	0	14	13,2	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10
ECG64EV	OC6FEV7G	6NPC/GFEV722	700	2	2	0	18	17,2	17	1,90	2,12	2,22	1,90	2,21	1,42	1,34	1,42
ECG64EV	OC6FEV7G	6NPC/GFEV722	700	0	4	0	22	21,2	-	2,33	2,61	2,71	2,33	2,70	-	-	-
ECG64F	OC6FG7G	6NPC/GF722	700	4	0	1	19	17,9	19	2,01	2,20	2,34	2,01	2,33	1,50	1,50	1,50
ECG64F	OC6FG7G	6NPC/GF722	700	2	2	1	23	21,9	22	2,43	2,70	2,83	2,43	2,83	1,81	1,73	1,81
ECG64F	OC6FG7G	6NPC/GF722	700	0	4	1	27	25,9	-	2,86	3,19	3,32	2,86	3,32	-	-	-
ECG65F	OC6FG11G	6NPC/GF1122	1100	6	0	1	26	24,5	26	2,75	3,02	3,20	2,75	3,19	2,05	2,05	2,05
ECG65F	OC6FG11G	6NPC/GF1122	1100	3	3	1	32	30,5	30,5	3,39	3,75	3,94	3,39	3,93	2,52	2,41	2,52
ECG65F	OC6FG11G	6NPC/GF1122	1100	0	6	1	38	36,5	-	4,02	4,49	4,68	4,02	4,67	-	-	-

FA : Fuego abierto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander

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

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

<b>T4</b>												
<b>Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten</b>												
Modelli Modelle Models Modèles Modellen A	Modelli Modelle Models Modèles Modellen B	Modelli Modelle Models Modèles Modellen C	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Piastra Platten Plates Plaques Planchas Platen	Potenza piastra Leistung platten Power plates Puissance des plaques Vermogen platen	Höchstleistung backofen Max. power oven Potencia máxima horno	Max. gesamtleistung Max. total power Potencia máxima total	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Doorsnede elektrisch snoer	
												Nr. No. Nbre N. A ant.
ECE62T	OC64E	6NPC/E400	400	400 230 230	3+N 3 1+N	50/60 50/60 50/60	2 2 2	1,5-2,6 1,5-2,6 1,5-2,6	- - -	4,1 4,1 4,1	5 G 1,5 4 G 2,5 3 G 2,5	
ECE62TP	OC64EP	6NPC/E400P	400	400 230 230	3+N 3 1+N	50/60 50/60 50/60	2 2 2	2,6 2,6 2,6	- - -	5,2 5,2 5,2	5 G 1,5 4 G 2,5 3 G 2,5	
ECE64T	OC67E	6NPC/E700	700	400 230 230	3+N 3 1+N	50/60 50/60 50/60	4 4 4	1,5-2,6 1,5-2,6 1,5-2,6	- - -	8,2 8,2 8,2	5 G 1,5 4 G 2,5 3 G 6	
ECE64TP	OC67EP	6NPC/E700P	700	400 230 230	3+N 3 1+N	50/60 50/60 50/60	4 4 4	2,6 2,6 2,6	- - -	10,4 10,4 10,4	5 G 2,5 4 G 4 4 G 4	
ECE64ES	OC6FES7E	6NPC/EFE700	700	400 230 400	3+N 3 3+N	50/60 50/60 50/60	4 4 4	1,5-2,6 1,5-2,6 1,5-2,6	4,2 4,2 4,2	12,4 12,4 12,4	5 G 2,5 4 G 4 5 G 2,5	
ECE64EV	OC6FEV7E	6NPC/EFV700	700	230 400 230	3 3+N 3	50/60 50/60 50/60	4 4 4	1,5-2,6 1,5-2,6 1,5-2,6	4,2 4,2 4,2	12,4 12,4 12,4	5 G 2,5 4 G 4 4 G 4	
ECE64ESP	OC6FES7EP	6NPC/EFE700P	700	400 230 400	3+N 3 3+N	50/60 50/60 50/60	4 4 4	2,6 2,6 2,6	4,2 4,2 4,2	14,6 14,6 14,6	5 G 2,5 4 G 6 4 G 6	
ECE64EVP	OC6FEV7EP	6NPC/EFV700P	700	230 400 230	3 3+N 3	50/60 50/60 50/60	4 4 4	2,6 2,6 2,6	4,2 4,2 4,2	14,6 14,6 14,6	5 G 2,5 4 G 6 4 G 6	
ECG64E	OC6FES7G	6NPC/GFE722	700	400 230 400	3+N 3 3+N	50/60 50/60 50/60	- - -	- - -	4,2 4,2 4,2	4,2 4,2 4,2	5 G 1,5 4 G 2,5 4 G 2,5	
ECG64EV	OC6FEV7G	6NPC/GFEV722	700	400 230	3+N 3	50/60 50/60	- -	- -	4,2 4,2	4,2 4,2	5 G 1,5 4 G 2,5	

1	DONNÉES DE L'APPAREIL .....	40
2	AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX .....	40
	AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	40
	AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	40
	AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN .....	40
	AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE .....	40
3	DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE .....	40
3.1	FOUR ÉLECTRIQUE.....	40
4	ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL .....	40
	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION .....	41
	AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	41
5	NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE .....	41
6	DÉBALLAGE.....	41
7	MISE EN PLACE.....	41
8	SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES .....	41
9	RACCORDEMENTS .....	41
10	ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ .....	42
10.1	PLAN DE CUISSON AU GAZ .....	42
10.2	FOUR À GAZ .....	42
11	MISE EN SERVICE.....	42
	INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	42
	AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	42
16	PÉRIODES D'INACTIVITÉ .....	44
	INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE .....	44
	AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE .....	44
	INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN .....	44
	AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN .....	44
17	ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ .....	45
18	MISE EN SERVICE.....	45
19	RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS.....	45
19.1	PLAN DE CUISSON AU GAZ .....	45
19.2	FOUR À GAZ .....	45
19.3	PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE .....	45
19.4	FOUR ÉLECTRIQUE.....	45
20	REPLACEMENT DE PIÈCES .....	45
	AVERTISSEMENTS POUR LE REPLACEMENT DE PIÈCES .....	45
20.1	PLAN DE CUISSON AU GAZ .....	46
20.2	FOUR À GAZ .....	46
20.3	PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE .....	46
20.4	FOUR ÉLECTRIQUE.....	46
21	NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES .....	46
22	PIÈCES PRINCIPALES .....	46
22.1	PLAN DE CUISSON AU GAZ .....	46
22.2	FOUR À GAZ .....	46
22.3	PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE .....	46
22.4	FOUR ÉLECTRIQUE.....	46

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre fournit des informations générales dont tous les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées à chaque utilisateur de ce manuel figurent dans les chapitres suivants ( « INSTRUCTIONS POUR .... » ).

### 1 DONNÉES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commandes.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les talons sous la marque et sur l'emballage.

### 2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

#### AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

#### AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

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

- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE
- Attention: Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec incapacité sychique et de motion, ou le manque d'expérience et de connaissances, sauf s'il y a contrôle ou instruction sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

#### AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

#### AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

### 3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

#### 3.1 FOUR ÉLECTRIQUE

##### THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

- Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.
- Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil appuyer sur le bouton de rétablissement du thermostat. Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé

#### 4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

##### 4.1 EMBALLAGE

L'emballage est réalisé dans des matériaux compatibles avec l'environnement. Les éléments en matière plastique recyclables sont :

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



- les feuillards (en polypropylène - PP)

## 4.2 APPAREIL

L'appareil est réalisé à plus de 90 % dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre, etc. ).

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

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

## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

### AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

### Appareils de la série DROP-IN (à encastrer)

- Effectuer l'installation en respectant rigoureusement les indications des schémas en annexe.
- N'installer ces appareils que sur des meubles métalliques (bois et/ou autres matériaux combustibles à éviter).
- Faire attention au cordon d'alimentation: les passages ne doivent présenter ni angle ni bavure susceptible de couper le cordon. De plus, la différence entre la température ambiante et celle du cordon ne doit pas être supérieure à 50°C.

## 5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

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

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

## 6 DÉBALLAGE

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

- Enlever l'emballage
- Enlever la pellicule de protection des panneaux extérieurs. Enlever les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

## 7 MISE EN PLACE

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccords sont indiquées dans le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne peut pas être encastré.

- Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs. Cette distance peut être inférieure si les murs sont incombustibles ou protégés par un isolant thermique.

## 7.1 MONTAGE DE L' APPAREIL SUR UN SOCLE

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

## 7.2 UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail soient alignés.
- Unissez les appareils en utilisant les couvre-joints d'union spéciaux fournis sur demande

## 8 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Prévoir un système d'évacuation des fumées conformément au « Type » d'appareil. Le « Type » est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

### 8.1 APPAREIL DE TYPE « A1 »

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

### 8.2 APPAREIL DE TYPE « B21 »

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

### 8.3 APPAREIL DE TYPE « B11 »

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

## 9 RACCORDEMENTS


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


### 9.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

- Installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un disjoncteur omnipolaire d'une capacité adaptée, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm et un dispositif de protection à haute sensibilité. Le courant de fuite maximum de l'appareil est de 1 mA/kW.
- Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F.
- Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.
- Bloquer le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

### 9.2 MISE À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole  situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne avec le symbole  situé sur la partie extérieure du fond.

### 9.3 RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable. La pression d'alimentation de l'eau doit être de 150 kPa à 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à celle maximale indiquée.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

### 9.4 RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à 100 °C. La vapeur produite par l'évacuation de l'eau chaude ne doit pas atteindre le fond de l'appareil.

## 10 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau T1 indique, par pays de destination :

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

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

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

### 10.1 PLAN DE CUISSON AU GAZ

#### 10.1.1 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL

- Démonter le panneau de commandes.
- Dévisser l'écrou de la conduite et la vis V qui bloque le porte-injecteur.
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

#### 10.1.2 REMPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

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

#### 10.1.3 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

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

## 10.2 FOUR À GAZ

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

- Enlever la sole du four.
- Desserrer la vis V.
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Desserrer la vis de fixation V et régler la douille de réglage de l'air à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Revisser à fond la vis V.

#### 10.2.2 REMPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

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

## 11 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre « INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ».

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

### AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur

général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.

- Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE
- Attention: Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec incapacité sychique et de motion, ou le manque d'expérience et de connaissances, sauf s'il y a contrôle ou instruction sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.
- Ne pas verser d'eau dans le bac lorsqu'il est vide et chaud afin d'éviter l'extinction des brûleurs.

## 12 UTILISATION DU PLAN DE CUISSON AU GAZ

### AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poêles.
- Les veilleuses doivent être allumées manuellement.
- Vérifier que les chapeaux des brûleurs sont replacés correctement dans leur emplacement.
- Sur les brûleurs de 3,5 kW, utiliser des casseroles de 150 mm de diamètre minimum et de 300 mm maximum.
- Sur les brûleurs de 5,5 kW, utiliser des casseroles de 150 mm de diamètre minimum et de 350 mm maximum.

### ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

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

- Éteinte
- ★ Allumage de la veilleuse
- 🔥 Flamme minimum
- 🔥 Flamme maximum

#### Allumage de la veilleuse

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

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

#### Allumage du brûleur principal

Tourner la manette de la position "★" à la position "🔥".

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

#### Extinction

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

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

## 13 UTILISATION DU FOUR À GAZ

### AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil
- Ne pas laisser la porte du four ouverte ou entrouverte pendant son utilisation
- L'allumeur piézo dispose d'1 pile type AA/AM3/LR6.( non fournie).

### ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

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

- 0 Éteint
- 140 Température de cuisson minimum
- 280 Température maximum

#### Allumage du brûleur principal

- Appuyer et tourner la manette du robinet du gaz sur une température quelconque.
- Appuyer à fond sur la manette pour activer l'allumeur piézoélectrique et allumer le brûleur.
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si le brûleur s'éteint .
- Le brûleur peut être observé à travers l'orifice se trouvant sur la sole du four.
- Tourner la manette dans la position correspondant à la température choisie.
- Ne pas laisser la porte du four ouverte pendant son utilisation.

## 14 UTILISATION DU PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE

### AVERTISSEMENTS

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

### ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

- 0 Éteint
- 1 Température minimum
- 2 ÷5 Températures intermédiaires
- 6 Température maximum

#### Allumage

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

#### Extinction

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

## 15 UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE

### AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil
- Ne pas laisser la porte du four ouverte ou entrouverte pendant son utilisation
- Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.
- Ventilateur dans la chambre permettant la décongélation (air à température ambiante) ou la cuisson des aliments par convection forcée (air chaude); ( mod.four aéré).

### ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

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

0 Éteint



Chauffage de la voûte (gril) allumé



Chauffage de la sole allumé



Chauffage voûte + sole allumé

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

0 Éteint

110 Température de cuisson minimum

280 Température maximum

### Allumage

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

### Extinction

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

## 16 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Avant une période d'inactivité prévue, procéder comme suit :

- Nettoyer l'appareil à fond.
- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces de façon à étaler un film de protection.
- Laisser les couvercles ouverts.
- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.

Après une période d'inactivité prolongée de l'appareil, procéder comme suit :

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

### Démarrage ventilation (mod. four aéré)

L'interrupteur a les positions d'utilisation suivantes :

1 Allumé

0 Éteint

### Allumage

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

### Extinction

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

## INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

### AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

- Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

### SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs Passer le chiffon dans le sens du polissage Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface

### PLAQUES ÉLECTRIQUES

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

### Nettoyage du ventilateur (mod.four aéré)

- Nettoyez périodiquement le ventilateur.L'accumulation excessive de graisse sur les pales cause la surchauffe du moteur, une mauvaise distribution de la chaleur et par conséquent une cuisson non uniforme.

## INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

### AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux nor-



mes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

## **17 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ**

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation "

## **18 MISE EN SERVICE**

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

### **18.1 APPAREIL À GAZ**

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre " INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION " et vérifier :

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

#### **18.1.1 VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ**

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

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

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

### **18.2 APPAREIL ÉLECTRIQUE**

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre " INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION " et vérifier :

- les valeurs du courant de chaque phase
- la régularité d'allumage des résistances de chauffage

## **19 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS**

### **19.1 PLAN DE CUISSON AU GAZ**

#### **La veilleuse ne s'allume pas**

Causes possibles

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

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

Causes possibles

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

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

Causes possibles

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

### **19.2 FOUR À GAZ**

#### **Le brûleur principal ne s'allume pas**

Causes possibles

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet de gaz.
- La manette du robinet de gaz n'est pas suffisamment pressée.
- Le robinet de gaz est en panne.
- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés)
- Pile de l'allumeur piézo à plat.

#### **Le chauffage ne se règle pas**

Causes possibles

- Le robinet de gaz est en panne.

### **19.3 PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE**

#### **La plaque ne chauffe pas.**

Causes possibles

- La plaque est défectueuse.

### **19.4 FOUR ÉLECTRIQUE**

#### **L'appareil ne chauffe pas.**

Causes possibles

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux
- Les résistances sont défectueuses
- Le thermostat de sécurité s'est déclenché
- Le ventilateur est défectueux. ( mod. four aéré).

#### **Le chauffage ne se règle pas**

Causes possibles

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux

## **20 REMPLACEMENT DE PIÈCES**

### **AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.**

- Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération
- Après avoir remplacé une pièce du circuit de gaz, vérifier qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement au circuit.

- Après le remplacement d'un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage

### 20.1 PLAN DE CUISSON AU GAZ

#### Remplacement du robinet de gaz

- Démonter le panneau de commandes
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

#### Remplacement de la veilleuse et du thermocouple

- Démonter le panneau de commandes
- Enlever les grilles d'appui et les brûleurs
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

### 20.2 FOUR À GAZ

#### Remplacement du robinet de gaz et de l'allumeur piézo.

- Démonter le panneau de commandes
- Sortir le bulbe de son logement fixé au côté du four.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

#### Remplacement du brûleur et du thermocouple.

- Démonter le panneau supérieur de commandes.
- Enlever la sole du four.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

#### Remplacement du joint de la porte.

- Le détacher (il est encastré sur les extrémités).
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

#### REPLACEMENT/INSTALLATION DE LA PILE DE L'ALLUMEUR PIÉZO

- Dévisser l'interrupteur d'allumage qui se trouve sur le dessus de l'allumeur.
- Placer la pile en positionnant correctement les pôles (observer les symboles + et -)
- Revisser l'interrupteur.

Attention : Il est recommandé de remplacer la pile au moins une fois par an pour assurer le fonctionnement de l'allumeur piézo.

### 20.3 PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE

#### Remplacement du sélecteur et du voyant

- Démonter le panneau de commandes
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

#### Remplacement de la plaque.

- Enlever le fond de l'appareil.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

### 20.4 FOUR ÉLECTRIQUE

#### Remplacement de la résistance

- Procédez par l'intérieur de la chambre du four. Débranchez la résistance et dévissez les vis sur les brides
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

#### Remplacement du ventilateur ( Mod.four aéré)

- Retirez les grilles, les supports des grilles et les écrans de protection.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

#### Remplacement du moteur du ventilateur (Mod.four aéré)

- Retirez les écrans de protection.
- Enlever le panneau postérieur.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

#### Remplacement du thermostat de réglage de la température, du sélecteur, du voyant et du thermostat de sécurité

- Sortir la manette.
- Démonter le panneau avant.
- Déconnecter le composant du câblage.
- Dégager le bulbe de l'équerre de support se trouvant à l'intérieur de la cellule du four (thermostat).

#### Remplacement du joint de la porte.

- Le détacher (il est encastré sur les extrémités).
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

### 21 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Contrôler l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil
- Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées

### 22 PIÈCES PRINCIPALES

#### 22.1 PLAN DE CUISSON AU GAZ

- Robinet de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple

#### 22.2 FOUR À GAZ

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

#### 22.3 PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE

- Sélecteur
- Voyant

#### 22.4 FOUR ÉLECTRIQUE

- Sélecteur
- Thermostat de travail
- Thermostat de sécurité
- Résistance

- Voyant
- Moteur ventilateur (mod.four aéré)
- Joint de la porte