



## SERIE 650 SNACK

### CUCINE

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE  
Leggere subito le informazioni generali!

IT – CH

### HERDE

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG  
Die Hinweise sollen sofort gelesen werden!

DE – AT – IT – BE – LU – CH

### RANGE

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE  
Read the general informations immediately!

GB – IE – MT

### FORNEAUX

INSTRUCIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN  
Lire tout de suite avertissements!

FR – BE – LU – CH

### COCINAS

INSTRUCCIONES PARA INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO  
¡En primer lugar leer las advertencias!

ES

### FORNUIZEN

ISTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD  
Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

NL – BE

DOC.NO **CR0939160**  
EDITION **001**



## **SNACK**

### **CUCINE**

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE  
Leggere subito le informazioni generali!

IT – CH

### **HERDE**

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG  
Die Hinweise sollen sofortgelesen werden!

DE – AT – IT – BE – LU – CH

### **RANGE**

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE  
Read the general informations immediately!

GB – IE – MT

### **FORNEAUX**

INSTRUCIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN  
Lire tout de suite avertissements!

FR – BE – LU – CH

### **COCINAS**

INSTRUCCIONES PARA INSTAKKACION, USO Y MANTENINIEN  
¡En primer lugar leer las advertencias!

ES

### **FORNUIZEN**

ISTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD  
Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

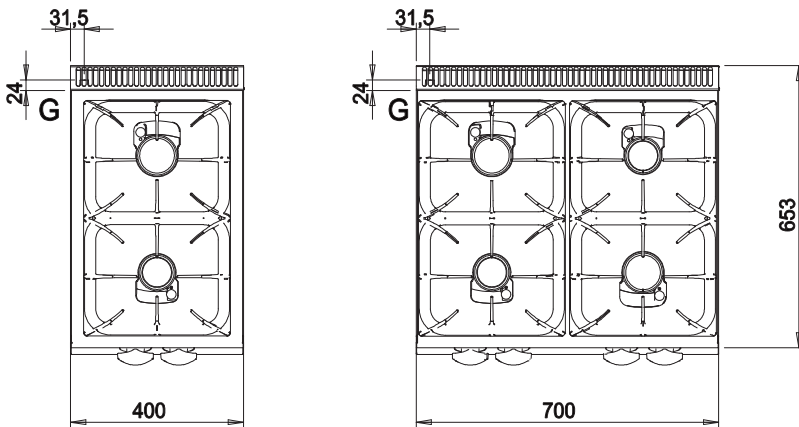
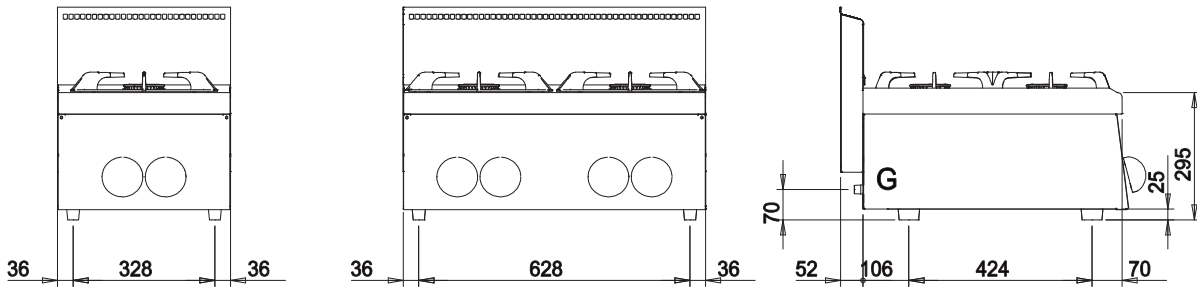
NL – BE

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -  
 ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm  
 MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm

6NPC/G411  
 OC64G  
 ECG62T

6NPC/G722  
 OC67G  
 ECG64T



LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

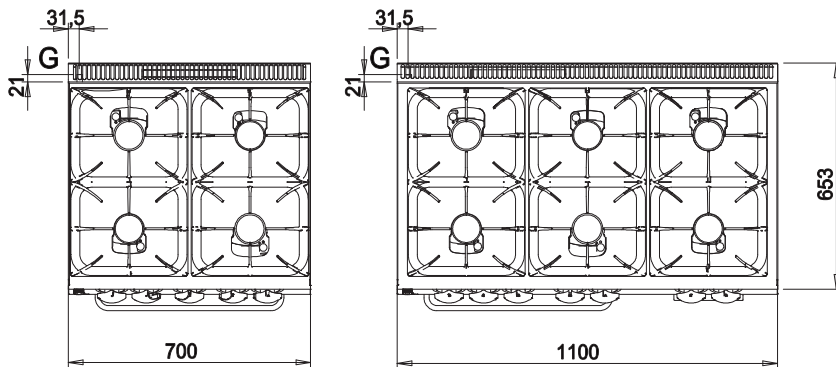
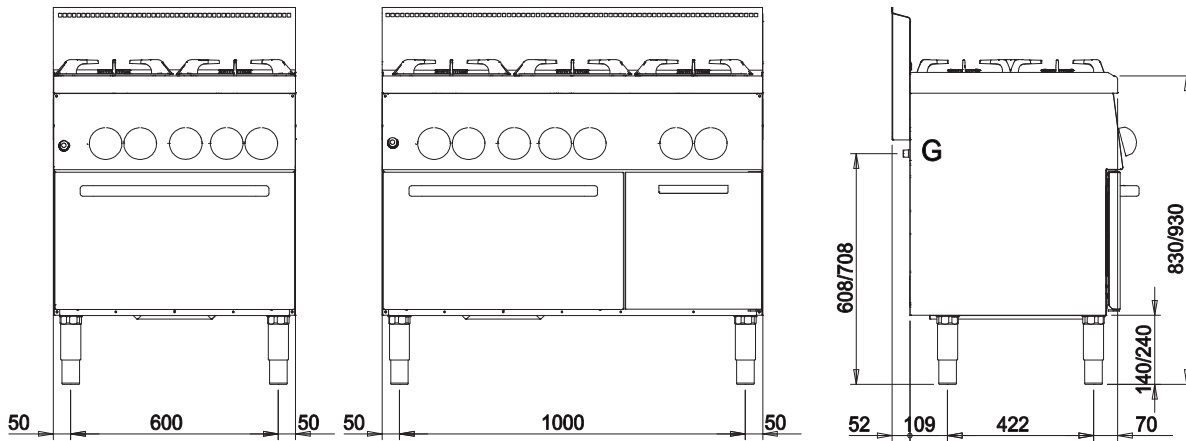
G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection -  
 Arrivée gaz - Union da gaas - Gasaansluiting  
 EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR**

**MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm  
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm**

**6NPC/GF722  
OC6FG7G  
ECG64F**

**6NPC/GF1122  
OC6FG11G  
ECG65F**

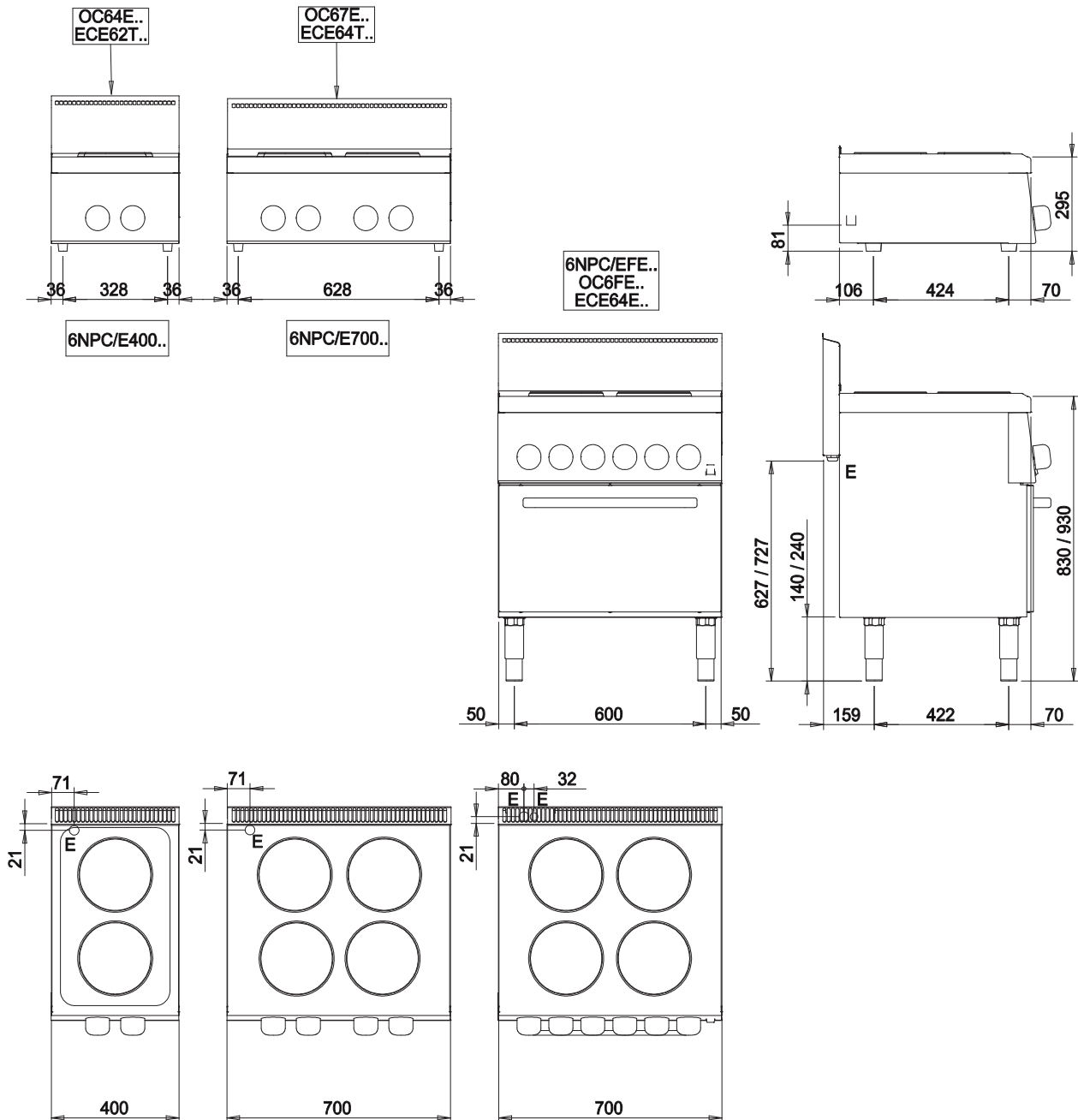


**LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA**

**G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection -  
Arrivée gaz - Union da gaas - Gasaansluiting  
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)**

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR**

**MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm  
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm**

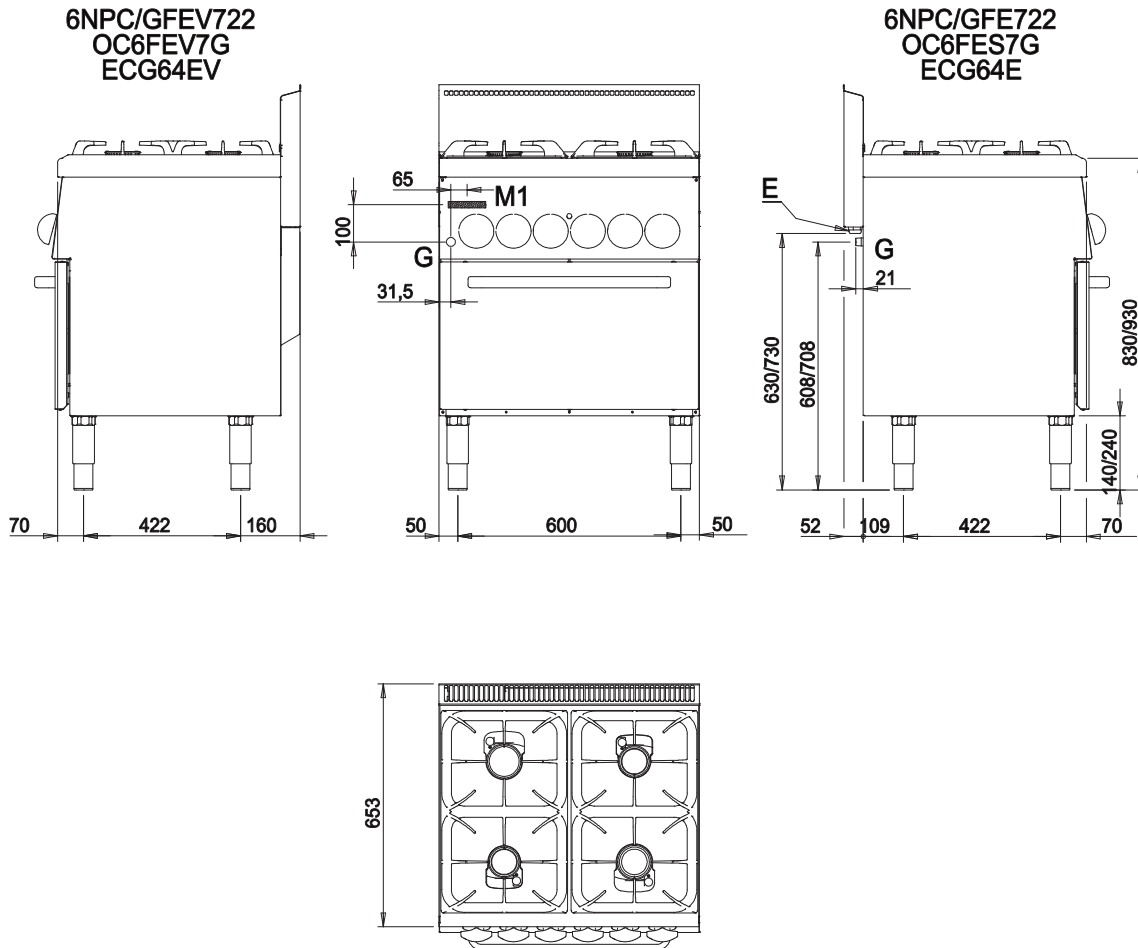


**LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA**

**E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR**

**MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm  
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm**



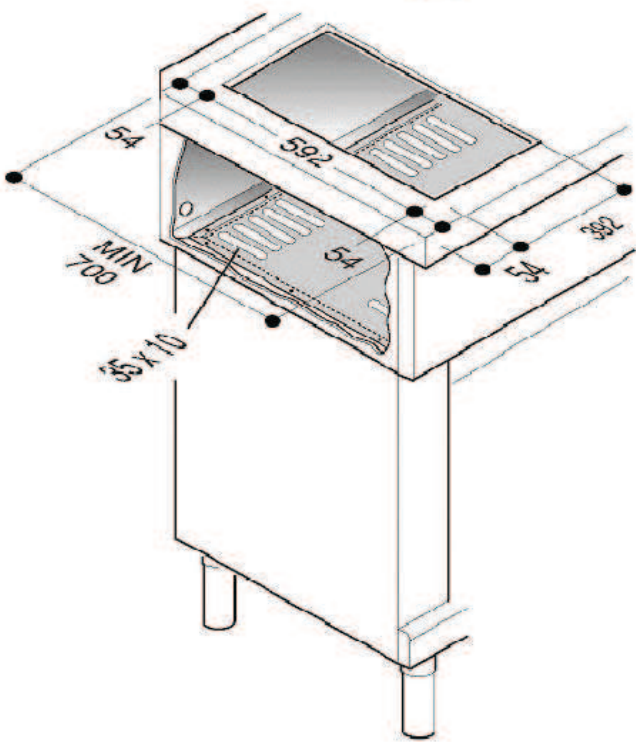
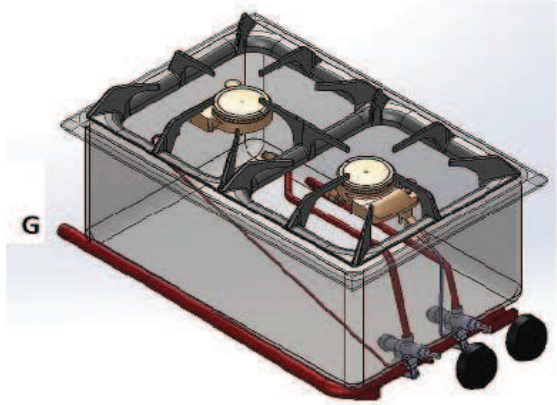
**LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA**

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel
- G** Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union da gaas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
- M1** Morsettiera di arrivo linea - AnschluBklemme - El. power junction block - Branchement électrique Llegada electrica - Aansluitingsklemmenstrook

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR**

**Mod. NDC64G**

MISURE IN cm –DIMENSION IN cm –ABMESSUNGEN IN cm – MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm – MATEN IN cm



**ATTENZIONE:** Sul mobile di installazione vanno garantiti passaggi d'aria con una sezione almeno pari o superiore a 25 cm<sup>2</sup>. Qualora i passaggi d'aria vengano praticati sul lato del mobile evitare di tappare gli stessi accostandovi altri mobili.

**ACHTUNG:** Im Installationsmöbel sind Luftdurchlässe mit einem Querschnitt von mindestens 25 cm<sup>2</sup> zu garantieren. Falls diese Luftdurchlässe in den Seitenwänden des Möbels ausgeführt werden, dürfen sie nicht durch angrenzende Möbel verdeckt werden.

**IMPORTANT:** The housing unit must be provided with air vents having a cross section of 25 cm<sup>2</sup> or greater. If the air vents are made on the side of the housing unit, avoid obstructing them with adjacent units.

**ATENCIÓN:** Asegurar la existencia de pasos de aire con una sección al menos de 25 cm<sup>2</sup> o superior en el mueble de instalación. Cuando dichos pasos de aire se realizan lateralmente en el mueble, evitar taparlos con la colocación de otros muebles.

**ATTENTION:** Prévoir des passages d'air d'une section supérieure ou égale à 25 cm<sup>2</sup> sur le meuble d'installation. Si les passages d'air se trouvent sur le côté du meuble, éviter de les gêner en approchant d'autres meubles.

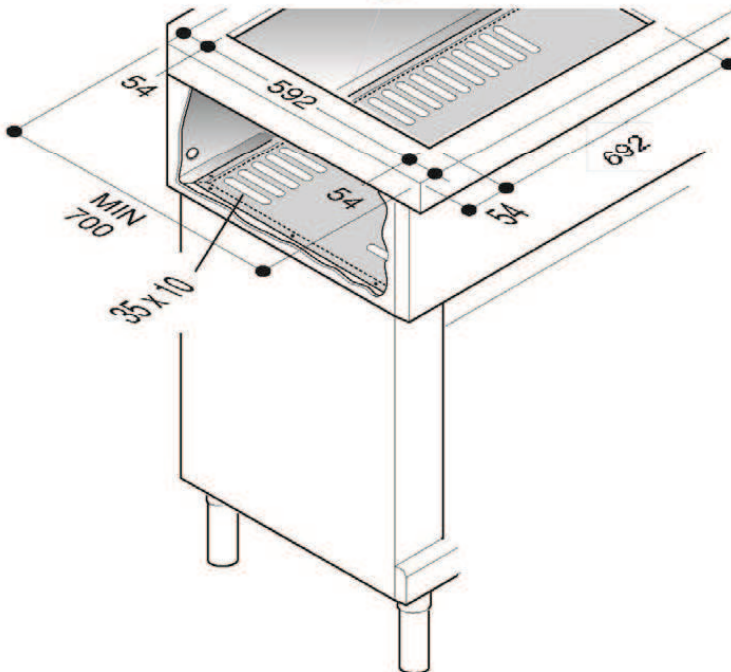
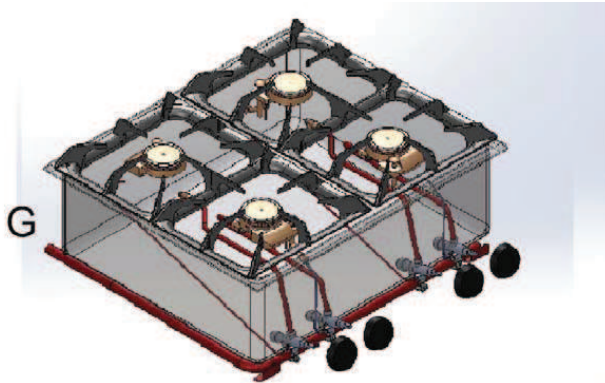
**LET OP:** Er moet voldoende lucht door het installatiemeubel kunnen stromen via een ruimte met een doorsnede van minstens 25 cm<sup>2</sup> of meer. Wanneer de luchtdoorvoeren op de zijkant van het meubel worden gemaakt, moet voorkomen worden dat ze door de plaatsing van andere meubels verstopt worden.

G – Attacco arrivo gas – Gasanschluss – Gas connection – Arrivée gaz – Union de gas- Gasaansluiting  
EN 10226-1 R1/2; EN ISO 228-1 G1/2 (DK)

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR**

**Mod. NDC67G**

MISURE IN cm –DIMENSION IN cm –ABMESSUNGEN IN cm – MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm – MATEN IN cm



**ATTENZIONE:** Sul mobile di installazione vanno garantiti passaggi d'aria con una sezione almeno pari o superiore a 50 cm<sup>2</sup>. Qualora i passaggi d'aria vengano praticati sul lato del mobile evitare di tappare gli stessi accostandovi altri mobili.

**ACHTUNG:** Im Installationsmöbel sind Luftdurchlässe mit einem Querschnitt von mindestens 50 cm<sup>2</sup> zu garantieren. Falls diese Luftdurchlässe in den Seitenwänden des Möbels ausgeführt werden, dürfen sie nicht durch angrenzende Möbel verdeckt werden.

**IMPORTANT:** The housing unit must be provided with air vents having a cross section of 50 cm<sup>2</sup> or greater. If the air vents are made on the side of the housing unit, avoid obstructing them with adjacent units.

**ATENCIÓN:** Asegurar la existencia de pasos de aire con una sección al menos de 50 cm. o superior en el mueble de instalación. Cuando dichos pasos de aire se realizan lateralmente en el mueble, evitar taparlos con la colocación de otros muebles.

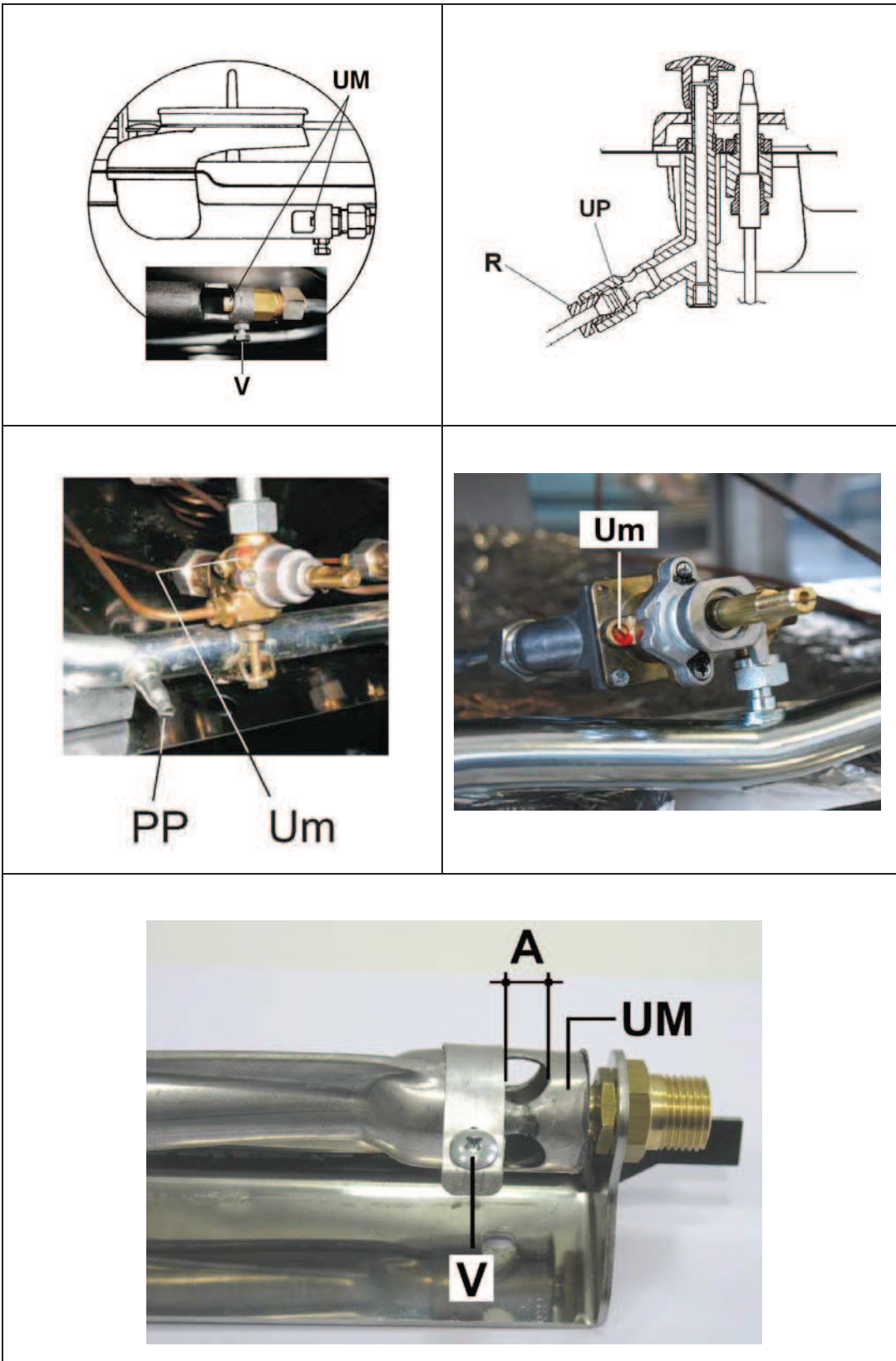
**ATTENTION:** Prévoir des passages d'air d'une section supérieure ou égale à 50 cm<sup>2</sup> sur le meuble d'installation. Si les passages d'air se trouvent sur le côté du meuble, éviter de les gêner en approchant d'autres meubles.

**LET OP:** Er moet voldoende lucht door het installatiemeubel kunnen stromen via een ruimte met een doorsnede van minstens 50 cm<sup>2</sup> of meer. Wanneer de luchtdoorvoeren op de zijkant van het meubel worden gemaakt, moet voorkomen worden dat ze door de plaatsing van andere meubels verstopt worden.

**G** – Attacco arrivo gas – Gasanschluss – Gas connection – Arrivée gaz – Union de gas- Gasaansluitingf  
**EN 10226-1 R1/2;EN ISO 228-1 G1/2 (DK)**



FIGURE - ABB. - FIG.



**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEVEGENS**

<b>T1</b>						
<b>Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings</b>						
<b>Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen</b>						
<b>Paese - Land Country - Pays - País</b>	<b>Gas - Gaz</b>	<b>Pa (mbar)</b>		<b>FA 3,5kW</b>	<b>FA 5,5kW</b>	<b>F 5kW</b>
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	<b>UM</b>	135	175	175
			<b>UP</b>	41	41	-
			<b>A (mm)</b>	-	-	6
			<b>Um</b>	70	90	90
DE	G25	20	<b>UM</b>	150	190	195
			<b>UP</b>	41	41	-
			<b>A (mm)</b>	-	-	6
NL	G25	25	<b>Um</b>	70	90	90
			<b>UM</b>	135	175	175
			<b>UP</b>	41	41	-
HU	G20	25	<b>A (mm)</b>	-	-	6
			<b>Um</b>	70	90	90
			<b>UM</b>	125	165	165
HU	G25.1	25	<b>UP</b>	41	41	-
			<b>A (mm)</b>	-	-	6
			<b>Um</b>	70	90	90
BE - BG - CY - CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	<b>UM</b>	90	115	115
			<b>UP</b>	20	20	-
			<b>A (mm)</b>	-	-	12
			<b>Um</b>	40	55	55
PL	G30/G31	37	<b>UM</b>	85	105	110
			<b>UP</b>	20	20	-
			<b>A (mm)</b>	-	-	12
			<b>Um</b>	40	55	55
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	<b>UM</b>	80	100	100
			<b>UP</b>	20	20	-
			<b>A (mm)</b>	-	-	12
			<b>Um</b>	40	55	55

**Pa** : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruk

**UM** : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX

**Um** : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN

**UP** : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam

**A** : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter

**FA** : Fuocho aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander

**F** : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS**

<b>T2.1</b>					
<b>Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk</b>					
Paese - Land - Country - Pays - Pais	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS**

<b>T2.2</b>					
<b>Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk</b>					
<b>Versioni con solo bruciatori da 5,5kW - Versionen mit ausschließlich 5,5kW - Brennern Versions with only 5,5kW burners - Versions avec brûleurs de 5,5kW uniquement - Versiones con solamente quemadores de 5,5kW - Uitvoeringen met alleen branders van 5,5kW</b>					
<b>Paese - Land - Country - Pays - País</b>	<b>Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie</b>	<b>Gas Gaz</b>	<b>Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)</b>		
			<b>Nom. Neen. Norm. Normal</b>	<b>Min.</b>	<b>Max.</b>
AT; BG; CH; CZ; DK; EE; ES; FI; GB; GR; HR; IE; IT; LT; LV; NO; PT; RO; SI; SE; SK; TR	I2H	G20	20	17	25
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
BE; FR	I2E+	G20/G25	20/25	17	25/30
NL	I2L	G25	25	20	30
DE	I2ELL	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
HU	I2HS	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33

T3																	
Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances																	
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten																	
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen A	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen B	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen C	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte mm	FA 3,5kW Nr.	FA 5,5kW Nr.	F 5kW Nr.	Σ Qn kW	Σ Qn G25 (25) kW	Σ Qn G30 (37) kW	Consumo gas compressivo - Gasamtgasverbrauch Totalia gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo total de gas - Totaal gasverbruik							
										G20 (20) m3/h	G25 (25) m3/h	G25 (20) m3/h	G20 (25) m3/h	G25.1 (25) m3/h	G30 (29) kg/h	G30 (37) kg/h	G30 (50) kg/h
NDC64G	NDC64G	NDC64G	-	2	0	0	7	6,6	7	0,74	0,81	0,86	0,74	0,86	0,55	0,55	0,55
NDC64G	NDC64G	NDC64G	-	1	1	0	9	8,6	8,5	0,95	1,06	1,11	0,95	1,11	0,67	0,67	0,71
NDC64G	NDC64G	NDC64G	-	0	2	0	11	10,6	-	1,16	1,30	1,35	1,16	1,35	-	-	-
ECG62T	OC64G	6NPC/G411	400	2	0	0	7	6,6	7	0,74	0,81	0,86	0,74	0,86	0,55	0,55	0,55
ECG62T	OC64G	6NPC/G411	400	1	1	0	9	8,6	8,5	0,95	1,06	1,11	0,95	1,11	0,67	0,67	0,71
ECG62T	OC64G	6NPC/G411	400	0	2	0	11	10,6	-	1,16	1,30	1,35	1,16	1,35	-	-	-
NDC67G	NDC67G	NDC67G	-	4	0	0	14	13,2	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10
NDC67G	NDC67G	NDC67G	-	2	2	0	18	17,2	17	1,90	2,12	2,22	1,90	2,21	1,42	1,34	1,42
NDC67G	NDC67G	NDC67G	-	0	4	0	22	21,2	-	2,33	2,61	2,71	2,33	2,70	-	-	-
ECG64T	OC67G	6NPC/G722	700	4	0	0	14	13,2	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10
ECG64T	OC67G	6NPC/G722	700	2	2	0	18	17,2	17	1,90	2,12	2,22	1,90	2,21	1,42	1,34	1,42
ECG64T	OC67G	6NPC/G722	700	0	4	0	22	21,2	-	2,33	2,61	2,71	2,33	2,70	-	-	-
ECG64E	OC6FES7G	6NPC/GFE722	700	4	0	0	14	13,2	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10
ECG64E	OC6FES7G	6NPC/GFE722	700	2	2	0	18	17,2	17	1,90	2,12	2,22	1,90	2,21	1,42	1,34	1,42
ECG64E	OC6FES7G	6NPC/GFE722	700	0	4	0	22	21,2	-	2,33	2,61	2,71	2,33	2,70	-	-	-
ECG64EV	OC6FEV7G	6NPC/GFEV722	700	4	0	0	14	13,2	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10
ECG64EV	OC6FEV7G	6NPC/GFEV722	700	2	2	0	18	17,2	17	1,90	2,12	2,22	1,90	2,21	1,42	1,34	1,42
ECG64EV	OC6FEV7G	6NPC/GFEV722	700	0	4	0	22	21,2	-	2,33	2,61	2,71	2,33	2,70	-	-	-
ECG64F	OC6FG7G	6NPC/GF722	700	4	0	1	19	17,9	19	2,01	2,20	2,34	2,01	2,33	1,50	1,50	1,50
ECG64F	OC6FG7G	6NPC/GF722	700	2	2	1	23	21,9	22	2,43	2,70	2,83	2,43	2,83	1,81	1,73	1,81
ECG64F	OC6FG7G	6NPC/GF722	700	0	4	1	27	25,9	-	2,86	3,19	3,32	2,86	3,32	-	-	-
ECG65F	OC6FG11G	6NPC/GF1122	1100	6	0	1	26	24,5	26	2,75	3,02	3,20	2,75	3,19	2,05	2,05	2,05
ECG65F	OC6FG11G	6NPC/GF1122	1100	3	3	1	32	30,5	30,5	3,39	3,75	3,94	3,39	3,93	2,52	2,41	2,52
ECG65F	OC6FG11G	6NPC/GF1122	1100	0	6	1	38	36,5	-	4,02	4,49	4,68	4,02	4,67	-	-	-

FA : Fuego abierto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander

F : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS**

<b>T4</b>												
<b>Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten</b>												
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen <b>A</b>	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen <b>B</b>	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen <b>C</b>	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Piastre Plattten Plates Plaques Planchas Platen	Potenza massima forno Höchstleistung backofen Max. power oven Potencia máxima horno Max. power oven	Potenza massima Leistung platten Power plates Puissance des plaques Vermogen platen	Potenza massima forno Höchstleistung backofen Max. power oven Potencia máxima horno Max. power oven	Potenza massima Max. gesamtleistung Max. total power Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Section del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer
			mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	Nr. No. Nbre N. A ant.	kW		kW		
ECE62T	OC64E	6NPC/E400	400	400 230 230	3+N 3 1+N	50/60 50/60 50/60	2 2 2	- - -	4,1 4,1 4,1	- - -	4,1 4,1 4,1	5 G 1,5 4 G 2,5 3 G 2,5
ECE62TP	OC64EP	6NPC/E400P	400	400 230 230	3+N 3 1+N	50/60 50/60 50/60	2 2 2	- - -	5,2 5,2 5,2	- - -	5,2 5,2 5,2	5 G 1,5 4 G 2,5 3 G 2,5
ECE64T	OC67E	6NPC/E700	700	400 230 230	3+N 3 1+N	50/60 50/60 50/60	4 4 4	- - -	8,2 8,2 8,2	- - -	8,2 8,2 8,2	5 G 1,5 4 G 2,5 3 G 6
ECE64TP	OC67EP	6NPC/E700P	700	400 230 230	3+N 3 1+N	50/60 50/60 50/60	4 4 4	- - -	10,4 10,4 10,4	- - -	10,4 10,4 10,4	5 G 2,5 4 G 4 4 G 4
ECE64ES	OC6FES7E	6NPC/EFE700	700	400 230 400	3+N 3 3+N	50/60 50/60 50/60	4 4 4	4,2 4,2 4,2	12,4 12,4 12,4	4,2 4,2 4,2	12,4 12,4 12,4	5 G 2,5 4 G 4 5 G 2,5
ECE64EV	OC6FEV7E	6NPC/EFEV700	700	230 400 230	3 3+N 3	50/60 50/60 50/60	4 4 4	4,2 4,2 4,2	12,4 12,4 12,4	4,2 4,2 4,2	12,4 12,4 12,4	5 G 2,5 4 G 4 4 G 4
ECE64ESP	OC6FES7EP	6NPC/EFE700P	700	400 230 400	3+N 3 3+N	50/60 50/60 50/60	4 4 4	4,2 4,2 4,2	14,6 14,6 14,6	4,2 4,2 4,2	14,6 14,6 14,6	5 G 2,5 4 G 6 4 G 6
ECE64EVP	OC6FEV7EP	6NPC/EFEV700P	700	230 400 230	3 3+N 3	50/60 50/60 50/60	4 4 4	4,2 4,2 4,2	14,6 14,6 14,6	4,2 4,2 4,2	14,6 14,6 14,6	5 G 2,5 4 G 6 4 G 6
ECG64E	OC6FES7G	6NPC/GFE722	700	400 230 400	3+N 3 3+N	50/60 50/60 50/60	- - -	4,2 4,2 4,2	4,2 4,2 4,2	4,2 4,2 4,2	4,2 4,2 4,2	5 G 1,5 4 G 2,5 4 G 2,5
ECG64EV	OC6FEV7G	6NPC/GFEV722	700	230 400 230	3 3+N 3	50/60 50/60 50/60	- - -	4,2 4,2 4,2	4,2 4,2 4,2	4,2 4,2 4,2	4,2 4,2 4,2	5 G 1,5 4 G 2,5 4 G 2,5

INFORMAZIONI GENERALI .....	14
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA .....	14
2 AVVERTENZE GENERALI .....	14
AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE .....	14
AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE .....	14
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE .....	14
AVVERTENZE PER LA PULIZIA .....	14
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO .....	14
3.1 FORNO ELETTRICO .....	14
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA .....	14
ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE .....	15
AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE .....	15
5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO .....	15
6 DISIMBALLO .....	15
7 POSIZIONAMENTO .....	15
8 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI .....	15
9 COLLEGAMENTI .....	15
10 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS .....	16
10.1 PIANO DI COTTURA GAS .....	16
10.2 FORNO GAS .....	16
11 MESSA IN SERVIZIO .....	16
ISTRUZIONI PER L' USO .....	16
AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE .....	16
16 PERIODI DI INUTILIZZO .....	18
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA .....	18
AVVERTENZE PER LA PULIZIA .....	18
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE .....	19
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE .....	19
17 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS .....	19
18 MESSA IN SERVIZIO .....	19
19 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI .....	19
19.1 PIANO DI COTTURA GAS .....	19
19.2 FORNO GAS .....	19
19.3 PIANO DI COTTURA ELETTRICO .....	19
19.4 FORNO ELETTRICO .....	19
20 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI .....	20
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI .....	20
20.1 PIANO DI COTTURA GAS .....	20
20.2 FORNO GAS .....	20
20.3 PIANO DI COTTURA ELETTRICO .....	20
20.4 FORNO ELETTRICO .....	20
21 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE .....	20
22 COMPONENTI PRINCIPALI .....	20
22.1 PIANO DI COTTURA GAS .....	20
22.2 FORNO GAS .....	21
22.3 PIANO DI COTTURA ELETTRICO .....	21
22.4 FORNO ELETTRICO .....	21

## INFORMAZIONI GENERALI

In questo Capitolo sono riportate le informazioni generali che devono essere a conoscenza di tutti gli utilizzatori di questo manuale. Le informazioni specifiche per ciascuno degli utilizzatori di questo manuale sono riportate nei Capitoli successivi ("ISTRUZIONI PER ....").

### 1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

- La targa dati della apparecchiatura si trova sulla superficie interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola della apparecchiatura si trovano anche su talloncini posti sotto il marchio e sull'imballo.

### 2 AVVERTENZE GENERALI

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

#### AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

#### AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura, almeno due volte l'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, la apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura, chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.

- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

#### AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

#### AVVERTENZE PER LA PULIZIA

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, la superficie delle vasche di cottura, la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

## 3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

### 3.1 FORNO ELETTRICO

#### TERMOSTATO DI SICUREZZA

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.
- Per ripristinare il funzionamento dell'apparecchiatura è necessario premere il pulsante di ripristino del termostato. Questa operazione può essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

## 4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

### 4.1 IMBALLO

L'imballo è realizzato con materiali compatibili con l'ambiente. I componenti in materiale plastico soggetti a riciclaggio sono:



- la copertina trasparente , i sacchetti del manuale istruzioni e degli ugelli ( in Polietilene - PE ).
- le reggette ( in Polipropilene - PP ).

## 4.2 APPARECCHIATURA

L' apparecchiatura e' costituita per oltre il 90% del peso da materiali metallici riciclabili ( acciaio inox , lamiera alluminata , rame.... ).

L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.

- Non disperderla nell'ambiente.
- Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.

### ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE

#### AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE

**Il costruttore dell'apparecchiatura non puo' essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello e' riportato sull' imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

#### Apparecchi della serie DROP-IN (da incasso)

- Eseguire l'installazione rigorosamente secondo quanto prescritto negli schemi allegati in appendice.
- Effettuare l'installazione solamente su mobili metallici (no legno e/o altri materiali combustibili).
- Fare attenzione al percorso del cavo di alimentazione: i passaggi devono essere privi di spigoli e/o bave taglienti. Inoltre, il cavo, in ogni suo punto, non deve superare di oltre 50°C la temperatura ambiente.

## 5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

Installare l'apparecchiatura in conformità alle norme di sicurezza UNI 8723 e al D.M. n°74 del 12.04.1996.

Installare l'apparecchiatura in conformita' con la EN1717 ed i regolamenti nazionali dell'acqua in vigore.

## 6 DISIMBALLO

Controllare le condizioni dell' imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere l' ispezione della merce.

- Rimuovere l' imballo
- Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni.Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

## 7 POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all' inizio di questo manuale.

- La apparecchiatura puo' essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L' apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare l' apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti.Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolante termico.

## 7.1 MONTAGGIO DELL' APPARECCHIATURA SU BASE

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

## 7.2 UNIONE TRA APPARECCHIATURE

- Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro.
- Unirle utilizzando gli appositi coprigiunti di unione ( forniti a richiesta).

## 8 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

Realizzare lo scarico dei fumi secondo il "Tipo" della apparecchiatura.Il "Tipo" e' riportato nella targa dati dell' apparecchiatura.

### 8.1 APPARECCHIATURA TIPO "A1"

- Posizionare la apparecchiatura tipo "A1" sotto una cappa aspirante per assicurare l'estrazione dei fumi e dei vapori generati dalla cottura.

### 8.2 APPARECCHIATURA TIPO "B21"

- Posizionare la apparecchiatura tipo "B21" sotto una cappa aspirante.

### 8.3 APPARECCHIATURA TIPO "B11"

- Montare sulla apparecchiatura tipo "B11" l' idoneo camino, da richiedere al costruttore della apparecchiatura. Seguire le istruzioni di montaggio allegate al camino.
- Collegare al camino un tubo di diametro 150/155 mm , resistente alla temperatura di 300°C.
- Proseguire verso l'esterno o in un camino di sicura efficienza. La lunghezza del tubo non deve superare i 3 metri.

## 9 COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all' inizio di questo manuale.


### 9.1 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA


Verificare se l' apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione e frequenza con cui sara' alimentata. Controllare quanto riportato nella targa dati dell' apparecchiatura.

- Installare a monte dell'apparecchiatura , in un luogo facilmente accessibile , un interruttore onnipolare di portata adeguata , con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm e un dispositivo di protezione ad alta sensibilità. La massima corrente di dispersione dell'apparecchiatura è di 1 mA/kW.
- Utilizzare un cavo di alimentazione flessibile con isolamento in gomma con caratteristiche non inferiori al tipo H05 RN-F.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con la apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

### 9.2 COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura alimentata elettricamente ad una efficace presa di terra. Allacciare il conduttore di terra al mor-

setto con il simbolo  posto accanto alla morsettiera di arrivo linea.

Collegare la struttura metallica dell'apparecchiatura alimentata elettricamente ad un nodo equipotenziale. Allacciare il conduttore al morsetto con il simbolo  posto sulla parte esterna del fondo.

### 9.3 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile. La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150 kPa e 300 kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.
- Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.
- Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.

### 9.4 COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

I condotti di scarico devono essere realizzati con materiali resistenti alla temperatura di 100 °C. Il fondo della apparecchiatura non deve essere investito dal vapore prodotto dallo scarico di acqua calda.

## 10 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella T1 sono indicati, per paese di destinazione:

- i gas che si possono utilizzare per il funzionamento della apparecchiatura.
- gli ugelli e le regolazioni per ciascuno dei gas che si possono utilizzare. Per gli ugelli, il numero indicato nella tabella T1 è stampigliato sul corpo dell'ugello medesimo.

Per adattare l'apparecchiatura al tipo di gas con il quale sarà alimentata seguire le indicazioni della tabella T1 ed effettuare le operazioni sotto elencate:

- Sostituire l'ugello del bruciatore principale (UM).
- Posizionare l'aeratore del bruciatore principale alla distanza A.
- Sostituire l'ugello del pilota (UP).
- Regolare l'aria del pilota (se richiesto).
- Sostituire l'ugello del minimo del rubinetto gas (Um).
- Applicare sulla apparecchiatura la targhetta adesiva che indica il nuovo tipo di gas utilizzato. Gli ugelli e le targhette adesive sono forniti in dotazione all'apparecchiatura.

### 10.1 PIANO DI COTTURA GAS

#### 10.1.1 SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

- Smontare il pannello comandi.
- Svitare il dado della condotta e la vite V che blocca il portaugello.
- Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l'ugello UM.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

#### 10.1.2 SOSTITUZIONE DELLA VITE DEL MINIMO

- Smontare il pannello comandi.

- Smontare l'ugello Um e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l'ugello Um.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

#### 10.1.3 SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

- Smontare il pannello comandi.
- Svitare il raccordo R.
- Smontare l'ugello UP e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo il raccordo R. Rimontare tutte le parti.
- Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

## 10.2 FORNO GAS

#### 10.2.1 SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA.

- Rimuovere la suola del forno.
- Allentare la vite V.
- Allentare la vite di fissaggio V e regolare la boccola di regolazione dell'aria alla distanza A indicata in tabella T1.
- Riavvitare a fondo la vite V.
- Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l'ugello UM.

#### 10.2.2 SOSTITUZIONE DELLA VITE DEL MINIMO

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare l'ugello Um e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l'ugello Um.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

## 11 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il Capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

## ISTRUZIONI PER L'USO

### AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura, almeno due volte l'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.

- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, la apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura, chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Non introdurre acqua in bacinella quando è vuota e calda, ciò può provocare spegnimento dei bruciatori.

## 12 USO DEL PIANO DI COTTURA GAS

### AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi contenuti in pentole e tegami.
- I bruciatori pilota devono essere accesi manualmente.
- Verificare che gli spartifiamma dei bruciatori siano correttamente inseriti nella loro sede.
- Sul bruciatore da 3.5 kW si devono utilizzare pentole con diametro minimo di 150 mm e massimo di 300 mm.
- Sul bruciatore da 5.5 kW si devono utilizzare pentole con diametro minimo di 150 mm e massimo di 350 mm.

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando del rubinetto gas ha le seguenti posizioni di utilizzo :

- Spento
- ★ Accensione pilota
- 🔥 Fiamma minima
- 🔥 Fiamma massima

#### Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione "★".

- Premere a fondo la manopola e accendere il pilota avvicinandogli una fiammella.
- Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il pilota si spegne ripetere l'operazione.

#### Accensione del bruciatore principale

Ruotare la manopola dalla posizione "★" alla posizione "🔥".

Ruotare poi, secondo le necessità di cottura, la manopola in qualsiasi posizione compresa tra "🔥" e "🔥".

### Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola in posizione "★".

Per spegnere il pilota premere e ruotare la manopola in posizione "●".

## 13 USO DEL FORNO GAS

### AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi posti sulle griglie fornite in dotazione.
- Non lasciare aperta o socchiusa la porta del forno durante il suo utilizzo.
- L'accenditore piezo monta 1 batteria tipo AA/AM3/LR6 1,5V. ( non fornita).

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando del rubinetto gas ha le seguenti posizioni di utilizzo :

- 0 Spento
- 140 Temperatura minima
- 280 Temperatura massima

#### Accensione del bruciatore principale

- Premere e ruotare la manopola del rubinetto gas su una temperatura qualsiasi.
- Premere a fondo la manopola per attivare l' accenditore piezoelettrico e accendere il bruciatore.
- Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il bruciatore si spegne ripetere l'operazione.
- Il bruciatore può essere osservato attraverso il foro spia presente sulla suola forno.
- Ruotare la manopola nella posizione corrispondente alla temperatura prescelta.
- Non lasciare aperta la porta del forno durante il suo utilizzo.

## 14 USO DEL PIANO DI COTTURA ELETTRICO

### AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi contenuti in pentole e tegami.
- Utilizzare pentole con fondo piatto. Nel wok utilizzare la pentola specifica.
- Non lasciare accese le piastre senza pentola sopra o con pentola vuota.
- Non versare liquidi freddi sopra la piastra calda.

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

La manopola di comando del selettore ha le seguenti posizioni di utilizzo :

- 0 Spento
- 1 Temperatura minima
- 2 ÷5 Temperature intermedie
- 6 Temperatura massima

### Accensione

- Ruotare la manopola del selettore nella posizione di utilizzo prescelta.
- La lampada spia gialla si accende.

### Spegnimento

- Ruotare la manopola del selettore in posizione " 0 ".
- La lampada spia gialla si spegne solo quando tutte le piastre sono spente.

## 15 USO DEL FORNO ELETTRICO

### AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura e' destinata alla cottura di cibi posti sulle griglie fornite in dotazione.
- Non lasciare aperta o socchiusa la porta del forno durante il suo utilizzo.
- L' apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.
- Ventilatore in camera, che consente lo scongelamento (aria a temperatura ambiente) o la cottura dei cibi a convezione forzata (aria calda); ( modelli con forno ventilato).

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

Il funzionamento del forno elettrico è controllato con due manopole di comando ( per selezionare il tipo di riscaldamento e la temperatura di cottura ). Una lampada spia gialla segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento.

La manopola di comando del selettore ha le seguenti posizioni di utilizzo :

0 Spento



Riscaldamento cielo ( grill ) inserito



Riscaldamento suola inserito



Riscaldamento cielo + suola inserito

La manopola di comando del termostato ha le seguenti posizioni di utilizzo :

0 Spento

110 Temperatura minima

280 Temperatura massima

### Accensione

- Ruotare la manopola del selettore nella posizione di utilizzo prescelta.
- Ruotare la manopola del termostato nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.
- La lampada spia gialla si accende.
- Lo spegnimento della lampada spia gialla indica il raggiungimento della temperatura prescelta.

### Spegnimento

- Ruotare la manopola del termostato in posizione " 0 ".
- Ruotare la manopola del selettore in posizione " 0 ".

## 16 PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo della apparecchiatura procedere come segue :

- Eseguire una accurata pulizia della apparecchiatura.

- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Lasciare aperti i coperchi.
- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.

Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

### AVVIAMENTO VENTILAZIONE ( versioni con forno ventilato)

L'interruttore ha le seguenti posizioni di utilizzo :

1 Acceso

0 Spento

### Accensione

- Premere l'interruttore nella posizione 1.
- L'interruttore si accende.

### Spegnimento

- Premere l'interruttore nella posizione 0.
- L'interruttore si spegne.

## ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

### AVVERTENZE PER LA PULIZIA

**Il costruttore dell'apparecchiatura non puo' essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Staccare l' alimentazione elettrica dell'apparecchiatura , se presente , prima di eseguire qualunque operazione.
- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, la superficie delle vasche di cottura, la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato , almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

### SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Pulire le superfici con un panno o spugna utilizzando acqua e comuni detersivi non abrasivi. Passare il panno nel verso della satinatura. Risciacquare spesso e asciugare poi accuratamente.
- Non usare pagliette o altri oggetti in ferro.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possono incidere e rovinare le superfici.

### PIASTRE ELETTRICHE

- Pulire le superfici con un un panno umido.
- Mettere in funzione per qualche minuto per asciugare rapidamente.
- Lubrificare le superfici con un sottile strato d'olio alimentare.

### VENTOLA DEL FORNO ELETTRICO (nelle versioni con forno ventilato)

- Effettuare periodicamente la pulitura della ventola. L'accumulo di grasso eccessivo sulle palette è causa di surriscaldamento.

mento del motore, cattiva distribuzione del calore e conseguente cottura non uniforme.

## ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

### AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

### 17 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l' installazione ".

### 18 MESSA IN SERVIZIO

Dopo la installazione, l' adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il successivo Paragrafo "Risoluzione malfunzionamenti".

#### 18.1 APPARECCHIATURA GAS

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l' uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare :

- la pressione di alimentazione del gas ( vedere il successivo Paragrafo ).
- la regolarità di accensione dei bruciatori e la efficacia dell' impianto di scarico dei fumi.

##### 18.1.1 VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS

- Utilizzare un manometro con risoluzione non inferiore a 0,1 mbar.
- Smontare il pannello comandi.
- Togliere la vite di tenuta dalla presa di pressione PP e collegare il manometro.
- Effettuare la misura con l'apparecchiatura in funzione.

**ATTENZIONE !** Se la pressione di alimentazione del gas non rientra nei valori limite ( Min. - Max ) indicati nella Tabella T2, interrompere il funzionamento dell'apparecchiatura e contattare l'Ente di erogazione del gas.

- Scollegare il manometro e riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione.

#### 18.2 APPARECCHIATURA ELETTRICA

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l' uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare :

- i valori della corrente di ciascuna fase.
- la regolarità di accensione delle resistenze di riscaldamento.

## 19 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

### 19.1 PIANO DI COTTURA GAS

#### Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- La condotta o l' ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas e' guasta.

#### Il bruciatore pilota non rimane acceso o si spegne durante l'uso

Possibili cause:

- La pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- Il rubinetto o la valvola gas sono guasti.
- La termocoppia e' guasta o e' insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia e' mal collegata al rubinetto o alla valvola gas.
- La manopola del rubinetto o della valvola gas non viene premuta a sufficienza.

#### Il bruciatore principale non si accende ( anche se il pilota e' acceso )

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- La condotta o l' ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas e' guasta.
- Il bruciatore e' guasto ( fori uscita gas intasati ).

### 19.2 FORNO GAS

#### Il bruciatore principale non si accende

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- La condotta o l' ugello sono ostruiti.
- La termocoppia è guasta o è insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia è mal collegata al rubinetto gas.
- La manopola del rubinetto gas non viene premuta a sufficienza.
- Il rubinetto gas e' guasto.
- Il bruciatore e' guasto ( fori uscita gas intasati ).
- La batteria dell'accenditore piezo è scarica.

#### Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il rubinetto gas e' guasto.

### 19.3 PIANO DI COTTURA ELETTRICO

#### La piastra non si riscalda.

Possibili cause:

- La piastra e' guasta.

### 19.4 FORNO ELETTRICO

#### L' apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.
- Le resistenze sono guaste.
- Il termostato di sicurezza e' intervenuto.
- Il ventilatore e' guasto.( versione con forno ventilato).

## **Non si regola il riscaldamento**

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

## **20 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI**

### **AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.**

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di eseguire qualunque operazione.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito gas, la assenza di perdite nei suoi punti di collegamento al circuito stesso.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito elettrico, il suo corretto collegamento al cablaggio.

### **20.1 PIANO DI COTTURA GAS**

#### **Sostituzione del rubinetto gas.**

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

#### **Sostituzione del bruciatore pilota e della termocoppia.**

- Smontare il pannello comandi.
- Rimuovere le griglie posategami e i bruciatori.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

### **20.2 FORNO GAS**

#### **Sostituzione del rubinetto gas e dell'accenditore piezo.**

- Smontare il pannello comandi.
- Estrarre il bulbo dalla sede fissata al fianco del forno.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

#### **Sostituzione del bruciatore e della termocoppia.**

- Smontare il pannello superiore comandi.
- Rimuovere la suola del forno.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

#### **Sostituzione della guarnizione porta.**

- Staccarle (sono inserite ad incastro sulle estremità).
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

#### **Sostituzione/installazione della batteria dell'accenditore piezo**

- Svitare l'interruttore di accensione posto sulla parte superiore dell'accenditore.
- Inserire la batteria prestando attenzione alla polarità (osservare i segni).
- Riavvitare l'interruttore.

**Attenzione:** Si raccomanda di sostituire la batteria almeno una volta l'anno, per assicurare la prestazione ottimale dell'accenditore piezo.

### **20.3 PIANO DI COTTURA ELETTRICO**

#### **Sostituzione del selettore e della lampada spia.**

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

#### **Sostituzione della piastra.**

- Togliere il fondo dell'apparecchiatura.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

### **20.4 FORNO ELETTRICO**

#### **Sostituzione della resistenza**

- Operare all'interno della camera del forno e da dietro la cucina. Scollegare la resistenza e svitare le viti delle flangie.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

#### **Sostituzione ventola forno (nelle versioni con forno ventilato)**

- Rimuovere le griglie, i reggigriglia interni e lo scudo di protezione della ventola.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

#### **Sostituzione motore ventilatore forno (nelle versioni con forno ventilato)**

- Rimuovere lo scudo di protezione della ventola.
- Togliere il pannello posteriore dell'apparecchiatura.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

#### **Sostituzione del termostato di regolazione della temperatura, del selettore, della lampada spia e del termostato di sicurezza**

- Sfilare la manopola.
- Smontare il pannello frontale.
- Scollegare il componente dal cablaggio.
- Sfilare il bulbo dalla squadretta di supporto collocata all'interno della camera forno (termostato).

#### **Sostituzione della guarnizione porta.**

- Staccarle (sono inserite ad incastro sulle estremità).
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

## **21 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE**

- Controllare le condizioni delle parti interne all'apparecchiatura.
- Rimuovere eventuali depositi di sporczia.
- Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

## **22 COMPONENTI PRINCIPALI**

### **22.1 PIANO DI COTTURA GAS**

- Rubinetto gas
- Bruciatore principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia

## **22.2 FORNO GAS**

- Rubinetto gas
- Bruciatore principale
- Termocoppia
- Candelina accensione
- Accenditore piezoelettrico

## **22.3 PIANO DI COTTURA ELETTRICO**

- Selettore
- Lampada spia

## **22.4 FORNO ELETTRICO**

- Selettore
- Termostato di lavoro
- Termostato di sicurezza
- Resistenza
- Lampada spia
- Motore ventilatore forno (nelle versioni con forno ventilato)
- Guarnizione porta