



**GASHERDE
KOMBINATIONSHERDE
ELEKTROHERDE
GRILLPLATTE
ELEKTROHERDE
AUS GLASKERAMIK
SERIE 70**

| | | |
|----------------|----------------|----------------|
| 2891021 | 286224W | 287420 |
| 2851021 | 288104 | 2857001 |
| 2852341 | 286104 | 2852251 |
| 2891041 | 286246W | 2852471 |
| 2851041 | 288106 | 286234W |
| 2852361 | 286106 | 286256W |
| 2852261 | 2852241 | 286356 |
| 2891061 | 2852461 | 287440 |
| 2851061 | 287510 | 286324W |
| 288102 | 287410 | 286325 |
| 286102 | 287430W | 286346W |
| 286103 | 287520 | |

**CUISINIÈRES A GAZ
CUISINIÈRES MIXTES
CUISINIÈRES ELECTRIQUES
PLAQUE GRILL
FOURNEAUX ELECTRIQUES
VITROCERAMIQUE
SÉRIE 70**

**INSTALLATION, UTILISATION
ET ENTRETIEN**

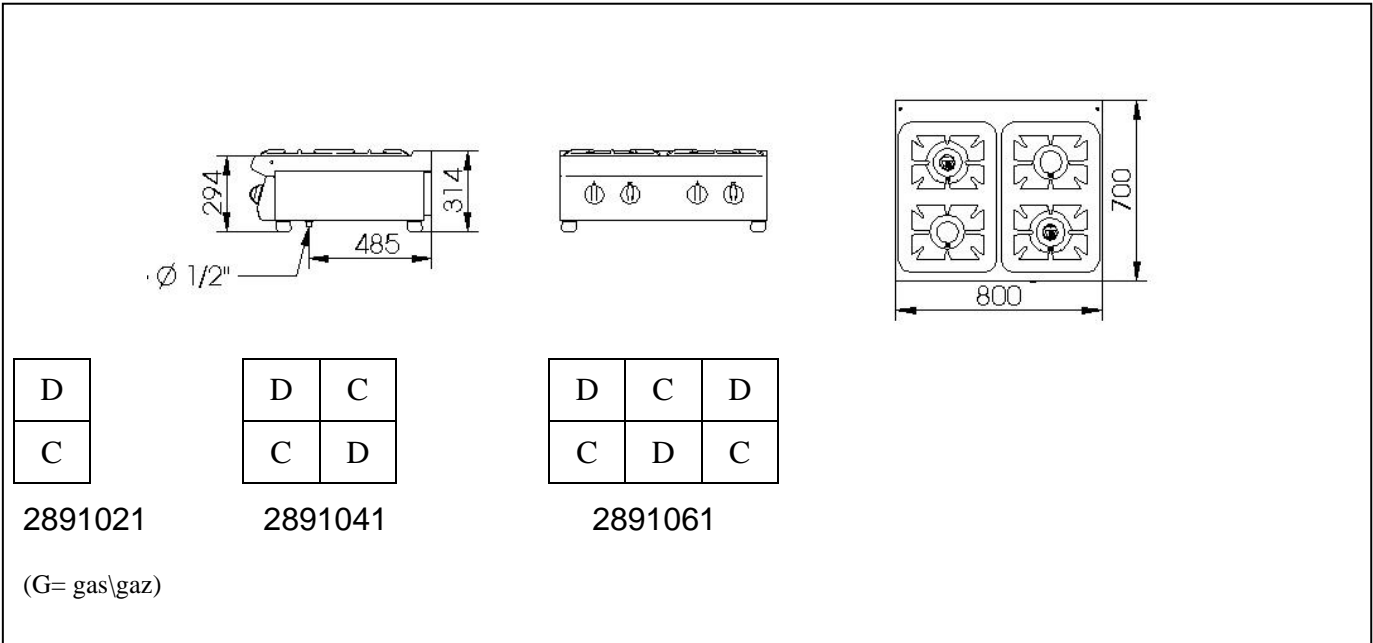


Fig. – Abb. 1: Dimensoni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario

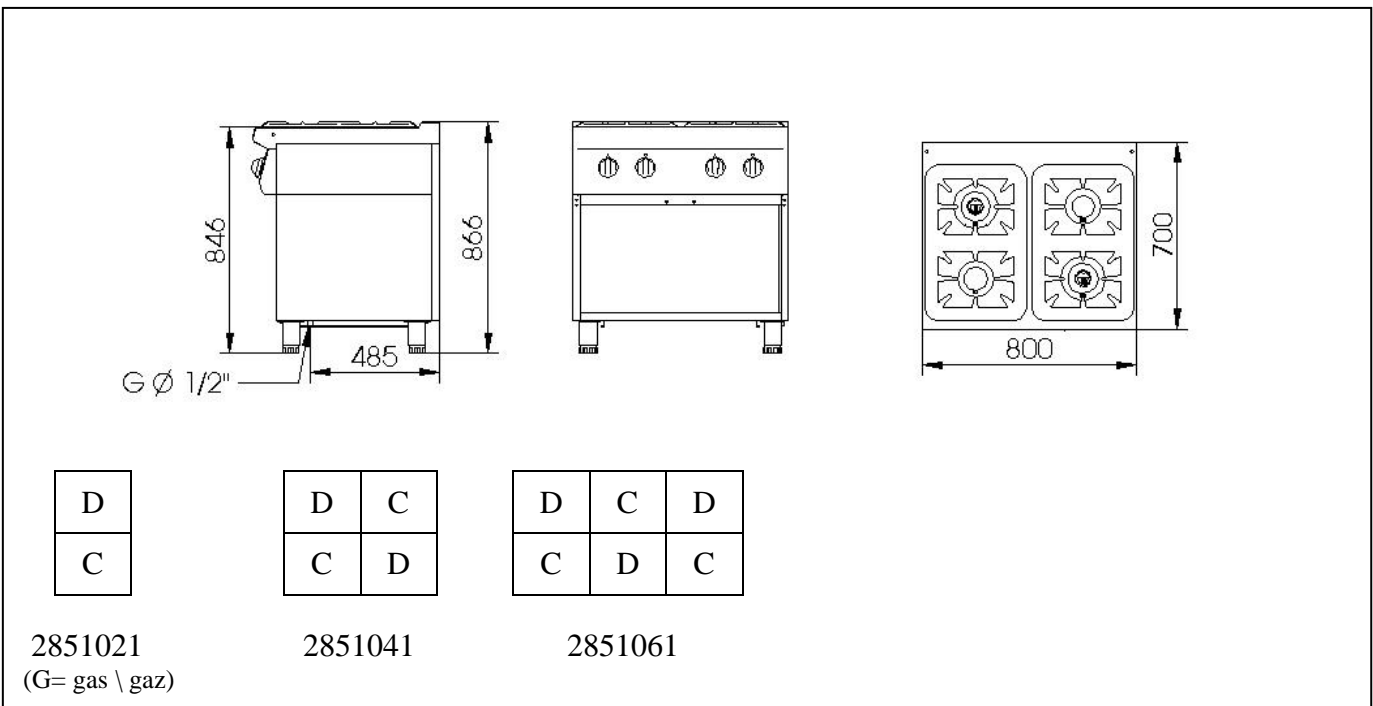


Fig. – Abb. 2: Dimensoni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario

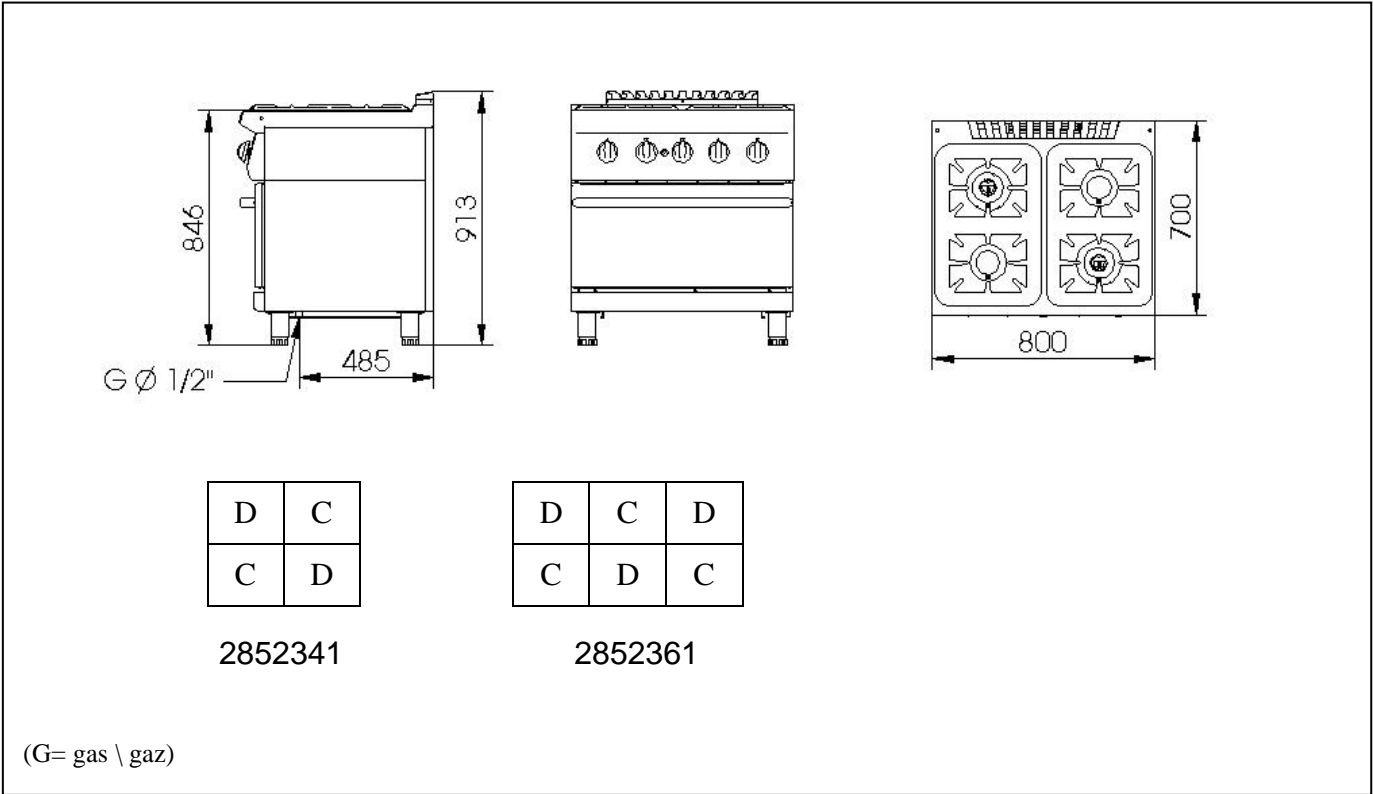


Fig. – Abb. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

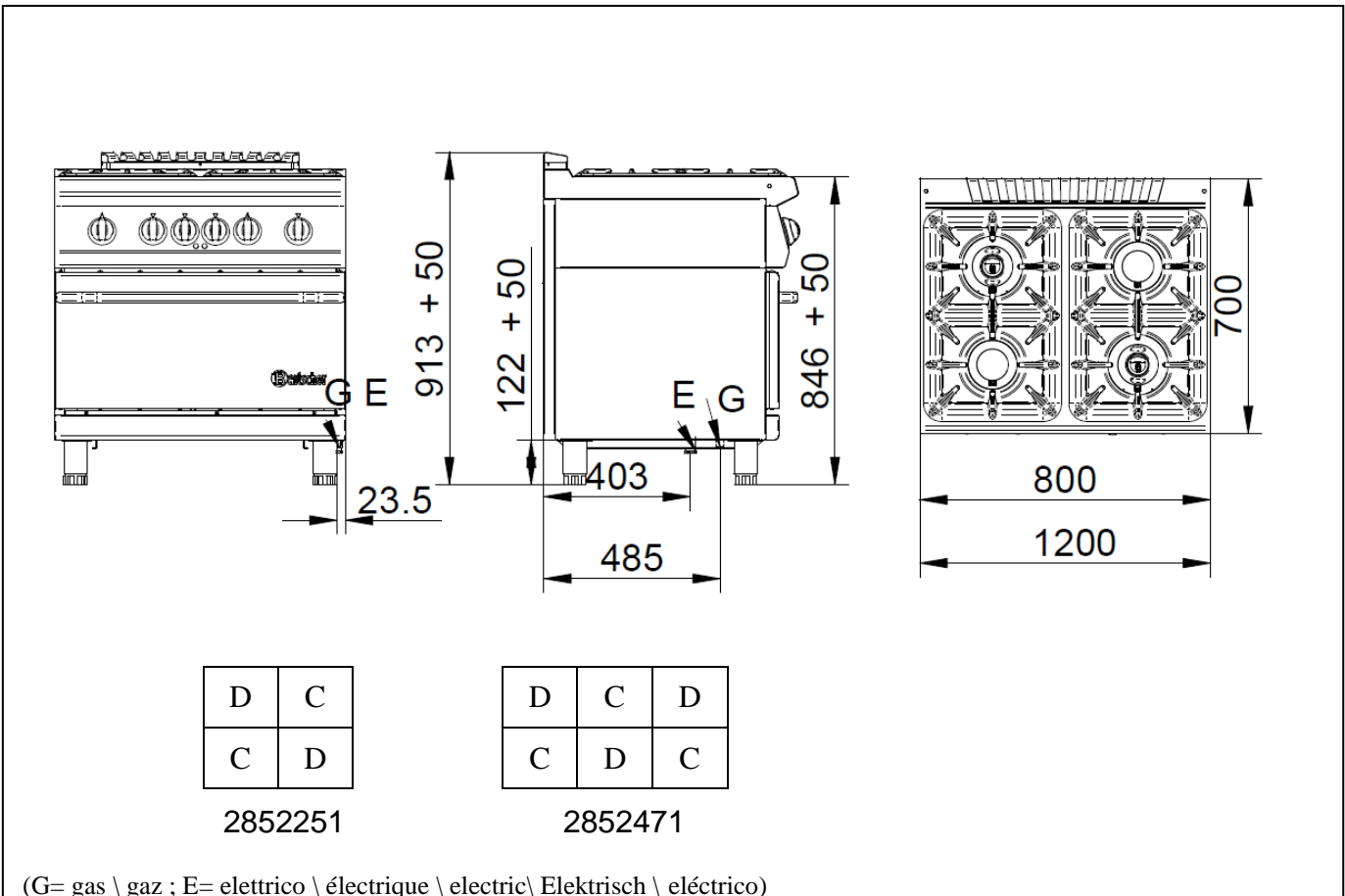


Fig. – Abb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

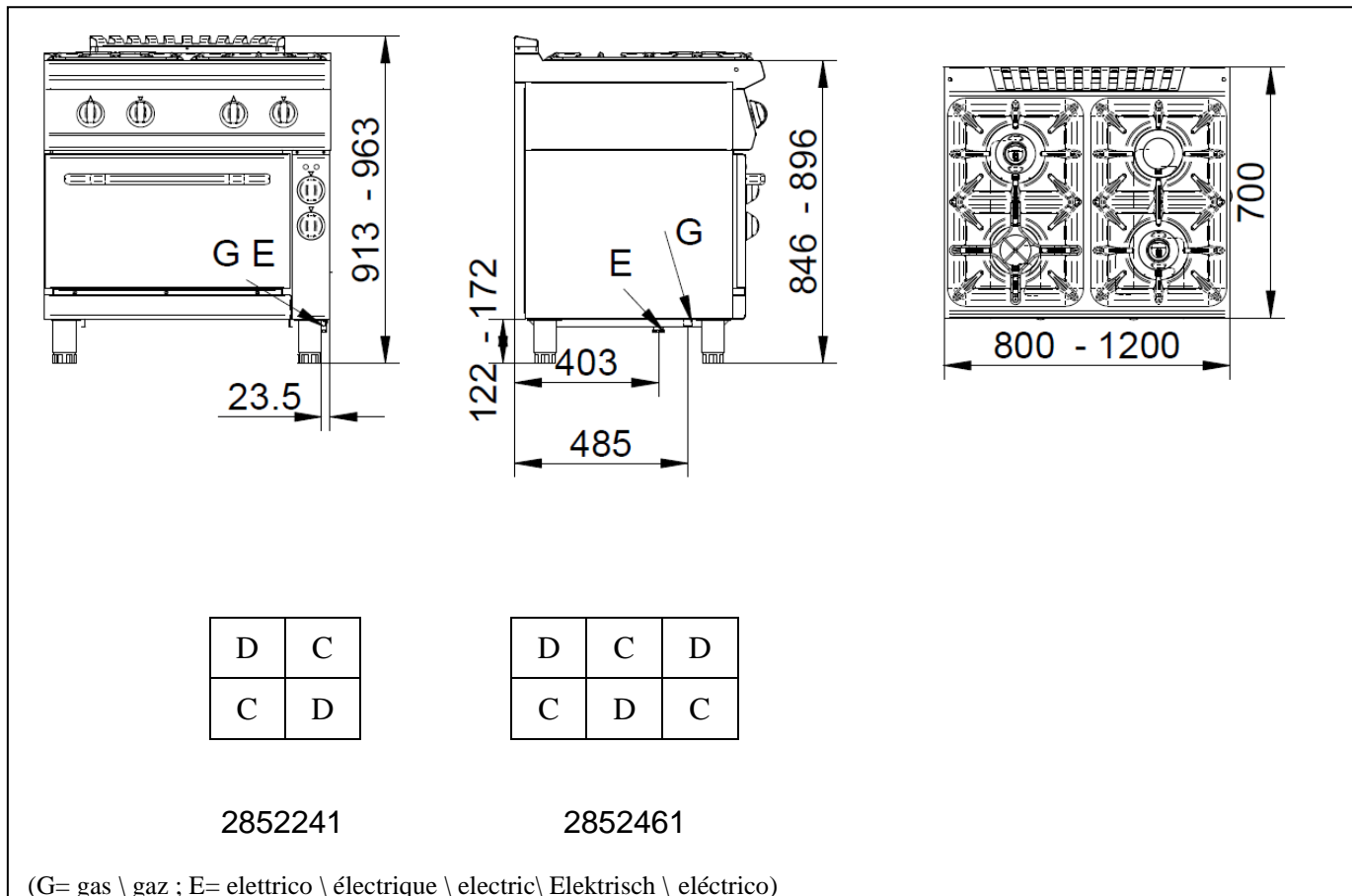


Fig. – Abb. 5: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

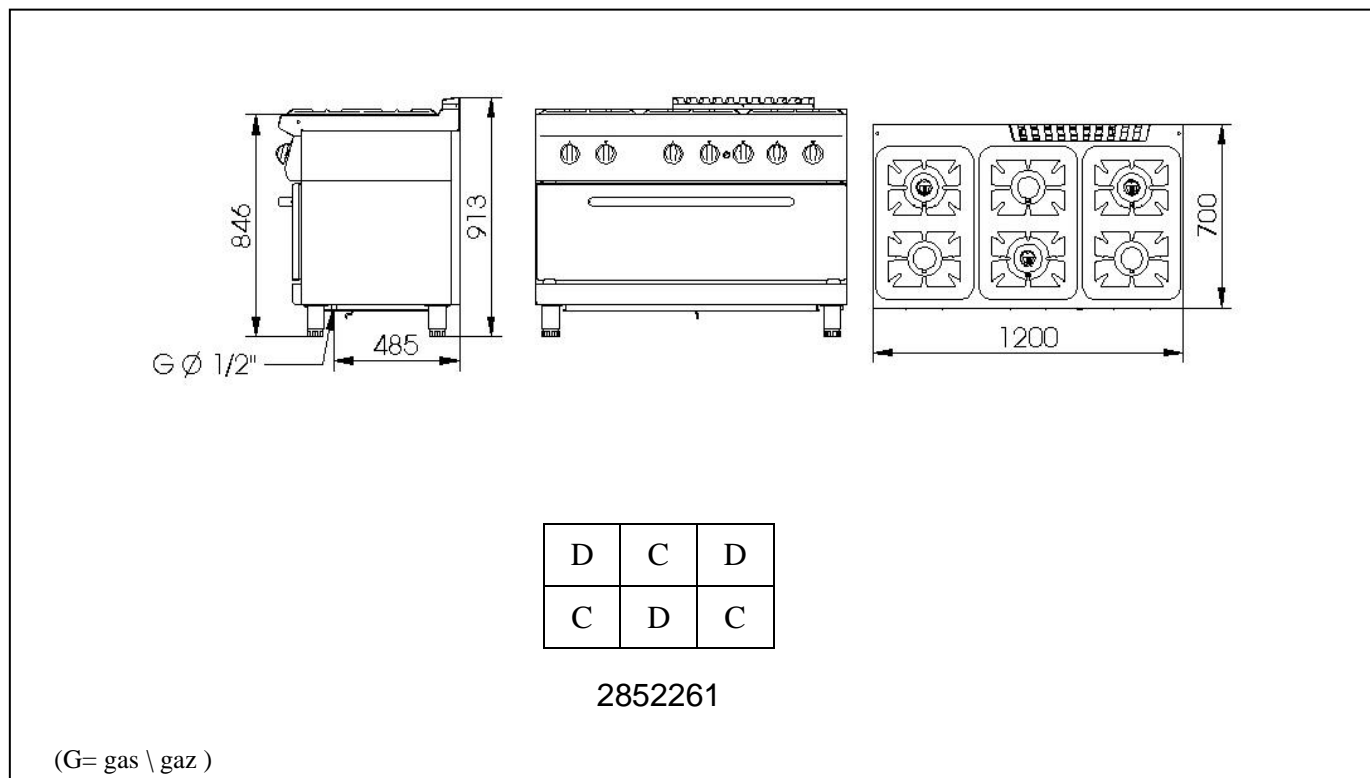


Fig. – Abb. 6: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

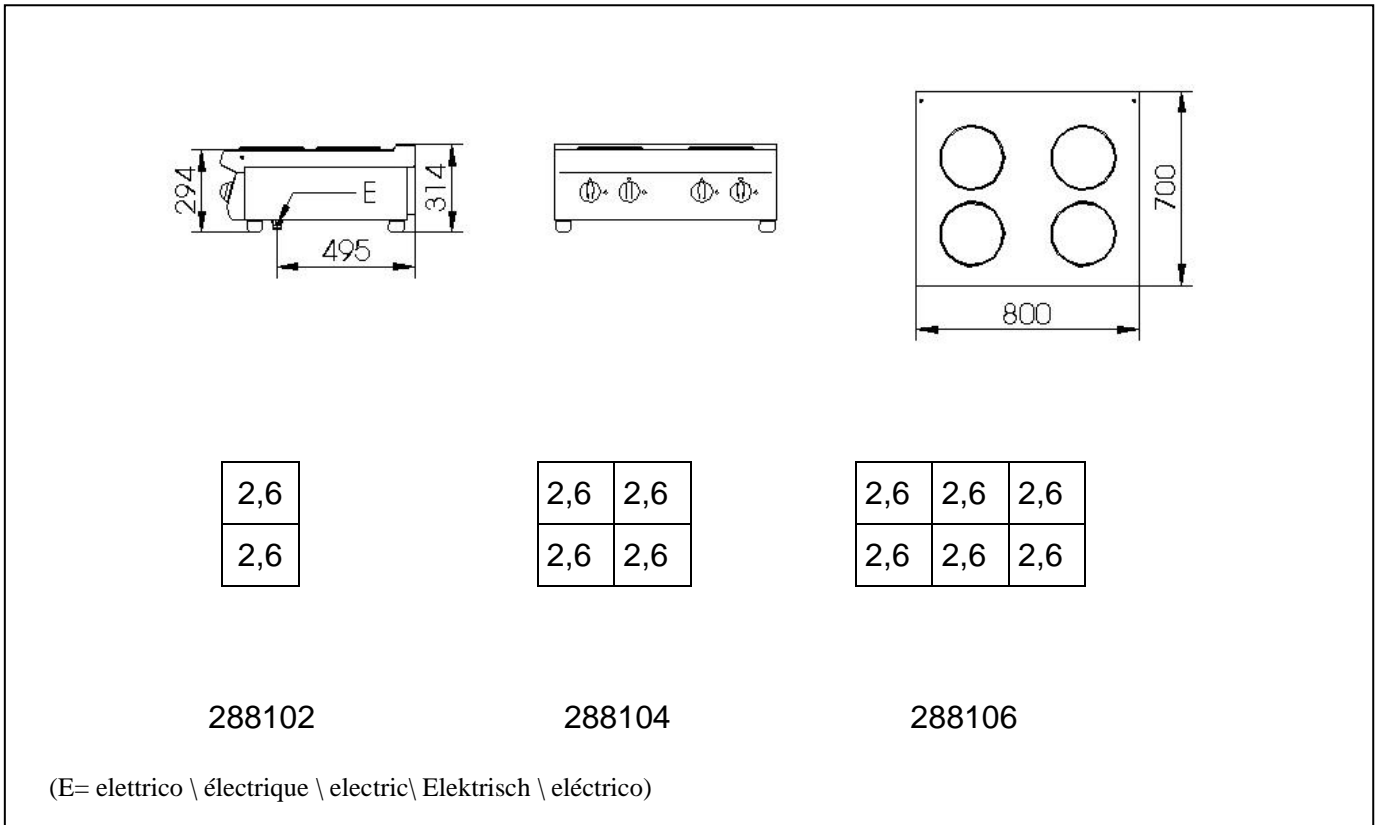


Fig. – Abb. 7: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

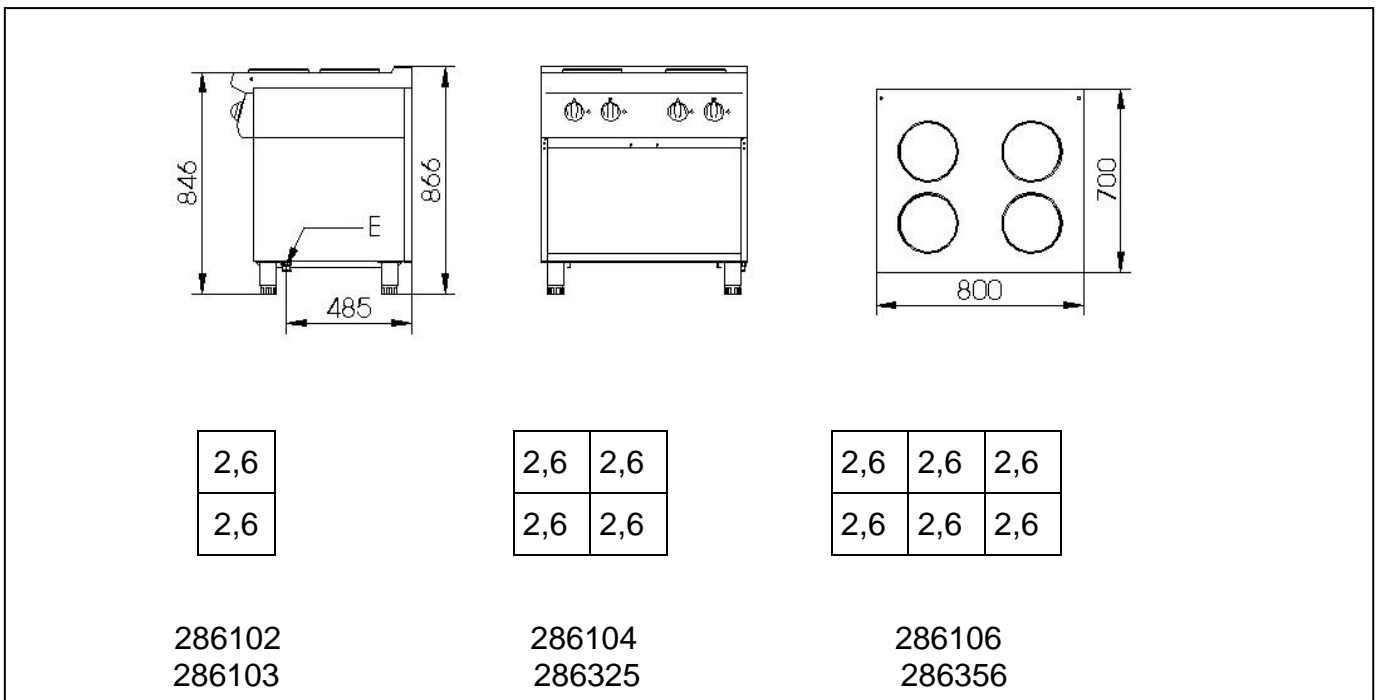
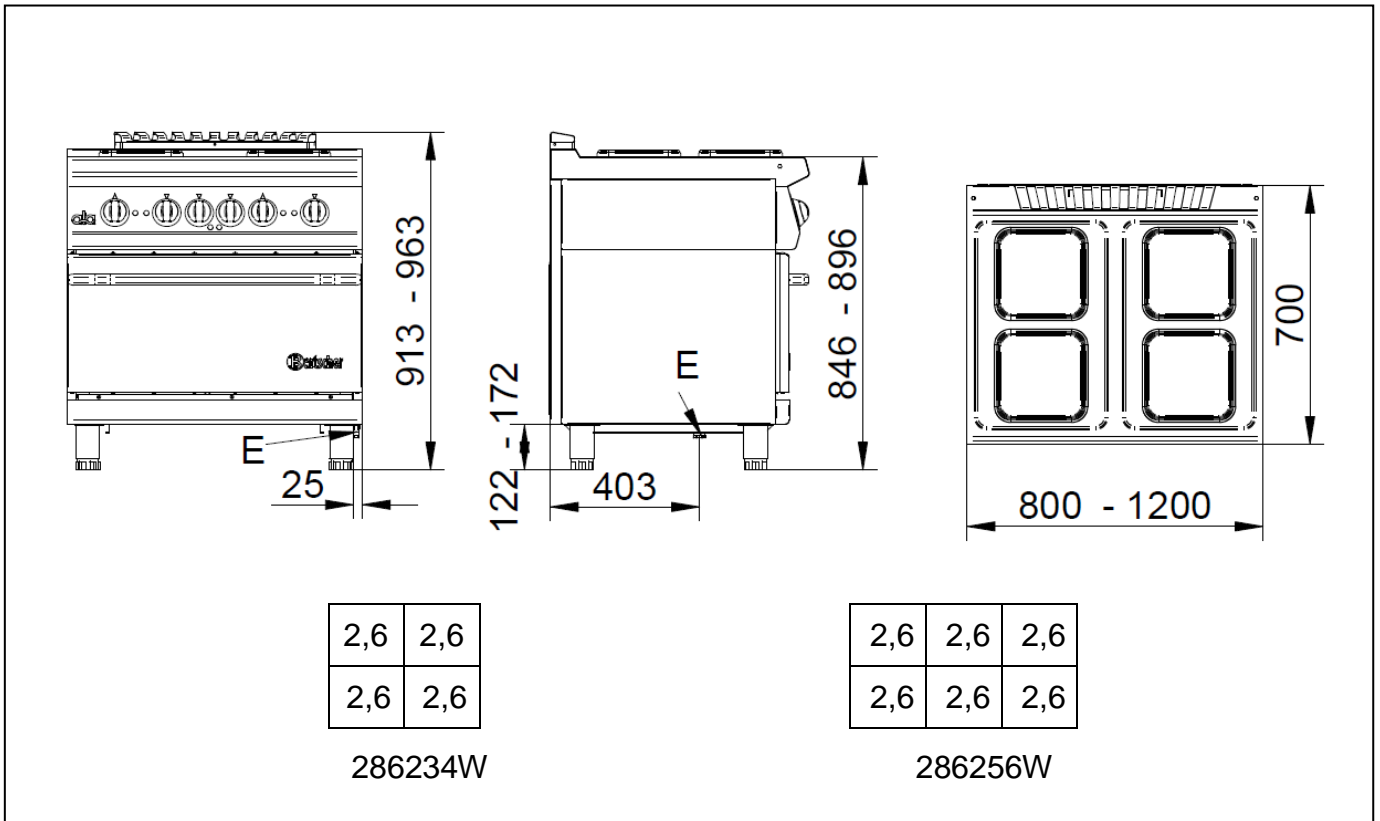
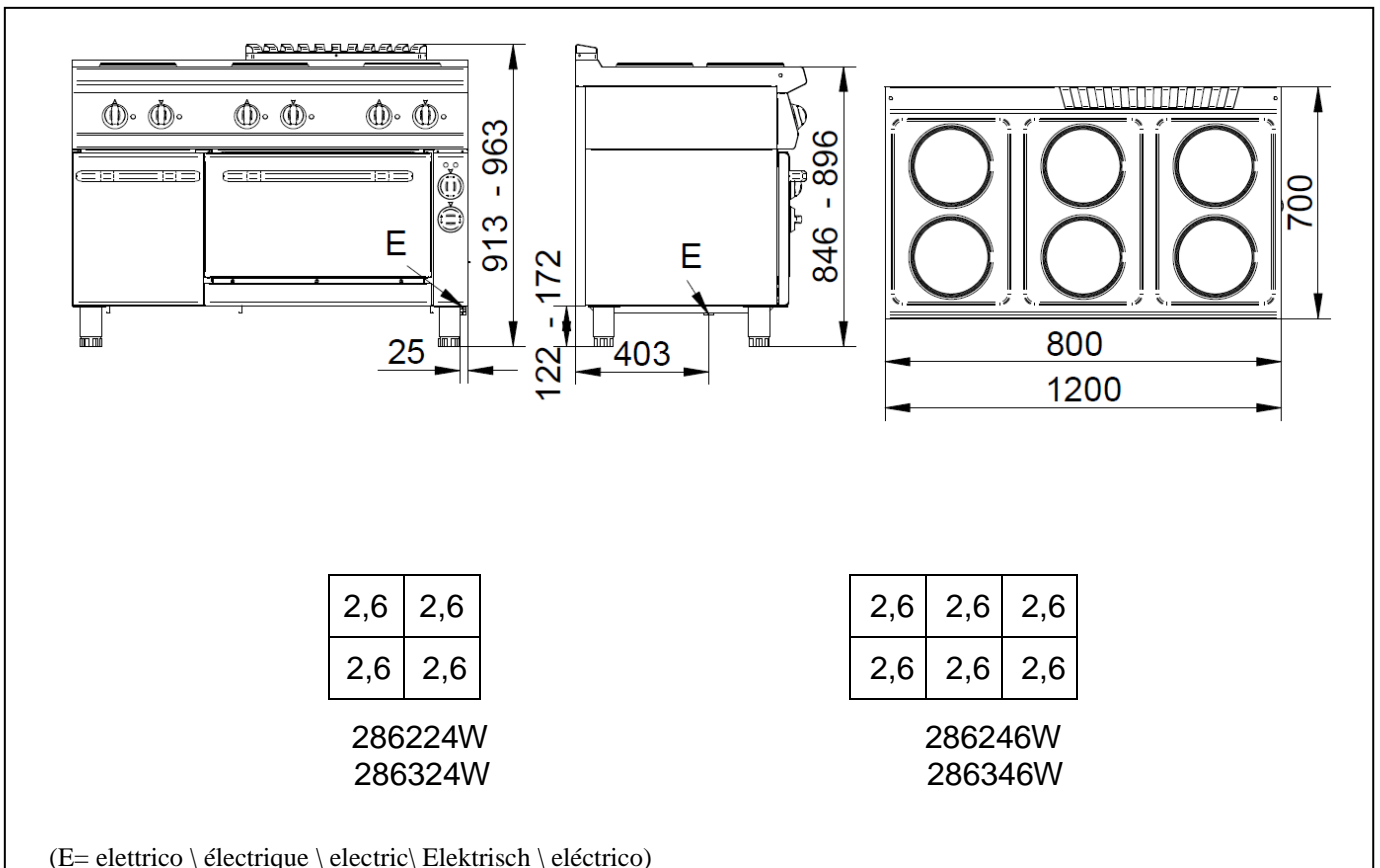


Fig. – Abb. 8: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario



(E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 9: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario



(E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 10: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

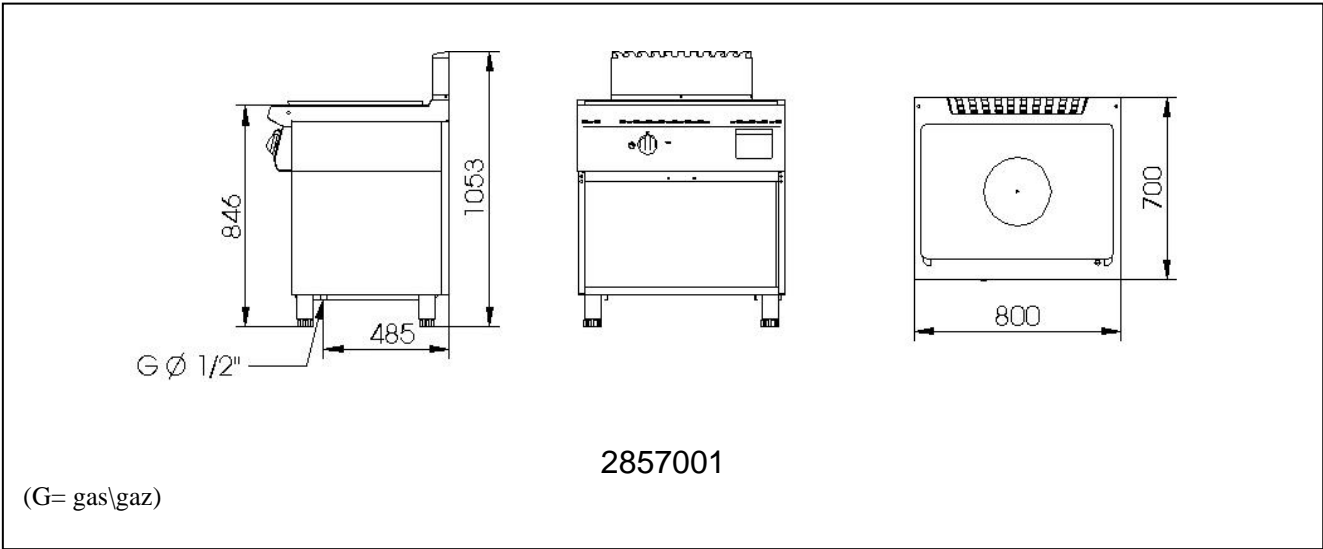


Fig. – Abb. 11: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

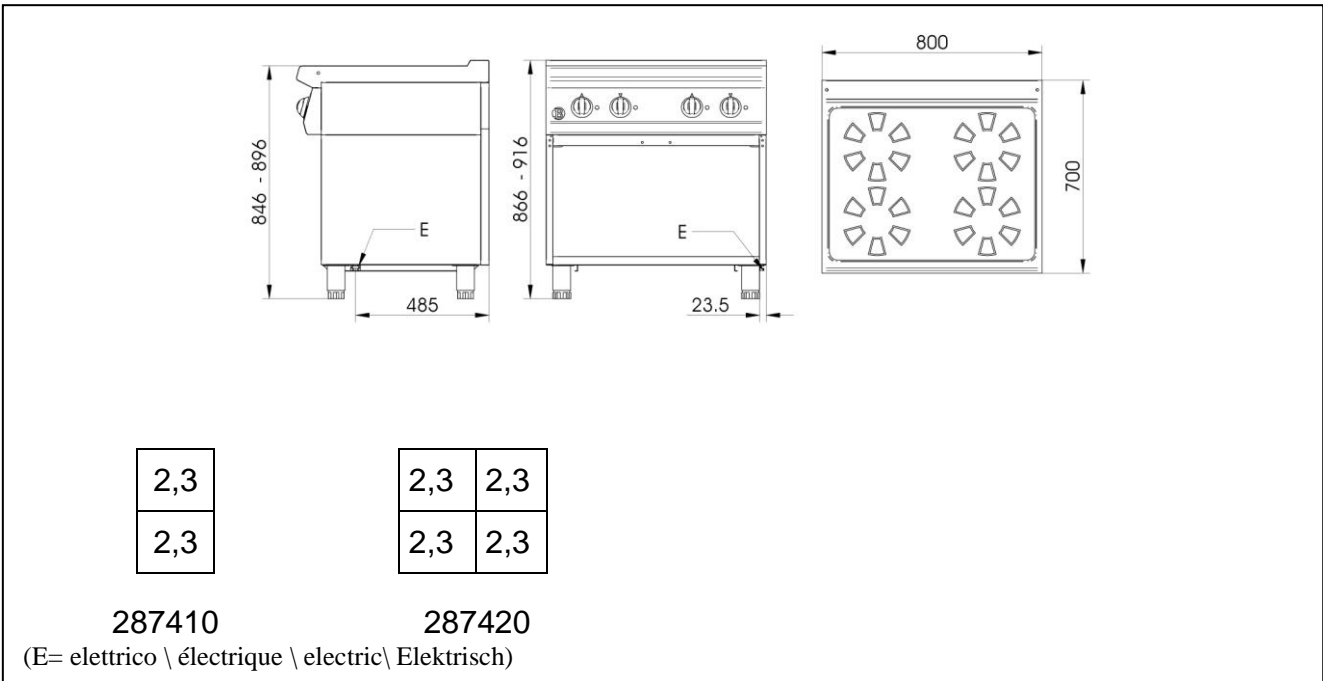


Fig. – Abb. 12: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

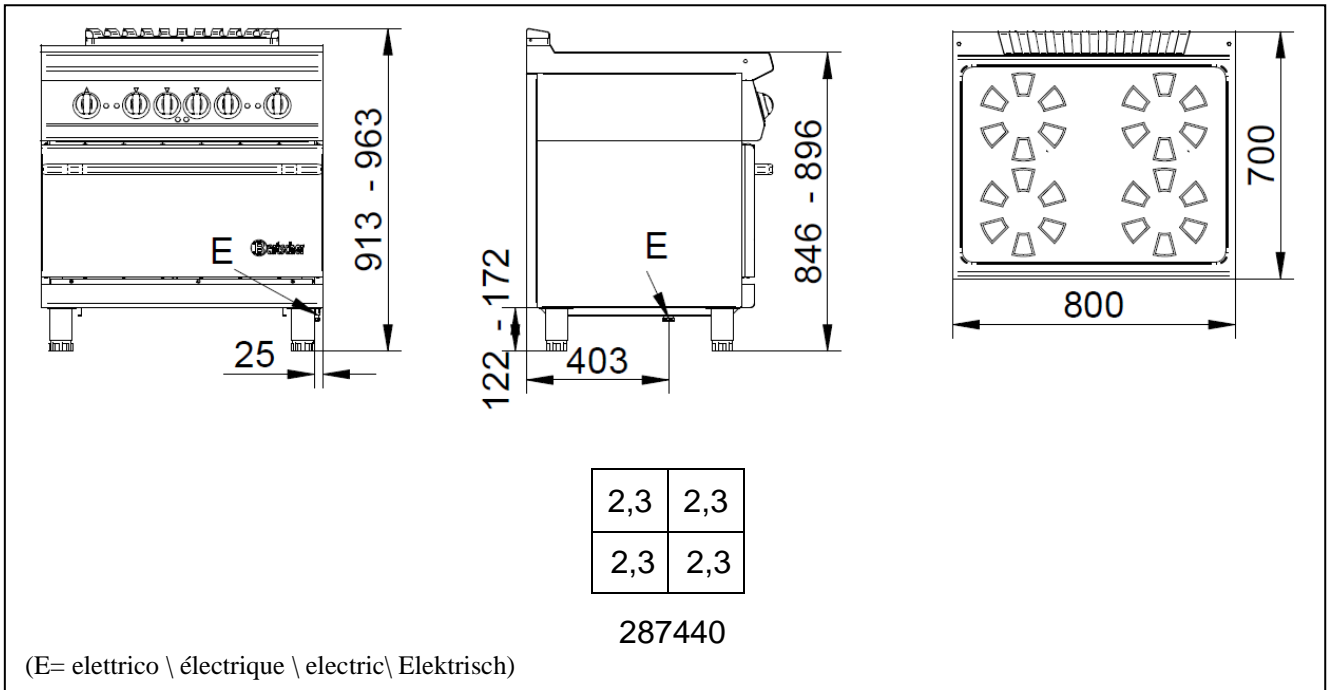


Fig. – Abb. 13: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

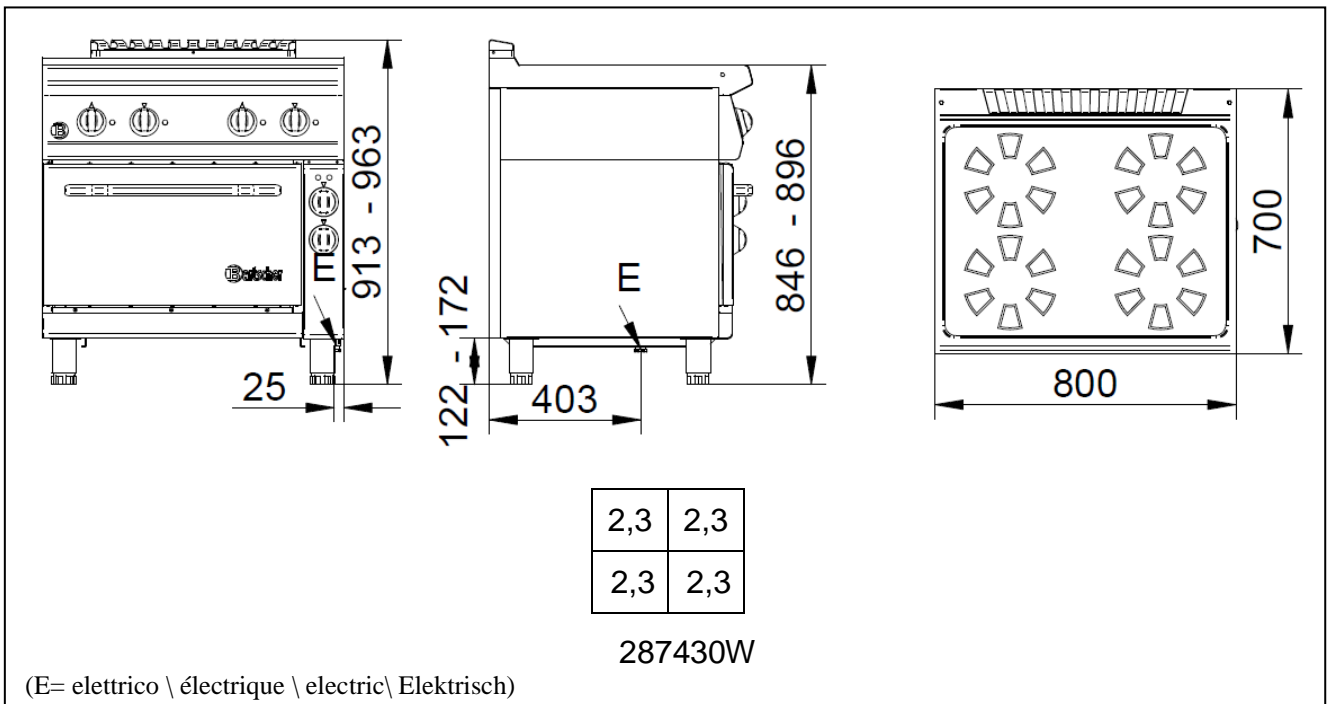


Fig. – Abb. 14: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

| | | | | | | | | | | |
|--|---|---------|-------|-------|-----|-----|-------|------|------|--------------|
| Bartscher GmbH Franz-Kleine-Straße 28 33154 Salzkotten Production year: Designed: | CAT/KAT | GAS/GAZ | G30 | G31 | G20 | G25 | G25.1 | G110 | G120 | Made in E.U. |
| | I _{2H} | p mbar | - | - | 20 | - | - | - | - | LV |
| | I _{3P} | p mbar | - | 37 | - | - | - | - | - | IS |
| | I _{3B/P} | p mbar | 28-30 | 28-30 | - | - | - | - | - | CY MT HU |
| | II _{2E+3P} | p mbar | - | 37 | 20 | 25 | - | - | - | LU |
| | II _{2E+3+} | p mbar | 28-30 | 37 | 20 | 25 | - | - | - | FR BE |
| | II _{2H3+} | p mbar | 30 | 37 | 20 | - | - | - | - | IT PT GR GB |
| | II _{2H3+} | p mbar | 28 | 37 | 20 | - | - | - | - | ES IE CH |
| | II _{2E3P/P} | p mbar | - | 37 | 20 | - | - | - | - | PL |
| | II _{2ELL3B/P} | p mbar | 50 | 50 | 20 | 20 | - | - | - | DE |
| TYPE SERIE MOD. A ART. SN. | II _{2H3B/P} | p mbar | 50 | 50 | 20 | - | - | - | - | AT CH CZ SK |
| | II _{2H3B/P} | p mbar | 28-30 | 28-30 | 20 | - | - | - | - | FI LT BG SE |
| | II _{2H3B/P} | p mbar | 28-30 | 28-30 | 20 | - | - | - | - | NO SK RO DK |
| | II _{2H3B/P} | p mbar | 28-30 | 28-30 | 20 | - | - | - | - | EE SI HR TR |
| | II _{2H3B/P} | p mbar | 28-30 | 28-30 | 25 | - | 25 | - | - | HU |
| | II _{2L3B/P} | p mbar | 30 | 30 | - | 25 | - | - | - | NL |
| | III _{1a2H3B/P} | p mbar | 28-30 | 28-30 | 20 | - | - | 8 | 8 | SE |
| | III _{1a2H3B/P} | p mbar | 28-30 | 28-30 | 20 | - | - | 8 | - | DK |
| | Pređisposto a gas-Pređva pour gaz-Voreinstellung für Gas-Pređposto a gas-Voormen van gas-Set for use with gas-Preparado para gas- ment for å brukes med gas-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käyttöväkäsi kaasutla-Porteret til brug af gas- Προορισµοµενο για λειτουργία με αεριο- Zafizeni na plin - Toimittä gaasi pöðjal - A berendezés gáz használatára előkészített - Sagatavota darð sm az gæz - Przygotowanie na gaz - Namariya dumjov - Nastavený na plin - Pripravljen na plin - EN 203/1 | | | | | | | | | |
| | G20 20mbar | | | | | | | | | |

Fig. – Abb. 15: targhetta caratteristiche machine a gas\ Plaques des caractéristiques \ gas data plate\ Typenschild \ Chapa características cocinas gas

| | | | | | | | |
|--|--|---|--|----|------|----|---|
| Bartscher GmbH Franz-Kleine-Straße 28 33154 Salzkotten Production year: Designed: | | | | | | | |
| MOD. | | | | | | | |
| SN. | | | | | | | |
| | <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ph</td> <td>~ Hz</td> </tr> <tr> <td>kW</td> <td>A</td> </tr> </table> | V | | Ph | ~ Hz | kW | A |
| | V | | | | | | |
| Ph | ~ Hz | | | | | | |
| kW | A | | | | | | |

Fig. – Abb. 17: targhetta caratteristiche macchine elettriche\ Plaques des caractéristiques appareils électriques \ data plate electric appliances \ Typenschild Elektro-Geräte \ Chapa características cocinas electricas

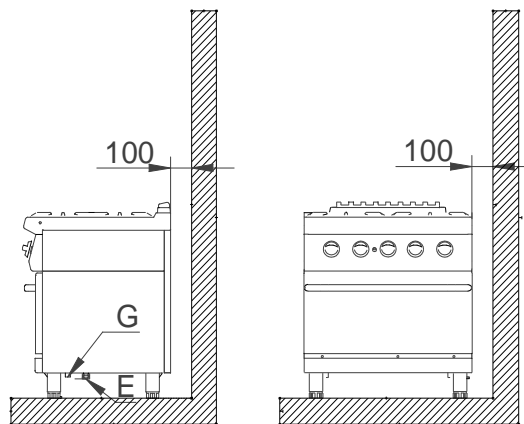
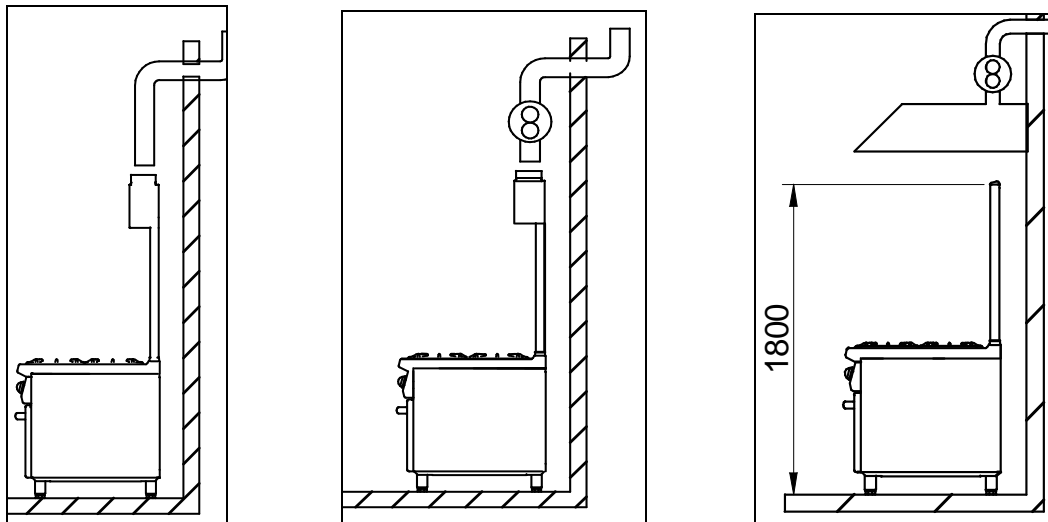


Fig. – Abb. 18: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort \ Lugar

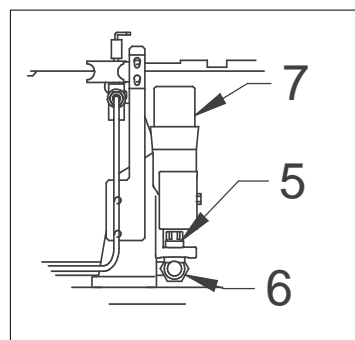
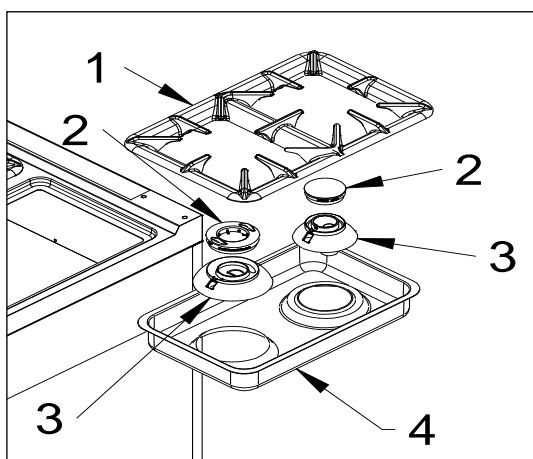
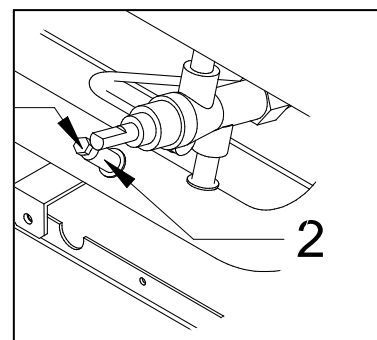


Figg. – Abb. 19, 20 , 21: Scarico fumi \ Évacuation des fumées \ Fumes evacuation \ Rauchabzug \ Descarga



Fig. – Abb. 22: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenzial \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol \ Equipotenzial símbolo

Fig. – Abb. 23: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks \ Comprobación de la estanqueidad y de la presión de alimentación



Figg. – Abb. 24, 25 : Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozzle \ Austausch der Hauptbrennerdüse \ Cambio boquilla quemador

Fig. – Abb. 26 : Regolazione dell'aria primaria bruciatore \
 Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air
 of the burner \ Primärluftregelung des Hauptbrenners \
 Regulación del aire primario quemador

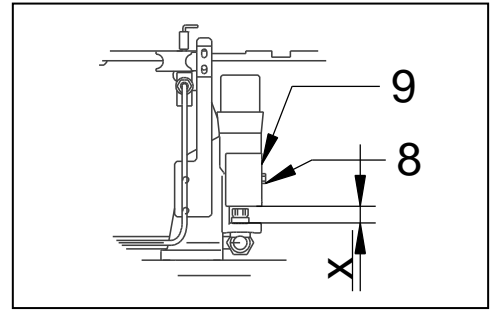
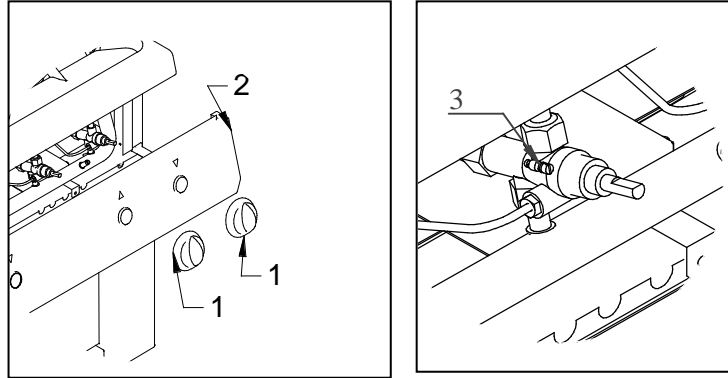


Fig. – Abb. 27, 28 : Sostituzione del By-Pass \
 Changement du by-pass \ Substituting the By-Pass \
 Austausch des By-Pass \ Cambio del by-pass

Fig. – Abb. 29 : Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \
 Changement du gicleur du brûleur veilleuse \ Substituting the pilot
 burner nozzle \ Austausch der Zündbrennerdüse \ Cambio de la
 boquilla del quemador piloto

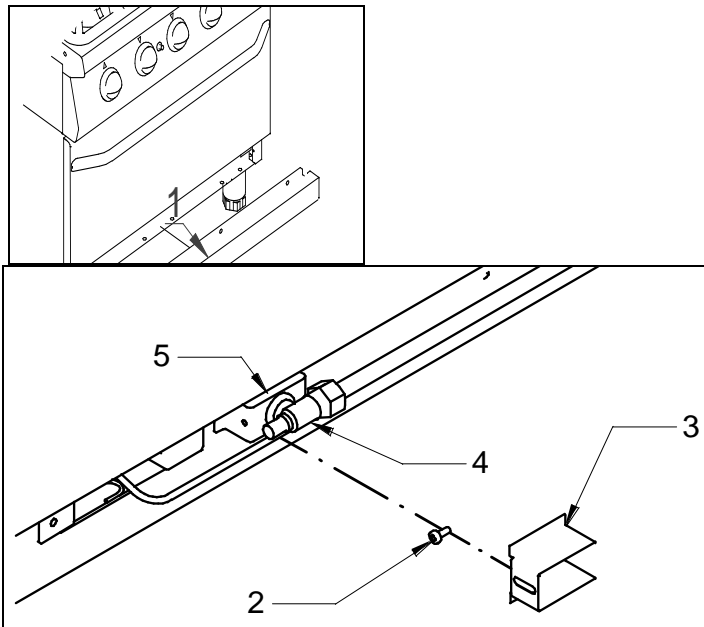
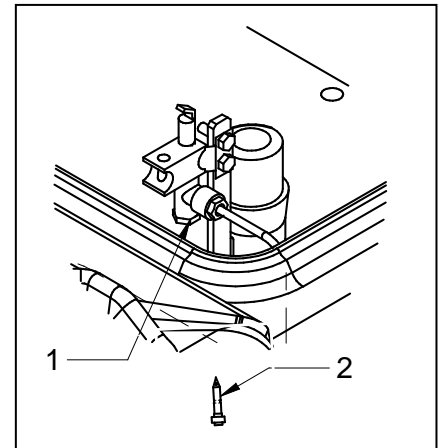


Fig. – Abb. 30 , 31: Sostituzione ugello bruciatore \
 Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozzle \
 Austausch der Hauptbrennerdüse \ Cambio boquilla quemador

Fig. – Abb. 32 : Regolazione dell'aria primaria bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air of the burner \ Primärluftregelung des Hauptbrenners \ Regulación del aire primario quemador

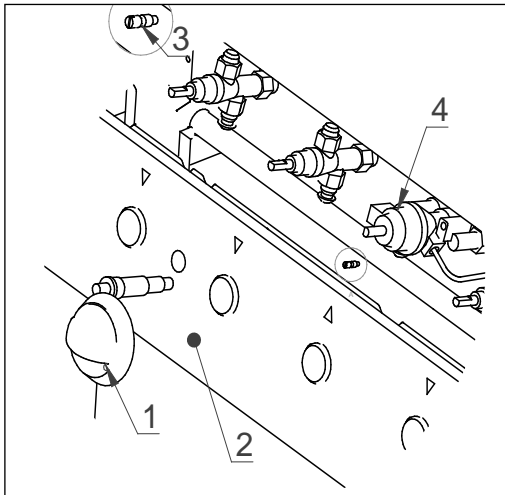
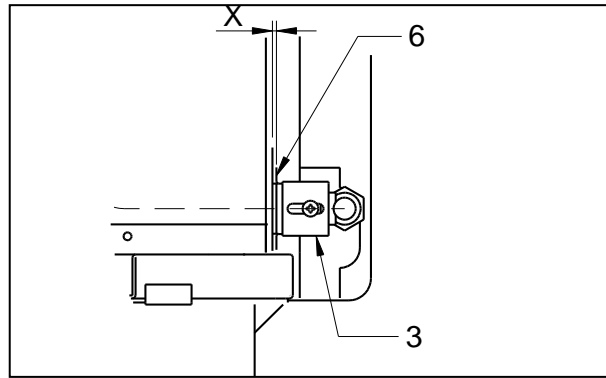
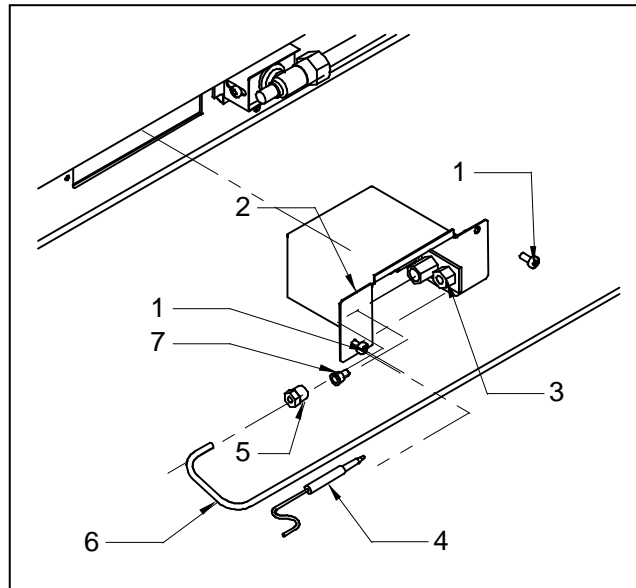
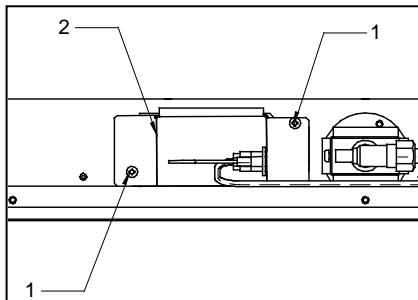
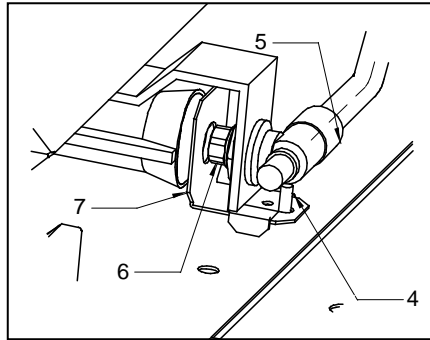
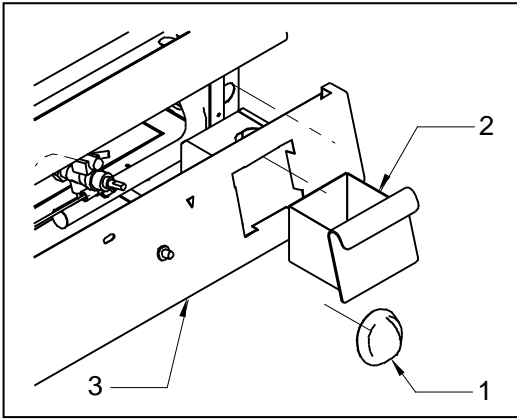


Fig. – Abb. 33: Sostituzione del By-Pass \ Changement du by-pass \ Substituting the by-pass \ Austausch des By-Pass \ Cambio del by-pass



Figg. – Abb. 34, 35: Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \ Changement du gicleur du brûleur de veilleuse \ Substituting the pilot burner nozzle \ Austausch der Zündbrennerdüse \ Cambio de la boquilla del quemador piloto



Figg. – Abb. 36 , 37: Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozzle \ Austausch der Hauptbrennerdüse \ Cambio boquilla quemador

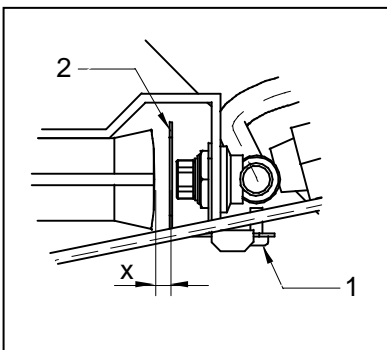
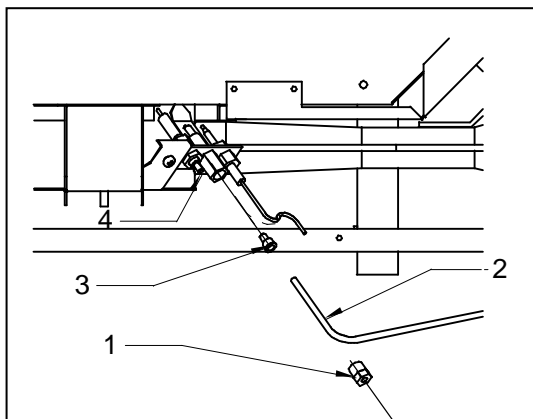
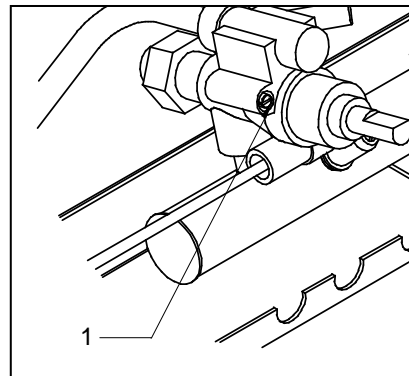


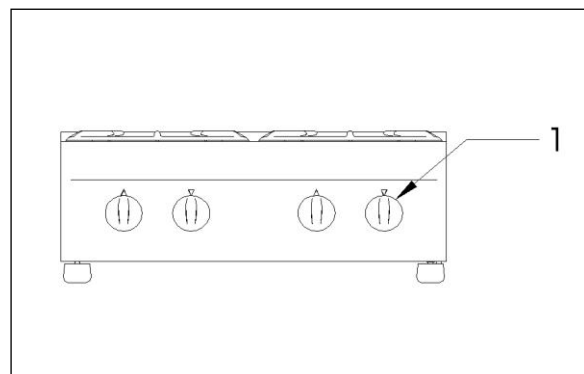
Fig. – Abb. 38 : Regolazione dell'aria primaria bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air of the burner \ Primärluftregelung des Hauptbrenners \ Regulación del aire primario quemador

Fig. – Abb. 39 : Regolazione del minimo \ Réglage du minimum \ Regulation at minimum \ Regulierung des kleinsten Flamme \ Regulación del mínimo



Figg. – Abb. 40 : Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \ Changement du gicleur du brûleur de veilleuse \ Substituting the pilot burner nozzle \ Austausch der Zündbrennerdüse \ Cambio de la boquilla del quemador piloto

Fig. – Abb. 41 : Istruzioni uso (Fuochi aperti) \ Instructions d'utilisation (Feux ouverts) \ Instruction for use (open rings) \ Bedienungsanleitungen (Offene Feuerstellen) \ Instruccion de uso (Fogones abiertos)



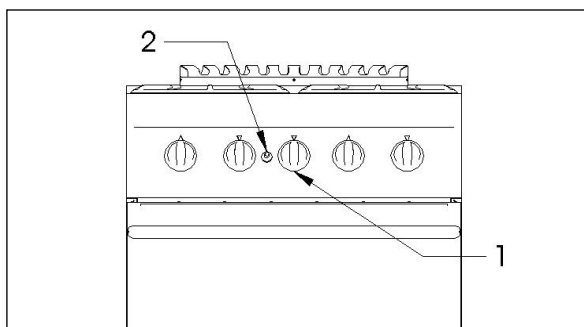


Fig. – Abb. 42: Istruzioni uso (Forno) \ Instructions d'utilisation (Four) \ Instruction for use (oven) \ Bedienungsanleitungen (backofen) \ Instrucciones de uso (horno)

Fig. – Abb. 43 : Istruzioni uso (Tuttapiastra)\ Instructions d'utilisation (Plaque Grill)\ Instruction for use (All hotplate)\ Bedienungsanleitungen (Grillplatte) \ Instrucciones de uso (Planchas)

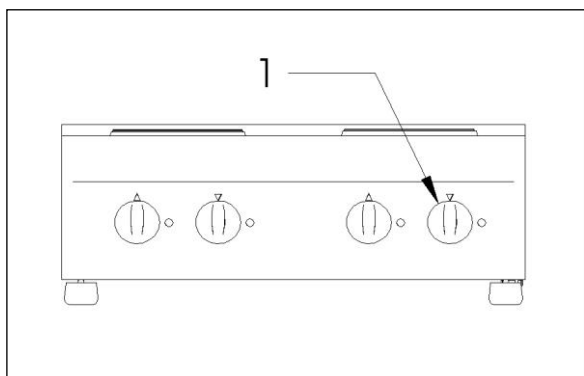
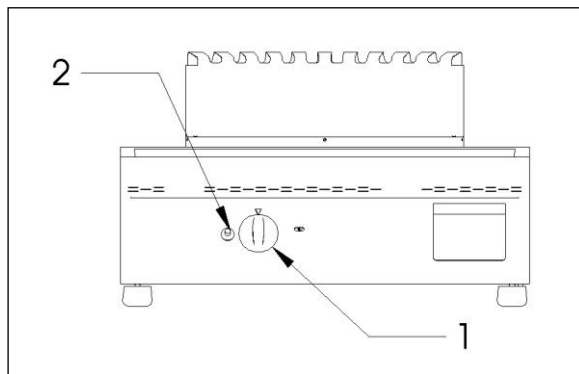


Fig. – Abb. 44 : Istruzioni uso (Piastrre elettriche) \ Instructions d'utilisation (Plaque électrique) \ Instruction for use (Electric hotplates) \ Bedienungsanleitungen (Elektroplatten) \ Instrucciones de uso (Placas eléctricas)

Fig. – Abb. 45 : Istruzioni uso (Forno elettrico ventilato) \ Instructions d'utilisation (Four électrique ventilé) \ Instruction for use (Electric ventilated oven) \ Bedienungsanleitungen (Elektrobackofen mit Umluft) \ Instrucciones de uso (Horno eléctrico ventilado)

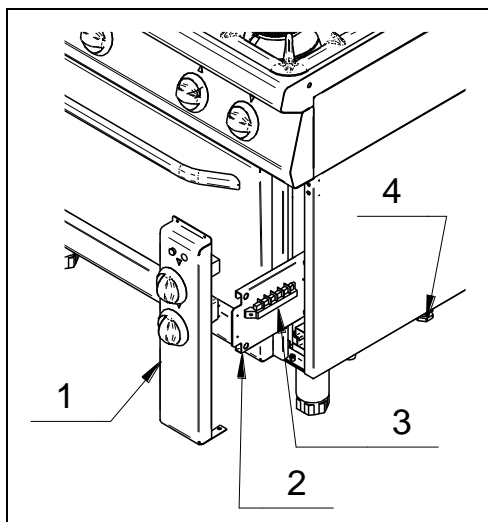
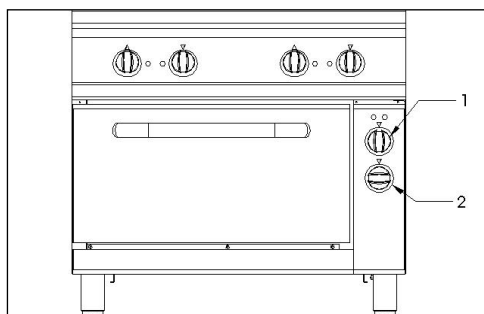


Fig. – Abb. 46 : Allacciamento elettrico per forno elettrico ventilato \ Branchement électrique pour four électrique ventilé \ Electric feeding for electric ventilated oven \ Elektrischer Anschluss für den elektrischen Backofen mit Belüftung \ Conexión eléctrica para horno ventilado

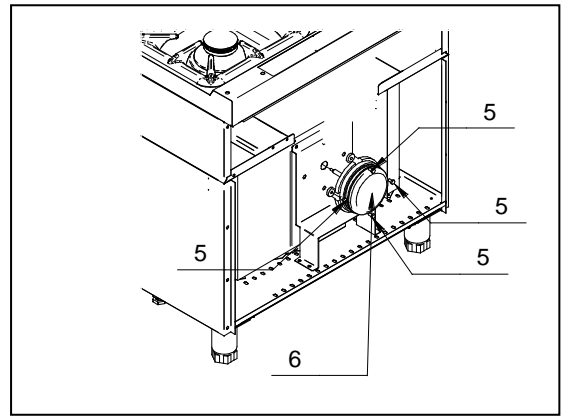
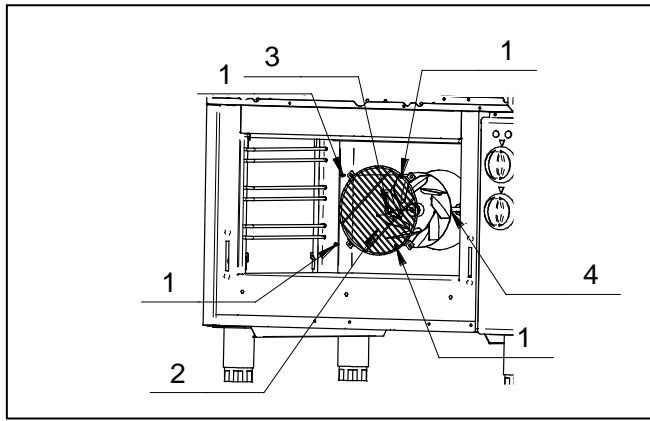


Fig. – Abb. 47,48 : Sostituzione del motore del forno elettrico ventilato) \ Changement du moteur du four électrique ventilé \ Substituting the motor of the ventilated electric oven \ Austausch der Motor vom Elektrobackofen mit Umluft \ Cambio motor del Horno eléctrico ventilado

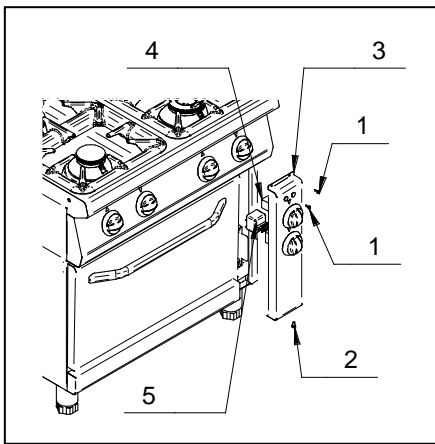


Fig. – Abb. 49 : Sostituzione componenti elettrici di comando del forno elettrico ventilato \ Remplacement composants électriques de contrôle du four électrique ventilé \ Replacement of electric components of the ventilated oven.

\ Ersetzen von elektrischen Komponenten der Steuerung des elektrischen Backofens mit Umluft \ Sustitución componentes eléctricos de control del horno eléctrico ventilado

Fig. – Abb. 50 : Sostituzione delle resistenze elettriche del forno elettrico ventilato \ Remplacement de résistances électriques du four électrique ventilé \ Replacement of the heating elements in the electric ventilated oven \ Ersetzen der elektrischen Widerstände des elektrischen Backofens mit Umluft \ Sustitución de las resistencias eléctricas del horno ventilado.

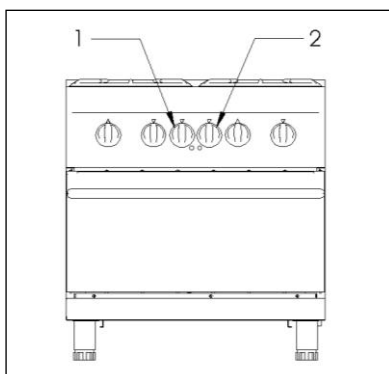
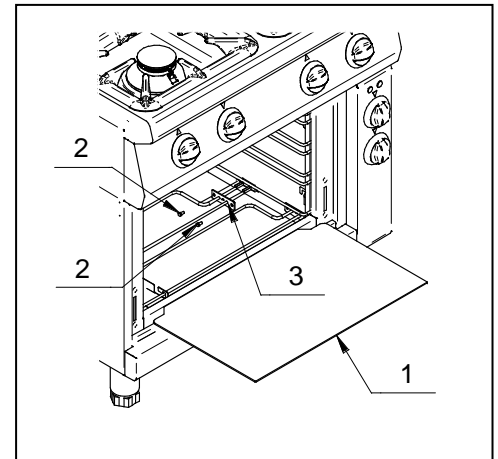


Fig. – Abb. 51 : Istruzioni uso (Forno elettrico) \ Instructions d'utilisation (Four électrique) \ Instruction for use (Electric oven) \ Bedienungsanleitungen (Elektrobackofen) \ Instrucciones de uso (Horno eléctrico)

Fig. – Abb. 52 : Allacciamento elettrico per forno elettrico \
 Branchement électrique pour four électrique ventilé \
 Electric feeding for electric oven \ Elektrischer Anschluss \
 für den elektrischen Backofen \ Conexión eléctrica para \
 horno

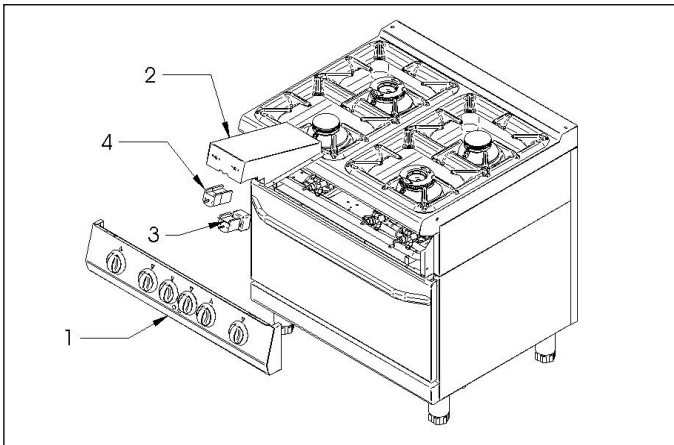
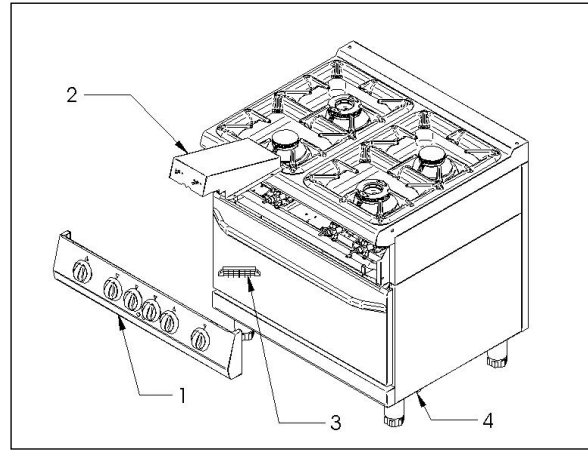


Fig. – Abb. 53 : Sostituzione componenti elettrici di \
 comando del forno elettrico \ Remplacement \
 composants électriques de contrôle du four électrique \
 Replacement of electric components of the oven. \
 Ersetzen von elektrischen Komponenten der \
 Steuerung des elektrischen Backofens \ Sustitución \
 componentes eléctricos de control del horno eléctrico \
 ventilado

Fig. – Abb. 54 : Sostituzione delle resistenze \
 elettriche del forno elettrico \ Remplacement de \
 résistances électriques du four électrique \
 Replacement of the heating elements in the electric \
 oven \ Ersetzen der elektrischen Widerstände des \
 elektrischen Backofens \ Sustitución de las \
 resistencias eléctricas del horno

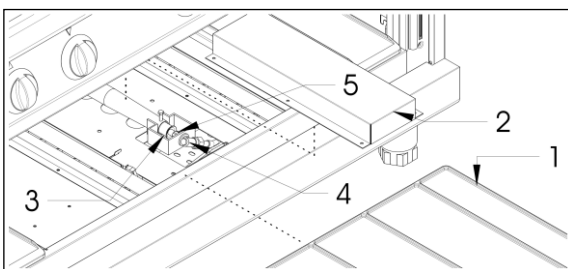
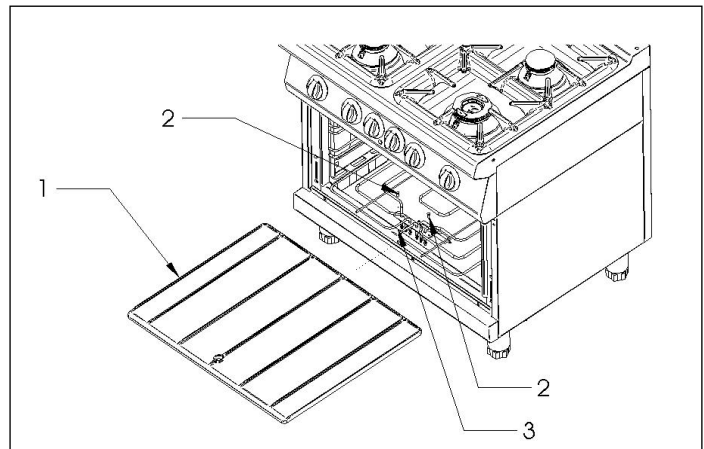


Fig. – Abb. 55 : Sostituzione ugello bruciatore \
 Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the \
 burner nozzle \ Austausch der \
 Hauptbrennerdüse \ Cambio boquilla quemador

Fig. – Abb. 56: Regolazione dell'aria primaria bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air of the burner \ Primärluftregelung des Hauptbrenners \ Regulación del aire primario quemador

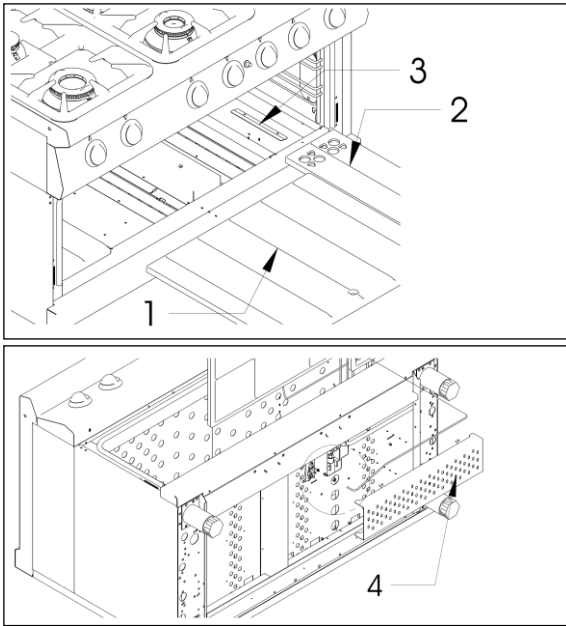
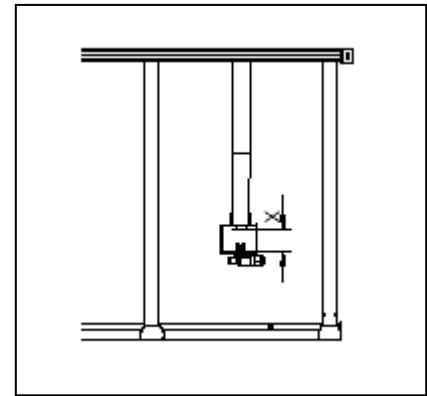


Fig. – Abb. 57,58,59: Sostituzione del bruciatore pilota \ Changement du brûleur veilleuse \ Substituting the pilot burner \ Austausch der Zündbrenner \ Cambio del quemador piloto

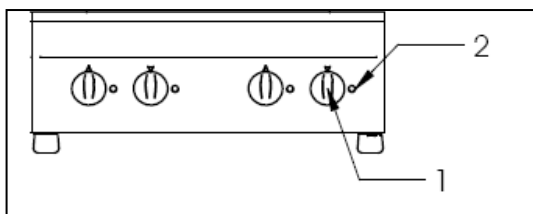
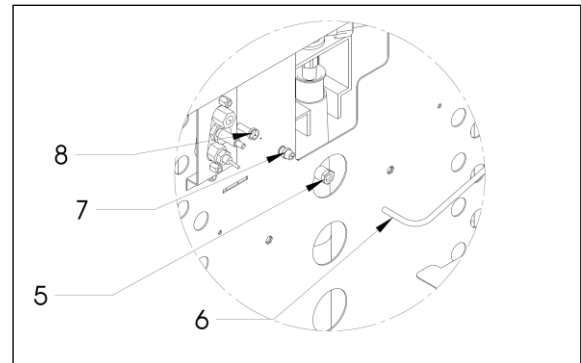


Fig. – Abb. 60 : Istruzioni uso (cucina vetroceramica) \ Instructions d'utilisation (\ fourneaux vitrocéramique) \ Instruction for use (glass ceramic) \ Bedienungsanleitungen (Ceranherde)

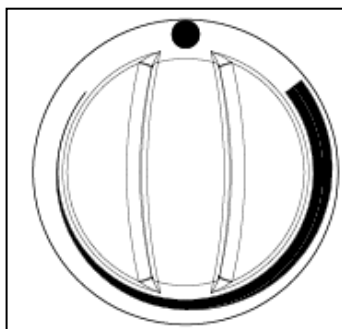


Fig. – Abb. 61 : manopola \ sélecteur \ knob \ Knopf

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

| Modèle | Description | Dimensions LxPxH [mm] | Puiss. Gaz (B) [Kw] | Type (A) | Consom. GPL (G30) (D) [Kg/h] | Consom. METHANE (G20) (C) [m ³ /h] | Air pour comb. [m ³ /h] | Racc. gaz | Puiss. élect (E) [Kw] | Tension (F) [V] | Fréq. (G) [Hz] | Câble type H07 RN-F [mm ²] | Brûl. C 3.6 kW [N°] | Brûl. D 5.5 kW [N°] | Brûl. E 8 kW [N°] | Four G 7,55 kW [N°] | Four H 7,55 kW [N°] | Plaque grill 11,5 kW [N°] | Four E.V. 3,65 kW [N°] | Four E. 5,4 kW [N°] | Grill E 2,6 kW [N°] | Res. 2,3 kW [N°] |
|---------|--|-----------------------|---------------------|------------|------------------------------|---|------------------------------------|-------------------|-----------------------|-----------------|----------------|--|---------------------|---------------------|-------------------|---------------------|---------------------|---------------------------|------------------------|---------------------|---------------------|------------------|
| 2891021 | Cuisinière 2 feux Top | 400x700x295 | 9,1 | A1 | 0,717 | 0,963 | 18,2 | UNI-ISO 7/1 R 1/2 | - | - | - | - | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 2891041 | Cuisinière 4 feux Top | 800x700x295 | 18,2 | A1 | 1,435 | 1,926 | 36,4 | UNI-ISO 7/1 R 1/2 | - | - | - | - | 2 | 2 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 2891061 | Cuisinière 6 feux Top | 1200x700x295 | 27,3 | A1 | 2,153 | 2,889 | 54,6 | UNI-ISO 7/1 R 1/2 | - | - | - | - | 3 | 3 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 2851021 | Cuisinière 2 feux sur meuble | 400x700x845 | 9,1 | A1 | 0,717 | 0,963 | 18,2 | UNI-ISO 7/1 R 1/2 | - | - | - | - | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 2851041 | Cuisinière 4 feux sur meuble | 800x700x845 | 18,2 | A1 | 1,435 | 1,926 | 36,4 | UNI-ISO 7/1 R 1/2 | - | - | - | - | 2 | 2 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 2851061 | Cuisinière 6 feux sur meuble | 1200x700x845 | 27,3 | A1 | 2,153 | 2,889 | 54,6 | UNI-ISO 7/1 R 1/2 | - | - | - | - | 3 | 3 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 2852341 | Cuisinière 4 feux sur four gaz | 800x700x845 | 25,75 | A1/B1 1 | 2,058 | 2,724 | 52,2 | UNI-ISO 7/1 R 1/2 | - | - | - | - | 2 | 2 | - | 1 | - | - | - | - | - | - |
| 2852361 | Cuisinière 6 feux sur four gaz | 1200x700x845 | 34,85 | A1/B1 1 | 2,775 | 3,687 | 70,4 | UNI-ISO 7/1 R 1/2 | - | - | - | - | 3 | 3 | - | 1 | - | - | - | - | - | - |
| 2852261 | Cuisinière 6 feux sur four gaz maxi | 1200x700x845 | 40,8 | A1 | 3,218 | 4,317 | 81,6 | UNI-ISO 7/1 R 1/2 | - | - | - | - | 3 | 3 | - | 1 | - | - | - | - | - | - |
| 2852251 | Cuisinière 4 feux sur four électrique | 800x700x845 | 18,2 | A1 | 0,717 | 0,963 | 18,2 | UNI-ISO 7/1 R 1/2 | 5,4 | 230 1 - 400 3N | 50/60 | 4x2,5 - 5x1,5 | 2 | 2 | - | - | - | - | - | - | 1 | - |
| 2852471 | Cuisinière 6 feux sur four électrique | 1200x700x845 | 27,3 | A1 | 1,435 | 1,926 | 36,4 | UNI-ISO 7/1 R 1/2 | 5,4 | 230 1 - 400 3N | 50/60 | 4x2,5 - 5x1,5 | 3 | 3 | - | - | - | - | - | - | 1 | - |
| 2852241 | Cuisinière 4 feux sur four électrique ventilé | 800x700x845 | 18,2 | A1 | 0,717 | 0,963 | 18,2 | UNI-ISO 7/1 R 1/2 | 3,65 | 230 1 - 400 3N | 50 | 3x2,5 - 5x1 | 2 | 2 | - | - | - | - | 1 | - | - | - |
| 2852461 | Cuisinière 6 feux sur four électrique ventilé. | 1200x700x845 | 27,3 | A1 | 1,435 | 1,926 | 36,4 | UNI-ISO 7/1 R 1/2 | 3,65 | 230 1 - 400 3N | 50 | 3x2,5 - 5x1 | 3 | 3 | - | - | - | - | 1 | - | - | - |
| 2857001 | Plaque grill Top | 800x700x845 | 11,5 | A1 | 0,907 | 1,216 | 23 | UNI-ISO 7/1 R 1/2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - |
| 288102 | Cuisinière 2 plaques Top | 400x700x295 | - | - | - | - | - | - | 5,2 | 400 3N | 50/60 | 5x1,5 | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - |
| 288104 | Cuisinière 4 plaques Top | 800x700x295 | - | - | - | - | - | - | 10,4 | 400 3N | 50/60 | 5x2,5 | - | - | - | - | - | - | - | - | 4 | - |
| 288106 | Cuisinière 6 plaques Top | 1200x700x295 | - | - | - | - | - | - | 15,6 | 400 3N | 50/60 | 5x4 | - | - | - | - | - | - | - | - | 6 | - |
| 286102 | Cuisinière 2 plaques sur meuble | 400x700x845 | - | - | - | - | - | - | 5,2 | 400 3N | 50/60 | 5x1,5 | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - |
| 286103 | Cuisinière 2 plaques carrées sur meuble | 400x700x845 | - | - | - | - | - | - | 5,2 | 400 3N | 50/60 | 5x1,5 | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - |
| 286104 | Cuisinière 4 plaques sur meuble | 800x700x845 | - | - | - | - | - | - | 10,4 | 400 3N | 50/60 | 5x2,5 | - | - | - | - | - | - | - | - | 4 | - |
| 286325 | Cuisinière 4 plaques carrées sur meuble | 800x700x845 | - | - | - | - | - | - | 10,4 | 400 3N | 50/60 | 5x2,5 | - | - | - | - | - | - | - | - | 4 | - |
| 286106 | Cuisinière 6 plaques sur meuble | 1200x700x845 | - | - | - | - | - | - | 15,6 | 400 3N | 50/60 | 5x4 | - | - | - | - | - | - | - | - | 6 | - |
| 286356 | Cuisinière 6 plaques carrées sur meuble | 1200x700x845 | - | - | - | - | - | - | 15,6 | 400 3N | 50/60 | 5x4 | - | - | - | - | - | - | - | - | 6 | - |
| 286234W | Cuisinière 4 plaques sur four électrique | 800x700x845 | - | - | - | - | - | - | 15,8 | 400 3N | 50/60 | 5x6 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 4 | - |
| 286256W | Cuisinière 6 plaques four électrique | 1200x700x845 | - | - | - | - | - | - | 21 | 400 3N | 50/60 | 5x10 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 6 | - |
| 286224W | Cuisinière 4 plaques sur four électrique ventilé | 800x700x845 | - | - | - | - | - | - | 14 | 400 3N | 50 | 5x4 | - | - | - | - | - | - | 1 | - | 4 | - |
| 286246W | Cuisinière 6 plaques four électrique ventilé | 1200x700x845 | - | - | - | - | - | - | 19,2 | 400 3N | 50 | 5x6 | - | - | - | - | - | - | 1 | - | 6 | - |
| 286324W | Cuisinière 4 plaques carrées four électrique ventilé | 800x700x845 | - | - | - | - | - | - | 14 | 400 3N | 50 | 5x4 | - | - | - | - | - | - | 1 | - | 4 | - |
| 286346W | Cuisinière 6 carrées plaques four électrique ventilé | 1200x700x845 | - | - | - | - | - | - | 19,2 | 400 3N | 50 | 5x6 | - | - | - | - | - | - | 1 | - | 6 | - |

| Modèle | Description | Dimensions LxPxH [mm] | Puiss. Gaz (B) [Kw] | Type (A) | Consom. GPL (G30) (D) [Kg/h] | Consom. METHANE (G20) (C) [m³/h] | Air pour comb. [m³/h] | Racc. gaz | Puiss. élect (E) [Kw] | Tension (F) [V] | Fréq. (G) [Hz] | Câble type H07 RN-F [mm²] | Brûl. C 3.6 kW [N°] | Brûl. D 5.5 kW [N°] | Brûl. E 8 kW [N°] | Four G 7.55 kW [N°] | Four H 7.55 kW [N°] | Plaque grill 11.5 kW [N°] | Four E.V. 3.65 kW [N°] | Four E. 5.4 kW [N°] | Grill E 2.6 kW [N°] | Res. 2.3 kW [N°] |
|---------|---|--------------------------|---------------------------|-------------|------------------------------------|---|-----------------------------|-----------|--------------------------------|-----------------------|----------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------|
| 287410 | Cuisine électrique vitrocéramique 2 plaques + placard ouvert | 400x700x845 | - | - | - | - | - | - | 4,6 | 400 3N | 50/60 | 5x1,5 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 |
| 287420 | Cuisine électrique vitrocéramique 4 plaques + placard ouvert | 800x700x845 | - | - | - | - | - | - | 8,2 | 400 3N | 50/60 | 5x2,5 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 4 |
| 287440W | Cuisine électrique vitrocéramique 4 plaques + four GN 2/1 | 800x700x845 | - | - | - | - | - | - | 14,6 | 400 3N | 50/60 | 5x4 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | 4 |
| 287430W | Cuisine électrique vitrocéramique 4 plaques + four ventilé GN 1/1 | 800x700x845 | - | - | - | - | - | - | 11,85 | 400 3N | 50 | 5x4 | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | 4 |

**(Tableau 2) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS
(LU – CAT. II_{2E3P})**

| Type gaz | Débit nominal [kW] | Débit réduit [kW] | Diam. gicleurs principaux [1/100 mm] | Diamètre By-Pass [1/100 mm] | Gicleurs veilleuse [N°] | Réglage air aria "x" [mm] |
|----------------------------------|--------------------|-------------------|--------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|---------------------------|
| BRÛLEUR C ø 85 | | | | | | |
| Gaz naturels Méthane (G20) | 3,6 | 1,4 | 140 | 85 | 35 | 0,0 |
| Gaz liquides GPL (G31) | | | | | | |
| BRÛLEUR D ø 110 | | | | | | |
| Gaz naturels Méthane (G20) | 5,5 | 1,8 | 175 | 100 | 35 | 2,0 |
| Gaz liquides GPL (G31) | | | | | | |
| BRÛLEUR E ø 130 | | | | | | |
| Gaz naturels Méthane (G20) | 8,0 | 2,4 | 210 | 105 | 35 | 25,0 |
| Gaz liquides GPL (G31) | | | | | | |
| BRÛLEUR PLAQUE GRILL | | | | | | |
| Gaz naturels Méthane (G20) | 11,5 | 3,6 | 260 | Reg. | 27,2 | 1,0 |
| Gaz liquides GPL (G31) | | | | | | |
| BRÛLEUR FOUR AVEC ROBINET | | | | | | |
| Gaz naturels Méthane (G20) | 7,55 | 1,9 | 200R | 105 | 27,2 | 3,0 |
| Gaz liquides GPL (G31) | | | | | | |
| BRÛLEUR FOUR AVEC VANNE | | | | | | |
| Gaz naturels Méthane (G20) | 7,55 | - | 200R | - | 27,2 | 3,0 |
| Gaz liquides GPL (G31) | | | | | | |
| BRÛLEUR FOUR MAXI | | | | | | |
| Gaz naturels Méthane (G20) | 13,5 | - | AL 285 | - | 27 | 25,0 |
| Gaz liquides GPL (G31) | | | | | | |

**(Tableau 3) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS
(FR, BE– CAT. II_{2E+3+})**

| Type gaz | Débit nominal [kW] | Débit réduit [kW] | Diam. gicleurs principaux [1/100 mm] | Diamètre By-Pass [1/100 mm] | Gicleurs veilleuse [N°] | Réglage air aria "x" [mm] |
|----------------------------------|--------------------|-------------------|--------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|---------------------------|
| BRÛLEUR C ø 85 | | | | | | |
| Gaz naturels Méthane (G20) | 3,6 | 1,4 | 140 | 85 | 35 | 0,0 |
| Gaz naturels Méthane (G25) | 3,6 | 1,4 | 145 | 85 | 35 | 0,0 |
| Gaz liquides GPL (G31) | 3,6 | 1,4 | 95 | 58 | 20 | 2,0 |
| BRÛLEUR D ø 110 | | | | | | |
| Gaz naturels Méthane (G20) | 5,5 | 1,8 | 175 | 100 | 35 | 2,0 |
| Gaz naturels Méthane (G25) | 5,5 | 1,8 | 180 | 100 | 35 | 2,0 |
| Gaz liquides GPL (G31) | 5,5 | 1,8 | 120 | 65 | 20 | 9,0 |
| BRÛLEUR E ø 130 | | | | | | |
| Gaz naturels Méthane (G20) | 8,0 | 2,4 | 210 | 105 | 35 | 25,0 |
| Gaz naturels Méthane (G25) | 8,0 | 2,4 | 215 | 105 | 35 | 9,0 |
| Gaz liquides GPL (G31) | | | | | | |
| BRÛLEUR PLAQUE GRILL | | | | | | |
| Gaz naturels Méthane (G20) | 11,5 | 3,6 | 260 | Reg. | 27,2 | 1,0 |
| Gaz naturels Méthane (G25) | 11,5 | 3,6 | 260 | Reg. | 27,2 | 1,0 |
| Gaz liquides GPL (G31) | 11,5 | 3,6 | 170 | 100 | 16,2 | 3,0 |
| BRÛLEUR FOUR AVEC ROBINET | | | | | | |
| Gaz naturels Méthane (G20) | 7,55 | 1,9 | 200R | 105 | 27,2 | 3,0 |
| Gaz naturels Méthane (G25) | 7,55 | 1,9 | 200R | 105 | 27,2 | 3,0 |
| Gaz liquides GPL (G31) | 7,9 | 1,9 | AL 140 | 70 | 16,2 | ouvert |
| BRÛLEUR FOUR AVEC VANNE | | | | | | |
| Gaz naturels Méthane (G20) | 7,55 | - | 200R | - | 27,2 | 3,0 |
| Gaz naturels Méthane (G25) | 7,55 | - | 200R | - | 27,2 | 3,0 |
| Gaz liquides GPL (G31) | 7,9 | - | AL 140 | - | 16,2 | 0,0 |

| BRÛLEUR FOUR MAXI | | | | | | |
|----------------------------------|------|---|--------|---|----|------|
| Gaz naturels Méthane (G20) | 13,5 | - | AL 285 | - | 27 | 25,0 |
| Gaz naturels Méthane (G25) | 13,5 | - | AL 295 | - | 27 | 25,0 |
| Gaz liquides GPL (G31) | 13,5 | - | AL 190 | - | 19 | 39,0 |

AVERTISSEMENT

Recommandations générales

- Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et de procéder à toute intervention d'entretien, veiller à lire attentivement les présentes instructions.
- L'installation de l'appareil doit être réalisée par un technicien qualifié et doit respecter les instructions du fabricant figurant dans le manuel fourni.
- L'appareil est réservé à la préparation et à la transformation des aliments dans des cuisines industrielles équipant notamment les restaurants, les entreprises de santé, les cantines d'entreprise, les centres de cuisson, les boucheries, les entreprises de production alimentaire. Tout autre utilisation ne correspond pas à l'usage auquel il est destiné et pourrait présenter un risque pour les personnes et/ou les choses
- L'appareil est destiné à un usage EXCLUSIF avec des récipients adaptés au contact alimentaire et résistants à la chaleur; tous les autres usages seront considérés comme non conformes.
- L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées et en aucun cas l'appareil ne doit être destiné à un usage autre que celui pour lequel il est prévu.
- Les températures nécessaires au processus de cuisson déterminent le fait que, sur la base du principe de fonctionnement, plusieurs parties des panneaux, comme les torchons de cuisine peuvent devenir chauds. Il ne s'agit pas d'un défaut de construction, mais d'un phénomène physique lié aux propriétés chimico-physiques des matériaux utilisés pour la fabrication des appareils.
- En cas de dysfonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.
- Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas d'utilisation de pièces détachées qui ne seraient pas d'origine.
- L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression. Veiller à ne pas obstruer les ouvertures d'aspiration ou de rejet de l'air, des fumées et de la chaleur.
- Avant de raccorder le matériel, assurez-vous que les données inscrites sur la plaque d'identification correspondent à celles du réseau électrique.
- L'appareil dont la plaque en vitrocéramique est endommagée (ruptures, fissures, fentes) ne doit en aucun cas être utilisé. Il faut immédiatement s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.
- La cuisine en vitrocéramique ne doit pas être utilisée comme plan d'appui car un allumage involontaire pourrait provoquer la surchauffe de l'objet posé.
- Veillez à ne pas faire tomber d'objets durs sur le verre de la cuisine en vitrocéramique, car, selon le type de choc, le verre risquerait d'être endommagé.

- *Au cours du processus de cuisson, veillez à ne pas placer de casserole et/ou de torchons sur le four de façon à couvrir partiellement la partie en acier inoxydable du plan, afin d'éviter toute surchauffe du plan en acier*

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

A l'attention de l'installateur

- *Le fonctionnement de l'appareil doit être expliqué et montré à l'utilisateur et après s'être assuré de la conformité de l'installation, le manuel des instructions doit être remis à l'utilisateur.*
- *L'utilisateur doit être informé que toute intervention de modification du local d'installation, qu'il s'agisse de rénovation ou autre, ayant pour effet de modifier l'alimentation d'air nécessaire à la combustion, rend nécessaire un contrôle fonctionnel de l'appareil.*

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les instructions d'installation reportées plus bas s'appliquent aux appareils à gaz et mixtes appartenant à la catégorie II_{2E+3+} (II_{2E3P} pur LU), et prévoyant une pression d'alimentation de gaz butane/propane (G30 - G31) de 30/37 mbar et une pression d'alimentation de 20/25 mbar pour le gaz méthane (G20 - G25). La plaque des caractéristiques (figg. 15, 16 – pag. 10) sur laquelle figurent toutes les données de référence de l'appareil se trouve, selon les modèles, ou bien sur la partie interne du flanc droit ou gauche ou bien sur la partie interne du panneau des commandes.

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

| | |
|--------------|---|
| 2006/95/CE | - Basse tension (LVD) |
| CEE 2004/108 | - Compatibilité électromagnétique (EMC) |
| 2006/42/CE | - Réglementation machines |
| 2011/65/CE | - Rohs |
| 2009/142/CE | - Appareils à gaz |

ainsi que la base des normes spécifiques de référence.

Déclaration de conformité

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

DESCRIPTION DES APPAREILS

Plan de cuisson à gaz

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

Chaque brûleur du plan de cuisson est doté d'un robinet de gaz à fonction de sécurité permettant le réglage de la puissance du minimum au maximum. La fonction de sécurité est obtenue par l'intermédiaire d'un thermocouple maintenu activé par la flamme du brûleur veilleuse.

Le brûleur, le tube venturi, la couronne de flamme et les grilles sont réalisés en fonte.

Les versions augmentée sont équipées, selon les dimensions, de un ou deux brûleurs de puissance thermique supérieur (type E), dont le fonctionnement est limité aux gaz de la seconde famille (Méthane - Cat. I_{2E}, I_{2E+}).

Plan de cuisson électrique

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

Chaque plaque du plan de cuisson est dotée d'un commutateur permettant de régler la puissance du minimum au maximum sur un total de sept positions; la sécurité est garantie par un limiteur de température installé à l'intérieur de la plaque.

La plaque électrique est en fonte, l'élément chauffant étant appliqué sur le fond à l'intérieur d'une protection en matériau isolant.

Plaque grill

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

L'appareil est doté d'un robinet de gaz à fonction de sécurité permettant le réglage de la puissance du minimum au maximum. La fonction de sécurité est obtenue par l'intermédiaire d'un thermocouple maintenu activé par la flamme du brûleur veilleuse.

La plaque est en fonte de grande épaisseur et est pourvue d'une trappe centrale pour l'inspection du brûleur. Le chauffage de la plaque est assuré par un brûleur à "pipe" en acier inox prévu pour résister aux températures élevées tout en assurant un bon fonctionnement.

Four à gaz et four maxi

La chambre de cuisson et les supports de grilles sont réalisés en acier inox. La sole est réalisée en fonte et est renforcée par une série de nervures sur sa partie supérieure.

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

Le four est doté d'un robinet de gaz thermostatique à fonction de sécurité permettant le réglage de la température de 140°C à 300°C ou en alternative d'une vanne gaz thermostatique en sécurité permettant le réglage de la température de 60°C à 300°C; la sicurezza si ottiene tramite una termocoppia che viene tenuta attiva dalla fiamma del. La sécurité est assurée par un thermocouple maintenu activé par le flamme du brûleur pilote.

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

Four électrique statique 2/1 GN

La chambre de cuisson et les supports de grilles sont réalisés en acier inox. La sole est réalisée en fonte et est renforcée par une série de nervures sur sa partie supérieure.

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

Le four est doté d'un thermostat permettant le réglage de la température de 90°C à 300°C et d'un sélecteur permettant de sélectionner le type de cuisson ("haut", "bas" et "haut et bas"). La sécurité est assurée par un thermocouple maintenu activé par le flamme du brûleur pilote.

Le chauffage de la chambre est assuré par des résistances cuirassées placées sous la sole et au-dessus de la plaque de diffusion supérieure.

Four électrique ventilé

La chambre de cuisson et les supports de grilles sont réalisés en acier inox. La sole est réalisée en fonte et est renforcée par une série de nervures sur sa partie supérieure.

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

Le four est doté d'un thermostat permettant le réglage de la température de 90°C à 300°C et d'un sélecteur permettant de sélectionner le type de cuisson ("haut", "bas" et "haut et bas") en utilisant aussi le ventilateur. Celui-ci est composé par une roue qui prend le mouvement de l'arbre d'un moteur électrique. La sécurité est assurée par un thermocouple maintenu activé par le flamme du brûleur pilote.

Le chauffage de la chambre est assuré par des résistances cuirassées placées sous la sole et au-dessus de la plaque de diffusion supérieure.

Piano de cuisson électrique en vitrocéramique

Châssis en acier inox sur pieds réglables en hauteur, en la version mobile. Revêtement en acier inoxydable Chrome-Nichel (AISI 304).

Plaque en vitrocéramique de épaisseur adapte à transmettre la chaleur, voir le zones consacrée à la cuisson. Régulation de la intensité de la chaleur par régulateur de énergie qui varie les temps de fonctionnement des spéciales résistances à infrarouges positionnées sous la plaque. La machine est équipée de thermostat de sécurité à réarmement manuel face aux surchauffes.

Armoire de rangement

Pour les versions de sol sans four sont disponibles des portes de fermeture du logement inférieur permettant d'obtenir une armoire de rangement. Sont également disponibles des crémaillères permettant l'introduction de récipients GASTRONORM. Sont également disponible de placards ouverts hygiéniques en classe H3 avec crémaillères embouties à dimensions GASTRONORM.

CONDITIONS D'INSTALLATION

Lieu d'installation (fig. 18 - pag. 10)

Il est recommandé de procéder à l'installation de l'appareil dans un local bien ventilé ou sous une hotte d'aspiration. L'appareil peut être installé seul ou bien intégré à une série d'autres appareils. Dans les deux cas, il est recommandé, dans le cas où les parois près desquelles l'appareil est installé serait en matériau inflammable, de respecter une distance de sécurité minimum de 100 mm par rapport aux parois latérales et postérieure. Dans le cas où cette distance ne pourrait être respectées, veiller à mettre en place des protections (par exemple des feuilles en matériau réfractaire) permettant de maintenir la température des parois dans les limites de sécurité prévues.

Installation

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

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

Prescriptions générales pour tous les appareils:

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

Pour le autres pays suivre les normes électriques locales concernantes :

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

Évacuation des fumées

Les appareils sont subdivisés en deux catégories (voir Tableau 1 – pagg. 42, 43):

Appareils à gaz de type "A1"

Ces appareils ne nécessitent pas de raccordement direct à une conduite d'évacuation des produits de combustion. Les produits de combustion doivent néanmoins être convoyés dans une hotte ou autre dispositif similaire, raccordée à une conduite d'évacuation ou bien directement à l'extérieur. Différemment est également admise l'utilisation d'un aspirateur d'air directement raccordé à

l'extérieur et assurant un débit non inférieur aux indications du tableau 1 (pag. 42, 43). Cette valeur doit être majorée du renouvellement d'air nécessaire au personnel travaillant sur le lieu d'installation conformément aux normes en vigueur (approximativement cette valeur doit être 35 m³/h par kW de puissance de gaz installée).

Appareils à gaz de type "B11"

Ces appareils prévoient un des raccordements suivants:

- *Évacuation naturelle (fig. 19 – pag 11).*

Raccordement à une conduite à tirage naturel de portée suffisante pourvue d'un interrupteur du tirage (l'évacuation des produits de combustion s'effectue directement à l'extérieur).

- *Évacuation forcée (fig. 20 – pag. 11).*

Raccordement à une conduite de tirage forcé pourvue d'un interrupteur de tirage (l'évacuation des produits de combustion s'effectue directement à l'extérieur). L'alimentation des appareils doit être contrôlée par le système d'évacuation forcée et doit être impérativement coupée dans le cas où le débit du système d'évacuation deviendrait inférieur aux valeurs prévues par la norme applicable. Le rétablissement de l'alimentation de gaz ne doit être possible que manuellement.

- *Évacuation forcée sous hotte (fig. 21 – pag. 11).*

Pour ce type d'installation, l'évacuation des fumées de l'appareil doit se trouver à 1,8 m du sol et la section finale des conduits d'évacuation des produits de combustion doit se trouver à l'intérieur du périmètre de base de la hotte. L'alimentation des appareils doit être contrôlée par le système d'évacuation forcée et doit être impérativement coupée dans le cas où le débit du système d'évacuation deviendrait inférieur aux valeurs prévues par la norme applicable. Le rétablissement de l'alimentation de gaz ne doit être possible que manuellement.

INSTALLATION

Opérations préliminaires

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

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

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

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

Raccordement du gaz

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation de gaz, il est nécessaire de s'assurer que le gaz d'alimentation et le gaz pour lequel est prévu l'appareil correspondent. Si tel n'est pas le cas, se reporter aux instructions décrites dans le chapitre "Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu". Le raccordement au manchon fileté (d'un diamètre de ½ pouces) présent au dos de l'appareil

peut être de type fixe ou mobile et doit s'effectuer à l'aide d'un raccord rapide conforme aux normes en vigueur. Les éventuels tuyaux flexibles utilisés doivent être en acier inox et conformes aux normes en vigueur. Les garnitures installées sur les filetages de raccordement doivent être en un matériau conforme pour l'utilisation sur circuit de gaz. En amont de chaque appareil doit être installé, dans une position facile d'accès, un robinet permettant de couper l'alimentation de gaz lorsque l'appareil ne doit plus être utilisé. Une fois le raccordement effectué, s'assurer de son étanchéité en utilisant un spray de détection des fuites.

Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique de l'appareil s'assurer de la correspondance entre la tension de secteur et la tension pour laquelle l'appareil est prévu. Dans le cas où ces deux tensions seraient différentes, il est nécessaire de procéder à la modification - si prévue - du branchement électrique comme indiqué sur le schéma électrique. Le bornier de branchement se trouve, selon les versions, ou bien derrière le tableau de commande du plan ou bien derrière le tableau de commande du four (1); il est (fig. 46 page 15 et fig. 52 page 17) possible d'y accéder en dévissant les vis de fixation du support (2) (si présent) et en extrayant ensuite le bornier(3). Il est en outre nécessaire de contrôler le circuit de mise à la terre, de s'assurer que le conducteur de mise à la terre est d'une longueur supérieure à celle des autres conducteurs et de s'assurer enfin que la section des conducteurs d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (elle doit être au moins de type H05 RN-F). **Conformément aux normes internationales en vigueur, doit être installé en amont de l'appareil un interrupteur à ouverture des contacts de 3 mm minimum qui doit intervenir sur les seuls conducteurs d'alimentation et non sur le fil JAUNE-VERT de mise à la terre.** Cet interrupteur doit être installé à proximité de l'appareil, doit être homologué et doit être d'une portée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (voir caractéristiques techniques – pag. 29-30).

L'appareil doit en outre être raccordé au système EQUIPOTENTIEL. La borne de branchement se trouve à proximité du point d'entrée du câble d'alimentation et est reconnaissable par la présence d'une étiquette marquée du symbole (voir figure 22 – pag. 11).

En utilisant un interrupteur de sécurité face au courants de panne.:

- Selon les normatives l'appareil dégage une dispersion de 1 mA pour 1 Kw de puissance installée. Choisir un interrupteur approprié avec tolérance de moins 50%.
- Brancher 1 appareil par interrupteur
- Il se peut que l'appareil longtemps en arrêt, enclenche l'interrupteur lors du démarrage. La cause peut être l'humidité d'isolation. Le problème se règle by passant l'interrupteur y chauffant l'appareil..

Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation (fig. 23 – pag. 12).

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

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

| Type de gaz | P _n [mbar] | P _{min} [mbar] | P _{MAX} [mbar] |
|---------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|
| G20 (méthane) | 20 | 17 | 25 |
| G25 (méthane) | 25 | 17 | 30 |
| G30 (butane) | 28-30 | 20 | 35 |
| G31 (propane) | 37 | 25 | 45 |

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

Contrôle de la puissance

Il est généralement suffisant de vérifier que les gicleurs installés sont ceux prévus et que les brûleurs fonctionnent correctement. Pour procéder à un contrôle proprement dit de la puissance, il est possible d'utiliser la méthode volumétrique. A l'aide d'un chronomètre et d'un compteur, il est possible de mesurer le volume de gaz alimentant l'appareil par unité de temps. Le volume correct de référence [E] peut être calculé à l'aide de la formule mentionnée plus bas en litres/heure (l/h) ou en litres/minutes (l/min), à savoir en divisant la puissance nominale et minimum indiquées dans le tableau des caractéristiques des brûleurs par le pouvoir calorifique du gaz (pag. 42,43); cette dernière valeur figurent dans les tableaux de la réglementation ou peut au besoin être demandée à la société distributrice de gaz.

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

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

Contrôle du brûleur veilleuse

La flamme du brûleur veilleuse ne doit être ni trop courte ni trop longue mais doit envelopper le thermocouple et avoir des contours bien nets. Si tel n'est pas le cas, il est nécessaire de contrôler le numéro du gicleur en fonction de la version de veilleuse comme indiqué dans les chapitres suivants.

Contrôle du réglage air primaire

Tous les brûleurs principaux sont dotés d'un dispositif de réglage de l'air primaire. Le contrôle doit s'effectuer sur la base des valeurs figurant dans la colonne de réglage d'air du tableau des caractéristiques techniques (pag. 44, 45, 45). Pour le réglage suivre les instructions fournies dans les chapitres suivants.

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

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

Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu

Pour utiliser un autre type de gaz, il est nécessaire de changer les gicleurs des brûleurs principaux et des brûleurs de veilleuse en suivant les indications des chapitres suivants. Le type de gicleur à installer est indiqué dans le tableau 2, 3 (pagg. 44, 45, 46). Les gicleurs du brûleur principal marqués du diamètre correspondant en centièmes, et ceux du brûleur de veilleuse marqués d'un numéro se trouvent dans un sachet plastique joint au manuel des instructions.

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

Modifier ensuite la fiche technique (figg.15, pag. 10) en collant en position (**G20 20mbar**) la fiche correspondant au nouveau gaz, fournie en dotation.

Feux ouverts

Changement du gicleur du brûleur (fig. 24, 25 pag. 11)

Pour changer le gicleur du brûleur, il est avant tout nécessaire de retirer la grille d'appui des récipients de cuisson (2), le corps du brûleur (3) et le bac de récupération (4). Une fois la zone de travail dégagée, dévisser le gicleur (5) de son support (6) situé sous le tube venturi (7) en utilisant à cet effet une clé, et monter ensuite le gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2, 3 pagg. 44, 46). Bien serrer le gicleur et procéder ensuite au réglage de l'air primaire comme indiqué dans le chapitre suivant. Une fois toutes ces opérations effectuées, remettre en place les éléments précédemment retirés.

Réglage de l'air primaire du brûleur (fig. 26 - pag. 12)

Une fois le gicleur du brûleur remplacé, il est nécessaire de procéder au réglage de l'air primaire. Pour cela, desserrer la vis (8) de fixation de la bague en acier (9), amener la cote x à hauteur de la valeur de référence indiquée dans le tableau 2, 3 (pagg. 44, 46) , resserrer la vis (8) et contrôler la cote x.

Changement du by-pass (fig. 27, 28 – pag.12)

Pour changer le by-pass, il est avant tout nécessaire de retirer les commandes (1) et ensuite le panneau (2). Une fois la zone de travail dégagée, dévisser le by-pass (3) à l'aide d'un tournevis et le remplacer par le by-pass adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2,3 pag. 44, 46). Bien serrer le by-pass puis remettre en place le panneau et les commandes.

Changement du gicleur du brûleur veilleuse (fig. 29 - pag. 12)

Pour changer le gicleur du brûleur veilleuse, il est avant tout nécessaire de retirer la grille d'appui des récipients de cuisson, la couronne de flamme, le corps du brûleur et le bac de récupération (voir le schéma de la figure 24 pag.11). Une fois la zone de travail dégagée, dévisser le bouchon de fermeture (1) à l'aide d'une clé et dévisser le gicleur à l'aide d'un tournevis (2). Monter ensuite le gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2,3 pag. 44, 46). Remonter le bouchon (1) en le serrant bien. Une fois toutes ces opérations effectuées, remettre en place les éléments précédemment retirés.

Four

Changement du gicleur du brûleur (fig. 30, 31 – pag. 12)

Pour changer le gicleur du brûleur, il est nécessaire de retirer le panneau frontal (1) situé sous la porte du four. Une fois la zone de travail dégagée, desserrer la vis (2) de blocage du réglage de l'air primaire (3) et ouvrir au maximum. A l'aide d'une autre clé, dévisser le gicleur (5) présent sur le support (4) et le remplacer par le gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2, 3 – pagg. 44, 46). Une fois le gicleur installé bien le serrer et procéder au réglage de l'air primaire comme indiqué dans le chapitre suivant.

Une fois toutes ces opérations effectuées remettre en place le panneau frontal.

Réglage de l'air primaire du brûleur (fig. 32 – pag. 13)

Une fois le gicleur du brûleur remplacé, il est nécessaire de procéder au réglage de l'air primaire. Pour cela, desserrer la vis (2) et régler la distance de la bague (3) par rapport à la bride du brûleur (6) - cote "x" - en faisant référence au tableau 2,3 (pag. 44, 46). Resserrer la vis et contrôler la cote.

Changement du by-pass (fig. 33 – pag. 13) seulement pour four avec robinet

Pour changer le by-pass, il est avant tout nécessaire de retirer la commande (1) et ensuite le panneau (2). Une fois la zone de travail dégagée, dévisser le by-pass (3), présent dans le robinet (4) à l'aide d'un tournevis et le remplacer par le by-pass adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2, 3 – pagg. 44, 46). Bien serrer le by-pass puis remettre en place le panneau et la commande.

Changement du gicleur du brûleur de veilleuse (fig. 34, 35- pag.13)

Pour changer le gicleur du brûleur de veilleuse, il est nécessaire de retirer le panneau frontal situé sous la porte du four comme indiqué à la figure 30, 31 (pag.12). Une fois la zone de travail dégagée, desserrer la vis (1) de fixation du support de veilleuse (2) en utilisant un tournevis et l'extraire de son logement. Dévisser l'écrou (3) de fixation du thermocouple (4) sur le support gicleur et retirer le thermocouple; dévisser ensuite le raccord (5) de fixation du tuyau d'alimentation de gaz de la veilleuse (6) et extraire le gicleur (7). Le remplacer par le gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2,3 pag. 44, 46). Une fois le gicleur installé, remonter le tuyau et serrer à fond le raccord. Ensuite remonter et fixer le support veilleuse et pour finir remettre en place le panneau frontal.

Four maxi

Changement du gicleur du brûleur (fig. 55 - pag. 17)

Pour changer le gicleur du brûleur, ouvrir la porte du four et enlever la sole centrale (1). Enlever les vis qui fixent la protection du venturi (2), le vis de régulation de l'aire primaire (3). Dévisser le gicleur (5) de emplacement (4) et le remplacer par celui adapte au type de gaz (voir tableaux 2, 3 pagg. 44, 46). Une fois fixé le nouveau gicleur, visser y réguler l'aire primaire. Réinstaller protection du venturi et sole du four.

Réglage de l'air primaire du brûleur (figg. 55, 56 – pag. 17, 18)

Une fois le gicleur du brûleur remplacé, il est nécessaire de procéder au réglage de l'air primaire. Pour cela, desserrer la vis (3) et régler la distance de la bague (3) par rapport à la bride du brûleur - cote "x" - en faisant référence au tableau 2, 3 pagg. 44, 46. Resserrer la vis et contrôler la cote.

Changement du gicleur du brûleur de veilleuse (figg. 57, 58, 59 - pag.18)

Pour changer le gicleur du brûleur de veilleuse, il est nécessaire de ouvrir la porte du four, enlever les soles en fonte (1 et 2) la bride a z (3) après avoir dévisser les vis.. Enlever la protection par-

dessous du four (4) dévisser le vis de fixation (5) et extraire la conduite du brûleur veilleuse (6) Extraire le bicone (7) et le gicleur veilleuse (8). Le remplacer avec le gicleur approprié au type de gaz, tableaux 2, 3 pagg. 44, 46. Fixer le nouveau gicleur. Repositionner la conduite et serrer les vis. Réinstaller la protection, la bride et les soles.

Plaque grill

Changement du gicleur du brûleur (fig. 36, 37 – pag.14)

Pour changer le gicleur du brûleur, il est nécessaire de retirer la commande (1), le tiroir (2) et le panneau (3). Une fois la zone de travail dégagée, desserrer à l'aide d'un tournevis la vis (4) de blocage du réglage de l'air primaire (7) et ouvrir au maximum. A l'aide d'une autre clé, dévisser le gicleur (6) présent sur le support (5) et le remplacer par le gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2,3 – pagg. 44, 46). Une fois le gicleur installé bien le serrer et procéder au réglage de l'air primaire comme indiqué dans le chapitre suivant. Une fois toutes ces opérations effectuées remettre en place le panneau et la commande.

Réglage de l'air primaire du brûleur (fig. 38 – pag.14)

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

Réglage du minimum (fig. 39 – pag.14)

Pour le fonctionnement à l'aide au gaz liquide, le by-pass (1) doit être vissé à fond et bien serré. En revanche pour le fonctionnement au gaz méthane, il est nécessaire de régler de régler le by-pass (1) en procédant comme suit: transformer la valeur de puissance au minimum (indiquée dans le tableau 2,3 – pagg. 44, 46) en l/h en appliquant la méthode volumétrique décrite plus haut; ensuite, allumer l'appareil en suivant les instructions prévues à cet effet. Une fois que l'appareil se trouve à régime de fonctionnement, régler le débit du by-pass sur la base de la lecture du compteur, dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire le débit et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'augmenter. Une fois le réglage effectué, fixer la position du by-pass à l'aide d'une goutte de peinture rouge prévue à cet effet.

Changement du gicleur du brûleur veilleuse (fig. 40 – pag.14)

Pour changer le gicleur du brûleur de veilleuse, il est nécessaire de retirer la commande et le panneau comme indiqué à la figure 36 (pag. 14). Une fois la zone de travail dégagée, dévisser le raccord (1) de fixation du tuyau d'alimentation de gaz de la veilleuse (2) au support de veilleuse (4) et extraire le gicleur; le remplacer par le gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2, 3 – pagg. 42, 43). Une fois le gicleur installé, remettre en place le tuyau et serrer à fond le raccord. Une fois ces opérations effectuées, remonter le panneau et la commande.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Feux ouverts (fig. 41 – pag. 14)

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

- amener la commande (1) de la position de fermeture ● à la position d'allumage ★ ;
- appuyer à fond;
- à l'aide d'une allumette ou autre accessoire prévu à cet effet, allumer la veilleuse;
- une fois la veilleuse allumée, maintenir la commande enfoncée pour permettre au thermocouple de chauffer et de maintenir la veilleuse allumée;



- allumer le brûleur principal à la puissance voulue, du maximum au minimum .
- Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande vers la droite jusqu'à la position d'allumage ★, pour éteindre également la veilleuse amener la commande sur la position de fermeture ●.

Four et four maxi (fig. 42 – pag. 15)

Pour allumer le brûleur de le four, procéder comme suit:

- ouvrir le four amener la commande (1) de la position de fermeture ● à la position d'allumage ★;
- appuyer à fond;
- appuyer sur le bouton de l'allumage piézoélectrique (2) ★ pour allumer la veilleuse;
- maintenir enfoncée la commande pour faire chauffer le thermocouple et maintenir la veilleuse allumée; il est possible de contrôler la veilleuse à travers l'ouverture de la sole du four;
- allumer le brûleur principal en plaçant la commande sur une des positions en fonction du type de cuisson à obtenir; selon les positions les températures sont approximativement les suivantes:

Four avec robinet

| Position (N°) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Température (°C) | 140 | 160 | 180 | 205 | 235 | 260 | 280 | 300 |

Four avec vanne

| Posizion (N°) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------------------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Température (°C) | 60 | 100 | 140 | 180 | 220 | 260 | 300 |

Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande vers la droite jusqu'à la position d'allumage ★, pour éteindre la veilleuse aussi tourner encore jusqu'à la position de fermeture ●.

Plaque grille (fig. 43 – pag. 15)

Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande vers la droite jusqu'à la position d'allumage ★, pour éteindre également la veilleuse amener la commande sur la position de fermeture ●.

Pour allumer le brûleur de la plaque grill, procéder comme suit:

- amener la commande (1) de la position de fermeture ● à la position d'allumage ★ ;
- appuyer à fond;
- appuyer sur le bouton de l'allumage piézoélectrique (2) ★ pour allumer la veilleuse;
- maintenir enfoncée la commande pour faire chauffer le thermocouple et maintenir la veilleuse allumée;
- allumer le brûleur principal à la puissance voulue, du maximum 🔥 au minimum 🔥 .

Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande vers la droite jusqu'à la position d'allumage ★, pour éteindre également la veilleuse amener la commande sur la position de fermeture ●.

Plaque électrique tonde e carrées (fig. 44 – pag. 15)

Pour allumer une plaque des cuisinières électriques procéder comme suit:

- amener la commande (1) dans la position voulue; le témoin vert doit alors s'allumer pour indiquer l'allumage de la plaque.

Il est recommandé d'allumer la plaque à la température maximum - pour obtenir ensuite plus rapidement la température voulue - et de la laisser dans cette position pendant quelques minutes;

ensuite amener la commande dans la position correspondant à la température voulue. Pour éteindre la plaque, ramener la commande sur la position **0**.








| Position [N°] | Fonction |
|---------------|-------------------------------|
| 0 | Plaque éteinte |
| 1 | Maintien à température |
| 2 | Cuisson de petites quantités |
| 3 | Cuisson de grandes quantités |
| 4 | Cuisson à température moyenne |
| 5 | Cuisson à haute température |
| 6 | Début de cuisson |

ATTENTION! Veiller à contrôler constamment l'appareil durant son fonctionnement. Ne jamais laisser les plaques allumées sans récipient; le récipient utilisé doit être d'un diamètre adapté à celui de la plaque (si possible non inférieur) et à fond plat.

Four électrique ventilé (fig. 45 – pag. 15)

Avant d'allumer le four, il est nécessaire de sélectionner le type de cuisson en procédant comme suit:




- amener la commande (1) sur la position correspondant au type de cuisson voulu:

| Position [N°] | Fonction |
|---|-----------------------------------|
|  | Plaque éteinte |
|  | Ventilateur et Chauffage totale |
|  | Chauffage totale |
|  | Ventilateur et cuisson de la sole |
|  | Cuisson de la sole |
|  | Ventilateur et cuisson gratinée |
|  | Cuisson gratinée |

- régler la température à l'aide du thermostat (2), les deux témoins doivent s'allumer: le témoin vert reste allumé pour indiquer que le four est allumé et le témoin orange s'éteint dès que la température programmée est atteinte;
- pour éteindre le four ramener une des deux commandes sur la position **0**.

Four électrique (Fig. 51 -pag.16)

Avant d'allumer le four, il est nécessaire de sélectionner le type de cuisson en procédant comme suit:

- amener la commande (1) sur la position correspondant au type de cuisson voulu: chauffage total , cuisson par le bas  ou grill  ;
- régler la température à l'aide du thermostat (2), les deux témoins doivent s'allumer: le témoin vert reste allumé pour indiquer que le four est allumé et le témoin orange s'éteint dès que la température programmée est atteinte;
- pour éteindre le four ramener une des deux commandes sur la position **0**.

Cuisines électriques vitrocéramique (fig. 60 –pag. 18)

Pour accéder à la plaque procéder selon les indications suivantes:

- Tourner le sélecteur (1) en la position souhaitée. Le témoin (2) s'allume pour remarquer l'allumage de la plaque choisie (la zone s'allumera de rouge sur le piano en vitrocéramique). Le sélecteur (fig. 61 – pag 18) est associée au régulateur d'énergie, en le tournant la machine démarre . En fonction de la position la plaque effectuera un cycle de allumages et extinctions pour garder la température constante irradiation. En augmentant la surface du sélecteur nous augmentons le temps d'allumage par rapport à celui d'extinction. Entre le limite de la zone maximale et l'indicateur la machine fonctionne toujours au maximum.

Pour éviter dangereuse hausses de la température, la machine est équipée de thermostat à réarmement manuel qui s'enclenche au température fixée

Anomalies de fonctionnement

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

Quelques dysfonctionnements et les solutions possibles

| <i>Type de panne</i> | <i>Solution possible</i> |
|--|---|
| Le brûleur de veilleuse ne s'allume pas | <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 53. - Vérifier que le gicleur de veilleuse ne soit pas obstrué. - Vérifier que la petite bougie d'allumage soit bien fixée et branchée. - Vérifier que la petite bougie d'allumage . - Vérifier l'intégrité de la petite bougie d'allumage. - Vérifier l'intégrité du câble d'allumage. - Vérifier l'intégrité et le bon fonctionnement du bouton d'allumage piézoélectrique. - Vérifier la valve à gaz. |
| Le brûleur de veilleuse s'éteint après avoir lâché le bouton d'allumage | <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 53. - Vérifier que la thermocouple soit bien enveloppée par la flamme sortant du brûleur de veilleuse ; en cas contraire régler le brûleur de veilleuse parmi la vis de réglage qui se trouve sur la valve. - Appuyer avec décision la commande à gaz dans la bonne position. - Remplacer la thermocouple - Vérifier que le groupe magnétique de la valve ne soit pas oxydé - Vérifier la valve à gaz. |
| Le brûleur de veilleuse reste allumé mais le brûleur principal ne s'allume pas | <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 53. - Vérifier que les gicleurs ne soient pas obstrués. - Vérifier que les tous du brûleur ne soient pas obstrués. - Vérifier que la manche à gaz ne soit pas obstruée - Vérifier que les gicleurs installés soient ceux du tableau 2 - Vérifier la valve à gaz. |
| Réchauffement lent et/ou insuffisant | <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 53. - Vérifier que les gicleurs installés soient correspondants au tableau 2 - Vérifier la valve à gaz. |
| Absence de chauffe | <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la tension d'alimentation - Vérifier l'état de la résistance correspondante - Contrôler le thermostat |
| Voyant éteint | <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la tension d'alimentation - Vérifier l'état de la lampe |
| Chauffe lente et/ou insuffisante | <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier le réglage du thermostat - Vérifier l'état des résistances - Vérifier la quantité des aliments à cuisiner |

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyage

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

Le nettoyage des parties en acier inox peut s'effectuer à l'aide d'eau tiède, de détergent neutre et d'un chiffon; le détergent utilisé doit être adapté au nettoyage de l'acier inox et ne doit contenir de substance abrasive ou corrosive. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autre matériau similaire susceptible de déposer des particules de fer qui entraîneraient la formation de rouille. Il est également recommandé de ne pas utiliser de papier de verre ou autre toile abrasive. Pour éliminer les incrustations, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce, mais il est toutefois préférable d'utiliser une éponge abrasive synthétique ou de la laine d'acier inoxydable à passer dans le sens du satinage. Une fois le lavage terminé, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon.

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

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

Le nettoyage des plaques en vitrocéramique est égale au nettoyages des surfaces en vitre. Ne pas utiliser détergents abrasifs ou corrosifs, comme spray pour fours, tissus pour grilles, poussière détergent ou éponges abrasives. Avant de nettoyer la plaque, la refroidir. Résidus de détergents doivent être enlevés car peuvent corroder pour effet du chauffage.

| <i>Type de saleté</i> | <i>Matériels conseillés pour le nettoyage</i> |
|---|--|
| Saleté légère sans résidus | Tissus humide. |
| Maquis de gras (sauces,soupes,huiles...) | Nettoyer et dégraisser par tissu humide. |
| Saleté collante. | Détergent no abrasif y nettoyer par tissu humide. |
| Résidus de calcaire et eau | Eliminer par vinaigre, détergent crémeux ou similaire y nettoyer par tissu humide. |
| Incrustations de sucre, nourriture, plastique aluminium | Gratter (lame de rasoir), nettoyer par tissu crémeux. Si la zone de cuisson se refroidit avec ce type de saleté collée au dessous peut se détériorer |

ATTENTION!: Avant le nettoyage de la plaque, la refroidir.

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

Entretien

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

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

- Contrôle du fonctionnement de tous les dispositifs de contrôle et de sécurité;
- Contrôle de l'allumage des brûleurs et du fonctionnement au minimum;
- Contrôle de l'étanchéité des tuyaux de gaz;
- Contrôle de l'état du câble d'alimentation électrique.
- Nettoyage des conduits d'évacuation pour les appareils de type "B" sur la base de la réglementation en vigueur dans le pays d'installation;
- Lubrification du robinet de gaz (par souci de facilité et de sécurité il est recommandé de procéder plutôt à son remplacement).

CHANGEMENT DE PIÈCES

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

Robinet à fonction de sécurité sur feux ouverts et plaque grill

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

Thermostat à fonction de sécurité du four et four maxi

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

Thermocouple des feux ouverts

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

Thermocouple du four et four maxi

Pour changer le thermocouple du four, il est nécessaire de retirer les commandes et le panneau de commande du four. Il est ensuite nécessaire de dévisser le raccord du thermocouple présent sur le robinet et celui présent sur le corps veilleuse. Procéder au changement du thermocouple.

Thermocouple de la plaque grill

Pour changer le thermocouple de la plaque grill, il est nécessaire de retirer les commandes et de démonter le panneau de commande. Il est ensuite nécessaire de dévisser le raccord du thermocouple présent sur le robinet et celui présent sur le corps veilleuse. Procéder au changement du thermocouple.

Roue du four électrique ventilé (fig .47, pag.16)

Pour remplacer la roue du four électrique, dévisser les vis de fixation (1) du panel de protection (2), enlever-la, dévisser l'écrou (3) de blocage du ventilateur (4) et sortir-la. Ensuite remplacer-la. Pour l'installation procéder de manière inverse.

Moteur du four électrique ventilé (fig. 48 – pag.16)

Pour remplacer le moteur du four ventilé électrique suivre les instructions du paragraphe précédent ; enlever la roue, ensuite accéder au côté postérieure du four en enlevant le panel de l'appareil. Une fois débranchés les câbles électriques, dévisser les vis de fixation (5) qui assurent le moteur au soutien et sortir le moteur (4) du support.

Composants électriques du four électrique ventilé (fig. 49, pag.16)

Pour remplacer le bouton (4) et le thermostat (5) du four électrique ventilé, dévisser les vis (1 et 2) de fixation du tableau (3), déplacer-le, ensuite débrancher les câbles électriques du composant à remplacer et procéder au remplacement du composant même. Une fois effectué le remplacement, brancher les câbles en suivant le chemin électrique.

Résistances du four électrique ventilé (fig. 50, pag.16)

Pour changer les résistances du four ventilé, il est nécessaire d'extraire la grille, la sole (1), la plaque de diffusion supérieure et les supports de grille. Ensuite il est nécessaire de dévisser les vis de fixation (2) de la résistance à changer (3), de la dégager de son support sur le côté opposé, de l'extraire (câblage compris). Monter ensuite la résistance neuve en veillant à la brancher.

Composants électriques du four électrique (fig. 53, pag.17)

Pour remplacer le bouton (4) et le thermostat (3) du four électrique, dévisser les vis de fixation du panneaux de commande (1), et de la protection (2), les déplacer, ensuite débrancher les câbles électriques du composant à remplacer et procéder au remplacement du composant même. Une fois effectué le remplacement, brancher les câbles en suivant le chemin électrique.

Résistances du four électrique (fig. 54, pag.17)

Pour changer les résistances du four, il est nécessaire d'extraire la grille, la sole (1), la plaque de diffusion supérieure et les supports de grille. Ensuite il est nécessaire de dévisser les vis de fixation (2) de la résistance à changer (3), de la dégager de son support sur le côté opposé, de l'extraire (câblage compris). Monter ensuite la résistance neuve en veillant à la brancher.


Remplacer la résistance de la cuisine vitrocéramique

Enlever le bandeau des contrôles, enlever le châssis. Desserrer les câbles de connexion y enlever la résistance en faisant attention à garder la partie ouverte vers le haut. Remplacer la pièce. Procéder à l'inverse pour réinstaller l'ensemble.

Régulateur d'énergie de la plaque

Enlever le bandeau, le déplacer, débrancher les câbles électriques de la pièce et le remplacer. Une fois terminé connecter les câbles en suivant le chemin électrique.

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

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

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

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

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

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

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