

CUCINA CON FORNO
PER USO PROFESSIONALE

IT

CH

**Istruzioni
per l'installazione e l'uso**

HERD MIT BACKOFEN
FÜR GROSSKÜCHEN

DE

AT

CH

**Aufstellungs
und Bedienungsanleitung**

CUISINIÈRES AVEC FOUR
USAGE PROFESSIONNEL

FR

BE

**Instructions
Pour l'installation et l'emploi**

RANGE WITH OVEN FOR
PROFESSIONAL USE

GB

IE

**Instructions
for installation and use**

COCINAS A GAS PARA USO
PROFESIONAL

ES

**Guia para la intalación e
instrucciones de uso**

Mod.

PC-94G , PC-98G , PC-912G , PC-916G

PCT-94G , PCT-98G , PCT-912G , PCT-916G

CF4-98G , CF4-98GE

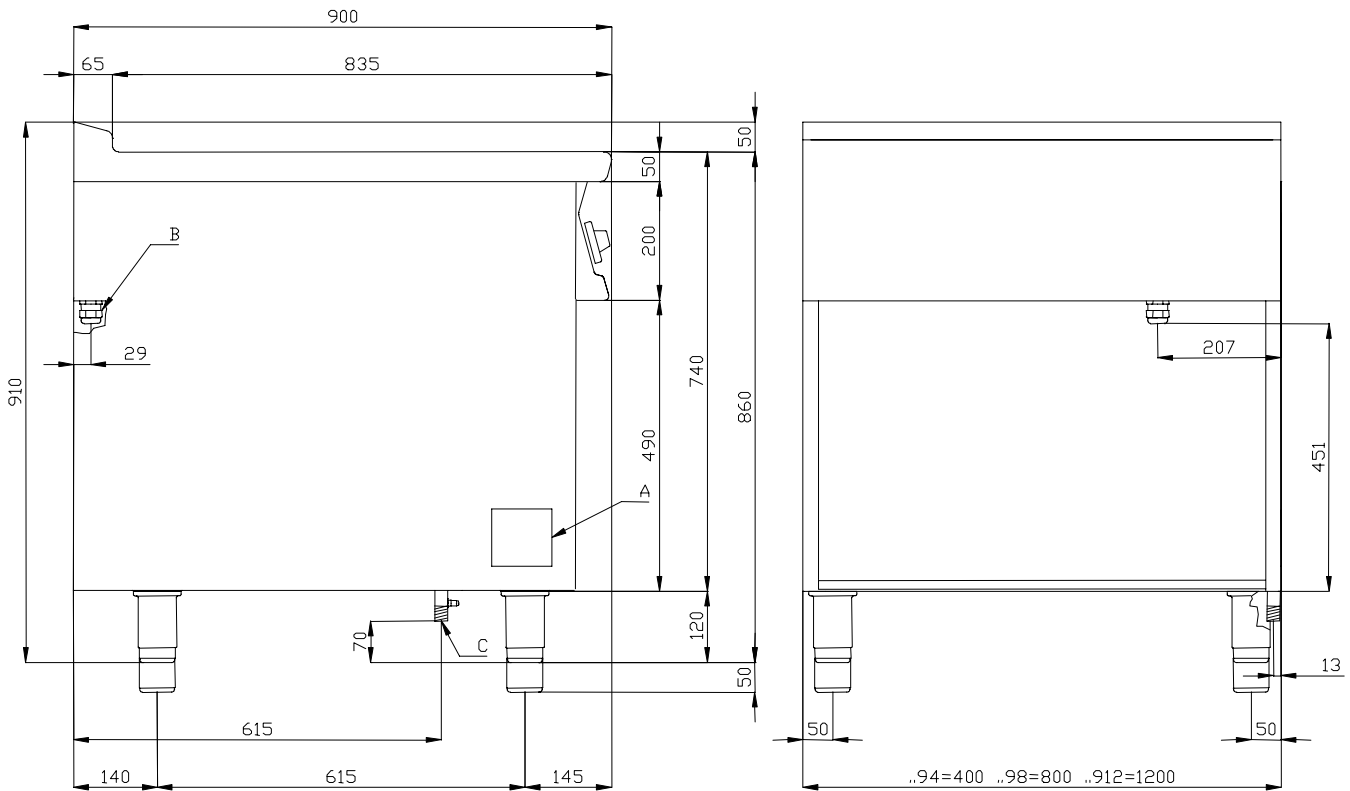
CF6-912G , CF6-912GV , CF6-912GEV , CF6-912GE

CF8-916G , CF8-916GV , CF8-916GEV , CF8-916GE

563009000.doc
Libr.istr.PC CF90G GE

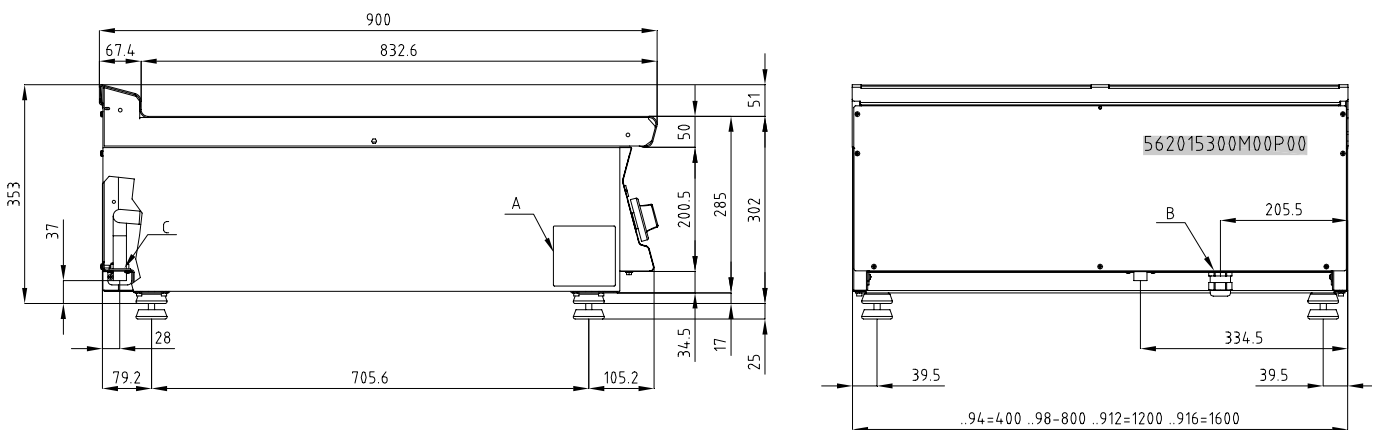
ITALIA	= CATEGORIA	II 2H3+	BELGIQUE	= CATEGORIE II 2E+3+	ENGLAND	= CATEGORY II 2H3+
DEUTSCHLAND	= KATEGORIE	II 2ELL3B/P	LUXEMBOURG	= CATEGORIE I 2E	IRELAND	= CATEGORY II 2H3+
ÖSTERREICH	= KATEGORIE	II 2H3B/P	NEDERLAND	= CATEGORIE II 2L3B/P	SVERIGE	= KATEGORI II 2H3B/P
SCHWEIZ	= KATEGORIE	II 2H3+	SUOMI	= KATEGORIA II 2H3B/P	ESPAÑA	= CATEGORIA II 2H3+
FRANCE	= CATEGORIE	II 2H3B/P	NORGE	= KATEGORI I 3B/P	PORTUGAL	= CATEGORIA II 2H3+
		II 2E+3+	DANMARK	= KATEGORI II 2H3B/P	ΕΛΛΑΣ	

FIG. A PC..., CF...



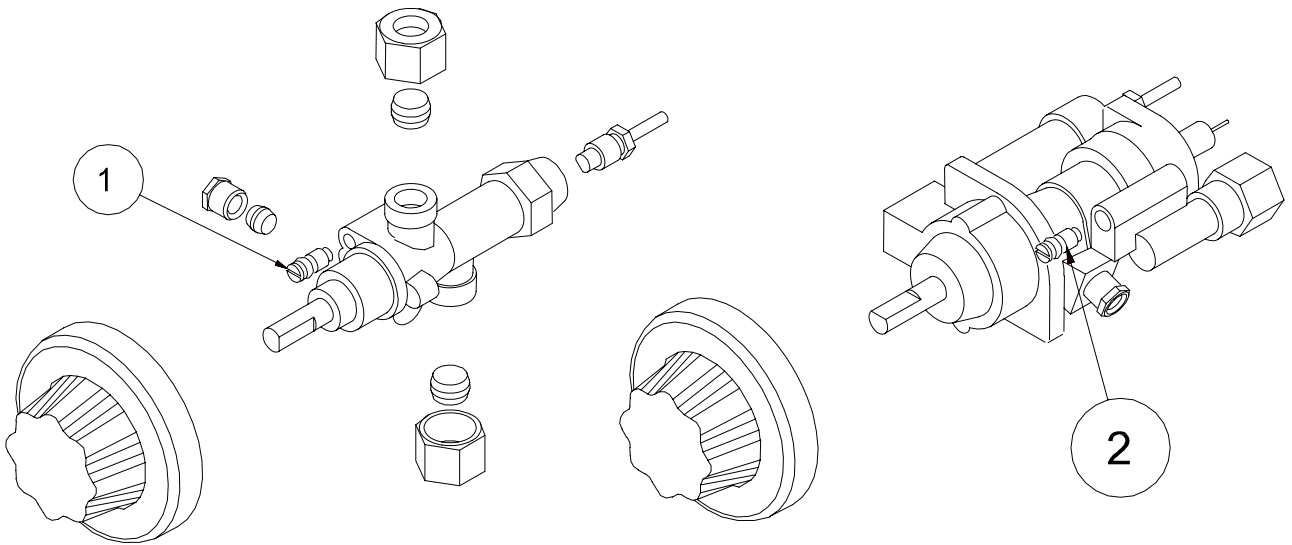
A	B	C
Targhetta caratteristica Typenschild Plaque des caractéristiques Data Plate Chapa de características	Allacciamento elettrico Elektroanschluß Raccordement électrique Electrical connection Conexión eléctrica	Attacco gas ISO 7-1 R3/4GM Gasanschluss ISO 7-1 R3/4GM Raccord gaz ISO 7-1 R3/4GM Gas Connection ISO 7-1 R3/4GM Conexión gas ISO 7-1 R3/4GM

FIG. B PC...T



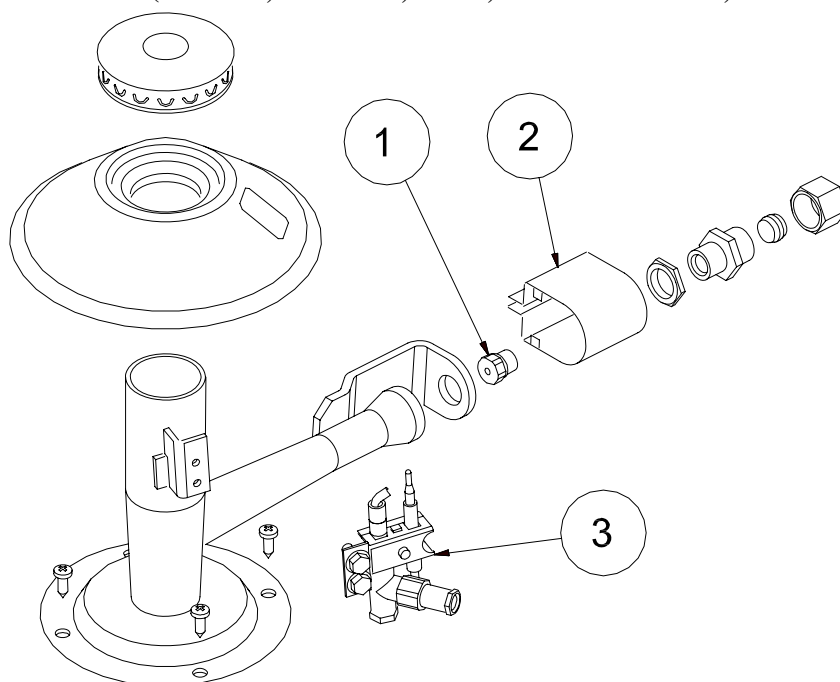
A	C
Targhetta caratteristica Typenschild Plaque des caractéristiques Data plate Chapa de características	Attacco gas ISO 7-1 R1/2M Gasanschluss ISO 7-1 R1/2M Raccord gaz ISO 7-1 R1/2M Gas connection ISO 7-1 R1/2M Conexión gas ISO 7-1 R1/2M

FIG. B



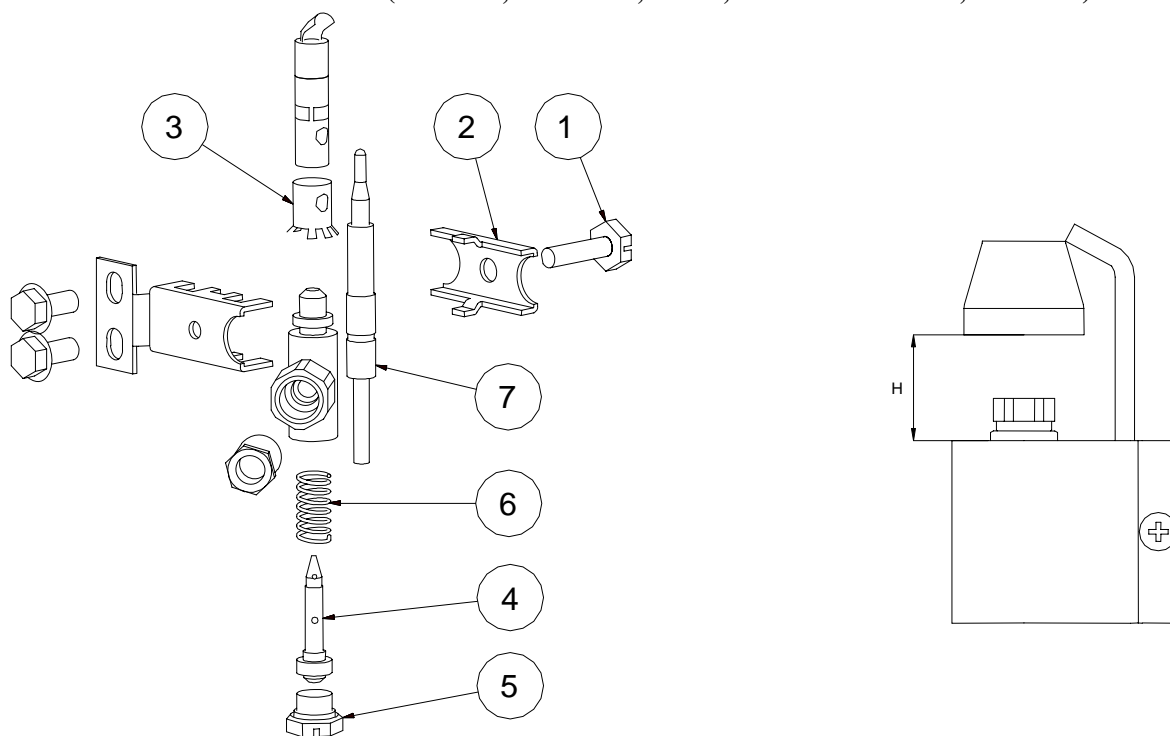
1	By-pass fuochi aperti	Bypass flamme	By-pass feux	Cooking rings by-pass	By-pass fuegos
2	By-pass forno	Backofen Bypass	By-pass four	Oven by-pass	By-pass horno

FIG. C (FUOCHI, FLAMME, FEUX, COOKING RINGS, FUEGOS)



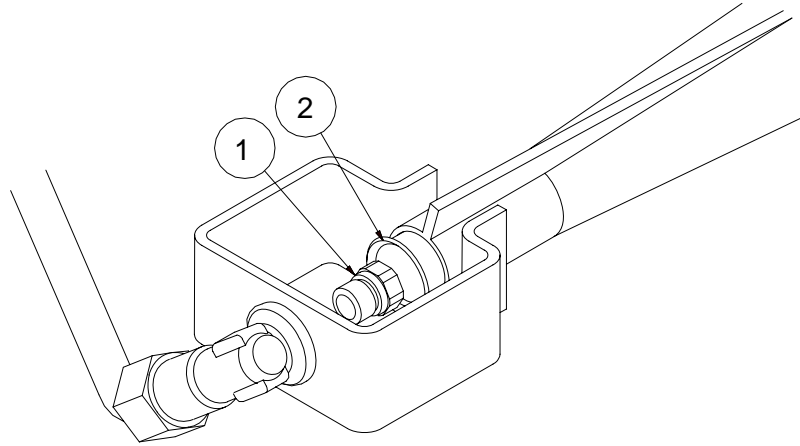
1	Iniettore fuochi	Einspritzventil flamme	Injecteur feux	Injector cooking rings	Inyector fuegos
2	Regolazione aria	Luftregelung	Réglage d'air	Air regulation	Regulación aire
3	Gruppo pilota	ZündBrenner	Veilleuse	Pilot	Piloto

FIG. D (FUOCHI, FLAMME, FEUX, COOKING RINGS, FUEGOS)



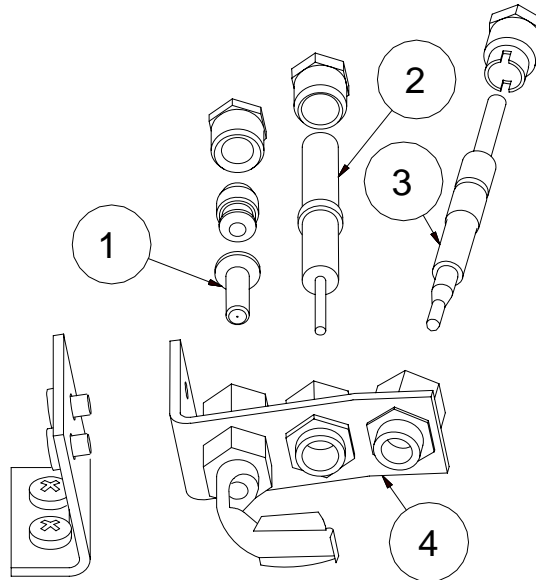
1	Vite staffa pilota	Schraube für Bügel der Leitflamme	Vis bride veilleuse	Pilot bracket screw	Tornillo de la brida del piloto
2	Staffa pilota	Bügel Leitflamme	Bride veilleuse	Pilot bracket	Brida del piloto
3	Boccola aria pilota	Einstellbuchse Leitflamme	Douille air veilleuse	Pilot air bush	Casquillo de aire del piloto
4	Iniettore pilota	Einspritzv. ZündBrenner	Injecteur veilleuse	Pilot Injector	Inyector piloto
5	Vite iniettore	Schraube für Düse	Vis injecteur	Injector screw	Tornillo del inyector
6	Molla	Feder	Ressort	Spring	Muelle
7	Termocoppia	Thermoelement	Thermocouple	Thermocouple	Termopar

FIG. E (FORNO, FOUR, BACKOFEN, OVEN, HORNO)



1	Iniettore forno	Einspritzventil backofen	Injecteur four	Oven Injector	Inyector horno
2	Regolazione aria forno	Luftregelung Backofen	Réglage d'air four	Oven air regulation	Regulación aire horno

FIG.F (FORNO, FOUR, BACKOFEN, OVEN, HORNO)



1	Iniettore pilota	Einspritzv. ZündBrenner	Injecteur veilleuse	Pilot Injector	Inyector piloto
2	Candela accensione	Zündkerze	Bougie d'allumage	Lighting spark plug	Candela encendido
3	Termocoppia	Thermoelement	Thermocouple	Thermocouple	Termopar
4	Staffa pilota	Bügel Leitflamme	Bride veilleuse	Pilot bracket	Brida del piloto

FIG. G (FORNO, FOUR, BACKOFEN, OVEN, HORNO)

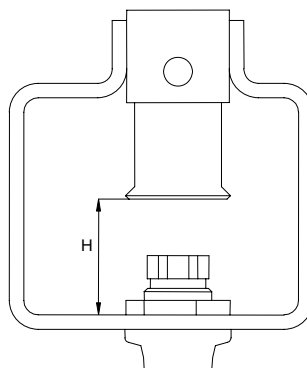
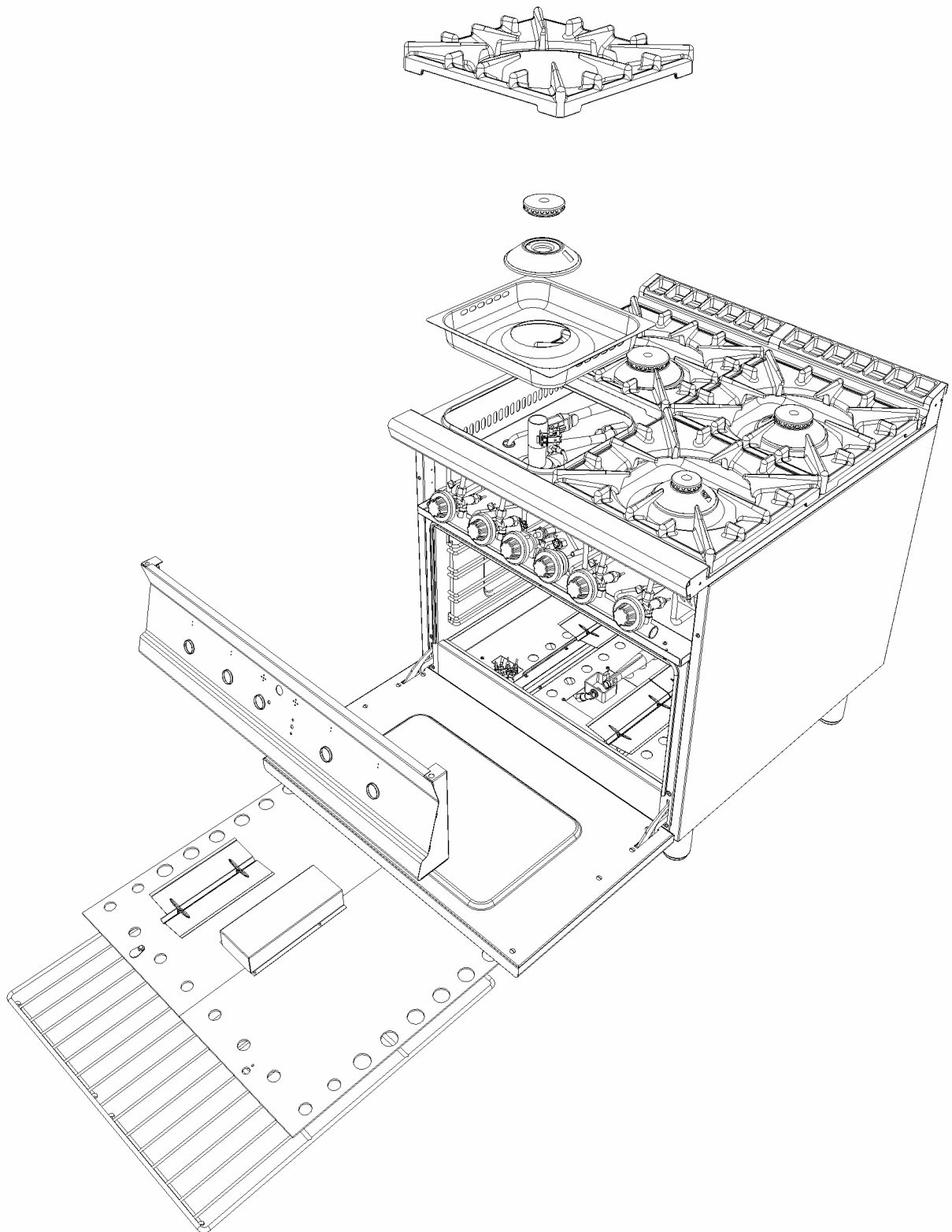
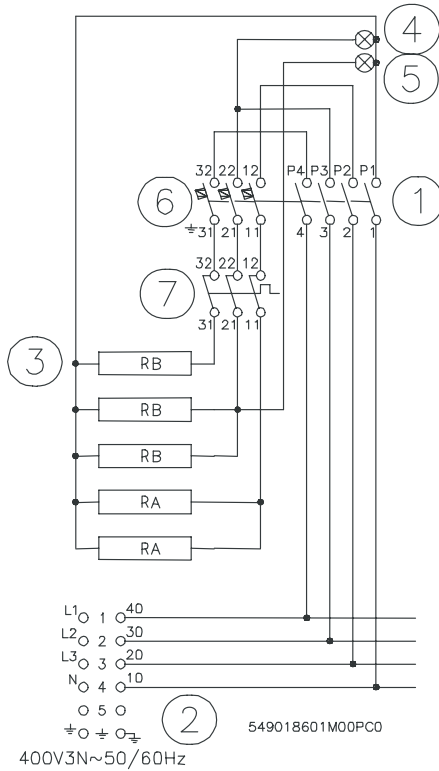


FIG. H



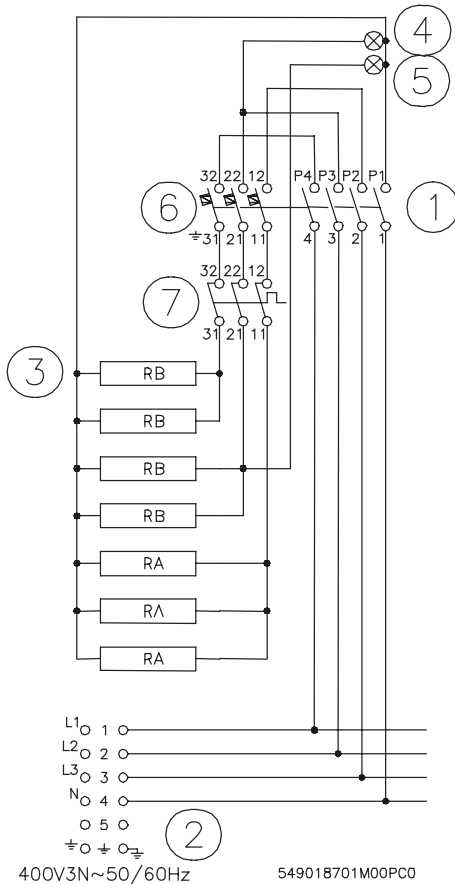
**SCHEMA ELETTRICO – SCHALTPLAN – SCHEMA ELECTRIQUE
WIRING DIAGRAM – ESQUEMA ELECTRICO
FORNO 2/1 , BACKOFEN 2/1 , FOUR 2/1 , OVEN 2/1 , HORNO 2/1**



1	Commutatore	Schalter	Commutateur	Commutator	Conmutador
2	Morsettiera	Klemm-leiste	Bornier	Junction-box	Tablero de bornes
3	Resistenza	Widerstand	Résistance	Element	Resistencia
4	Spia bianca	weiße Kontroll-Leuchte	Témoin blanc	White light	Luz indicadora blanca
5	Spia verde	grüne Kontroll-Leuchte	Témoin vert	Green light	Luz indicadora verde
6	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato
7	Termostato sicurezza	Sicherheits-thermostat	Thermostat de sécurité	Safety thermostat	Termostato de seguridad

**SCHEMA ELETTRICO – SCHALTPLAN – SCHEMA ELECTRIQUE
WIRING DIAGRAM – ESQUEMA ELECTRICO FORNO GN3/1 , BACKOFEN GN3/1,
FOUR GN3/1, OVEN GN3/1, HORNO GN3/1**

FIG. I



1	Commutatore	Schalter	Commutateur	Commutator	Conmutador
2	Morsettiera	Klemm-leiste	Bornier	Junction-box	Tablero de bornes
3	Resistenza	Widerstand	Résistance	Element	Resistencia
4	Spia bianca	weiße Kontroll-Leuchte	Témoin blanc	White light	Luz indicadora blanca
5	Spia verde	grüne Kontroll-Leuchte	Témoin vert	Green light	Luz indicadora verde
6	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato
7	Termostato sicurezza	Sicherheits-thermostat	Thermostat de sécurité	Safety thermostat	Termostato de seguridad

IT CH	Pag. 9
DE AT CH	Seite 16
FR BE	Page 23
GB IE	Page 30
ES	Pàg. 37

INDICE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	10
TABELLA DATI TECNICI	10
INSTALLAZIONE	10
VERIFICA DELLA CORRETTA VENTILAZIONE	10
TUBO PER IL COLLEGAMENTO DEL GAS	11
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	11
EQUIPOTENZIALE	11
CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA	11
Allacciamento per il gas liquido G30/G31	11
Allacciamento con gas metano H G20	11
CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA BRUCIATORI PRINCIPALI E UGELLI PILOTA	12
TABELLA DATI TECNICI "BRUCIATORI"	12
DISPOSIZIONI PER LA TRASFORMAZIONE ED INSTALLAZIONE PER ALTRI TIPI DI GAS	12
SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI DEI FUOCHI APERTI	12
Ugelli principali (fig. C):	12
Ugelli pilota (fig. D):	13
SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE FORNO	13
CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO	13
MANUTENZIONE	13
RICAMBI	13
Fuochi aperti:	13
Forno a gas:	13
ISTRUZIONI PER L'USO	13
ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEI FUOCHI APERTI	14
ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEL BRUCIATORE FORNO A GAS	14
FORNO ELETTRICO	14
ISTRUZIONI SULL'EVACUAZIONE DEI GAS DI SCARICO	15
Apparecchi di tipo "A" (Vedi targhetta caratteristiche)	15
Nel caso di evacuazione forzata	15
PULIZIA E MANUTENZIONE	15
COME COMPORTARSI IN CASO DI GUASTO	15
PROVVEDIMENTI DA ESEGUIRE IN CASO DI LUNGA INTERRUZIONE DEL FUNZIONAMENTO	15

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il costruttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 90/396 per la parte gas ed alla direttiva 73/23 per la parte elettrica. L'installazione dovrà essere effettuata in osservanza delle norme vigenti soprattutto in merito all'aerazione dei locali e al sistema di evacuazione dei gas di scarico.

N.B.: Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di danni diretti o indiretti dovuti ad un'errata installazione, alterazioni, cattiva manutenzione, uso non corretto, e a tutti gli altri casi previsti negli articoli riportati dalle nostre condizioni di vendita.

TABELLA DATI TECNICI

MODELLO	DIMENS. cm	PORTATA NOMINALE BRUCIATORI kW						PORTATA NOM. TOT. kW		ALL. GAS ISO 7-1	ASS. MAX. A	CAVO mm ²
		4	7	10	Forno gas GN2/1	Forno gas GN3/1	Forno el.	Gas	Elet.			
CF4-98G	80x 90x90	1	2	1	8,5	/	/	36,5	/	R 3/4"		
CF4-98GE	80x 90x90	1	2	1	/	/	6,7	28	6,7	R 3/4"	10	5x1
CF6-912GV	120x 90x90	1	3	2	8,5	/	/	53,5	/	R 3/4"		
CF6-912GEV	120x 90x90	1	3	2	/	/	6,7	45	6,7	R 3/4"	10	5x1
CF6-912GE	120x 90x90	1	3	2	/	/	9,2	45	9,2	R 3/4"	14	5x1,5
CF8-916GEV	160x 90x90	2	4	2	/	/	9,2	56	9,2	R 3/4"	14	5x1,5
CF8-916GE	160x 90x90	2	4	2	/	/	6,7+6,7	56	13,4	R 3/4"	20	5x2,5
PC-94G	40x 90x90	1	1	/	/	/	/	11	/	R 3/4"		
PC-98G	80x 90x90	1	2	1	/	/	/	28	/	R 3/4"		
PC-912G	120x 90x90	1	3	2	/	/	/	45	/	R 3/4"		
PC-916G	160x 90x90	2	4	2	/	/	/	56	/	R 3/4"		
PCT-94G	40x 90x29	1	1	/	/	/	/	11	/	R 3/4"		
PCT-98G	80x 90x29	1	2	1	/	/	/	28	/	R 3/4"		
PCT-912G	120x 90x29	1	3	2	/	/	/	45	/	R 3/4"		
PCT-916G	160x 90x29	2	4	2	/	/	/	56	/	R 3/4"		
CF6-912G	120x 90x90	1	3	2	/	13	/	58	/	R 3/4"		
CF8-916GV	160x 90x90	2	4	2	/	13	/	69	/	R 3/4"		
CF8-916G	160x 90x90	2	4	2	2x8,5	/	/	73	/	R 3/4"		

INSTALLAZIONE

- Le operazioni d'installazione, le eventuali trasformazioni per altri tipi di gas, e l'avviamento possono essere effettuate solo da personale qualificato, secondo le norme vigenti.
- Gli impianti a gas, gli allacciamenti elettrici e i locali degli apparecchi installati devono essere conformi alle norme vigenti nel Paese di installazione; in particolare l'apparecchio deve essere installato in un locale con buona areazione, possibilmente sotto una cappa di aspirazione per garantire la completa evacuazione dei gas di scarico che si formano durante la combustione. L'aria necessaria per la combustione è di 2 m³/h per kW di potenza installata.

Attenzione: come da disposizioni internazionali, durante l'allacciamento dell'apparecchio è da prevedere a monte dello stesso un dispositivo automatico che permetta di staccare in modo onnipolare l'apparecchio dalla rete, questo dispositivo deve avere un'apertura dei contatti di almeno 3mm.

VERIFICA DELLA CORRETTA VENTILAZIONE

Assicurarsi che le prese d'aria verso l'esterno presenti nel locale di lavoro siano sufficienti a garantire il necessario ricambio d'aria, come citato al paragrafo 4.3 della norma UNI-CIG. 8723.

A titolo informativo vi ricordiamo che gli apparecchi installati in edifici adibiti al pubblico devono rispondere ai seguenti requisiti.

Per l'Italia:

1) Regole d'installazione.

L'installazione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate seguendo i corretti procedimenti e i testi regolamentari in uso, in particolare:

- norma di sicurezza contro l'incendio e il panico in edifici adibiti al pubblico:**
 - Indicazioni generali
 - Per tutti gli apparecchi:

L'allacciamento, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione e lo scarico fumi devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore, da personale professionalmente specializzato, conformemente alle norme UNI CIG 8723. Per la parte elettrica in conformità alle norme CEI vigenti; inoltre vanno rispettate le disposizioni vigenti dei VVFF.

Per la Svizzera:

L'apparecchio deve essere installato secondo le norme di sicurezza vigenti.

L'installazione, la trasformazione e la riparazione degli apparecchi per grandi cucine, così come il ritiro per guasti e l'approvvigionamento di gas possono essere effettuati solo sulla base di un contratto di manutenzione stipulato con un ufficio vendite autorizzato e nell'osservanza delle norme tecniche.

L'apparecchio può essere installato da solo oppure in serie con apparecchi di nostra produzione. Bisogna rispettare una distanza minima di 10 cm. dall'apparecchio per prevenire il contatto con eventuali pareti di materiale infiammabile; si adottino inoltre adeguati accorgimenti per garantire l'isolamento termico della parte infiammabile come, ad esempio, l'installazione di una protezione da radiazioni, si presti particolare attenzione affinché gli apparecchi siano installati in modo adeguato e sicuro. I piedini sono regolabili in altezza e quindi eventuali dislivelli possono essere eliminati.

TUBO PER IL COLLEGAMENTO DEL GAS

L'allacciamento del gas é da effettuarsi con tubazioni in acciaio oppure in rame o diversamente, con tubazioni flessibili in acciaio, in conformità alla norma nazionale se esistente. Ogni apparecchio deve essere dotato di un rubinetto d'intercettazione del gas e di chiusura rapida. Una volta effettuata l'installazione si proceda ad un controllo per verificare che non ci siano eventuali perdite di gas dai raccordi; per fare ciò non adoperare una fiamma, ma usare delle sostanze che non causino corrosioni, come, soluzioni di acqua saponata oppure degli spray rilevatori di fughe. Tutti i nostri apparecchi sono sottoposti ad un accurato esame: il tipo di gas, la pressione di utilizzo e la categoria di appartenenza sono indicati nella targhetta caratteristiche (vedi allegato).

Nota: l'anno di costruzione dell'apparecchio è indicato alla voce "N" sulla targhetta. Le prime 2 cifre (ad esempio 03...) significano anno di costruzione.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

La morsettiera d'allacciamento si trova dietro la parete posteriore. Per l'installazione del cavo di alimentazione si proceda nel seguente modo:

-Togliere il pannello posteriore


-Passare il cavo di allacciamento nuovo attraverso il passacavo, collegare i conduttori nel corrispondente morsetto della morsettiera e fissarli.

-Bloccare il cavo con il pressacavo e rimontare il pannello. Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri, in modo che, in caso di rottura del pressacavo, questo si stacchi dopo i cavi della tensione.

N.B. Il cavo di allacciamento deve avere le seguenti caratteristiche: deve essere del tipo silconico (per resistere a una temperatura di 180°C), e deve avere una sezione adeguata alla potenza dell'apparecchio (vedi tabella dati tecnici).

EQUIPOTENZIALE

L'apparecchio deve essere collegato a un sistema equipotenziale.

La vite di collegamento è posizionata sulla parte posteriore dell'apparecchio ed è contraddistinta dal simbolo .

Attenzione: il costruttore non è responsabile, e non risarcisce in garanzia danni provocati e che sono dovuti ad installazioni inadeguate e non conformi alle istruzioni.

CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA

Gli apparecchi devono essere controllati per poter verificare che la potenza termica sia corretta:

- La potenza termica é indicata nella targhetta dell'apparecchio;
- Esaminare prima se l'apparecchio é predisposto per il tipo di gas distribuito, quindi accertarsi che l'indicazione nella targhetta corrisponda al gas da usare. Per l'adattamento ad un altro tipo di gas controllare che il tipo di gas sia conforme a quanto riportato nel presente manuale d'istruzione.

La pressione si misura con un manometro (risoluzione minima di 0,1 mbar) inserito nell'apposita presa.

Rimuovere la vite a chiusura ermetica ed inserire il tubo del manometro.

Dopo la misurazione, rimettere la vite, stringere ermeticamente e controllare la tenuta.

Allacciamento per il gas liquido G30/G31

La pressione di allacciamento del gas liquido é di 30 mbar a butano e 37 mbar a propano.

Controllare la targhetta, misurare la pressione ed esaminare se la descrizione dell'ugello installato corrisponde a quella fornita dal costruttore.

Allacciamento con gas metano H G20

La pressione di allacciamento del gas metano é di 20 mbar.

Controllare la targhetta, misurare la pressione ed esaminare se la descrizione dell'ugello installato corrisponde a quella fornita dal costruttore.

CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA BRUCIATORI PRINCIPALI E UGELLI PILOTA

Tutti i bruciatori sono provvisti di un regolatore d'aria che, tramite una boccola regolabile e bloccabile con una vite, permette la variazione dell'aria primaria. Nella tabella "Dati tecnici bruciatori" sono indicati dei valori approssimativi per il parametro "h" (aria primaria). Il flusso di volume d'aria primaria deve essere regolato in modo da non avere uno stacco di fiamma con bruciatore freddo ed un ritorno di fiamma con bruciatore caldo.

La regolazione dell'aria dei piloti è effettuata in sede di collaudo, per il gas a cui è predisposto l'apparecchio.

In caso di trasformazione per altri tipi di gas, regolare l'aria agendo sulla boccola di regolazione finché la fiamma pilota non borbotta e assume un colore azzurro intenso

TABELLA DATI TECNICI "BRUCIATORI"

	12.68 kWh/KG G30 BUTANO 30 mbar	12.87 kWh/KG G31 PROPANO 37 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 METANO H 20 mbar
Bruciatore max 4 kW-min 1,5 kW			
Iniettore bruciatore 1/100 mm	95	95	145
Regolazione minimo 1/100 mm	60	60	regolabile
Iniettore pilota 1/100 mm	20	20	30
Consumi	kg/h 0,315	kg/h 0,311	m ³ st./h 0,423
Aria primaria h=mm	3	3	0
Bruciatore max 7 kW-min 1,8 kW			
Iniettore bruciatore 1/100 mm	130	130	195
Regolazione minimo 1/100 mm	65	65	regolabile
Iniettore pilota 1/100 mm	20	20	30
Consumi	kg/h 0,552	kg/h 0,544	m ³ st./h 0,740
Aria primaria h=mm	aperta	aperta	1
Bruciatore max 10 kW-min 2,3 kW			
Iniettore bruciatore 1/100 mm	155	155	230
Regolazione minimo 1/100 mm	75	75	regolabile
Iniettore pilota 1/100 mm	20	20	30
Consumi	kg/h 0,789	kg/h 0,777	m ³ st./h 1,058
Aria primaria h=mm	aperta	aperta	1
Bruciatore forno max 8,5 kW- min 2.2 kW			
Iniettore bruciatore 1/100 mm	145	145	220
Regolazione minimo 1/100 mm	75	75	regolabile
Iniettore pilota 1/100 mm	19	19	27
Consumi	kg/h 0,670	kg/h 0,660	m ³ st./h 0,899
Aria primaria h=mm	20	20	20
Bruciatore forno max 13 kW -min 3,5 kW			
Iniettore bruciatore 1/100 mm	180	180	290
Regolazione minimo 1/100 mm	100	100	regolabile
Iniettore pilota 1/100 mm	19	19	27
Consumi	kg/h 1,025	kg/h 1,010	m ³ st./h 1,376
Aria primaria h=mm	25	25	25

DISPOSIZIONI PER LA TRASFORMAZIONE ED INSTALLAZIONE PER ALTRI TIPI DI GAS

I nostri apparecchi vengono collaudati e regolati a gas liquido (vedi targhetta caratteristiche allegata).

La trasformazione o l'adattamento ad un altro tipo di gas deve essere eseguita da un tecnico specializzato. Gli ugelli per i vari tipi di gas sono contenuti in un sacchetto compreso nella fornitura e sono contrassegnati in centesimi di mm (Vedi tabella dati tecnici "bruciatori").

SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI DEI FUOCHI APERTI

Ugelli principali (fig. C):

Togliere le griglie, i bruciatori e le bacinelle, con una chiave da 12 sostituire gli ugelli con quelli appropriati, regolare l'aria primaria (h) (vedere tabella dati tecnici "bruciatori") svitando la vite di bloccaggio. Dopo aver eseguito la

regolazione, fissare la vite, regolare il minimo girando la vite a destra o a sinistra finché la potenza termica raggiunge 1,5 kW per il bruciatore da 45 kW e 1,8 per il bruciatore da 7 kW e 2,3 kW per il bruciatore da 10 kW.

Avviso: Per il funzionamento con gas liquido, la vite di regolazione del minimo va bloccata a fondo.

Ugelli pilota (fig. D):

Togliere le griglie, i bruciatori e le bacinelle ; con una chiave da 8 allentare il blocchetto portaugello, con una chiave da 11 svitare il fondo del portaugello, con un cacciavite a taglio svitare l'ugello pilota e sostituirlo con quello appropriato, avvitando fino a fine corsa.

Rimontare il tutto e regolare l'aria agendo sulla boccola di regolazione finché la fiamma pilota non borbotta e assume un colore azzurro intenso

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE FORNO

Per sostituire l'ugello del bruciatore forno bisogna procedere in questo modo:

- Togliere la suola forno;
 - Svitare le viti di fissaggio della protezione ugello bruciatore ,
 - Sostituire con una chiave adatta l'ugello (vedi tabella dati tecnici "bruciatori").
 - Regolare la boccola di regolazione d'aria al valore corrispondente nella tabella "dati tecnici" svitando la vite di bloccaggio con relativo controdado, regolare il minimo girando la vite a destra o a sinistra finché la potenza termica raggiunga 2,2 kW per il bruciatore da 8,5 kW e 3,5 kW per il bruciatore da 13 kW , questo procedimento é possibile solo dopo aver fatto funzionare al massimo il bruciatore del forno per circa 20 minuti (manopola in pos.300).
 - Dopo tale procedimento fissare di nuovo la protezione ugello bruciatore
 - Sostituire con una chiave adatta l'ugello del pilota
- Dopo la regolazione controllare l'accensione sia al massimo che al minimo. Assicurarsi che la fiamma, con il veloce passaggio dal massimo al minimo, non presenti problemi e che non si spenga chiudendo o aprendo velocemente la porta del forno.

Avviso: Per il funzionamento a gas liquido avvitare fino in fondo la vite di regolazione.

CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

- L'apparecchio contiene le istruzioni necessarie per l'uso.
- Controllare gli apparecchi per le perdite del gas.
- Esaminare l'accensione e controllare che la fiamma dei bruciatori sia regolare.
- Si raccomanda all'esercente di usare l'apparecchio seguendo le istruzioni.

MANUTENZIONE

Con il prolungarsi dell'uso dell'apparecchio é indispensabile esercitare una regolare manutenzione per la sicurezza del funzionamento, consigliamo perciò la stipulazione di un contratto di assistenza.

La manutenzione deve essere eseguita solo da personale specializzato che si attengano alle norme in vigore e alle nostre indicazioni.

RICAMBI

Fuochi aperti:

è possibile la sostituzione dei rubinetti asportando il pannello anteriore; la sostituzione di termocoppie e bruciatori, asportando le griglie e le bacinelle.

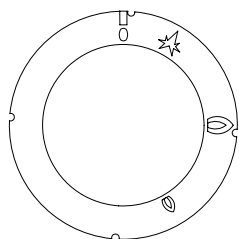
Forno a gas:

è possibile la sostituzione del rubinetto, temporizzatore, termocoppie, piezoelettrico, asportando il pannello anteriore; la sostituzione dei bruciatori e candele accedendo all'interno del forno ed asportando la suola.

ISTRUZIONI PER L'USO

Attenzione: - Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza!

ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEI FUOCHI APERTI





Nel pannello anteriore, sopra ogni manopola è indicato il bruciatore a cui corrisponde contrassegnato dall'indice ◆

Per l'accensione, munirsi di un accenditore, girare la manopola verso sinistra dalla posizione "0" fino al segno ★ (vedi figura); tenerla premuta e accendere il gas.

La manopola va tenuta premuta per alcuni secondi e poi rilasciata, in questo modo verrà acceso il pilota.

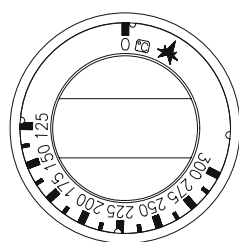
Se la fiamma si spegne, il procedimento è da ripetere.

Ruotando la manopola fino alla posizione  il bruciatore viene portato al massimo

Ruotando la manopola fino alla posizione  il bruciatore viene portato al minimo.

Per lo spegnimento, riportare la manopola nella posizione "0".

ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEL BRUCIATORE FORNO A GAS

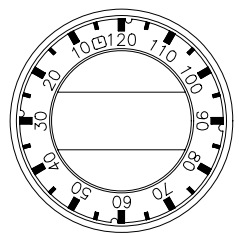


Per l'accensione, girare la manopola verso sinistra dalla posizione "0" alla posizione ★ (vedi figura); tenere la manopola premuta ed azionare il pulsante con il simbolo ⚡ finché il gas si accende.

Attraverso il foro d'ispezione sulla suola del forno è possibile il controllo della fiamma; dopo alcuni secondi rilasciare la manopola. Se la fiamma si spegne ripetere l'operazione. Ruotare la manopola sulla posizione desiderata di temperatura.

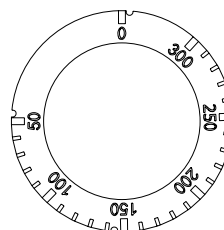
Per lo spegnimento del forno girare la manopola a destra fino alla posizione 0.

Attenzione: - Quando il forno è in funzione, la porta **non** deve rimanere aperta perché potrebbe riscaldare e danneggiare le manopole.



Note: le cucine con forno a gas sono dotate di un segnalatore acustico a tempo, atto alla segnalazione di un tempo massimo di 120 minuti. Ruotare la manopola verso destra, posizionandola sul tempo prescelto, compreso tra 0 e 120 minuti (vedi figura); trascorso il tempo stabilito entra in funzione l'avvisatore acustico.

FORNO ELETTRICO



Ruotare la manopola di comando verso destra e impostare la temperatura desiderata.

Per lo spegnimento del forno girare la manopola a sinistra fino alla posizione 0.

Per l'accensione del forno far girare la manopola del selettore (Vedi figura) verso destra o sinistra, posizionandola su una delle seguenti posizioni



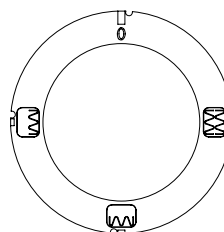
Resistenza inferiore + superiore



Resistenza inferiore



Resistenza superiore



Avviso: quando il forno è in funzione la porta non deve rimanere aperta perché si potrebbero surriscaldare e danneggiare le manopole e le lamiere di protezione.

ISTRUZIONI SULL'EVACUAZIONE DEI GAS DI SCARICO

Apparecchi di tipo "A" (Vedi targhetta caratteristiche)

gli apparecchi di tipo "A" devono scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, o dispositivi simili, collegati ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno. (**Evacuazione naturale**) Fig.1

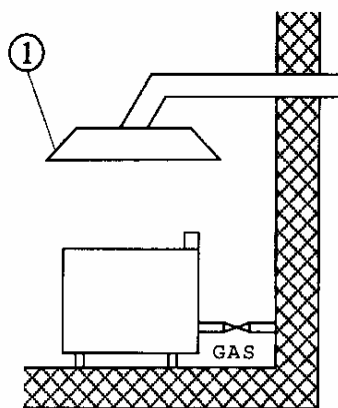
In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, (**Evacuazione forzata**) Fig.2, di portata non inferiore a quanto stabilito nel punto 4.3 dalla norma UNI-CIG 8723.

Nel caso di evacuazione forzata

L'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere direttamente asservita al sistema e deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti dal punto 4.3 della norma UNI-CIG 8723.

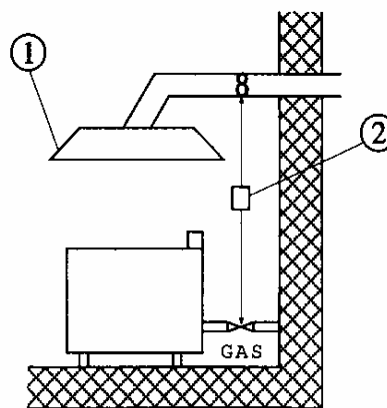
La riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.

EVACUAZIONE NATURALE Fig.1



1)Cappa aspirante

EVACUAZIONE FORZATA Fig.2



1)Cappa aspirante
2)Asservimento

PULIZIA E MANUTENZIONE

Attenzione: durante la pulizia non lavare esternamente l'apparecchio con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.

Ogni sera a fine lavoro pulire accuratamente l'apparecchio. La pulizia quotidiana dell'apparecchio garantisce un funzionamento perfetto ed una lunga durata dello stesso.

Prima di iniziare la pulizia togliere la tensione dall'apparecchio. Le parti in acciaio sono da lavare con acqua calda e detersivo neutro, sono poi da asciugare abbondantemente in modo da eliminare ogni traccia di detersivo poi asciugare con un panno asciutto. Non usare detersivi abrasivi e corrosivi. Le parti smaltate sono da lavare con acqua saponata. Forno: la pulizia del forno é facilitata togliendo la griglia di supporto.

Avviso importante: Al di fuori dell'ordinaria pulizia e manutenzione degli impianti, consigliamo di fare controllare l'impianto almeno una volta all'anno da un installatore.

Si consiglia perciò di stipulare un contratto di assistenza.

COME COMPORTARSI IN CASO DI GUASTO

Chiudere il rubinetto dell'allacciamento del gas, togliere la tensione mediante il dispositivo posto a monte, e avvertire il servizio d'assistenza.

PROVVEDIMENTI DA ESEGUIRE IN CASO DI LUNGA INTERRUZIONE DEL FUNZIONAMENTO

Chiudere il rubinetto del gas, pulire l'impianto come sopra specificato

INHALTSANGABE

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	17
TABELLE TECHNISCHE DATEN	17
AUFSTELLUNG	17
ÜBERPRÜFUNG DER EINWANDFREIEN BELÜFTUNG	17
GASANSCHLUSSROHR	18
ELEKTROANSCHLUSS	18
ÄQUIPOTENZIAL	18
KONTROLLE DER WÄRMELEISTUNG	18
Anschluss für Flüssiggas G30/G31	19
Anschluss für Methangas H G20	19
REGELUNG DER PRIMÄRLUFT DER HAUPTBRENNER UND DER LEITFLAMME	19
TABELLE TECHNISCHE "BRENNER - DATEN"	19
ANORDNUNGEN FÜR DIE UMRÜSTUNG UND INSTALLATION VON ANDEREN GASARTEN	19
AUSTAUSCH DER DÜSEN DER OFFENEN FLAMMEN	20
Hauptdüsen (Abb. C):	20
Düsen der Leitflamme (Abb. D):	20
AUSTAUSCH DER DÜSE DES BACKOFENBRENNERS	20
BETRIEBSKONTROLLE	20
WARTUNG	20
ERSATZTEILE	21
Offene Flamme:	21
Gasbackofen:	21
BEDIENUNGSANLEITUGEN	21
ZÜNDEN UND EINSTELLEN DER OFFENEN FLAMMEN	21
ZÜNDUNG UND EINSTELLUNG DES BRENNERS DES GAS-BACKOFENS	21
ELEKTRISCHER BACKOFEN	21
ANWEISUNGEN ZUR ABLEITUNG DER ABGASE	21
Geräte des Typs "A" (siehe Typenschild)	21
Im Falle der forcierten Ableitung	22
REINIGUNG UND WARTUNG	22
VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL	22
EMPFOHLENE VORGANGSWEISE NACH LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND	22

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die Geräte hinsichtlich der gasbetriebenen Teile den Vorschriften der CEE-Richtlinie 90/396 und hinsichtlich den Elektroteilen den CEE-Richtlinie 73/23 entsprechen. Die Aufstellung hat unter Einhaltung der geltenden Vorschriften zu erfolgen, dies gilt insbesondere für die Raumbelüftung und das Ableitungssystem der Abgase.

N.B.: Die Herstellerfirma lehnt im Falle von direkten oder indirekten Schäden, die auf eine fehlerhafte Installation, Veränderungen, mangelhafte Wartung, nicht sachgemäßen Gebrauch sowie auf sonstige, in den Verkaufsbedingungen angeführte Fälle zurückzuführen sind, jede Verantwortung ab.

TABELLE TECHNISCHE DATEN

MODELL	ABMESSUNGEN cm	BRENNER NENNLEISTUNG kW						GESAMT-NENNLEISTUNG kW		Gasanschluss ISO 7-1	MAX. AUFNAHME A	NETZ-KABEL mm ²
		4	7	10	Gas Backofen GN2/1	Gas Backofen GN3/1	Electr Backofen	Gas	Elet.			
CF4-98G	80x 90x90	1	2	1	8,5	/	/	36,5	/	R 3/4"		
CF4-98GE	80x 90x90	1	2	1	/	/	6,7	28	6,7	R 3/4"	10	5x1
CF6-912GV	120x 90x90	1	3	2	8,5	/	/	53,5	/	R 3/4"		
CF6-912GEV	120x 90x90	1	3	2	/	/	6,7	45	6,7	R 3/4"	10	5x1
CF6-912GE	120x 90x90	1	3	2	/	/	9,2	45	9,2	R 3/4"	14	5x1,5
CF8-916GEV	160x 90x90	2	4	2	/	/	9,2	56	9,2	R 3/4"	14	5x1,5
CF8-916GE	160x 90x90	2	4	2	/	/	6,7+6,7	56	13,4	R 3/4"	20	5x2,5
PC-94G	40x 90x90	1	1	/	/	/	/	11	/	R 3/4"		
PC-98G	80x 90x90	1	2	1	/	/	/	28	/	R 3/4"		
PC-912G	120x 90x90	1	3	2	/	/	/	45	/	R 3/4"		
PC-916G	160x 90x90	2	4	2	/	/	/	56	/	R 3/4"		
PCT-94G	40x 90x29	1	1	/	/	/	/	11	/	R 3/4"		
PCT-98G	80x 90x29	1	2	1	/	/	/	28	/	R 3/4"		
PCT-912G	120x 90x29	1	3	2	/	/	/	45	/	R 3/4"		
PCT-916G	160x 90x29	2	4	2	/	/	/	56	/	R 3/4"		
CF6-912G	120x 90x90	1	3	2	/	13	/	58	/	R 3/4"		
CF8-916GV	160x 90x90	2	4	2	/	13	/	69	/	R 3/4"		
CF8-916G	160x 90x90	2	4	2	2x8,5	/	/	73	/	R 3/4"		

AUFSTELLUNG

- Die Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung auf andere Gasarten und die Inbetriebsetzung dürfen gemäß den geltenden Vorschriften ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Die Gasinstallationen, elektrischen Anschlüsse sowie die, für die Aufstellung der Geräte vorgesehenen Räume müssen den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen; besonders wichtig ist die Aufstellung des Geräts in einem ausreichend belüfteten Raum und möglichst unter einer Abzugshaube, um die vollständige Ableitung der während der Verbrennung entstehenden Abgase zu gewährleisten. Die für die Verbrennung benötigte Luft beträgt 2 m³/h pro kW der installierten Leistung.

Achtung!: Gemäß den internationalen Bestimmungen muss während des Anschließens des Geräts oberhalb desselben eine automatische Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 m installiert werden, durch welche das Gerät auf allpolige Weise vom Stromnetz getrennt werden kann.

ÜBERPRÜFUNG DER EINWANDFREIEN BELÜFTUNG

Es muss sichergestellt werden, dass die im Arbeitsraum vorhandenen Entlüftungsöffnungen nach Außen für den genügenden Luftaustausch gemäß dem Paragraphen 4.3 der UNI-Norm CIG. 8723 ausreichend sind.

Das Gerät kann einzeln oder in Serie mit anderen Geräten unserer Produktion installiert werden. Um den eventuellen Kontakt mit Wänden aus entflammablem Material zu verhindern, muss ein Mindestabstand von 10 cm zum Gerät eingehalten werden. Es sollten außerdem die geeigneten Vorkehrungen getroffen werden, um die Wärmeisolierung der entflammablen Teile sicherzustellen, wie zum Beispiel die Installation eines Strahlungsschutzes. Besondere

Aufmerksamkeit ist der angemessenen und vor allem sicheren Installation der Geräte zu widmen. Die Stellfüsse sind in der Höhe verstellbar, wodurch eventuelle Höhenunterschiede vermieden werden können.

Zur weiteren Information wird daran erinnert, dass die Geräte, die in für die Öffentlichkeit zugänglichen Räumen aufgestellt werden, folgende Voraussetzung erfüllen müssen:

Für Italien:

1) Aufstellungsvorschriften

Die Aufstellung und die Wartung müssen unter Einhaltung der korrekten Verfahren und den gebräuchlichen Verordnungen durchgeführt werden, insbesondere:

- **Sicherheitsvorschriften bezüglich Brand- und Panikgefahr in öffentlichen Gebäuden.**
- a) Allgemeine Hinweise
- Für alle Geräte:

Der Anschluss, die Aufstellung der Anlage und der Geräte, die Belüftung und die Abgasableitung müssen laut den Anweisungen des Herstellers von spezialisiertem Fachpersonal in Übereinstimmung mit der UNI-Norm CIG 8723 durchgeführt werden. Hinsichtlich der elektrischen Teile gelten die Vorschriften der C.E.I. (Italienische Elektrizitätsgesellschaft); weiters sind die jeweils gültigen Brandschutzbestimmungen zu befolgen.

Für die Schweiz:

Das Gerät muss gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften installiert werden.

Die Aufstellung, die Umrüstung und die Reparatur der Geräte für Großküchen sowie die schadensbedingte Rücknahme und die Gasversorgung können nur auf der Basis eines, mit einem autorisierten Verkaufsbüro abgeschlossenen Wartungsvertrages und unter Einhaltung der technischen Vorschriften durchgeführt werden.

GASANSCHLUSSROHR

Der Gasanschluss hat mittels Rohrleitungen aus Stahl oder Kupfer, andernfalls mittels einem Stahlschlauch in Übereinstimmung mit den gegebenenfalls bestehenden nationalen Bestimmungen zu erfolgen. Jedes Gerät muss mit einem Gassperhahn ausgerüstet sein. Nach durchgeführter Installation ist sicherzustellen, dass an den Anschlussstellen kein Gas austritt; für diese Kontrolle sollte keine Flamme, sondern nur Substanzen, die keine Korrosionen verursachen wie z. B. Seifenwasser oder Sprays zur Aufspürung von Gasaustritt verwendet werden. Alle unsere Geräte wurden einer sorgfältigen Prüfung unterzogen: die Gasart, der Verwendungsdruck und die zugehörige Kategorie sind auf dem Typenschild angeführt.

Zur Beachtung: das Baujahr des Geräts wird am Typenschild durch den Buchstaben "N" angegeben. Die ersten 2 Ziffern (zum Beispiel 93..) bezeichnen das Baujahr.

ELEKTROANSCHLUSS


Das Gerät wird ohne Anschlusskabel geliefert. Zur Installation des Kabels wie folgt vorgehen:

- Das rückwärtige Paneel entfernen
- Das Anschlusskabel durch den Kabeldurchgang ziehen, die Leiter mit den entsprechenden Klemmen der Klemmleiste verbinden und daran befestigen.
- Das Kabel mit der Kabelklemme blockieren und das Paneel wieder befestigen. Die Erdungsleitung muss länger als die anderen sein, damit es sich bei einer eventuellen Beschädigung der Kabelklemme erst nach den Spannungskabeln löst.

ZUR BEACHTUNG: Das Anschlusskabel muss die folgenden Merkmale aufweisen: es muss mindestens dem Typ **H05RN-F** entsprechen und einen der Gerätespannung entsprechenden Querschnitt haben (siehe Tabelle Technische Daten).

ÄQUIPOTENZIAL

Das Gerät muss mit einem Äquipotenzial-System verbunden werden.

Die Verbindungsschraube ist auf der Rückseite des Geräts angebracht und mit dem Symbol  gekennzeichnet.

Achtung! Der Hersteller übernimmt für Schäden, die durch eine unsachgemäße, nicht den Anleitungen entsprechende Installation verursacht wurden, keinerlei Haftung und leistet auch innerhalb der Garantie keinen Schadenersatz.

KONTROLLE DER WÄRMELEISTUNG

Die Geräte müssen hinsichtlich ihrer korrekten Wärmeleistung überprüft werden:

- Die Wärmeleistung ist am Typenschild des Geräts angegeben;
- Zuerst prüfen, ob das Gerät für die zugeführte Gasart vorbereitet ist, anschließend sicherstellen, dass die Angaben auf dem Typenschild mit dem zu verwendenden Gas übereinstimmen. Für die Anpassung an eine andere Gasart ist zu kontrollieren, ob die Gasart mit den Anweisungen des vorliegenden Benutzerhandbuchs übereinstimmt.

Der Druck wird mit einem in die dazu bestimmte Entnahmestelle eingeführten Manometer (Mindestzerlegung 0,1 mbar), gemessen.

Die hermetische Verschluss-Schraube lösen und den Schlauch des Manometers einführen.

Die Schraube nach dem Messvorgang wieder einsetzen, hermetisch anziehen und den Halt kontrollieren.

Anschluss für Flüssiggas G30/G31

Der Anschlussdruck des Flüssiggases beträgt 30 mbar bei Butangas und 37 mbar bei Propangas.

Das Typenschild kontrollieren, den Druck messen und überprüfen, ob die Beschreibung der installierten Düse mit der vom Hersteller gelieferten übereinstimmt.

Anschluss für Methangas H G20

Der Anschlussdruck des Methangases beträgt 20 mbar.

Das Typenschild kontrollieren, den Druck messen und überprüfen, ob die Beschreibung der installierten Düse mit der vom Hersteller gelieferten übereinstimmt.

REGELUNG DER PRIMÄRLUFT DER HAUPTBRENNER UND DER LEITFLAMME

Alle Brenner sind mit einem Luftregler ausgestattet, der mithilfe einer Einstellbuchse mit Arretierschraube die Veränderung der Primärluftzufuhr erlaubt. Die Tabelle "Technische Merkmale der Brenner" führt die Richtwerte für den Parameter „h“ (Primärluft) auf. Der Volumenstrom der Primärluft muss so eingestellt werden, dass bei kaltem Brenner kein Ablösen der Flamme und bei warmem Brenner kein Zurückschlagen von Flammen erfolgt.

Die Lufteinstellung der Leitflamme wird bei der Abnahme für die vorgerüstete Gasart des Gerätes einreguliert.

Bei einer Umrüstung auf andere Gasarten die Luft mithilfe der Einstellbuchse so regulieren, bis die Leitflamme ohne Flackern brennt und eine intensive blaue Farbe annimmt.

TABELLE TECHNISCHE "BRENNER - DATEN"

	12.8 kWh/KG G30/G31 FLUSSIGGASS 50 mbar	9.45 kWh/m ³ St. G20 ERDGAS H 20 mbar	8,12 kWh/m ³ St. G25 ERDGAS L 20 mbar
Brenner max 4 kW-min 1,5 kW			
Brennerdüse 1/100 mm	85	145	160
Kleinstellung 1/100 mm	60	einstellbar	einstellbar
Einspritzv. ZündBrenner 1/100 mm	20	30	30
Verbrauch	kg/h 0,313	m ³ st./h 0,423	m ³ st./h 0,493
Primärluft h= mm	0	0	0
Brenner max 7 kW-min 1,8 kW			
Brennerdüse 1/100 mm	115	195	215
Kleinstellung 1/100 mm	65	einstellbar	einstellbar
Einspritzv. ZündBrenner 1/100 mm	20	30	30
Verbrauch	kg/h 0,547	m ³ st./h 0,740	m ³ st./h 0,862
Primärluft h= mm	2	1	1
Brenner max 10 kW-min 2,3 kW			
Brennerdüse 1/100 mm	135	230	260
Kleinstellung 1/100 mm	75	einstellbar	einstellbar
Einspritzv. ZündBrenner 1/100 mm	20	30	30
Verbrauch	kg/h 0,781	m ³ st./h 1,058	m ³ st./h 1,231
Primärluft h= mm	4	1	1
Brenner forno max 8,5 kW- min 2.2 kW			
Brennerdüse 1/100 mm	125	220	240
Kleinstellung 1/100 mm	65	einstellbar	einstellbar
Einspritzv. ZündBrenner 1/100 mm	19	27	27
Verbrauch	kg/h 0,664	m ³ st./h 0,899	m ³ st./h 1,047
Primärluft h= mm	20	20	20
Brenner forno max 13 kW -min 3,5 kW			
Brennerdüse 1/100 mm	160	290	340
Kleinstellung 1/100 mm	85	einstellbar	einstellbar
Einspritzv. ZündBrenner 1/100 mm	19	27	27
Verbrauch	kg/h 1,016	m ³ st./h 1,376	m ³ st./h 1,601
Primärluft h= mm	25	25	25

ANORDNUNGEN FÜR DIE UMRÜSTUNG UND INSTALLATION VON ANDEREN GASARTEN

Unsere Geräte werden mit Flüssiggas eingestellt und überprüft (siehe Typenschild).

Die Umrüstung oder Anpassung an eine andere Gasart darf nur von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden. Die Düsen für die verschiedenen Gasarten befinden sich in einem der Lieferung beiliegenden Säckchen und sind in Hundertstel von mm ausgezeichnet. (Siehe Tabelle „Technische Daten der Brenner“).

AUSTAUSCH DER DÜSEN DER OFFENEN FLAMMEN

Hauptdüsen (Abb. C):

Die Topfhalter, die Brenner und die Schalen entfernen und mit einem 12er – Schlüssel die Düsen durch die passenden neuen Düsen ersetzen; die Arretierschraube lösen und die Primärluft (h) einstellen (siehe Tabelle der Technischen Merkmale der „Brenner“). Nach der Einstellung die Schraube festziehen, die Mindestgaszufuhr durch Drehen der Schraube nach links oder rechts einstellen, bis die Wärmeleistung 1,5 kW für den 45-kW-Brenner, 1,8 kW für den 7-kW-Brenner und 2,3 kW für den 10-kW-Brenner erreicht.

Hinweis: Bei Betrieb mit Flüssiggas die Einstellschraube der Mindestgaszufuhr bis zum Anschlag fest anziehen.

Düsen der Leitflamme (Abb. D):

Die Topfhalter, die Brenner und die Schalen entfernen; mit einem 8er-Schlüssel den Düsenhalterblock lockern, mit einem 11er-Schlüssel den Boden des Düsenhalterblocks abschrauben, mit einem Flachsraubenzieher die Düse der Leitflamme abdrehen und durch die passende neue ersetzen; anschließend die letztere bis zum Anschlag festschrauben. Den Block wieder zusammenbauen und mit der Einstellbuchse die Luftzufuhr einstellen, bis die Leitflamme ohne Flackern brennt und eine intensive blaue Farbe annimmt.

AUSTAUSCH DER DÜSE DES BACKOFENBRENNERS

Um die Düse des Backofens auszutauschen ist wie folgt vorzugehen:

- Die Backofensohle herausnehmen;
 - Die Befestigungsschrauben der Schutzvorrichtung der Brennerdüse lösen,
 - Die Düse mit einem passenden Schlüssel herausschrauben und ersetzen (siehe Tabelle Technische Daten "Brenner").
 - Die Regulierbuchse auf den entsprechenden Wert laut Tabelle "Technische Daten" einstellen. Dazu die Befestigungsschraube und die Gegenmutter lösen. Die kleinste Flamme durch Drehen der Schraube nach rechts oder links einstellen, bis die Wärmeleistung 2,2 kW für den Brenner mit 8,5 kW und 3,5 kW für den Brenner mit 13 kW erreicht hat. Dieser Vorgang ist erst dann möglich, nachdem der Backofenbrenner für ca. 20 Minuten auf Maximalleistung betrieben wurde (Drehknopf auf Pos. 300).
 - Anschließend die Schutzvorrichtung der Brennerdüse wieder befestigen.
 - Mit einem passenden Schlüssel die Zündbrennerdüse austauschen.
- Nach der Einstellung ist die Zündung sowohl bei größter als auch kleinster Flamme zu kontrollieren. Außerdem ist sicherzustellen, dass der schnelle Wechsel von der größten zur kleinsten Flamme keine Probleme bereitet und die Flamme bei raschen Öffnen oder Schließen der Backofentür nicht erlischt.

Achtung: für den Betrieb mit Flüssiggas muss die Regulierschraube ganz hineingeschraubt werden.

BETRIEBSKONTROLLE

- Dem Gerät liegen die für die Benutzung erforderlichen Anleitungen bei.
- Die Geräte auf Gasaustritte überprüfen.
- Die Zündung und die Flamme des Hauptbrenners kontrollieren.
- Dem Betreiber wird nachdrücklich empfohlen, das Gerät nur gemäß den Anleitungen zu benutzen.

WARTUNG

Nach längerer Benutzung des Geräts ist es für einen sicheren Betrieb unerlässlich, eine regelmäßige Wartung durchzuführen, wir empfehlen daher den Abschluss eines Servicevertrages.

Die Durchführung der Wartung hat unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen und der vorliegenden Anleitungen durch spezialisiertes Fachpersonal zu erfolgen.

ERSATZTEILE

Offene Flamme:

Es ist möglich, nach Entfernung des Frontpanels die Gashähne auszuwechseln; für den Austausch der Thermoelemente und Brenner müssen die Topfhalter und Schalen entfernt werden.

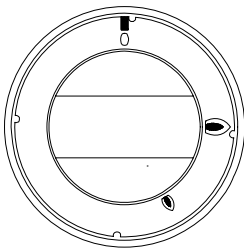
Gasbackofen:

Der Austausch des Hahns, der Zeitschaltuhr, der Thermoelemente, der Brenner und Zündkerzen erfolgt im Backofeninneren nach Entfernen des Bodens oder der Bedienblende.

BEDIENUNGSANLEITUGEN

Achtung: - Das Gerät nur unter Aufsicht benutzen!

ZÜNDEN UND EINSTELLEN DER OFFENEN FLAMMEN

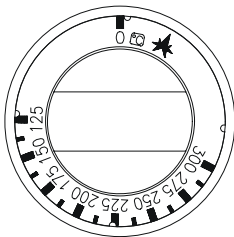


Auf dem Bedienfeld auf der Vorderseite ist über jedem Einstellknopf der Brenner angegeben, auf den er sich bezieht, durch das Symbol gekennzeichnet. Drehen Sie zum Zünden den Einstellknopf von der Position "0" nach links bis auf das Symbol (siehe Abbildung), drücken Sie den Knopf nieder und zünden Sie den Brenner mit einem Gasanzünder..

Halten Sie den Knopf für einige Sekunden gedrückt, bis die Leitflamme gezündet ist. Sollte die Flamme erlöschen, ist der Vorgang zu wiederholen.

Drehen Sie den Einstellknopf für maximale Brennerleistung auf das Symbol . Drehen Sie den Einstellknopf für die minimale Brennerleistung auf das Symbol . Drehen Sie den Schalter zum Ausschalten auf die Position "0".

ZÜNDUNG UND EINSTELLUNG DES BRENNERS DES GAS-BACKOFENS

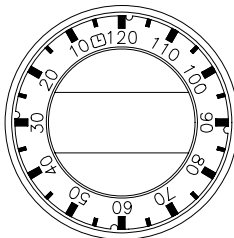


Zum Zünden der Flamme ist der Drehknopf von der Position "0" nach links auf das Zeichen zu drehen (siehe Abbildung; den Drehknopf gedrückt halten und den Druckknopf mit dem Symbol betätigen, bis der Brenner zündet.

Die Flamme kann durch die Inspektionsöffnung in der Backofensohle kontrolliert werden; nach einigen Sekunden den Drehknopf loslassen. Sollte die Flamme erlöschen, ist der Vorgang zu wiederholen. Den Drehknopf auf die gewünschte Temperatur stellen.

Zum Ausschalten des Backofens den Drehknopf nach rechts auf die Position 0 drehen.

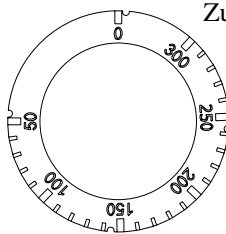
Achtung!: - Bei eingeschaltetem Backofen darf dessen Tür **nicht** offen bleiben, da sonst die Drehknöpfe überhitzt und beschädigt werden könnten.



Zur Beachtung: Die Herde mit Gasbackofen sind mit einem akustischen Signalgeber ausgestattet, der eine Zeit von max. 120 Minuten signalisieren kann. Den Drehknopf nach rechts auf die vorgewählte Zeit zwischen 0 und 120 Minuten drehen (siehe Abbildung). Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

ELEKTRISCHER BACKOFEN

Zur Einstellung der gewünschten Temperatur den Einstellknopf nach rechts drehen. Den Einstellknopf nach links auf Position 0 drehen, um den Ofen abzuschalten.



Drehen Sie zum Einschalten des Backofens den Einstellknopf (siehe Abbildung) nach rechts oder links auf eine der folgenden Stellungen:



Unter- + Oberhitze

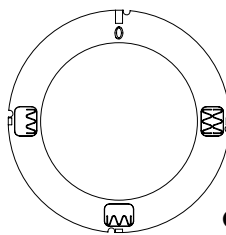


Unterhitze



Oberhitze

Warnhinweis: Schließen Sie immer die Tür während des Backofenbetriebs, da die Einstellknöpfe und die Abdeckblende durch die austretende Hitze beschädigt werden können.



ANWEISUNGEN ZUR ABLEITUNG DER ABGASE

Geräte des Typs "A" (siehe Typenschild)

Die Verbrennungsabgase der Geräte des Typs "A" müssen in dafür bestimmte Abzugshauben oder ähnliche

Vorrichtungen, die mit einem leistungsfähigen Kamin oder mit einer Abzugsöffnung direkt ins Freie verbunden sind, abgeleitet werde. (**Natürliche Ableitung** Abb.1)

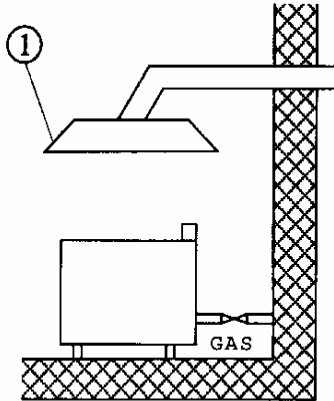
Bei Fehlen obiger Einrichtungen ist der Einsatz einer direkt mit dem Freien verbundenen Luftabsauganlage zulässig, (**Forcierte Ableitung** Abb.2), die Leistung dieser Anlage darf nicht unter der im Punkt 4.3 der Bestimmung UNI-CIG 8723 festgelegten Leistung liegen.

Im Falle der forcierten Ableitung

Die Gaszufuhr zum Gerät muss direkt mit dem Ableitungssystem verbunden sein und im Falle eines Absinkens der Leistung des Systems unter die im Punkt 4.3 der Bestimmung UNI-CIG 8723 festgelegten Leistung unterbrochen werden.

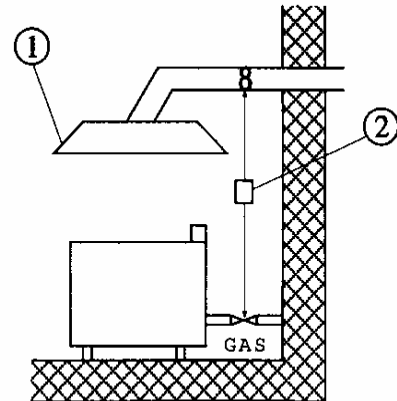
Eine neuerliche Gaszufuhr darf ausschließlich manuell möglich sein.

NATÜRLICHE ABLEITUNG Abb.1



1) Abzugshaube

FORCIERTE ABLEITUNG Abb.2



1) Abzugshaube
2) Unterbrecher

REINIGUNG UND WARTUNG

Achtung!: Zur Reinigung darf das Gerät von außen auf keinem Fall mit einem direkten Wasserstrahl oder einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Das Gerät muss jeden Abend nach Betriebsende sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung nach dem Abschalten des Geräts garantiert den einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer der Anlage.

Vor dem Reinigungsbeginn ist die Stromzufuhr zum Gerät zu unterbrechen. Die Stahlteile sind mit heißem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel zu säubern. Anschließend mit sauberem Wasser gründlich nachspülen, damit alle Reinigungsmittelreste entfernt werden und mit einem weichen Tuch trockenreiben. Keine Scheuermittel oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

Die emaillierten Teile sind mit Seifenwasser zu reinigen.

Backofen: die Reinigung des Backofens wird durch Entfernen des Stellgitters erleichtert.

Wichtiger Hinweis: Es wird empfohlen, die Anlage neben der regelmäßigen Reinigung und Wartung einmal jährlich von einem Installateur überprüfen zu lassen.

Es ist daher ratsam, einen Servicevertrag abzuschließen.

VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL

Den Gasanschlusshahn schließen, die Stromzufuhr mittels der oberhalb des Geräts angebrachten Vorrichtung unterbrechen und den Kundendienst verständigen..

EMPFOHLENE VORGANGSWEISE NACH LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND

Den Gashahn schließen, die Stromzufuhr unterbrechen und die Anlage wie oben beschrieben reinigen.

TABLE DES MATIÈRES

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	24
TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES	24
INSTALLATION	24
CONTRÔLE DE LA VENTILATION	24
TUYAU DE RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION DE GAZ	25
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	25
CIRCUIT ÉQUIPOTENTIEL	25
CONTRÔLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE	25
Raccordement pour gaz liquide G30/G31	26
Raccordement pour gaz méthane H G20	26
CONTRÔLE DE L'AIR PRIMAIRE BRÛLEURS PRINCIPAUX ET GICLEURS VEILLEUSE	26
TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES "BRÛLEURS"	26
DISPOSITIONS POUR LA TRANSFORMATION ET L'INSTALLATION POUR D'AUTRES TYPES DE GAZ	26
CHANGEMENT DES GICLEURS DES FEUX OUVERTS	27
Gicleurs principaux (fig. C):.....	27
Gicleurs veilleuse (fig. D):	27
CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT	27
ENTRETIEN	27
PIÈCES DÉTACHÉES	27
Feux ouverts:	27
Four a gaz:	27
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	27
ALLUMAGE ET RÉGLAGE DES FEUX OUVERTS	28
ALLUMAGE ET RÉGLAGE DU BRÛLEUR DU FOUR A GAZ	28
FOUR ÉLECTRIQUE	28
INSTRUCTIONS POUR L'ÉVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION	29
Appareils de type "A" (voir plaque des caractéristiques)	29
En cas d'évacuation forcée.....	29
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	29
EN CAS D'ANOMALIE OU DE PANNE	29
INSTRUCTIONS EN CAS DE NON-UTILISATION PROLONGÉE	29

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le fabricant déclare que les appareils sont conformes aux standard de la directive CEE 90/396 pour la partie gaz et à la directive 73/23 pour la partie électrique. L'installation doit être réalisée dans le respect des normes en vigueur, en particulier pour ce qui touche à l'aération du local d'installation et au système d'évacuation des produits de combustion.

N.B.: Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages directs et/ou indirects provoqués par une installation non conforme, par la modification des appareils, par un mauvais entretien et une utilisation inappropriée, et dans tous les autres cas mentionnés dans les conditions de vente.

TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	DIMENSIONS cm	PUISSANCE NOMINALE Brûleur kW						PUISSANCE NOM. TOTALE kW		Raccord Gaz ISO 7-1	ABSOR. MAX. A	CÂBLE ALIM. mm ²
		4	7	10	Four a gaz GN2/1	Four a gaz GN2/1	Four elect.	Gas	Elec.			
CF4-98G	80x 90x90	1	2	1	8,5	/	/	36,5	/	R 3/4"		
CF4-98GE	80x 90x90	1	2	1	/	/	6,7	28	6,7	R 3/4"	10	5x1
CF6-912GV	120x 90x90	1	3	2	8,5	/	/	53,5	/	R 3/4"		
CF6-912GEV	120x 90x90	1	3	2	/	/	6,7	45	6,7	R 3/4"	10	5x1
CF6-912GE	120x 90x90	1	3	2	/	/	9,2	45	9,2	R 3/4"	14	5x1,5
CF8-916GEV	160x 90x90	2	4	2	/	/	9,2	56	9,2	R 3/4"	14	5x1,5
CF8-916GE	160x 90x90	2	4	2	/	/	6,7+6,7	56	13,4	R 3/4"	20	5x2,5
PC-94G	40x 90x90	1	1	/	/	/	/	11	/	R 3/4"		
PC-98G	80x 90x90	1	2	1	/	/	/	28	/	R 3/4"		
PC-912G	120x 90x90	1	3	2	/	/	/	45	/	R 3/4"		
PC-916G	160x 90x90	2	4	2	/	/	/	56	/	R 3/4"		
PCT-94G	40x 90x29	1	1	/	/	/	/	11	/	R 3/4"		
PCT-98G	80x 90x29	1	2	1	/	/	/	28	/	R 3/4"		
PCT-912G	120x 90x29	1	3	2	/	/	/	45	/	R 3/4"		
PCT-916G	160x 90x29	2	4	2	/	/	/	56	/	R 3/4"		
CF6-912G	120x 90x90	1	3	2	/	13	/	58	/	R 3/4"		
CF8-916GV	160x 90x90	2	4	2	/	13	/	69	/	R 3/4"		
CF8-916G	160x 90x90	2	4	2	2x8,5	/	/	73	/	R 3/4"		

INSTALLATION

- Les opérations d'installation, les éventuelles transformations nécessaires à d'autres types de gaz et la mise en marche doivent être confiées exclusivement à un personnel qualifié à cet effet, et effectuées dans le respect des normes en vigueur.
- Les installations à gaz, les branchements électriques et les locaux dans lesquels les appareils sont installés doivent être conformes aux normes applicables dans le pays d'installation; l'appareil doit en particulier être installé dans un local bien aéré, si possible sous une hotte d'aspiration pour garantir la bonne évacuation des produits de combustion. Le volume d'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h par kW de puissance installée.

Attention!: conformément aux dispositions internationales applicables, durant le branchement de l'appareil, il est nécessaire de prévoir en amont de celui-ci un dispositif automatique assurant la coupure omnipolaire de l'alimentation de secteur; ce dispositif doit prévoir une ouverture des contacts de 3 mm minimum.

CONTRÔLE DE LA VENTILATION

S'assurer que les prises d'air sur l'extérieur du local d'installation sont suffisantes pour garantir le renouvellement d'air nécessaire (se reporter à cet effet au chapitre 4.3 de la norme UNI-CIG. 8723).

L'appareil peut être installé tel quel ou bien intégré à une série d'autres appareils du fabricant. Il est nécessaire de veiller au respect d'une distance de 10 cm sur le pourtour de l'appareil de façon à prévenir tout contact avec d'éventuelles parois constituées de matériaux inflammables; il est également nécessaire d'adopter les précautions nécessaires pour garantir l'isolation thermique des parties inflammables, à travers par exemple l'installation d'une protection contre les radiations. De manière générale veiller à ce que les appareils soient installés de manière sûre et appropriée à leur fonctionnement. Les pieds à hauteur réglable des appareils permettent d'éliminer les éventuels écarts de niveau du sol.

A titre informatif, il est rappelé que les appareils installés à l'intérieur d'édifices publics doivent répondre aux standards suivants:

En Italie:

1) Standards d'installation:

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués dans le respect des procédures et des tests d'utilisations prévus en particulier:

- **par la norme de sécurité anti-incendie et de prévention des mouvements de panique au sein d'édifices publics:**

a) Indications à caractère général:

- Pour tous les appareils:

Le branchement, la réalisation des installations d'alimentation et l'installation des appareils, la ventilation et l'évacuation des fumées doivent être conformes aux instructions du constructeur et confiés à un personnel qualifié à cet effet, conformément aux normes UNI CIG 8723. Les composants électriques de l'installation doivent être conformes aux normes C.E.I. en vigueur; doivent en outre être respectées les dispositions prévues par les corps de pompiers.

Pour la Suisse:

L'appareil doit être installé dans le respect des normes de sécurité suisses en vigueur.

L'installation, la transformation et la réparation des appareils destinés aux grandes cuisines, de même que le retrait en cas de panne et la distribution de gaz, doivent s'effectuer exclusivement sur la base d'un contrat de maintenance passé avec un revendeur agréé et dans le respect des normes techniques applicables.

TUYAU DE RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION DE GAZ

Le raccordement à l'alimentation de gaz doit être assuré par l'intermédiaire de tuyaux en acier ou en cuivre, éventuellement par l'intermédiaire de tuyaux flexibles en acier, dans tous les cas conformes à la réglementation applicable. Chaque appareil doit être pourvu d'un robinet de coupure du gaz à fermeture rapide. Une fois l'installation effectuée, il est nécessaire de procéder à un contrôle pour s'assurer de l'absence de fuites de gaz au niveau des raccords. Pour procéder à ce contrôle n'avoir en aucun recours à une flamme mais faire usage de substances non corrosives (par exemple de l'eau savonneuse ou un spray spécial pour la détection des fuites). Avant leur livraison les appareils sont soumis à de rigoureux contrôles. Le type de gaz prévu, la pression d'alimentation et la catégorie d'appartenance figurent sur la plaque des caractéristiques (voir annexe)

Note: l'année de fabrication de l'appareil est indiquée au point "N" de la plaque des caractéristiques. Les deux premiers chiffres (par exemple 93) indiquent l'année de fabrication.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le bornier de branchement se trouve derrière la paroi postérieure. Pour l'installation du câble d'alimentation procéder comme suit:

- Retirer le panneau postérieur,
- Faire passer le câble d'alimentation à travers le passe-fil, raccorder les conducteurs aux bornes correspondantes du bornier et les fixer.
- Bloquer le câble à l'aide du serre-fil et remettre en place le panneau. La longueur du conducteur de terre doit être supérieure à celle des autres conducteurs de telle sorte qu'en cas de rupture du presse-fil le conducteur de terre se décroche après les conducteurs de tension.

N.B. Le câble d'alimentation doit avoir les caractéristiques suivantes: de type silicone pour résister à une température de 180°C et d'une section adaptée à la puissance de l'appareil (voir tableau des données techniques page 6).

CIRCUIT ÉQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être raccordé à un circuit équipotentiel.

La vis de raccordement est positionnée sur la partie postérieure de l'appareil et est marquée du symbole  .

Attention!: le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une installation non conforme aux instructions prévues à cet effet.

CONTRÔLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE

Les appareils doivent être contrôlés afin de s'assurer que la puissance thermique correspond à celle prévue:

- La puissance thermique est indiquée sur la plaque des caractéristiques apposée sur l'appareil;
- S'assurer préalablement que l'appareil est prévu pour le type de gaz distribué en vérifiant que l'indication figurant sur la plaque des caractéristiques correspond au type de gaz à utiliser. Pour adapter l'appareil à un type de gaz différent, s'assurer que ce dernier est conforme aux indications présentes dans le manuel des instructions.

La pression doit être mesurée à l'aide d'un manomètre (à mesure minimum de 0,1 mbar) à raccorder à la prise prévue à cet effet.

Pour cela, retirer la vis de fermeture hermétique et introduire le raccord du manomètre.

Une fois le contrôle de la pression effectué, remettre en place la vis, bien la serrer et contrôler que la tenue est hermétique.

Raccordement pour gaz liquide G30/G31

La pression d'alimentation du gaz liquide est de 30 mbar (butane) ou de 37 mbar (propane).

Contrôler la plaque des caractéristiques, mesurer la pression et s'assurer que le gicleur installé est conforme à la description fournie par le fabricant.

Raccordement pour gaz méthane H G20

La pression d'alimentation du gaz méthane est de 20 mbar.

Contrôler la plaque des caractéristiques, mesurer la pression et s'assurer que le gicleur installé est conforme à la description fournie par le fabricant.

CONTRÔLE DE L'AIR PRIMAIRE BRÛLEURS PRINCIPAUX ET GICLEURS VEILLEUSE

Tous les brûleurs sont pourvus d'un régulateur d'air qui, par l'intermédiaire d'une douille réglable et blocable à l'aide d'une vis, permet le dosage de l'air primaire. Dans le tableau "Données techniques brûleurs" sont indiquées des valeurs approximatives pour le paramètre "h" (air primaire). Le débit d'air primaire doit être réglé de façon à prévenir les extinctions de flamme alors que le brûleur est froid et les retours de flamme alors qu'il est chaud.

Le réglage de l'air des veilleuse est effectué lors du contrôle technique final pour le gaz prévu pour l'alimentation de l'appareil.

En cas de transformation pour l'utilisation d'un autre type de gaz, régler l'air en intervenant sur la douille de réglage jusqu'à ce que la veilleuse ne tremble plus et que sa couleur soit un bleu intense.

TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES "BRÛLEURS"

	12.68 kWh/KG G30 BUTANE	12.87 kWh/KG G31 PROPANE	9.45 kWh/m ³ .st. G20 MÉTHANE H	8,12 kWh/m ³ .st. G25 METHANE L
Brûleur max 4 kW-min 1,5 kW	28 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
Injecteur brûleur 1/100 mm	95	95	145	150
Réglage minimum 1/100 mm	60	60	réglable	réglable
Injecteur veilleuse 1/100 mm	20	20	30	30
Consommations	kg/h 0,315	kg/h 0,311	m ³ st./h 0,423	m ³ st./h 0,493
Air primaire h=mm	3	3	0	0
Brûleur max 7 kW-min 1,8 kW				
Injecteur brûleur 1/100 mm	130	130	195	205
Réglage minimum 1/100 mm	65	65	réglable	réglable
Injecteur veilleuse 1/100 mm	20	20	30	30
Consommations	kg/h 0,552	kg/h 0,544	m ³ st./h 0,740	m ³ st./h 0,862
Air primaire h=mm	ouvert	ouvert	1	1
Brûleur max 10 kW-min 2,3 kW				
Injecteur brûleur 1/100 mm	155	155	230	245
Réglage minimum 1/100 mm	75	75	regolabile	réglable
Injecteur veilleuse 1/100 mm	20	20	30	30
Consommations	kg/h 0,789	kg/h 0,777	m ³ st./h 1,058	m ³ st./h 1,231
Air primaire h=mm	ouvert	ouvert	1	1
Brûleur four max 8,5 kW- min 2.2 kW				
Injecteur brûleur 1/100 mm	145	145	220	230
Réglage minimum 1/100 mm	75	75	réglable	réglable
Injecteur veilleuse 1/100 mm	19	19	27	30
Consommations	kg/h 0,670	kg/h 0,660	m ³ st./h 0,899	m ³ st./h 1,047
Air primaire h=mm	20	20	20	20
Brûleur four max 13 kW -min 3,5 kW				
Injecteur brûleur 1/100 mm	180	180	290	310
Réglage minimum 1/100 mm	100	100	réglable	réglable
Injecteur veilleuse 1/100 mm	19	19	27	30
Consommations	kg/h 1,025	kg/h 1,010	m ³ st./h 1,376	m ³ st./h 1,601
Air primaire h=mm	25	25	25	25

DISPOSITIONS POUR LA TRANSFORMATION ET L'INSTALLATION POUR D'AUTRES TYPES DE GAZ

Les appareils sont testés et réglés pour gaz liquide (voir plaque).

La transformation ou l'adaptation pour un autre type de gaz doit être confiée à un technicien spécialisé. Les gicleurs destinés aux différents types de gaz sont contenus dans un sachet inclus dans la fourniture et sont marqués en centièmes de millimètres (voir le tableau "Données techniques brûleurs").

CHANGEMENT DES GICLEURS DES FEUX OUVERTS

Gicleurs principaux (fig. C):

Retirer grilles, brûleurs et bac; à l'aide d'une clé de 12 remplacer les gicleurs par ceux appropriés, régler l'air primaire (h) (voir tableau des données techniques "brûleurs") en dévissant la vis de blocage. Une fois le réglage effectué, serrer la vis, régler le minimum en tournant la vis à droite ou à gauche jusqu'à ce que la puissance thermique atteigne 1,5 kW pour le brûleur de 45 kW, 1,8 kW pour le brûleur de 7 kW et 2,3 kW pour le brûleur de 10 kW.

Avvertissement: pour le fonctionnement à l'aide de gaz liquide, la vis de réglage du minimum doit être serrée à fond.

Gicleurs veilleuse (fig. D):

Retirer grilles, brûleurs et bac; à l'aide d'une clé de 8 desserrer le bloc porte-gicleur; à l'aide d'une clé de 11 dévisser le fond du support gicleur; à l'aide d'un tournevis à pointe plate dévisser le gicleur et le remplacer par celui approprié (le serrer à fond).

Remonter le tout et régler l'air en intervenant sur la douille de réglage jusqu'à ce que la flamme de la veilleuse ne tremble plus et que sa couleur soit un bleu intense.

CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRÛLEUR FOUR

Pour changer le gicleur du brûleur four, procéder comme suit:

- Retirer la sole du four;
- Dévisser les vis de fixation de la protection du gicleur du brûleur;
- A l'aide d'une clé appropriée, remplacer le gicleur (voir tableau des données techniques des brûleurs, page 7);
- Régler la position de la bague de réglage d'air sur la base de la valeur indiquée dans le tableau des données techniques en dévissant la vis de blocage et le contre-écrou, régler le minimum en tournant la vis vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que la puissance thermique atteigne 2,2 kW pour le brûleur de 8,5 kW et 3,5 pour le brûleur de 13 kW; cette opération est possible uniquement après avoir fait fonctionner au maximum le brûleur du four pendant 20 minutes environ (commande sur la position 300);
- Une fois l'opération effectuée, remettre en place la protection du gicleur brûleur;
- A l'aide d'une clé appropriée remplacer le gicleur de la veilleuse;
Une fois le réglage effectué contrôler l'allumage aussi au maximum qu'au minimum; s'assurer qu'en passant brusquement du maximum au minimum la flamme ne présente aucun problème et qu'elle ne s'éteint pas en fermant ou en ouvrant rapidement la porte du four.

Attention: pour le fonctionnement au gaz liquide, la vis de réglage du minimum doit être visser à fond.

CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

- L'appareil est fourni avec les instructions nécessaires à l'utilisation.
- S'assurer de l'absence de fuites de gaz au niveau des appareils.
- Contrôler l'allumage et la flamme du brûleur principal.
- Il est recommandé de veiller à ce que l'appareil soit bien utilisé dans le respect des instructions prévues à cet effet.

ENTRETIEN

L'utilisation régulière de l'appareil rend indispensables des interventions d'entretien à effectuer à intervalles réguliers pour garantir la sécurité nécessaire à son fonctionnement; il est par conséquent recommandé d'établir un contrat d'entretien.

Les interventions d'entretien doivent être confiées à un personnel qualifié à cet effet, lequel doit respecter les normes en vigueur et les indications du fabricant de l'appareil.

PIÈCES DÉTACHÉES

Feux ouverts:

Il est possible de changer les robinets en retirant le panneau antérieur; le changement des thermocouples et des brûleurs prévoit le retrait des grilles et des bacs.

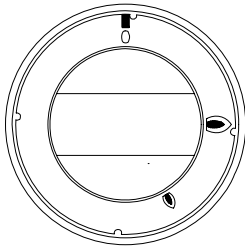
Four a gaz:


il est possible de procéder au remplacement du robinet, du timer, des bougies, des thermocouples et des brûleurs en accédant à l'intérieur du four et/ou en retirant la sole ou la façade.


INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Attention: - Veiller à ce que l'appareil reste sous surveillance durant son fonctionnement!

ALLUMAGE ET RÉGLAGE DES FEUX OUVERTS





Sur le panneau antérieur, au-dessus de chaque commande, est indiqué le brûleur correspondant, accompagné du symbole .

Pour l'allumage, se munir d'un allume-gaz, tourner la commande vers la gauche, de la position "0" au symbole  (voir figure); la maintenir enfoncée et allumer le gaz.

La commande doit être maintenue enfoncée pendant quelques secondes puis relâchée pour allumer la veilleuse.

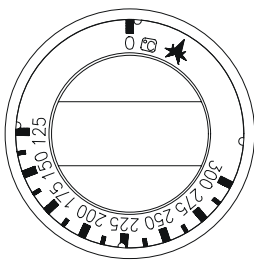
Si la flamme s'éteint répéter la procédure.



En amenant la commande sur la position  le brûleur est au maximum

En amenant la commande sur la position  le brûleur est au minimum.

Pour éteindre, replacer la commande sur la position "0".

ALLUMAGE ET RÉGLAGE DU BRÛLEUR DU FOUR A GAZ

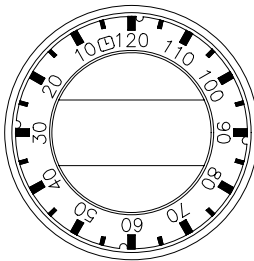


Pour l'allumage, tourner la commande vers la gauche en l'amenant de la position "0" à la position  (voir figure); la maintenir enfoncée et appuyer sur le bouton marqué du symbole  jusqu'à ce que le four s'allume.

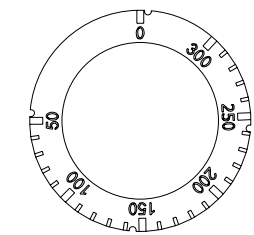
A travers l'ouverture présente sur la sole du four, il est possible de contrôler la flamme; au bout de quelques secondes relâcher la commande. Dans le cas où la flamme s'éteint, répéter l'opération. Régler la commande pour obtenir la température voulue.

Pour éteindre le four, tourner la commande vers la droite jusqu'à la position "0".

Attention!: Lorsque le four est allumé, la porte **ne doit en aucun cas** rester ouverte pour ne pas risquer de chauffer et d'endommager les commandes.



Note: les cuisinières équipées de four à gaz sont dotées d'un timer à signal sonore programmable pour une durée maximum de 120 minutes. Tourner la commande vers la droite et la positionner sur la durée voulue comprise entre 0 et 120 minutes (voir figure); une fois cette durée écoulée est émis un signal sonore.

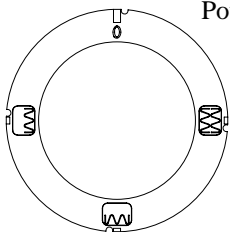



FOUR ÉLECTRIQUE


: Tourner la commande vers la droite pour programmer la température voulue.


Pour éteindre le four, tourner la commande vers la gauche jusqu'à la position 0.

Pour l'allumage du four, tourner la commande du sélecteur (voir figure) vers la droite ou vers la gauche pour la placer sur une des positions suivantes:



 Résistance inférieure + supérieure

 Résistance inférieure

 Résistance supérieure

Avvertissement: lorsque le four est allumé, la porte ne doit pas restée ouverte pour ne pas risquer de surchauffer et d'endommager les commandes et les plaques métalliques de protection.

INSTRUCTIONS POUR L'ÉVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Appareils de type "A" (voir plaque des caractéristiques)

Pour les appareils de type "A", les produits de combustion doivent être évacués par l'intermédiaire de hottes ou dispositifs similaires raccordés à une conduite de sécurité d'un tirage suffisant ou bien directement sur l'extérieur (**évacuation naturelle** - Fig. 1).

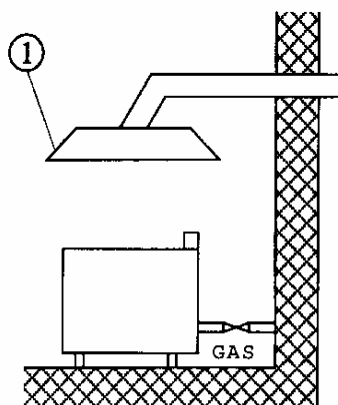
Différemment, il est possible d'utiliser un système d'aspiration d'air à évacuation directe sur l'extérieur (**évacuation forcée** - Fig. 2), de débit non inférieur au standard prévu par le chapitre 4.3 de la norme UNI-CIG 8723.

En cas d'évacuation forcée

L'alimentation du gaz de l'appareil doit être directement asservie au système d'évacuation et doit être immédiatement coupée dans le cas où le débit de ce système deviendrait inférieur au standard prévu par le chapitre 4.3 de la norme UNI-CIG 8723.

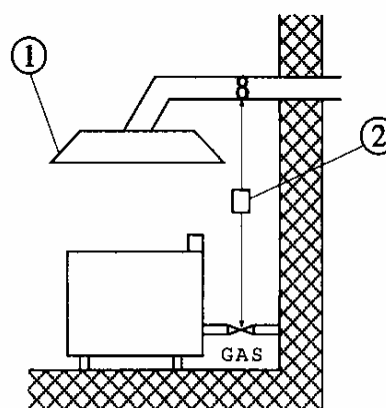
Le rétablissement de l'alimentation de gaz doit être de type manuel uniquement.

ÉVACUATION NATURELLE Fig. 1



1) Hotte d'aspiration

ÉVACUATION FORCÉE Fig. 2



1) Hotte d'aspiration
2) Asservissement

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention!: ne pas nettoyer la partie externes de l'appareil à l'aide de jets d'eau directs ou à haute pression.

Une fois l'utilisation terminée veiller à nettoyer soigneusement l'appareil. Un nettoyage quotidien de l'appareil une fois celui-ci éteint est gage de bon fonctionnement et de longue durée.

Avant de procéder au nettoyage, couper l'alimentation électrique. Les parties en acier doivent être nettoyées à l'aide d'eau chaude et d'un détergent neutre; rincer ensuite abondamment afin d'éliminer toute trace de détergent puis essuyer à l'aide d'un chiffon sec. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs.

Les parties émaillées doivent être nettoyées à l'aide d'eau savonneuse.

Four: pour faciliter le nettoyage du four, retirer la grille.

Important: outre le nettoyage et l'entretien, il est recommandé de procéder au moins une fois par an au contrôle des appareils (contrôle à confier à un installateur qualifié); il est par conséquent recommandé d'établir un contrat d'assistance.

EN CAS D'ANOMALIE OU DE PANNE

Fermer le robinet de gaz, couper la tension à l'aide du dispositif situé en aval et prendre contact avec le service d'assistance.

INSTRUCTIONS EN CAS DE NON-UTILISATION PROLONGÉE

Fermer le robinet de gaz couper la tension et nettoyer l'appareil comme indiqué ci-dessus

INDEX

DECLARATION OF COMPLIANCE	31
TECHNICAL DATA TABLE	31
INSTALLATION.....	31
CHECKING FOR CORRECT VENTILATION.....	31
PIPE FOR GAS CONNECTION	32
ELECTRIC CONNECTION.....	32
EQUIPOTENTIAL	32
CHECKING HEAT OUTPUT	32
Connection for liquid gas G30/G31.....	32
Connection with natural gas H G20	32
CHECKING PRIMARY AIR TO THE MAIN BURNERS AND PILOT NOZZLES.....	33
“BURNERS” TECHNICAL DATA TABLE	33
RULES FOR CONVERTING AND INSTALLING FOR OTHER TYPES OF GAS	33
CHANGING THE OPEN RING NOZZLES	33
Main nozzles (Fig. C):.....	33
Pilot nozzles (Fig. D):	34
SUBSTITUTING THE NOZZLE IN THE OVEN BURNER	34
CHECKING FUNCTIONING	34
MAINTENANCE.....	34
SPARE PARTS	34
Open rings:	34
Gas oven.....	34
INSTRUCTIONS FOR USE.....	34
LIGHTING AND ADJUSTING THE OPEN RINGS	35
LIGHTING AND REGULATING GAS OVEN BURNER	35
ELECTRIC OVEN.....	35
INSTRUCTIONS FOR DISCHARGING GAS EMISSIONS	36
Type “A” Appliances (See Data plate).....	36
In the event of forced discharge	36
CLEANING AND MAINTENANCE.....	36
WHAT TO DO IN THE EVENT OF A BREAKDOWN	36
PROCEDURE TO FOLLOW IF THE APPLIANCE IS NOT GOING TO BE USED FOR SOME TIME.....	36

DECLARATION OF COMPLIANCE

The manufacturer declares that the appliances are compliant with the prescriptions of the EEC norm 90/396 for the gas part and with norm 73/23 for the electric part. The installation must be done observing the norms in force particularly concerning room ventilation and discharging gas emissions.

N.B.: The manufacturer declines any responsibility for direct or indirect damage caused by improper or incorrect installation, alterations, maintenance or use of the appliance, as in all the other cases considered in the items of our sales conditions.

TECHNICAL DATA TABLE

MODEL	DIMENS cm	NOMINAL BURNER CAPACITY kW						TOT. NOM. CAPACITY kW		Gas coupling ISOR7	MAX. ABSORB A	POWER SUPPLY CABLE mm ²
		4	7	10	Gas oven GN2/1	Gas oven GN3/1	Electric oven	Gas	Elect			
CF4-98G	80x 90x90	1	2	1	8,5	/	/	36,5	/	R 3/4"		
CF4-98GE	80x 90x90	1	2	1	/	/	6,7	28	6,7	R 3/4"	10	5x1
CF6-912GV	120x 90x90	1	3	2	8,5	/	/	53,5	/	R 3/4"		
CF6-912GEV	120x 90x90	1	3	2	/	/	6,7	45	6,7	R 3/4"	10	5x1
CF6-912GE	120x 90x90	1	3	2	/	/	9,2	45	9,2	R 3/4"	14	5x1,5
CF8-916GEV	160x 90x90	2	4	2	/	/	9,2	56	9,2	R 3/4"	14	5x1,5
CF8-916GE	160x 90x90	2	4	2	/	/	6,7+6,7	56	13,4	R 3/4"	20	5x2,5
PC-94G	40x 90x90	1	1	/	/	/	/	11	/	R 3/4"		
PC-98G	80x 90x90	1	2	1	/	/	/	28	/	R 3/4"		
PC-912G	120x 90x90	1	3	2	/	/	/	45	/	R 3/4"		
PC-916G	160x 90x90	2	4	2	/	/	/	56	/	R 3/4"		
PCT-94G	40x 90x29	1	1	/	/	/	/	11	/	R 3/4"		
PCT-98G	80x 90x29	1	2	1	/	/	/	28	/	R 3/4"		
PCT-912G	120x 90x29	1	3	2	/	/	/	45	/	R 3/4"		
PCT-916G	160x 90x29	2	4	2	/	/	/	56	/	R 3/4"		
CF6-912G	120x 90x90	1	3	2	/	13	/	58	/	R 3/4"		
CF8-916GV	160x 90x90	2	4	2	/	13	/	69	/	R 3/4"		
CF8-916G	160x 90x90	2	4	2	2x8,5	/	/	73	/	R 3/4"		

INSTALLATION

- The operations for installing, conversions for use with other types of gas and starting up must be done only by qualified personnel whose qualifications comply with the norms in force.
- Gas installations, the electrical connections and the rooms in which the appliances are installed must comply with the norms in force in the Country in which the installation is carried out; above all, the appliance must be installed in a well ventilated room, preferably under an extractor hood, so as to ensure the complete extraction of gas emissions which are formed during combustion. The air necessary for combustion is 2m³ /h per kW of power installed.

Attention! In accordance with international rules, when connecting the appliance, an automatic device enabling the disconnection of all contacts from the mains, must be installed above it; this device must have a contacts opening of at least 3 mm.

CHECKING FOR CORRECT VENTILATION

Ensure that the air outlets in the place of work are sufficient to guarantee the necessary air exchange, as stated in paragraph 4.3 of the UNI-CIG. norm 8723.

The appliance may be installed as a single element or in series with other appliances of our production. It is necessary to observe a minimum distance of 10 cm from the appliance to prevent contact with walls of inflammable material; adequate measures must also be taken to ensure thermal insulation of inflammable parts, such as the installation of a protection against radiation; particular attention must be paid in installing the appliances adequately and safely. The feet are adjustable in height so that differences in level can be avoided.

We remind you that appliances installed in buildings for public use must meet the following requirements:

In Italy:

- 1) **Installation regulations**

Installation and maintenance of the appliance must be carried out following the correct procedures and written regulations in use, in particular:

- **safety norms against fire and panic in public buildings**

a) general instructions

- For all appliances:

the connection, installing the system and appliances, ventilation and fumes extraction system must be done in accordance with the manufacturer's instructions by professionally specialised personnel in compliance with the UNI-CIG norm 8723. The electrical part must comply with the E.C.I. norms in force; furthermore, the current rules established by the Fire Brigade must be observed.

In Switzerland:

The appliance must be installed in accordance with the safety norms in force.

Installation, conversion and repairs of appliances for professional use, as also the withdrawal for breakdowns and gas supply connections may be carried out only on the base of a maintenance contract drawn up with an authorised sales agent and observing the technical norms.

PIPE FOR GAS CONNECTION

The gas connection must be done with steel or copper pipes, or otherwise with flexible steel pipes in compliance with the national norms, if any exist. Each appliance must be provided with a cut-off cock for rapid interruption of the gas supply. Once the appliance has been installed, it is necessary to check for gas leaks for the pipe fittings; do not use a flame for this purpose but a non-corrosive substance such as soapy water or foamy substances as contained in leak-finder sprays. All our appliances undergo careful testing: the type of gas, the operating pressure and the category are indicated on the data plate.

NB: The year of the appliance manufacture is shown in item "N" on the data plate. The first two numbers (e.g. 93..) represent the year of manufacture.

ELECTRIC CONNECTION

The appliance is supplied without the connection cable; to install it, proceed in the following way:

-Remove the back panel


-Push the connection cable through the cable channel, connect the conductor wires to the corresponding terminals in the junction box and fix them into place.

-Block the cable with the cable blocker, and reassemble the panel. The earth wire must be longer than the others so that if the cable blocker should break, it will disconnect after the tension wires.

N.B. The connection cable must have the following characteristics: it must be type H05RN-F and must have an adequate section for the power of the appliance(see technical data table).

EQUIPOTENTIAL

The appliance must be connected to an equipotential system.

The connection screw is positioned at the back of the appliance and is identified by the  symbol.

Attention! The manufacturer will neither be held responsible for, nor will give any compensation during the guarantee period for any damage caused, and which is due to inadequate installations not compliant with the instructions.

CHECKING HEAT OUTPUT

The appliances must be checked in such a way as to verify that the heat output is correct:

- The heat output (thermal power) is indicated on the data plate of the appliance.
- Firstly, check that the appliance can be used with the type of gas supplied; then check that the indication on the plate corresponds to the gas to be used. For converting to another type of gas, check that the type of gas complies with what is stated in this instruction manual.

The pressure is read with a gauge (minimum resolution of 0.1 mbar) inserted in the relative pressure outlet..

Remove the hermetically closed screw and insert the gauge pipe.

After reading, put back the screw tightening it hermetically and check for pressure leaks.

Connection for liquid gas G30/G31

The connection pressure for liquid gas is 30 mbar with butane and 37 mbar with propane.

Check the plate, read the pressure and verify that the description of the nozzle installed corresponds to the one supplied by the manufacturer.

Connection with natural gas H G20

The connection pressure for natural gas is 20 mbar.

Check the plate, read the pressure and verify that the description of the nozzle installed corresponds to the one supplied by the manufacturer.

CHECKING PRIMARY AIR TO THE MAIN BURNERS AND PILOT NOZZLES

All the burners are fitted with an air regulator by means of which the primary air can be varied thanks to an adjustable bush that can be locked with a screw. In the “Burner Technical Data” table you will find the approximate values for the “h” parameter (primary air). The flow of primary air must be regulated so there is no detachment of the flame when the burner is cold or a return of the flame when the burner is hot.

The pilot air is regulated when the appliance is tested and inspected for the gas it is set for.

If you are going to change to a different type of gas, regulate the air by means of the adjusting bush until the flame stops sputtering and becomes an intense blue colour.

“BURNERS” TECHNICAL DATA TABLE

	12.68 kWh/KG G30 BUTANE 30 mbar	12.87 kWh/KG G31 PROPANE 37 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 NATURAL GAS H 20 mbar
Burner max 4 kW -min 1,5 kW			
Burner injector 1/100 mm	95	95	145
Min. output adjustment 1/100 mm	60	60	adjustable
Pilot Injector 1/100 mm	20	20	30
Consumption	kg/h 0,315	kg/h 0,311	m ³ st./h 0,423
Primary air h=mm	3	3	0
Burner max 7 kW -min 1,8 kW			
Burner injector 1/100 mm	130	130	195
Min. output adjustment 1/100 mm	65	65	adjustable
Pilot Injector 1/100 mm	20	20	30
Consumption	kg/h 0,552	kg/h 0,544	m ³ st./h 0,740
Primary air h=mm	open	open	1
Burner max 10 KW-min 2,3 kW			
Burner injector 1/100 mm	155	155	230
Min. output adjustment 1/100 mm	75	75	adjustable
Pilot Injector 1/100 mm	20	20	30
Consumption	kg/h 0,789	kg/h 0,777	m ³ st./h 1,058
Primary air h=mm	open	open	1
Oven Burner max 8,5 kW- min 2.2 kW			
Burner injector 1/100 mm	145	145	220
Min. output adjustment 1/100 mm	75	75	adjustable
Pilot Injector 1/100 mm	19	19	27
Consumption	kg/h 0,670	kg/h 0, 660	m ³ st./h 0,899
Primary air h=mm	20	20	20
Oven Burner max 13 kW -min 3,5 kW			
Burner injector 1/100 mm	180	180	290
Min. output adjustment 1/100 mm	100	100	adjustable
Pilot Injector 1/100 mm	19	19	27
Consumption	kg/h 1,025	kg/h 1,010	m ³ st./h 1,376
Primary air h=mm	25	25	25

RULES FOR CONVERTING AND INSTALLING FOR OTHER TYPES OF GAS

Our appliances are tested and regulated with liquid gas (see data plate).

The conversion or adaptation to another type of gas must be carried out by a specialised technician. The nozzles for the various types of gas are supplied in a packet and are marked in hundredths of mm (see “burners” technical data table).

CHANGING THE OPEN RING NOZZLES

Main nozzles (Fig. C):

Take the rungs off, remove the burners and trays, with a size 12 spanner substitute the nozzles with the appropriate ones, regulate the primary air (h) (see the “burner” technical data table) unscrewing the securing screw. Once regulated, tighten the screw, adjust the minimum flame by turning the screw to the right or left until the thermal power reaches 1.5 kW for the 45 kW burner, 1.8 for the 7 kW burner and 2.3 kW for the 10 kW burner.

Caution: If liquid gas is being used the minimum adjustment screw must be locked right down.

Pilot nozzles (Fig. D):

Take the rungs off, remove the burners and trays, with a size 8 spanner loosen the nozzle holder unit, with a size 11 spanner unscrew the nozzle holder all the way, with a slotted screwdriver unscrew the pilot nozzle and replace it with the appropriate one and tighten right down.

Put everything back in place and regulate the air by means of the adjusting bush until the pilot flame stops sputtering and becomes an intense blue colour.

SUBSTITUTING THE NOZZLE IN THE OVEN BURNER

To substitute the oven burner, proceed as follows:

- Remove the oven bottom (floor);
- Unscrew the fixing screws from the burner nozzle protection.
- Substitute the nozzle, using a suitable spanner (see “burners” technical data table on page 7).
- Regulate the air regulation bush to the corresponding value in the “technical data” table by unscrewing the fixing screw with relative jam nut, regulate minimum output by turning the screw to the right or to the left until the thermal power reaches 2,2 kW for the burner of 8,5 kW and 3,5 kW for the burner of 13 kW; this procedure is only possible after having let the oven burner work at maximum output for about 20 minutes (knob in pos. 300).
- After this procedure, put back the burner nozzle protection.
- Substitute the pilot nozzle, using a suitable spanner.

After regulating, check lighting, at both maximum and minimum output. Make sure that, when changing rapidly from minimum to maximum output, the flame does not present any problems and that it doesn't go out, when closing or opening the oven door quickly.

Warning: For functioning with liquid gas, screw down the regulating screw completely.

CHECKING FUNCTIONING

- The appliance contains the instructions necessary for use.
- Check the appliances for gas leaks.
- Check the lighting and flame of the main burner.
- We urge the user to follow the instructions when using the appliance.

MAINTENANCE

With prolonged use of the appliance, it is essential to carry out regular maintenance for the safe functioning of the appliance; we therefore recommend drawing up a contract for after sales service.

Maintenance must be done only by specialised personnel, observing the norms in force and our indications.

SPARE PARTS**Open rings:**

The cocks can be changed by removing the front panel; to change the thermocouples and burners you have to remove the rungs and trays.

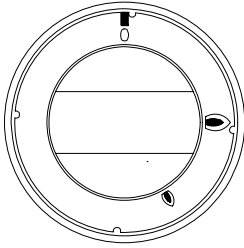
Gas oven


the gas-cock, timer, thermocouples, burners and ignition plugs can be changed by accessing them inside the oven and/or by removing the bottom oven panel or control panel.

INSTRUCTIONS FOR USE

Attention! The appliance must only be used under surveillance.

LIGHTING AND ADJUSTING THE OPEN RINGS



On the front panel, above each knob, the burner it corresponds to is indicated by the index . Use a lighter to light the gas: turn the knob to the left, from the "0" position to the ★ sign (see figure), hold it down and light the gas.

Keep the knob pressed a few second and then let it go, this lights the pilot.

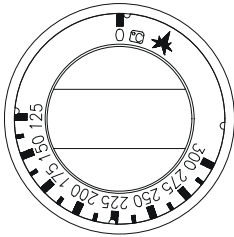
If the flame goes out you have to repeat the procedure.

By turning the knob round to the  position the burner is at maximum

By turning the knob round to the  position the burner is at minimum.

To switch off, move the knob back into position "0".

LIGHTING AND REGULATING GAS OVEN BURNER

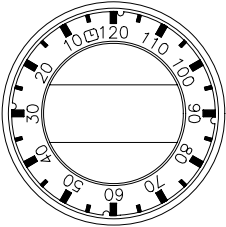


To light, turn the knob to the left from position "0" to the ★ symbol (see figure); keep it pushed down and press the button with the ⚡ symbol until the gas lights.

It is possible to check the flame through the inspection hole on the oven floor (bottom); after a few seconds, release the knob. If the flame goes out, repeat the operation. Turn the knob into the position of the desired temperature.

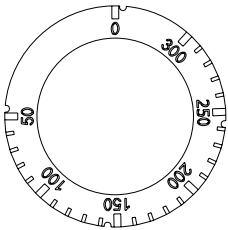
To turn off the oven, turn the knob to the right, into position "0"

Attention! - When the oven is on, the door must **not** remain open because it could heat and damage the knobs.



NB: Cookers with a gas oven are provided with an acoustic timing device, able to signal a maximum time of 120 minutes. Turn the knob to the right, positioning on the time desired, between and including 0 to 120 minutes (see figure); at the end of the set time, the alarm goes off.

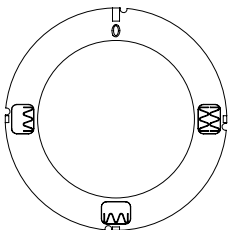
ELECTRIC OVEN



Turn the control knob to the right and set the temperature wanted.


To turn the oven off, turn the knob to the left to position 0.

To turn the oven on, turn the selector knob (see figure) to the right or left into one of the following positions



 Top + bottom heating element

 Bottom heating element

 Top heating element

Caution: when the oven is on the door must be kept shut otherwise the knobs and protection sheet could get hot and be damaged.

INSTRUCTIONS FOR DISCHARGING GAS EMISSIONS

Type "A" Appliances (See Data plate)

Type "A" appliances must discharge the products of combustion into extractor hoods or similar devices connected to and efficient chimney, or directly outside. (**Natural Discharge**) Fig.1.

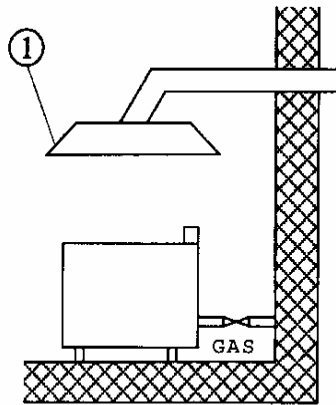
If there is no hood, as an alternative, an air extractor connected directly to the outside is acceptable, (**Forced Discharge**) Fig.2, but its capacity must not be inferior to what is established in item 4.3 of the UNI-CIG norm 8723.

In the event of forced discharge

The gas supply to the appliance, must be directly interlocked to the system and must cut off automatically if its capacity drops below the values prescribed by item 4.3 of the UNI-CIG norm 8723.

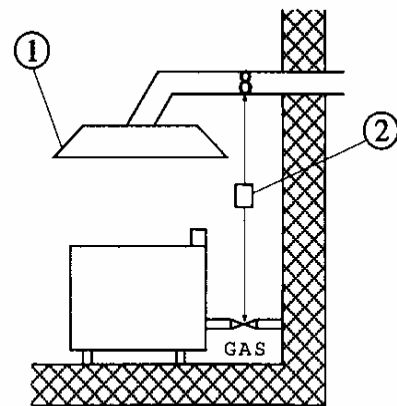
Supplying the appliance with gas again must only be possible manually

NATURAL DISCHARGE Fig.1



1) Extractor hood

FORCED DISCHARGE Fig.2



1) Extractor hood
2) Interlocking

CLEANING AND MAINTENANCE

Attention! During cleaning, do not wash the external parts of the appliance with direct sprays of water or with high pressure.

After every use, clean the appliance thoroughly. Daily cleaning after switching off the appliance ensures the perfect functioning and long life of the appliance.

Before starting to clean the appliance, disconnect the power supply. The parts in steel must be washed with hot water and neutral detergent, then rinsed thoroughly in order to eliminate all traces of detergent; after which, dried with a dry cloth. Do not use abrasive or corrosive detergents.

The enamelled parts should be washed with soapy water.

Oven: Cleaning the oven is made easier by removing the support grill.

Important: As well as ordinary cleaning and maintenance, it is advisable to have the installation checked by an installer at least once a year.

It is therefore suggested to draw up an after-sales assistance contract.

WHAT TO DO IN THE EVENT OF A BREAKDOWN

Turn off the gas tap and notify the after sales service.

PROCEDURE TO FOLLOW IF THE APPLIANCE IS NOT GOING TO BE USED FOR SOME TIME

Turn off the gas tap and clean the appliance as specified above.

ÍNDICE

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD	38
TABLA DATOS TÉCNICOS	38
INSTALACIÓN	38
COMPROBACIÓN DE LA CORRECTA VENTILACIÓN.....	38
TUBO PARA LA CONEXIÓN DEL GAS	39
CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	39
EQUIPOTENCIAL	39
CONTROL DE LA POTENCIA TÉRMICA.....	39
Conexión para el gas líquido G30/G31	39
Conexión con gas metano H G20.....	39
CONTROL DEL AIRE PRIMARIO DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES Y BOQUILLAS PILOTO	40
TABLA DATOS TÉCNICOS QUEMADORES.....	40
DISPOSICIONES PARA LA TRANSFORMACIÓN Y INSTALACIÓN PARA OTROS TIPOS DE GAS	40
SUSTITUCIÓN DE LAS BOQUILLAS DE LOS FUEGOS ABIERTOS.....	41
Boquillas principales (Fig.C):	41
Boquillas piloto (Fig.D):	41
CAMBIO DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR HORNO.....	41
CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO.....	41
MANTENIMIENTO	41
RECAMBIOS.....	41
Fuegos abiertos:.....	41
Horno de gas.....	41
INSTRUCCIONES PARA EL USO	41
ENCENDIDO Y REGULACIÓN DE LOS FUEGOS ABIERTOS	42
ENCENDIDO Y REGULACIÓN DEL QUEMADOR HORNO A GAS	42
HORNO ELÉCTRICO	42
INSTRUCCIONES SOBRE LA EVACUACIÓN DE LOS GASES DE DESCARGA	43
Aparatos de tipo "A" (Ver chapas de características).....	43
En el caso de evacuación forzada	43
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	43
COMO COMPORTARSE EN CASO DE AVERÍA	43
PROCEDIMIENTO A EFECTUAR EN CASO DE LARGA INTERRUPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO	43

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El fabricante declara que los aparatos son conformes a las prescripciones de la directiva CEE 90/396 para la parte de gas y a la directiva 73/23 para la parte eléctrica. La instalación deberá efectuarse respetando las normas vigentes, sobretodo en relación a la aireación de los locales y al sistema de evacuación de los gases de descarga.

Nota importante: el fabricante declina cualquier responsabilidad en casos de daños directos o indirectos debidos a una instalación equivocada, alteraciones, mantenimiento no adecuado, uso no correcto y a todos los otros casos previstos en los artículos indicados en nuestras condiciones de venta.

TABLA DATOS TÉCNICOS

MODELO	DIMENS. cm	CAPACIDAD NOMINAL QUEMADORES kW						CAPACIDAD D NOM.TOT. kW		Conexión Gas ISOR7	ABSORB MAX. A	CABLE ALIMEN mm ²
		4	7	10	Horno gas GN2/1	Horno gas GN3/1	Horno elect.	Gas	Elet.			
CF4-98G	80x 90x90	1	2	1	8,5	/	/	36,5	/	R 3/4"		
CF4-98GE	80x 90x90	1	2	1	/	/	6,7	28	6,7	R 3/4"	10	5x1
CF6-912GV	120x 90x90	1	3	2	8,5	/	/	53,5	/	R 3/4"		
CF6-912GEV	120x 90x90	1	3	2	/	/	6,7	45	6,7	R 3/4"	10	5x1
CF6-912GE	120x 90x90	1	3	2	/	/	9,2	45	9,2	R 3/4"	14	5x1,5
CF8-916GEV	160x 90x90	2	4	2	/	/	9,2	56	9,2	R 3/4"	14	5x1,5
CF8-916GE	160x 90x90	2	4	2	/	/	6,7+6,7	56	13,4	R 3/4"	20	5x2,5
PC-94G	40x 90x90	1	1	/	/	/	/	11	/	R 3/4"		
PC-98G	80x 90x90	1	2	1	/	/	/	28	/	R 3/4"		
PC-912G	120x 90x90	1	3	2	/	/	/	45	/	R 3/4"		
PC-916G	160x 90x90	2	4	2	/	/	/	56	/	R 3/4"		
PCT-94G	40x 90x29	1	1	/	/	/	/	11	/	R 3/4"		
PCT-98G	80x 90x29	1	2	1	/	/	/	28	/	R 3/4"		
PCT-912G	120x 90x29	1	3	2	/	/	/	45	/	R 3/4"		
PCT-916G	160x 90x29	2	4	2	/	/	/	56	/	R 3/4"		
CF6-912G	120x 90x90	1	3	2	/	13	/	58	/	R 3/4"		
CF8-916GV	160x 90x90	2	4	2	/	13	/	69	/	R 3/4"		
CF8-916G	160x 90x90	2	4	2	2x8,5	/	/	73	/	R 3/4"		

INSTALACIÓN

- Las operaciones de instalación, las posibles transformaciones para otros tipos de gas y la puesta en marcha pueden ser efectuadas únicamente por personal cualificado, según las normas vigentes.
- Las instalaciones a gas, las conexiones eléctricas y los locales donde se instalarán los aparatos deben ser conformes a las normas vigentes en el País de instalación; en especial, el aparato debe instalarse en un local con buena aireación, posiblemente debajo de una campana de aspiración para garantizar la completa evacuación de los gases de descarga que se forman durante la combustión. El aire necesario para la combustión es de 2 m³/h por kW de potencia instalada.

¡Atención!: como indican las disposiciones internacionales, antes del aparato se debe instalar un dispositivo automático que permita desconectar de manera onipolar el aparato de la red; este dispositivo tiene que tener una abertura de los contactos de al menos 3mm.

COMPROBACIÓN DE LA CORRECTA VENTILACIÓN

Asegurarse que las tomas de aire hacia fuera presentes en el local de trabajo sean suficientes para garantizar el cambio de aire necesario, tal y como se indica en el párrafo 4.3 de la norma UNI-CIG. 8723.

El aparato puede instalarse sólo o en serie, con aparatos de nuestra producción. Es necesario dejar una distancia mínima de 10 cm alrededor del aparato para prevenir el posible contacto con paredes de material inflamable; se deben adoptar asimismo medidas adecuadas para asegurar el aislamiento térmico de la parte inflamable, como por ejemplo, la instalación de una protección de radiaciones. Aconsejamos poner una atención especial en que los aparatos estén instalados de manera adecuada y segura. Se puede regular la altura de los pies de apoyo, y por lo tanto se pueden eliminar los posibles desniveles.

A título informativo, recordamos que los aparatos instalados en los edificios destinados al público deben responder a los siguientes requisitos:

Para Italia:

1) Reglas de instalación

La instalación y el mantenimiento del aparato deben efectuarse siguiendo los procedimientos correctos y los textos reglamentarios en uso, en especial:

- **norma de seguridad contra incendios y pánico en edificios destinados al público:**

- a) Indicaciones generales
- Para todos los aparatos:

La conexión, la puesta en obra de la instalación y de los aparatos, la ventilación y la descarga de humos deben efectuarse según las instrucciones del fabricante, por personal profesionalmente especializado, de acuerdo con las normas UNI CIG 8723. Para la parte eléctrica, en conformidad con las normas C.E.I. vigentes; además, se respetarán las disposiciones vigentes de los servicios de prevención de incendios.

Para Suiza:

El aparato debe instalarse según las normas de seguridad vigentes.

La instalación, la transformación y la reparación de los aparatos para grandes cocinas, así como el retiro por averías y el suministro de gas pueden efectuarse sólo sobre la base de un contrato de mantenimiento estipulado con un departamento de ventas autorizado, respetando siempre las normas técnicas.

TUBO PARA LA CONEXIÓN DEL GAS

La conexión del gas se debe efectuar con tuberías de acero o cobre o, sino, con tuberías flexibles de acero, en conformidad con la norma nacional existente. Cada aparato debe dotarse de un grifo de interceptación del gas y cierre rápido. Una vez efectuada la instalación, hágase un control para comprobar que no hay pérdidas de gas en los empalmes; para ello, no utilizar una llama, sino sustancias que no causen corrosión, como soluciones de agua jabonosa o spray detector de fugas. Todos nuestros aparatos se someten a un cuidadoso examen: el tipo de gas, la presión de utilización y la categoría a la que pertenecen se indican en la chapa de características (ver anexo).

Nota: el año de fabricación del aparato se indica en la voz "N" en la chapa. Las primeras dos cifras (por ejemplo 93) indican el año de fabricación.

CONEXIÓN ELÉCTRICA


El tablero de bornes de conexión se encuentra detrás de la pared posterior. Para la instalación del cable de alimentación, seguir los siguientes pasos:

- Quitar el panel posterior
- Pasar el cable de conexión nuevo a través del pasa-cables, conectar los conductores en el borne correspondiente del tablero de bornes y fijarlos.
- Bloquear el cable con el sujeta-cables y volver a montar el panel. El conductor de tierra tiene que ser más largo que los otros, de manera que en caso de rotura de sujeta-cables, éste se separe después de los cables de la tensión.

Nota importante. El cable de conexión debe tener las siguientes características: debe ser de tipo de silicona (para resistir a una temperatura de 180°C), y debe tener un tamaño adecuado a la potencia del aparato (ver tabla datos técnicos).

EQUIPOTENCIAL

El aparato debe conectarse a un sistema equipotencial.

El tornillo de conexión está colocado en la parte posterior del aparato y se distingue con el símbolo .

¡Atención! el fabricante no es responsable, y la garantía no cubre, daños provocados y que se deben a instalaciones inadecuadas y no conformes a las instrucciones.

CONTROL DE LA POTENCIA TÉRMICA

Es necesario controlar los aparatos para poder comprobar que la potencia térmica sea correcta:

- La potencia térmica se indica en la chapa del aparato;
- Examinar en primer lugar si el aparato está preparado para el tipo de gas distribuido, después asegurarse que la indicación en la chapa corresponda al gas a usar. Para la adaptación a otro tipo de gas, controlar que el tipo de gas sea conforme con lo indicado en este manual de instrucciones.

La presión se mide con un manómetro (resolución mínima de 0,1 mbar) introducido en la toma relativa.

Quitar el tornillo de cierre hermético e introducir el tubo del manómetro.

Después de la medición, volver a poner el tornillo, apretar herméticamente y controlar la estanqueidad.

Conexión para el gas líquido G30/G31

La presión de conexión del gas líquido es de 30 mbar en butano y 37 mbar en propano.

Controlar la chapa, medir la presión y examinar si la descripción de la boquilla instalada corresponde a la ofrecida por el fabricante.

Conexión con gas metano H G20

La presión de conexión del gas metano es de 20 mbar.

Controlar la chapa, medir la presión y examinar si la descripción de la boquilla instalada corresponde a la ofrecida por el fabricante.

CONTROL DEL AIRE PRIMARIO DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES Y BOQUILLAS PILOTO

Todos los quemadores están provistos de un regulador de aire que, a través de un casquillo regulable y que se puede bloquear con un tornillo, permite la variación del aire primario. En la tabla "Datos técnicos de los quemadores" se indican los valores aproximados para el parámetro "h" (aire primario). El flujo de volumen de aire primario debe regularse de manera que no se separe la llama con el quemador frío y que no haya un retorno de llama con el quemador caliente.

La regulación del aire de los pilotos se efectúa durante el ensayo, para el gas para el que está preparado el aparato. En caso de transformación para otros tipos de gas, regular el aire usando el casquillo de regulación hasta que la llama piloto no borbotee y tenga un color azul intenso.

TABLA DATOS TÉCNICOS QUEMADORES

	12.68 kWh/KG G30 BUTANO 30 mbar	12.87 kWh/KG G31 PROPANO 37 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 METANO H 20 mbar
Quemador max 4 kW-min 1,5 kW			
Inyector quemador 1/100 mm	95	95	145
Regulación mínimo 1/100 mm	60	60	regulable
Inyector piloto 1/100 mm	20	20	30
Consumos	kg/h 0,315	kg/h 0,311	m ³ st./h 0,423
Aire primario h=mm	3	3	0
Quemador max 7 kW-min 1,8 kW			
Inyector quemador 1/100 mm	130	130	195
Regulación mínimo 1/100 mm	65	65	regulable
Inyector piloto 1/100 mm	20	20	30
Consumos	kg/h 0,552	kg/h 0,544	m ³ st./h 0,740
Aire primario h=mm	abierto	abierto	1
Quemador max 10 kW-min 2,3 kW			
Inyector quemador 1/100 mm	155	155	230
Regulación mínimo 1/100 mm	75	75	regulable
Inyector piloto 1/100 mm	20	20	30
Consumos	kg/h 0,789	kg/h 0,777	m ³ st./h 1,058
Aire primario h=mm	abierto	abierto	1
Quemador horno max 8,5 kW- min 2,2 kW			
Inyector quemador 1/100 mm	145	145	220
Regulación mínimo 1/100 mm	75	75	regulable
Inyector piloto 1/100 mm	19	19	27
Consumos	kg/h 0,670	kg/h 0,660	m ³ st./h 0,899
Aire primario h=mm	20	20	20
Quemador horno max 13 kW -min 3,5 kW			
Inyector quemador 1/100 mm	180	180	290
Regulación mínimo 1/100 mm	100	100	regulable
Inyector piloto 1/100 mm	19	19	27
Consumos	kg/h 1,025	kg/h 1,010	m ³ st./h 1,376
Aire primario h=mm	25	25	25

DISPOSICIONES PARA LA TRANSFORMACIÓN Y INSTALACIÓN PARA OTROS TIPOS DE GAS

Nuestros aparatos están calibrados y regulados para la utilización de gas líquido (ver chapa de características adjunta). La transformación o la adaptación a otro tipo de gas debe ser efectuada por un técnico especializado. Las boquillas para los diferentes tipos de gas están dentro de una bolsa incluida con el suministro y que están marcadas en centésimas de mm (Ver tabla "Datos técnicos quemadores").

SUSTITUCIÓN DE LAS BOQUILLAS DE LOS FUEGOS ABIERTOS

Boquillas principales (Fig.C):

Quitar las rejillas, los quemadores y las cubetas, con una llave de 12 sustituir las boquillas con las adecuadas, regular el aire primario (h) (véase tabla de datos técnicos “quemadores”) destornillando el tornillo de bloqueo. Después de haber efectuado la regulación, fijar el tornillo, regular el mínimo girando el tornillo a la derecha o a la izquierda hasta que la potencia térmica alcance 1,5 kW para el quemador de 45 kW y 1,8 para el quemador de 7 kW y 2,3 kW para el quemador de 10 kW.

Aviso: Para el funcionamiento con gas líquido, el tornillo de regulación del mínimo debe bloquearse a fondo.

Boquillas piloto (Fig.D):

Quitar las rejillas, los quemadores y las cubetas; con una llave de 8 aflojar el bloque porta-boquilla, con una llave de 11 destornillar el fondo del porta-boquilla, con un destornillador plano destornillar el quemador piloto y sustituirlo con el adecuado, atornillando hasta el fondo.

Volver a montarlo todo y regular el aire usando el casquillo de regulación hasta que la llama piloto no borbotea y tenga un color azul intenso.

CAMBIO DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR HORNO

Para cambiar la boquilla del quemador horno, es necesario seguir los siguientes pasos:

- Quitar la solera del horno;
 - Destornillar los tornillos de fijación de la protección de la boquilla quemador ,
 - Cambiar con una llave adecuada la boquilla (ver tabla datos técnicos “quemadores” en Pág.7).
 - Regular el casquillo de regulación del aire en el valor correspondiente en la tabla “datos técnicos” destornillando el tornillo de bloqueo con relativa contratuerca, regular el mínimo girando el tornillo a derecha o a izquierda hasta que la potencia térmica alcance 2,2 kW para el quemador de 8,5 kW y 3,5 kW para el quemador de 13 kW; este procedimiento es posible sólo después de haber hecho funcionar al máximo el quemador del horno durante unos 20 minutos (mando en pos.300).
 - Después de este procedimiento, fijar de nuevo la protección de la boquilla del quemador
 - Cambiar con una llave adecuada la boquilla del piloto
- Después de la regulación, controlar el encendido tanto al máximo como al mínimo. Asegurarse que la llama, con un paso veloz del máximo al mínimo, no presente problemas y no se apague cerrando o abriendo rápidamente la puerta del horno.

Aviso: Para el funcionamiento con gas líquido, atornillar hasta el fondo el tornillo de regulación.

CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

- El aparato contiene las instrucciones necesarias para su uso.
- Controlar las pérdidas de gas en los aparatos.
- Controlar el encendido y que la llama del quemador principal sea regular.
- Se recomienda al utilizador que se use el aparato siguiendo las instrucciones.

MANTENIMIENTO

Si se prolonga el uso del aparato, es necesario efectuar un mantenimiento regular para la seguridad del funcionamiento, aconsejamos para ello la estipulación de un contrato de asistencia.

El mantenimiento debe ser efectuado sólo por personal especializado que respete las normas en vigor y nuestras indicaciones.

RECAMBIOS

Fuegos abiertos:

se pueden sustituir los grifos quitando el panel anterior; la sustitución de los termopares y los quemadores, quitando las rejillas y las cubetas.

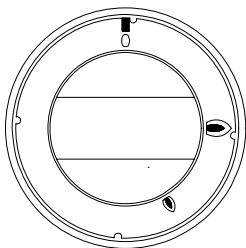
Horno de gas

se pueden sustituir el grifo, el temporizador, termopares, quemadores y candelas accediendo al interior del horno y/o quitando la solera o el panel.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Atención: - ¡Usar el aparato sólo bajo vigilancia!

ENCENDIDO Y REGULACIÓN DE LOS FUEGOS ABIERTOS



En el panel anterior, encima de cada mando se indica el quemador al que corresponde marcado con el índice

Para el encendido, con un encendedor, girar el mando hacia la izquierda desde la posición "0" hasta la marca (vea figura); mantenerlo apretado y encender el gas.

El mando se mantiene apretado durante unos segundos y después se suelta, de esta manera se encenderá el piloto.

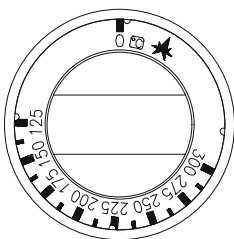
Si la llama se apaga, debe repetirse el procedimiento.

Girando el mando hasta la posición el quemador se pone al máximo.

Girando el mando hasta la posición el quemador se pone al mínimo.

Para el apagado, poner el mando en la posición "0".

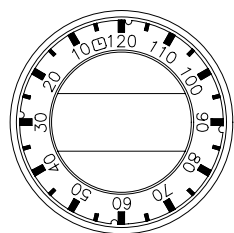
ENCENDIDO Y REGULACIÓN DEL QUEMADOR HORNO A GAS



Para el encendido, girar el mando hacia la izquierda de la posición "0" a la posición (ver figura); mantener el mando apretado y accionar el pulsador con el símbolo hasta que el gas se encienda.

A través del agujero de inspección en la solera el horno se puede controlar la llama; después de algunos segundos soltar el mando. Si la llama se apaga, repetir la operación. Girar el mando hasta la temperatura deseada.

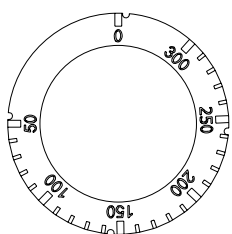
Para apagar el horno, girar el mando a la derecha hasta la posición 0.



¡Atención! - Cuando el horno está en funcionamiento, la puerta **no** debe permanecer abierta ya que podría calentar y dañar los mandos.

Nota: las cocinas con horno a gas están dotadas de un indicador acústico de tiempo, adecuado para la señalación de un tiempo máximo de 120 minutos, Girar el mando hacia la derecha, colocándolo en el tiempo elegido, comprendido entre 0 y 120 minutos (ver figura); una vez transcurrido el tiempo establecido, entra en funcionamiento el avisador acústico.

HORNO ELÉCTRICO

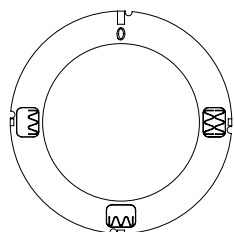


Girar el mando de control hacia la derecha y fijar la temperatura deseada.

Para el apagado del horno, girar el mando a la izquierda hasta la posición 0.

Para el encendido del horno hacer girar el mando del selector (ver figura) hacia la derecha o hacia la izquierda, colocándolo en una de las siguientes posiciones

- Resistencia inferior + superior
- Resistencia inferior
- Resistencia superior



Aviso: Cuando el horno está en funcionamiento, la puerta **no** debe quedar abierta ya que se podrían sobrecalentar y dañar los mandos y las chapas de protección.

INSTRUCCIONES SOBRE LA EVACUACIÓN DE LOS GASES DE DESCARGA

Aparatos de tipo "A" (Ver chapas de características)

Los aparatos de tipo "A" deben descargar los productos de la combustión en las relativas campanas, o dispositivos similares, conectados a una chimenea que sea eficaz o directamente al exterior (**Evacuación natural**) Fig.1

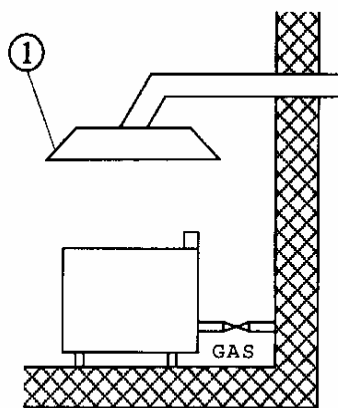
Si falta ésta, se admite el uso de un aspirador de aire conectado directamente al exterior (**Evacuación forzada**) Fig.2, de capacidad no inferior a cuanto establecido en el punto 4.3 de la norma UNI-CIG 8723.

En el caso de evacuación forzada

La alimentación del gas del aparato debe ser directamente esclavizada al sistema y debe interrumpirse en el caso que la capacidad de éste descienda por debajo de los valores prescritos en el punto 4.3 de la norma UNI-CIG 8723.

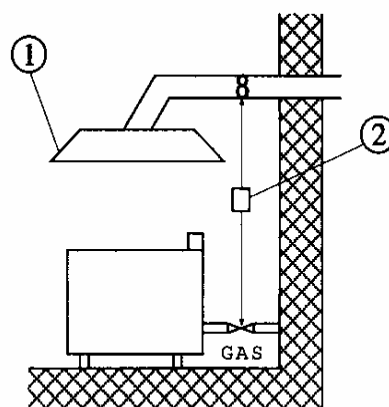
La readmisión del gas al aparato debe poder hacerse sólo manualmente.

EVACUACIÓN NATURAL Fig.1



1) Campana de aspiración

EVACUACIÓN FORZADA Fig.2



1) Campana de aspiración
2) Esclavizamiento

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡Atención!: durante la limpieza, no lavar por fuera el aparato con chorros de agua directos o a alta presión.

Cada noche al acabar el trabajo limpiar cuidadosamente al aparato. La limpieza diaria después del apagado del aparato garantiza un perfecto funcionamiento y una larga duración en el tiempo.

Antes de comenzar la limpieza, quitar la tensión del aparato. Las partes de acero se deben lavar con agua caliente y detergente neutro; después, es necesario enjuagarlas con agua abundante para eliminar cualquier residuo de detergente; después de esto, secar con un paño seco. No usar detergentes abrasivos o corrosivos

Las partes esmaltadas deben lavarse con agua jabonosa.

Horno: la limpieza del horno se facilita quitando la grilla de soporte.

Aviso importante: Además de la limpieza y mantenimiento ordinario de las instalaciones, aconsejamos que hagan controlar la instalación al menos una vez al año por un instalador.

Se aconseja para ello estipular un contrato de asistencia.

COMO COMPORTARSE EN CASO DE AVERÍA

Cerrar el grifo de conexión del gas, quitar la tensión mediante el dispositivo colocado antes del aparato y avisar al servicio de asistencia.

PROCEDIMIENTO A EFECTUAR EN CASO DE LARGA INTERRUPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Cerrar el grifo del gas, quitar la tensión y limpiar la instalación como se ha indicado anteriormente.

