

- **IT** - MANUALE D'INSTALLAZIONE ED USO
 - **GB** - INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS
 - **FR** - INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'EMPLOI
 - **DE** - INSTALLATIONS UND BETRIEBSANLEITUNG
 - **ES** - MANUAL DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO
-

Cucine a gas - Gas cookers
Fourneaux pour gaz
Gasherde - Cocinas de gas



CG720T - CG720G - CG740T - CG740G - CG760T
CG760G - CG740F - CG760F - CG760H - CG740E
CG760E - CG920T - CG920G - CG940T - CG940G
CG960T - CG960G - CG940F - CG960F - CG960H
CG940E - CG960E - CG94FF - CG94FE - CG96FF
CG96FF - CG96FE - CG96FH

TABLE DES MATIÈRES

1	AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	22	6.4	Four électrique	29
2	INSTALLATION	23	6.4.1	Thermostat de sécurité (four électrique)	29
2.1	Installation de l'appareil	24	6.5	Four à gaz	29
2.2	Branchement électrique	24	6.5.1	Allumage de la flamme pilote	29
2.3	Pose des appareils	24	6.5.2	Allumage du brûleur principal et réglage de la température	29
2.4	Émission des fumées	24	6.5.3	Arrêt du four	30
2.5	Branchement du gaz	25	7	MAINTENANCE	30
3	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	25	7.1	Nettoyage et entretien	30
3.1	Tabl. A: données techniques	25	7.2	Comportement en cas d'interruption prolongée du fonctionnement	30
4	FONCTIONNEMENT AVEC GAZ D'ALIMENTATION IDENTIQUE À CELUI PRÉVU	26	7.3	Comportement en cas de panne	30
4.1	Contrôle de la pression d'alimentation	26	7.4	Maintenance	30
4.2	Réglage de l'air primaire	26	7.5	Destruction de l'appareil	30
4.3	Réglage de la flamme pilote	27	8	ACCESSIBILITÉ ET DÉMONTAGE DES PIÈCES	30
4.4	Contrôle du brûleur principal	27	8.1	Vanne à gaz du four	30
5	RÉGLAGE POUR LE FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ	27	8.2	Bougie d'allumage du four	31
5.1	Substitution de l'injecteur du brûleur principal	27	8.3	Robinet du gaz des brûleurs du plan de cuisson	31
5.2	Substitution de l'injecteur de la flamme pilote	27	9	LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE PRINCIPALES	31
5.3	Réglage du débit réduit	27	TAB	Tabl. B: Buses gaz 4kW	52
5.4	Substitution de l'injecteur du four	28	TAB	Tabl. B: Buses gaz 6kW	52
5.4.1	Substitution de l'injecteur de la flamme pilote	28	TAB	Tabl. B: Buses gaz 8kW	53
6	INSTRUCTIONS D'UTILISATION	28	TAB	Tabl. B: Buses gaz 10kW	53
6.1	Allumage de la flamme pilote des feux	28	TAB	Tabl. C: Buses four 8kW	54
6.2	Extinction du brûleur principal	28	TAB	Tabl. C: Buses four 10kW	54
6.3	Arrêt total	28			

1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Lire attentivement les avertissements généraux contenus dans la présente notice car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Conserver cette notice pour toute consultation future.

S'assurer, après avoir enlevé l'emballage, que l'appareil soit intact.

En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser au personnel professionnel qualifié.

(ATTENTION: l'emballage doit être éliminé selon les normes en vigueur)

S'assurer, avant de brancher l'appareil, que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.

L'appareil doit être utilisé seulement par le personnel formé. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent ou utilisent l'appareil. Avant d'effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation du gaz et du réseau électrique (pour les fours électriques) et attendre qu'il refroidisse. Désactiver l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. S'adresser, pour l'éventuelle réparation, seulement à un centre d'assistance technique autorisé et demander l'utilisation de pièces de rechange originales. Le non respect des avertissements susmentionnés peut compromettre aussi bien la sécurité de l'appareil que la vôtre. Le branchement, la pose de l'installation et des appareils, la ventilation, l'évacuation des fumées doivent être effectués selon les instructions du fabricant, du personnel professionnel spécialisé conformément aux normes nationales en vigueur. Il faut en outre respecter les dispositions en vigueur en matière de sécurité. La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement quand il est correctement branché à une installation de mise à la terre efficace comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur. Cet appareil devra être destiné seulement à l'utilisation pour lequel il a été expressément conçu. Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs à haute pression. Ne pas obstruer les ouvertures, les trous d'aspiration ou d'élimination de la chaleur. Afin d'éviter les risques d'oxydation ou d'agressions chimiques en tout genre il faut garder les surfaces en acier inoxydable bien propres. Nettoyer quotidiennement les pièces en acier inox avec de l'eau tiède et du savon, rincer abondamment et sécher avec soin. Éviter absolument de nettoyer l'acier inox avec une paille en fer, une brosse ou des racloirs en acier car ils pourraient déposer des particules de fer qui, en s'oxydant, provoqueraient des points de rouille. On peut éventuellement utiliser de la laine d'acier inoxydable dans le sens du satinage.

Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant de longues périodes, il faut fermer le robinet du gaz, passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline de façon à étendre un voile de protection; aérer périodiquement les locaux.

Avant de procéder au raccordement contrôler sur la plaquette technique que l'appareil ait été testé et homologué pour le type de gaz disponible chez l'utilisateur.

Si le type de gaz indiqué sur la plaquette ne correspond pas à celui disponible, suivre les indications du chapitre 5 de ce manuel: Réglage pour le fonctionnement avec d'autres types de gaz.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuelles inexactitudes contenues dans le présent manuel imputables aux erreurs de transcription ou d'impression. Il se réserve en outre le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il considérera nécessaire, sans en compromettre les caractéristiques essentielles.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes contenues dans ce manuel.

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité pour les dommages causés par une mauvaise installation, la modification de l'appareil, l'utilisation impropre, le mauvais entretien, l'inobservation des normes locales et l'inexpérience dans l'utilisation.

2. INSTALLATION

2.1 Installation de l'appareil

Les opérations d'installation, les éventuelles transformations pour l'utilisation avec d'autres types de gaz, la mise en fonction, l'élimination d'éventuels inconvénients aux installations doivent être effectuées uniquement par un personnel qualifié, dans le respect des normes en vigueur.

Les installations à gaz et les locaux d'installation des appareils doivent être conformes aux réglementations locales existantes et en particulier il faut tenir en considération que l'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de 2 m³/h pour chaque kW de puissance installée et que les normes pour la prévention des accidents doivent être respectées.

ATTENTION (CUIBINIÈRES AVEC FOUR ÉLECTRIQUE):

Conformément aux dispositions internationales l'appareil doit être branché en amont à un interrupteur omnipolaire. Ce dispositif doit avoir une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.2 Branchement électrique

L'appareil est généralement fourni avec un câble de branchement électrique branché. Si, en cas de configurations spéciales de la machine, ce dernier ne serait pas installé, prendre en considération les caractéristiques suivantes:

Le câble de branchement doit avoir les caractéristiques suivantes: être au moins du type H05 RN F et avoir une section adéquate à l'appareil.

2.3 Pose de l'appareil

Enlever l'appareil de l'emballage et l'installer dans le lieu d'utilisation en pourvoyant à la mise à niveau et au réglage en hauteur à l'aide des pieds réglables (ou autres systèmes). Enlever des panneaux externes la pellicule de protection en la détachant lentement pour empêcher de laisser de la colle.

Il est important que les parois adjacentes à l'appareil soient protégées contre la chaleur. Interposer le papier réfractaire ou placer les appareils à au moins 200 mm de distance des parois latérales ou postérieures non résistantes à la chaleur.

2.4 Émission des fumées

Les appareils doivent être installés dans des locaux appropriés pour l'évacuation des produits de combustion qui doit advenir conformément aux normes d'installation. L'appareil est considéré: **APPAREIL À GAZ TYPE A** (voir tableau des données techniques à la page suivante) non prévu pour être branché à une conduite d'évacuation des produits de combustion.

Cet appareil doit évacuer dans des hottes spécifiques (ou systèmes semblables) reliées à une cheminée fonctionnant parfaitement ou bien directement à l'extérieur.

L'utilisation d'un aspirateur d'air, relié directement avec l'extérieur et ayant un débit non inférieur à celui requis, est admis en l'absence de hottes. Pour cette solution est nécessaire l'utilisation d'appareils spécifiques pour mesurer le flux et pour couper éventuellement l'alimentation du gaz quand le flux est absent.

2.5 Branchement du gaz

Contrôler sur la plaquette technique, placée sur le coté interne ou sur le flanc, que l'appareil ait été testé et homologué, auprès de l'utilisateur, pour le type de gaz disponible.

Contrôler que les buses montées sur l'appareil correspondent au type de gaz disponible.

Contrôler, avec les données indiquées sur la plaquette technique, que le débit du réducteur de pression soit suffisant pour l'alimentation de l'appareil.

Éviter de mettre plusieurs réductions entre le réducteur et l'appareil. Nous conseillons de placer un filtre à gaz en amont du régulateur de pression afin de garantir un fonctionnement optimal.

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La plaque signalétique est positionnée sur la partie gauche de l'armoire.

- Appareil de catégorie II2H3+
- Pression d'alimentation: voir tableaux "B"- "C" (pages 52 - 53 - 54).
- L'appareil doit être branché dans un système équipotentiel.

3.1 TABLEAU A - Données techniques des appareils à gaz et pressions de raccordement

	CAT	G30	G31	G25	COUNTRY
II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	IT-ES-IE-PT-GB-GR-CH
II 2H2BP	P mbar	30	30	20	IT-GB-IE-PT-GB-GR-CH
TYPE A ₁ B ₁₁	P mbar	28-30	37	20	FR-BE
MOD	P mbar	50	50	20	AT-CH
II 2H3BP	P mbar	50	50	20	DE
II 2H3BP	P mbar	30	30	25	NL
Σ Q _{th} kW	P mbar	28-30	37	20	LU
G30 G20 G25	P mbar	30	30	25	MI-ES-IE-PT-GB-GR-CH
I _{30P}	P mbar	28-30	37	20	CY
I ₃₊	P mbar	28-30	37	20	PL
I ₂₅	P mbar	28-30	37	20	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - KINGSTELLT AUF GAS PREDISPOSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS					
mbar					
kW IP EN 203-1 MADE IN ITALY					

MODÈLE		CG9....							
		20T 20G	40T 40G	60T 60G	40F	60F	60H	40E	60E
Tension d'alimentation	V							400-3N	
Puissance électrique absorbée	kW							6	6
Fréquence	Hz							50-60	
Embout ISO 7/1	Ø	1/2"							
Brûleurs du plan de cuisson	Nr	2	4	6	4	6	6	4	6
Brûleur 6 kW	Nr	1	2	3	2	3	3	2	3
Brûleur 10 kW	Nr	1	2	3	2	3	3	2	3
Puissance thermique du plan de cuisson	kW	16	32	48	32	48	48	32	48
Type de four	-				GAS			ELE	
Puissance thermique maxi four	kW				8	8	10		
Puissance thermique totale gaz	kW	16	32	48	40	56	58	32	48
Catégorie		II 2H3+							
Type de fabrication		A1							
Pression du gaz méthane G20	mbar	20							
Pression GPL G30/G31	mbar	28-30/37							
Consommation globale de gaz (calculée avec pouvoir calorifique inférieur (Hi) à 15°C et 1013 mbars):									
Gaz méthane G20	m3/h	1,69	3,39	5,08	4,23	5,93	6,14	3,39	5,08
GPL G30	Kg/h	1,26	2,52	3,78	3,15	4,42	4,57	2,52	3,78

MODÈLE		CG7....							
		20T 20G	40T 40G	60T 60G	40F	60F	60H	40E	60E
Tension d'alimentation	V							400-3N	
Puissance électrique absorbée	kW							6	6
Fréquence	Hz							50-60	
Embout ISO 7/1	Ø	1/2"							
Brûleurs du plan de cuisson	Nr	2	4	6	4	6	6	4	6
Brûleur 4 kW	Nr	1	2	3	2	3	3	2	3
Brûleur 8 kW	Nr	1	2	3	2	3	3	2	3
Puissance thermique du plan de cuisson	kW	12	24	36	24	36	36	24	36
Type de four	-				GAS			ELE	
Puissance thermique maxi four	kW				8	8	10		
Puissance thermique nominale	kW	12	24	36	32	44	46	24	36
Catégorie		II 2H3+							
Type de fabrication		A1							
Pression du gaz méthane G20	mbar	20							
Pression GPL G30/G31	mbar	28-30/37							
Consommation globale de gaz (calculée avec pouvoir calorifique inférieur (Hi) à 15°C et 1013 mbars):									
Gaz méthane G20	m3/h	1,27	2,54	3,81	3,39	4,66	4,87	2,54	3,81
GPL G30	Kg/h	0,95	1,89	2,84	2,52	3,47	3,63	1,89	2,84

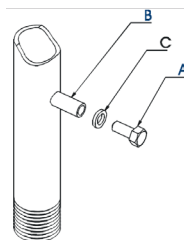
4. FONCTIONNEMENT AVEC GAZ D'ALIMENTATION IDENTIQUE À CELUI PRÉVU

Contrôler si les indications sur la plaque technique correspondent au gaz en usage.
Contrôler en outre la correspondance des indications suivantes.

4.1 Contrôle de la pression d'alimentation

La pression d'alimentation peut être mesurée à l'aide d'un manomètre avec tube en "U" ou de type électronique avec subdivision minimale de 0,1 bar.

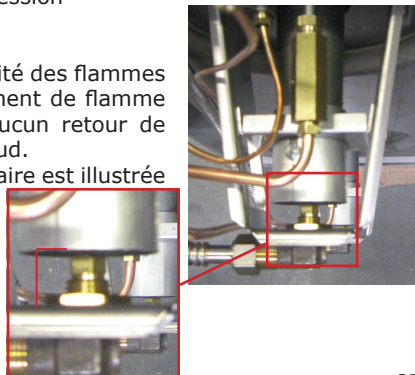
- Dévisser la vis "A" de la prise de pression "B".
- Positionner le manomètre.
- Actionner l'appareil et vérifier que la pression corresponde aux indications de la plaque technique: dans le cas contraire, trouver la cause.
- Revisser la vis pour boucher la prise de pression



4.2 Réglage de l'air primaire

L'air primaire est réglé correctement si la stabilité des flammes est garantie, c'est-à-dire qu'aucun déclenchement de flamme n'apparaît quand le brûleur est froid et qu'aucun retour de flamme ne se produit quand le brûleur est chaud.

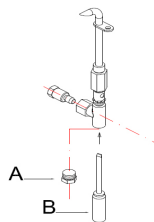
La distance prévue pour le réglage de l'air primaire est illustrée dans la figure à droite et indiquée dans le tableau B (pages 52 - 53). Dévisser l'injecteur avec une clé et monter l'injecteur prévu; contrôler la distance exacte "A" pour l'air.



4.3 Réglage de la flamme pilote

Régler et vérifier que la flamme entoure le thermocouple et que son aspect soit correct. Dans le cas contraire, il faut dévisser la vis "A" et contrôler que la buse installée soit la bonne (voir tableau B (pages 52 - 53)).

Le réglage de l'air primaire n'est pas nécessaire pour la flamme pilote.



4.4 Contrôle du brûleur principal

Allumer l'appareil et vérifier que la flamme, l'allumage et le réglage du minimum soient corrects.

Dans le cas contraire, il faut contrôler les injecteurs et la position de l'air primaire.

5. RÉGLAGE POUR LE FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ

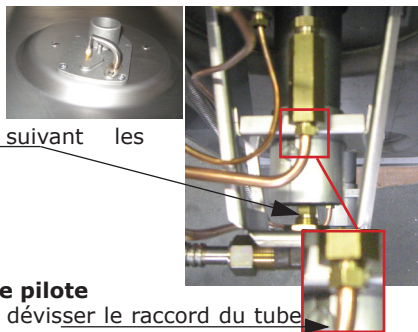
Pour effectuer cette opération il faut changer les injecteurs, régler les débits réduits, régler la position de l'air primaire comme indiqué ci-dessous.

Les opérations d'adaptation à des gaz différents de la prédisposition prévue doivent être effectuées par un personnel technique spécialisé. Après avoir changé la prédisposition, contrôler les fuites de gaz avec le spray prévu à cet effet ou avec de l'eau et du savon (ne jamais utiliser de flammes nues) et remplacer la plaquette de prédisposition sur l'appareil.

5.1 Substitution de l'injecteur du brûleur principal

Pour changer l'injecteur, il faut enlever:

- Les poignées.
- Le panneau frontal.
- Dévisser les 2 vis de fixation positionnées sur le plan.
- Abaisser les étriers de fixation.
- Dévisser l'injecteur et le remplacer en suivant les indications du tableau B (pages 52 - 53).
- Effectuer le contrôle d'étanchéité!!!

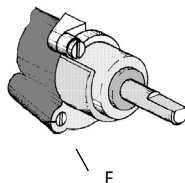


5.2 Substitution de l'injecteur de la flamme pilote

Pour remplacer l'injecteur de la flamme pilote, dévisser le raccord du tube pilote et insérer le nouvel injecteur en suivant les indications du tableau B (pages 52 - 53).

5.3 Réglage du débit réduit

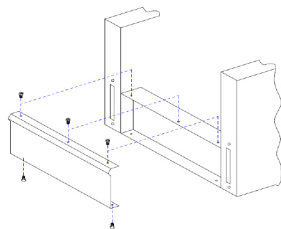
Dévisser la vis "F" du minimum et la tourner jusqu'à obtenir le débit réduit optimal. Contrôler que la quantité de gaz soit suffisante pour maintenir un minimum stable et homogène et résister au passage du débit maximum - débit minimum.



5.4 Substitution de l'injecteur du four

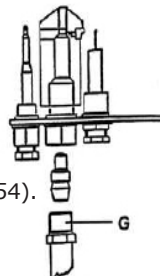
Pour remplacer l'injecteur du four, procéder comme suit:

- Vider le four.
- Extraire la sole et la protection du regard de la flamme pilote.
- Enlever la face inférieure (dévisser 3 vis supérieures + 2 boulons inférieurs).
- Enlever le déflecteur de flamme sur le four (enlever 1 vis frontale).
- Remplacer l'injecteur.
- Effectuer le contrôle d'étanchéité!!!



5.4.1 Substitution de l'injecteur de la flamme pilote du four

- Pour remplacer la buse de la flamme pilote, procéder comme suit:
- Dévisser la vis "G".
- Remplacer la buse en suivant les indications du tableau "C" (pages 54).



6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

S'agissant d'un appareil destiné exclusivement à la cuisine professionnelle, ce dernier doit être utilisé par un personnel qualifié. Il doit en outre être utilisé sous surveillance et uniquement pour cuisiner les aliments.

6.1 Allumage de la flamme pilote des feux

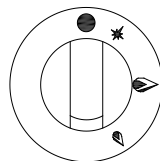
Appuyer sur la manette et la tourner vers la gauche jusqu'en position allumage flamme pilote.

Maintenir la manette appuyée et approcher simultanément l'allumette au brûleur.

Après avoir allumé la flamme pilote, maintenir la manette appuyée à fond pendant environ 20/30 secondes afin de chauffer le thermocouple puis la relâcher.

Tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et la positionner sur le symbole  (grande flamme) pour la puissance maximale ou bien positionner la manette sur le symbole  (petite flamme) pour la puissance minimale.

Tourner la manette dans le sens horaire en la positionnant sur le symbole  (pilote) pour éteindre les feux et maintenir la flamme pilote allumée.



6.2 Extinction du brûleur principal

Tourner la manette sur la position flamme pilote: le brûleur principal s'éteint et seulement la flamme pilote reste allumée.

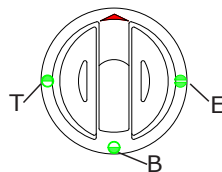
6.3 Arrêt total

Pour éteindre la flamme pilote et le brûleur principal, tourner la manette sur la position "éteint".

6.4 Four électrique

Les résistances sont positionnées dans le ciel (chaleur supérieure) et la chambre (chaleur inférieure).

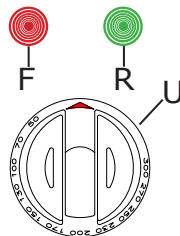
À l'aide du commutateur placé sur la partie frontale de l'appareil on peut faire fonctionner seulement la résistance supérieure "**T**", seulement la résistance inférieure "**B**" ou les deux résistances simultanément "**E**". Le réglage de la température se configure avec la manette du thermostat.



• FONCTIONNEMENT

Le voyant "**F**" s'allume en indiquant que l'appareil est alimenté. Tourner le thermostat "**U**" sur la température souhaitée.

Le voyant "**R**" s'allume en indiquant que les résistances sont insérées; il s'éteint dès que la température souhaitée est atteinte. Elle se rallume dès que les résistances s'activent à nouveau. Pour éteindre l'appareil, tourner la manette du commutateur en position "**O**".



ATTENTION: Avant de commencer un entretien, enlever la fiche ou déconnecter l'interrupteur placé en amont.

6.4.1 Thermostat de sécurité

Si le four atteint une température au-delà de la limite de sécurité prédéfinie, afin de préserver l'intégrité de l'appareil, la sécurité de l'opérateur et du milieu de travail, il intervient automatiquement le thermostat de sécurité qui coupe l'alimentation électrique des résistances. Si ceci se produit contacter l'assistance.

Pour réarmer le thermostat et rétablir le fonctionnement du four il faut:

(PROCÉDURE RÉSERVÉE AU TECHNICIEN SPÉCIALISÉ)

1. Dévisser les vis sous le panneau frontal.
2. Enlever le panneau frontal
3. Appuyer sur le bouton du thermostat placé sur la cavité frontale de l'appareil.

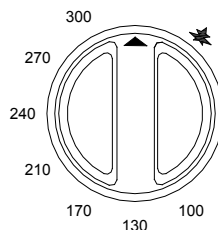
6.5 Four à gaz

6.5.1 Allumage de la flamme pilote

Tourner la manette vers la gauche jusqu'à la position d'allumage flamme pilote;

appuyer à fond et enfoncer simultanément le bouton poussoir piézoélectrique plusieurs fois jusqu'à allumage de la flamme pilote du four (ouvrir la porte du four, déplacer le regard et contrôler l'allumage de la flamme pilote).

Après avoir allumé la flamme pilote, maintenir la manette appuyée à fond pendant environ 20/30 secondes afin de chauffer le thermocouple puis la relâcher.



6.5.2 Allumage du brûleur principal et réglage de la température

Quand la flamme pilote est allumée, tourner la manette du thermostat vers la gauche et sélectionner la température de cuisson souhaitée.

Le réglage thermostatique comporte l'allumage et l'arrêt automatique du brûleur principal (réglage allumé-éteint - il n'y a pas de minimum).

Si la manette du thermostat est tournée vers la droite jusqu'au point d'arrêt, le brûleur principal s'éteint et seulement la flamme pilote reste allumée.

6.5.3 Arrêt du four

Pour éteindre la flamme pilote et éviter aussi l'allumage du brûleur principal, appuyer à fond sur le bouton d'arrêt "O". Le dispositif de sécurité installé empêche de rallumer l'appareil pendant quelques secondes.

7. MAINTENANCE

7.1 Nettoyage et entretien

Pour le nettoyage, ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs à haute pression! Chaque soir, après le travail, l'appareil doit être nettoyé soigneusement. Le nettoyage quotidien de l'appareil garantit un fonctionnement parfait et durable de l'appareil. Avant de commencer le nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique par l'interrupteur placé en amont. Enlever toutes les pièces amovibles du four et les laver séparément. Les pièces en acier doivent être lavées avec de l'eau chaude et un détergent neutre. Ne pas utiliser de détergents agressifs ou corrosifs qui pourraient endommager l'acier.

7.2 Comportement en cas d'interruption prolongée du fonctionnement

Nettoyer et sécher soigneusement l'appareil en respectant les instructions, fermer le robinet du gaz placé en amont de l'appareil et débrancher le courant (fours électriques).

7.3 Comportement en cas de panne

En cas de panne, éteindre l'appareil, fermer le robinet du gaz placé en amont de l'appareil et débrancher le courant (fours électriques) par le dispositif placé en amont de l'appareil et avertir le service d'assistance.

7.4 Maintenance

Tout travail de maintenance doit être confié exclusivement à un personnel qualifié. Avant de commencer une intervention de maintenance fermer le robinet du gaz placé en amont de l'appareil et débrancher le courant (fours électriques). Attendre que l'appareil ait refroidi.

7.5 Élimination de l'appareil

L'appareil, à la fin de son cycle de vie, devra **obligatoirement** être détruit selon les loi en vigueur.

8. ACCESSIBILITÉ ET DÉMONTAGE DES PIÈCES (réservé à l'installateur qualifié)

AVANT CHAQUE OPÉRATION DE MAINTENANCE FERMER LE GAZ EN AMONT ET DÉBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (FOURS ÉLECTRIQUES) ET ATTENDRE QUE L'APPAREIL AIT REFROIDI.

8.1 Vanne à gaz du four

Pour remplacer la vanne à gaz du four, procéder comme suit:

- Enlever toutes les manettes.
- Enlever le panneau frontal supérieur.
- Dévisser les écrous du conduit de gaz comme celui du thermocouple, extraire le capteur de température de son logement à l'intérieur de la chambre du four.
- Dévisser les 2 vis qui fixent la vanne à gaz.
- Monter la vanne neuve.
- Effectuer le contrôle d'étanchéité!!!

8.2 Bougie d'allumage du four

Pour remplacer la bougie d'allumage du four, procéder comme suit:

- Vider le four.
- Extraire la sole et la protection du regard de la flamme pilote.
- Enlever la face inférieure (dévisser 3 vis supérieures + 2 boulons inférieurs).
- Dévisser les écrous de fixation de la bougie d'allumage.
- Extraire la bougie.
- Débrancher le câble de la bougie.
- Monter la bougie neuve.

8.3 Robinet du gaz des brûleurs du plan de cuisson

Pour remplacer le robinet à gaz, procéder comme suit:

- Enlever toutes les manettes.
- Enlever le panneau frontal supérieur.
- Dévisser les écrous des conduits du gaz, du thermocouple et ceux qui bloquent le robinet à la rampe d'alimentation.
- Monter le robinet neuf.
- Effectuer le contrôle d'étanchéité!!!

9. LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE PRINCIPALES

PIÈCE	CODE
Robinet du gaz	7060016
Thermocouple feux	6010055
Thermocouple four	6010057
Pilote four	7090026
Résistances pour four électrique (série 700)	6001159
Résistances pour four électrique (série 900)	6001154
Commutateur pour four électrique	6030036
Thermostat pour four électrique	6010211
Thermostat de sécurité pour four électrique	6010008

TAB B: UGELLI BRUCIATORI GAS - GAS BURNER NOZZLES - BUSES BRÛLEURS
GAZ - DÜSEN GASBRENNER - BOQUILLAS QUEMADORES DE GAS

	Tipo Gas Gas Type Type de gaz Gastyp Tipo de gas	Pressione Pressure Pression Druck Presión		Ugello Nozzle Buse Düse Boquilla	Ugello Pilota Pilot Nozzle Buse pilote Düse Pilotflamme Boquilla Piloto	Apertura Aeratore mm Aperture Aerator mm Ouverture Aérateur mm Öffnung Lüfter mm Apertura Aireador mm
4 kW.	G30	28..30	mbar	105K	reg.	4
	G31	30..37	mbar	105K	reg.	4
	G30	37	mbar	100K	reg.	4
	G31	37	mbar	100K	reg.	4
	G30	50	mbar	90K	reg.	2
	G31	50	mbar	90K	reg.	2
	G20	20	mbar	150K	reg.	1
	G25	25	mbar	160K	reg.	1
	G25	20	mbar	170K	reg.	1
	G20	25	mbar	140K	reg.	1
	G25.1	25	mbar	170K	reg.	1
	G2.350	13	mbar	220K	reg.	1
	G27	20	mbar	180K	reg.	1
6 kW.	G30	28..30	mbar	125K	reg.	1,5
	G31	30..37	mbar	125K	reg.	1,5
	G30	37	mbar	120K	reg.	1,5
	G31	37	mbar	120K	reg.	1,5
	G30	50	mbar	110K	reg.	1
	G31	50	mbar	110K	reg.	1
	G20	20	mbar	190K	reg.	1
	G25	25	mbar	200K	reg.	1
	G25	20	mbar	210K	reg.	1
	G20	25	mbar	180K	reg.	1
	G25.1	25	mbar	205K	reg.	1
	G2.350	13	mbar	270K	reg.	1
	G27	20	mbar	210K	reg.	1

TAB B: UGELLI BRUCIATORI GAS - GAS BURNER NOZZLES - BUSES BRÛLEURS
GAZ - DÜSEN GASBRENNER - BOQUILLAS QUEMADORES DE GAS

	Tipo Gas Gas Type Type de gaz Gastyp Tipo de gas	Pressione Pressure Pression Druck Presión		Ugello Nozzle Buse Düse Boquilla	Ugello Pilota Pilot Nozzle Buse pilote Düse Pilotflamme Boquilla Piloto	Apertura Aeratore mm Aperture Aerator mm Ouverture Aérateur mm Öffnung Lüfter mm Apertura Aireador mm
8 kW.	G30	28..30	mbar	140K	reg.	open
	G31	30..37	mbar	140K	reg.	open
	G30	37	mbar	130K	reg.	open
	G31	37	mbar	130K	reg.	open
	G30	50	mbar	130K	reg.	3
	G31	50	mbar	130K	reg.	3
	G20	20	mbar	225K	reg.	1,5
	G25	25	mbar	235K	reg.	1
	G25	20	mbar	250K	reg.	1
	G20	25	mbar	210K	reg.	1
	G25.1	25	mbar	240K	reg.	1
	G2.350	13	mbar	320K	reg.	1
	G27	20	mbar	250K	reg.	1
10 kW.	G30	28..30	mbar	155K	reg.	open
	G31	30..37	mbar	155K	reg.	open
	G30	37	mbar	145K	reg.	open
	G31	37	mbar	145K	reg.	open
	G30	50	mbar	145K	reg.	1,5
	G31	50	mbar	145K	reg.	1,5
	G20	20	mbar	250K	reg.	1,5
	G25	25	mbar	265K	reg.	1,5
	G25	20	mbar	280K	reg.	1,5
	G20	25	mbar	235K	reg.	1,5
	G25.1	25	mbar	280K	reg.	1,5
	G2.350	13	mbar	360K	reg.	1,5
	G27	20	mbar	290K	reg.	1,5

TAB C: UGELLI FORNO - OVEN NOZZLES - BUSES FOUR - DÜSEN BACKHERD - BOQUILLAS HORNO

	Tipo Gas Gas Type Type de gaz Gastyp Tipo de gas	Pressione Pressure Pression Druck Presión		Ugello Nozzle Buse Düse Boquilla	Ugello Pilota Pilot Nozzle Buse pilote Düse Pilotflamme Boquilla Piloto	Apertura Aeratore mm Aperture Aerator mm Ouverture Aérateur mm Öffnung Lüfter mm Apertura Aireador mm
8 kW.	G30	28..30	mbar	140	22	2,5
	G31	30..37	mbar	140	22	2,5
	G30	37	mbar	150	22	2,5
	G31	37	mbar	150	22	2,5
	G30	50	mbar	130	22	2,5
	G31	50	mbar	130	22	2,5
	G20	20	mbar	215	29.2	1,0
	G25	25	mbar	230	29.2	1,0
	G25	20	mbar	245	29.2	1,0
	G20	25	mbar	205	29.2	1,0
	G25.1	25	mbar	230	38 S	1,0
	G2.350	13	mbar	310	35.2	1,0
	G27	20	mbar	245	29.2	1,0
10 kW.	G30	28..30	mbar	165	22	2,5
	G31	30..37	mbar	165	22	2,5
	G30	37	mbar	160	22	2,5
	G31	37	mbar	160	22	2,5
	G30	50	mbar	145	22	2,5
	G31	50	mbar	145	22	2,5
	G20	20	mbar	245	29.2	1,0
	G25	25	mbar	265	29.2	1,0
	G25	20	mbar	280	35.2	1,0
	G20	25	mbar	230	29.2	1,0
	G25.1	25	mbar	270	38 S	1,0
	G2.350	13	mbar	350	35.2	1,0
	G27	20	mbar	290	29.2	1,0