



**FR - Série suisse 700**



*Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28 33154 Salzkotten Germany  
Tel.: +49 (0) 52 58 / 971 - 0  
Fax: +49 (0) 52 58 / 971 - 120  
E-Mail: [info@bartscher.de](mailto:info@bartscher.de)*

## **Série de cuisson 700**

Plaque technique et Table de gaz P. 2

Recommandations Générales P. 11

Normes et Directives P. 12

Installation et Branchement électrique  
et au gaz P. 13

Recommandations générales pour la  
Maintenance P. 17

Fourneaux à gaz P. 26 + 60

Grillades à gaz P. 82 + 94


Friteuses à gaz P. 104 + 119

Cuiseurs à pâtes à gaz P. 132 + 146

Grilles pierre volcanique S. 158 + 170

Sauteuses à gaz S. 180 + 193

# TYPENSCHILD \ PLAQUES DES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES \ DATA PLATE

 <p><b>Bartscher GmbH</b> Franz-Kleine-Straße 28 33154 Salzkotten Production year: 03/2018 Designed: 2014</p> <p><b>CE</b> PIN 0085</p> <p>TYPE SERIE <b>70</b> MOD. <b>K7GFB10VVL</b> ART. <b>2855081</b> SN. <b>18037GFB10VVL005</b></p> <table border="1"> <tr> <td><math>\Sigma Q_n</math> kW</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>m<sup>3</sup>/h</td> <td>1,48</td> </tr> <tr> <td>kg/h</td> <td>1,1</td> </tr> </table> <p>kW 0      V 0 Hz 0      ~</p>	$\Sigma Q_n$ kW	14	m <sup>3</sup> /h	1,48	kg/h	1,1	GAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	Made in E.U.
	$\Sigma Q_n$ kW	14														
	m <sup>3</sup> /h	1,48														
	kg/h	1,1														
	I <sub>2H</sub>	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	-	LV					
	I <sub>3P</sub>	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	-	IS					
	I <sub>3BP</sub>	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	-	CY MT HU					
	II <sub>2E+3P</sub>	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	-	LU					
	II <sub>2E+3+</sub>	p mbar	25-30	37	20	25	-	-	-	-	FR BE					
	II <sub>2E+</sub>	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	-	IT PT GR GB					
	II <sub>2E+</sub>	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	-	ES IE CH					
	II <sub>2E3BP</sub>	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	-	PL					
	II <sub>2ELL3BP</sub>	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	-	DE					
	II <sub>2H3BP</sub>	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	-	AT CH CZ SK					
	II <sub>2H3BP</sub>	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	-	FI LT BG SE					
	II <sub>2H3BP</sub>	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	-	NO SK RO DK					
	II <sub>2H3BP</sub>	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	-	EE SI HR TR					
II <sub>2H3BP</sub>	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	-	HU						
II <sub>2+3BP</sub>	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	-	NL						
III <sub>1a2E+3BP</sub>	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	-	GR						
III <sub>1a2E+3BP</sub>	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	8	-	DK						
<p>Prilogeško a gas-Počva poz gas-Ventilováň fog fit Gas-Prodipolo a gas-Ventilováň gas-Öst fit csc with gas-Propendo puz gas-Met fit a tanken med gas-Arzt fit ad servitudo med gas-Tankonista klykivivika. Kozna-Ga-Porterod fit fog of gas-Üpotevovogava gas kenzivovogavaj szpzo-Zabavni na plyn - Tankob gasz póljel - A berendokto gas-bromvillitiro elMáskodeti - Szegatovva derben az gas - Przypodobanie az gas - Nuzetnyh dazpzi - Molekory az plyn - Priprijetno az gas - KH 2001</p>										<b>G20 20mbar</b>						



# TABELLE GASART \ TABLE TYPES DES GAZ \ TABLE TYPES OF GAS

Type gaz/ Type of gas/ Gasart	P <sub>n</sub> [mbar]	P <sub>min</sub> [mbar]	P <sub>MAX</sub> [mbar]
G20 (Methane) (2H)	20	17	25
G25 (Methane) (2ELL)	20	17	25
G25 (Methane) (2E+)	25	20	30
G25.1 (Methane) (2HS)	25	20	30
G25.3 (Methane) (2EK)	25	20	30
G30 (Butane) (3B/P)	28-30	25	35
G30 (Butane) (3+)	28-30	20	35
G30 (Butane) (3B/P)	50	42,5	57,5
G31 (Propane) (3B/P)	28-30	25	35
G31 (Propane) (3P, 3+)	37	25	45
G31 (Propane) (3B/P)	50	42,5	57,5
G110 (Town gas) (1a)	8	6	15
G120 (Town gas) (1ab)	8	6	15

## RECOMMANDATIONS GENERALES

- *Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et de procéder à toute intervention d'entretien, 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'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. Ne obstruer pas les ouvertures d'aspiration ou de rejet de l'air, des fumées et de la chaleur.*
- *Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.*
- *Avant de raccorder le matériel, assurez-vous que les données inscrites sur la plaque d'identification correspondent à celles du réseau électrique et du gaz.*
- *Au cours du processus de cuisson, veillez à ne pas placer de casserole et/ou de torchons sur le fourneau de façon à couvrir partiellement la partie en acier inoxydable du plan, afin d'éviter toute surchauffe du plan en acier*
- *Il est recommandé de débrancher l'appareil du réseau électrique quand il n'est pas en fonction.*
- ***Après terminée l'installation l'installateur doit expliquer et montrer le fonctionnement de l'appareil à l'utilisateur et s'assurer 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. En particulier, toute modification (rajoute) des appareils dans la cuisine pourrait modifier l'équilibre de la fourniture de gaz : ça veut dire que les appareils pourraient recevoir du gaz à une pression et/ou débit inférieur de ceux prévu, en modifiant en négatif leurs performances.***

**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.**

**Le non-respect de même l'un des avertissements ci-dessus annule la garantie immédiatement.**

## **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

Les instructions d'installation reportées plus bas s'appliquent aux appareils à gaz et mixtes appartenant à la catégorie II<sub>2E+3+</sub> (II<sub>2E3P</sub> 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 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 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:

2014/35/UE - Basse tension (LVD)

2014/30/UE - Compatibilité électromagnétique (EMC)

2016/426/UE - Appareils à gaz (GAR)

2006/42/CE - Réglementation machines

2011/65/UE - Rohs

1935/2004/UE - Réglementation matériaux au contact

Directive SVGW G1 Directive pour l'installation des appareils à gaz méthane en bâtiments.

Normes SVGW L1 Normes pour l'installation des appareils à gaz liquide pour usages domestiques, professionnels et dans l'industrie.

Dispositions des instances cantonales en Suisse (ex. dispositions des pompiers)

ainsi que la base des normes spécifiques de référence.

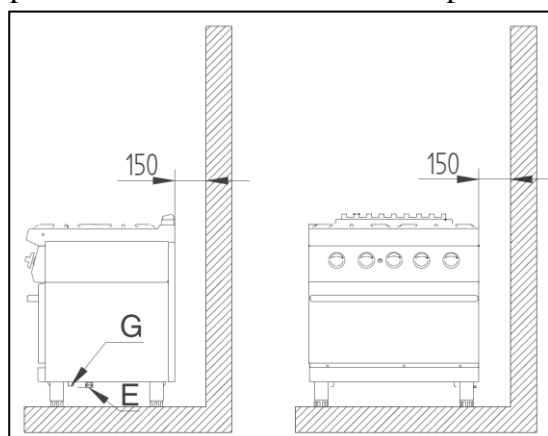
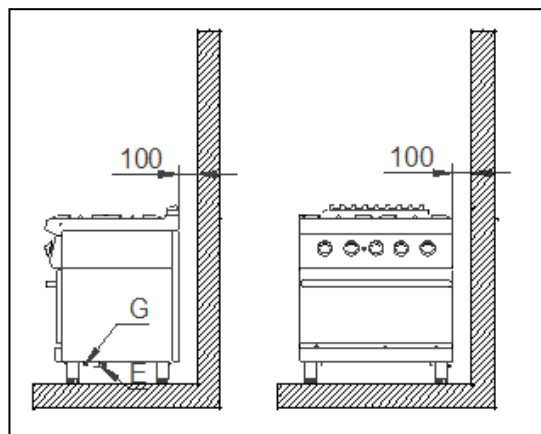
### **Déclaration de conformité**

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.

# CONDITIONS D'INSTALLATION

## Lieu d'installation

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, si les parois près desquelles l'appareil est installé seraient en matériau inflammable, de respecter une distance de sécurité minimum, comme indiqué dans la figure selon la série rapport aux parois latérales et postérieure. Dans le cas où cette distance ne pourrait être respectée, 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 concernant :

- 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

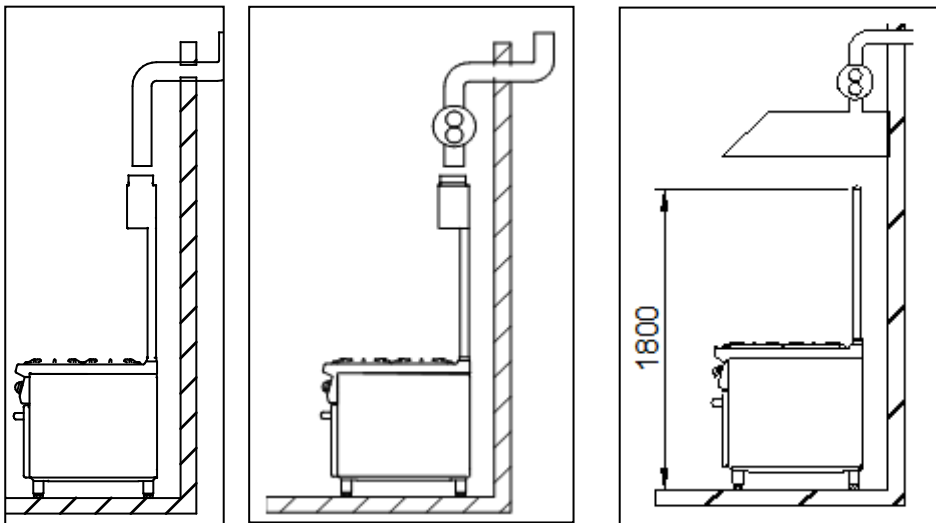
## Évacuation des fumées

Les appareils sont subdivisés en deux catégories:

### 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. 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 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance de gaz installée).

### Appareils à gaz de type “B21”



Ces appareils prévoient un des raccords suivants:

- *Évacuation naturelle*  
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*  
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*  
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 (voir figure ci-contre).

## 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 polystyrène.

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 1/2 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. La boîte à bornes se trouve derrière le panneau de commande et peut être enlevée si on desserre les deux vis qui fixent le support de telle façon qu'on peut les faire sortir avec la boîte. Avant tout il est nécessaire de faire passer le câble parmi le presse-câble. *Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé ou par son service après-vente ou par du personnel qualifié, afin d'éviter tout le risque.*

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 H07 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 TABLE CARACTERISTIQUES TECHNIQUES).

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.



En utilisant un interrupteur de sécurité face au courant de panne :

- Selon la législation en vigueur, le courant de fuite pour les équipements de ce type peut avoir la valeur de 1mA sans limiter le maximum pour chaque kW de puissance installée. Il convient également de noter que tous les commutateurs de courant de défaut disponibles sur le marché ont une tolérance pour le courant de déclenchement inférieur à 50% et, par conséquent, un commutateur approprié doit être sélectionné ;
- brancher seulement un appareil par chaque interrupteur ;
- Dans certains cas, il est possible qu'après une longue période de stockage, d'inactivité ou en cas de nouvelle installation, l'appareil déclenche l'interrupteur lors de la mise en service. la cause est principalement due à l'humidité de l'isolation. le problème est résolu avec un court chauffage à sec en contournant l'interrupteur de sécurité.

## SEULEMENT POUR CUISEURS A PATES

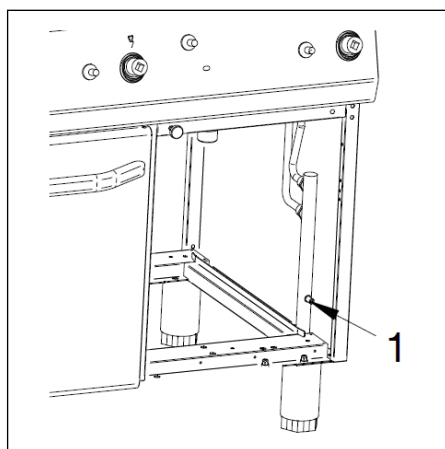
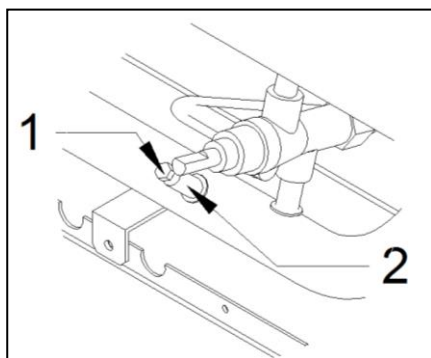
### Raccordement au réseau de distribution d'eau

Raccorder le tuyau d'arrivée d'eau au réseau de distribution en respectant les normes en vigueur.

### Raccordement à l'évacuation

Le tuyau d'évacuation ne doit pas être raccordé directement à une conduite d'évacuation mais positionné au-dessus d'une fosse de récupération et à une distance telle qu'il ne puisse entrer en contact avec les parois de celle-ci ni avec l'eau qu'elle contient pour prévenir la contamination des aliments présents.

### Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation



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 TYPES GAZ.

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; 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. 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.**


## 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).

### 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 symbole  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.**

## FOURNEAUX A'GAZ SÉRIE 700

Caractéristiques techniques P. 27

Caractéristiques brûleurs P. 28

Dimensions P. 42

Description des appareils P. 60

Modifications avec gaz que celui prévu P. 61

Changement de pièces P. 65

Anomalies de fonctionnement P. 67

Instructions d'utilisation P. 68

Entretien et nettoyage de l'appareil P. 70

**TECHNISCHE DATEN**  
**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**  
**TECHNICAL FEATURES**

Modell Modèle Model		2851121	2851051	2851161	2851251	2851261	2851371	2851271	2851241	2851361
Masse Dimensions Dimensions	[mm]	400 700 850	800 700 850	1200 700 850	800 700 850	1200 700 850	1200 700 850	800 700 850	800 700 850	1200 700 850
Gas Gaz Gas (B)	[KW]	14,7	29,4	44,1	36,9	51,6	57,6	29,4	29,4	44,1
Typ Type Typ (A)		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1
GPL LPG (G30) (D)	[Kg/h]	0,915	1,830	2,744	2,382	3,298	4,542	1,830	1,830	2,744
Erdgas Methane (G20) (C)	[m3/h]	1,556	3,111	4,667	3,905	5,460	6,095	3,111	3,111	4,667
Luft Air Air	[m3/h]	29,4	58,8	88,2	73,8	103,2	115,2	58,8	58,8	88,2
Gasanschluss Racc. Gaz Gas fitting		UNI-ISO 7/1 R ½	UNI-ISO 7/1 R ½	UNI-ISO 7/1 R ½	UNI-ISO 7/1 R ½	UNI-ISO 7/1 R ½	UNI-ISO 7/1 R ½	UNI-ISO 7/1 R ½	UNI-ISO 7/1 R ½	UNI-ISO 7/1 R ½
Elektr. Electr. (E)	[KW]	-	-	-	-	-	-	5,4	3,65	3,65
(F)	[Volts]	-	-	-	-	-	-	230 1 – 400 3N	230 1 – 400 3N	230 1 – 400 3N
(G)	[Hz]	-	-	-	-	-	-	50/60	50/60	50/60
Kabel Cable H07 RN-F	[mm2]	-	-	-	-	-	-	4x2,5 5x1,5	3x2,5 5x1	3x2,5 5x1
Brenner Bruleur Burner C	6,2 kW [N°]	1	2	3	2	3	3	2	2	3
Brenner Bruleur Burner D	8,5 kW [N°]	1	2	3	2	3	3	2	2	3
Ofen Four Oven G	7,5 kW [N°]	-	-	-	1	1	-	-	-	-
Ofe Four Oven H	13,5 kW [N°]	-	-	-	-	-	1	-	-	-
Elektro-BO Four electr. Electric Oven	3,65 kW [N°]	-	-	-	-	-	-	-	1	1
Elektro-BO Four electr. Electric Oven	5,4 kW [N°]	-	-	-	-	-	-	1	-	-

# BRENNEREINGESCHAFTEN CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS BURNER FEATURES

## SERIE 700

(Tabelle/Tableau/Table 31) (LV - CAT. I<sub>2H</sub>)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire "x" [mm]
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER C Ø 65</b>						
Natural Methane Gas (G20)	6,2	1,9	180	100	35	12,0
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER D Ø 95</b>						
Natural Methane Gas (G20)	8,5	2,1	215	105	35	12,0
<b>TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE</b>						
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
<b>FORNO /FOUR /OVEN /BO /HORNO</b>						
Natural Methane Gas (G20)	7,50	-	AL 200	-	27,2	0
<b>FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI</b>						
Natural Methane Gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0

(Tabelle/Tableau/Table 32) (IS - CAT. I<sub>3P</sub>)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire "x" [mm]
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER C Ø 65</b>						
Liquid Gas LPG (G31)	5,4	1,4	110	55	21	18,0
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER D Ø 95</b>						
Liquid Gas LPG (G31)	6,8	2,6	125	82	21	20,0
<b>TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE</b>						
Liquid Gas LPG (G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
<b>FORNO /FOUR /OVEN /BO /HORNO</b>						
Liquid Gas LPG (G31)	7	-	AL 135	-	16,2	1,0
<b>FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI</b>						
Liquid Gas LPG (G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

(Tabelle/Tableau/Table 33)  
(CY, MT, NL, HU - only 2851371) - CAT. I<sub>3B/P</sub> 29mbar)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veil- leu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire "x" [mm]
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER C Ø 65</b>						
Liquid Gas LPG (G30-G31)	5,4	1,4	110	55	21	18,0
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER D Ø 95</b>						
Liquid Gas LPG (G30-G31)	6,8	2,6	125	82	21	20,0
<b>TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE</b>						
Liquid Gas LPG (G30-G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
<b>FORNO /FOUR /OVEN /BO /HORNO</b>						
Liquid Gas LPG (G30-G31)	7	-	AL 135	-	16,2	1,0
<b>FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI</b>						
Liquid Gas LPG (G30-G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

(Tabelle/Tableau/Table 34)  
(HU - only 2851371) - CAT. I<sub>3B/P</sub> 50 mbar)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veil- leu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire "x" [mm]
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER C ø 65</b>						
Liquid gas LPG (G30-G31)	5,4	1,7	100	55	21	14,0
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER D ø 95</b>						
Liquid gas LPG (G30-G31)	6,8	3,3	110	82	20	14,0
<b>TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE</b>						
Liquid gas LPG (G30-G31)	11,5	3,6	150	85	16,2	2,0
<b>FORNO /FOUR /OVEN /BO /HORNO</b>						
Liquid gas LPG (G30-G31)	7	-	AL 115	-	16,2	0
<b>FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI</b>						
Liquid gas LPG (G30-G31)	13,5	-	AL 165	-	19	39,0

(Tabelle/Tableau/Table 35) I, PT, CH, GR, GB, IE, ES – CAT. II<sub>2H3+</sub>)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Injector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire "x" [mm]
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER C ø 65</b>						
Natural Methan gas (G20)	6,2	1,9	180	100	35	12,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	5,4	1,4	110	55	21	18,0
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER D ø 95</b>						
Natural Methan gas (G20)	8,5	2,1	215	105	35	12,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	6,8	2,6	125	82	21	20,0
<b>TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE</b>						
Natural Methan gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
<b>FORNO /FOUR /OVEN /BO /HORNO</b>						
Natural Methan gas (G20)	7,50	-	AL 200	-	27,2	0
Liquid gas LPG (G30-G31)	7	-	AL 135	-	16,2	1,0
<b>FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI</b>						
Natural Methan gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0



(Tabelle/Tableau/Table 36)

(FI, LT, BG, SE, DK, NO, SK, RO, EE, SI, HR, TR - CAT. II<sub>2H3B/P 29mbar</sub>)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilieu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire "x" [mm]
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER C Ø 65</b>						
Natural Methane Gas (G20)	6,2	1,9	180	100	35	12,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	5,4	1,4	110	55	21	18,0
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER D Ø 95</b>						
Natural Methane Gas (G20)	8,5	2,1	215	105	35	12,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	6,8	2,6	125	82	21	20,0
<b>TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE</b>						
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
<b>FORNO /FOUR /OVEN /BO /HORNO</b>						
Natural Methane Gas (G20)	7,50	-	AL 200	-	27,2	0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	7	-	AL 135	-	16,2	1,0
<b>FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI</b>						
Natural Methane Gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

(Tabelle/Tableau/Table 37) (CH, CZ, SK, DE, AT – CAT. II<sub>2H3B/P 50 mbar</sub>)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Injector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veil- leuse/Pilot/Zünd- flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf- t/Aire "x" [mm]
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER C ø 65</b>						
Natural Methan gas (G20)	6,2	1,9	180	100	35	12,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	5,4	1,7	100	55	21	14,0
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER D ø 95</b>						
Natural Methan gas (G20)	8,5	2,1	215	105	35	12,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	6,8	3,3	110	82	20	14,0
<b>TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE</b>						
Natural Methan gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	11,5	3,6	150	85	16,2	2,0
<b>FORNO /FOUR /OVEN /BO /HORNO</b>						
Natural Methan gas (G20)	7,50	-	AL 200	-	27,2	0
Liquid gas LPG (G30-G31)	7	-	AL 115	-	16,2	0
<b>FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI</b>						
Natural Methan gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	13,5	-	AL 165	-	19	39,0

(Tabelle/Tableau/Table 38) (LU – CAT. II<sub>2E3P</sub>)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Injector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veil- leuse/Pilot/Zünd- flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf- t/Aire “x” [mm]
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER C ø 65</b>						
Natural Methan gas (G20)	6,2	1,9	180	100	35	12,0
Liquid gas LPG (G31)	5,4	1,4	110	55	21	18,0
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER D ø 95</b>						
Natural Methan gas (G20)	8,5	2,1	215	105	35	12,0
Liquid gas LPG (G31)	6,8	2,6	125	82	21	20,0
<b>TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE</b>						
Natural Methan gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Liquid gas LPG (G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
<b>FORNO /FOUR /OVEN /BO /HORNO</b>						
Natural Methan gas (G20)	7,50	-	AL 200	-	27,2	0
Liquid gas LPG (G31)	7	-	AL 135	-	16,2	1,0
<b>FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI</b>						
Natural Methan gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Liquid gas LPG (G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

(Tabelle/Tableau/Table 39) (FR, BE– CAT. II<sub>2E+3+</sub>)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire “x” [mm]
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER C ø 65</b>						
Natural Methan gas (G20)	6,2	1,9	180	100	35	12,0
Natural Methan gas (G25)						
Liquid gas LPG (G30-G31)	5,4	1,4	110	55	21	18,0
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER D ø 95</b>						
Natural Methan gas (G20)	8,5	2,1	215	105	35	12,0
Natural Methan gas (G25)						
Liquid gas LPG (G30-G31)	6,8	2,6	125	82	21	20,0
<b>TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE</b>						
Natural Methan gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Natural Methan gas (G25)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
<b>FORNO /FOUR /OVEN /BO /HORNO</b>						
Natural Methan gas (G20)	7,50	-	AL 200	-	27,2	0
Natural Methan gas (G25)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	7	-	AL 135	-	16,2	1,0
<b>FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI</b>						
Natural Methan gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Natural Methan gas (G25)	13,5	-	AL 295	-	27	25,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

(Tabelle/Tableau/Table 40) (PL - CAT. II<sub>2E3PB/P</sub>)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veil- leu- se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire "x" [mm]
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER C Ø 65</b>						
Natural Methane Gas (G20)	6,2	1,9	180	100	35	12,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	5,4	1,5	105	55	21	16,0
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER D Ø 95</b>						
Natural Methane Gas (G20)	8,5	2,1	215	105	35	12,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	6,8	3,0	120	82	21	20,0
<b>TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE</b>						
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
<b>FORNO /FOUR /OVEN /BO /HORNO</b>						
Natural Methane Gas (G20)	7,50	-	AL 200	-	27,2	0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	7,0	-	AL 125	-	16,2	1
<b>FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI</b>						
Natural Methane Gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

(Tabelle/Tableau/Table 41) (DE-KAT. II<sub>2</sub>ELL3B/P)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Injector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire "x" [mm]
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER C ø 65</b>						
Natural Methan gase (G20)	6,2	1,9	180	100	35	12,0
Natural Methan gase (G25)	5,5	1,5	190	100	35	7,0
Liquid gas LPGe GPL (G30-G31)	5,4	1,7	100	55	21	14,0
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER D ø 95</b>						
Natural Methan gase (G20)	8,5	2,1	215	105	35	12,0
Natural Methan gase (G25)	7,5	1,7	225	105	35	7,0
Liquid gas LPGe GPL (G30-G31)	6,8	3,3	110	82	20	14,0
<b>TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE</b>						
Natural Methan gase (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Natural Methan gase (G25)	11,5	3,6	280	Reg.	27,2	1,0
Liquid gas LPGe GPL (G30-G31)	11,5	3,6	150	85	16,2	2,0
<b>FORNO /FOUR /OVEN /BO /HORNO</b>						
Natural Methan gase (G20)	7,50	-	AL 200	-	27,2	0
Natural Methan gase (G25)	7,20	-	AL 220	-	27,2	0
Liquid gas LPGe GPL (G30-G31)	7	-	AL 135	-	16,2	1,0
<b>FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI</b>						
Natural Methan gase (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Natural Methan gase (G25)	13,5	-	AL 305	-	27	25,0
Liquid gas LPGe GPL (G30-G31)	13,5	-	AL 165	-	19	39,0

(Tabelle/Tableau/Table 42) (NL - CAT. II<sub>2EK3B/P</sub>)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire "x" [mm]
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER C Ø 65</b>						
Natural Methane Gas (G20)	6,2	1,9	180	100	35	12,0
Natural Methane Gas (G25.3)	5,5	1,7	180	100	35	7,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	5,4	1,4	110	55	21	18,0
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER D Ø 95</b>						
Natural Methane Gas (G20)	8,5	2,1	215	105	35	12,0
Natural Methane Gas (G25.3)	8,0	1,9	215	105	35	7,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	6,8	2,6	125	82	21	20,0
<b>TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE</b>						
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Natural Methane Gas (G25.3)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
<b>FORNO /FOUR /OVEN /BO /HORNO</b>						
Natural Methane Gas (G20)	7,50	-	AL 200	-	27,2	0
Natural Methane Gas (G25.3)	7,40	-	AL 205	-	27,2	0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	7	-	AL 135	-	16,2	1,0
<b>FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI</b>						
Natural Methane Gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Natural Methane Gas (G25.3)	13,5	-	AL 295	-	27	25,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

(Tabelle/Tableau/Table 43)  
 (HU [2851371] EXCEPT) - CAT. II<sub>HS3B/P 30mbar</sub>)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veil- leuse/Pilot/ Zündflamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf- t/Aire "x" [mm]
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER C Ø 65</b>						
Natural Methane Gas (G20)	6,2	2,1	170	100	35	11,0
Natural Methane Gas (G25.1)	5,5	1,6	190	100	35	7,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	5,4	1,4	110	55	21	18,0
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER D Ø 95</b>						
Natural Methane Gas (G20)	8,5	2,4	200	105	35	11,0
Natural Methane Gas (G25.1)	7,5	1,8	220	105	35	7,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	6,8	2,6	125	82	21	20,0
<b>TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE</b>						
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	240	Reg.	27,2	1,0
Natural Methane Gas (G25.1)	11,5	3,6	270	Reg.	27,2	1,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
<b>FORNO /FOUR /OVEN /BO /HORNO</b>						
Natural Methane Gas (G20)	7,50	-	AL 200	-	27,2	0
Natural Methane Gas (G25.1)	7,55	-	210R	-	27,2	3,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	7	-	AL 135	-	16,2	1,0



(Tabelle/Tableau/Table 44)  
 (HU [2851371 EXCEPT]) - CAT. II<sub>HS3B/P 50mbar</sub>)

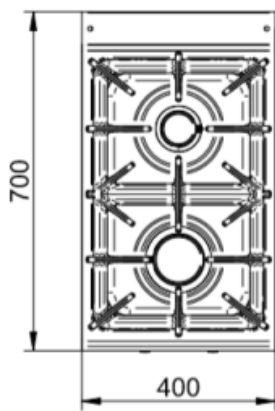
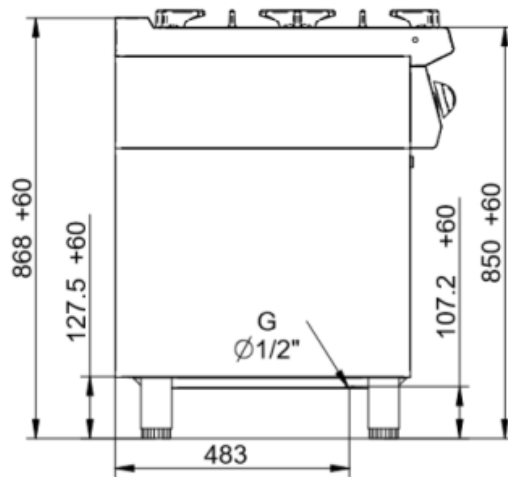
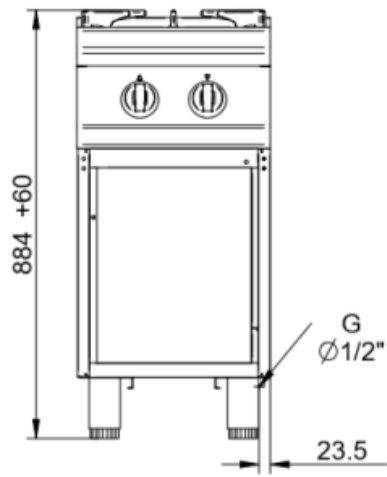
Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veil- leuse/Pilot/ Zündflamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf- t/Aire "x" [mm]
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER C Ø 65</b>						
Natural Methane Gas (G20)	6,2	2,1	170	100	35	11,0
Natural Methane Gas (G25.1)	5,5	1,6	190	100	35	7,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	5,4	1,7	100	55	21	14,0
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER D Ø 95</b>						
Natural Methane Gas (G20)	8,5	2,4	200	105	35	11,0
Natural Methane Gas (G25.1)	7,5	1,8	220	105	35	7,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	6,8	3,3	110	82	20	14,0
<b>TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE</b>						
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	240	Reg.	27,2	1,0
Natural Methane Gas (G25.1)	11,5	3,6	270	Reg.	27,2	1,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	11,5	3,6	150	85	16,2	2,0
<b>FORNO /FOUR /OVEN /BO /HORNO</b>						
Natural Methane Gas (G20)	7,50	-	AL 200	-	27,2	0
Natural Methane Gas (G25.1)	7,55	-	210R	-	27,2	3,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	7	-	AL 135	-	16,2	1,0

(Tabelle/Tableau/Table 45) (DK - CAT. III<sub>1a2H3B/P</sub>)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Injector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luft/ Aire "x" [mm]
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER C Ø 65</b>						
Town Gas (G110)	5,5	1,6	345	100 TURN 1,5ROUND	70	8,0
Natural Methane Gas (G20)	6,2	1,9	180	100	35	12,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	5,4	1,4	110	55	21	18,0
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER D Ø 95</b>						
Town Gas (G110)	7,5	1,8	430	105 TURN 2ROUND	70	8,0
Natural Methane Gas (G20)	8,5	2,1	215	105	35	12,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	6,8	2,6	125	82	21	20,0
<b>TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE</b>						
Town Gas (G110)	11,2	3,4	600	100 TURN 4 ROUND	45,2	0
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
<b>FORNO /FOUR /OVEN /BO /HORNO</b>						
Town Gas (G110)	6,40	-	AL 380	-	45,2	0 *
Natural Methane Gas (G20)	7,50	-	AL 200	-	27,2	0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	7,0	-	AL 125	-	16,2	1
<b>FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI</b>						
Town Gas (G110)						
Natural Methane Gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

(Tabelle/Tableau/Table 46) (SE - CAT. III<sub>1ab2H3B/P</sub>)

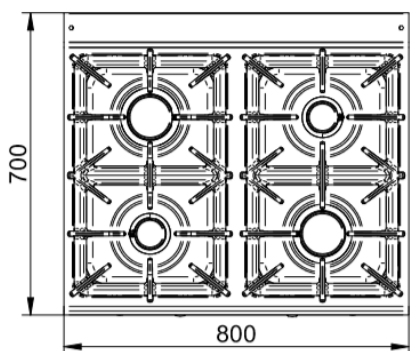
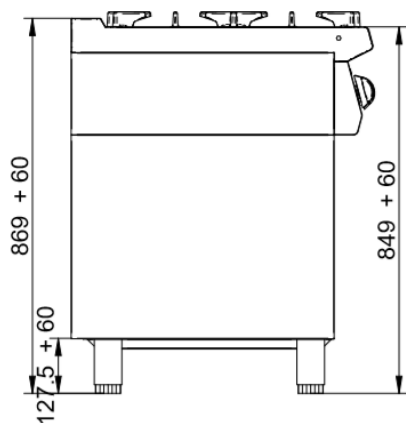
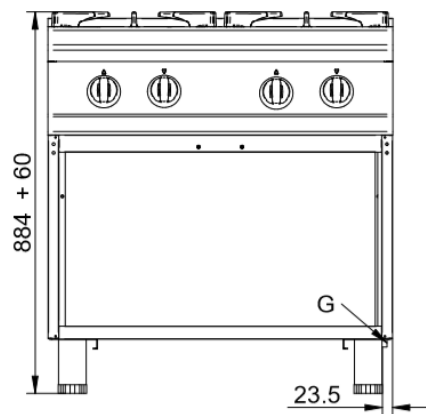
Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veil- leuse/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire "x" [mm]
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER C Ø 65</b>						
Town Gas (G110)	5,5	1,6	345	100 TURN 1,5ROUND	70	8,0
Town Gas (G120)						
Natural Methane Gas (G20)	6,2	1,9	180	100	35	12,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	5,4	1,4	110	55	21	18,0
<b>BRENNER/BRÛLEUR/BURNER D Ø 95</b>						
Town Gas (G110)	7,5	1,8	430	105 TURN 2ROUND	70	8,0
Town Gas (G120)						
Natural Methane Gas (G20)	8,5	2,1	215	105	35	12,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	6,8	2,6	125	82	21	20,0
<b>TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE</b>						
Town Gas (G110)	11,2	3,4	600	100 TURN 4 ROUND	45,2	0
Town Gas (G120)						
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
<b>FORNO /FOUR /OVEN /BO /HORNO</b>						
Town Gas (G110)	6,40	-	AL 380	-	45,2	0 *
Town Gas (G120)						
Natural Methane Gas (G20)	7,50	-	AL 200	-	27,2	0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	7,0	-	AL 125	-	16,2	1
<b>FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI</b>						
Town Gas (G110)						
Town Gas (G120)						
Natural Methane Gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0



6,2
kW
8,5
kW

2851121

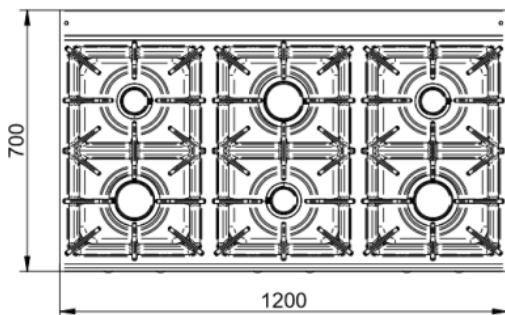
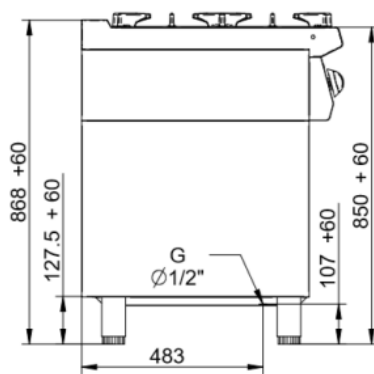
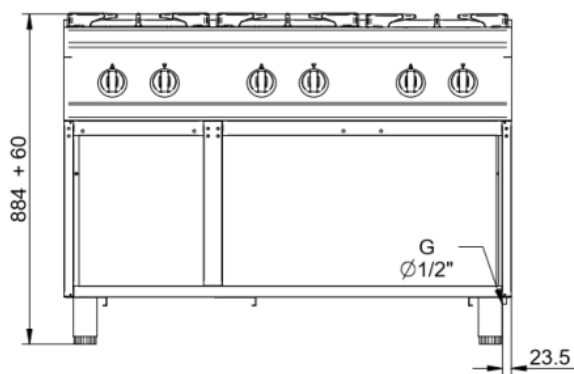
(G= gas \ gaz) ø ½"



8,5 kW	6,2 kW
6,2 kW	8,5 kW

2851051

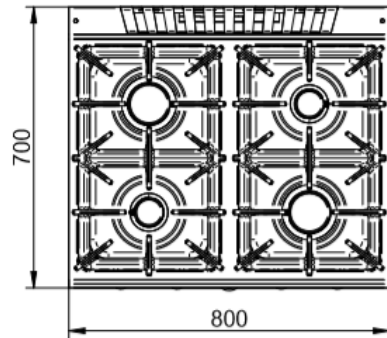
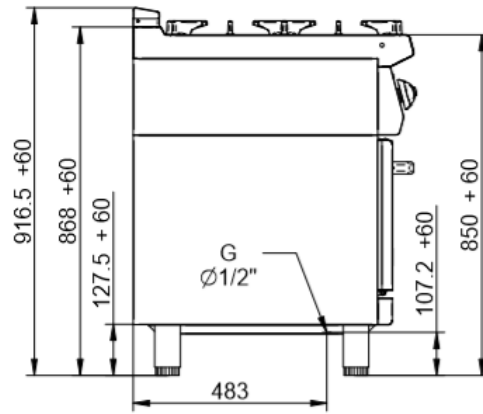
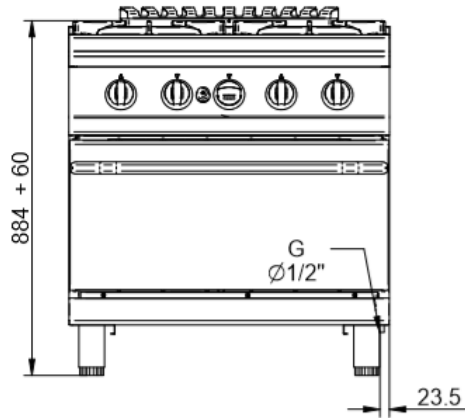
(G= gas \ gaz) ø ½"



8,5 kW	6,2 kW	8,5 kW
6,2 kW	8,5 kW	6,2 kW

2851161

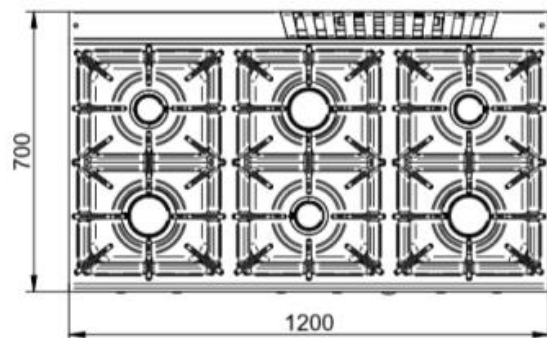
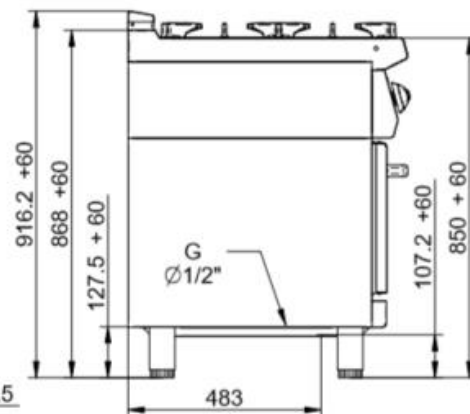
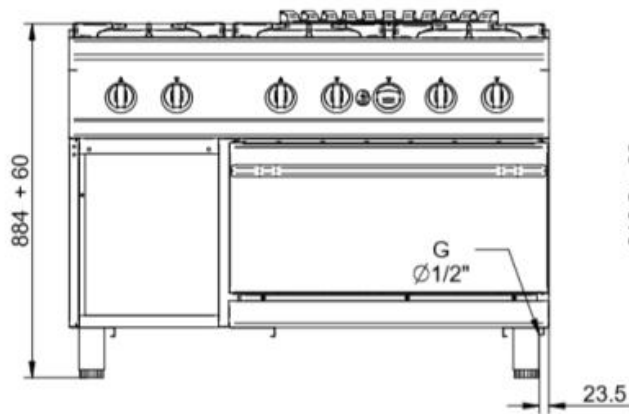
(G= gas \ gaz) ø ½"



8,5 kW	6,2 kW
6,2 kW	8,5 kW
7,5 kW	

2851251

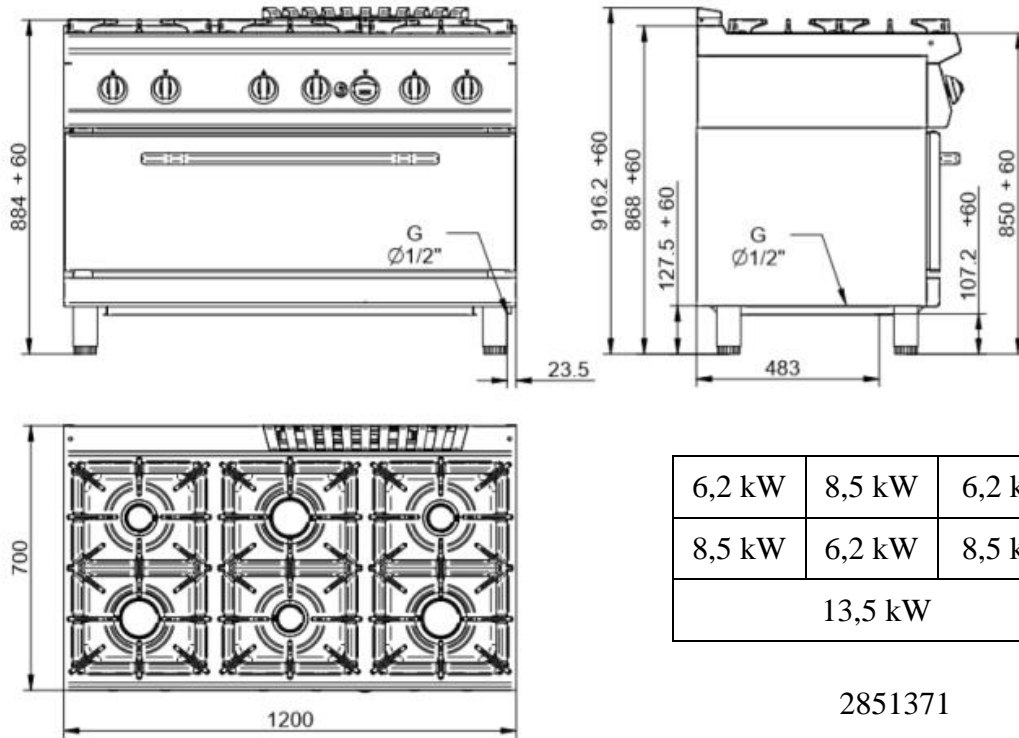
(G= gas \ gaz) ø ½”



6,2 kW	8,5 kW	6,2 kW
8,5 kW	6,2 kW	8,5 kW
7,5 kW		

2851261

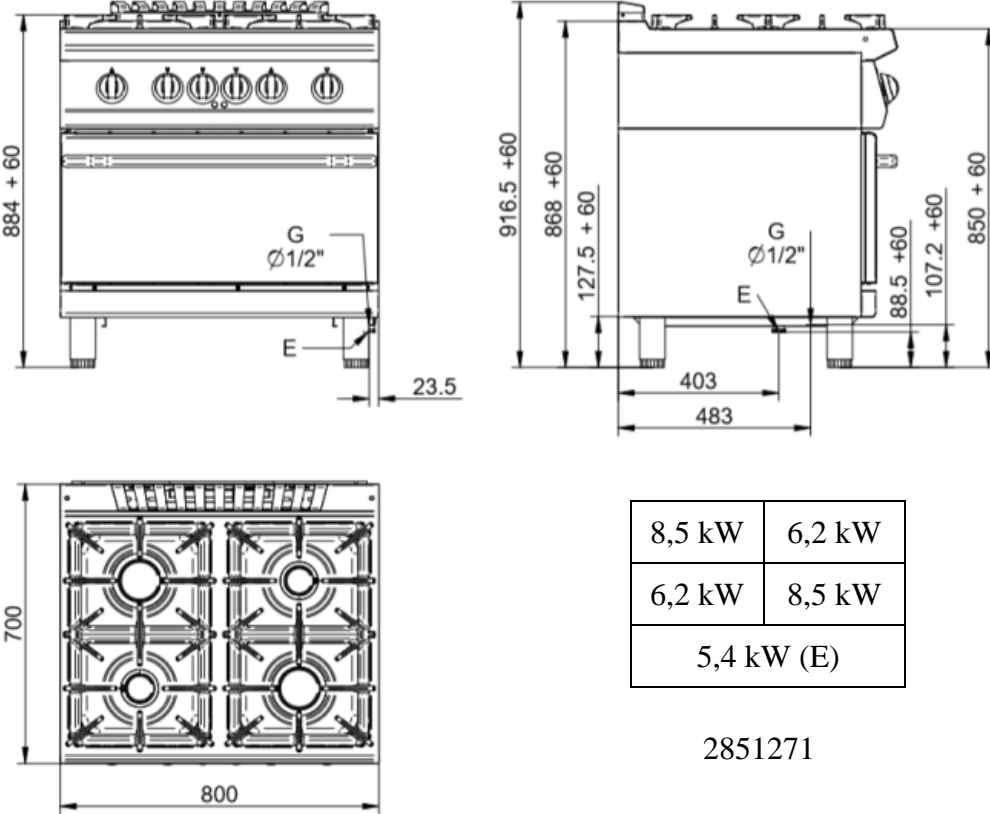
(G= gas \ gaz) ø ½”



6,2 kW	8,5 kW	6,2 kW
8,5 kW	6,2 kW	8,5 kW
13,5 kW		

2851371

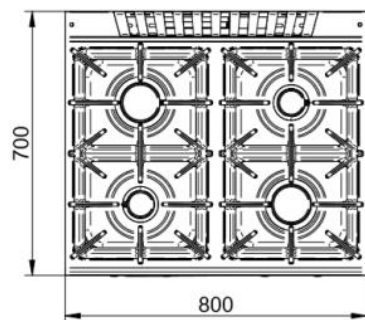
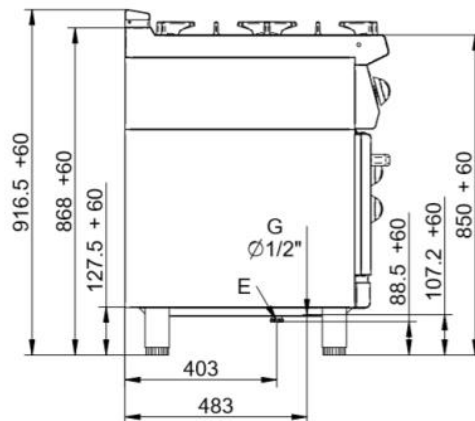
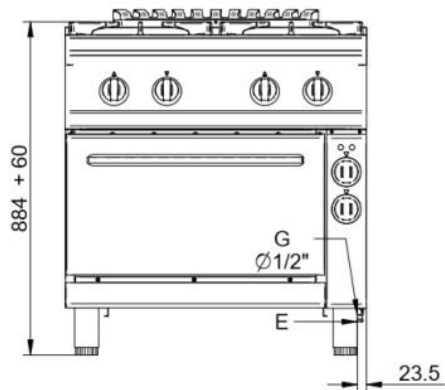
(G= gas \ gaz) ø 1/2"



8,5 kW	6,2 kW
6,2 kW	8,5 kW
5,4 kW (E)	

2851271

(G= gas \ gaz) ø 1/2"  
(E= électrique \ electric \ elektrisch)

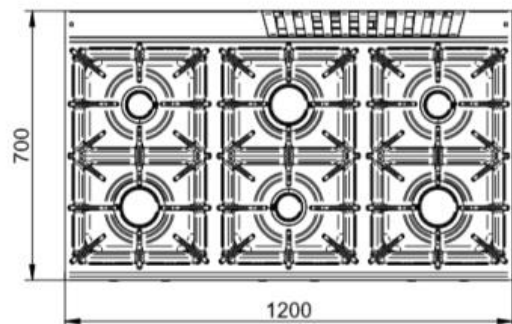
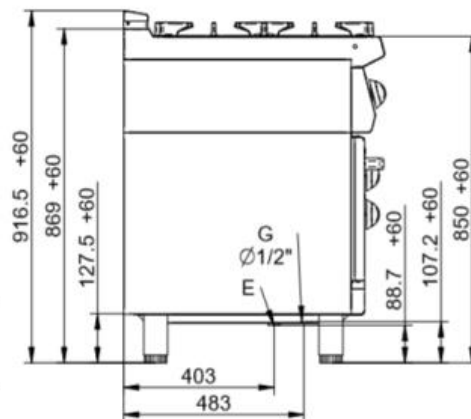
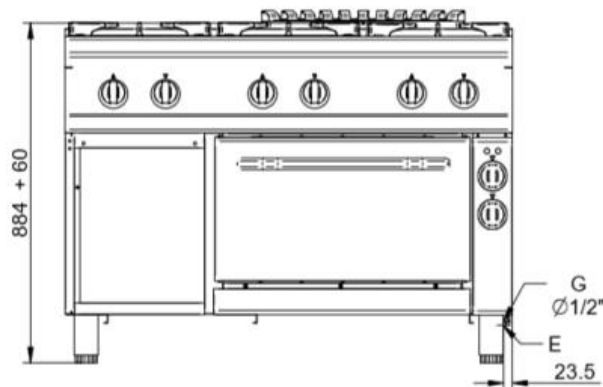


8,5 kW	6,2 kW
6,2 kW	8,5 kW
3,6 kW (E)	

2851241

(G= gas \ gaz) ø 1/2"

(E= électrique \ electric\ elektrisch)



6,2 kW	8,5 kW	6,2 kW
8,5 kW	6,2 kW	8,5 kW
3,6 kW (E)		

2851361

(G= gas \ gaz) ø 1/2"

(E= électrique \ electric\ elektrisch)



## 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.

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 augmentées sont équipées, selon les dimensions, de un ou deux brûleurs de puissance thermique supérieur (type E).

### Four à gaz et four maxi

La chambre de cuisson est réalisée en acier inox et les supports pour les grilles sont en inox. La sole est réalisée en acier inox et est renforcée. Sur demande est disponible une sole en fonte renforcée par une série de nervures placées au-dessus et en dessous.

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'une vanne gaz thermostatique en sécurité permettant le réglage de la température de 60°C à 300°C; 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 est réalisée en acier inox et les supports pour les grilles sont en inox. La sole est réalisée en acier inox et est renforcée. Sur demande est disponible une sole en fonte renforcée par une série de nervures placées au-dessus et en dessous.

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 la 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 est réalisée en acier inox et les supports pour les grilles sont en inox. La sole est réalisée en acier inox et est renforcée. Sur demande est disponible une sole en fonte renforcée par une série de nervures placées au-dessus et en dessous.

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 la 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.

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

### Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu

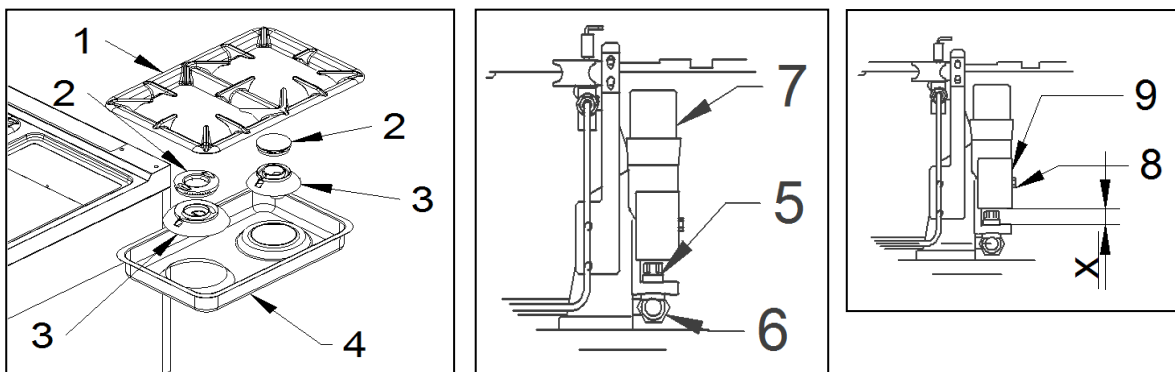
Pour utiliser un autre type de gaz, il est nécessaire de changer les gicleurs des brûleurs principaux et des brûleurs de veilleuse en suivant les indications des chapitres suivants. Le type de gicleur à installer est indiqué dans le tableau CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS. Les gicleurs du brûleur principal 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.

Si pas incluses dans la livraison, les gicleurs doivent être demandés directement à l'entreprise. Dans le cas où les gicleurs sont remplacés, la responsabilité du fonctionnement de l'appareil incombe entièrement à la personne qui a effectué l'opération.

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 en collant en position **X** la fiche correspondant au nouveau gaz, fournie en dotation.

### Feux ouverts

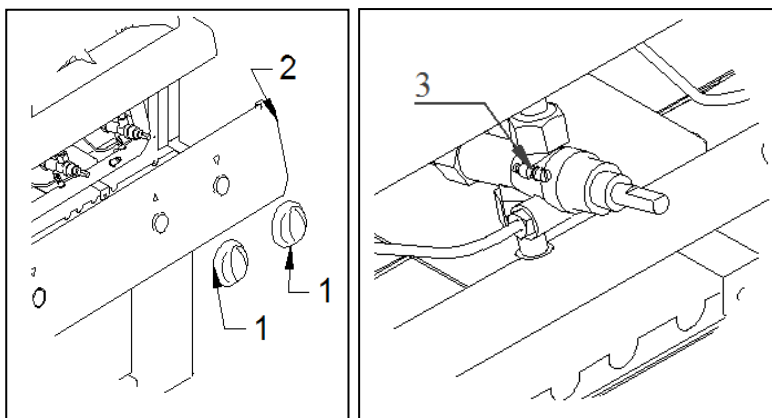


### Changement du gicleur du brûleur

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 CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS). 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

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 CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS, resserrer la vis (8) et contrôler la cote x.



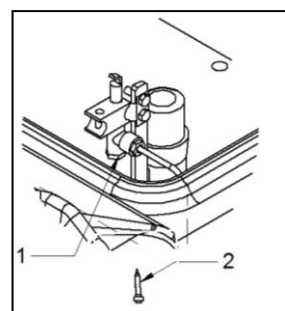
commandes.

#### Changement du by-pass

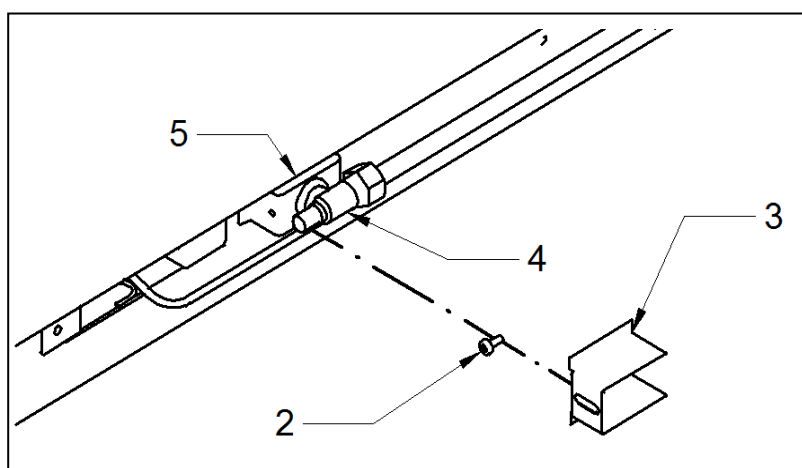
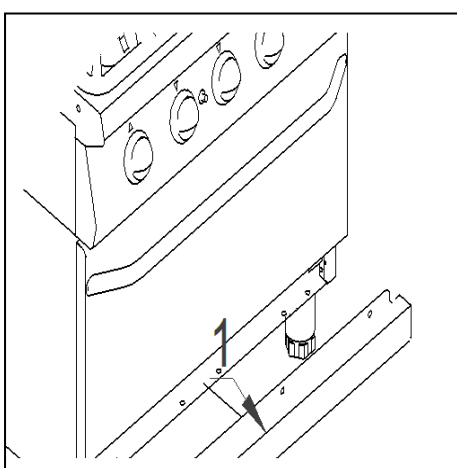
Pour changer le by-pass, il est avant tout nécessaire de retirer les commandes (1) et ensuite le panneau (2). Une fois la zone de travail dégagée, dévisser le by-pass (3) à l'aide d'un tournevis et le remplacer par le by-pass adapté au type de gaz utilisé (voir tableau CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS). Bien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

#### Changement du gicleur du brûleur veilleuse

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. 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 CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS). Remonter le bouchon (1) en le serrant bien. Une fois toutes ces opérations effectuées, remettre en place les éléments précédemment retirés.



#### **Four**

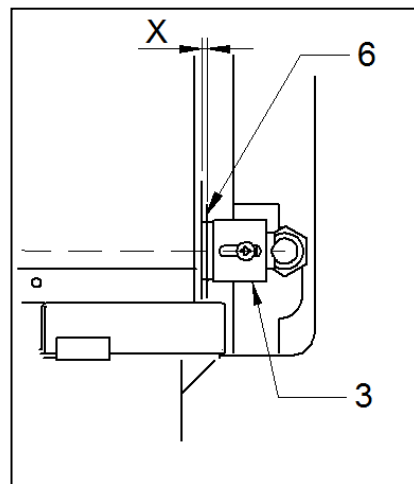


#### Changement du gicleur du brûleur

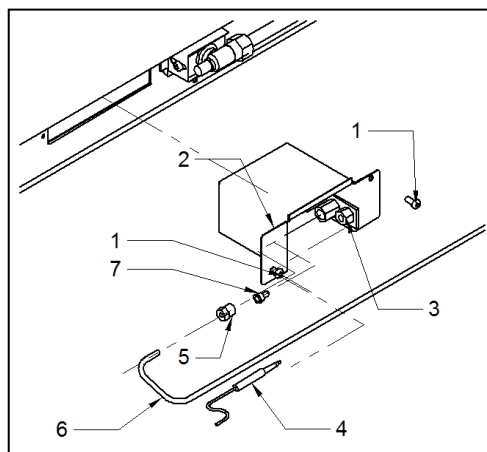
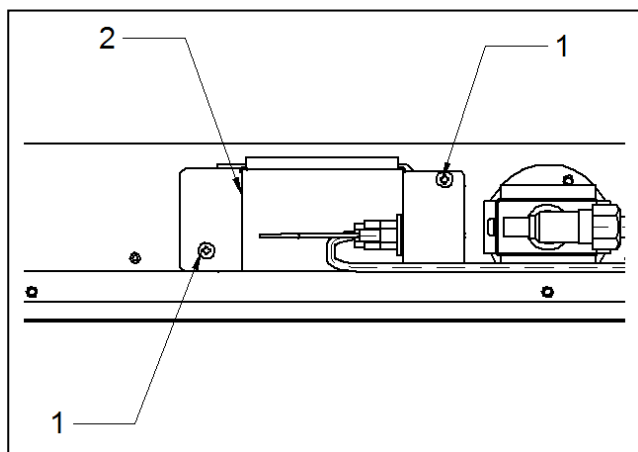
Pour changer le gicleur du brûleur, il est nécessaire de retirer le panneau frontal (1) situé sous la porte du four. Une fois la zone de travail dégagée, desserrer la vis (2) de blocage du réglage de l'air primaire (3) et ouvrir au maximum. A l'aide d'une autre clé, dévisser le gicleur (5) présent sur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

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 CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS. Resserrer la vis (2) et contrôler la cote.

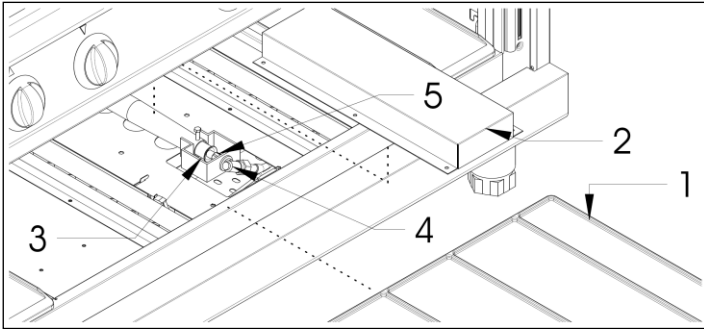


### Changement du gicleur du brûleur de veilleuse



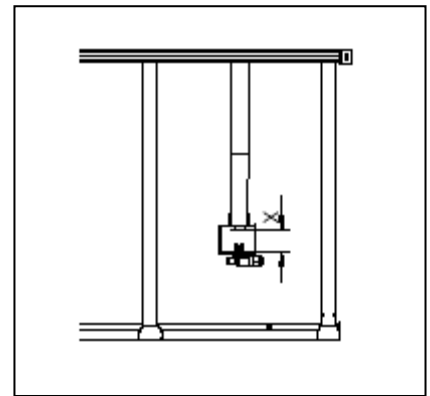
Pour changer le gicleur du brûleur de veilleuse, il est nécessaire de retirer le panneau frontal situé sous la porte du four comme indiqué à la figure 25, 26 (page 8). Une fois la zone de travail dégagée, desserrer la vis (1) de fixation du support de veilleuse (2) en utilisant un tournevis et l'extraire 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 CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS). 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

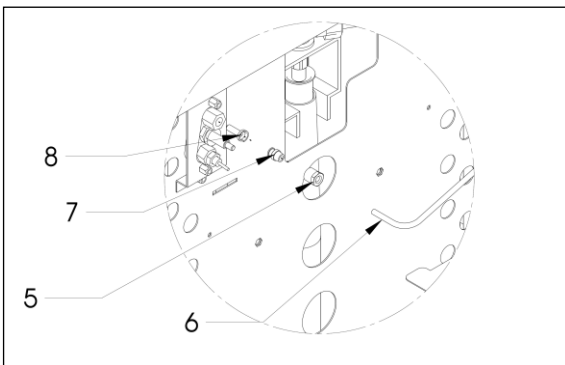
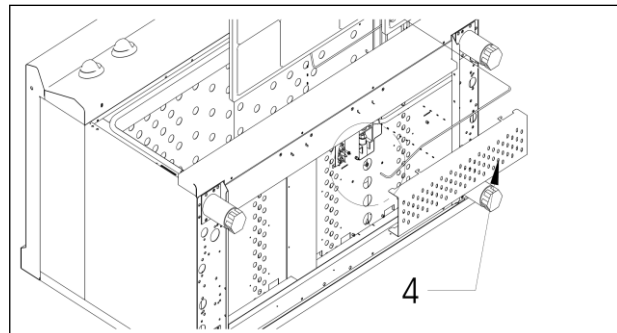
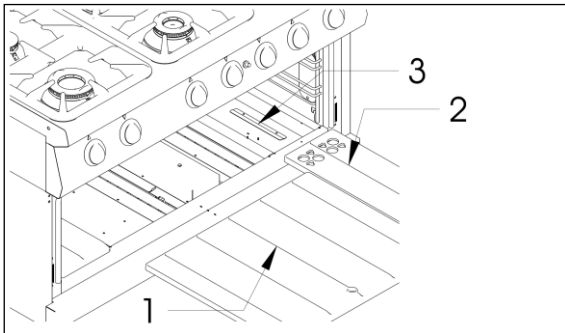
Pour changer le gicleur du brûleur, ouvrir la porte du four et enlever la sole centrale (1). Enlever les vis qui fixent la protection du venturi (2), le vis de régulation de l'aire primaire (3). Dévisser le gicleur (5) de emplacement (4) et le remplacer par celui adapte au type de gaz (voir tableaux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



### Réglage de l'air primaire du brûleur

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. Resserrer la vis et contrôler la cote.

### Changement du gicleur du brûleur de veilleuse



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 CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS. Fixer le nouveau gicleur. Repositionner la conduite et serrer les vis. Réinstaller la protection, la bride et les soles.

## 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 coupe de feu*

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*

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*

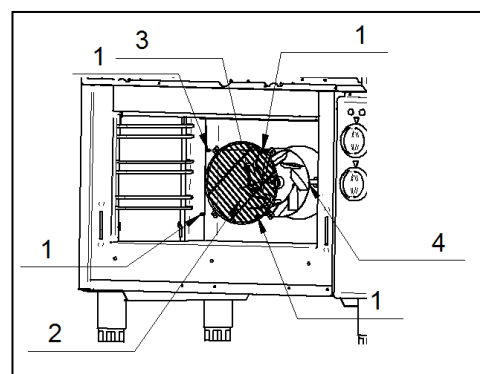
Pour changer le thermocouple du four, il est nécessaire de retirer les commandes et le panneau de commande du four. Il est ensuite nécessaire de dévisser le raccord du thermocouple présent sur le robinet et celui présent sur le corps veilleuse. Procéder au changement du thermocouple.

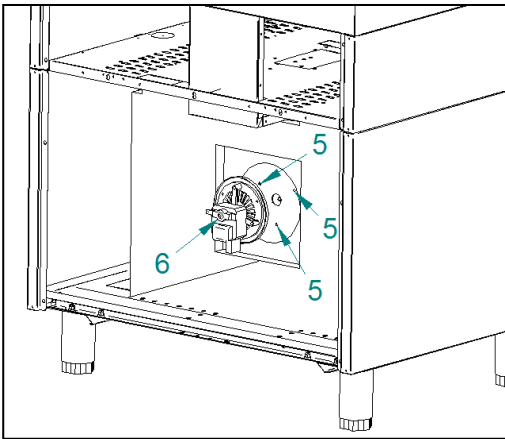
### *Thermocouple de la plaque coupe de feu*

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*

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.

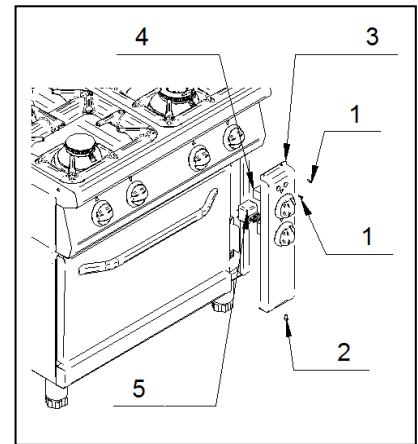




### **Moteur du four électrique ventilé**

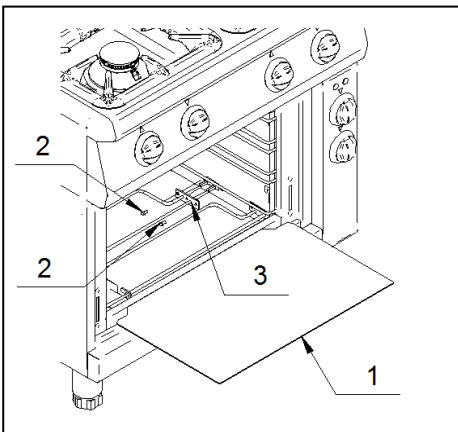
Pour remplacer le moteur du four ventilé électrique suivre les instructions du paragraphe précédent ; enlever la roue, ensuite accéder au côté

postérieur 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 (6) du support.



### **Composants électriques du four électrique ventilé**

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.

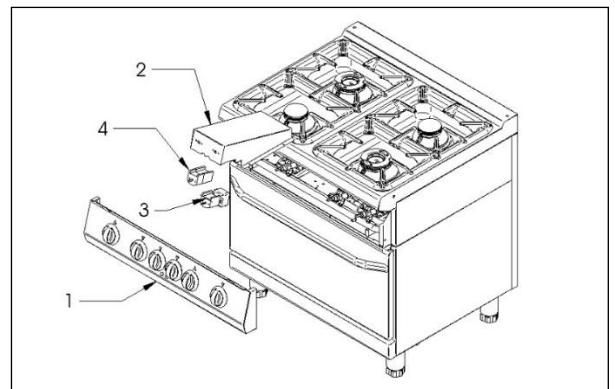


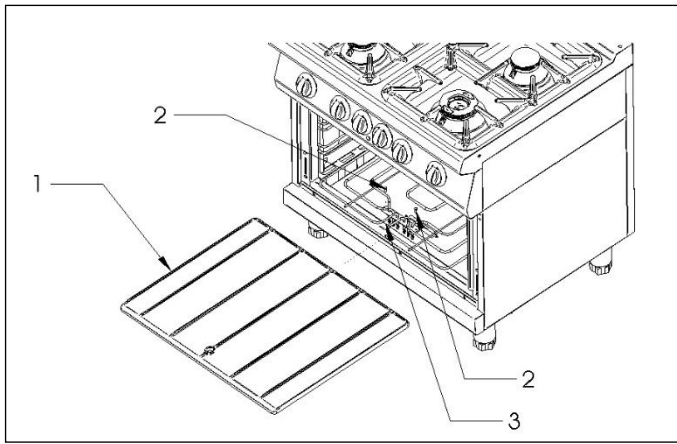
### **Résistances du four électrique ventilé**

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**

Pour remplacer le bouton (4) et le thermostat (3) du four électrique, dévisser les vis de fixation du panneau 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**

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.

### **Quelques dysfonctionnements et les solutions possibles**

<i>Problème</i>	<i>Solution possible</i>
Le brûleur de veilleuse ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau TYPES GAZ.</li> <li>• Vérifier que le gicleur de veilleuse ne soit pas obstrué.</li> <li>• Vérifier que la petite bougie d'allumage soit bien fixée et branchée.</li> <li>• Vérifier l'intégrité de la petite bougie d'allumage.</li> <li>• Vérifier l'intégrité du câble d'allumage.</li> <li>• Vérifier l'intégrité et le bon fonctionnement du bouton d'allumage piézoélectrique.</li> <li>• Vérifier la valve à gaz ou la vanne.</li> </ul>
Le brûleur de veilleuse s'éteint après avoir lâché le bouton d'allumage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau TYPES GAZ.</li> <li>• Vérifier que le 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.</li> <li>• Appuyer avec décision la commande à gaz dans la bonne position.</li> <li>• Remplacer le thermocouple</li> <li>• Vérifier que le groupe magnétique de la valve ne soit pas oxydé</li> <li>• Vérifier la valve à gaz ou la vanne.</li> </ul>
Le brûleur de veilleuse reste allumé mais le brûleur principal ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau TYPES GAZ.</li> <li>• Vérifier que les gicleurs ne soient pas obstrués.</li> <li>• Vérifier que les tous du brûleur ne soient pas obstrués.</li> <li>• Vérifier que la manche à gaz ne soit pas obstruée.</li> <li>• Vérifier que les gicleurs installés soient ceux des tableaux CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS</li> <li>• Vérifier la valve à gaz ou la vanne.</li> </ul>
Minimum élevé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau TYPES DE GAZ.</li> <li>• Vérifier la vis du by-pass.</li> <li>• Vérifier le robinet à gaz ou la vanne.</li> </ul>



Chauffage lent et/ou insuffisant	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau TYPES DE GAZ.</li> <li>• Vérifier que les gicleurs installés soient correspondants aux tableaux CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS.</li> <li>• Vérifier le robinet à gaz ou la vanne.</li> </ul>
Température non conforme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que les vis du MIN (by-pass) sont conformes au tableau CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS.</li> <li>• Vérifier la position du thermostat dans la chambre de cuisson.</li> <li>• Vérifier le robinet à gaz ou la vanne.</li> </ul>
Pas de réchauffement (Modèles électriques)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier la tension d'alimentation</li> <li>• Vérifier l'état de la résistance.</li> <li>• Contrôler le sélecteur/thermostat.</li> </ul>
Voyant éteint (Modèles électriques)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier la tension d'alimentation</li> <li>• Vérifier l'état du voyant</li> </ul>
Réchauffement lent et/ou insuffisant (Modèles électriques)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier le réglage du sélecteur d'énergie et/ou commutateur et /ou thermostat</li> <li>• Vérifier l'état des résistances</li> <li>• Vérifier la quantité des aliments à cuisiner</li> </ul>

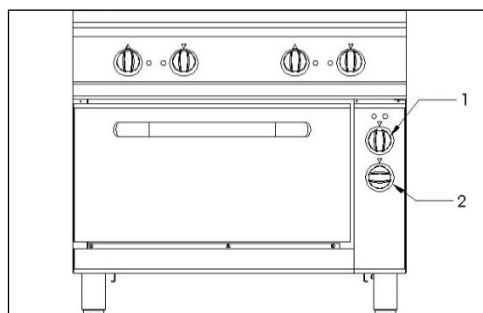
## INSTRUCTIONS D'UTILISATION



- *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.*
- *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.*





### Four électrique ventilé

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

- placer la commande (1) sur la position correspondant au type de cuisson souhaité :



Position [N°]	Fonction
	Plaque éteinte
	Pulsé et chauffage total
	Chauffage total

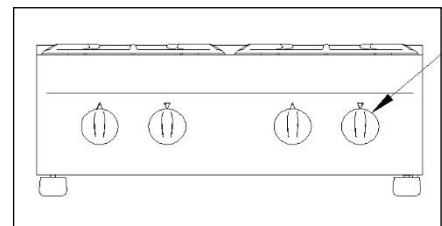
	Pulsé et Sole
	Sole
	Pulsé et gratin
	Gratin

- 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.

### Feux ouverts

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 🔥.

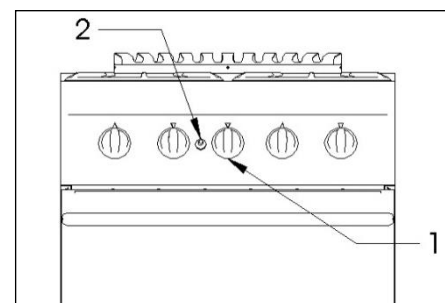


Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande vers la droite jusqu'à la position d'allumage ★, pour éteindre également la veilleuse amener la commande sur la position de fermeture ●

### Four et four maxi

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:






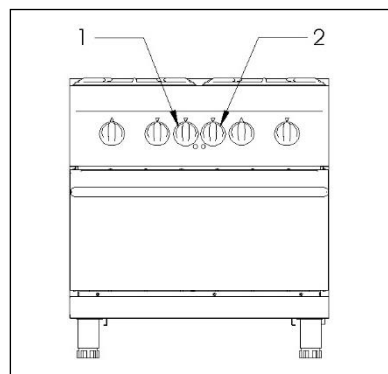
Posizion (N°)	1	2	3	4	5	6	7
Température (°C)	60	100	140	180	220	260	300

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 ●

## Four électrique

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.



## 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, éviter tout contact de l'acier inoxydable avec des éléments à matrice ferreuse.

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, il convient d'éviter les poudres abrasives de quelque type que ce soit, les détergents à base de chlore et de détergents blanchissants. Il faut par ailleurs éviter les projections de liquides froids sur les appareils à température pour prévenir la formation de craquelures pouvant entraîner des déformations ou des ruptures des appareils.

Il faut ne mettre pas en contact l'acier inoxydable avec des substances acides concentrées pendant une longue durée (vinaigre, condiments, mélange d'épices, condiments, sel de cuisine concentré, etc.) qui risqueraient de provoquer des conditions chimico-physiques pouvant détruire la passivation de l'acier; le cas échéant, il faut retirer ces substances avec de l'eau claire.

Pour le nettoyage des feux ouverts, retirer la grille d'appui des récipients de cuisson, 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 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.

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.

**ATTENTION !** N'utiliser pas de détergents ou autres produits à base de chlore ou dérivés.

Pour détartrer l'appareil n'utiliser pas de produits à sel ou acide sulfurique. Il est recommandé d'utiliser des produits adaptés qui se trouvent dans le marché ou une solution étendue d'acide acétique.

Pendant le nettoyage de l'appareil n'utiliser pas de liquides inflammables.

### **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.