

CUCINA CON FORNO ELETTRICO  
PER USO PROFESSIONALE



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

HERD MIT ELEKTRISCHEM OFEN  
FÜR GROSSKÜCHEN



**Aufstellungs**  
und Bedienungsanleitung

CUISINIÈRES AVEC FOUR  
ELECTRIQUE USAGE  
PROFESSIONNEL



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

RANGE WITH ELECTRIC OVEN FOR  
PROFESSIONAL USE



**Instructions**  
for installation and use

COCINAS A GAS CON HORNO  
ELECTRICO PARA USO  
PROFESIONAL



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

*Mod.*

**CF4-68GEM**

**CF6-610GEM**

**CFM4-66GEM**

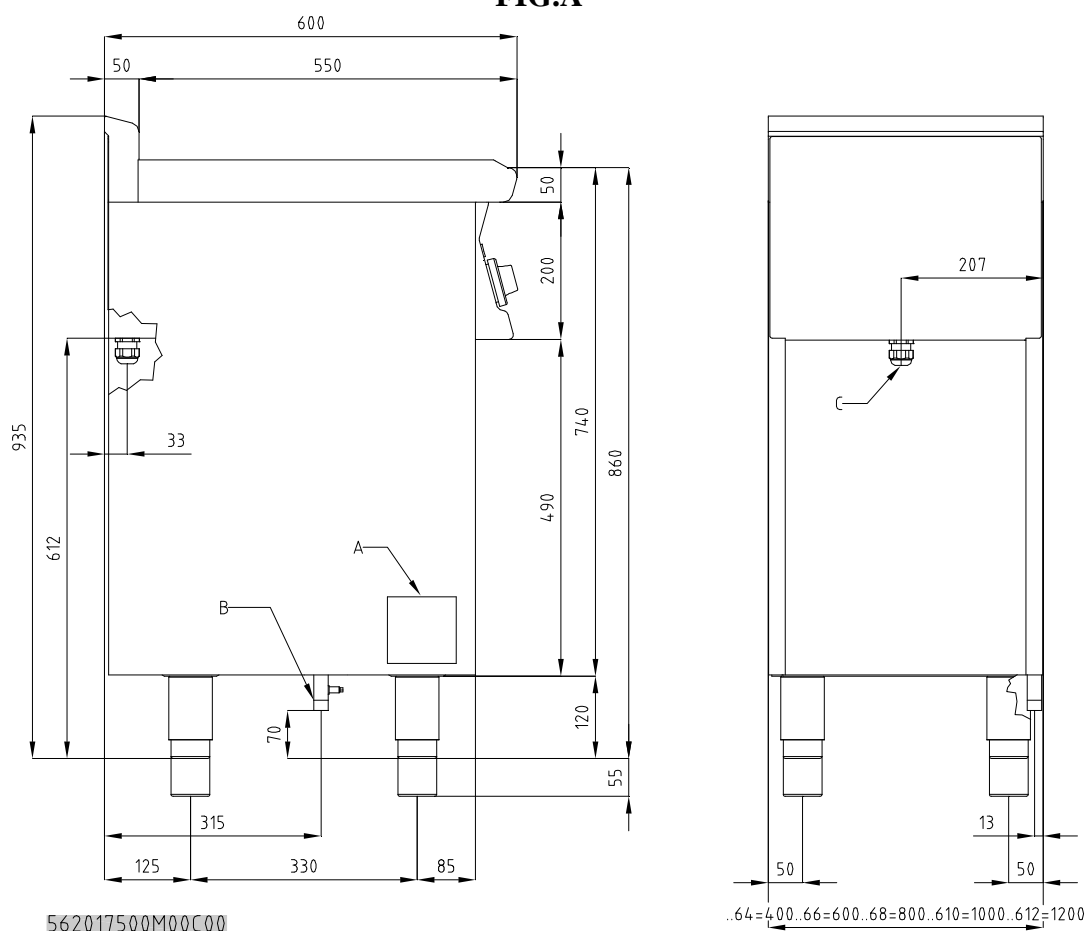
**CFM4-68GEM**

**CFM6-610GEM**

563012900.doc  
LIBR.ISTR.CF60GEMNEW

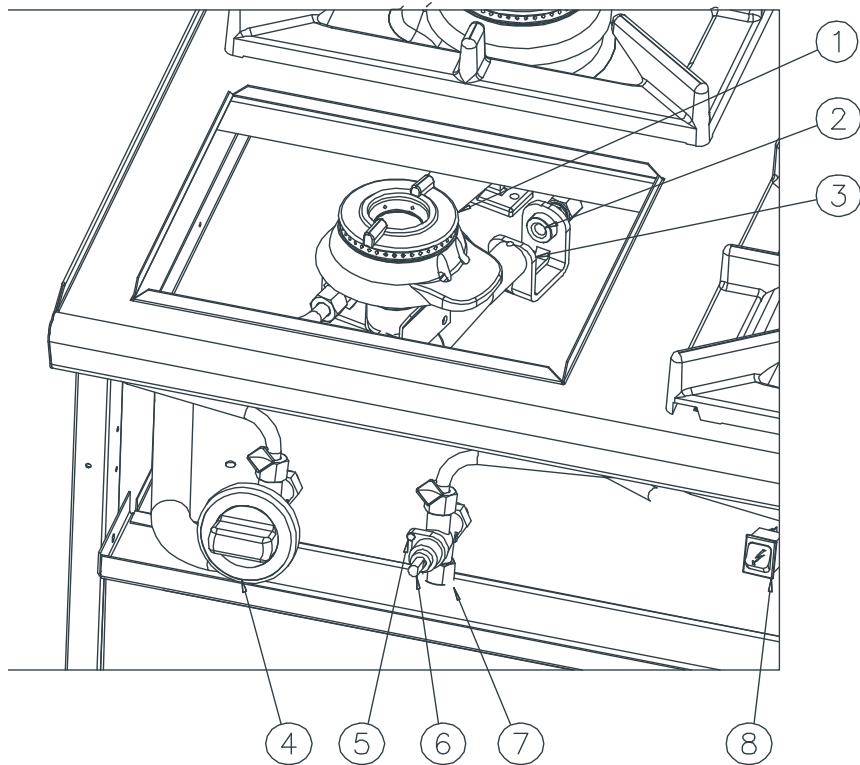
Category	Kategorien	Catégories	Categories	Categorías
II2H3B/P	II2E+3+	II2H3+	II2H3B/P	II2H3B/P
II2ELL3B/P	II2H3B/P	II2L3B/P	II2E3P	II2E3P
I2E	I3B/P	I3+	II2E3B/P	II2E3B/P

**FIG.A**



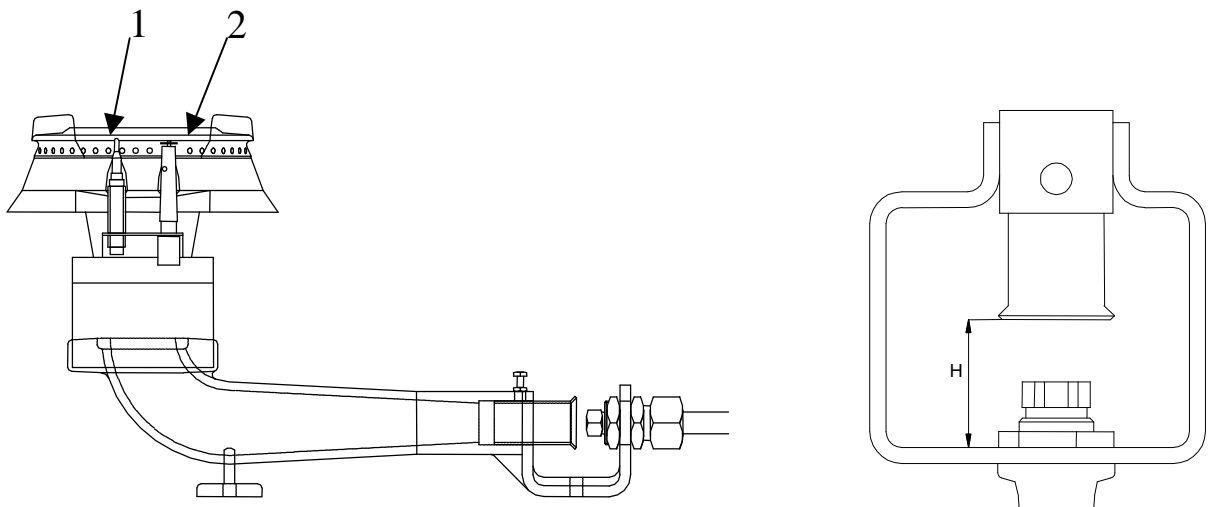
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
Targhetta caratteristiche Typenschild Plaque des caractéristiques Data plate Chapa de características	Attacco gas ISO 7-1 R1/2GM Gasanschluss ISO 7-1 R1/2GM Raccord gaz ISO 7-1 R1/2GM Gas Connection ISO 7-1 R1/2GM Conexión gas ISO 7-1 R1/2GM	Allacciamento elettrico Elektroanschluß Raccordement électrique Electrical connection Conexión eléctrica

**FIG.B**



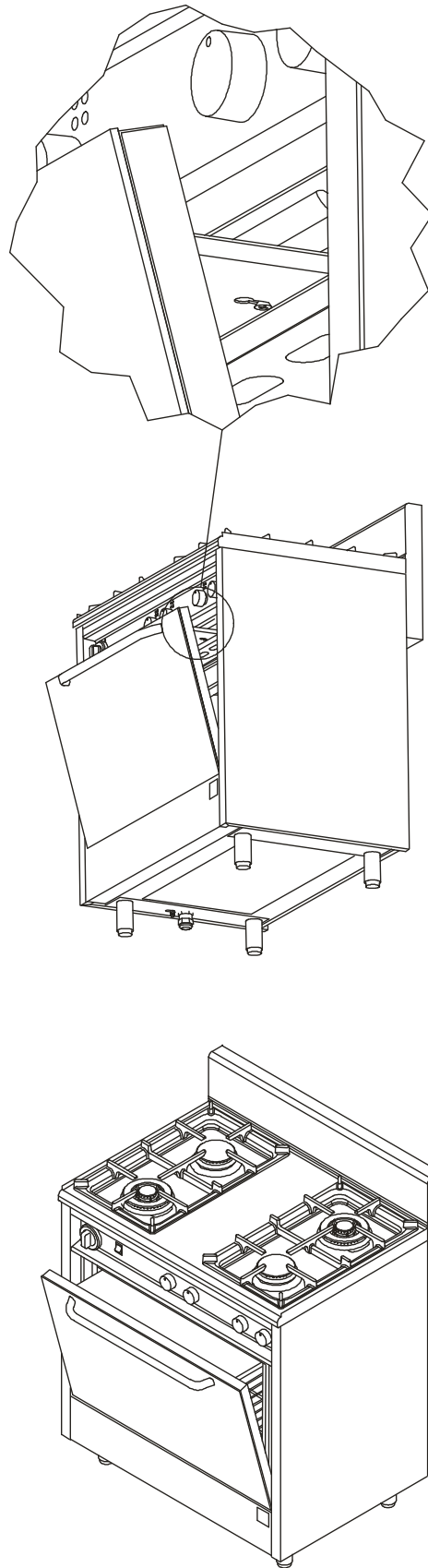
<b>1</b>	Spartifiamma	Flammenteiler	Couronne de flamme	Flame divider	Tapa de quemador
<b>2</b>	Iniettore fuochi	Einspritzventil flamme	Injecteur feux	Injector open cooking rings	Inyector fuegos
<b>3</b>	Regolazione aria fuochi	Luftregelung der offenen Feuerstellen	Réglage d'air feux	Cooking rings air regulation	Regulación aire fuegos
<b>4</b>	Manopola	Drehknopf	Commande	Knob	Mando
<b>5</b>	By-pass	By-pass	By-pass	By-pass	By-pass
<b>6</b>	Rubinetto	Hahn	Robinet	Tap	Grifo
<b>7</b>	Cannette gas	Gasschläuche	Conduites gaz	Gas pipes	Bastoncillos gas
<b>8</b>	Pulsante accensione	Zündknopf	Bouton allumage	Lighting push button	Pulsador encendido

**FIG.C**

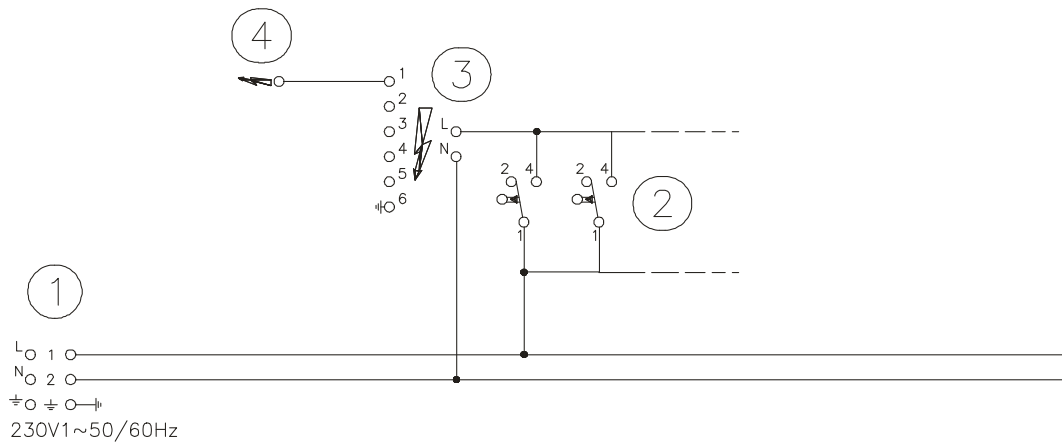


<b>1</b>	Termocoppia	Thermoelement	Thermocouple	Thermocouple	Termopar
<b>2</b>	Candela accensione	Zündkerze	Bougie d'allumage	Lighting spark plug	Candela encendido

**FIG. D**

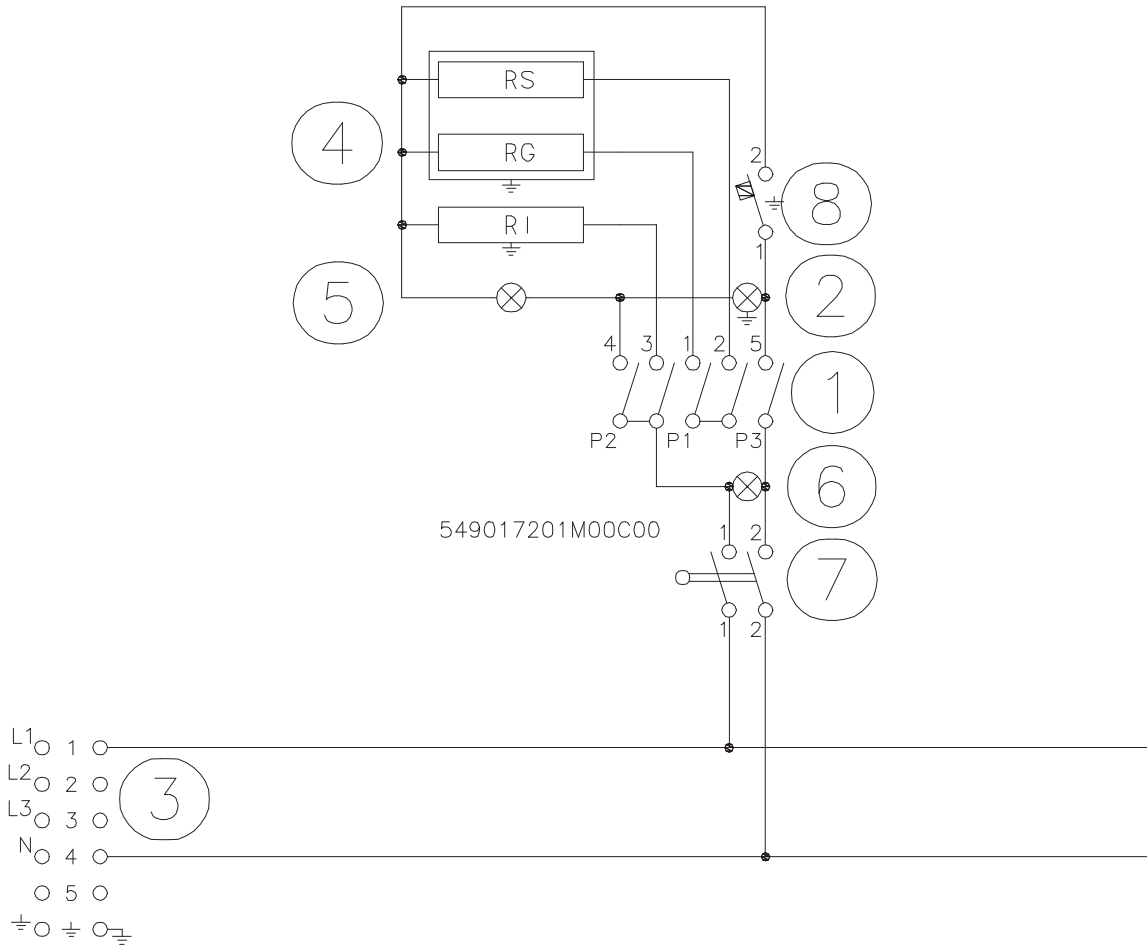


**SCHEMA ELETTRICO PIANO , SCHALTPLAN PLATTE , SCHEMA ELECTRIQUE DE LA PLAQUE , TOP WIRING DIAGRAM , ESQUEMA ELECTRICO PLANO**



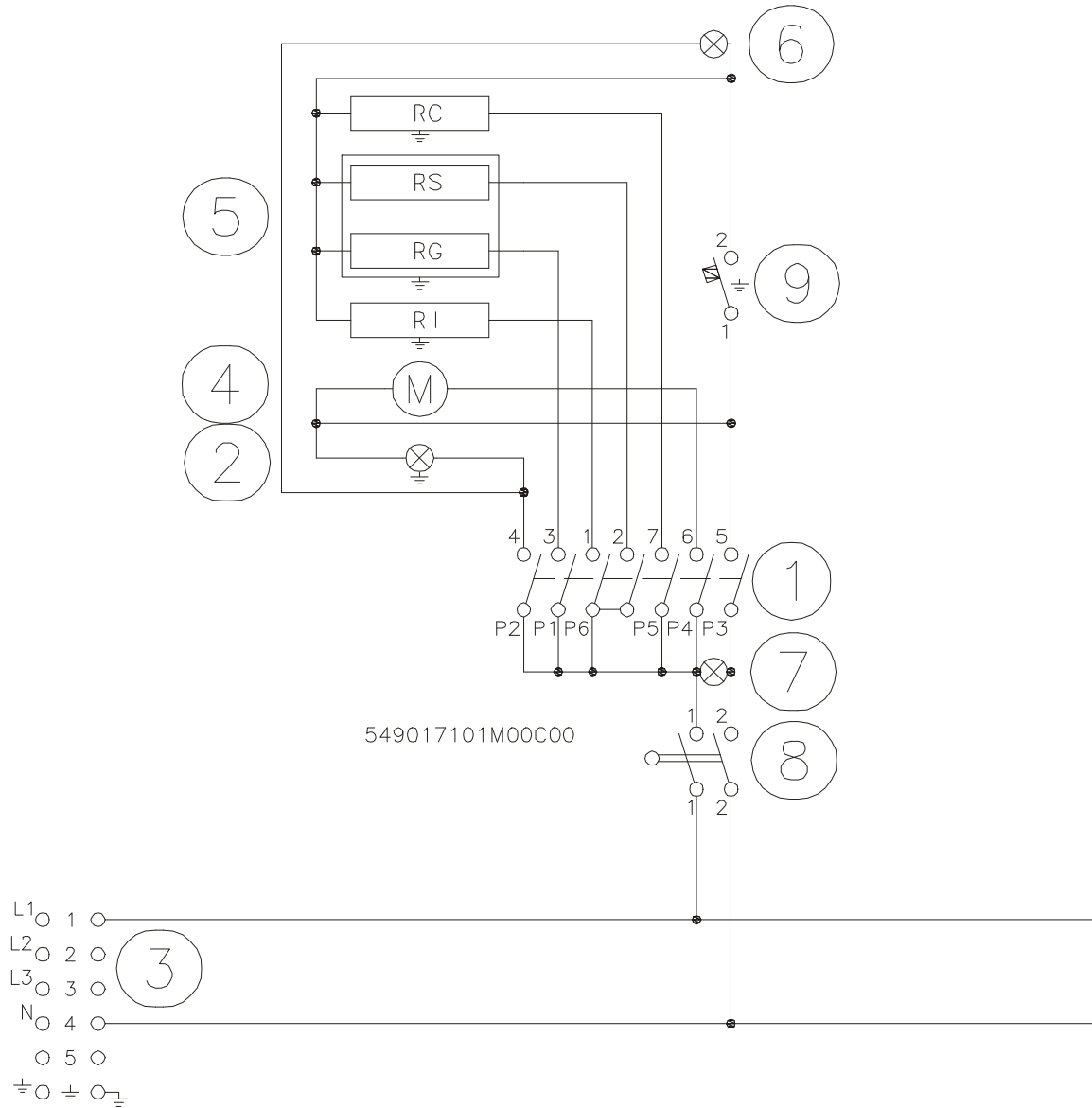
1	2	3-4
Morsettiera arrivo linea	Pulsante accensione bruciatori	Centralina accensione bruciatori
Klemmleiste linie	Druckknopf Brennerzündung	Zentrale Brennerzündung
Plaque à borne arr. Ligne	Poussoir allumage brûleurs	Centrale allumage brûleurs
Electrical connection	Push-button starting burner	Power-station starting burner
Conexión eléctrica	Pulsador encendido quemador	Central encendido quemador

**SCHEMA ELETTRICO FORNO ELETTRICO STATICO , SCHALTPLAN STATISCHER-ELEKTROOFEN , SCHEMA ELECTRIQUE FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE , TRADITIONAL ELECTRIC OVEN WIRING DIAGRAM , ESQUEMA ELECTRICO HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO  
MOD. CF-...**



<b>1</b>	Commutatore	Schalter	Commutateur	Commutator	Conmutador
<b>2</b>	Lampada forno	Backofen-Beleuchtung	Ampoule four	Oven light	Luz horno
<b>3</b>	Morsettiera	Klemm-leiste	Bornier	Junction-box	Tablero de bornes
<b>4 RS</b>	Resistenza superiore	Ober-Heizkörper Backofen	Résistance supérieure	Upper element	Resistencia superior
<b>4 RG</b>	Resistenza (grill)	Widerstand (grill)	Résistance (grill)	Element (grill)	Resistencia (grill)
<b>4 RI</b>	Resistenza inferiore	Unter-Heizkörper Backofen	Résistance inférieure	Bottom element	Resistencia inferior
<b>5</b>	Spia bianca	weiße Kontroll-Leuchte	Témoin blanc	White light	Luz indicadora blanca
<b>6</b>	Spia verde	grüne Kontroll-Leuchte	Témoin vert	Green light	Luz indicadora verde
<b>7</b>	Timer	Timer	Timer	Timer	Timer
<b>8</b>	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato

**SCHEMA ELETTRICO FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONALE , SCHALTPLAN  
MULTIFUNKTIONS-ELEKTROOFEN , SCHEMA ELECTRIQUE FOUR ÉLECTRIQUE  
A FONCTIONS MULTIPLES , MULTIFUNCTIONS ELECTRIC OVEN WIRING  
DIAGRAM , ESQUEMA ELÉCTRICO HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL  
MOD. CFM-...**



<b>1</b>	Selettore	Umschalter	Commutateur	Commutator	Conmutador
<b>2</b>	Lampada forno	Backofen-Beleuchtung	Ampoule four	Oven light	Luz horno
<b>3</b>	Morsettiera	Klemm-leiste	Bornier	Junction-box	Tablero de bornes
<b>4</b>	Motoventilatore	Ventilator	Motoventilateur	Fan	Ventilador
<b>5 RS</b>	Resistenza superiore	Ober-Heizkörper Backofen	Résistance supérieure	Upper heating element	Resistencia superior
<b>5 RG</b>	Resistenza (grill)	Heizkörper Grill Backofen	Résistance (grill)	Element (grill)	Resistencia (grill)
<b>5 RI</b>	Resistenza inferiore	Unter-Heizkörper Backofen	Résistance inférieure	Bottom heating element	Resistencia inferior
<b>5 RC</b>	Resistenza circolare	Spiral-Heizkörper	Résistance circulaire	Round heating element	Resistencia circular
<b>6</b>	Spia bianca	weiße Kontroll-Leuchte	Témoin blanc	White light	Luz indicadora blanca
<b>7</b>	Spia verde	grüne Kontroll-Leuchte	Témoin vert	Green light	Luz indicadora verde
<b>8</b>	Timer	Timer	Timer	Timer	Timer
<b>9</b>	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato

IT CH	Pag. 10
DE AT CH	Seite 19
FR BE	Page 28
GB IE	Page 37
ES	Pàg. 46



## INDICE

<b>DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'</b> .....	<b>10</b>
<b>TABELLA DATI TECNICI GAS</b> .....	<b>10</b>
<b>TABELLA DATI TECNICI ELETTRICI</b> .....	<b>10</b>
<b>INSTALLAZIONE</b> .....	<b>10</b>
<b>VERIFICA DELLA CORRETTA VENTILAZIONE</b> .....	<b>10</b>
<b>TUBO PER IL COLLEGAMENTO DEL GAS</b> .....	<b>11</b>
<b>ALLACCIAMENTO ELETTRICO</b> .....	<b>11</b>
<b>EQUIPOTENZIALE</b> .....	<b>11</b>
<b>CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA</b> .....	<b>11</b>
Allacciamento per il gas liquido G30/G31 .....	11
Allacciamento con gas metano H G20 .....	11
<b>TABELLA DATI TECNICI "BRUCIATORI"</b> .....	<b>12</b>
<b>DISPOSIZIONI PER LA TRASFORMAZIONE ED INSTALLAZIONE PER ALTRI TIPI DI GAS</b> .....	<b>12</b>
<b>SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI DEI FUOCHI APERTI</b> .....	<b>12</b>
<b>CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO</b> .....	<b>12</b>
<b>MANUTENZIONE</b> .....	<b>12</b>
<b>RICAMBI</b> .....	<b>12</b>
<b>SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO</b> .....	<b>12</b>
<b>ISTRUZIONI PER L'USO</b> .....	<b>13</b>
<b>ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEI FUOCHI APERTI</b> .....	<b>13</b>
<b>ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEL FORNO STATICO</b> .....	<b>13</b>
Forno: .....	13
Grill: .....	13
<b>ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEL FORNO MULTIFUNZIONE</b> .....	<b>14</b>
Forno: .....	14
Grill: .....	14
<b>ILLUMINAZIONE DEL FORNO</b> .....	<b>14</b>
<b>ISTRUZIONI SULL'EVACUAZIONE DEI GAS DI SCARICO</b> .....	<b>15</b>
Apparecchi di tipo "A" (Vedi targhetta caratteristiche).....	15
Nel caso di evacuazione forzata .....	15
<b>PULIZIA E MANUTENZIONE</b> .....	<b>15</b>
<b>COME COMPORTARSI IN CASO DI GUASTO</b> .....	<b>15</b>
<b>PROVVEDIMENTI DA ESEGUIRE IN CASO DI LUNGA INTERRUZIONE DEL FUNZIONAMENTO</b> .....	<b>15</b>
<b>TABELLA DI COTTURA FORNO ELETTRICO VENTILATO</b> .....	<b>16</b>
Dolci .....	16
Carne .....	16
Pesci .....	16
Sfornati .....	16
Scongellamento .....	16
<b>TABELLA DI COTTURA GRILL ELETTRICO</b> .....	<b>17</b>

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

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

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

### TABELLA DATI TECNICI GAS

MODELLO	DIMENS. cm	Bruciatore 3,5 kW	Bruciatore 5,5 kW	Portata nominale totale kW	Attacco Gas ISO 7-1
<b>CF4-68GEM</b>	80x60x90h	Nr. 2	Nr. 2	18	½" G
<b>CF6-610GEM</b>	100x60x90h	Nr. 3	Nr. 3	27	½" G
<b>CFM4-66GEM</b>	60x60x90h	Nr. 2	Nr. 2	18	½" G
<b>CFM4-68GEM</b>	80x60x90h	Nr. 2	Nr. 2	18	½" G
<b>CFM6-610GEM</b>	100x60x90h	Nr. 3	Nr. 3	27	½" G

### TABELLA DATI TECNICI ELETTRICI

MODELLO	DIMENS. cm	LAMPADA FORNO kW	POTENZA TOTALE kW	ASSORB. MAX. A	ALIMENTAZ.	CAVO ALIMENTAZ. mm <sup>2</sup>
<b>CF4-68GEM</b>	80x60x90h	0,015	2,62	11,4	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5
<b>CF6-610GEM</b>	100x60x90h	0,015	2,62	11,4	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5
<b>CFM4-66GEM</b>	60x60x90h	0,015	3,05	13,3	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5
<b>CFM4-68GEM</b>	80x60x90h	0,015	3,05	13,3	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5
<b>CFM6-610GEM</b>	100x60x90h	0,015	3,05	13,3	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5

### INSTALLAZIONE

- Le operazioni d'installazione, le eventuali trasformazioni per altri tipi di gas, e l'avviamento possono essere effettuate solo da personale qualificato, secondo le norme vigenti.
- Gli impianti a gas, gli allacciamenti elettrici e i locali degli apparecchi installati devono essere conformi alle norme vigenti nel Paese di installazione; in particolare l'apparecchio deve essere installato in un locale con buona aerazione, possibilmente sotto una cappa di aspirazione per garantire la completa evacuazione dei gas di scarico che si formano durante la combustione. L'aria necessaria per la combustione è di 2 m<sup>3</sup>/h per kW di potenza installata.

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

### VERIFICA DELLA CORRETTA VENTILAZIONE

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

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

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

#### Per l'Italia:

##### 1) Regole d'installazione.

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

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

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

#### **Per la Svizzera:**

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

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

### **TUBO PER IL COLLEGAMENTO DEL GAS**

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

**Nota:** l'anno di costruzione dell'apparecchio è indicato alla voce "N" sulla targhetta. Le prime 2 cifre (ad esempio 08..) significano anno di costruzione.

### **ALLACCIAMENTO ELETTRICO**


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

- Togliere il pannello posteriore
- Passare il cavo di allacciamento nuovo attraverso il passacavo, collegare i conduttori nel corrispondente morsetto della morsettiera e fissarli.
- Bloccare il cavo con il pressa cavo e rimontare il pannello. Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri, in modo che, in caso di rottura del pressa cavo, questo si stacchi dopo i cavi della tensione.

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

### **EQUIPOTENZIALE**

L'apparecchio deve essere collegato a un sistema equipotenziale.

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

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

### **CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA**

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

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

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

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

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

#### **Allacciamento per il gas liquido G30/G31**

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

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

#### **Allacciamento con gas metano H G20**

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

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

### TABELLA DATI TECNICI "BRUCIATORI"

	12.68 kWh/KG G30 BUTANO 30 mbar	12.87 kWh/KG G31 PROPANO 37 mbar	9.45 kWh/m <sup>3</sup> st. G20 METANO H 20 mbar
<b>Bruciatore max 3,5 kW- min. 1,2 kW</b>			
Iniettore bruciatore 1/100 mm	93	93	145
Regolazione minimo 1/100 mm	60	60	regolabile
Consumi	kg/h 0,276	kg/h 0,272	m <sup>3</sup> st./h 0,37
Aria primaria h= mm	27	27	14
<b>Bruciatore max 5,5 kW- min. 1,8 kW</b>			
Iniettore bruciatore 1/100 mm	117	117	180
Regolazione minimo 1/100 mm	70	70	regolabile
Consumi	kg/h 0,434	kg/h 0,427	m <sup>3</sup> st./h 0,582
Aria primaria h= mm	30	30	14

### DISPOSIZIONI PER LA TRASFORMAZIONE ED INSTALLAZIONE PER ALTRI TIPI DI GAS

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

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

### SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI DEI FUOCHI APERTI

Togliere le griglie, i bruciatori e le bacinelle, con una chiave adatta sostituire gli ugelli con quelli appropriati, regolare l'aria primaria (h) (vedere tabella dati tecnici "bruciatori") svitando la vite di bloccaggio e relativo controdado. Dopo aver eseguito la regolazione, fissare la vite ed il controdado, regolare il minimo girando la vite a destra o a sinistra finché la potenza termica raggiunge 1,2 kW per il bruciatore da 3,5 kW e 1,8 per il bruciatore da 5,5 kW.

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

### CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

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

### MANUTENZIONE

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

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

### RICAMBI

**FUOCHI APERTI:** è possibile la sostituzione dei rubinetti, centralina, candele , termocoppie, bruciatori, asportando le griglie e il cruscotto.

**FORNO ELETTRICO** è possibile la sostituzione delle resistenze e del termostato.

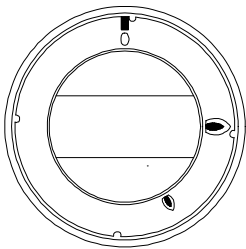
### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO


- Interrompere l'apporto di tensione
- Togliere il cappuccio di vetro del portalampada
- Svitare la lampada
- La nuova lampada deve presentare le seguenti caratteristiche:
- Resistenza al calore fino a 300°C
- Potenza 15W.
- Tensione 230V 50Hz.



## ISTRUZIONI PER L'USO


**Attenzione:** - Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza!

### ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEI FUOCHI APERTI



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

Per l'accensione girare la manopola verso sinistra dalla posizione "0" fino al segno  (vedi figura); tenerla premuta e azionare il pulsante con il simbolo  finché il gas si accende.


La manopola va tenuta premuta per alcuni secondi e poi rilasciata. Se la fiamma si spegne, il procedimento è da ripetere. Ruotando la manopola fino alla posizione  il bruciatore viene portato al minimo. Per lo spegnimento, riportare la manopola nella posizione "0".


### ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEL FORNO STATICO

#### Forno:

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

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

Quando si desidera usare il forno inserendo entrambe le resistenze, termostate, posizionare la manopola sul simbolo .

Quando si desidera usare il forno inserendo la sola resistenza inferiore, termostata, posizionare la manopola sul simbolo .


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

#### Grill:

Il funzionamento del grill deve essere effettuato solo con forno **semi aperto**.

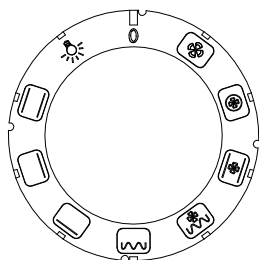
Nella fornitura è compresa una protezione di lamiera che va fissata al di sotto del cruscotto per permettere una difesa dal surriscaldamento (vedere fig. D).

Togliere la lamiera di protezione solo quando si è raffreddata. La griglia durante il funzionamento, diventa calda: per toglierla e per evitare bruciature si raccomanda l'uso di guanti di protezione.

Girare la manopola di comando del forno sul simbolo .

## ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEL FORNO MULTIFUNZIONE

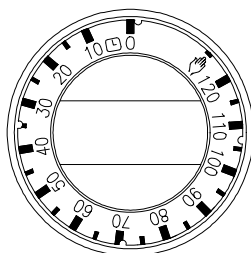
### Forno:



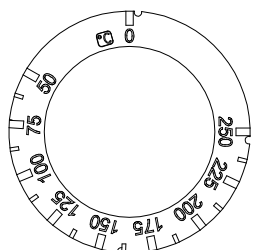
L'aria calda messa in circolazione dal ventilatore, si distribuisce in tutta la camera del forno, permettendo una regolare cottura. Poiché la camera viene riscaldata uniformemente si possono cuocere contemporaneamente cibi diversi su più piani. Girare la manopola sul simbolo (aria calda) e impostare la temperatura desiderata. Non è assolutamente necessario preriscaldare il forno, poiché, azionando l'aria calda la camera si riscalda velocemente.

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

	CFM4-66...	CFM4-68... CFM6-610...
	W2300	W2600
	W1600	W1600
	W 700	W1000
	W1800	W2000
	W1836	W2036
	W2336	W2636
	W3036	W3036
	W 36	W 36



Si accende la lampada spia verde, la quale indica che il forno è sotto tensione. Dopo aver selezionato il tipo di cottura, girare la manopola del temporizzatore (vedi figura) verso sinistra sulla posizione manuale” oppure verso destra, posizionandola sul tempo prescelto, compreso tra 0 e 120 minuti. In quest'ultima posizione, trascorso il tempo stabilito, entra in funzione l'avvisatore acustico e contemporaneamente il forno si spegne.



Dopo aver impostato il tempo di cottura, girare la manopola del termostato (vedi figura), verso destra, posizionandola sulla temperatura desiderata, compresa tra

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

### Grill:

Durante il funzionamento del grill è necessario mantenere la porta del forno **chiusa** e posizionare la manopola del termostato nella posizione 200°C

## ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Per accendere la lampada del forno premere il pulsante con il simbolo

Si potranno così controllare le vivande durante la cottura attraverso il cristallo senza aprire la porta.

## ISTRUZIONI SULL'EVACUAZIONE DEI GAS DI SCARICO

### Apparecchi di tipo "A" (Vedi targhetta caratteristiche)

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

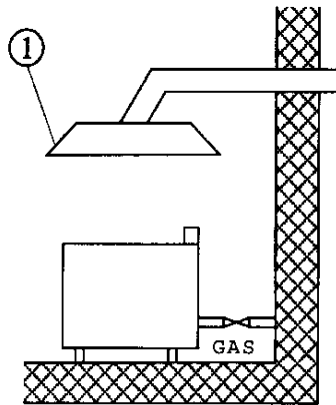
In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, (**Evacuazione forzata**) Fig.2, di portata non inferiore a quanto stabilito nel punto 4.3 dalla norma UNI-CIG 8723.

### Nel caso di evacuazione forzata

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

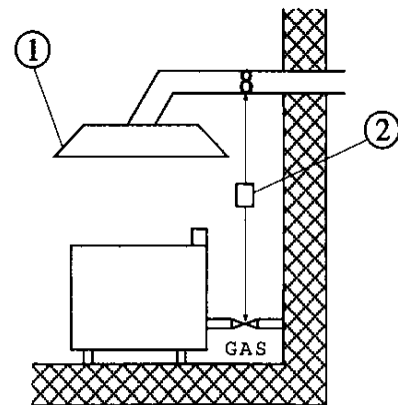
La riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.

EVACUAZIONE NATURALE Fig.1



1) Cappa aspirante

EVACUAZIONE FORZATA Fig.2



1) Cappa aspirante  
2) Asservimento

## PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

Prima di iniziare la pulizia togliere la tensione dall'apparecchio. Le parti in acciaio sono da lavare con acqua calda e detersivo neutro, sono poi da asciugare abbondantemente in modo da eliminare ogni traccia di detersivo poi asciugare con un panno asciutto. Non usare detersivi abrasivi e corrosivi.

Le parti smaltate sono da lavare con acqua saponata.

Forno: la pulizia del forno è facilitata togliendo la griglia di supporto.

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

Si consiglia perciò di stipulare un contratto di assistenza.

## COME COMPORTARSI IN CASO DI GUASTO

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

## PROVVEDIMENTI DA ESEGUIRE IN CASO DI LUNGA INTERRUZIONE DEL FUNZIONAMENTO

Chiudere il rubinetto del gas, togliere la tensione e pulire l'impianto come sopra specificato.

## TABELLA DI COTTURA FORNO ELETTRICO VENTILATO

Tipo di pietanza	Nr. Guida dal basso	Quantità Kg	Temperatura °C	Tempo di cottura min.
<b>Dolci</b>				
Con impasto sbattuto, in stampo	1-3	1	175	60
Con impasto sbattuto, senza stampo	1-3-4	1	175	50
Pasta frolla, fondo torta	1-3-4	0,5	175	30
Pasta frolla con ripieno umido	1-3	1,5	175	70
Pasta frolla con ripieno secco	1-3-4	1	175	50
Con impasto a lievitazione naturale	1-3	1	175	50
Piccoli dolci	1-3-4	0,5	160	30
<b>Carne</b>				
<i>Arrosti cotti su griglia</i>				
Vitello	2	1	180	60
Manzo	2	1	180	70
Roast beef all'inglese	2	1	220	50
Maiale	2	1	180	70
Pollo	2	1-1,5	200	70
<i>Arrosti cotti su teglia</i>				
Vitello	1-3	1	160	90
Manzo	1-3	1	160	90
Maiale	1-3	1	160	90
Pollo	1-3	1-1,5	180	90
Tacchino in tranci	1-3	1,5	180	120
Anatra	1-3	1-1,5	180	120
<i>Stracotti</i>				
Stracotto di manzo	1	1	175	120
Stracotto di vitello	1	1	175	110
<b>Pesci</b>				
Filetti, bistecche, merluzzo, nasello, sogliola	1-3	1	180	30
Sgombro, rombo, salmone	1-3	1	180	45
Ostriche	1-3	1	180	20
<b>Sfornati</b>				
Sfornato di pasta asciutta	1-3	2	185	60
Sfornato di verdura	1-3	2	185	50
Soufflé dolci e salati	1-3	0,75	180	50
Pizza e calzone	1-3-4	0,5	200	30
Toast	1-3-4	0,5	190	15
<b>Scongellamento</b>				
Primi piatti	1-3	1	200	45
Carne	1-3	0,5	50	50
Carne	1-3	0,75	50	70
Carne	1-3	1	50	110

**Note:**

L'indicazione per l'uso dei gradini data nella tabella è quella preferenziale nel caso di cottura su più livelli

I tempi dati si riferiscono alla cottura su un solo gradino, per più livelli aumentare i tempi di 5-10'

Per gli arrosti di manzo, vitello, maiale e tacchino con osso o arrotolati aumentare i tempi di 20'

I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità e il loro volume.

È consigliabile alla prima cottura, scegliere il valore inferiore del campo di regolazione del termostato dato dalla tabella.

Il tempo di cottura verrà prolungato in funzione del calore inferiore.



**TABELLA DI COTTURA GRILL ELETTRICO**

	<b>Tempo di cottura</b>	<b>Posizione della griglia</b>
Braciola (Kg.0,5)	Min.25	1° guida
Salsicce	Min.15	2° guida
Pollo alla griglia (Kg.1)	Min.60	3° guida
Arrosto di vitello allo spiedo (Kg.0,6)	Min.50	-----
Pollo allo spiedo	Min.60	-----

## INHALTSANGABE

<b>KONFORMITÄTSERKLÄRUNG .....</b>	<b>19</b>
<b>TABELLE TECHNISCHE DATEN GASANSCHLUSS .....</b>	<b>19</b>
<b>TABELLE DER ELEKTRISCHEN KENNDATEN .....</b>	<b>19</b>
<b>AUFSTELLUNG .....</b>	<b>19</b>
<b>ÜBERPRÜFUNG DER EINWANDFREIEN BELÜFTUNG .....</b>	<b>19</b>
Für Deutschland: .....	19
Für Österreich und Schweiz: .....	19
<b>GASANSCHLUSSROHR .....</b>	<b>20</b>
<b>ELEKTROANSCHLUSS.....</b>	<b>20</b>
<b>ÄQUIPOTENZIAL .....</b>	<b>20</b>
<b>KONTROLLE DER WÄRMELEISTUNG .....</b>	<b>20</b>
Anschluss für Flüssiggas G30/G31 .....	20
Anschluss für Methangas H G20.....	20
<b>PRIMÄRLUFTKONTROLLE AN DEN HAUPTBRENNERN .....</b>	<b>21</b>
<b>TABELLE TECHNISCHE "BRENNER - DATEN" .....</b>	<b>21</b>
<b>ANORDNUNGEN FÜR DIE UMRÜSTUNG UND INSTALLATION VON ANDEREN GASARTEN.....</b>	<b>21</b>
<b>AUSTAUSCH DER BRENNERDÜSEN DER OFFENEN FEUERSTELLEN .....</b>	<b>21</b>
<b>BETRIEBSKONTROLLE.....</b>	<b>21</b>
<b>WARTUNG.....</b>	<b>21</b>
<b>ERSATZTEILE .....</b>	<b>21</b>
<b>AUSTAUSCH DER LAMPE DER BACKOFENBELEUCHTUNG .....</b>	<b>21</b>
<b>BEDIENUNGSANLEITUGEN .....</b>	<b>22</b>
<b>ZÜNDEN UND EINSTELLEN DER OFFENEN FLAMMEN .....</b>	<b>22</b>
<b>EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES STATIK - BACKOFENS.....</b>	<b>22</b>
Backofen:.....	22
Grill: .....	22
<b>EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES MULTIFUNKTIONS - BACKOFENS.....</b>	<b>23</b>
Backofen:.....	23
Grill: .....	23
<b>BACKOFENBELEUCHTUNG.....</b>	<b>23</b>
<b>ANWEISUNGEN ZUR ABLEITUNG DER ABGASE.....</b>	<b>24</b>
Geräte des Typs "A" (siehe Typenschild).....	24
Im Falle der forcierten Ableitung .....	24
<b>REINIGUNG UND WARTUNG .....</b>	<b>24</b>
<b>VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL.....</b>	<b>24</b>
<b>EMPFOHLENE VORGANGSWEISE NACH LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND .....</b>	<b>24</b>
<b>GARTABELLE DES HEISSLUFTOFENS .....</b>	<b>25</b>
Kuchen .....	25
Fleisch .....	25
Fisch .....	25
Aufläufe.....	25
Auftauen .....	25
<b>GRILLTABELLE.....</b>	<b>26</b>

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

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

### TABELLE TECHNISCHE DATEN GASANSCHLUSS

MODELL	ABMESSUN- GEN cm	Brenner 3,5 kW	Brenner 5,5 kW	GESAMT- NENNLEIS- TUNG kW	Gas- schluss ISO R7
<b>CF4-68GEM</b>	80x60x90h	Nr. 2	Nr. 2	18	½" G
<b>CF6-610GEM</b>	100x60x90h	Nr. 3	Nr. 3	27	½" G
<b>CFM4-66GEM</b>	60x60x90h	Nr. 2	Nr. 2	18	½" G
<b>CFM4-68GEM</b>	80x60x90h	Nr. 2	Nr. 2	18	½" G
<b>CFM6-610GEM</b>	100x60x90h	Nr. 3	Nr. 3	27	½" G

### TABELLE DER ELEKTRISCHEN KENNDATEN

MODELL	ABMESSUN- GEN cm	BACK- OFENLAM- PE kW	GESAMT- LEISTUNG kW	MAX. AUF- NAHME	BETRIEBS- SPANNUNG	NETZ- KABEL mm <sup>2</sup>
<b>CF4-68GEM</b>	80x60x90h	0,015	2,62	11,4	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5
<b>CF6-610GEM</b>	100x60x90h	0,015	2,62	11,4	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5
<b>CFM4-66GEM</b>	60x60x90h	0,015	3,05	13,3	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5
<b>CFM4-68GEM</b>	80x60x90h	0,015	3,05	13,3	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5
<b>CFM6-610GEM</b>	100x60x90h	0,015	3,05	13,3	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5

### AUFSTELLUNG

- Die Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung auf andere Gasarten und die Inbetriebsetzung dürfen gemäß den geltenden Vorschriften ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Die Gasinstallationen, elektrischen Anschlüsse sowie die, für die Aufstellung der Geräte vorgesehenen Räume müssen den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen; besonders wichtig ist die Aufstellung des Geräts in einem ausreichend belüfteten Raum und möglichst unter einer Abzugshaube, um die vollständige Ableitung der während der Verbrennung entstehenden Abgase zu gewährleisten. Die für die Verbrennung benötigte Luft beträgt 2 m<sup>3</sup>/h pro kW der installierten Leistung.

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

### ÜBERPRÜFUNG DER EINWANDFREIEN BELÜFTUNG

Es ist zu überprüfen, daß die Raumlüftung nach Außen ausreichend ist und die nötige Luftzufuhr gemäß den gültigen Normen gewährleistet wird.

Zur Information weisen wir darauf hin, daß die in öffentlichen Gebäuden installierten Geräte folgenden Bedingungen entsprechen müssen:

#### Für Deutschland:

##### 1) Folgende einschlägige Vorschriften sind bei der Aufstellung zu beachten:

- DVGW-Arbeitsblatt G 600 TRGI (Technische Regeln für Gasinstallationen)
- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas"
- DVGW-Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen-Gebrauchs-einrichtungen"
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landesbauordnungen und Feuerungsverordnungen.
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)

#### Für Österreich und Schweiz:

- Die Geräte müssen in geeigneter Weise unter Beachtung der einschlägigen Sicherheitsbestimmungen aufgestellt werden.

Die Installation, Anpassung und Reparatur der Großküchengeräte, sowie deren Rücknahme aufgrund Schadens und die Zulieferung von Gas können nur aufgrund eines - mit einem befugten Verkaufspunkt abgeschlossenen - Wartungsvertrags und unter Beachtung der technischen Regeln erfolgen.

Die Geräte können freistehend oder in Kombination mit anderen Geräten unseres Programms aufgestellt werden. Zwischen brennbaren Stellwänden und dem Gerät muß ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden. Bei Unterschreitung dieses Abstand oder bei Aufstellung des Gerätes auf einem brennbaren Fußboden bzw. Unterlage, ist die Anbringung eines Wärmeisolierenden Materials unbedingt erforderlich (Siehe TRGI).

Die Geräte müssen in geeigneter Weise unter Beachtung der einschlägigen Sicherheitsbestimmungen aufgestellt werden.

Mit Hilfe der Gerätefüße kann das Gerät in der Höhe verstellt werden und es ist möglich eventuelle Höhenunterschiede zu den nebenstehenden Möbeln auszugleichen.

## GASANSCHLUSSROHR

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

**Zur Beachtung:** das Baujahr des Geräts wird am Typenschild durch den Buchstaben "N" angegeben. Die ersten 2 Ziffern (zum Beispiel 08..) bezeichnen das Baujahr.

## ELEKTROANSCHLUSS


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

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

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

## ÄQUIPOTENZIAL

Das Gerät muss mit einem Äquipotenzial-System verbunden werden.

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

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

## KONTROLLE DER WÄRMELEISTUNG

Die Geräte müssen hinsichtlich ihrer korrekten Wärmeleistung überprüft werden:

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

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

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

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

### Anschluss für Flüssiggas G30/G31

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

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

### Anschluss für Methangas H G20

Der Anschlussdruck des Methangases beträgt 20 mbar.

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

## PRIMÄRLUFTKONTROLLE AN DEN HAUPTBRENNERN

Alle Brenner sind mit einem Primärluftregler ausgestattet, der die Veränderung der Primärluft mittels einer verstellbaren, mit einer Schraube zu blockierenden Buchse ermöglicht. In der Tabelle "Technische Daten Brenner" werden die ungefähren Daten für den Wert "h" (Primärluft) angegeben. Die Zufluss an Primärluft muss so eingestellt werden, dass die Flamme bei kaltem Brenner nicht erlischt und bei heißem Brenner nicht wieder aufflammt.

**TABELLE TECHNISCHE "BRENNER - DATEN"**

	12.68 kWh/KG G30 FLUSSIGGASS 50 mbar	9.45 kWh/m <sup>3</sup> St. G20 ERDGAS H 20 mbar	8,12 kWh/m <sup>3</sup> St. G25 ERDGAS L 20 mbar
<b>Brenner max 3,5 kW- min. 1,2 kW</b>			
Einspritzv. Brenner 1/100 mm.	82	145	160
Kleinstellung 1/100 mm	60	einstellbar	einstellbar
Verbrauch	kg/h 0,273	m <sup>3</sup> st./h 0,37	m <sup>3</sup> st./h 0,431
Primärluft	14	14	14
<b>Brenner max 5,5 kW-min 1,8 kW</b>			
Einspritzv. Brenner 1/100 mm.	103	180	200
Kleinstellung 1/100 mm	70	einstellbar	einstellbar
Verbrauch	kg/h 0,43	m <sup>3</sup> st./h 0,582	m <sup>3</sup> st./h 0,431
Primärluft	19	14	14

## ANORDNUNGEN FÜR DIE UMRÜSTUNG UND INSTALLATION VON ANDEREN GASARTEN

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

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

## AUSTAUSCH DER BRENNERDÜSEN DER OFFENEN FEUERSTELLEN

Die Gitter, Brenner und Becken entfernen, die Düsen mit einem passenden Schlüssel herausschrauben und durch geeignete Düsen ersetzen. Die Primärluft (h) (siehe Tabelle Technische Daten "Brenner") einstellen, dazu die Befestigungsschraube und die Gegenmutter lösen. Die kleinste Flamme durch Drehen der Schraube nach rechts oder links einstellen, bis die Wärmeleistung 1,2 kW für den Brenner mit 3,5 kW und 1,8 kW für den Brenner mit 5,5 kW erreicht hat. Nach erfolgter Einstellung die Schraube und Gegenmutter wieder festziehen.

**Achtung:** für den Betrieb mit Flüssiggas muss die Regulierschraube der kleinsten Flamme ganz hineingeschraubt werden.

## BETRIEBSKONTROLLE

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

## WARTUNG

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

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

## ERSATZTEILE

**OFFENE FLAMMEN:** Für den Austausch der Hähne, der Steuereinheit, der Zündkerzen, der Thermoelemente, der Brenner die Roste und die Bedienblende entfernen.

**ELEKTRO-BACKOFEN:** Der Austausch des Heizkörpers und der Thermostat

## AUSTAUSCH DER LAMPE DER BACKOFENBELEUCHTUNG




- Den Strom abschalten
- Die Glasabdeckung des Lampensockels entfernen

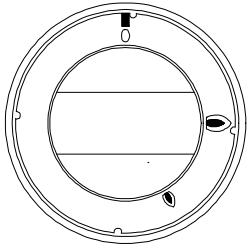
- Die Birne ausschrauben
- Die neue Lampe muss folgende Eigenschaften aufweisen:
- Wärmefestigkeit bis 300°C
- Leistung 15W.
- Spannung 230V 50Hz.


## BEDIENUNGSANLEITUGEN

**Achtung:** - Das Gerät nur unter Aufsicht benutzen!

### ZÜNDEN UND EINSTELLEN DER OFFENEN FLAMMEN

**Achtung:** - Das Gerät nur unter Aufsicht benutzen! Auf dem vorderen Panel ist über jedem Drehknopf ein Symbol angebracht, das anzeigt, welcher Brenner zu diesem Brennkopf gehört . Zum Zünden der Flamme ist der Drehknopf von der Position "0" nach links auf das Zeichen zu drehen  (siehe Abbildung); den Drehknopf gedrückt halten und den Druckknopf mit dem Symbol  betätigen, bis der Brenner zündet.




Den Drehknopf für einige Sekunden gedrückt halten und danach loslassen. Sollte die Flamme erlöschen, ist der Vorgang zu wiederholen. Durch Drehen des Drehknopfs auf die Position wird der Brenner auf die kleinste Flamme gestellt. Zum Ausschalten der Flamme ist der  Drehknopf wieder auf die Position „0“ zu drehen.


### EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES STATIK - BACKOFENS

#### Backofen:

Zur Einstellung der gewünschten Temperatur den Einstellknopf nach rechts drehen.

Den Einstellknopf nach links auf Position 0 drehen, um den Ofen abzuschalten.

Soll der Backofen mit Oberhitze und Unterhitze mit Temperaturreglung betrieben werden, den Einstellknopf auf das Symbol  drehen.

Soll der Backofen nur mit Unterhitze mit Temperaturreglung betrieben werden, den Einstellknopf auf das Symbol  drehen.

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


können.

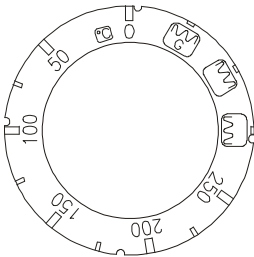
#### Grill:

Der Grill darf nur bei **halb geöffneter** Backofentür benutzt werden.

Zum Lieferumfang gehört ein Schutzblech, das unter der Bedienblende befestigt wird und zum Schutz gegen die Überhitzung dient (siehe Abb. D).

Lassen Sie das Schutzblech abkühlen, bevor Sie es wieder entfernen. Der Grill erwärmt sich während des Betriebs sehr stark. Benutzen Sie daher zur Vermeidung von Brandwunden Schutzhandschuhe, wenn Sie den Grill herausnehmen.

Drehen Sie den Einstellknopf des Ofens auf das Symbol .











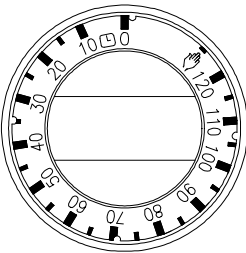
## EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES MULTIFUNKTIONS - BACKOFENS

### Backofen:

Der Heißluftumlauf durch das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig im ganzen Backofen und sorgt für ein perfektes Garen. Da das Backofeninnere gleichmäßig erwärmt wird, können gleichzeitig verschiedene Speisen auf unterschiedlichen Kochebenen zubereitet werden. Drehen Sie den Einstellknopf auf das Symbol (Heißluft) und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Der Backofen braucht nicht vorgewärmt zu werden, da die Heißluft die Backröhre sehr schnell aufwärmt.

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

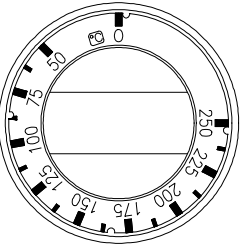
	CFM4-66...	CFM4-68... CFM6-610...
 Unter- + Oberhitze	W2300	W2600
 Unterhitze	W1600	W1600
 Oberhitze	W 700	W1000
 Grill	W1800	W2000
 Grill + Gebläse	W1836	W2036
 Unter- + Oberhitze + Gebläse	W2336	W2636
 Heißluft	W3036	W3036
 Schnellauftstufe	W 36	W 36



Die grüne Betriebsanzeige leuchtet auf.

Drehen Sie nach Auswahl der Kochart den Drehschalter der Zeitschaltuhr (siehe Abbildung) auf die Position „Handbetrieb“

oder nach rechts auf die gewählte Zeitdauer zwischen 0 und 120 Minuten. Im letzteren Fall ertönt nach Ablauf der gewählten Zeit ein akustisches Signal und der Backofen schaltet automatisch ab.



Drehen Sie nach Einstellung der Backzeit den Thermostatschalter (siehe Abbildung) nach rechts auf die gewünschte Temperatur im Bereich von

**Warnhinweis:** während des Backofenbetriebs muss die Tür immer geschlossen sein, da die austretende Hitze die Schalter und Schutzbleche erwärmen und beschädigen kann.

### Grill:

Während des Betriebs des Grills muss die Backofentür **geschlossen** sein und der Thermostatschalter auf Stellung 200°C stehen.

## BACKOFENBELEUCHTUNG

Drücken Sie die Taste mit dem Symbol , um die Beleuchtung einzuschalten.

Sie können so die Speisen während des Garens durch das Glas beobachten, ohne die Tür zu öffnen.

## ANWEISUNGEN ZUR ABLEITUNG DER ABGASE

### Geräte des Typs "A" (siehe Typenschild)

Die Verbrennungsabgase der Geräte des Typs "A" müssen in dafür bestimmte Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die mit einem leistungsfähigen Kamin oder mit einer Abzugsöffnung direkt ins Freie verbunden sind, abgeleitet werden. (**Natürliche Ableitung** Abb.1)

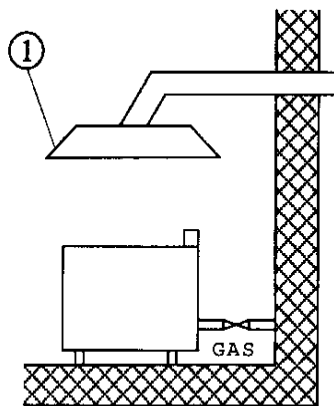
Bei Fehlen obiger Einrichtungen ist der Einsatz einer direkt mit dem Freien verbundenen Luftabsauganlage zulässig, (**Forcierte Ableitung** Abb.2), die Leistung dieser Anlage darf nicht unter der im Punkt 4.3 der Bestimmung UNI-CIG 8723 festgelegten Leistung liegen.

### Im Falle der forcierten Ableitung

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

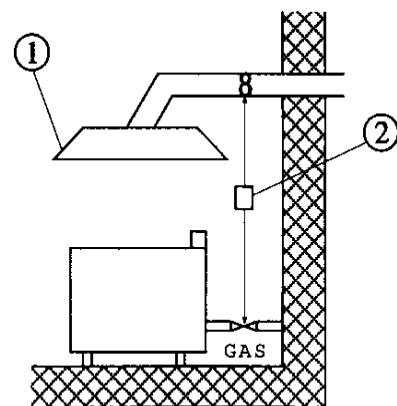
Eine neuerliche Gaszufuhr darf ausschließlich manuell möglich sein.

NATÜRLICHE ABLEITUNG Abb.1



1) Abzugshaube

FORCIERTE ABLEITUNG Abb.2



1) Abzugshaube  
2) Unterbrecher

## REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

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

Die emaillierten Teile sind mit Seifenwasser zu reinigen.

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

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

Es ist daher ratsam, einen Servicevertrag abzuschließen.

## VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL

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

## EMPFOHLENE VORGANGSWEISE NACH LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND

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



## GARTABELLE DES HEISLUFTOFENS

Art der Speisen	Einschub- ebene von unten	Menge Kg	Temperatur °C	Garzeit Min.
<b>Kuchen</b>				
Geschlagener Teig, in Kuchenform	1-3	1	175	60
Geschlagener Teig, ohne Kuchenform	1-3-4	1	175	50
Mürbeteig, Tortenboden	1-3-4	0,5	175	30
Mürbeteig mit Schmorfüllung	1-3	1,5	175	70
Mürbeteig mit Trockenfüllung	1-3-4	1	175	50
Teig mit natürlicher Säuerung	1-3	1	175	50
Gebäck	1-3-4	0,5	160	30
<b>Fleisch</b>				
<i>Grill - Braten</i>				
Kalb	2	1	180	60
Rind	2	1	180	70
englisches Roastbeef	2	1	220	50
Schwein	2	1	180	70
Huhn	2	1-1,5	200	70
<i>Braten im Backblech</i>				
Kalb	1-3	1	160	90
Rind	1-3	1	160	90
Schwein	1-3	1	160	90
Huhn	1-3	1-1,5	180	90
Truthahn in Scheiben	1-3	1,5	180	120
Ente	1-3	1-1,5	180	120
<i>Schmorbraten</i>				
Rinderschmorbraten	1	1	175	120
Kalbsschmorbraten	1	1	175	110
<b>Fisch</b>				
Filets, Steak, Kabeljau, Seehecht, Scholle	1-3	1	180	30
Makrele, Steinbutt, Lachs	1-3	1	180	45
Austern	1-3	1	180	20
<b>Aufläufe</b>				
Nudelauflauf	1-3	2	185	60
Gemüseauflauf	1-3	2	185	50
Soufflé (süß oder salzig)	1-3	0,75	180	50
Pizza und gefüllte Teigtaschen	1-3-4	0,5	200	30
Toast	1-3-4	0,5	190	15
<b>Auftauen</b>				
Vorgerichte	1-3	1	200	45
Fleisch	1-3	0,5	50	50
Fleisch	1-3	0,75	50	70
Fleisch	1-3	1	50	110

**Hinweis:**

Die Angabe der Einschubebenen in der Tabelle ist die für Garen auf mehreren Ebenen empfohlene Stufe  
Die Garzeiten gelten für Kochen auf einer Einschubebene; bei Benutzung mehrerer Ebenen sind die Zeiten um 5-10' zu erhöhen.

Für Rinder-, Kalbs-, Schweine- und Truthahnbraten mit Knochen oder Rollbraten sind die Zeiten um 20' zu erhöhen  
Die Garzeiten können sich je nach Art der Speisen, ihrer Gleichmäßigkeit und ihres Umfangs ändern.

Beim ersten Backen sollte stets der untere Wert des in der Tabelle aufgeführten Einstellbereichs der Temperaturregelung gewählt werden.

Die Garzeit verlängert sich in Abhängigkeit von der Unterhitze.

### GRILLTABELLE

	<b>Garzeit</b>	<b>Position Einschubebene</b>
Kotelett (Kg.0,5)	Min.25	1° Ebene
Bratwurst	Min.15	2° Ebene
Grillhähnchen (Kg.1)	Min.60	3° Ebene
Kalbsspießbraten (Kg.0,6)	Min.50	-----
Hähnchen am Spieß	Min.60	-----

## TABLE DES MATIÈRES

<b>DÉCLARATION DE CONFORMITÉ</b> .....	<b>28</b>
<b>TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES GAZ</b> .....	<b>28</b>
<b>TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES ÉLECTRIQUES</b> .....	<b>28</b>
<b>INSTALLATION</b> .....	<b>28</b>
<b>VERIFIER SI LA VENTILATION EST CORRECTE</b> .....	<b>28</b>
Pour la France:.....	28
Pour la Belgique et le Luxembourg:.....	29
<b>TUYAU DE RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION DE GAZ</b> .....	<b>29</b>
<b>BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE</b> .....	<b>29</b>
<b>CIRCUIT ÉQUIPOTENTIEL</b> .....	<b>29</b>
<b>CONTRÔLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE</b> .....	<b>29</b>
Raccordement pour gaz liquide G30/G31.....	29
Raccordement pour gaz méthane H G20.....	30
<b>CONTRÔLE DE L'AIR PRIMAIRE DES BRÛLEURS PRINCIPAUX</b> .....	<b>30</b>
<b>TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES "BRÛLEURS"</b> .....	<b>30</b>
<b>DISPOSITIONS POUR LA TRANSFORMATION ET L'INSTALLATION POUR D'AUTRES TYPES DE GAZ</b> .....	<b>30</b>
<b>CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRÛLEUR DES FEUX OUVERTS</b> .....	<b>30</b>
<b>CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT</b> .....	<b>30</b>
<b>ENTRETIEN</b> .....	<b>30</b>
<b>PIÈCES DÉTACHÉES</b> .....	<b>30</b>
<b>CHANGEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR</b> .....	<b>31</b>
<b>INSTRUCTIONS D'UTILISATION</b> .....	<b>31</b>
<b>ALLUMAGE ET RÉGLAGE DES FEUX OUVERTS</b> .....	<b>31</b>
<b>ALLUMAGE ET RÉGLAGE DU FOUR STATIQUE</b> .....	<b>31</b>
Four:.....	31
Grill:.....	31
<b>ALLUMAGE ET RÉGLAGE DU FOUR MULTIFONCTION</b> .....	<b>32</b>
Four:.....	32
Grill:.....	32
<b>ÉCLAIRAGE DU FOUR</b> .....	<b>32</b>
<b>INSTRUCTIONS POUR L'ÉVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION</b> .....	<b>33</b>
Appareils de type "A" (voir plaque des caractéristiques).....	33
En cas d'évacuation forcée.....	33
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> .....	<b>33</b>
<b>EN CAS D'ANOMALIE OU DE PANNE</b> .....	<b>33</b>
<b>INSTRUCTIONS EN CAS DE NON-UTILISATION PROLONGÉE</b> .....	<b>33</b>
<b>TABLEAU DES CUISSONS FOUR VENTILE</b> .....	<b>34</b>
Gâteaux/Pâtisseries.....	34
Viandes.....	34
Poissons.....	34
Tourtes et autres préparations.....	34
Décongélation.....	34
<b>TABLEAU DES CUISSONS AU GRILL</b> .....	<b>35</b>

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

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

### TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES GAZ

MODÈLE	DIMENSIONS cm	Brûleur 3,5 kW	Brûleur 5,5 kW	PUISSANCE NOM. TOTALE kW	Raccord Gaz SO 7-1
<b>CF4-68GEM</b>	80x60x90h	Nr. 2	Nr. 2	18	½" G
<b>CF6-610GEM</b>	100x60x90h	Nr. 3	Nr. 3	27	½" G
<b>CFM4-66GEM</b>	60x60x90h	Nr. 2	Nr. 2	18	½" G
<b>CFM4-68GEM</b>	80x60x90h	Nr. 2	Nr. 2	18	½" G
<b>CFM6-610GEM</b>	100x60x90h	Nr. 3	Nr. 3	27	½" G

### TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES ÉLECTRIQUES

MODÈLE	DIMEN- SIONS cm	LAMPE FOUR kW	PUISSANCE TOTALE kW	ABSORP. MAX. A	ALIMENTATION	CÂBLE ALIMENT . mm <sup>2</sup>
<b>CF4-68GEM</b>	80x60x90h	0,015	2,62	11,4	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5
<b>CF6-610GEM</b>	100x60x90h	0,015	2,62	11,4	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5
<b>CFM4-66GEM</b>	60x60x90h	0,015	3,05	13,3	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5
<b>CFM4-68GEM</b>	80x60x90h	0,015	3,05	13,3	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5
<b>CFM6-610GEM</b>	100x60x90h	0,015	3,05	13,3	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5

## INSTALLATION

- Les opérations d'installation, les éventuelles transformations nécessaires à d'autres types de gaz et la mise en marche doivent être confiées exclusivement à un personnel qualifié à cet effet, et effectuées dans le respect des normes en vigueur.
- Les installations à gaz, les branchements électriques et les locaux dans lesquels les appareils sont installés doivent être conformes aux normes applicables dans le pays d'installation; l'appareil doit en particulier être installé dans un local bien aéré, si possible sous une hotte d'aspiration pour garantir la bonne évacuation des produits de combustion. Le volume d'air nécessaire à la combustion est de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée.

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

## VERIFIER SI LA VENTILATION EST CORRECTE

Veiller à ce que les prises d'air vers l'extérieur, installées dans le local de travail, soient suffisantes pour assurer le renouvellement de l'air nécessaire, comme prévu par les normes en vigueur.

A titre d'information, nous vous rappelons que les appareils installés dans des établissements recevant du public doivent répondre à ce qui suit:

### Pour la France:

#### 1) Conditions réglementaires d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués en suivant correctement les instructions et les textes réglementaires en vigueur, notamment:

#### • les normes de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements publics:

a) Indications générales Pour tous les appareils:

Articles GZ

Installations aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés

puis, selon l'utilisation

Articles CH

Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement de l'air, production de vapeur et d'eau chaude dans les installations sanitaires

Articles GC

Installations d'appareils de cuisson destinés à la restauration

b) Indications particulières pour chaque type d'établissements publics (hôpitaux, magasins, etc.)

**Pour la Belgique et le Luxembourg:**

L'appareil doit être installé conformément aux normes de sécurité en vigueur.

L'installation, la transformation et la réparation des appareils pour grandes cuisines de même que le prélèvement de l'appareil en cas de panne et l'alimentation en gaz ne peuvent être effectués que si un contrat d'entretien a été stipulé avec un bureau de vente autorisé et si les normes techniques ont été observées.

L'appareil peut être installé seul, ou bien avec d'autres appareils de notre gamme. Il faut obligatoirement respecter une distance minimum d'au moins 10 cm entre l'appareil et les parois des meubles se trouvant à proximité et fabriqués avec des matériaux inflammables. Vous devez prendre les mesures nécessaires pour effectuer une isolation thermique des parois inflammables comme, par exemple, l'installation de protections contre les radiations. Les appareils doivent être installés de manière adéquate en respectant les normes de sécurité. Les pieds servent à régler la hauteur de l'appareil et à le mettre de niveau.

## TUYAU DE RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION DE GAZ

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

**Note:** l'année de fabrication de l'appareil est indiquée au point "N" de la plaque des caractéristiques. Les deux premiers chiffres (par exemple 08...) indiquent l'année de fabrication.

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

-Retirer le panneau postérieur,


- Faire passer le câble d'alimentation à travers le passe fil, raccorder les conducteurs aux bornes correspondantes du bornier et les fixer.

- Bloquer le câble à l'aide du serre-fil et remettre en place le panneau. La longueur du conducteur de terre doit être supérieure à celle des autres conducteurs de telle sorte qu'en cas de rupture du presse fil le conducteur de terre se décroche après les conducteurs de tension.

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

## CIRCUIT ÉQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être raccordé à un circuit équipotentiel.

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

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

## CONTRÔLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE

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

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

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

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

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

### Raccordement pour gaz liquide G30/G31

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

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

**Raccordement pour gaz méthane H G20**

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

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

**CONTRÔLE DE L'AIR PRIMAIRE DES BRÛLEURS PRINCIPAUX**

Tous les brûleurs sont équipés d'un régulateur d'air qui par l'intermédiaire d'une bague réglable et bloquée à l'aide d'une vis permet de réguler l'air primaire. Dans le tableau des "Données techniques des brûleurs" sont indiquées les valeurs approximatives du paramètre "h" (air primaire). Le flux d'air doit être réglé de façon à éviter un décrochage de flamme quand le brûleur est froid et un retour de flamme lorsqu'il est chaud.

**TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES "BRÛLEURS"**

	12.68 kWh/KG G30 BUTANE 28 mbar	12.87 kWh/KG G31 PROPANE 37 mbar	9.45 kWh/m <sup>3</sup> st. G20 MÉTHANE H 20 mbar	8.12 kWh/m <sup>3</sup> st. G25 MÉTHANE L 25 mbar
<b>Brûleur max. 3,5 kW - min. 1,2 kW</b>				
Injecteur brûleur 1/100 mm	93	93	145	150
Réglage du minimum 1/100 mm	60	60	réglable	réglable
Consommation	kg/h 0.273	kg/h 0.273	m <sup>3</sup> st./h 0.37	m <sup>3</sup> st./h 0.431
Air primaire h=mm	27	27	14	14
<b>Brûleur max. 5,5 kW - min. 1,8 kW</b>				
Injecteur brûleur 1/100 mm	117	117	180	190
Réglage du minimum 1/100 mm	70	70	réglable	réglable
Consommation	kg/h 0.43	kg/h 0.43	m <sup>3</sup> st./h 0.582	m <sup>3</sup> st./h 0.677
Air primaire h=mm	30	30	14	14

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

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

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

**CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRÛLEUR DES FEUX OUVERTS**

Retirer les grilles, les brûleurs et les bacs, et à l'aide d'une clé appropriée remplacer les gicleurs installés par les gicleurs adaptés, régler l'air primaire (h) (voir tableau des données techniques des brûleurs) en dévissant la vis de blocage et le contre-écrou. Une fois le réglage effectué, serrer à nouveau la vis et le contre-écrou, régler le minimum en tournant la vis vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que la puissance thermique atteigne 1,2 kW pour le brûleur de 3,5 kW et 1,8 pour le brûleur de 5,5 kW.

**CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT**

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

**ENTRETIEN**

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

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

**PIÈCES DÉTACHÉES**

**FEUX OUVERTS:** il est possible de procéder au remplacement des robinets, de l'unité de commande, des bougies, des thermocouples et des brûleurs en retirant les grilles et la façade.

**FOUR ELECTRIQUE:** il est possible de procéder au remplacement des résistances et du thermostat.

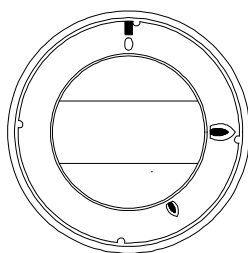
## CHANGEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR


- Couper l'alimentation;
- Retirer la protection en verre du support ampoule;
- Dévisser l'ampoule;
- L'ampoule neuve doit avoir les caractéristiques suivantes:
  - résistance à une température de 300°C,
  - puissance 15W,
  - tension 230V 50Hz.



## INSTRUCTIONS D'UTILISATION


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

### ALLUMAGE ET RÉGLAGE DES FEUX OUVERTS

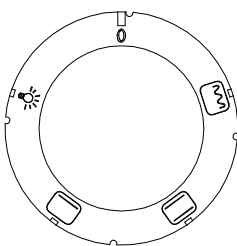


Sur le panneau frontal, au-dessus de chaque commande, est indiqué le brûleur correspondant à travers le symbole .

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

La commande doit être maintenue enfoncée pendant quelques secondes puis relâchée. Dans le cas où la flamme s'éteindrait, effectuer à nouveau les mêmes opérations. En ramenant la commande sur la position le brûleur est mis au minimum . Pour éteindre la flamme, il suffit ensuite d'amener la commande sur la position "0".


### ALLUMAGE ET RÉGLAGE DU FOUR STATIQUE




#### Four:

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

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

Pour faire fonctionner le four en utilisant la résistance supérieure et la résistance inférieure (contrôlée par le thermostat), placer la commande sur le symbole .

Pour faire fonctionner le four en utilisant uniquement la résistance inférieure (contrôlée par le thermostat), placer la commande sur le symbole. .

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


protection.

#### Grill:

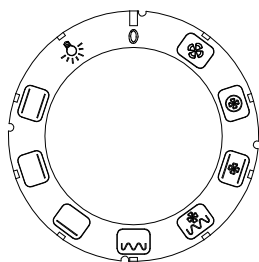
Le grill doit être utilisé exclusivement avec la porte du four **entrouverte**.

Le four est fourni avec une plaque de protection à fixer sous le panneau des commandes; elle permet d'assurer la protection nécessaire contre les surchauffes (voir fig. D).

Retirer la plaque de protection uniquement après qu'elle se soit refroidie. Durant le fonctionnement, la grille devient chaude, pour la retirer en évitant les risques de brûlures, il est recommandé de faire usage de gants de protection.

Amener la commande du four sur le symbole .

## ALLUMAGE ET RÉGLAGE DU FOUR MULTIFONCTION

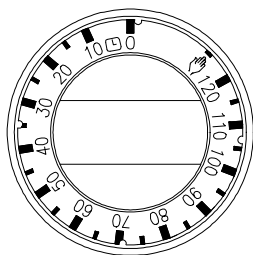


### Four:

L'air chaud mis en circulation par le ventilateur est distribué dans toute la chambre du four pour assurer une cuisson homogène. La chambre de cuisson étant chauffée de manière uniforme, il est possible de cuire simultanément divers aliments sur plusieurs niveaux. Amener la commande sur le symbole "air chaud" et programmer la température voulue. Le préchauffage n'est en aucun cas nécessaire dans la mesure où la circulation d'air chaud permet un chauffage rapide de la chambre.

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

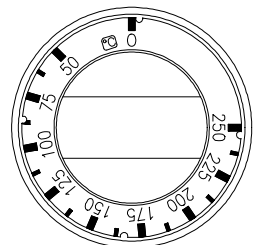
	CFM4-66...	CFM4-68... CFM6-610...	
	Résistance inférieure + supérieure	W2300	W2600
	Résistance inférieure	W1600	W1600
	Résistance supérieure	W 700	W1000
	Résistance grill	W1800	W2000
	Résistance grill + ventilation	W1836	W2036
	Résistance inférieure, supérieure, ventil.	W2336	W2636
	Four ventilé	W3036	W3036
	Décongélation rapide	W 36	W 36



Le témoin vert s'allume pour indiquer que le four est sous tension.

Après avoir sélectionné le type de cuisson, tourner la commande du timer (voir figure) vers la gauche et l'amener sur la position manuelle ou vers la droite pour la positionner sur une durée comprise entre 0 et 120 minutes. Dans ce dernier cas, une fois la durée écoulée, se déclenche l'avertisseur sonore et le four s'éteint.

Après avoir sélectionné le temps de cuisson, tourner la commande du thermostat (voir figure) vers la droite pour la placer sur la température voulue comprise entre 0 et 250°C.



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

### Grill:

Durant le fonctionnement du grill, il est nécessaire de maintenir la porte du four **fermée** et de placer la commande du thermostat sur 200°C.

## ÉCLAIRAGE DU FOUR

Pour allumer la lampe du four, appuyer sur le bouton marqué du symbole .

L'éclairage permet de contrôler la cuisson des aliments à travers la vitre de la porte sans devoir ouvrir cette dernière.



## INSTRUCTIONS POUR L'ÉVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

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

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

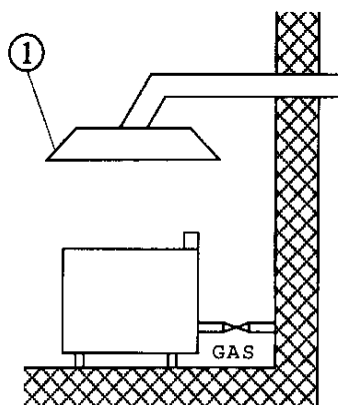
Différemment, il est possible d'utiliser un système d'aspiration d'air à évacuation directe sur l'extérieur (**évacuation forcée** - Fig. 2), de débit non inférieur au standard prévu par le chapitre 4.3 de la norme UNI-CIG 8723.

### En cas d'évacuation forcée

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

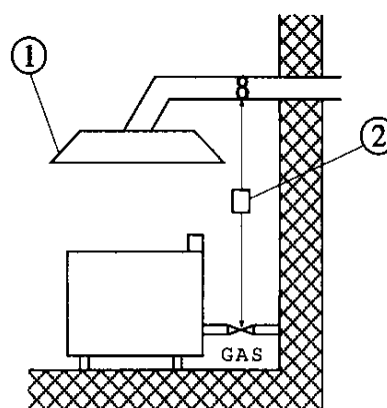
Le rétablissement de l'alimentation de gaz doit être de type manuel uniquement.

ÉVACUATION NATURELLE Fig. 1



1) Hotte d'aspiration

ÉVACUATION FORCÉE Fig. 2



1) Hotte d'aspiration  
2) Asservissement

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

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

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

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

## EN CAS D'ANOMALIE OU DE PANNE

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

## INSTRUCTIONS EN CAS DE NON-UTILISATION PROLONGÉE

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

TABLEAU DES CUISSONS FOUR VENTILE

Type de préparation	n° guide (à partir du bas)	Quantité (kg)	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
<b>Gâteaux/Pâtisseries</b>				
A pâte fouettée, dans moule	1-3	1	175	60
A pâte fouettée, sans moule	1-3-4	1	175	50
Pâte brisée, fond de tarte	1-3-4	0,5	175	30
Pâte brisée avec appareil humide	1-3	1,5	175	70
Pâte brisée avec appareil sec	1-3-4	1	175	50
Avec pâte à levage naturel	1-3	1	175	50
Petits gâteaux	1-3-4	0,5	160	30
<b>Viandes</b>				
<i>Rôtis cuits sur grille</i>				
Veau	2	1	180	60
Bœuf	2	1	180	70
Roast-Beef à l'anglaise	2	1	220	50
Porc	2	1	180	70
Poulet	2	1-1,5	200	70
<i>Rôtis cuits sur plaques</i>				
Veau	1-3	1	160	90
Bœuf	1-3	1	160	90
Porc	1-3	1	160	90
Poulet	1-3	1-1,5	180	90
Dinde en tranches	1-3	1,5	180	120
Canard	1-3	1-1,5	180	120
<i>Viandes braisées</i>				
Bœuf braisé	1	1	175	120
Veau braisé	1	1	175	110
<b>Poissons</b>				
Filets, tranches, colin, merlan, sole	1-3	1	180	30
Maquereaux, turbo, saumon	1-3	1	180	45
Huîtres	1-3	1	180	20
<b>Tourtes et autres préparations</b>				
Gâteau de pâtes	1-3	2	185	60
Gâteau de légumes	1-3	2	185	50
Soufflés sucrés et salés	1-3	0,75	180	50
Pizza et calzone	1-3-4	0,5	200	30
Croque-monsieur	1-3-4	0,5	190	15
<b>Décongélation</b>				
Entrées	1-3	1	200	45
Viande	1-3	0,5	50	50
Viande	1-3	0,75	50	70
Viande	1-3	1	50	110

**Notes:**

L'indication relative à l'utilisation des niveaux fournie par le tableau est l'indication préférentielle dans le cas des cuissons sur plusieurs niveaux.

Les temps indiqués se réfèrent à la cuisson sur un seul niveau, pour plusieurs niveaux majorer les temps de 5-10'. Pour les rôtis de bœuf, de veau, de porc et de dinde non désossée ou désossée et ficelée majorer les temps de 20'.

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la nature des aliments, de leur homogénéité et de leur volume.

Pour la première cuisson, il est recommandé de choisir la valeur inférieure de la plage de réglage du thermostat indiquée dans le tableau. Le temps de cuisson sera majoré en fonction de la moindre chaleur.

### TABLEAU DES CUISSONS AU GRILL

	Temps de cuisson	Position de la grille
Côtes et entrecôtes (0,5 kg)	25 min.	1° guide
Saucisses	15 min.	2° guide
Poulet sur grille (1 kg)	60 min.	3° guide
Rôti de veau à la broche (0,6 kg)	50 min.	-----
Poulet à la broche	60 min.	-----

## INDEX

<b>DECLARATION OF COMPLIANCE .....</b>	<b>37</b>
<b>GAS TECHNICAL DATA TABLE .....</b>	<b>37</b>
<b>ELECTRICAL TECHNICAL DATA TABLE .....</b>	<b>37</b>
<b>INSTALLATION.....</b>	<b>37</b>
<b>CHECKING FOR ADEQUATE VENTILATION .....</b>	<b>37</b>
Installation rules .....	37
<b>PIPE FOR GAS CONNECTION .....</b>	<b>38</b>
<b>ELECTRIC CONNECTION .....</b>	<b>38</b>
<b>EQUIPOTENTIAL.....</b>	<b>38</b>
<b>CHECKING HEAT OUTPUT .....</b>	<b>38</b>
Connection for liquid gas G30/G31.....	38
Connection with natural gas H G20.....	38
<b>CHECKING PRIMARY AIR IN MAIN BURNERS .....</b>	<b>38</b>
<b>“BURNERS” TECHNICAL DATA TABLE .....</b>	<b>39</b>
<b>RULES FOR CONVERTING AND INSTALLING FOR OTHER TYPES OF GAS .....</b>	<b>39</b>
<b>SUBSTITUTING THE NOZZLE IN OPEN COOKING RINGS.....</b>	<b>39</b>
<b>CHECKING FUNCTIONING .....</b>	<b>39</b>
<b>MAINTENANCE.....</b>	<b>39</b>
<b>SPARE PARTS .....</b>	<b>39</b>
<b>CHANGING THE OVEN LAMP .....</b>	<b>39</b>
<b>INSTRUCTIONS FOR USE.....</b>	<b>39</b>
<b>LIGHTING AND ADJUSTING THE OPEN RINGS .....</b>	<b>40</b>
<b>TURNING ON AND ADJUSTING THE CONVENTIONAL OVEN .....</b>	<b>40</b>
Oven: .....	40
Grill: .....	40
<b>TURNING ON AND ADJUSTING THE MULTIFUNCTION OVEN .....</b>	<b>41</b>
Oven: .....	41
Grill: .....	41
<b>OVEN ILLUMINATION.....</b>	<b>41</b>
<b>INSTRUCTIONS FOR DISCHARGING GAS EMISSIONS .....</b>	<b>42</b>
Type “A” Appliances (See Data plate).....	42
In the event of forced discharge .....	42
<b>CLEANING AND MAINTENANCE.....</b>	<b>42</b>
<b>WHAT TO DO IN THE EVENT OF A BREAKDOWN .....</b>	<b>42</b>
<b>PROCEDURE TO FOLLOW IF THE APPLIANCE IS NOT GOING TO BE USED FOR SOME TIME.....</b>	<b>42</b>
<b>COOKING TABLE FOR THE FAN OVEN.....</b>	<b>43</b>
Cakes, pastries .....	43
Meat.....	43
Fish .....	43
Oven bakes .....	43
Defrosting.....	43
<b>GRILLING TABLE .....</b>	<b>44</b>

## DECLARATION OF COMPLIANCE

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

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

## GAS TECHNICAL DATA TABLE

MODEL	DIMENSIONS cm	Burner 3,5 kW	Burner 5,5 kW	TOT. NOM. CAPACITY kW	Gas coupling ISO7-1
CF4-68GEM	80x60x90h	Nr. 2	Nr. 2	18	½" G
CF6-610GEM	100x60x90h	Nr. 3	Nr. 3	27	½" G
CFM4-66GEM	60x60x90h	Nr. 2	Nr. 2	18	½" G
CFM4-68GEM	80x60x90h	Nr. 2	Nr. 2	18	½" G
CFM6-610GEM	100x60x90h	Nr. 3	Nr. 3	27	½" G

## ELECTRICAL TECHNICAL DATA TABLE

MODEL	DIMENSIONS cm	OVEN LAMP kW	TOTAL POWER kW	MAX. ABSORB. A	POWER SUPPLY	POWER SUPPLY CABLE mm <sup>2</sup>
CF4-68GEM	80x60x90h	0,015	2,62	11,4	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5
CF6-610GEM	100x60x90h	0,015	2,62	11,4	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5
CFM4-66GEM	60x60x90h	0,015	3,05	13,3	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5
CFM4-68GEM	80x60x90h	0,015	3,05	13,3	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5
CFM6-610GEM	100x60x90h	0,015	3,05	13,3	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5

## INSTALLATION

- The operations for installing, conversions for use with other types of gas and starting up must be done only by qualified personnel whose qualifications comply with the norms in force.
- Gas installations, the electrical connections and the rooms in which the appliances are installed must comply with the norms in force in the Country in which the installation is carried out; above all, the appliance must be installed in a well ventilated room, preferably under an extractor hood, so as to ensure the complete extraction of gas emissions which are formed during combustion. The air necessary for combustion is 2m<sup>3</sup> /h per kW of power installed.

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

## CHECKING FOR ADEQUATE VENTILATION

Make sure that the air intake into the room where the appliance is installed is sufficient for an adequate change of air, as specified by regulations in effect.

The appliances installed in buildings open to the public must satisfy the following requirements.

### Installation rules

The installation and maintenance of the appliance must be done according to the correct procedures and regulation texts in use, particularly:

#### • safety standards for the prevention of fire and panic.

Connection and installation of appliance, ventilation and exhaust removal systems, shall be done according to the Manufacturer's instructions and by qualified technicians and according to the regulations in effect. The electric wiring shall conform to the regulations in effect. All fire prevention codes shall be observed.

#### a) General indications (Rules valid for GB only)

- For all appliances:

Gas safety Regulations, 1984; Health and safety at Work Act, 1974 Codes of Practice, BS 8173, 1982, The Building Regulations 1985; The Building Standards Regulations, 1981, the IEE Regulations and the by-laws of the local Water Undertaking.

The local gas Region or LPG supplier and the local authority and the relevant recommendation of the British Standards (latest editions) concerned.

The installation, transformation and repair of appliances for professional kitchens as well as removal due to malfunction, and the supply of gas, may be made only by means of a maintenance contract stipulated with an authorised sales office and in observance of technical regulations.

The appliance can be installed by itself or in a series side by side with appliances produced by us. There must be a minimum distance of at least 10 cm between the appliance and the sides of the nearby cabinets made of inflammable material. Take suitable measures to guarantee thermal insulation of the inflammable sides, such as, for example, the installation of protection against radiation. The appliances must be installed in a suitable manner, observing the safety standards. The small feet are adjustable to level the appliance.

### PIPE FOR GAS CONNECTION

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

**NB:** The year of the appliance manufacture is shown in item "N" on the data plate. The first two numbers (e.g. 08..) represent the year of manufacture.

### ELECTRIC CONNECTION

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

-Remove the back panel


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

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

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

### EQUIPOTENTIAL

The appliance must be connected to an equipotential system.

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

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

### CHECKING HEAT OUTPUT

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

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

The pressure is read with a gauge (minimum resolution of 0.1 mbar) inserted in the relative pressure outlet. (figure 1 item C).

Remove the hermetically closed screw and insert the gauge pipe.

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

#### Connection for liquid gas G30/G31

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

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

#### Connection with natural gas H G20

The connection pressure for natural gas is 20 mbar.

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

### CHECKING PRIMARY AIR IN MAIN BURNERS

All the burners are provided with an air regulator which, by means of a bush, can be regulated and fixed with a screw, enabling the variation of primary air. In the "Burners technical data" table are the approximate values of parameter "h"

(primary air) (see page 3 fig. 3). The volume flow of primary air must be regulated so that the flame does not tend to come away from the burner when it is cold or backfire when the burner is hot.

### “BURNERS” TECHNICAL DATA TABLE

	12.68 kWh/KG G30 BUTANE 30 mbar	12.87 kWh/KG G31 PROPANE 37 mbar	9.45 kWh/m <sup>3</sup> st. G20 NATURAL GAS H 20 mbar
<b>Burner max 3,5 KW-min 1,2kW</b>			
Burner Injector 1/100 mm	93	93	145
Min. output adjustment 1/100 mm	60	60	adjustable
Consumption	0.273 kg/h	0.273 kg/h	0.37 m <sup>3</sup> st./h
Primary air h=mm	27	27	14
<b>Burner max 5,5 KW-min 1,8kW</b>			
Burner Injector 1/100 mm	117	117	180
Min. output adjustment 1/100 mm	70	70	adjustable
Consumption	0.43 kg/h	0.43 kg/h	0.582 m <sup>3</sup> st./h
Primary air h=mm	30	30	14

### RULES FOR CONVERTING AND INSTALLING FOR OTHER TYPES OF GAS

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

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

### SUBSTITUTING THE NOZZLE IN OPEN COOKING RINGS

Remove the grills, the burners and the containers, substitute the nozzles with the right ones, using a suitable spanner, unscrewing the blockage screw and relative jam nut. After regulating, screw back the screw and the jam nut, regulate minimum output by turning the screw to the right or to the left until the thermal power reaches 1,2 KW for the burner of 3,5 KW, and 1,8 for the burner of 5,5 KW.

**Warning:** For functioning with liquid gas, the screw for regulating minimum output must be blocked completely.

### CHECKING FUNCTIONING

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

### MAINTENANCE

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

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

### SPARE PARTS

**OPEN COOKING RINGS:** the gas-cocks, control unit, ignition plugs, thermocouples and burners can be changed by removing the grills and control panel.

**ELECTRIC OVEN:** is it possible the replacement of heating element and the thermostat

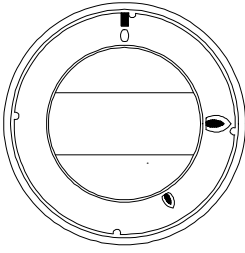
### CHANGING THE OVEN LAMP


- Cut power off to the appliance
- Remove the glass cover from the lamp holder
- Unscrew the lamp
- The new lamp must have the following characteristics:
- be able to withstand a heat of up to 300°C
- power: 15W.
- voltage: 230V 50Hz.




### INSTRUCTIONS FOR USE

**Attention!** The appliance must only be used under surveillance.

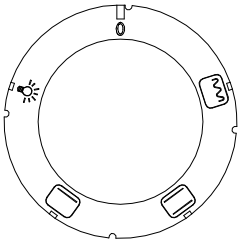
## LIGHTING AND ADJUSTING THE OPEN RINGS



On the front panel, above each knob, there is a symbol which indicates to which burner the knob  corresponds.

To light, turn the knob to the left from position "0" to the  symbol (see figure); keep it pushed down and press the button with the  symbol until the gas lights. The knob must be kept pushed down for a few seconds and then released. The flame may go out, in which case it is necessary to repeat the procedure. By turning to the  position, the burner is brought to the minimum. To put out the burner, turn the knob back into the "0" position


## TURNING ON AND ADJUSTING THE CONVENTIONAL OVEN




### Oven:

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

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

When you want to use the oven with the top and the bottom heating element, thermo stated, position the knob on the  symbol.

When you want to use the oven with only the bottom heating element, thermo stated, position the knob on the  symbol.


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

### Grill:

When using the grill the oven door **must be ajar**.

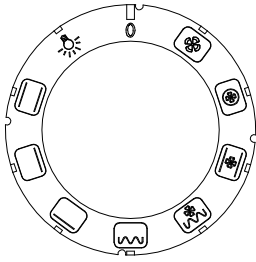
A protection sheet is supplied with the oven. Fix it under the control panel to protect against overheating (see Fig. D).

Remove this protection sheet only once it has cooled down. The grill gets hot when it is working so you must wear protective gloves to remove it and to prevent burns.

Turn the oven control knob round to the  symbol.











## TURNING ON AND ADJUSTING THE MULTIFUNCTION OVEN

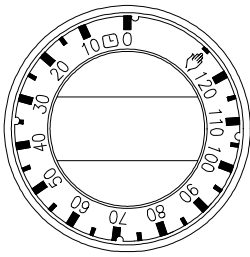


### Oven:


The hot air made to circulate by the fan is distributed in all parts of the oven chamber to ensure even cooking results. Since the oven chamber is heated evenly, different foods can be cooked together on different rungs. Turn the knob round to the hot air and set the temperature wanted. The oven does not have to be preheated because the hot air heats it up very quickly.

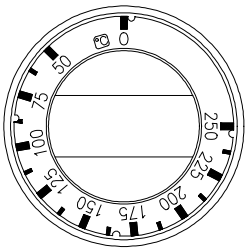
To turn the oven on, turn the selector knob (see figure) to the right or left into one of the following positions

	CFM4-66...	CFM4-68... CFM6-610...
	W2300	W2600
	W1600	W1600
	W 700	W1000
	W1800	W2000
	W1836	W2036
	W2336	W2636
	W3036	W3036
	W 36	W 36



The green pilot light turns on to indicate the oven is powered.

After having selected the cooking type, turn the timer knob (see figure) to the left on the manual position  or to the right, positioning it on the time chosen, ranging between 0 and 120 minutes. In this last position, once the time set has elapsed, the acoustic signal sounds and the oven turns itself off at the same time.




After having set the cooking time, turn the thermostat knob (see figure) to the right, positioning it on the temperature wanted, ranging between

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

### Grill:

When using the grill the oven door **must be closed** and position the thermostat knob on position 200°C

## OVEN ILLUMINATION

To turn the light on inside the oven press the button with the  symbol.

With the light on inside the oven you can keep a check on the food while it is cooking through the glass door without having to open it..

## INSTRUCTIONS FOR DISCHARGING GAS EMISSIONS

### Type "A" Appliances (See Data plate)

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

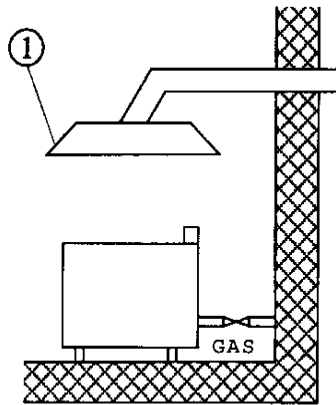
If there is no hood, as an alternative, an air extractor connected directly to the outside is acceptable, (**Forced Discharge**) Fig.2, but its capacity must not be inferior to what is established in item 4.3 of the UNI-CIG norm 8723.

### In the event of forced discharge

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

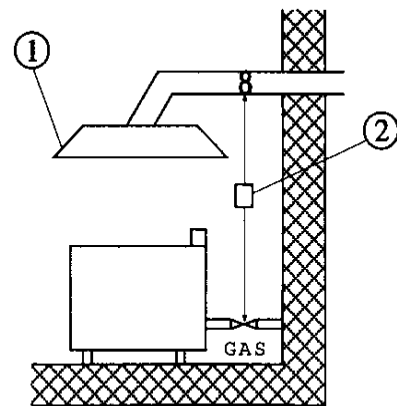
Supplying the appliance with gas again must only be possible manually

NATURAL DISCHARGE Fig.1



1) Extractor hood

FORCED DISCHARGE Fig.2



1) Extractor hood  
2) Interlocking

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

The enamelled parts should be washed with soapy water.

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

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

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

## WHAT TO DO IN THE EVENT OF A BREAKDOWN

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

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

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

### COOKING TABLE FOR THE FAN OVEN

Type of food	Slot no. from the bottom	Quantity Kg	Temperature °C	Cooking time in minutes
<b>Cakes, pastries</b>				
With a beaten mixture, in a mould	1-3	1	175	60
With a beaten mixture, without a mould	1-3-4	1	175	50
Short pastry, cake base	1-3-4	0.5	175	30
Short pastry with a wet filling	1-3	1.5	175	70
Short pastry with a dry filling	1-3-4	1	175	50
With a natural leavening dough	1-3	1	175	50
Small cakes	1-3-4	0.5	160	30
<b>Meat</b>				
<i>Grilled roasts</i>				
Veal	2	1	180	60
Beef	2	1	180	70
English roast beef	2	1	220	50
Pork	2	1	180	70
Chicken	2	1-1.5	200	70
<i>Baking-pan roasts</i>				
Veal	1-3	1	160	90
Beef	1-3	1	160	90
Pork	1-3	1	160	90
Chicken	1-3	1-1.5	180	90
Turkey pieces	1-3	1.5	180	120
Duck	1-3	1-1.5	180	120
<i>Casseroles</i>				
Beef casserole	1	1	175	120
Veal casserole	1	1	175	110
<b>Fish</b>				
Filets, steaks, cod, hake, sole	1-3	1	180	30
Mackerel, turbot, salmon	1-3	1	180	45
Oysters	1-3	1	180	20
<b>Oven bakes</b>				
Pasta	1-3	2	185	60
Vegetables	1-3	2	185	50
Sweet and savoury soufflés	1-3	0.75	180	50
Pizza and "calzone"	1-3-4	0.5	200	30
Toast	1-3-4	0.5	190	15
<b>Defrosting</b>				
First courses	1-3	1	200	45
Meat	1-3	0.5	50	50
Meat	1-3	0.75	50	70
Meat	1-3	1	50	110

**Notes:**

Indication regarding use of the levels given in the table is what is preferable if you are cooking on different rungs.

The times given refer to cooking on one level only. For more than one level increase time 5-10'

For beef, veal, pork and turkey roasts on the bone or in a roll, increase time 20'

Cooking times may vary according to the type of foods, their homogeneity and volume.

When cooking for the first time in the oven we suggest opting for the lower value in the thermostat adjustment range given in the table.

Cooking time will be longer if the heat is lower.

### GRILLING TABLE

	<b>Grilling time</b>	<b>Rung position</b>
Chops (0.5 Kg.)	25 minutes	1st slot
Sausages	15 minutes	2nd slot
Grilled chicken (1 Kg.)	60 minutes	3rd slot
Roast veal on the spit (0.6 Kg.)	50 minutes	-----
Chicken on the spit	60 minutes	-----

## ÍNDICE

<b>DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD .....</b>	<b>46</b>
<b>TABLA DATOS TÉCNICOS GAS.....</b>	<b>46</b>
<b>TABLA DATOS TÉCNICOS ELÉCTRICOS .....</b>	<b>46</b>
<b>INSTALACIÓN.....</b>	<b>46</b>
<b>COMPROBACION DE UNA CORRECTA VENTILACION.....</b>	<b>46</b>
Normas para la instalación .....	46
<b>TUBO PARA LA CONEXIÓN DEL GAS .....</b>	<b>47</b>
<b>CONEXIÓN ELÉCTRICA.....</b>	<b>47</b>
<b>EQUIPOTENCIAL .....</b>	<b>47</b>
<b>CONTROL DE LA POTENCIA TÉRMICA .....</b>	<b>47</b>
Conexión para el gas líquido G30/G31 .....	47
Conexión con gas metano H G20 .....	47
<b>CONTROL DEL AIRE PRIMARIO QUEMADORES PRINCIPALES .....</b>	<b>47</b>
<b>TABLA DATOS TÉCNICOS “QUEMADORES” .....</b>	<b>48</b>
<b>DISPOSICIONES PARA LA TRANSFORMACIÓN Y INSTALACIÓN PARA OTROS TIPOS DE GAS .....</b>	<b>48</b>
<b>CAMBIO DE LA BOQUILLA DE LOS FUEGOS ABIERTOS.....</b>	<b>48</b>
<b>CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO .....</b>	<b>48</b>
<b>MANTENIMIENTO .....</b>	<b>48</b>
<b>RECAMBIOS.....</b>	<b>48</b>
<b>SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO .....</b>	<b>48</b>
<b>INSTRUCCIONES PARA EL USO.....</b>	<b>49</b>
<b>ENCENDIDO Y REGULACIÓN DEL HORNO ESTÁTICO .....</b>	<b>49</b>
Horno:.....	49
Grill: .....	49
<b>ENCENDIDO Y REGULACIÓN DEL HORNO MULTIFUNCIÓN.....</b>	<b>50</b>
Horno:.....	50
Grill: .....	50
<b>ILUMINACIÓN DEL HORNO .....</b>	<b>50</b>
<b>INSTRUCCIONES SOBRE LA EVACUACIÓN DE LOS GASES DE DESCARGA .....</b>	<b>51</b>
Aparatos de tipo "A" (Ver chapas de características).....	51
En el caso de evacuación forzada .....	51
<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....</b>	<b>51</b>
<b>COMO COMPORTARSE EN CASO DE AVERÍA .....</b>	<b>51</b>
<b>PROCEDIMIENTO A EFECTUAR EN CASO DE LARGA INTERRUPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO ....</b>	<b>51</b>
<b>TABLA DE COCCIÓN CON HORNO VENTILADO.....</b>	<b>52</b>
Tipo de alimento.....	52
Dulces.....	52
Carne .....	52
Pescado.....	52
Horneados.....	52
Descongelación .....	52
<b>TABLA DE COCCIÓN AL GRILL .....</b>	<b>53</b>

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

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

### TABLA DATOS TÉCNICOS GAS

MODELO	DIMENSIONES cm	CAPACIDAD NOMINAL		CAPACIDAD NOM.TOT. kW	Conexión Gas ISOR7
		Quemador 3,5 kW	Quemador 5,5 kW		
CF4-68GEM	80x60x90h	Nr. 2	Nr. 2	18	½" G
CF6-610GEM	100x60x90h	Nr. 3	Nr. 3	27	½" G
CFM4-66GEM	60x60x90h	Nr. 2	Nr. 2	18	½" G
CFM4-68GEM	80x60x90h	Nr. 2	Nr. 2	18	½" G
CFM6-610GEM	100x60x90h	Nr. 3	Nr. 3	27	½" G

### TABLA DATOS TÉCNICOS ELÉCTRICOS

MODELO	DIMENSIONES cm	LÁMPARA HORNO kW	POTENCIA TOTAL kW	ABSORB. MAX. A	ALIMENTAC.	CABLE ALIMENTAC. mm <sup>2</sup>
CF4-68GEM	80x60x90h	0,015	2,62	11,4	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5
CF6-610GEM	100x60x90h	0,015	2,62	11,4	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5
CFM4-66GEM	60x60x90h	0,015	3,05	13,3	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5
CFM4-68GEM	80x60x90h	0,015	3,05	13,3	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5
CFM6-610GEM	100x60x90h	0,015	3,05	13,3	230Vac 50/60 Hz	3 x 1,5

## INSTALACIÓN

- Las operaciones de instalación, las posibles transformaciones para otros tipos de gas y la puesta en marcha pueden ser efectuadas únicamente por personal cualificado, según las normas vigentes.
- Las instalaciones a gas, las conexiones eléctricas y los locales donde se instalarán los aparatos deben ser conformes a las normas vigentes en el País de instalación; en especial, el aparato debe instalarse en un local con buena aireación, posiblemente debajo de una campana de aspiración para garantizar la completa evacuación de los gases de descarga que se forman durante la combustión. El aire necesario para la combustión es de 2 m<sup>3</sup>/h por kW de potencia instalada.

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

## COMPROBACION DE UNA CORRECTA VENTILACION

Asegurarse de que las tomas de aire hacia el exterior existentes en el local de trabajo sean suficientes para garantizar el necesario cambio de aire, tal y como se cita en la norma vigente.

Recuérdese que los aparatos instalados en los edificios para el público deben satisfacer los requisitos indicados a continuación:

### Normas para la instalación

La instalación y el mantenimiento del aparato deben ser efectuados siguiendo los procedimientos correctos y las instrucciones para el uso, en especial:

#### • normas de seguridad contra incendios y antipánico en edificios para el público:

##### a) Indicaciones generales

- Para todos los aparatos:

- Reglamento de los aparatos que utilizan combustible gaseoso para el emplazamiento y conexión a la instalación del gas;

- Real Decreto 494/1988 de 20 de Mayo - Normas para la seguridad de las instalaciones eléctricas y gas.

b) Indicaciones específicas para cualquier clase de edificios para el público (hospitales, tiendas, etc...)

La instalación, la transformación y la reparación de los aparatos para grandes cocinas, así como el retiro por averías y aprovisionamiento de gas, pueden ser realizados solamente a base de un contrato de mantenimiento realizado con el centro de venta autorizado y cumpliendo con las normas técnicas.

El aparato se puede instalar individualmente o bien en serie con aparatos de nuestra producción. Es obligatorio mantener

una distancia mínima de 10 centímetros entre el aparato y las paredes de los muebles próximos fabricados con materiales inflamables. Es preciso tomar unas medidas adecuadas para garantizar el aislamiento térmico de las paredes inflamables tal como, por ejemplo, la instalación de protectores contra las radiaciones; hay que prestar especial atención a colocar los aparatos de forma adecuada y segura. Los pies regulables sirven para ajustar la altura del aparato y eliminar posibles desniveles.

## TUBO PARA LA CONEXIÓN DEL GAS

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

**Nota:** el año de fabricación del aparato se indica en la voz "N" en la chapa. Las primeras dos cifras (por ejemplo 08...) indican el año de fabricación.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

-Quitar el panel posterior


-Pasar el cable de conexión nuevo a través del pasa-cables, conectar los conductores en el borne correspondiente del tablero de bornes y fijarlos.

-Bloquear el cable con el sujeta-cables y volver a montar el panel. El conductor de tierra tiene que ser más largo que los otros, de manera que en caso de rotura de sujeta-cables, éste se separe después de los cables de la tensión.

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

## EQUIPOTENCIAL

El aparato debe conectarse a un sistema equipotencial.

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

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

## CONTROL DE LA POTENCIA TÉRMICA

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

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

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

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

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

### Conexión para el gas líquido G30/G31

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

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

### Conexión con gas metano H G20

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

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

## CONTROL DEL AIRE PRIMARIO QUEMADORES PRINCIPALES

Todos los quemadores están provistos de un regulador de aire que, a través de un casquillo que se puede regular y bloquear con un tornillo, permite la variación del aire primario. En la tabla "Datos técnicos quemadores" se indican los valores

aproximados para el parámetro “h” (aire primario). El flujo de volumen de aire primario debe regularse de manera que no haya un corte de llama con el quemador frío y un retorno de llama con el quemador caliente.

### TABLA DATOS TÉCNICOS “QUEMADORES”

	12.68 kWh/KG G30 BUTANO 30 mbar	12.87 kWh/KG G31 PROPANO 37 mbar	9.45 kWh/m <sup>3</sup> st. G20 METANO H 20 mbar
<b>Quemador máx. 3,5 KW-min. 1,2kW</b>			
Inyector quemador 1/100 mm	93	93	145
Regulación mínimo 1/100 mm	60	60	regulable
Consumos	kg/h 0.273	kg/h 0.273	m <sup>3</sup> st./h 0.37
Aire primario h=mm	27	27	14
<b>Quemador máx. 5,5 KW-min. 1,8kW</b>			
Inyector quemador 1/100 mm	117	117	180
Regulación mínimo 1/100 mm	70	70	regulable
Consumos	kg/h 0.43	kg/h 0.43	m <sup>3</sup> st./h 0.582
Aire primario h=mm	30	30	14

### DISPOSICIONES PARA LA TRANSFORMACIÓN Y INSTALACIÓN PARA OTROS TIPOS DE GAS

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

### CAMBIO DE LA BOQUILLA DE LOS FUEGOS ABIERTOS

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

**Aviso:** Para el funcionamiento con gas líquido, el tornillo de regulación del mínimo se bloquea a fondo.

### CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

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

### MANTENIMIENTO

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

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

### RECAMBIOS

**FUEGOS ABIERTOS:** se pueden sustituir los grifos, centralita, candelas, termopares, quemadores, quitando las rejillas y el panel.

**HORNO ELECTRICO:** se pueden sustituir las resistencias y el termostato

### SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO

- Parar la aportación de tensión
- Quitar el capuchón de vidrio del porta-lámpara
- Destornillar la lámpara
- La nueva lámpara debe tener las siguientes características:
- Resistencia al calor hasta 300°C
- Potencia 15W.

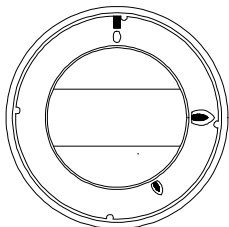


- Tensión 230V 50Hz.

## INSTRUCCIONES PARA EL USO

**Atención:** - ¡Usar el aparato sólo bajo vigilancia!

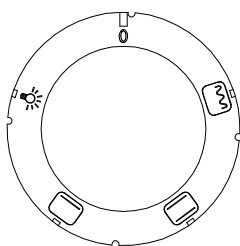
### ENCENDIDO Y REGULACIÓN DE LOS FUEGOS ABIERTOS



En el panel anterior, encima de cada mando hay un símbolo que indica a qué quemador corresponde el mando

Para el encendido, girar el mando hacia la izquierda desde la posición "0" hasta la marca (ver figura); mantenerlo apretado y accionar el pulsador con el símbolo hasta que el gas se encienda. El mando debe mantenerse apretado durante algunos segundos, y después debe soltarse. La llama podría apagarse y entonces es necesario repetir este procedimiento. Girando el mando hasta la posición el quemador se pone al mínimo. Para el apagado, volver a poner el mando en la posición "0".

### ENCENDIDO Y REGULACIÓN DEL HORNO ESTÁTICO



#### Horno:

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

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

Cuando se desee usar el horno conectando la resistencia superior y inferior, con el termostato, colocar el mando en el símbolo

Cuando se desee usar el horno conectando únicamente la resistencia inferior, con el termostato, colocar el mando en el símbolo

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

#### Grill:

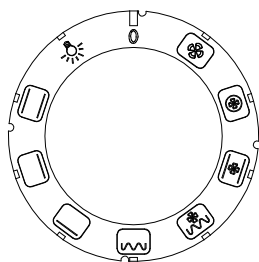
El funcionamiento del grill debe efectuarse sólo con el horno **semi abierto**.

En el suministro se incluye una protección de chapa que se fija debajo del panel para protegerlo del sobrecalentamiento (vea Fig. D).

Quitar la chapa de protección sólo cuando se haya enfriado. La rejilla, durante el funcionamiento, se calienta: para quitarla y evitar quemaduras, se recomienda el uso de guantes de protección.

Girar el mando de control del horno hasta el símbolo

## ENCENDIDO Y REGULACIÓN DEL HORNO MULTIFUNCIÓN

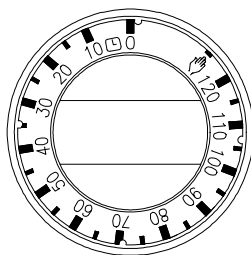


### Horno:

El aire caliente que el ventilador pone en circulación se distribuye en toda la cámara del horno, permitiendo regular la cocción. Dado que la cámara se calienta de manera uniforme, se pueden cocinar al mismo tiempo varios alimentos en diferentes planos. Girar el mando hasta el símbolo (aire caliente) y fijar la temperatura deseada. No es absolutamente necesario precalentar el horno, dado que accionando el aire caliente, la cámara se calienta rápidamente.

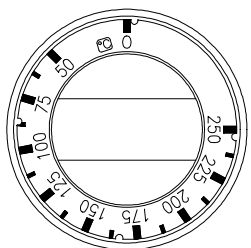
Para el encendido del horno hacer girar el mando del selector (ver figura) hacia la derecha o hacia la izquierda, colocándolo en una de las siguientes posiciones

	CFM4-66...	CFM4-68... CFM6-610...
	W2300	W2600
	W1600	W1600
	W 700	W1000
	W1800	W2000
	W1836	W2036
	W2336	W2636
	W3036	W3036
	W 36	W 36



Si enciende el indicador verde, que indica que el horno está en tensión

Después de haber seleccionado el tipo de cocción, girar el mando del temporizador (ver figura) hacia la izquierda en la posición manual o hacia la derecha, colocándolo en el tiempo elegido, comprendido entre 0 y 120 minutos. En esta última posición, una vez transcurrido el tiempo establecido, entra en funcionamiento el avisador acústico y al mismo tiempo se apaga el horno



Después de haber fijado el tiempo de cocción, girar el mando del termostato (ver figura) hacia la derecha, colocándolo en la temperatura deseada, comprendida entre

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

### Grill:

Durante el funcionamiento del grill es necesario mantener **cerrada** la puerta del horno y colocar el mando del termostato en la posición de 200°C.

## ILUMINACIÓN DEL HORNO

Para encender la lámpara del horno pulsar el pulsador con el símbolo

De esta manera se podrán controlar los alimentos durante la cocción a través del cristal sin abrir la puerta.

## INSTRUCCIONES SOBRE LA EVACUACIÓN DE LOS GASES DE DESCARGA

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

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

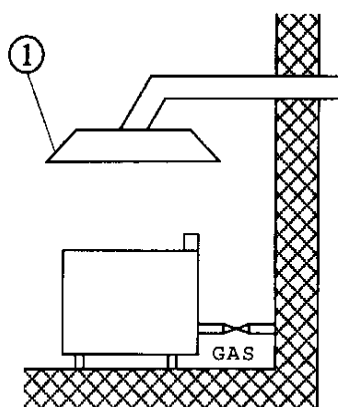
Si falta ésta, se admite el uso de un aspirador de aire conectado directamente al exterior (**Evacuación forzada**) Fig.2, de capacidad no inferior a cuanto establecido en el punto 4.3 de la norma UNI-CIG 8723.

### En el caso de evacuación forzada

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

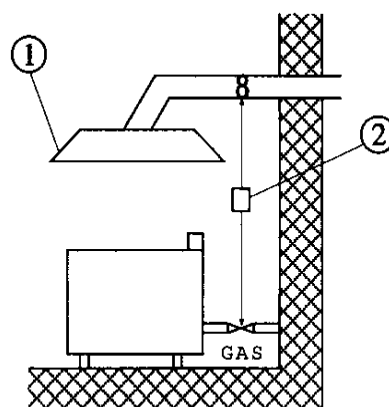
La readmisión del gas al aparato debe poder hacerse sólo manualmente.

EVACUACIÓN NATURAL Fig.1



1) Campana de aspiración

EVACUACIÓN FORZADA Fig.2



1) Campana de aspiración  
2) Esclavizamiento

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

Las partes esmaltadas deben lavarse con agua jabonosa.

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

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

Se aconseja para ello estipular un contrato de asistencia.

## COMO COMPORTARSE EN CASO DE AVERÍA

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

## PROCEDIMIENTO A EFECTUAR EN CASO DE LARGA INTERRUPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

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

### TABLA DE COCCIÓN CON HORNO VENTILADO

Tipo de alimento	Nº Guía desde abajo	Cantidad Kg	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.
<b>Dulces</b>				
Con pasta batida, en molde	1-3	1	175	60
Con pasta batida, sin molde	1-3-4	1	175	50
Pasta flora, fondo pastel	1-3-4	0,5	175	30
Pasta flora con relleno húmedo	1-3	1,5	175	70
Pasta flora con relleno seco	1-3-4	1	175	50
Con pasta con levadura natural	1-3	1	175	50
Pequeños dulces	1-3-4	0,5	160	30
<b>Carne</b>				
<i>Asados hechos a la parrilla</i>				
Ternera	2	1	180	60
Buey	2	1	180	70
Roast beef a la inglesa	2	1	220	50
Cerdo	2	1	180	70
Pollo	2	1-1,5	200	70
<i>Asados hechos en bandeja</i>				
Ternera	1-3	1	160	90
Buey	1-3	1	160	90
Cerdo	1-3	1	160	90
Pollo	1-3	1-1,5	180	90
Pavo a trozos	1-3	1,5	180	120
Pato	1-3	1-1,5	180	120
<i>Estofados</i>				
Estofado de buey	1	1	175	120
Estofado de ternera	1	1	175	110
<b>Pescado</b>				
Filetes, rodajas, merluza, pescadilla, lenguado	1-3	1	180	30
Caballa, rodaballo, salmón	1-3	1	180	45
Ostras	1-3	1	180	20
<b>Horneados</b>				
Horneado de pasta	1-3	2	185	60
Horneado de verdura	1-3	2	185	50
Souflés dulces y salados	1-3	0,75	180	50
Pizza y calzón	1-3-4	0,5	200	30
Tostadas	1-3-4	0,5	190	15
<b>Descongelación</b>				
Primeros	1-3	1	200	45
Carne	1-3	0,5	50	50
Carne	1-3	0,75	50	70
Carne	1-3	1	50	110

**Notas:**

La indicación para el uso de las etapas dadas en la tabla es la preferencial en caso de cocción en varios niveles

Los tiempos indicados se refieren a la cocción en una sola etapa, para varios niveles aumentar el tiempo 5-10'

Para los asados de buey, ternera, cerdo y pavo con hueso o atado, aumentar el tiempo 20'

Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo de la naturaleza de los alimentos, su homogeneidad y su volumen.

En la primera cocción, se aconseja elegir el valor inferior del campo de regulación del termostato indicado en la tabla.

El tiempo de cocción se prolongará en función del calor inferior.

**TABLA DE COCCIÓN AL GRILL**

	Tiempo de cocción	Posición de la parrilla
Chuletas (Kg.0,5)	25 min.	1ª guía
Salchichas	15 min.	2ª guía
Pollo a la parrilla (1 Kg.)	60 min.	3ª guía
Asado de ternera en espetón (0,6 Kg.)	50 min.	-----
Pollo en espetón	60 min.	-----