

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

CUCINE GAS CON FORNO ELETTRICO SERIE MINIMA

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

GAS RANGE ELECTRIC OVEN MINIMA SERIES

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

FOURNEU AU GAZ AVEC FOUR ELECTRIQUE SERIE MINIMA

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

GASHERD ELEKTROBACKOFEN SERIE MINIMA

Nach: EN 437 und EN 203 Teil 1 und 2 für Erdgas und Flüssiggas

COCINA GAS HORNO ELECTRICO SERIE MINIMA

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

G4SFE6

G6SFE6

G6SFEA6



ITALIANO	<i>pagina</i>	2 - 13
ENGLISH	<i>page</i>	14 - 25
FRANÇAIS	<i>page</i>	26 - 38
DEUTSCH	<i>Seite</i>	39 - 51
ESPAÑOL	<i>página</i>	52 - 65

INDICE

<i>CAPITOLO</i>	<i>DESCRIZIONE</i>	<i>PAGINA</i>
	Avvertenze generali	3
1.1	Tabella I: Cucine a gas serie Minima Cat. II (Gas metano e G.P.L.)	4
1.1	Tabella I	4
1.2	Caratteristiche tecniche	4
1.3	Piano di cottura	4
2.	Istruzioni per l'installazione	5
2.1	Informazioni riguardanti le cucine a gas	5
2.2	Leggi, norme e direttive tecniche	6
2.3	Luogo d'installazione	6
2.4	Posizionamento	6
2.5	Collegamento all'impianto del gas	6
2.5.1	Scarico dei prodotti di combustione sotto una cappa di aspirazione	6
2.5.2	Come ottenere la portata termica nominale	6
2.5.3	Controllo della pressione	7
2.5.4	Regolazione della portata termica minima	7
2.5.5	Controllo per il funzionamento a gas liquido	7
2.5.6	Controllo del funzionamento	7
2.5.7	Introduzione all'utente	7
2.6	Collegamento elettrico	8
2.6.1	Messa a terra	8
2.6.2	Equipotenziale	8
2.6.3	Cavo alimentazione	8
3.	Trasformazione per funzionamento ad altro tipo di gas	9
3.1	Piano di cottura	9
3.2	Sostituzione ugello bruciatore di placca	9
3.3	Sostituzione vite del minimo by-pass	9
4.	Istruzioni per l'utente	9
4.1	Accensione bruciatore di placca	9
4.2	Uso del forno ventilato elettrico	9
4.3	Uso del grill	10
4.4	Posizione corretta della griglia porta vivande (rispetto al grill)	10
4.5	Pre-riscaldamento del forno	10
4.6	Note importanti per la cottura al forno	11
4.7	Tabella indicativa delle temperature e dei tempi di cottura	11
5.	Sostituzione dei componenti più importanti	12
6.	Manutenzione e pulizia	13
	TABELLA II: GAS, PRESSIONE E CATEGORIE NEI VARI PAESI. SECONDO EN 437 - EN 203-1-2	66
	DATI TECNICI	67
	SCHEMA D'INSTALLAZIONE	79
	SCHEMA ELETTRICO	80

AVVERTENZE GENERALI

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

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

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

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

MODELLO		G4SFE6	G6SFE6	G6SFEA6
Dimensioni Esterne	Tipo	A	A	A
Larghezza	mm	602	1000	1000
Profondità	mm	600	600	600
Altezza	mm	850	850	850
Altezza massima	mm	960	960	960
Attacco gas	"A"	G1/2"	G1/2"	G1/2"
N° Bruciatori e Portata termica				
Rapido (1)	2,7kW	2	3	3
Tripla corona	3,15kW	2	3	3
Portata termica nominale totale Nominale	kW	11,6	17,4	17,4
Consumo gas (15°C)				
G.P.L. G30/31	g/h	922-910	1383-1365	1383-1365
Metano H-G20	m³/h	1,238	1,857	1,857
Metano L-G25	m³/h	1,440	2,16	2,16
Assorbimento Forno				
Tensione	V	220-240	220/240	220/240
Potenza Totale (2)	kW	2,5	2,5	2,5
Resistenza circolare	kW	2,5	2,5	2,5
Resistenza grill	kW	1,8	1,8	1,8
Lampada Forno	W	15	2 x 15/25	15
Motore ventilatore	W	25	25	25
Dimensioni utili del forno				
Altezza	mm	310	305	310
Larghezza	mm	420	585	420
Profondità	mm	412	410	412
Volume utile	Ltr.	53	73	53
Dimensioni armadio	mm	-	-	-
Prestazioni forno				
Consumo per raggiungere i 175°C	kW/h	0,27	0,56	0,27
Consumo per mantenere i 175°C per 1h	kW/h	0,53	0,69	0,53
Consumo totale	kW/h	0,80	1,25	0,80
Superficie di grigliatura	dm²	13,5	14	13,5

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

2) Tensione: 1 N AC 230V 50 Hz.

N.B.: con 1 N AC 220V 50 Hz la potenza è circa del 9% inferiore
con 1 N AC 240V 50 Hz la potenza è circa del 9% superiore

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

STRUTTURA

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

1.3 PIANO DI COTTURA

PIANO LAVORO in acciaio inox AISI 304 a tenuta stagna.

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

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

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

MANOPOLE RUBINETTI in materiale atermico.

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

Vedere tabelle dati tecnici: 1.1

AVVERTENZE:

Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 80°C e deve essere incombustibile. Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile. Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori. Qualora l'apparecchiatura venga installata singolarmente si consiglia di fissarla per rendere più sicura la sua stabilità.

2.1 INFORMAZIONI RIGUARDANTI LE CUCINE A GAS SERIE MINIMA

Questo libretto è valido per i nostri Piani di cottura serie Minima del tipo A1 Categoria II (Gas naturale e Liquido G.P.L.). Vedere tabella 1.1. La targhetta secondo le norme EN437 e EN 203-1-2 si trova sul retro ed all'interno.


Esempio targhetta Italia: Cat. II 2H3+

Pe = Pressione a monte

Pi = Pressione all'ugello

G20	20 mbar
G30/31	29/37 mbar

CE		Mod.																						
		Serial N° DR																						
V	Hz	kW	Type Tipo																					
<table border="1"> <tr> <td>IT-GR-GB-ES-IE</td> <td>PT</td> <td>PL</td> <td>FR - BE</td> <td>NL</td> <td>MT-CY</td> <td>AT-CH</td> </tr> <tr> <td>Cat. II2H3+</td> <td>II2H3+</td> <td>II2E3P</td> <td>II2E+3+</td> <td>II2L3P</td> <td>I3B/P</td> <td>II2H3B/P</td> </tr> <tr> <td>Pn (mbar) 20,29/37</td> <td>20,29/37,50/67</td> <td>20,37</td> <td>20/25,29/37</td> <td>25,37,50</td> <td>30</td> <td>20,50</td> </tr> </table>				IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH	Cat. II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P	Pn (mbar) 20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50
IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH																		
Cat. II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P																		
Pn (mbar) 20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50																		
<table border="1"> <tr> <td>LU</td> <td>NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK</td> <td>DE</td> <td>AL-IS-DK-FI-SE-BG</td> <td>LV</td> </tr> <tr> <td>Cat. II2E3P</td> <td>II2H3B/P</td> <td>II2ELL3B/P</td> <td>II 2H3B/P</td> <td>I2H</td> </tr> <tr> <td>Pn (mbar) 20,37,50</td> <td>20,30</td> <td>20,20,50</td> <td>20,30</td> <td>20</td> </tr> </table>				LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV	Cat. II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	I2H	Pn (mbar) 20,37,50	20,30	20,20,50	20,30	20						
LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV																				
Cat. II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	I2H																				
Pn (mbar) 20,37,50	20,30	20,20,50	20,30	20																				
ΣQn (Hi)	kW	G20	m³/h	G30	Kg/h																			
		G25	m³/h	G31	Kg/h																			

	Mod.	SN°	CE	Pin.N°
Made by				
HU				
Cat.	II2HS3B/P	Hz	kW	Type
Pn (mbar)	25,25,30/30			
ΣQn (Hi)	kW	G 20	m³/h	G 30
		G 25.1	m³/h	G 31
			Kg/h	Kg/h

2.2 LEGGI, NORME E DIRETTIVE TECNICHE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:

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

2.3 LUOGO D'INSTALLAZIONE

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

2.4 POSIZIONAMENTO

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

2.5 COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

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

2.5.1 SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE SOTTO UNA CAPPA DI ASPIRAZIONE. APPARECCHIO DEL TIPO: A1

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

2.5.2 COME OTTENERE LA PORTATA TERMICA NOMINALE

Controllare se l'apparecchio è predisposto per il tipo di gas, pressione e categoria che corrisponde con il gas disponibile in rete. Indicazione riportata sull'imballo e/o targhetta sull'apparecchio. Se l'apparecchio è predisposto per un altro tipo di gas e pressione, occorre prima fare una trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas. Vedere la Tabella II per l'ugello, vite del minimo (by-pass), e la pressione all'ugello del bruciatore principale.

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

2H = G 20 - 20 mbar

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

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

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

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

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

Se la pressione in rete è oltre la pressione massima della Tabella II p.e. per G 20 - 25 mbar avvertire l'azienda del gas. Controllare se la pressione in entrata ed all'ugello corrisponde con i valori riportati nella Tabella II.

2.5.3 CONTROLLO DELLA PRESSIONE

CONTROLLO DELLA PRESSIONE A MONTE (Pe) Fig. 1

La pressione viene misurata con un manometro 0 ÷ 80 mbar (Precisione almeno 0,1 mbar).

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

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

CONTROLLO DELLA PORTATA TERMICA "GENERALE"

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

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

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

2.5.4 REGOLAZIONE DELLA PORTATA TERMICA MINIMA

La portata termica minimo giusto, viene ottenuta con la vite del minimo by-pass «calibrata» avvitata a fondo secondo la Tabella II Iniettori. Accendere il bruciatore come descritto nel Cap. 5 «Istruzioni per l'utente» in posizione massima (🔥), girare dopo circa 5 minuti di preriscaldamento la manopola in posizione minima (🔒). Per la 2ª e la 3ª Famiglia la vite del minimo by-pass va avvitata fino in fondo rubinetto (Fig. 2 pos. 2).

2.5.5 CONTROLLO PER IL FUNZIONAMENTO A GAS LIQUIDO

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

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

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

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

2.5.6 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

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

2.5.7 INTRODUZIONE DELL'UTENTE

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

2.6 COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

IMPORTANTE:

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

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

2.6.1 MESSA A TERRA

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

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

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

2.6.2 EQUIPOTENZIALE



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

2.6.3 CAVO ALIMENTAZIONE

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

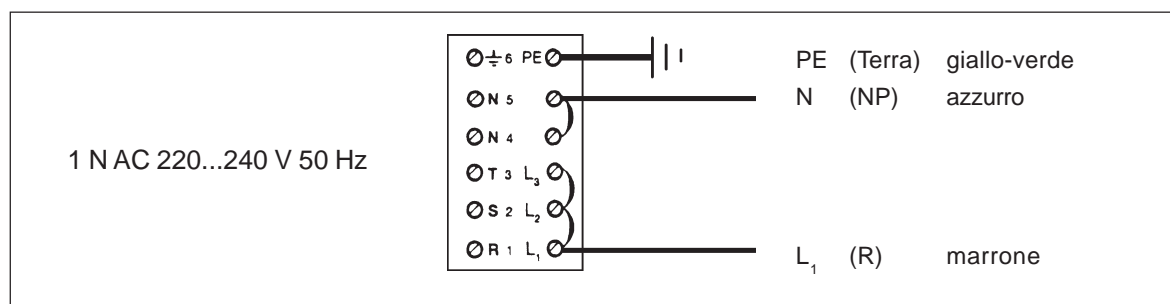
3N AC 380...415V; 2N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

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

L'apparecchiatura è fornita di cavo con caratteristiche come specificato in Tab. 3 (pag. 1) ; per accedere alla morsettiera o per sostituirlo, occorre:

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

COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA DI DISTRIBUZIONE



Tab. 1

CAVO D'ALIMENTAZIONE

MODELLO	G4SFE6 - G6SFE6 - G6SFEA6	
TIPO DI TENSIONE	N° cavi mm ²	Mass. Af
AC 220...240 V 50 Hz	3 x 1,5	7,8
SCHEMA ELETTRICO DISEGNO n°	-	

* = 230 V ~ 50/60 Hz

Tab. 2

3. TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO AD ALTRO TIPO DI GAS

3.1 PIANO DI COTTURA

Togliere le griglie, spartifiamme e il corpo bruciatore.

3.2 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE DI PLACCA

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

3.3 SOSTITUZIONE VITE DEL MINIMO "BY PASS"

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

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

4.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

4.1 ACCENSIONE BRUCIATORE DI PLACCA (PIANO DI COTTURA)

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

4.2 USO DEL FORNO VENTILATO ELETTRICO

IMPORTANTE: La prima volta che si usa il forno, farlo funzionare a vuoto e al massimo per circa 1 ora, lasciando possibilmente le finestre della cucina aperte. Il forno alla prima accensione emana cattivi odori dovuti a residui di produzione quali grassi, olii o resine.

USO MANOPOLA DEL TERMOSTATO

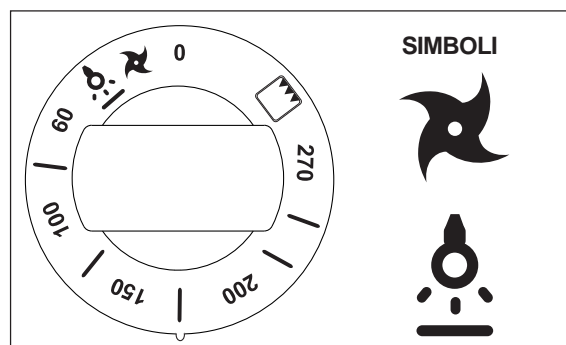
Consente di scegliere la temperatura più idonea alle diverse esigenze dei cibi da cuocere.

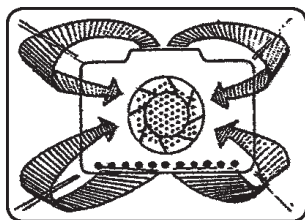
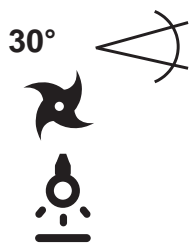
Ruotando la manopola in senso antiorario si ha la scelta della temperatura portandola sul valore desiderato scelto fra il min. (scatto della manopola) e i 260° (fig. 17).

A = Commutatore + Termostato

B = Spia verde funzionamento

C = Spia gialla termostato



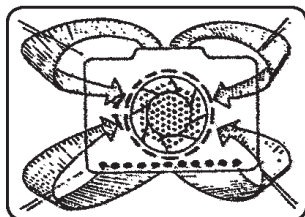


LUCE FORNO

In questa posizione si accende la luce interna e rimarrà accesa in tutte le altre posizioni

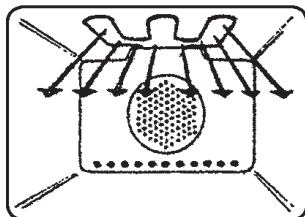
INSERIMENTO SOLO VENTOLA (scongellamento)

In questa posizione funziona solo il ventilatore senza nessuna resistenza inserita. È possibile scongelare velocemente i cibi surgelati



INSERIMENTO ELEMENTO RISCALDAMENTO CIRCOLARE E VENTOLA

In questa posizione il riscaldamento generato dall'elemento riscaldante circolare viene distribuito in tutto il forno rendendo omogenea la cottura. È possibile cuocere, su più ripiani, varie pietanze.



INSERIMENTO ELEMENTO RISCALDANTE "grill" (cottura a grill) A PORTA APERTA

In questa posizione il riscaldamento scende dall'alto (grill) ma di intensità molto forte ed è la posizione che normalmente viene usata per arrostitire

4.3 USO DEL GRILL

L'utilizzazione del grill deve avvenire sempre a porta **COMPLETAMENTE APERTA**.

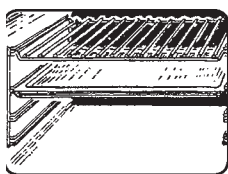
ATTENZIONE : quando il grill è in funzione, le parti accessibili possono diventare molto calde.

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

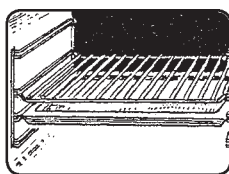
PRIMA DI INIZIARE LA COTTURA IL GRILL DEVE ESSERE BOLLENTE.

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

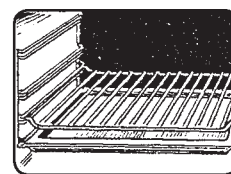
4.4 POSIZIONE CORRETTA DELLA GRIGLIA PORTA VIVANDE (rispetto al grill)



Bistecche sottili o al sangue
posizione più alta possibile



Carne grossa al sangue
posizione media



Carne grossa cotta bene
posizione bassa

4.5 PRE-RISCALDAMENTO DEL FORNO

In alcuni tipi di preparazioni alla cottura è necessario che il forno venga pre-riscaldato sia perché si rende necessario una cottura il più possibile uniforme sia per evitare spruzzi di grasso, formazione di fumo e incrostazioni del forno.

TEMPI DI PRE-RISCALDAMENTO

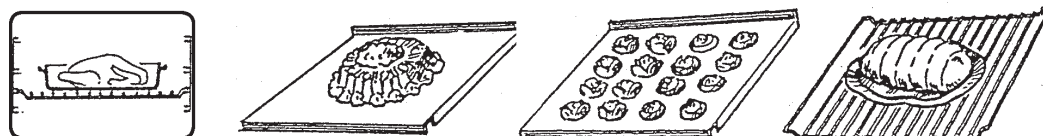
I tempi di pre-riscaldamento sono legati alla temperatura scelta per la cottura per cui si imposta la temperatura prescelta, il forno entra in funzione e quando la luce spia che indica l'azione del termostato si spegne si è raggiunta la temperatura di pre-riscaldamento.

N.B. Gli arrostiti di carne bianca (carne di maiale, vitello e agnello) e il pesce non necessitano di alcun pre-riscaldamento del forno.

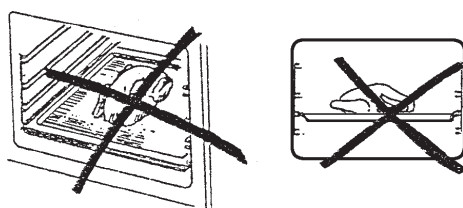
4.6 NOTE IMPORTANTI PER LA COTTURA AL FORNO

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

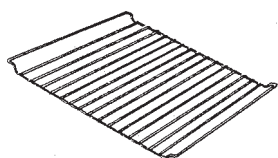
UTILIZZAZIONE CORRETTA



CATTIVA UTILIZZAZIONE

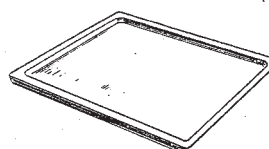


ACCESSORI DEL FORNO



Griglia con porta vivande

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



Leccarda

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

4.7 TABELLA INDICATIVA DELLE TEMPERATURE E DEI TEMPI DI COTTURA

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

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

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

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

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

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

Adesso si possono sostituire i componenti più importanti.

A) Termocoppia bruciatore piano lavoro (Fig. 2)

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

B) Rubinetto gas (Fig. 1)

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

C) Resistenza grill

- Smontare il convogliatore aria
- Svitare le viti della resistenza
- Scollegare i cavi sui morsetti della resistenza
- Cambiare la resistenza e seguire l'ordine inverso di smontaggio.

D) Resistenza grill

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

E) Sostituzione delle lampade forno

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

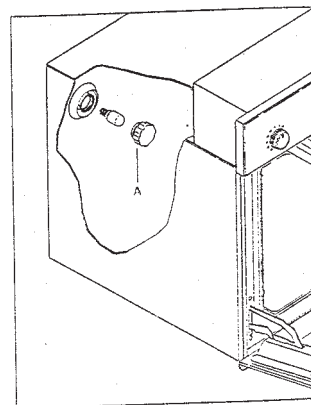
Tensione : 220/230 V - 50 Hz

Potenza : 15 W

Attacco : E14

F) Componenti elettrici:

- Sono accessibili smontando il frontalino



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

PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

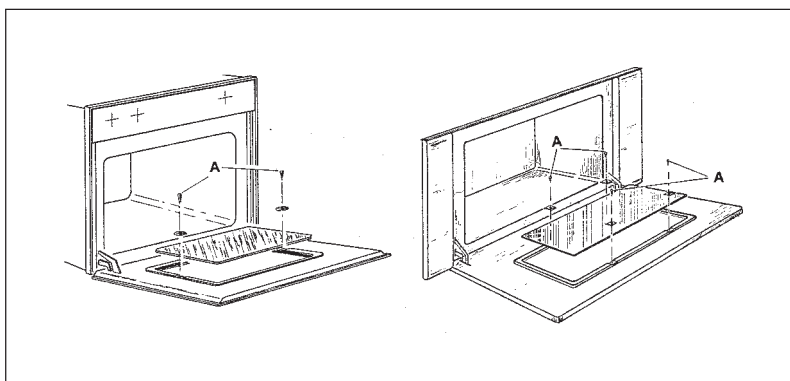
Anche i particolari in acciaio inox debbono essere puliti con acqua saponata e poi asciugati con un panno morbido. La lucentezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica, con detergente liquido, un prodotto reperibile ovunque

PARTI SMALTATE

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

PULIZIA DELLA PORTA DEL FORNO

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



PULIZIA DELL'INTERNO DEL FORNO

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura.

Lasciare raffreddare il forno e pulirlo accuratamente con un panno umido imbevuto di acqua tiepida e detergente non abrasivo (o con appositi prodotti in commercio).

Non usare panni o spugne abrasive o altri prodotti che potrebbero danneggiare irreparabilmente lo smalto. nei modelli Multi funzioni la ventola interna del forno è protetta da un pannello smaltato in speciale materiale autopulente.

CONTENTS

SECTION	DESCRIPTION	PAGES
	General notices	15
1.	Technical data	16
1.1	Table I: Minima series gas cookers Cat. II (Natural gas and L.P.G)	16
1.2	Technical characteristics	16
1.3	Hob	16
2.	Installation instructions	17
2.1	Information on Minima series gas cookers	17
2.2	Laws, regulations and technical directives	18
2.3	Place of installation	18
2.4	Positioning	18
2.5	Hook-up with the gas system	18
2.5.1	Discharging the products of combustion under a suction hood	18
2.5.2	How to obtain in the nominal thermal capacity	18
2.5.3	Pressure check	19
2.5.4	Adjusting the minimum thermal capacity	19
2.5.5	Liquid gas operation check	19
2.5.6	Checking operation	19
2.5.7	User's introduction	19
2.6	Electrical connection	19
2.6.1	Earthing	19
2.6.2	Equipotential	20
2.6.3	Power supply cable	20
3.	Transformation to operate with other gas type	20
3.1	Hob	20
3.2	Replacing the plate burner nozzle	20
3.3	Replacing the by-pass minimum screw	20
4.	User instructions	21
4.1	Igniting the plate burner	21
4.2	Using the ventilated electric oven	21
4.3	Using the grill	21
4.4	Correct position of the food rack	22
4.5	Warming up the oven	22
4.6	Important notes for cooking with the oven	22
4.7	Temperature and cooking time tables	23
5.	Replecing the main components	23
6.	Maintenance and cleaning	24
	TABLE II: GAS, PRESSURE AND CLASSES IN DIFFERENT COUNTRIES. AS PER EN 437 EN 203-1-2	66
	TECHNICAL DATA	67
	SCHEMA D'INSTALLAZIONE	79
	SCHEMA ELETTRICO	80

GENERAL NOTICES

- Read the instructions contained in this manual carefully as they provide important information on safe installation, operation and maintenance procedures.
- Store this manual carefully for future reference by the operators.
- After removing the packing, check the integrity of the unit and, if in doubt, do not operate the unit, call professionally qualified personnel.
- Before connecting the unit, make sure that the data on the plate correspond to those of the gas and electricity mains.
- This unit must only be used for the purposes for which it has been expressly designed, any other use is to be considered improper and therefore dangerous.
- The unit must only be used by a specifically trained person.
- For any repairs, call solely a technical service centre authorized by the manufacturer and ask for genuine parts.
- Failure to comply with the above may jeopardize the safety of the unit.
- Never wash the unit with direct or high pressure jets of water.
- Do not obstruct air vents or heat dissipation openings.
- **Machines installation on elevated floors without feet is forbidden.**

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

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

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

MODEL		G4SFE6	G6SFE6	G6SFEA6
Outside dimensions	Type	A	A	A
Width	m m	602	1000	1000
Depth	m m	600	600	600
Height	m m	850	850	850
Maximum height	m m	960	960	960
Gas connection	"A"	G1/2"	G1/2"	G1/2"
No. Burners and Thermal Capacity				
Fast (1)	2,7kW	2	3	3
Triple crown	3,15kW	2	3	3
Total nominal thermal capacity Nominal	kW	11,6	17,4	17,4
Gas consumption (15°C)				
L.P.G. G30/G31	g/h	922-910	1383-1365	1383-1365
Natural gas H-G 20	m³/h	1,238	1,857	1,857
Natural gas L-G25	m³/h	1,440	2,16	2,16
Oven input current				
Voltage	V	220-240	220/240	220/240
Total Power (2)	kW	2,5	2,5	2,5
Circular heating element	kW	2,5	2,5	2,5
Grill heating element	kW	1,8	1,8	1,8
Oven lamp	W	15	2 x 15/25	15
Fan motor	W	25	25	25
Useful dimensions of the oven				
Height	m m	310	305	310
Width	m m	420	585	420
Depth	m m	412	410	412
Useful volume	Ltr.	53	73	53
Cabinet dimensions	m m	-	-	-
Oven performance				
Power consumption to reach 175°C	kW/h	0,27	0,56	0,27
Power consumption to maintain 175°C for 1h	kW/h	0,53	0,69	0,53
Total power consumption	kW/h	0,80	1,25	0,80
Grilling surface	dm²	13,5	14	13,5

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

2) Voltage: 1 N AC 230V 50 Hz.

N.B.: with 1N AC 220V 50 Hz. the power is approximately 9% less
with 1N AC 240V 50 Hz. the power is approximately 9% more

1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

STRUCTURE

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

1.3 HOB

TOP made of AISI 304 stainless steel, watertight.

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

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

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

CONTROL KNOBS made of heatproof material.

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

See technical data tables: 1.1

WARNINGS:

If the unit is installed against a wall, the wall needs to withstand temperatures of 80°C and must be fireproof. Before proceeding with the installation, remove the protective plastic film and eliminate any adhesive residues by means of a suitable product for cleaning stainless steel. Install the oven horizontally, correct positioning is obtained by turning the levelling feet. If the unit is installed on its own, it is advisable to secure it to make its stability safer.

2.1 INFORMATION ON MINIMA SERIES GAS COOKERS

This booklet is applicable to our hobs in the Minima series type A1 Category II (Natural Gas and L.P.G.).

See table 1.1 The plate according to EN437 and EN 203-1-2 is on the back and inside.


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

Pe = Incoming pressure

Pi = Nozzle pressure

G20	20 mbar
G30/31	29/37 mbar

CE		Mod.	
		Serial N° DR	
V	Hz	kW	Type Tipo
IT-GR-GB-ES-IE PT PL FR - BE NL MT-CY AT-CH			
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E3P II2E+3+ II2L3P I3B/P II2H3B/P
Pn (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37 20/25,29/37 25,37,50 30 20,50
LU NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK DE AL-IS-DK-FI-SE-BG LV			
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P II 2H3B/P I2H
Pn (mbar)	20,37,50	20,30	20,20,50 20,30 20
ΣQn (Hi)	kW	G20 m³/h	G30 Kg/h
		G25 m³/h	G31 Kg/h

	Mod.	SN°	CE	Pin.N°
RE A 16238T4 ITALY	Made by			
		Hz	kW	Type
HU				
Cat.	II2HS3B/P			
Pn (mbar)	25,25,30/30			
ΣQn (Hi)	kW	G 20 m³/h	G 30 Kg/h	
		G 25.1 m³/h	G 31 Kg/h	

2.2 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES

The following regulations must be observed during installation:

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

2.3 PLACE OF INSTALLATION

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

2.4 POSITIONING

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

2.5 HOOK-UP WITH THE GAS SYSTEM

- The unit needs to be supplied with gas with the characteristics and pressure shown in Table II.
- The gas pressure is measured at the initial pressure test point with the burners on (see Fig. 1 and).
- The oven is tested and fitted for operating with natural gas H G20 - 20 mbar.

*** N.B. Should the supply pressure vary more than +10% of the nominal pressure, it is advisable to install a pressure regulator upstream from the unit to guarantee the nominal pressure.**

- Hooking up to the gas mains must be done with a metal pipe of suitable cross-section and a shut-off valve must be installed upstream to standards.
- After hooking up to the gas mains, check there is no leakage at the fitting points with the soap solution method.

2.5.1 DISCHARGING THE PRODUCTS OF COMBUSTION UNDER A SUCTION HOOD. UNIT TYPE: A1

The gas oven should be positioned under a suction hood whose system must have specifications in conformity with the standards. This unit needs at least $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW T.C.}$ (T.C. = Thermal Capacity). Check the ventilation in the kitchen. It must be in accordance with current standards.

2.5.2 HOW TO OBTAIN THE NOMINAL THERMAL CAPACITY

Check whether the unit is fitted for the gas type, pressure and category corresponding to the main gas supply.

Information shown on the packing and/or unit label. If the unit is fitted for another type of gas or pressure, you first need to transform it for working with the other kind of gas.

See Table II for the nozzle, minimum screw (by-pass) and nozzle pressure for the main burner.

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

2H = G 20 - 20 mbar

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

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

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

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

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

Should the supply pressure exceed the maximum pressure of Table II, e.g. for G 20 - 25 mbar, notify the gas company.

Check whether the incoming and nozzle pressures correspond to the values given in Table II.

2.5.3 PRESSURE CHECK

INCOMING PRESSURE CHECK (Pe) Fig. 1

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

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

CHECKING THE +GENERAL+ THERMAL CAPACITY

Any transformation for another type of gas (see Sect. 4) must be performed by an authorized fitter or assistant. The thermal capacity to check may be:

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

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

2.5.4 ADJUSTING THE MINIMUM THERMAL CAPACITY

The right minimum thermal capacity is obtained with the "calibrated" by-pass minimum screw firmly tightened in accordance with Table II Injectors. Ignite the burner as described in Sect. 6 "User Instructions" on the maximum position (🔥), after approximately 5 minutes of pre-heating, turn the knob onto the minimum position (🔥).

For the 2nd and 3rd Families, the by-pass idle screw should be fully screwed into the cock (Fig. 2 pos. 2).

2.5.5 LIQUID GAS OPERATION CHECK

Check whether the fitted nozzles correspond to the information of Tables II Injectors.

Check whether the incoming pressure corresponds to the information of Table II.

Make sure that the L.P.G. system has two pressure regulators of sufficient capacity and that the evaporation capacity of the system is sufficient. See also the publication entitled "Installation Instructions and Specifications of LPG systems."

2.5.6 CHECKING OPERATION

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

2.5.7 USER'S INTRODUCTION

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

2.6 ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection must be made in compliance with CEI standards, only by authorized and skilled personnel.

Firstly, check the data given in the technical data table of this manual, on the data plate and in the wiring diagram.

The envisaged connection is of the fixed type.

IMPORTANT:

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

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

2.6.1 EARTHING

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

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

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

2.6.2 EQUIPOTENTIAL

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

2.6.3 POWER SUPPLY CABLE

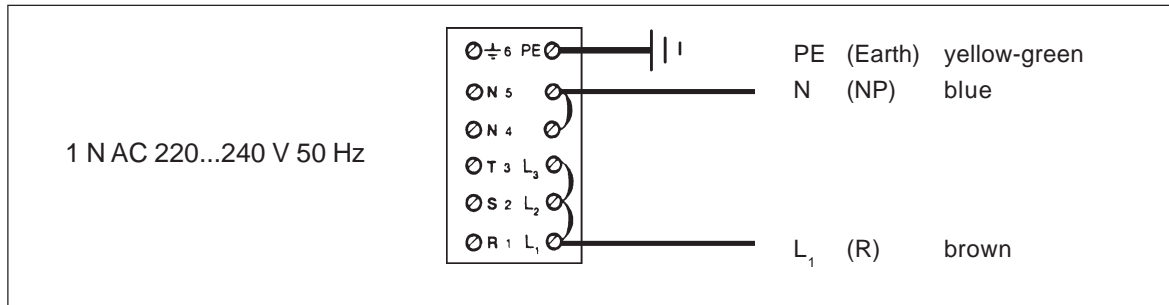
The unit is delivered fitted for one of the following voltages:

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

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

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

CONNECTIONS TO THE ELECTRICITY MAINS



Tab. 1

POWER SUPPLY CABLE

MODEL	G4SFE6 - G6SFE6 - G6SFEA6	
TYPE OF VOLTAGE	No cables mm ²	Max. A/f
AC 220...240 V 50 Hz	3 x 1,5	7,8
WIRING DIAGRAM DRAWING No	-	

* = 230 V ~ 50/60 Hz

Tab. 2

3. TRANSFORMATION TO OPERATE WITH OTHER GAS TYPE

3.1 HOB

Take off the grills, burner lid and burner body.

3.2 REPLACING THE PLATE BURNER NOZZLE

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

3.3 REPLACING THE "BY-PASS" MINIMUM SCREW

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

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

4.1 IGNITING THE PLATE BURNER (HOB)

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

4.2 USING THE VENTILATED ELECTRIC OVEN

IMPORTANT: The first time you use the oven, operate it empty and on full power for approximately 1 hour, preferably leaving the kitchen windows open. When the oven is switched on for the first time, it gives off bad smells due to production residues such as grease, oil and resin.

USING THE THERMOSTAT KNOB

This makes it possible to select the most suitable temperature for the different requirements of the foods to cook.

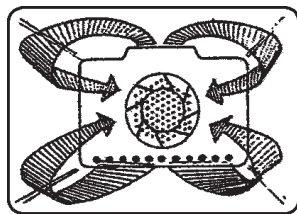
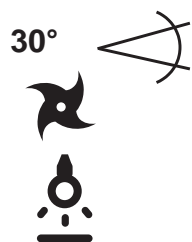
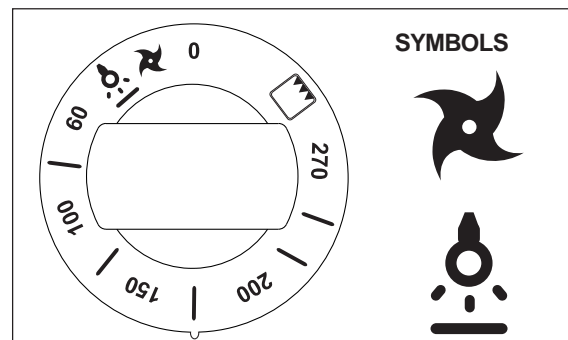
By turning the knob anticlockwise you can select the temperature as required between the min.

(knob trips) and 260°C (Fig. 17).

A = Switch + Thermostat

B = Green operating indicator light

C = Yellow thermostat indicator light

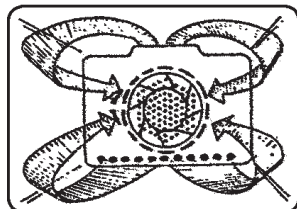


OVEN LIGHT

On this position the internal light comes on and will stay on in all the other positions.

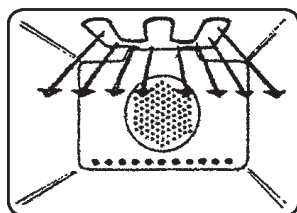
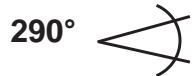
TURNING ON THE FAN ONLY (defreezing)

On this position, only the fan works with no heating elements switched on. This makes it possible to defreeze frozen foods quickly.



TURNING ON THE CIRCULAR HEATING ELEMENT AND FAN

On this position, the heating generated by the circular heating element is distributed throughout the oven for homogeneous cooking. It is possible to cook different foods on different racks.



TURNING ON THE “grill” HEATING ELEMENT (grilling) WITH THE DOOR OPEN

On this position the heat is directed down from the top (grill) and is extremely strong. This position is normally used for grilling.

4.3 USING THE GRILL

The grill must only be used with the door WIDE OPEN.

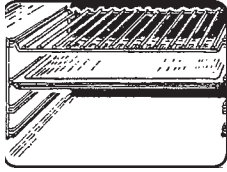
CAUTION: When the grill is operating, the accessible parts can become extremely hot.

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

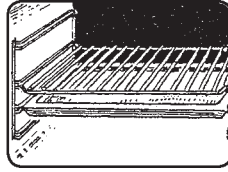
BEFORE STARTING COOKING, THE GRILL NEEDS TO BE RED HOT.

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

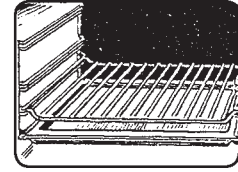
4.4 CORRECT POSITION OF THE FOOD RACK (in relation to the grill)



Thin or rare steaks
as high a position as possible.



Large rare meat
middle position



Large well-done meat
low position

4.5 WARMING UP THE OVEN

To cook some kinds of food the oven needs to be warmed up both because the cooking needs to be as even as possible and to avoid fat splashing, fumes forming and encrustation on the oven.

TIME FOR WARMING UP

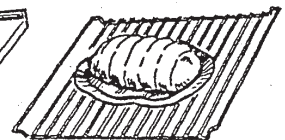
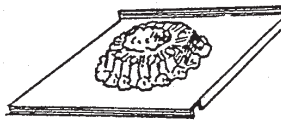
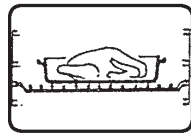
The time for warming up is linked to the temperature selected for cooking so the chosen temperature is set, the oven starts working and when the thermostat indicator light goes out the preheating temperature has been reached.

N.B. Roasts of white meat (pork, veal and lamb) and fish do not need the oven to be warmed up.

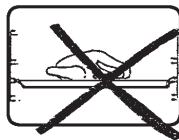
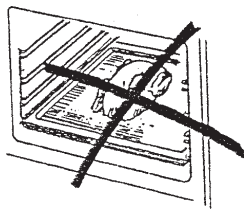
4.6 IMPORTANT NOTES FOR COOKING WITH THE OVEN

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

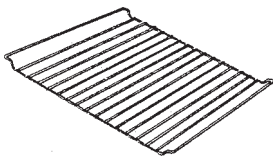
RIGHT USE



WRONG USE

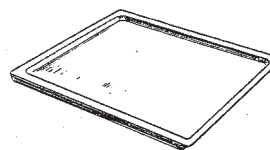


OVEN ACCESSORIES



Food rack

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



Dripping pan

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

4.7 TEMPERATURE AND COOKING TIME TABLES

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

TYPES OF FOODS	Temp. °C	Time minutes	TYPES OF FOODS	Temp. °C	Time minutes
Bread and Biscuits			Meat		
Loaves of bread	190/200	45/60	Braised beef (1/1,5kg)	150/160	180/210
Sandwiches	150/160	20/25	Roas veal (1/1,5kg)	150/160	120/150
White bread	175/210	25/40	Meatloaf (1/1,5kg)	180/190	90/120
Biscuits	125/140	20/30	Lamb (leg or shoulder)	150/160	60/90
(sablis -2° or -3° oven guide)			Kid (leg or shoulder)	150/160	45/60
Cakes and miscellaneous confectionery			Pork (loin or ham)	175	45/60
Flat breads	175	40/50	Game		
Genoise	160	40/50	Roast hare	150/160	60/90
Shortbread	160	40/50	Roast pheasant	150/160	60/90
Layered cake	190	25/35	Partridge	150/160	45/60
Chocolate cake	175	25/35	Roast venison, chamois, deer	150/160	90/120
Fruit flan	120/140	50/70	Fowl		
Rolls	190/200	12/18	Chicken or capon	170	90/12
Eclairs	180	15/20	Roast pigeons	150/160	80/100
Vol au vents	175	20	Turkey	150	90/120
Puff pastries	180	20	Goose	160	150/180
Short pastry	180	20	Duck	175	180/200
Sponge cake	125	20/25	Fish		
Soufflés	180/200	20	Fish in general	200	15/20
Meringues	120/125	30/35	Miscellaneous		
			Gulasch (stew 1/1,5kg)	180/190	60/75

5.

REPLACING THE MAIN COMPONENTS

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

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

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

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

It is now possible to replace the most important components.

A) Worktop burner thermocouple (Fig. 2)

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

B) Gas cock (Fig. 1)

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

C) Grill heating element

- Remove the air conveyor
- Undo the screws of the heating element
- Disconnect the cables on the terminals of the heating element
- Change the heating element and follow the reverse order to disassembly.

D) Grill heating element

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

E) Changing the oven lamps

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

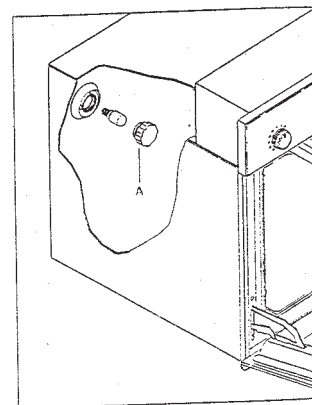
Voltage: 220/230 V - 50 Hz

Power: 15 W

Connection: E14

F) Electric components:

- Accessible by removing the front panel



6.

MAINTENANCE AND CLEANING

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

STAINLESS STEEL PARTS

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

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

ENAMELLED PARTS

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

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

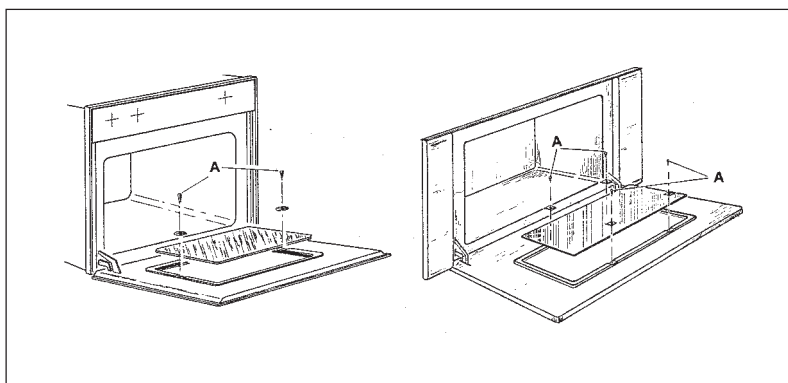
CLEANING THE OVEN DOOR

As in any other case, the door has to be cleaned, both inside and outside, with the oven completely cooled.

If the outside door is made of plate glass, it should be cleaned with warm water only, without using any rough cloths.

For the enamelled parts, proceed as for the inside of the oven, using warm water and detergent that is neither abrasive nor acid.

To clean the inside plate glass of the door simply and thoroughly, it is possible to remove it by unscrewing the screws (A) with the door fully open as shown in the figure.



CLEANING THE INSIDE OF THE OVEN

Before all else, disconnect the unit from the power supply.

Let the oven cool down and clean it thoroughly with a damp cloth soaked in warm water and non-abrasive detergent (or with a specific trade product).

Never use any abrasive sponges or cloths or any other products that could irreparably damage the enamel. On Multi-function models the fan inside the oven is protected by an enamelled panel made of a special self-cleaning material.

SOMMAIRE

CHAPITRE	DESCRIPTION	PAGE
	Regles generales	27
1.	Donnees techniques	28
1.1	Tableau I: Cuisinières gaz serie Minima Cat. II (Gaz Méthane et G.P.L.)	28
1.2	Caracteristiques techniques	28
1.3	Table de cuisson	28
2.	Instructions pour l'installation	29
2.1	Plaquette d'identification cuisinière au gaz	29
2.2	Legislation a respecter	29
2.3	Lieu d'installation	29
2.4	Mise en place	29
2.5	Raccordement au reseau du gaz	30
2.5.1	Evacuation des produits de combustion sous une hotte d'aspiration	30
2.5.2	Comment calculer le debit thermique nominal	30
2.5.3	Controle de la pression	31
2.5.4	Reglage du debit thermique minimum	31
2.5.5	Controle pour le fonctionnement au gaz liquide	31
2.5.6	Controle du fonctionnement	31
2.5.7	Presentation a l'utilisateur	31
2.6	Branchement electrique	32
2.6.1	Mise a la terre	32
2.6.2	Equipotentiel	32
2.6.3	Cordon d'alimentation	32
3.	Adatation pour fonctionner a un autre type de gaz	33
3.1	Table de cuisson	33
3.2	Changement injecteur bruleur de plaque	33
3.3	Changement de la vis du minimum by-pass	33
4.	Mode d'emploi	34
4.1	Allumage du bruleur de plaque	34
4.2	Utilisation du four ventile electrique	34
4.3	Utilisation du grill	35
4.4	Bonne position de la grille par rapport au grill	35
4.5	Prechauffage du four	35
4.6	Conseils d'utilisation du four	35
4.7	Tableaux indicatifs des temperatures et des temps de cuisson	36
5.	Changement des composants plus importants	37
6.	Entretien et nettoyage	38
	TABELLE II: PRESSIONS ET CATÉGORIES DANS LES DIFFÉRENTS PAYS. SELON LES NORMES	
	EN 437 - EN 203-1-2-GAS	64
	DONNEES TECHNIQUES	65
	SCHEMA D'INSTALLATION	75
	SCHEMA ELECTRIQUE	76

REGLES GENERALES

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

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

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

1.1 TABLEAU I: CUISINIÈRES GAZ SERIE MINIMA CAT. II (GAZ MÉTHANE ET G.P.L.)

MODELE		G4SFE6	G6SFE6	G6SFEA6
Dimensions Externes	Tipo	A	A	A
Largeur	mm	602	1000	1000
Profondeur	mm	600	600	600
Hauteur	mm	850	850	850
Hauteur maximum	mm	960	960	960
Raccordement gaz	"A"	G1/2"	G1/2"	G1/2"
Nombre de brûleurs et débit thermique				
Rapide (1)	2,7kW	2	3	3
Triple couronne	3,15kW	2	3	3
Débit thermique nominal total	kW	11,6	17,4	17,4
Consommation gaz (15 °C)				
G.P.L. G 30/31	g/h	922-910	1383-1365	1383-1365
Méthane H-G 20	m³/h	1,238	1,857	1,857
Méthane L-G 25	m³/h	1,440	2,16	2,16
Absorption Four				
Tension	V	220-240	220/240	220/240
Puissance Totale (2)	kW	2,5	2,5	2,5
Résistance circulaire	kW	2,5	2,5	2,5
Résistance grill	kW	1,8	1,8	1,8
Ampoule four	W	15	2 x 15/25	15
Moteur turbine	W	25	25	25
Dimensions utiles du four				
Hauteur	mm	310	305	310
Largeur	mm	420	585	420
Profondeur	mm	412	410	412
Volume utile	Ltr.	53	73	53
Dimensions meuble	mm	-	-	-
Performances four				
Consommation pour atteindre 175°C	kW/h	0,27	0,56	0,27
Consommation pour maintenir 175°C pour 1 h	kW/h	0,53	0,69	0,53
Consommation totale	kW/h	0,80	1,25	0,80
Superficie de grillage	dm²	13,5	14	13,5

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

2) Tension : 1 N AC 230V 50 Hz.

N.B.: avec 1N AC 220V 50 Hz. la puissance est inférieure de 9% environ.

avec 1N AC 240V 50 Hz. la puissance est supérieur de 9% environ.

1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

STRUCTURE

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

1.3 TABLE DE CUISSON

TABLE DE CUISSON en acier Inox AISI 304 étanche.

GRILLES en fonte émaillée pour températures élevées (RAL).

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

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

MANETTES athermiques.

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

Cf. les tableaux des données techniques : 1.1

MISE EN GARDE :

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

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

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

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

2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION CUISINIÈRE AU GAZ SERIE MINIMA

Ce manuel concerne les cuisinières de la série Minima de type A1 Catégorie II (Gaz naturel et Liquide G.P.L.).

Cf. tableaux 1.1. Conformément aux normes EN437 et EN 203-1-2, la plaquette d'identification se trouve au dos et à l'intérieur de la cuisinière.


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

Pe = Pression en amont

Pi = Pression à l'injecteur

G20	20 mbar
G30/31	29/37 mbar

CE		Mod.	
		Serial N° DR	
V	Hz	kW	Type Tipo
IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE NL MT-CY AT-CH
Cat. II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+ II2L3P I3B/P II2H3B/P
Pn (mbar) 20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37 25,37,50 30 20,50
LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG LV
Cat. II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P I2H
Pn (mbar) 20,37,50	20,30	20,20,50	20,30 20
ΣQ_n (Hi) kW	G20 m³/h	G30 Kg/h	
	G25 m³/h	G31 Kg/h	

	Mod.	SN°	CE	Pin.N°
Made by		Hz	kW	
			Type	
HU				
Cat.	II2HS3B/P			
Pn (mbar)	25,25,30/30			
ΣQ_n (Hi) kW	G 20 m³/h	G 30 Kg/h		
	G 25.1 m³/h	G 31 Kg/h		

2.2 LEGISLATION A RESPECTER

L'installation doit se conformer à la législation suivante :

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

2.3 LIEU D'INSTALLATION

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

2.4 MISE EN PLACE

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

2.5 RACCORDEMENT AU RESEAU DUGAZ

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

2.5.1 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION SOUS UNE HOTTE D'ASPIRATION APPAREIL DE TYPE A1

La cuisinière gaz doit être installée sous une hotte d'aspiration conforme aux normes. La cuisinière consomme $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW}$ Débit Thermique. La ventilation de la cuisine doit être conforme aux normes.

2.5.2 COMMENT CALCULER LE DEBIT THERMIQUE NOMINAL

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

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

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

2H = G 20 - 20 mbar

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

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

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

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

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

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

2.5.3 CONTROLE DE LA PRESSION

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

La pression est mesurée avec un manomètre de 0 à 80 mbar (Tolérance de 0,1 mbar au moins). Le raccord de la pression Des. I se trouve sur la rampe du gaz G1/2" derrière le tableau de commande. Dévissez la vis (A) de la prise de pression (B), Introduisez le joint en caoutchouc siliconé dans le manomètre, allumez le brûleur et lisez la pression "dynamique" en amont. Revissez la vis (A) avec la rondelle d'étanchéité gaz (C), et contrôlez s'il n'y a pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

CONTROLE DU DÉBIT THERMIQUE "GENERAL"

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

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

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

2.5.4 REGLAGE DU DÉBIT THERMIQUE MINIMUM

Le débit thermique minimum exact s'obtient avec la vis du minimum by-pass «calibrée» vissée à fond selon le tableau des Injecteurs. Allumez le brûleur comme décrit dans le chapitre 6 «Mode d'emploi» sur la position maximum (A), après 5 minutes environ de préchauffage, tournez la manette sur la position minimum (B).

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

2.5.5 CONTROLE POUR LE FONCTIONNEMENT AU GAZ LIQUIDE

Contrôlez si les injecteurs montés sont conformes aux tableaux des Injecteurs.

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

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

Consultez aussi la publication "Règles d'installation et caractéristiques des Installations au gaz GPL".

2.5.6 CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

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

2.5.7 PRESENTATION A L'UTILISATEUR

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

2.6 BRANCHEMENT ELECTRIQUE


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

IMPORTANT:

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

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

2.6.1 MISE A LA TERRE

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

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

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

2.6.2 EQUIPOTENTIEL

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

2.6.3 CORDON D'ALIMENTATION

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

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

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

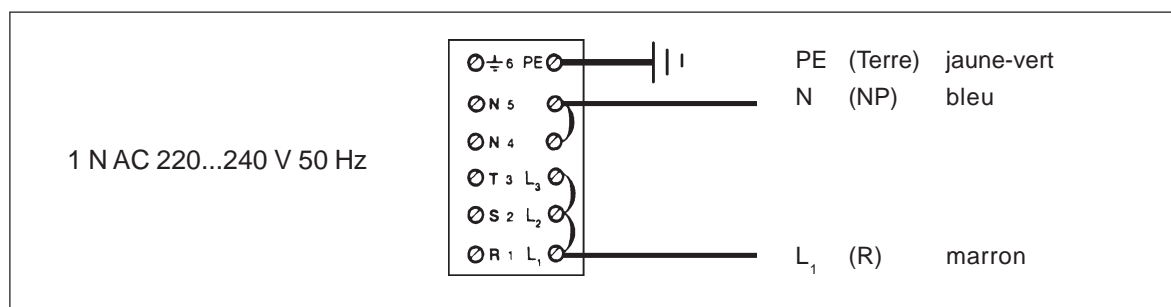
Le cordon de la cuisinière correspond aux indications du Tableau 3.

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

- démonter le boîtier du bornier au dos de la cuisinière,
- brancher le cordon d'alimentation au bornier en fonction des nécessités en suivant les indications reportées sur l'étiquette appliquée près du bornier et dans ce manuel.

BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE DE DISTRIBUTION

CORDON D'ALIMENTATION



MODELE	G4SFE6 - G6SFE6 - G6SFEA6	
TYPE DE TENSION	Nombre de câbles mm ²	Mass. A/f
AC 220...240 V 50 Hz	3 x 1,5	7,8
SCHEMA ELECTRIQUE DESSIN n°	-	

* = 230 V ~ 50/60 Hz

3.1 TABLE DE CUISSON

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

3.2 CHANGEMENT INJECTEUR BRULEUR DE PLAQUE

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

3.3 CHANGEMENT DE LA VIS DU MINIMUM "BY PASS"

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

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

4.1 ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE PLAQUE (TABLE DE CUISSON)

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

4.2 UTILISATION DU FOUR VENTILE ELECTRIQUE

ATTENTION : Avant d'utiliser le four pour la première fois, il est conseillé d'allumer le four à vide pendant 1 heure environ en laissant, si possible, les fenêtres de la cuisine de façon à éliminer tous les résidus de fabrication qui pourraient provoquer de mauvaises odeurs pendant la cuisson.

ECLAIRAGE FOUR

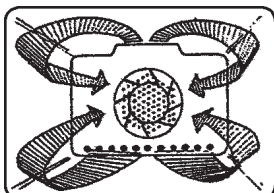
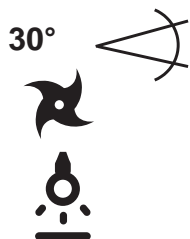
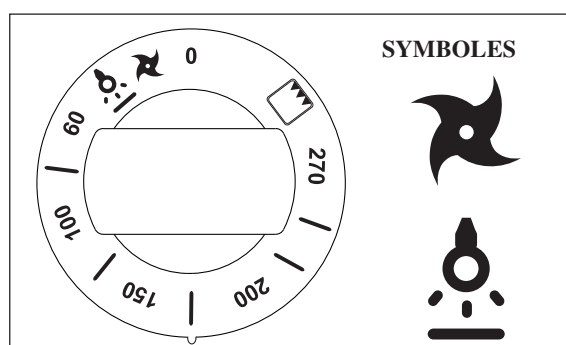
UTILISATION DE LA MANETTE DU THERMOSTAT

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

A = Commutateur + Thermostat

B = Voyant vert fonctionnement

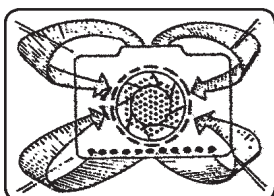
C = Voyant jaune thermostat



Dans cette position l'ampoule interne s'allume et reste allumée dans toutes les autres positions.

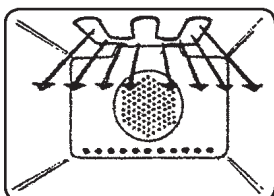
ACTIVATION DE LA TURBINE (décongélation)

Dans cette position seule la turbine fonctionne sans l'aide d'aucune résistance pour permettre la décongélation rapide des aliments surgelés.



ACTIVATION DE LA RESISTANCE POUR LE BRASSAGE DE LA CHALEUR ET TURBINE

Dans cette position, la chaleur est brassée de façon uniforme dans tout le four et permet la cuisson de plusieurs plats sur différents niveaux.



ACTIVATION DE LA RESISTANCE DU GRIL A UTILISER AVEC LA PORTE OUVERTE

Dans cette position, la chaleur très intense émane de la sole (gril) du four. Ce mode de cuisson convient pour rôtir les viandes.



4.3 UTILISATION DU GRIL

L'utilisation du gril doit toujours s'effectuer avec la porte **COMPLETEMENT OUVERTE**.

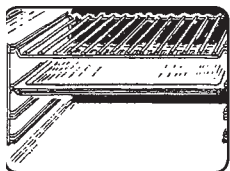
ATTENTION : lorsque le gril est en fonction les parties accessibles sont brûlantes.

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

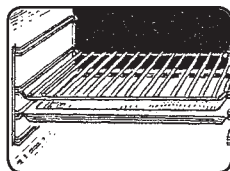
AVANT DE COMMENCER LA CUISSON, LE GRIL DOIT ETRE BRULANT

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

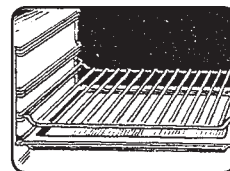
4.4 BONNE POSITION DE LA GRILLE PAR RAPPORT AU GRIL



Tranches de viandes fines ou saignantes **le plus haut possible**



Tranches de viandes épaisses saignantes **au milieu**



Tranches de viandes épaisses à point **en bas**

4.5 PRECHAUFFAGE DU FOUR

Il est recommandé de préchauffer le four afin d'uniformiser la cuisson et prévenir les projections de graisse, la formation de la fumée et les incrustations du four.

TEMPS DE PRECHAUFFAGE

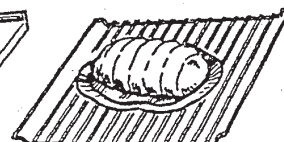
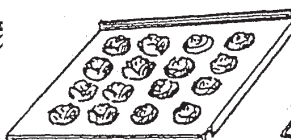
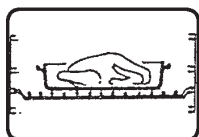
Les temps de préchauffage sont liés à la température de cuisson choisie. Placez la manette sur la température choisie, le four s'allume. Lorsque le témoin du thermostat s'éteint cela signifie que la température de préchauffage est atteinte.

N.B. Les rôtis de viande de porc, veau et agneau ainsi que le poisson n'ont pas besoin de préchauffage.

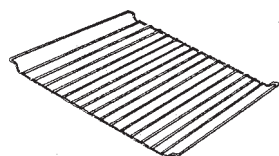
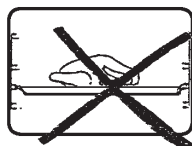
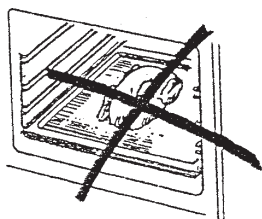
4.6 CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

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

**BONNE
UTILISATION**

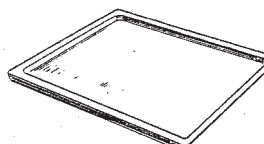


**MAUVAISE
UTILISATION**



Grille

Elle est utilisée comme support des moules et des différents plats.



Lèchefrites

Il sert à recueillir les jus de cuisson et doit être enlevé du four s'il n'est pas utilisé.

4.7 TABLEAUX INDICATIFS DES TEMPERATURES ET DES TEMPS DE CUISSON

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

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

ALIMENT	Temp. °C	Temps minutes
Viande		
Boeuf braisé (de 1/1,5 kg)	150/160	180/210
Rôti de veau (de 1/1,5 kg)	150/160	120/150
Roulé (de 1/1,5kg)	180/190	90/120
Agneau (gigot ou épaule)	150/160	60/90
Chevrau (gigot ou épaule)	150/160	45/60
Porc (gigot ou épaule)	175	45/60
Gibier		
Lièvre	150/160	60/90
Faisan	150/160	60/90
Perdrix	150/160	45/60
Chevrau, daim, cert rôti	150/160	90/120
Vollailles		
Poulet ou chapon	170	90/12
Pigeons	150/160	80/100
Dinde	150	90/120
Oie	160	150/180
Canard	175	180/200
Poisson		
Poisson en général	200	15/20
Divers		
Gulasch (1/1,5kg)	180/190	60/75

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

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

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

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

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

B) Robinet gaz (Des. 1)

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

C) Résistance grill

- Démontez le convoyeur d'air
- Dévissez les vis de la résistance
- Débranchez les fils sur les bornes de la résistance.
- Montez une résistance neuve en procédant ensuite dans le sens opposé du démontage.

D) Résistance grill

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

E) Changement de l'ampoule du four

- Avant tout débranchez la cuisinière, puis dévissez la calotte de protection en verre (A), remplacez l'ampoule par une neuve puis remontez la calotte de protection en verre.
- L'ampoule a les caractéristiques suivantes :

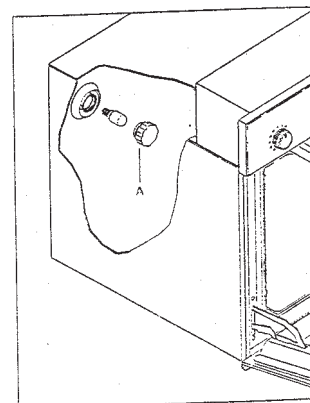
Tension : 220/230 V - 50 Hz

Puissance : 15 W

Douille : E14

F) Composants électriques

- Ils sont accessibles en démontant la façade.



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

PIECES EN ACIER INOXYDABLE

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

PIECES EMAILLEES

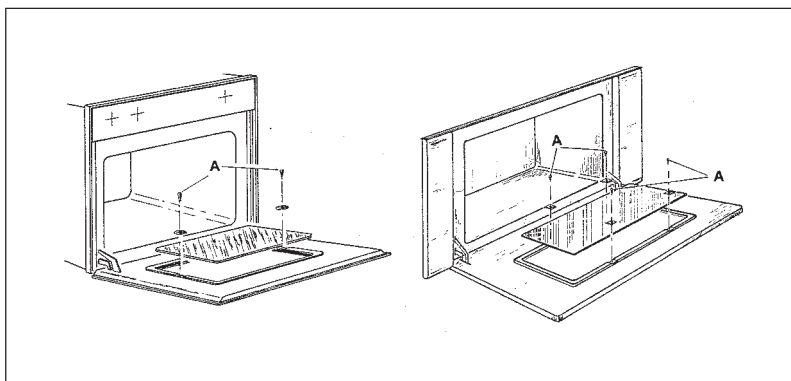
Nettoyez régulièrement les parties émaillées avec de l'eau tiède savonneuse. Otez immédiatement les taches de café, vinaigre, lait, eau saline, jus de citron et de tomate car elles provoquent l'oxydation.

NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

Comme pour n'importe quel autre cas, le nettoyage intérieur et extérieur de la porte du four s'effectue lorsque le four est complètement froid.

Si la porte extérieure est en verre, nettoyez-la avec de l'eau chaude sans utiliser de chiffons rêches. Pour un nettoyage approfondi de la contre-porte en verre, il est recommandé de la dévisser (vis A) comme illustré dans le dessin 19.

Les parties émaillées doivent être nettoyées avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs ni acides.



NETTOYAGE INTERIEUR DU FOUR

Débranchez la cuisinière avant toute opération d'entretien.

Laissez refroidir le four puis passez un chiffon imbibé d'eau tiède et de détergent non abrasif sur les cloisons du four.

N'utilisez pas d'éponge abrasive qui pourrait érafler l'émail. Sur les modèles multifonction, la turbine du four est protégée par un panneau émaillé réalisé en un matériau auto-nettoyant.

KAPITEL	BESCHREIBUNG	SEITE
	Allgemeine hinweise	40
1.	Technische daten	41
1.1	Tabelle I: Gasherde Der Serie Minima Kat. Ii (Erdgas Und Flüssiggas)	41
1.2	Technische eigenschaften	41
1.3	Kochfeld	41
2.	Installationsanleitungen	42
2.1	Informationen über die gaskochfelder	42
2.2	Gesetze, normen und technische richtlinien	43
2.3	Installationsort	43
2.4	Aufstellung	43
2.5	Anschluss an die gasanlage	43
2.5.1	Abgasung in eine rauchhaube	43
2.5.2	Erreichen der nennwärmebelastung	43
2.5.3	Kontrolle des druckes	44
2.5.4	Einstellung der mindestwärmebelastung	44
2.5.5	Kontrolle für den betrieb mit flüssiggas	44
2.5.6	Betriebskontrolle	44
2.5.7	Vorbereitung des verwenders	44
2.6	Elektrischer anschluss	45
2.6.1	Erdanschluss	45
2.6.2	Pontentialausgleich	45
2.6.3	Speisekabel	45
3.	Umrüstung für den betrieb mit anderen gasarten	46
3.1	Kochfeld	46
3.1.1	Austauschen der kochfeld-brennerdüse	46
3.1.2	Austauschen der kleinststufen-einstellschraube by-pass	46
4.	Anweisungen an den verwender	46
4.1	Anzünden des kochfeldbrenners	46
4.2	Gebrauch des umluftbackofens	46
4.3	Gebrauch des grills	47
4.4	Korrekte position des backofenrostes	47
4.5	Vorheizen des backofens	47
4.6	Wichtige hinweise zum garen im backofen	48
4.7	Tabelle mit ungefähren temperatur-und kochzeitangeben	49
5.	Austauschen der wichtigsten bestandteile	49
6.	Wartung und reinigung	51
	TABLEAU II : GAZ, DRUCK UND KATEGORIEN IN DEN VERSCHIEDENEN LÄNDERN. NACH EN	
	437 - EN 203-1-2	66
	TECNISHE DATE	67
	INSTALLATIONSPLÄNE	79
	SCHALTPLAN	80

ALLGEMEINEHINWEISE

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

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

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

1.1 TABELLE I: GASHERDE DER SERIE MINIMA KAT. II (ERDGAS UND FLÜSSIGGAS)

MODELL		G4SFE6	G6SFE6	G6SFEA6
Äußere Abmessungen	Typ	A	A	A
Breite	mm	600	1000	1000
Tiefe	mm	600	600	600
Höhe	mm	850	850	850
Max. Höhe	mm	960	960	960
Gasanschluss	"A"	G1/2"	G1/2"	G1/2"
Anz. der Brenner u. Wärmebelastung				
Hochleistungsbrenner (1)	2,7kW	2	3	3
Dreikreisbrenner	3,15kW	2	3	3
Gesamt-Nennwärmebelastung	kW	11,6	17,4	17,4
Gasverbrauch (15°C)				
Flüssiggas G30/31	g/h	922-910	1383-1365	1383-1365
Erdgas H-G20	m³/h	1,238	1,857	1,857
Erdgas L-G25	m³/h	1,440	2,16	2,16
Backofen-Aufnahme				
Spannung	V	220-240	220/240	220/240
Gesamtleistung (2)	kW	2,5	2,5	2,5
Runder Heizkörper	kW	2,5	2,5	2,5
Grill-Heizkörper	kW	1,8	1,8	1,8
Backofenlampe	W	15	2 x 15/25	15
Gebläsemotor	W	25	25	25
Nutzabmessungen des Backofens				
Höhe	mm	310	305	310
Breite	mm	420	585	420
Tiefe	mm	412	410	412
Nutzvolumen	Ltr.	53	73	53
Schrankabmessungen	mm	-	-	-
Backofenleistungen				
Verbrauch zum Aufheizen auf 175°C	kW/h	0,27	0,56	0,27
Verbrauch zum Erhalten von 175°C für 1 Std.	kW/h	0,53	0,69	0,53
Gesamtverbrauch	kW/h	0,80	1,25	0,80
Grilloberfläche	dm²	13,5	14	13,5

1) Einschließlich Wärmebelastung der Leitflamme ca. 200 W

2) Spannung: 1 N AC 230V 50 Hz.

merke: bei 1 N AC 220V 50 Hz ist die Leistung um etwa 9% geringer
bei 1 N AC 240V 50 Hz ist die Leistung um etwa 9% höher

1.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

STRUKTUR

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

1.3 KOCHFELD

ARBEITSFLÄCHE, undurchlässig, aus rostfreiem Stahl AISI 304.

ROSTE aus emailliertem Gusseisen für hohe Temperaturen (RAL).

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

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

HAHNGRIFFE aus Isoliermaterial.

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

Siehe Tabelle der technischen Daten: 1.1

HINWEISE:

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

Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der Nivellierungsfüße eben stellen..

Wenn das Gerät alleine installiert wird, ist es zugunsten seiner Stabilität empfehlenswert, es zu befestigen.

2.1 INFORMATIONEN ÜBER DIE GASKOCHFELDER DER SERIE MINIMA

Diese Anleitung gilt für unsere Gaskochfelder der Serie Minima Typ A Kategorie II (Erdgas und Flüssiggas). Siehe Tabellen 1.1 Das Schild nach EN-Norm 437 und EN-Norm 203-1-2 befindet sich auf der Rückseite und im Innern.

Beispiel Italien-Schild:

Kat. II 2H3+

Pe = Vordruck

Pi = Druck an der Düse

G20	20 mbar
G30/31	29/37 mbar

		Mod.	
		Serial N° DR	
V	Hz	kW	Type Tipo
IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE
NL	MT-CY	AT-CH	
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E3P
Pn (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37
		20/25,29/37	25,37,50
		30	20,50
LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG LV
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P
Pn (mbar)	20,37,50	20,30	20,20,50
		20,30	20
$\Sigma Qn_{(Hi)}$	kW	G20	m³/h
		G25	m³/h
		G30	Kg/h
		G31	Kg/h

	Mod.	SN°		Pin.N°
RE 16238T4 ITALY				
Made by		Hz	kW	Type
Cat.	II2HS3B/P			
Pn (mbar)	25,25,30/30			
$\Sigma Qn_{(Hi)}$	kW	G 20	m³/h	G 30
		G 25.1	m³/h	G 31
			Kg/h	

2.2 GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

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

2.3 INSTALLATIONSORT

- Das Gerät muss in einem ausreichend durchlüfteten Raum installiert werden. Dieses Gerät bedarf einer Absaugkraft von mindestens $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW}$ Wärmeleistung.
- Bei der Installation des Gerätes sind die Bestimmungen der Sicherheitsnormen UNI - CIG 8723 Gesetz Nr. 46 vom 05.03.90 und der Ministerialerlass Nr. 74 vom 12.04.96 zu befolgen.

2.4 AUFSTELLUNG

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

2.5 ANSCHLUSS AN DIE GASANLAGE

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

2.5.1 ABGASUNG IN EINE RAUCHHAUBE. GERÄT TYP: A1

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

Die Küchendurchlüftung kontrollieren: sie muß den geltenden Normen entsprechen.

2.5.2 ERREICHEN DER NENNWÄRMEBELASTUNG

Kontrollieren Sie, ob das Gerät für die den Gasnetzwerten entsprechende Gasart, Druck und Kategorie voreingestellt ist. Diese Angaben befinden sich auf der Verpackung und/oder auf dem Geräteschild. Wenn das Gerät für eine andere Gas- und Druckart voreingestellt ist, muß vorher eine Umrüstung für den Betrieb mit der anderen Gasart stattfinden. Siehe hierzu Tabelle II für die Düse, die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass) und den Druck an der Düse des Hauptbrenners.

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

2H = G 20 - 20 mb

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

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

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

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

Merke: Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes (z.B. bei G 20 - 22 mb), empfiehlt es sich

zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.

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

2.5.3 KONTROLLE DES DRUCKES

KONTROLLE DES VORDRUCKES (Pe) Abb. 1

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

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

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

KONTROLLE DER "GESAMT"-WÄRMEBELASTUNG

Die eventuelle Umrüstung auf eine andere Gasart (siehe Kap. 3) muß durch einen befugten Installateur oder eine berechnete Dienststelle erfolgen. Folgende Wärmebelastungen können zu kontrollieren sein:

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

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

2.5.4 EINSTELLUNG DER MINDESTWÄRMEBELASTUNG

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

Den Brenner laut Kap. 6 "Anweisungen an den Verwender" in der Höchststufe (🔥) anzünden und nach etwa 5 Minuten Vorwärmzeit den Drehknopf auf die Kleinststufe (🔥) drehen.

Bei der 2. und 3. Familie muß die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass) ganz in den Hahn (Abb. 2 Pos. 2) eingeschraubt werden.

2.5.5 KONTROLLE FÜR DEN BETRIEB MIT FLÜSSIGGAS

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

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

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

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

2.5.6 BETRIEBSKONTROLLE

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

2.5.7 VORBEREITUNG DES VERWENDERS

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


2.6 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

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

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

2.6.1 ERDANSCHLUSS

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

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

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

2.6.2 POTENTIALAUSGLEICH

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

2.6.3 SPEISEKABEL

Das Gerät wird für eine der folgenden Spannungen aufnahmebereit geliefert :

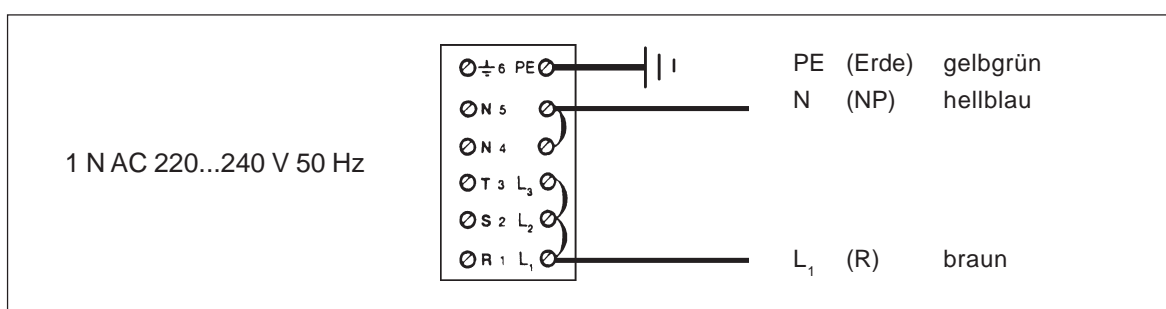
3N AC 380...415V; 2N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

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

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

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

ANSCHLÜSSE AN DAS STROMVERSORGUNGSNETZ



Tab. 1

MODELL	G4SFE6 - G6SFE6 - G6SFEA6	
BETRIEBSSPANNUNG	Anz. Kabel mm ²	Max. Af
AC 220...240 V 50 Hz	3 x 1,5	7,8
SCHALTPLAN ZEICHNUNG NR.	-	

* = 230 V ~ 50/60 Hz

Tab. 2

3.

UMRÜSTUNG FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN

3.1 KOCHFELD

Die Roste, Brennerdeckel und den Brennerkörper abnehmen.

3.1.1 AUSTAUSCHEN DER KOCHFELD-BRENNERDÜSE

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

3.1.2 AUSTAUSCHEN DER KLEINSTUFEN-EINSTELLSCHRAUBE "BY PASS"

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

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

4.

ANWEISUNGEN AN DEN VERWENDER

4.1 ANZÜNDEN DES KOCHFELDBRENNERS

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

4.2 GEBRAUCH DES UMLUFTBACKOFENS

WICHTIG:

Wenn der Backofen zum ersten Mal benutzt wird, muss er vorher höchstens etwa 1 Stunde lang ohne Speiseeingabe eingeschaltet werden, wobei die Küchenfenster möglichst geöffnet sein sollten. Bei der Ersteinrichtung gibt der Backofen aufgrund von Produktionsrückständen wie Fette, Öle oder Harz schlechte Gerüche ab.

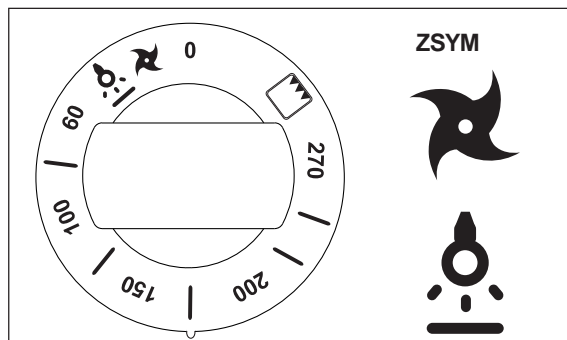
GEBRAUCH DES THERMOSTAT-DREHSCHALTERS

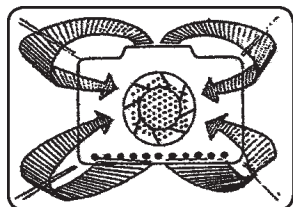
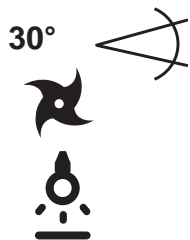
Mit diesem Schalter kann die für die verschiedenen zu kochenden Speisen geeignetste Temperatur eingestellt werden. Durch Drehen des Schalters im Gegenuhrzeigersinn kann die gewünschte Temperatur zwischen der Mindesttemperatur (Schnappen des Schalters) und 260° gewählt werden (Abb. 17).

A = Umschalter + Thermostat

B = Grüne Betriebs-Kontrollleuchte

C = Gelbe Thermostat-Kontrollleuchte



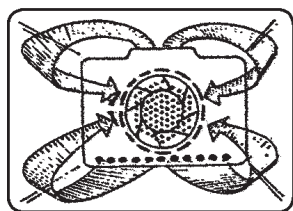


BACKOFENBELEUCHTUNG

Auf dieser Stufe schaltet die Innenbeleuchtung ein und bleibt auf allen anderen Stufen eingeschaltet

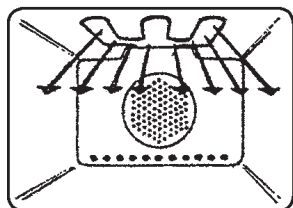
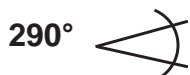
EINSCHALTUNG DES LÜFTERRADES (Auftauen)

Diese Stufe setzt nur das Gebläse in Funktion, ohne irgend einen Heizkörper einzuschalten. Dies ermöglicht ein rasches Auftauen tiefgefrorener Speisen.



EINSCHALTUNG DES RUNDEN HEIZKÖRPERS UND DES LÜFTERRADES

Auf dieser Stufe wird die vom runden Heizkörper erzeugte Hitze im ganzen Backofen verteilt, sodass die Speisen gleichmäßig gegart werden. Es ist möglich, auf mehreren Ebenen verschiedene Speisen zu garen.



EINSCHALTUNG DES "Grill"-HEIZKÖRPERS (Grillen) BEI OFFENSTEHENDER BACKOFENTÜR

Diese Stufe lässt die Hitze von oben nach unten strömen (Grillen), wobei diese sehr stark ist. Diese Stufe wird normalerweise zum Braten verwendet.



4.3 GEBRAUCH DES GRILLS

Der Grill muss stets bei GANZ OFFENSTEHENDER TÜR verwendet werden.

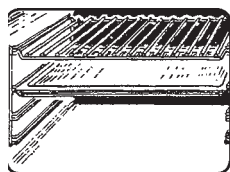
ACHTUNG: Wenn der Grill in Funktion ist, können die greifbaren Teile sehr heiß werden.

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

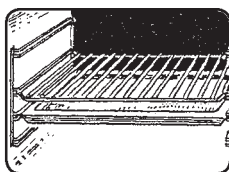
VOR BEGINN DES GRILLENS MUSS DER GRILL UNBEDINGT HEISS SEIN!

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

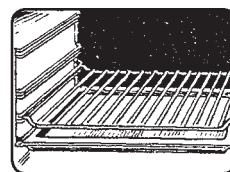
4.4 KORREKTE POSITION DES BACKOFENROSTES (im Verhältnis zum Grill)



Dünne Schnitzel oder englisch: **so weit oben wie möglich**



Dickes Fleisch, englisch: **in der Mitte**



Dickes Fleisch, ganz durch: **unten**

4.5 VORHEIZEN DES BACKOFENS

Bei einigen Zubereitungsmethoden muss der Backofen vorgeheizt werden, sowohl damit die Speisen so gleichmäßig wie möglich gegart werden, als auch um das Spritzen von Fett, Rauchbildungen und Backofenverkrustungen zu vermeiden.

VORHEIZZEITEN

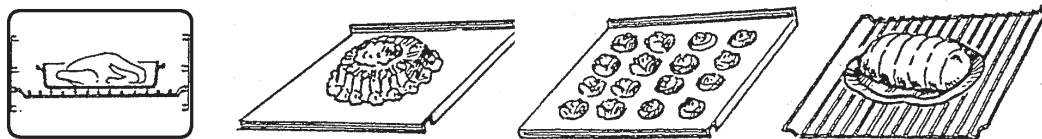
Die Vorheizzeiten sind von der gewählten Kochtemperatur abhängig, d.h. die gewählte Temperatur wird eingestellt, der Backofen schaltet ein und wenn die Kontrollleuchte ausschaltet, die auf den Thermostatbetrieb hinweist, ist die Vorheiztemperatur erreicht.

merke: Bratstücke aus weißem Fleisch (Schweine- Kalbs- und Lammfleisch) und Fisch verlangen kein Vorheizen des Backofens.

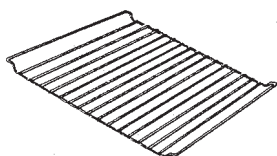
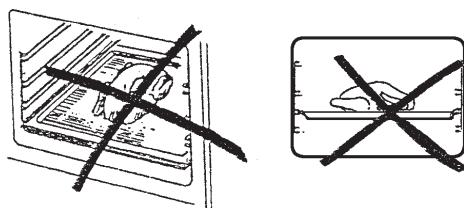
4.6 WICHTIGE HINWEISE ZUM GAREN IM BACKOFEN

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

KORREKTE VERWENDUNG

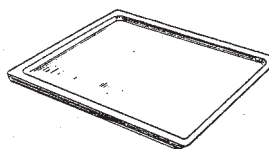


FALSCHE VERWENDUNG



Bratrost

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



Fettfänger

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

4.7 TABELLE MIT UNGEFÄHREN TEMPERATUR- UND KOCHZEITANGABEN

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

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

5.

AUSTAUSCHEN DER WICHTIGSTEN BESTANDTEILE

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

Durchführung nur durch befugte technische Betreuungsstellen!

Vor dem Austauschen nachfolgender Bestandteile:

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

Nun können die wichtigsten Bestandteile ersetzt werden.

A) Thermoelement des Kochfeldes (Abb. 2)

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

B) Gashahn (Abb. 1)

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

C) Grillheizkörper

- den Luftförderer abmontieren;
- die Heizkörperschrauben losschrauben;
- die Kabel auf den Heizkörperklemmen abtrennen;
- den Heizkörper auswechseln und in umgekehrter Reihenfolge montieren.

D) Grillheizkörper

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

E) Austauschen der Backofenlampe

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

Die Lampe muss folgende Eigenschaften besitzen:

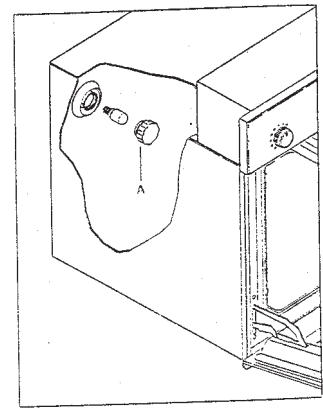
Spannung: 220/230 V - 50 Hz

Leistung: 15 W

Anschluss: E14

F) Elektrische Bestandteile:

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



TEILE AUS ROSTFREIEM STAHL

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

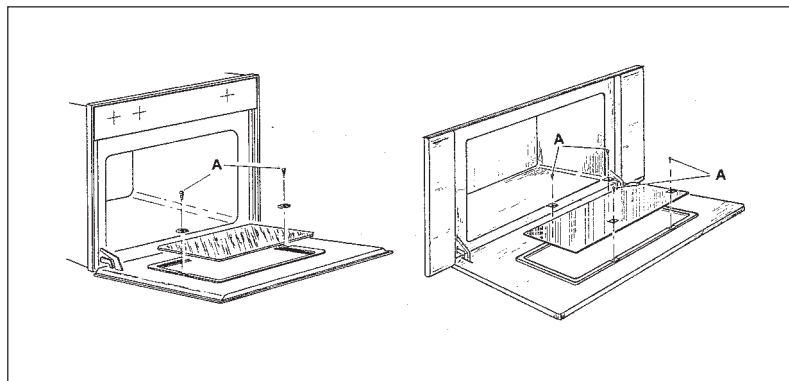
EMAILLIERTE TEILE

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

REINIGUNG DER BACKOFENTÜR

Wie auch in allen anderen Fällen muss die Backofentür sowohl innen als auch außen gereinigt werden, wenn der Backofen ganz abgekühlt ist.

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

**REINIGUNG IM BACKOFENINNERN**

Vor der Durchführung irgend eines Vorganges muss das Gerät elektrisch ausgeschaltet werden.

Lassen Sie den Backofen abkühlen und reinigen Sie ihn sorgfältig mit einem mit lauwarmem Wasser und nicht scheuerndem Reinigungsmittel (oder entsprechendem handelsüblichen Produkt) angefeuchteten Tuch.

Verwenden Sie keine scheuernden Lappen oder Schwämme bzw. sonstigen Produkte, die den Lack in unreparierbarer Weise beschädigen könnten. Bei den Multifunktionsmodellen ist das Lüfterrad im Backofen durch eine emaillierte Vertäfelung aus einem speziellen selbstreinigenden Material geschützt.

CAPITULO	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
	Advertencias generales	53
1.	Datos técnicos	54
1.1	Tabla I: Cocinas a gas serie Mínima Cat. II (Gas metano y G.P.L.)	54
1.2	Características técnicas	54
1.3	Encimera	54
2.	Instrucciones para la instalación	55
2.1	Información sobre las cocinas a gas	55
2.2	Ley, normas y directivas técnicas	56
2.3	Lugar de instalación	56
2.4	Colocación	56
2.5	Conexion a la instalación del gas	56
2.5.1	Drenaje de los productos de combustión bajo una campana de aspiración	56
2.5.2	Cómo obtener la capacidad térmica nominal	56
2.5.3	Control de la presión	57
2.5.4	Ajuste de la capacidad térmica mínima	57
2.5.5	Control del funcionamiento con gas líquido	57
2.5.6	Control del funcionamiento	57
2.5.7	Introducción del usuario	57
2.6	Conexion eléctrica	57
2.6.1	Toma de tierra	58
2.6.2	Equipotencial	58
2.6.3	Cable alimentación	58
3.	Transformación para funcionar con otro tipo de gas	59
3.1	Encimera	59
3.2	Sustitución inyector quemador de placa	59
3.3	Sustitución tornillo del mínimo by-pass	59
4.	Instrucciones para el usuario	60
4.1	Encendido quemador de placa	60
4.2	Uso del horno ventilado eléctrico	60
4.3	Uso del grill	61
4.4	Colocación correcta de la parrilla porta-alimentos	61
4.5	Pre-calentamiento del horno	61
4.6	Notas importantes para la cocción al horno	62
4.7	Tabla indicativa de las temperaturas y de los tiempos de cocción	63
5.	Sustitución de los componentes más importantes	63
6.	Manutención y limpieza	64
	TABLA II: GAS, PRESIÓN Y CATEGORÍAS EN LOS DIFERENTES PAÍSES. SEGÚN EN 437 - EN 203-1-2	66
	DATOS TÉCNICO	67
	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN	79
	ESQUEMAS ELÉCTRICO	80

ADVERTENCIAS GENERALES

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

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

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

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

MODELO		G4SFE6	G6SFE6	G6SFEA6
Dimensiones Externas				
Tipo		A	A	A
Anchura	m m	602	1000	1000
Profundidad	m m	600	600	600
Altura	m m	850	850	850
Altura máxima	m m	960	960	960
Conexión gas		"A"	G1/2"	G1/2"
Nº Quemadores y Capacidad térmica				
Rápido (1)	2,7kW	2	3	3
Triple corona	3,15kW	2	3	3
Capacidad térmica nominal total Nominal		kW	11,6	17,4
Consumo gas (15°C)				
G.P.L. G30/31	g/h	922-910	1383-1365	1383-1365
Metano H-G20	m³/h	1,238	1,857	1,857
Metano L-G25	m³/h	1,440	2,16	2,16
Consumo Horno				
Tensión	V	220-240	220/240	220/240
Potencia Total (2)	kW	2,5	2,5	2,5
Resistencia circular	kW	2,5	2,5	2,5
Resistencia grill	kW	1,8	1,8	1,8
Bombilla Horno	W	15	2 x 15/25	15
Motor ventilador	W	25	25	25
Dimensiones útiles del horno				
Altura	m m	310	305	310
Anchura	m m	420	585	420
Profundidad	m m	412	410	412
Volumen útil	Ltr.	53	73	53
Dimensiones armario		m m	-	-
Prestaciones horno				
Consumo para alcanzar los 175°C	kW/h	0,27	0,	0,27
Consumo para mantener los 175°C durante 1 h	kW/h	0,53		
Consumo total	kW			
Superficie de grill				

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

2) Tensión: 1 N AC 230V 50 Hz.

N.B.: con 1 N AC 220V 50 Hz la potencia es aprox. un 9% inferior
con 1 N AC 240V 50 Hz la potencia es aprox. un 9% superior

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESTRUCTURA

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

1.3 ENCIMERA

SUPERFICIE de acero inoxidable AISI 304 hermética.

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

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

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

SELECTORES LLAVES de material atómico.

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

Véanse tablas datos técnicos:1.1.

ADVERTENCIAS:

En caso de que el aparato se instale contra una pared, ésta debe poder resistir una temperatura de 80°C y tiene que ser incombustible. Antes de realizar la instalación, extraer la película de plástico de protección y, eliminar los residuos adhesivos con un producto adecuado para la limpieza de acero inoxidable. Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras. En caso de que el aparato se instale solo se aconseja fijarlo para hacer más segura su estabilidad.

2.1 INFORMACIÓN SOBRE LAS COCINAS A GAS SERIE MINIMA

Este manual es válido para nuestras Encimeras serie Mínima del tipo A1 Categoría II (Gas natural y Líquido G.P.L.). Véase tabla 1.1. La placa según las normas EN437 y EN 203-1-2 se halla en la parte posterior y en el interior.


Ejemplo placa Italia: Cat. II 2H3+

Pe = Presión antes del aparato

Pi = Presión en el inyector

G20	20 mbar
G30/31	29/37 mbar

CE		Mod.	
		Serial N° DR	
V	Hz	kW	Type Tipo
IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE NL MT-CY AT-CH
Cat. II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+ II2L3P I3B/P II2H3B/P
Pn (mbar) 20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37 25,37,50 30 20,50
LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG LV
Cat. II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P I2H
Pn (mbar) 20,37,50	20,30	20,20,50	20,30 20
$\Sigma Qn_{(Hi)}$	kW	G20 m³/h	G30 Kg/h
		G25 m³/h	G31 Kg/h

	Mod.	SN°	CE	Pin.N°
Made by				
		Hz	kW	Type
HU				
Cat.	II2HS3B/P			
Pn (mbar)	25,25,30/30			
$\Sigma Qn_{(Hi)}$	kW	G 20 m³/h	G 30 Kg/h	
		G 25.1 m³/h	G 31 Kg/h	

2.2 LEY, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS

Durante la instalación se tienen que respetar las siguientes indicaciones:

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

2.3 LUGAR DE INSTALACIÓN

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

2.4 COLOCACIÓN

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

2.5 CONEXIÓN A LA INSTALACIÓN DEL GAS

- El aparato tiene que ser alimentado con un gas que tenga las características y la presión indicadas en la Tabla II.
- La presión del gas se mide en la toma de presión inicial con los quemadores encendidos.
- El aparato ha sido probado y preparado para funcionar con gas metano H G20 - 20 mbar.

***NOTA: Si la presión de la red varía más del +10% de la presión nominal, se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.**

- La conexión con la red del gas se tiene que realizar con tuberías metálicas de sección adecuada y se debe colocar una llave de interceptación homologada antes del aparato.
- Después de haber conectado el gas, comprueben, con burbujas de jabón, que no hay pérdidas en los puntos de empalme.

2.5.1 DRENAJE DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN BAJO UNA CAMPANA DE ASPIRACIÓN. APARATO DEL TIPO: A1

El equipo a gas se tiene que colocar bajo una campana de aspiración cuya instalación cumpla las características conformes con las Normas. Este aparato necesita, por lo menos, $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW P.T.}$ (P.T. = Capacidad Térmica). Comprueben la ventilación de la cocina; tiene que ajustarse a la normativa vigente.

2.5.2 CÓMO OBTENER LA CAPACIDAD TÉRMICA NOMINAL

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

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

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

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

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

2H = G 20 - 20 mbar

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

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

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

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

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

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

2.5.3 CONTROL DE LA PRESIÓN

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

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

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

CONTROL DE LA CAPACIDAD TÉRMICA "GENERAL"

Si es necesaria una transformación para funcionar con otro tipo de gas (véase Cap. 3), esta operación deberá ser realizada por un instalador o un centro de asistencia autorizado. La capacidad térmica que se debe comprobar puede ser:

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

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

2.5.4 AJUSTE DE LA CAPACIDAD TÉRMICA MÍNIMA

El mínimo justo de la capacidad térmica se obtiene con el tornillo del mínimo by-pass «calibrado» enroscado hasta el fondo, de acuerdo con la Tabla II Inyectores. Enciendan el quemador tal y como se describe en el Cap. 5 «Instrucciones para el usuario» en posición máxima (A), tras unos 5 minutos de precalentamiento, giren el selector y colóquenlo en la posición mínima (B). En la 2ª y en la 3ª Familia el tornillo del mínimo by-pass se aprieta hasta el fondo de la llave (Fig. 2 pos. 2).

2.5.5 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO CON GAS LÍQUIDO

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

Verifiquen que la presión en entrada coincide con las indicaciones de la Tabla II.

Comprueben que la instalación de gas G.P.L. dispone de dos reguladores de presión de suficiente capacidad y que la capacidad de evaporación de la instalación es suficiente.

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

2.5.6 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

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

2.5.7 INTRODUCCIÓN DEL USUARIO

Expliquen el funcionamiento y el uso de la Cocina al usuario y muestren las posibles modificaciones. Para ello utilicen el manual de instrucciones.

Entreguen el manual de instrucciones al usuario y explíquenle que deberá utilizarlo para futuras consultas.

2.6 CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica la tiene que realizar únicamente personal autorizado y competente, de acuerdo con las normas CEI.


En primer lugar habrá que examinar los datos indicados en la Tabla datos técnicos del presente manual, en la placa y en el esquema eléctrico. La conexión prevista es de tipo fijo.

IMPORTANTE:

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

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

2.6.1 TOMA DE TIERRA

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

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

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

2.6.2

EQUIPOTENCIAL



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

2.6.3

CABLE ALIMENTACIÓN

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

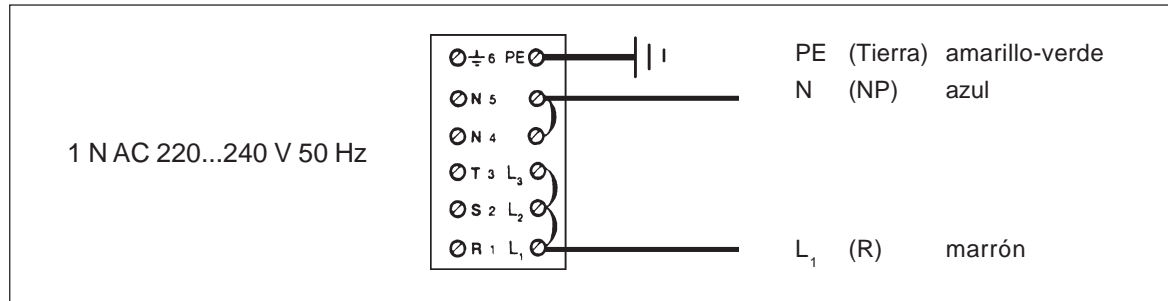
3N AC 380...415V; 2N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

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

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

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

CONEXIONES A LA RED ELÉCTRICA DE DISTRIBUCIÓN



Tab. 1

CABLE DE ALIMENTACIÓN

MODELO	G4SFE6 - G6SFE6 - G6SFEA6	
TIPO DE TENSIÓN	Nº cables mm ²	Máx. Af
AC 220...240 V 50 Hz	3 x 1,5	7,8
ESQUEMA ELÉCTRICO DIBUJO Nº	-	

* = 230 V ~ 50/60 Hz

Tab. 2

3. TRANSFORMACIÓN PARA FUNCIONAR CON OTRO TIPO DE GAS

3.1 ENCIMERA

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

3.2 SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR DE PLACA

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

3.3 SUSTITUCIÓN TORNILLO DEL MÍNIMO “BY PASS”

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

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

4.1 ENCENDIDO QUEMADOR DE PLACA (ENCIMERA)

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

4.2 USO DEL HORNO VENTILADO ELÉCTRICO

IMPORTANTE: Cuando se use el horno por primera vez, hay que hacerlo funcionar en vacío y a máxima potencia durante aproximadamente 1 hora, con las ventanas de la cocina abiertas. La primera vez que se enciende, el horno emana malos olores debido a los residuos de producción como grasas, aceites o resinas.

USO DEL SELECTOR DEL TERMOSTATO

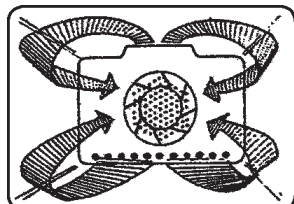
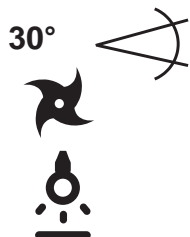
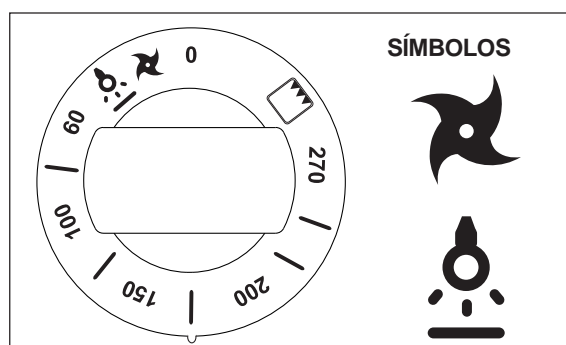
Permite seleccionar la temperatura más idónea en función de las exigencias de los alimentos que se deben cocinar.

Si se gira el selector hacia la izquierda se obtiene la temperatura deseada, hay que colocarlo en el valor elegido entre el mín. (inicio del selector) y los 260° (fig. 17).

A = Conmutador + Termostato

B = Chivato verde funcionamiento

C = Chivato amarillo termostato

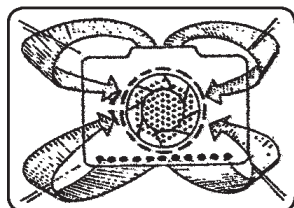


LUZ HORNO

En esta posición se enciende la luz interna y permanece encendida en todas las demás posiciones

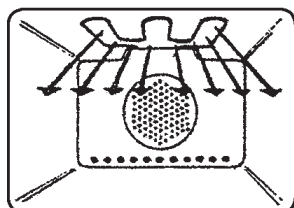
ACTIVACIÓN SÓLO VENTILADOR (descongelación)

En esta posición sólo funciona el ventilador sin ninguna resistencia activada. Se pueden descongelar rápidamente alimentos congelados



ACTIVACIÓN ELEMENTO CALENTAMIENTO CIRCULAR Y VENTILADOR

En esta posición el calentamiento generado por el elemento de calentamiento circular se distribuye por todo el horno y hace que la cocción resulte homogénea. Se pueden cocinar varios platos en diferentes alturas.



ACTIVACIÓN ELEMENTO DE CALENTAMIENTO "grill" (cocción por grill) CON LA PUERTA ABIERTA

En esta posición el calor sale desde arriba (grill) con una intensidad muy fuerte, es la posición utilizada normalmente para asar.



4.3 USO DEL GRILL

Para utilizar el grill la puerta siempre debe estar **COMPLETAMENTE ABIERTA**.

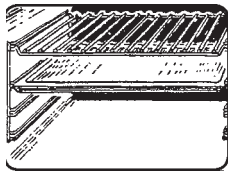
ATENCIÓN : cuando el grill está en marcha, las partes accesibles pueden estar muy calientes.

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

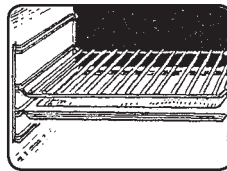
ANTES DE INICIAR LA COCCIÓN, EL GRILL TIENE QUE ESTAR MUY CALIENTE.

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

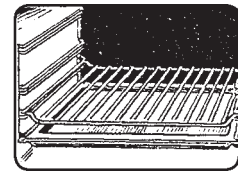
4.4 COLOCACIÓN CORRECTA DE LA PARRILLA PORTA-ALIMENTOS (con respecto al grill)



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



Carne, piezas grandes, poco hecha
posición intermedia



Carne, piezas grandes, muy hecha
posición baja

4.5 PRE-CALENTAMIENTO DEL HORNO

Para algunos tipos de cocción es necesario que el horno se caliente previamente bien porque se desea una cocción lo más uniforme posible, o bien para evitar salpicados de grasa, formación de humos e incrustaciones en el horno.

TIEMPO DE PRE-CALENTAMIENTO

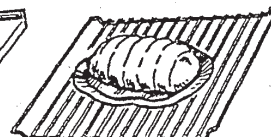
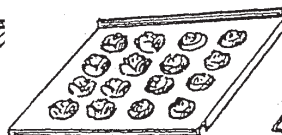
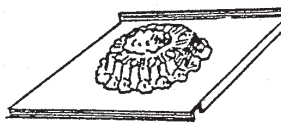
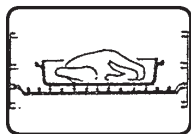
El tiempo de pre-calentamiento está vinculado a la temperatura elegida para la cocción, es decir a la temperatura programada. El horno empieza a funcionar y cuando el chivato que indica la acción del termostato se apaga, indica que se ha alcanzado la temperatura de pre-calentamiento.

NOTA: Para los asados de carne blanca (cerdo, ternera, cordero) y pescado no es necesario ningún tipo de pre-calentamiento del horno.

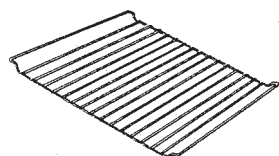
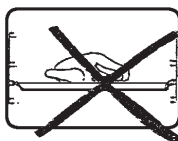
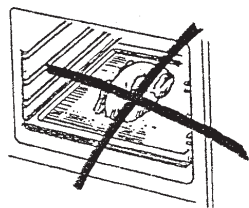
4.6 NOTAS IMPORTANTES PARA LA COCCIÓN AL HORNO

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

UTILIZACIÓN IDÓNEA

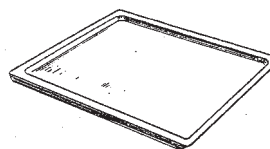


UTILIZACIÓN ERRÓNEA



Parrilla porta-alimentos

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



Grasera

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

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

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

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

5.

SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES MÁS IMPORTANTE

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

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

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

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

Ahora se pueden sustituir los componentes más importantes.

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

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

B) Llave del gas (Fig. 1)

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

C) Resistencia grill

- Desmontar el conducto aire
- Desenroscar los tornillos de la resistencia
- Desconectar los cables de los bornes de la resistencia
- Cambiar la resistencia y seguir el orden inverso del desmontaje.

D) Resistencia grill

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

E) Sustitución de las bombillas horno

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

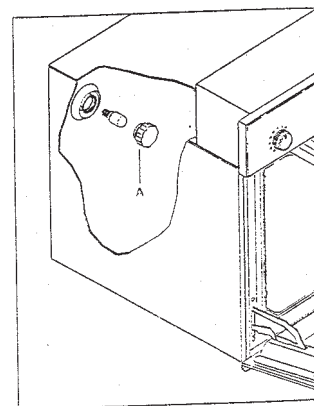
Tensión : 220/230 V - 50 Hz

Potencia : 15 W

Conexión : E14

F) Componentes eléctricos:

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



PARTES DE ACERO INOXIDABLE

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

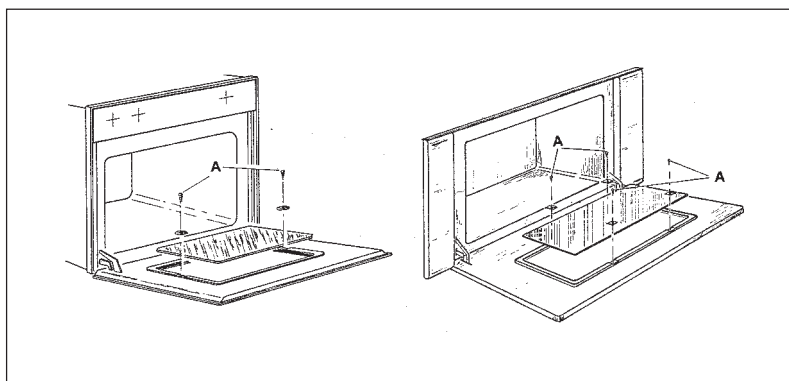
Estas partes se mantendrán brillantes si de vez en cuando se limpian con detergente líquido, un producto que se encuentra en cualquier tienda

PARTES ESMALTADAS

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

LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

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

**LIMPIEZA DEL INTERIOR DEL HORNO**

Antes de cualquier operación desconecten la electricidad del aparato.

Dejar enfriar el horno y limpiarlo cuidadosamente con un paño humedecido con agua tibia y detergente no abrasivo (o con los productos específicos que se hallan en comercio).

No utilizar paños, estropajos abrasivos ni cualquier otro producto que pueda dañar irreparablemente el esmalte. En los modelos Multifunción, el ventilador interior del horno está protegido por un panel esmaltado de material especial de auto-limpieza.

TABELLA II: GAS, PRESSIONE E CATEGORIE NEI VARI PAESI. SECONDO EN 437 - EN 203-1-2
TABLE II: GAS, PRESSURE AND CLASSES IN DIFFERENT COUNTRIES. AS PER EN 437 EN 203-1-2
TABELLE II: PRESSIONS ET CATEGORIES DANS LES DIFFERENTS PAYS. SELON LES NORMES EN 437 - EN 203-1-2-GAS
TABLEAU II : GAZ, DRUCK UND KATEGORIEN IN DEN VERSCHIEDENEN LÄNDERN. NACH EN 437 - EN 203-1-2
TABLA II: GAS, PRESIÓN Y CATEGORÍAS EN LOS DIFERENTES PAÍSES. SEGÚN EN 437 - EN 203-1-2

CAT.	GAS	GAS PRESSIONE - PRESSURE - PRESSION DRUCK - PRESIÓN			PAESE E CATEGORIA DELL'APPARECCHIO - COUNTRY AND CATEGORY OF THE EQUIPMENT - PAYS ET CATEGORIE DU FOUR - LAND UND GERÄTEKATEGORIE - PAÍS Y CATEGORIA DEL APARATO													
Inietttore Injector Injecteur Einspreitzöse Inyector	Sigla del gas Gas acronymy Sigle du gaz Gaskennzeichen Sigla del gas	Nom.	Min.	Max.	POLONIA	ALEMANIA	LUXE.	FRANCIA BELGICA	AUSTRIA SUIZA	DANIMARCA FINLANDIA SUECIA ISLANDIA ALBANIA BULGARIA	ITALIA ESPAÑA IRLANDA GRECIA INGLATERRA	PORTUGAL	HOLANDA	ESTONIA LITUANIA ESLOVAQUIA SLOVENIA NORUEGA TURQUIA ROMANIA REPUBLICA MACEDONIA	MALTA CHIPRE	LATVIA	HUNGRIA	
					POLEN	DEUTSCH.	LUXEM.	FRANKREICH BELGIEN	ÖSTERREICH SCHWEIZ	DÄNMARK FINLAND SCHWEDEN ISLAND ALBANEN BULGARIEN	SPANIEN IRLAND GRIECHEN. ENGLAND	PORTUGAL	HOLLAND	ESTLAND LITUANIA SLOWAKEI SLOWENIEN NORWEGEN TÜRKEI RUMÄNIEN TSCHESCHIEN MAZEDONIEN	MALTA ZYPERN	LETTLAND	UNGARN	
					POLOGNE	ALLEMAGNE	LUXEM.	FRANCE BELGIQUE	AUTRICHE SUISSE	DANEMARK FINLAND SWEDE ISLANDE ALBANIE BULGARIE	ITALIE ESPAGNE IRLANDE GRECE ANGLETERRE	PORTUGAL	HOLLANDE	ESTONIE LITUANIE SLOVAQUIE SLOVENIE NORVEGE TURQUIE ROUMANIE REPUBLIQUE TCHÈQUE MACEDOINE	MALTE CHYPRE	LETONIE	HONGRIE	
					POLAND	GERMANY	LUXEM.	FRANCE BELGIUM	AUSTRIA SWITZERLAND	DENMARK FINLAND SWEDEN ICELAND ALBANIA BULGARIA	ITALY SPAIN IRELAND GREECE UNITED KINGDOM	PORTUGAL	NETHERLANDS	ESTONIA LITHUANIA SLOVACIA NORWAY SLOVENIA TURKEY ROMANIA CZECH REPUBLIC MACEDONIA	MALTA CYPRUS	LATVIA	HUNGARY	
					POLONIA	GERMANIA	LUXEN.	FRANCIA BELGIO	AUSTRIA SVIZZERA	DANIMARCA FINLANDIA SVEZIA ISLANDIA ALBANIA BULGARIA	ITALIA SPAGNA IRLANDA GRECIA INGHILTERRA	PORTOGALLO	OLANDA	ESTONIA LITUANIA SLOVACCHIA NORVEGIA SLOVENIA TURCHIA ROMANIA REP. CECIA MACEDONIA	MALTA CIPRO	LETONIA	UNGHERIA	
2H	G20	20	17	25					II2H3B/P	II2H3B/P	II2H3+	II2H3+		II2H3B/P		I2H		
2H (HU)	G20	25	18	33													II2HS3B/P	
2E	G20	20	17	25	II2E3P	II2ELL3B/P	II2E3P											
2L	G25	25	20	30									II2L3P					
2L	G25	25	20	30														
2LL	G25	20	18	25		II2ELL3B/P												
2S (HU)	G25.1	25	20	33													II2HS3B/P	
2E+	*G20 *G25	20 25	17 17	23 30				II2E+3+										
3B/P	*G30 *G31	28 29 30	25	35						II2H3B/P				II2H3B/P	I3B/P		II2HS3B/P	
3B/P	*G30 *G31	50	42,5	57,5		II2ELL3B/P			II2H3B/P									
3+	*G30 *G31	29 37	20 25	35 45				II2E+3+			II2H3+	II2H3+						
3+	*G30 *G31	50 67	42,5 50	57,5 80								II2H3+						
3P	*G31	30	25	35														
3P	*G31	37	25	35	II2E3P		II2E3P						II2L3P					
3P	*G31	50	42,5	57,5			II2E3P						II2L3P					

*: Regolatore di pressione escluso - *: Pressure regulator excluded - *: Régulateur de pression exclus - *: Druckregler ausgeschlossen - *: Regulador de presión deshabilitado

TIPO INSTALLAZIONE - TIPE OF INSTALLATION - TIPE D'INSTALLATION - TIPE DER INSTALLATION - TIPE DE LA INSTALACIÓN

AT	Austria	II2H3B/P	20,50/50
BE	belgium	II2E+3+	20/25,29/37
BG	Bulgaria	II2H3B/P	20,30/30
CH	Switzerland	II2H3B/P	20,50/50
CY	Cipro	I3B/P	30/30
HR	Croazia	II2H3B/P	20,30/30
CZ	Czech Republic	II2H3B/P	20,30/30
DE	Germany	II2ELL3B/P	20/20,50/50
DK	Denmark	II2H3B/P	20,30/30
EE	Estonia	II2H3B/P	20,30/30
ES	Spain	II2H3+	20;29/37
FI	Finland	II2H3B/P	20,30/30
FR	France	II2E+3+	20/25,29/37
GB	United Kingdom	II2H3+	20,29/37
GR	Greece	II2H3+	20,29/37
IE	Ireland	II2H3+	20,29/37
HU	Hungary	II2HS3B/P	25,25,30/30
IS	Iceland	II2H3B/P	20,30/30
IT	Italy	II2H3+	20,29/37
LT	Lituania	II2H3B/P	20,30/30
LV	Lettonia	I2H	20
LU	Luxemburg	II2E3P	20,37,50
MT	Malta	I3B/P	30/30
NL	Netherlands	II2L3P	25,37,50
NO	Norway	II2H3B/P	20,30/30
PL	Polonia	II2E3P	20,37
PT	Portugal	II2H3+	20,29/37,50/67
RO	Romania	II2H3B/P	29,30/30
SE	Sweden	II2H3B/P	20,30/30
SI	Slovenia	II2H3B/P	20,30/30
SK	Slovacchia	II2H3B/P	20,30/30
TR	Turchia	II2H3B/P	20,30/30
MK	Macedonia	II2H3B/P	20,30/30
AL	Albania	II2H3B/P	20,30/30

DATI TECNICI – TECHNICAL DATA – DONNEES TECHNIQUES TECNISHE DATE – DATOS TÉCNICO

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos: G4SFE6 ; G6SFE6 ; G6SFEA6					
Bruciatori;Brûleurs;Burners;brenners;Quemadores			2,7Kw	3,15Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		2,7	3,15	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,286	0,333	
	G30/31	Kg/h	0,213/0,210	0,248/0,245	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		115Y	135T	
R.D.A.-X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			63	85	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,65	1,2	
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		-	-	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 28-30/37		84	93	
R.D.A.-X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			44	58	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,7	1,15	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 28-30/37		-	-	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	
IT – IE – GR – GB – ES- PT	II2H3+	p(mbar)	20	28-30/37	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire

2,7Kw : bruc.piccolo ; Small burner ; Petit bruleur ; Kleinen brenners ; Quemador pequeno

3,15Kw : Bruc.tripla corona ; Triple borner crown ; Brûleur triple couronne ; Dreifaches kronesbrenner

Quemador triple corona

R: Regolabile ; Réglable ; Adjustable ; Justierbar ; Ajustable

TABELLA II-TABLEAU II-TABELLE II-TABELL II-TABLA II						
Dati tecnici – Technical data – Données techniques – Tecnishe date – Datostécnicos						
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos: G4SFE6 ; G6SFE6 ; G6SFEA6						
Bruciatori;Brûleurs;Burners;brenners;Quemadores			2,7Kw	3,15Kw		
Tipo – Type – Bauart			A1	A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		2,7	3,15		
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,286	0,333		
	G30/31	Kg/h	0,213/0,184	0,248/0,215		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		115Y	135T		
R.D.A. Xmm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			63	85		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,65	1,2		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		-	-		
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 50/50		74F4	73S		
R.D.A. Xmm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			38	50		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,5	0,8		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 50/50		-	-		
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31		
AT-CH	II2H3B/P	p(mbar)	20	50/50		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

2,7Kw : bruc.piccolo ; Small burner ; Petit bruleur; Kleinen brenners ; Quemador pequeno

3,15Kw : Bruc.tripla corona ; Triple borner crown ; Brûleur triple couronne ; Dreifaches kronesbrenner;
Quemador triple corona

R : Regolabile ; Réglable ; Adjustable ; Justierbar ; Ajustable

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII						
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos						
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos: G4SFE6 ; G6SFE6 ; G6SFEA6						
Bruciatori;Brûleurs;Burners;brenners;Quemadores			2,7Kw	3,15Kw		
Tipo – Type – Bauart			A1	A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		2,7	3,15		
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,286	0,333		
	G25	m³/h	0,332	0,388		
	G30/31	Kg/h	0,213/0,210	0,248/0,245		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20 – G25 mbar 25		115Y	135T		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			63	85		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduïta.	(kW)		0,65	1,2		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20 – G25 mbar 25		-	-		
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 28-30/37		84	93		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			44	58		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduïta.	(kW)		0,7	1,15		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 28-30/37		-	-		
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20/G25	G30/G31		
BE – FR	II2E+3+	p(mbar)	20/25	28-30/37		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

2,7Kw : bruc.piccolo ; Small burner ; Petit bruleur ; Kleinen brenners ; Quemador pequeno

3,15Kw : Bruc.tripla corona ; Triple borner crown ; Brûleur triple couronne ; Dreifaches kronesbrenner;

Quemador triple corona

R: Regolabile ; Réglable ; Adjustable ; Justierbar ; Ajustable

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII						
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnische date – Datostécnicos						
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos: G4SFE6 ; G6SFE6 ; G6SFEA6						
Bruciatori;Brûleurs;Burners;brenners;Quemadores			2,7Kw	3,15Kw		
Tipo – Type – Bauart			A1	A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		2,7	3,15		
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,286	0,333		
	G30/G31	Kg/h	0,213/0,184	0,248/0,215		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		115Y	135T		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			63	85		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,65	1,2		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		-	-		
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 30/30		84	93		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			44	58		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,7	1,15		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 30/30		-	-		
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31		
NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK-AL-IS-DK-FI-SE-BG	II2H3B/P	p(mbar)	20	30/30		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

2,7Kw : bruc.piccolo ; Small burner ; Petit bruleur ; Kleinen brenners ; Quemador pequeno

3,15Kw : Bruc.tripla corona ; Triple borner crown ; Brûleur triple couronne ; Dreifaches kronesbrenner;
Quemador triple corona

R : Regolabile ; Réglable ; Adjustable ; Justierbar ; Ajustable

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII						
Dati tecnici – Technical data – Données techniques – Tecnishe date – Datostécnicos						
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos: G4SFE6 ; G6SFE6 ; G6SFEA6						
Bruciatori;Brûleurs;Burners;brenners;Quemadores			2,7Kw	3,15Kw		
Tipo – Type – Bauart			A1	A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		2,7	3,15		
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,286	0,333		
	G25	m³/h	0,332	0,387		
	G30/31	Kg/h	0,212/0,184	0,248/0,214		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		115Y	135T		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			63	85		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduïta.	(kW)		0,65	1,2		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		-	-		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25 mbar 20		133F3	145F3		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			65	95		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduïta.	(kW)		0,57	1,4		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25 mbar 20		-	-		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 50/50		73S	74F4		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			42	50		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduïta.	(kW)		0,8	1,5		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 50/50		-	-		
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G25	G30/G31	
DE	II2ELL/3B/P	p(mbar)	20	20	50/50	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleurs sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

2,7Kw : bruc.piccolo ; Small burner ; Petit bruleur ; Kleinen brenners ; Quemador pequeno

3,15Kw: Bruc.tripla corona; Triple burner crown;Brûleur triple couronne;Dreifaches kronesbrenner;

Quemador triple corona

R : Regolabile ; Réglable ; Adjustable ; Justierbar ; Ajustable

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLA II						
Dati tecnici – Technical data – Données techniques – Tecnische date – Datostécnicos						
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos: G4SFE6 ; G6SFE6 ; G6SFEA6						
Bruciatori;Brûleurs;Burners;brenners;Quemadores			2,7Kw	3,15Kw		
Tipo – Type – Bauart			A1	A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		2,7	3,15		
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas						
	G25	m³/h	431	739		
	G31	Kg/h	0,21	0,245		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25 mbar 25		121F2	135T		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			63	85		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,6	1,2		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25 mbar 25		-	-		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		84	93		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			44	58		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,7	1,15		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		-	-		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 50		77S	77F4		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			38	50		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,62	1,3		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 50		-	-		
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G25	G31	G31	
NL	II2L3P	p(mbar)	25	37	50	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

2,7Kw : Bruciatore piccolo ; Small burner ; Petit bruleur ; Kleinen brenners ; Quemador pequeno

3,15Kw : Bruc.tripla corona ; Triple borner crown ; Brûleur triple couronne ; Dreifaches kronesbrenner;
Quemador triple corona

R : Regolabile ; Réglable ; Adjustable ; Justierbar ; Ajustable

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII						
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos						
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos: G4SFE6 ; G6SFE6 ; G6SFEA6						
Bruciatori;Brûleurs;Burners;brenners;Quemadores			2,7Kw	3,15Kw		
Tipo – Type – Bauart			A1	A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		2,7	3,15		
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,286	0,333		
	G31	Kg/h	0,21	0,245		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		115Y	135T		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			63	85		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,65	1,2		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		-	-		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador	G31 mbar 37		84	93		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			44	58		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita	(kW)		0,7	1,15		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		-	-		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 50		77S	77F4		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			38	50		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,62	1,3		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 50		-	-		
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G31	G31	
LU	II2E3P	p(mbar)	20	37	50	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

2,7Kw : Bruciatore piccolo ; Small burner ; Petit bruleur ; Kleinen brenners ; Quemador pequeno

3,15Kw : Bruciatore tripla corona ; Triple borner crown ; Brûleur triple couronne ; Dreifaches kronesbrenner ;

Quemador triple corona

R : Regolabile ; Réglable ; Adjustable ; Justierbar ; Ajustable

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII						
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnische date – Datostécnicos						
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos: G4SFE6 ; G6SFE6 ; G6SFEA6						
Bruciatori;Brûleurs;Burners;brenners;Quemadores			2,7Kw	3,15Kw		
Tipo – Type – Bauart			A1	A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		2,7	3,15		
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,286	0,333		
	G31	Kg/h	0,21	0,245		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		115Y	135T		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			63	85		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,65	1,2		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		-	-		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		84	93		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			44	58		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,7	1,15		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		-	-		
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G31		
PL	II2E3P	p(mbar)	20	37		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

2,7Kw : Bruciatore piccolo ; Small burner ; Petit bruleur;Kleinen brenners ; Quemador pequeno

3,15Kw : Bruciatore tripla corona ; Triple borner crown ; Brûleur triple couronne ; Dreifaches kronesbrenner;

Quemador triple corona

R : Regolabile ; Réglable ; Adjustable ; Justierbar ; Ajustable

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII						
Dati tecnici – Technical data – Données techniques – Tecnishe date – Datostécnicos						
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos: G4SFE6 ; G6SFE6 ; G6SFEA6						
Bruciatori;Brûleurs;Burners;brenners;Quemadores			2,7Kw	3,15Kw		
Tipo – Type – Bauart			A1	A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		2,7	3,15		
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,286	0,333		
	G30/G31	Kg/h	0,213/0,210	0,248/0,245		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		115Y	135T		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			63	85		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduïta.	(kW)		0,65	1,2		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		-	-		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar 28-30/37		84	93		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			44	58		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduïta.	(kW)		0,7	1,15		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar 28-30/37		-	-		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar 50/67		73S	74F4		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			42	50		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduïta.	(kW)		0,8	1,5		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar 50/67		-	-		
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	G30/G31	
PT	II2H3+	p(mbar)	20	28-30/37	50/67	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

2,7Kw : Bruciatore piccolo ; Small burner;Petit bruleur ; Kleinen brenners ; Quemador pequeno

3,15Kw: Bruciatore tripla corona ; Triple borner crown ; Brûleur triple couronne ; Dreifaches kronesbrenner;

Quemador tripla corona

R : Regolabile ; Réglable ; Adjustable ; Justierbar ; Ajustable

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLA II					
Dati tecnici – Technical data – Données techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos: G4SFE6 ; G6SFE6 ; G6SFEA6					
Bruciatori;Brûleurs;Burners;brenners;Quemadores		2,7Kw	3,15Kw		
Tipo – Type – Bauart		A1	A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)	2,7	3,15		
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas					
	G30/G31 Kg/h	0,213/0,184	0,248/0,215		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar30/30	84	93		
R.D.A. Xmm		-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm		44	58		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)	0,7	1		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30-G31 mbar30/30	-	-		
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ		G30/G31	
MT-CY	I3B/P	p(mbar)		30/30	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

2,7Kw : Bruciatore piccolo ; Small burner;Petit bruleur ; Kleinen brenners ; Quemador pequeno

3,15Kw: Bruciatore tripla corona ; Triple borner crown ; Brûleur triple couronne ; Dreifaches kronesbrenner;
Quemador triple corona

R : Regolabile ; Réglable ; Adjustable ; Justierbar ; Ajustable

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Données techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos: G4SFE6 ; G6SFE6 ; G6SFEA6					
Bruciatori;Brûleurs;Burners;brenners;Quemadores		2,7Kw	3,15Kw		
Tipo – Type – Bauart		A1	A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)	2,7	3,15		
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,286	0,333	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20	115Y	135T		
R.D.A. Xmm		-	-		
BY PASS Ø-1/100mm		63	85		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduïta.	(kW)	0,65	1,2		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20	-	-		
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20		
LV	I2H	p(mbar)	20		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

2,7Kw : Bruciatore piccolo;Small burner ; Petit bruleur ; Kleinen brenners ; Quemador pequeno

3,15Kw : Bruciatore tripla corona ; Triple borner crown ; Brûleur triple couronne ; Dreifaches kronesbrenner;
Quemador triple corona

R : Regolabile ; Réglable ; Adjustable ; Justierbar ; Ajustable

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLA II						
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnische date – Datostécnicos						
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos: G4SFE6 ; G6SFE6 ; G6SFEA6						
Bruciatori;Brûleurs;Burners;brenners;Quemadores			2,7Kw	3,1Kw		
Tipo – Type – Bauart			A1	A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		2,7	3,1		
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,286	0,328		
	G25.1	m³/h	0,332	0,381		
	G30/G31	Kg/h	0,213/0,184	0,245/0,211		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 25		110Y	115Y		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			63	95		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,6	1,3		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 25		-	-		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25.1 mbar 25		125F2	142F3		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			65	99		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,55	1,2		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25.1 mbar 25		-	-		
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 30/30		84	93		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			44	58		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		0,7	1,15		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 30/30		-	-		
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G25.1	G30/G31	
HU	II2HS3B/P	p(mbar)	25	25	30/30	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

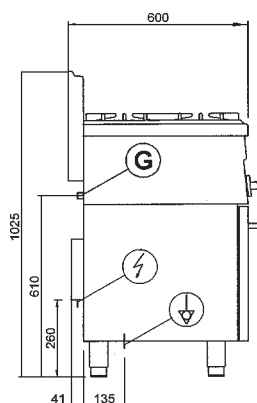
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

2,7Kw : bruc.piccolo ; Small burner ; Petit bruleur ; Kleinen brenners ; Quemador pequeno

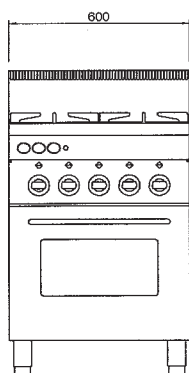
3,15Kw : Bruc.tripla corona ; Triple burner crown ; Brûleur triple couronne ; Dreifaches kronesbrenner ;
Quemador triple corona

R : Regolabile ; Réglable ; Adjustable ; Justierbar ; Ajustable

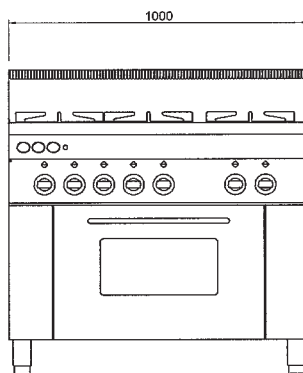
SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM
SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN



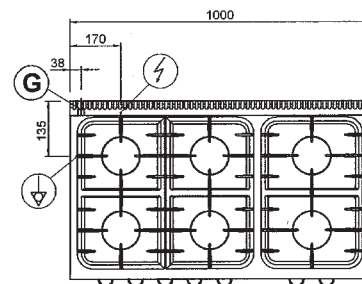
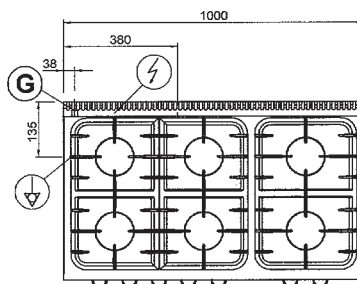
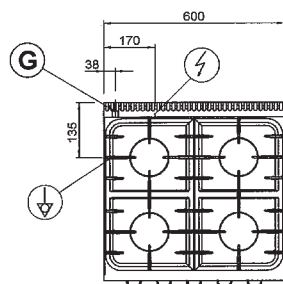
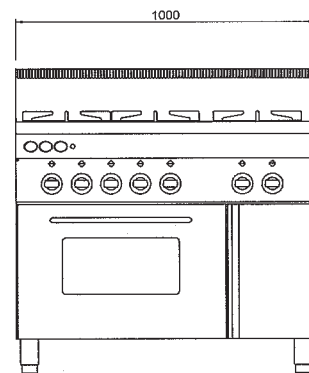
G4SFE6



G6SFE6



G4SFEA6



Attacco gas
Gas connection
Connexion gas
Gasverbingun
Conexión gas

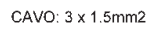


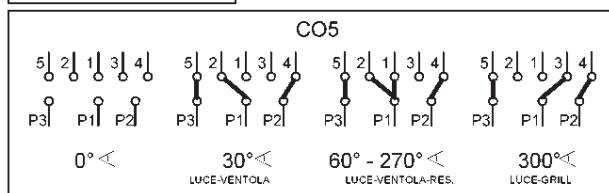
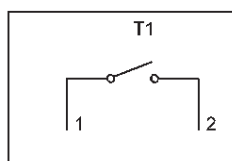
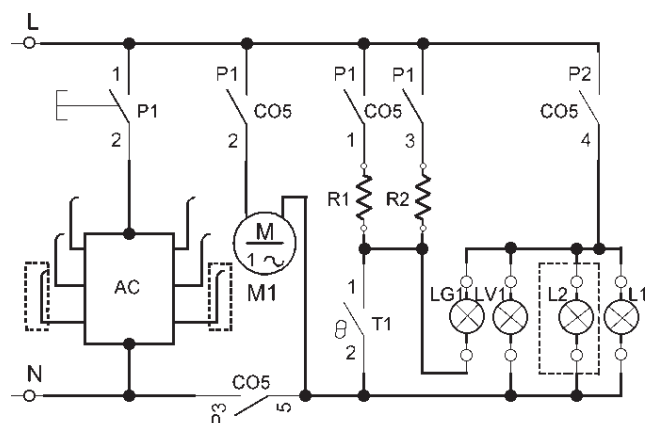
Attacco elettrico
Electrical connection
Electrical connection
Stromanschluss
Conexión eléctrica



Equipotenziale
Equipotential
Equipotentiel
Potentialausgleich
Equipotencial

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRICAL DIAGRAM
SCHEMA ELECTRIQUE - SCHALTPLAN
ESQUEMAS ELÉCTRICO





ABBREVIAZIONE SHORTNAME ABREVIATION KURZZEICHEN ABREVIACION	N° CODICE CODE n° N° CODE Nr. CODEX N° CODICO	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ESPAÑOL
M	RTBF 900045	MORSETTIERA	TERMINAL BLOCK	GROUP DE CONNECTION	KLEMMENLEISTE	BARRA DE BORNES
AC	RTCU 600191 G4SF6 RTCU 600192 G6SF6	ACCENDITORE	ELECTRIC IGNITION	ALLUMAGE ELECTRIQUE	ELEKTRONISCHE ZUNDER	ENCENDEDOR
R2		RESISTENZA GRILL	GRILL HEATING ELEMENT	RESISTANCE GRILL	GRILL ROHRHEIZKOERPER	RESISTENCIA GRILL
L2	RTCU 900290	LAMPADA VERDE	GREEN LAMPE	LAMPE VERTE	GRUENE LAMPE	BOMBILLA VERDE
L1-(L3)		LAMPADA FORNO	LIGHTING OVEN	LAMPE MOUFLE	INNEN BELEUCHTUNG	BOMBILLA HORNO
P1	RTCU 600189	PULSANTE ACCENSIONE	BURNERS IGNITION PUSH BUTTON	COMMUTA TEUR ALLUMAGE	SCHALTER ZUNDUNG	BOTÓN ENCENDIDO QUEMADORES
P2	RTCU 600187	PULSANTE LUCE FORNO	OVEN LIGHT PUSH BUTTON	COMMUTA TEUR LUMIERE FOUR	DRUCKTA STE BELEUCHTUNG KOCRA UM	BOTÓN LUZ HORNO
P3	RTCU 600188	PULSANTE GRILL	GRILL PUSH BUTTON	COMMUTA TEUR GRILL	GRILL DRUCKTA STE	BOTÓN GRILL

Numero / Number KIP-052275/01 Sostituisce / Replaces 26/03/2009
Emesso / Issued 21/09/2009 Scopo / Scope Directive 90/396/EEC
Rapporto / Report 163305
NIP/ PIN 0694BL3305

CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

Kiwa Gastec dichiara che i prodotti

Kiwa Gastec hereby declares that the products

apparecchiature per ristorazione alimentate a gas, tipo
gas heated catering equipment heating boilers, type

Marchio / trade mark: **MBM**

Serie / series: **MINIMA**

Modelli / models:

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

costruite da / made by **EUROTEC S.r.l.**
Milano, Italia

soddisfano i requisiti riportati nella
meets the essential requirements as described in the

Direttiva Apparecchi a Gas (90/396/CEE)

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

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

Tipi di apparecchi / appliance type : A₁

Paesi e categorie apparecchi / Countries and appliance categories

AT	II _{2H3B/P}	BE	II _{2E+3+}	CH	II _{2H3B/P}	DE	II _{2ELL3B/P}
DK	II _{2H3B/P}	ES	II _{2H3+}	FI	II _{2H3B/P}	FR	II _{2E+3+}
GB	II _{2H3+}	GR	II _{2H3+}	IE	II _{2H3+}	IS	II _{2H3B/P}
IT	II _{2H3+}	LU	II _{2E3P}	PT	II _{2H3+}	NL	II _{2L3P}
NO	II _{2H3B/P}	SE	II _{2H3B/P}	AL	II _{2H3B/P}	BG	II _{2H3B/P}
CY	I _{3B/P}	CZ	II _{2H3B/P}	EE	II _{2H3B/P}	HR	II _{2H3B/P}
LT	II _{2H3B/P}	LV	I _{2H}	MK	II _{2H3B/P}	MT	I _{3B/P}
PL	II _{2E3P}	RO	II _{2H3B/P}	SI	II _{2H3B/P}	SK	II _{2H3B/P}
TR	II _{2H3B/P}	HU	II _{2HS3B/P}				

Kiwa Italia S.p.a.

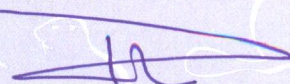
Sede Legale:
Via Angelo Maj, 12
20135 Milano

Sede Amministrativa e operativa:
Via Treviso, 32/34
31020 San Vendemiano (TV)

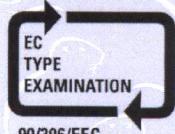
www.1kiwa.com

GASTEC

Kiwa Gastec



Ing. R. Karel
Director Product Certification

kiwa
Approved
EC Directive

90/396/EEC
GASTEC

CE
0694

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

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

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

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

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

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

GB**USER INFORMATION**

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

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

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

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

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

F**INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT**

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

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

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

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

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

D**INFORMATION FÜR DIE BENUTZER**

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

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

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

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

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

E**INFORMACIÓN A LOS USUARIOS**

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

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

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

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