



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!

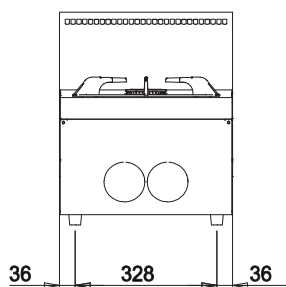
NL – BE

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

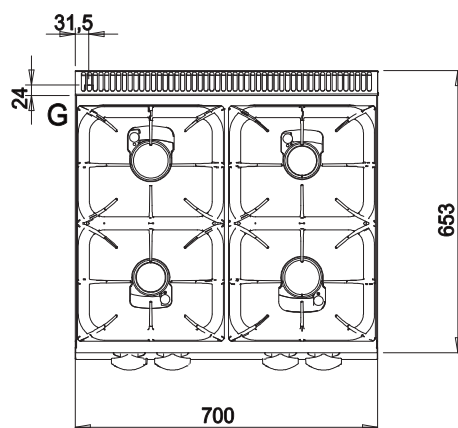
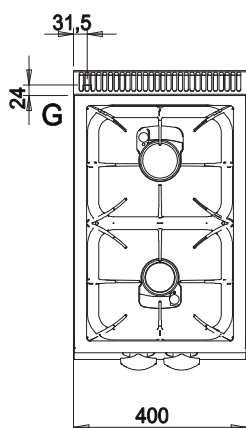
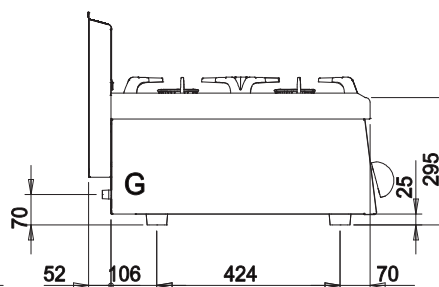
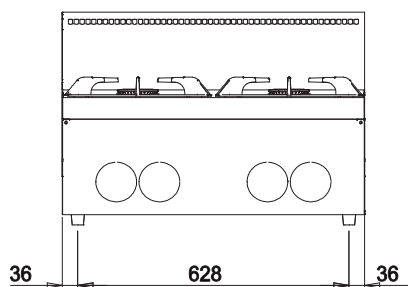
**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -
ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR**

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

**6NPC/G411
OC64G
ECG62T**



**6NPC/G722
OC67G
ECG64T**



LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

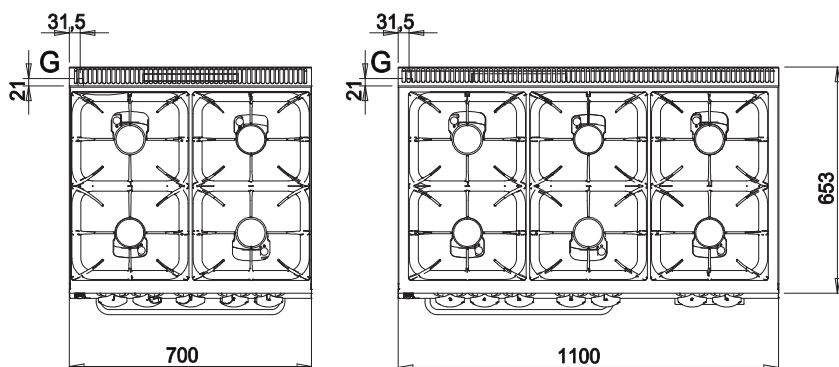
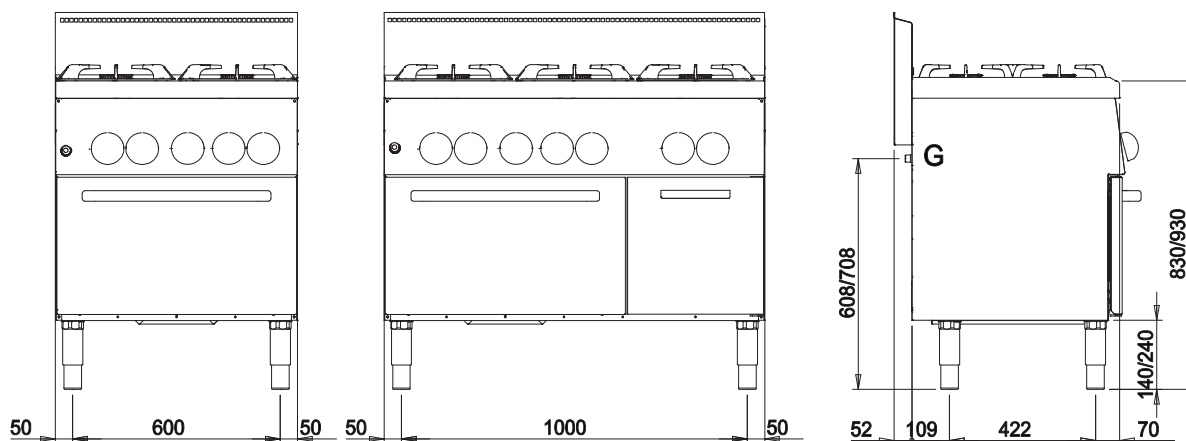
**G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection -
Arrivée gaz - Union da gaas - Gasaansluiting
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)**

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

**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**

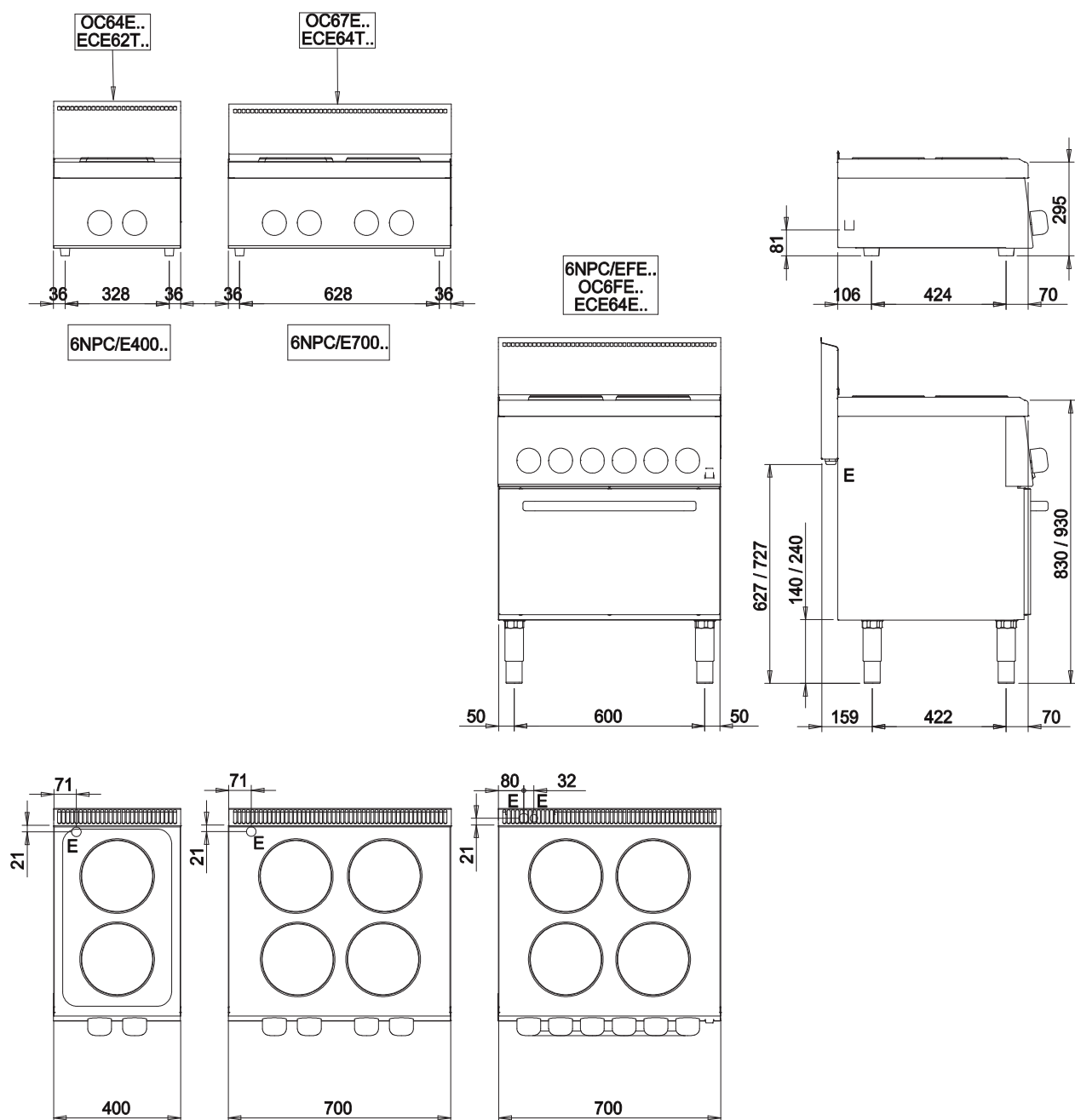


LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

**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**

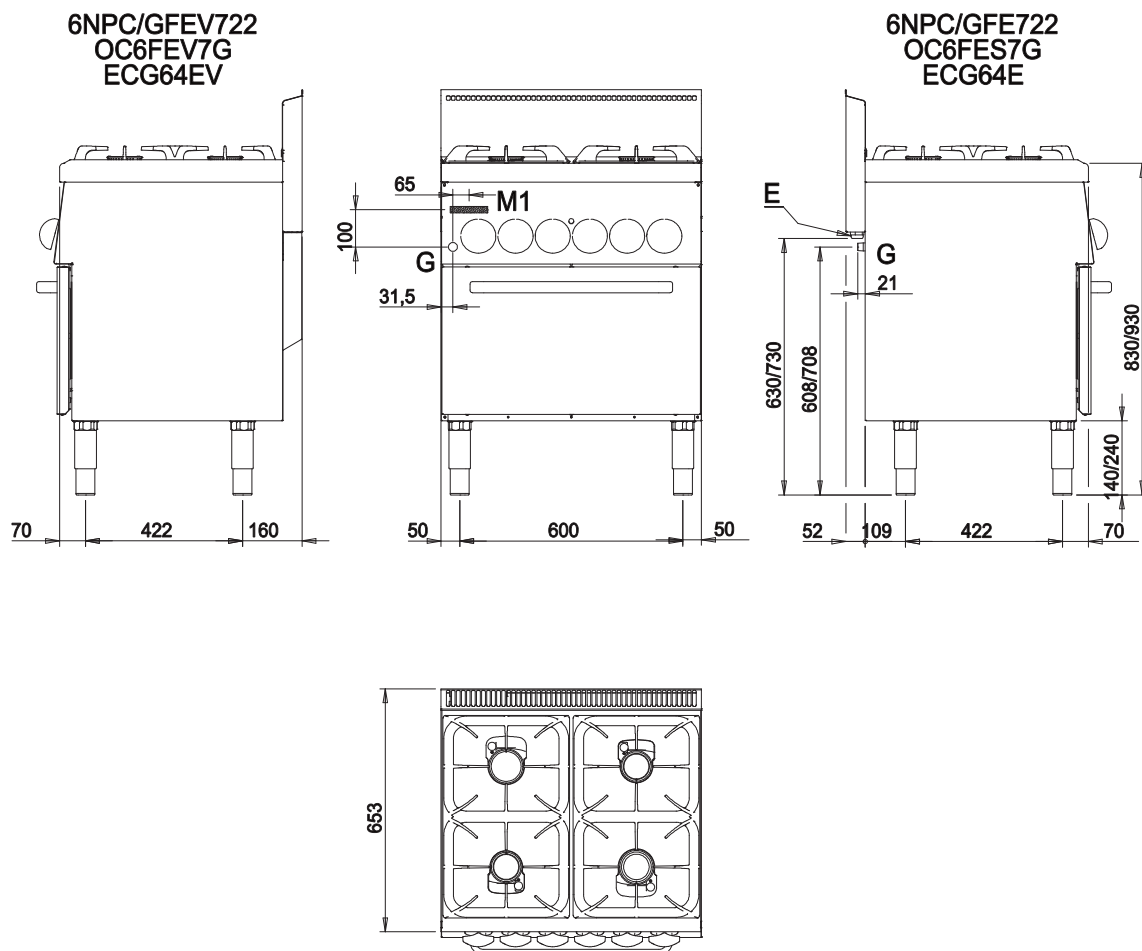


LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

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 - IINSTALLATIONSRIJNINGAR**

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



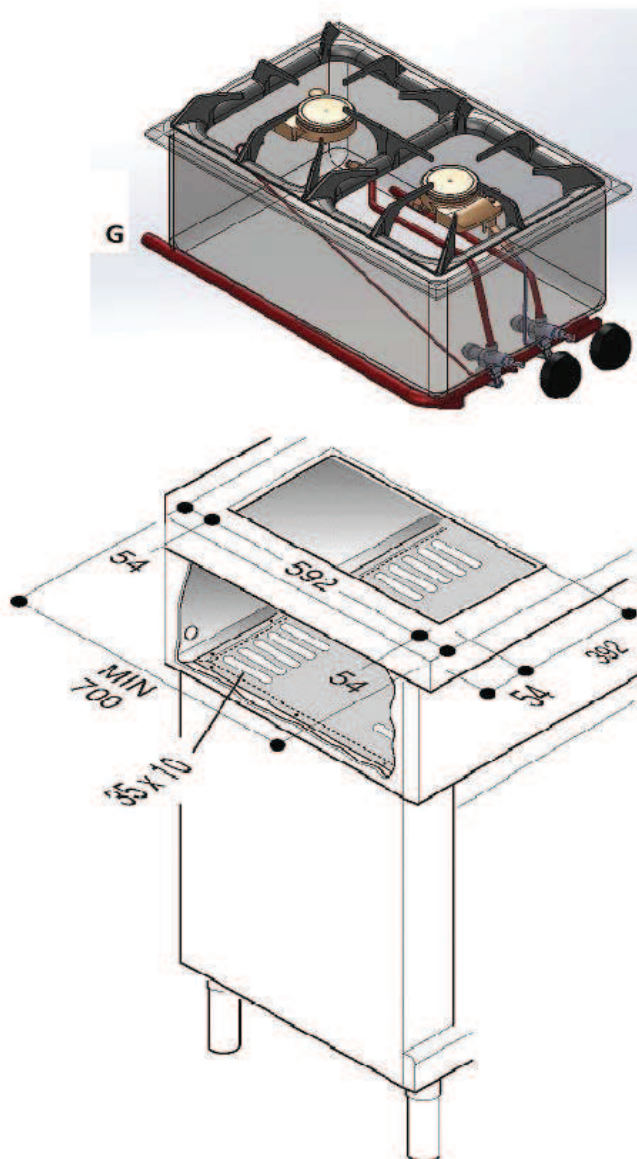
LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

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

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

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 cm². Qualora i passaggi d'aria vengano praticati sul lato del mobile evitare diappare gli stessi accostandovi altri mobili.

ACHTUNG:Im Installationsmöbel sind Luftdurchlässe mit einem Querschnitt von mindestens 25 cm² 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 cm² 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. 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 cm² 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.

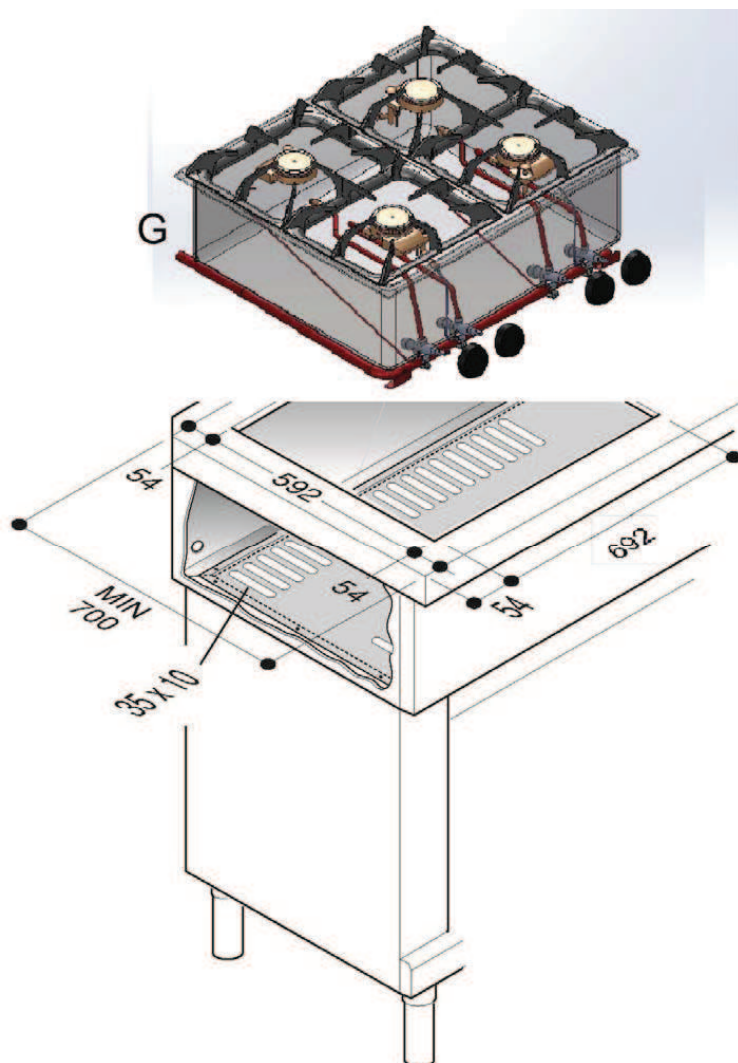
LET OP:Er moet voldoende lucht door het installatiemeubel kunnen stromen via een ruimte met een doorsnede van minstens 25 cm² of meer. Wanneer de luchtdoorvoeren op de zijkant van het meubel worden gemaakt, moet voorkomen worden dat ze door de plaatsing van andere meubels verstopt worden.

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)

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

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 cm². 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 cm² 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 cm² or greater. If the air vents are made on the side of the housing unit, avoid obstructing them with adjacent units.

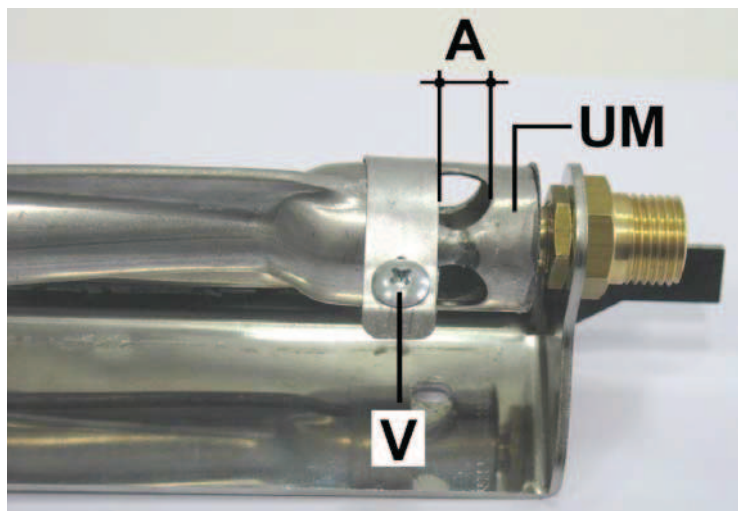
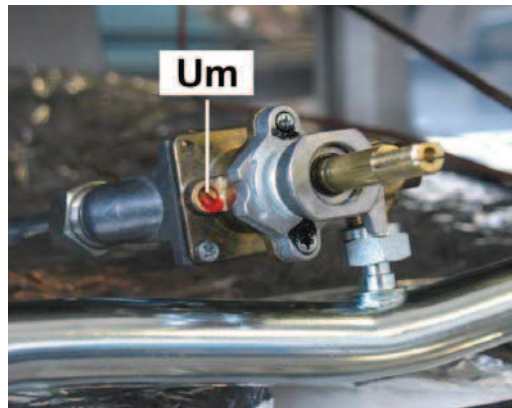
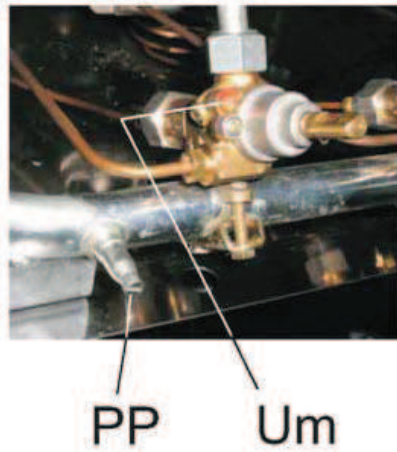
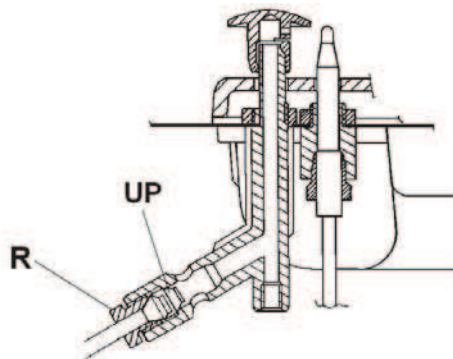
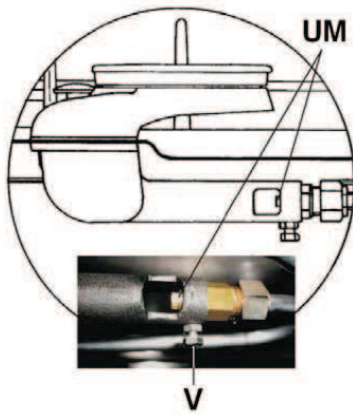
ATENCIÓN: Asegurar la existencia de pasos de aire con una sección al menos de 50 cm² o superior en el mueble de instalación. Cuando dichos pasos de aire se realizan lateralmente en el mueble, evitar taparlos con la colocación de otros muebles.

ATTENTION: Prévoir des passages d'air d'une section supérieure ou égale à 50 cm² 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 cm² 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 GEGEVENS

T1						
Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings						
Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen						
Paese - Land Country - Pays - País	Gas - Gaz	Pa (mbar)		FA 3,5kW	FA 5,5kW	F 5kW
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	UM	135	175	175
			UP	41	41	-
			A (mm)	-	-	6
			Um	70	90	90
DE	G25	20	UM	150	190	195
			UP	41	41	-
			A (mm)	-	-	6
			Um	70	90	90
NL	G25	25	UM	135	175	175
			UP	41	41	-
			A (mm)	-	-	6
			Um	70	90	90
HU	G20	25	UM	125	165	165
			UP	41	41	-
			A (mm)	-	-	6
			Um	70	90	90
HU	G25.1	25	UM	145	185	190
			UP	41	41	-
			A (mm)	-	-	6
			Um	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	UM	90	115	115
			UP	20	20	-
			A (mm)	-	-	12
			Um	40	55	55
PL	G30/G31	37	UM	85	105	110
			UP	20	20	-
			A (mm)	-	-	12
			Um	40	55	55
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	UM	80	100	100
			UP	20	20	-
			A (mm)	-	-	12
			Um	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 : Fuoco 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

T2.1					
Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk					
-					
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

T2.2					
Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk					
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					
Paese - Land - Country - Pays - País	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.
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	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	FA 3,5kW	FA 5,5kW	F 5kW	Σ Qn G25 (25)	Σ Qn G30 (37)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Totala gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo total de gas - Totaal gasverbruik													
									G20 (20)	G25 (25)	m3/h	G25 (20)	m3/h	G20 (25)	m3/h	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)			
NDC64G	NDC64G	NDC64G	-	2	0	0	7	6,6	7	6,6	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	8,6	8,5	8,6	8,5	0,95	1,06	1,11	0,95	1,11	0,67	0,71	0,71	
NDC64G	NDC64G	NDC64G	-	0	2	0	11	10,6	-	10,6	-	10,6	-	1,16	1,30	1,35	1,16	1,35	-	-	-	
ECG62T	OC64G	6NPC/G411	400	2	0	0	7	6,6	7	6,6	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	8,6	8,5	8,6	8,5	0,95	1,06	1,11	0,95	1,11	0,67	0,71	0,71	
ECG62T	OC64G	6NPC/G411	400	0	2	0	11	10,6	-	10,6	-	10,6	-	1,16	1,30	1,35	1,16	1,35	-	-	-	
NDC67G	NDC67G	NDC67G	-	4	0	0	14	13,2	14	13,2	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	17,2	17	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	-	21,2	-	21,2	-	2,33	2,61	2,71	2,33	2,70	-	-	-	
ECG64T	OC67G	6NPC/G722	700	4	0	0	14	13,2	14	13,2	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	17,2	17	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	-	21,2	-	21,2	-	2,33	2,61	2,71	2,33	2,70	-	-	-	
ECG64E	OC6FES7G	6NPC/GFE722	700	4	0	0	14	13,2	14	13,2	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	17,2	17	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	-	21,2	-	21,2	-	2,33	2,61	2,71	2,33	2,70	-	-	-	
ECG64EV	OC6FEV7G	6NPC/GFEV722	700	4	0	0	14	13,2	14	13,2	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	17,2	17	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	-	21,2	-	21,2	-	2,33	2,61	2,71	2,33	2,70	-	-	-	
ECG64F	OC6FG7G	6NPC/GF722	700	4	0	1	19	17,9	19	17,9	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	21,9	22	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	-	25,9	-	25,9	-	2,86	3,19	3,32	2,86	3,32	-	-	-	
ECG65F	OC6FG11G	6NPC/GF1122	1100	6	0	1	26	24,5	26	24,5	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	30,5	30,5	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	-	36,5	-	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																						

T4

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

Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten

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	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	Piastra Platten Plates Plaques Planchas Platen	Potenza massima Leistung Power Puissance Potencia Vermogen platen placas plates plaques planchas platen	Potenza massima forno Höchstleistung backofen Max. power oven Potencia máxima horno Maximumvermogen oven	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Potencia máxima total Maximumvermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Doorsnede elektrisch snoer
			mm	V	Nr. No. Nb N. A ant.	Hz	Nr. No. Nb N. A ant.	kW	kW	kW	-
ECE62T	OC64E	6NPC/E400	400	400	3+N	50/60	2	1,5 - 2,6	-	4,1	5 G 1,5
				230	3	50/60	2	1,5 - 2,6	-	4,1	4 G 2,5
				230	1+N	50/60	2	1,5 - 2,6	-	4,1	3 G 2,5
ECE62TP	OC64EP	6NPC/E400P	400	400	3+N	50/60	2	2,6	-	5,2	5 G 1,5
				230	3	50/60	2	2,6	-	5,2	4 G 2,5
				230	1+N	50/60	2	2,6	-	5,2	3 G 2,5
ECE64T	OC67E	6NPC/E700	700	400	3+N	50/60	4	1,5 - 2,6	-	8,2	5 G 1,5
				230	3	50/60	4	1,5 - 2,6	-	8,2	4 G 2,5
				230	1+N	50/60	4	1,5 - 2,6	-	8,2	3 G 6
ECE64TP	OC67EP	6NPC/E700P	700	400	3+N	50/60	4	2,6	-	10,4	5 G 2,5
				230	3	50/60	4	2,6	-	10,4	4 G 4
				400	3+N	50/60	4	1,5 - 2,6	4,2	12,4	5 G 2,5
ECE64ES	OC6FES7E	6NPC/EFE700	700	230	3	50/60	4	1,5 - 2,6	4,2	12,4	4 G 4
				400	3+N	50/60	4	1,5 - 2,6	4,2	12,4	5 G 2,5
				230	3	50/60	4	1,5 - 2,6	4,2	12,4	4 G 4
ECE64EV	OC6FEV7E	6NPC/EF700	700	400	3+N	50/60	4	2,6	4,2	14,6	5 G 2,5
				230	3	50/60	4	2,6	4,2	14,6	4 G 6
				400	3+N	50/60	4	2,6	4,2	14,6	5 G 2,5
ECE64ESP	OC6FES7EP	6NPC/EF700P	700	230	3	50/60	4	2,6	4,2	14,6	4 G 6
				400	3+N	50/60	4	2,6	4,2	14,6	5 G 2,5
				230	3	50/60	4	2,6	4,2	14,6	4 G 6
ECE64EVP	OC6FEV7EP	6NPC/EF700P	700	400	3+N	50/60	4	2,6	4,2	14,6	5 G 2,5
				230	3	50/60	4	2,6	4,2	14,6	4 G 6
				400	3+N	50/60	4	2,6	4,2	14,6	5 G 2,5
ECG64E	OC6FES7G	6NPC/GFE722	700	400	3+N	50/60	-	-	4,2	4,2	5 G 1,5
				230	3	50/60	-	-	4,2	4,2	4 G 2,5
				400	3+N	50/60	-	-	4,2	4,2	5 G 1,5
ECG64EV	OC6FEV7G	6NPC/GFEV722	700	400	3+N	50/60	-	-	4,2	4,2	5 G 1,5
				230	3	50/60	-	-	4,2	4,2	4 G 2,5
				400	3+N	50/60	-	-	4,2	4,2	5 G 1,5

ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	23
1 GERÄTEDATEN	23
2 ALLGEMEINE HINWEISE	23
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	23
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	23
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	23
REINIGUNGSHINWEISE	23
3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN	23
3.1 ELEKTROOFEN	23
4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS	23
INSTALLATIONSANLEITUNGEN	24
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	24
5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	24
6 AUSPACKEN	24
7 GERÄTEAUFSTELLUNG	24
8 WRASENABZUGSSYSTEM.....	24
9 ANSCHLÜSSE.....	24
10 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART	25
10.1 GASKOCHMULDE.....	25
10.2 GASOFEN.....	25
11 INBETRIEBNAHME	25
GEBRAUCHSANLEITUNGEN	26
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	26
16 STILLSTANDZEITEN.....	27
REINIGUNGSANLEITUNGEN	27
REINIGUNGSHINWEISE	27
WARTUNGSANLEITUNGEN	28
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	28
17 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART	28
18 INBETRIEBNAHME	28
19 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	28
19.1 GASKOCHMULDE.....	28
19.2 GASOFEN.....	28
19.3 ELEKTROKOCHEFELD.....	29
19.4 ELEKTROOFEN	29
20 ERSATZ VON BAUTEILEN	29
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN	29
20.1 GASKOCHMULDE.....	29
20.2 GASOFEN.....	29
20.3 ELEKTROKOCHEFELD.....	29
20.4 ELEKTROOFEN	29
21 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE	30
22 HAUPTKOMPONENTEN.....	30
22.1 GASKOCHMULDE.....	30
22.2 GASOFEN.....	30
22.3 ELEKTROKOCHEFELD.....	30
22.4 ELEKTROOFEN	30

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Kapitel enthält die allgemeinen Informationen, die sämtlichen Benutzern dieser Anleitungen bekannt sein müssen. Die spezifischen Informationen für die einzelnen Benutzer dieser Anleitungen sind in den folgenden Kapiteln enthalten ("ANLEITUNGEN FÜR ...").

1 GERÄTEDATEN

- Das Schild mit den Gerätedaten befindet sich an der Innenseite des Bedienfeldes.
- Das Modell und die Seriennummer des Geräts sind darüber hinaus auf den Etiketten unter dem Markenzeichen und an der Verpackung vermerkt.

2 ALLGEMEINE HINWEISE

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln entsprechend den Gebrauchshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gassperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR
- Achtung: Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit stark reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder dem Fehlen von Erfahrung und Wissen geeignet - es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder im Gebrauch des Gerätes unterwiesen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

3.1 ELEKTROOFEN

SICHERHEITSTHERMOSTAT

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Zur Wiederherstellung des Gerätebetriebs die Rückstell Taste des Thermostats drücken. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

4.1 VERPACKUNG

Die Verpackung ist aus umweltverträglichen Materialien gefertigt. Die recycelbaren Kunststoffkomponenten sind:

- die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanleitungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE)
- die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

4.2 GERÄT

Zu mehr als 90% seines Gewichtes besteht das Gerät aus recyclebaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

- Es darf nicht in die Umwelt gelangen.
- Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

INSTALLATIONSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

Geräteder Serie DROP-IN (Einbaugeräte)

- Die Installation muß rigoros gemäß der in der Anlage beigelegten
- Schaltpläne erfolgen. Ausschließlich an Metallmöbeln installieren (nicht aus Holz und/oder anderen brennbaren Materialien).
- Sorgfältig auf den Verlauf des Kabels achten: die Durchgänge müssen frei von Ecken und/oder scharfen Kanten sein. Außerdem darf das Kabel auf seiner gesamten Länge die Raumtemperatur nicht um mehr als 50° C überschreiten.

5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Bestimmungen.

Für die Installation müssen folgende Vorschriften befolgt werden

- Entsprechende Rechtsverordnungen wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen der Länder.
- Verordnungen über Arbeitsstätten. Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen.
- DVGW -Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen".
- DVGW -Arbeitsblatt G600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen".
- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas". Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien für Küchen und Flüssiggas.

- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU).

Das Gerät muss in Konformität mit EN 1717 und den geltenden nationalen Regelwerken über Wasserinstallationen installiert werden.

6 AUSPACKEN

Überprüfen Sie die Verpackung auf Schäden und fordern Sie ggf. den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von den Außenpaneelen und verwenden Sie ein passendes Lösungsmittel zur Entfernung möglicher Kleberrückstände.

7 GERÄTEAUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden, der im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisolierstoff geschützter Wände auch geringer sein darf.

7.1 GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

7.2 GERÄTEZEILE

- Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus.
- Die Geräte unter Verwendung der auf Anfragemitgelieferten Fugenabdeckungen untereinander verbinden

8 WRASENABZUGSSYSTEM

Legen Sie den Wrasenabzug je nach "Gerätetyp" an. Der "Typ" steht auf dem Schild der Gerätedaten.

8.1 GERÄTETYP "A1"

- Stellen Sie den Gerätetyp "A1" unter einer Dunstabzugshau- be auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

8.2 GERÄTETYP "B21"

- Stellen Sie den Gerätetyp "B21" unter einer Dunstabzugshau- be auf.

8.3 GERÄTETYP "B11"

- Montieren Sie über dem Gerätetyp "B11" den passenden Rauchabzug, der beim Gerätehersteller anzufordern ist. Be- folgen Sie die dem Rauchabzug beiliegenden Anleitungen.
- Schließen Sie ein bis zu 300 °C hitzebeständiges Rohr mit 150/155 mm Durchmesser an den Rauchabzug an.
- Führen Sie es nach außen oder in einen garantiert funk- tionierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3 Meter sein.

9 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Instal- lationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.

9.1 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Spannung und die Frequenz eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie dazu das Schild der Gerätedaten.

- Installieren Sie vor dem Gerät einen allpoligen Schutzschalter mit entsprechender Leistung und mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite sowie einen hochsensiblen Differentialschutzschalter. Höchstzulässiger Fehlstrom 1 mA/kW.
- Verwenden Sie ein flexibles Versorgungskabel mit einem Schutzmantel aus Gummi, das mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen muss.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Klemmen Sie das Versorgungskabel mit der Kabelschelle fest.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.

9.2 ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Erdleiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potentialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.

9.3 ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie die Anschlussrohre vor dem Anschluss des Filters und des Geräts, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

9.4 ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem beim Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden.

10 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle T1 gibt je nach Bestimmungsland an:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb in Frage kommen
- die Düsen und die Einstellungen für jede verwendbare Gasart. Die in Tabelle T1 für die Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingeprägt.

Zur Anpassung des Geräts an die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, die Anweisungen von Tabelle T1 befolgen und die nachstehenden Eingriffe vornehmen:

- Die Düse des Hauptbrenners ersetzen (UM).
- Den Luftregler des Hauptbrenners im Abstand A anbringen.
- Die Düse des Zündbrenners ersetzen (UP).

- Die Luftregelung des Zündbrenners vornehmen (falls erforderlich).
- Die Düse der Kleinststellung des Gashahns ersetzen (Um).
- Versehen Sie das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber. Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Geräts einbegriffen.

10.1 GASKOCHMULDE

10.1.1 ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE

- Bedienfeld entfernen.
- Lösen Sie die Mutter der Leitung und die Schraube V, mit der der Düsenhalter befestigt ist.
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle T1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

10.1.2 ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

- Bedienfeld entfernen.
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle T1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

10.1.3 ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

- Bedienfeld entfernen.
- Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.
- Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle T1 angegebene Düse.
- Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben. Sämtliche Teile wieder einbauen.
- In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

10.2 GASOFEN

10.2.1 ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG

- Nehmen Sie den Ofenboden heraus.
- Lockern Sie die Schraube V.
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle T1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Lockern Sie die Befestigungsschraube V und stellen Sie die Luftregelhülse auf den in Tabelle T1 angegebenen Abstand ein.
- Die Schraube V wieder fest verschrauben.

10.2.2 ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

- Bedienfeld entfernen.
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle T1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

11 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "WARTUNGSANLEITUNGEN".

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln entsprechend den Gebrauchshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gassperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in Nähe des Geräts auf. **BRANDGEFAHR**
- Achtung: Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit stark reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder dem Fehlen von Erfahrung und Wissen geeignet - es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder im Gebrauch des Gerätes unterwiesen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
- Füllen Sie kein Wasser in das Becken, wenn es leer und heiß ist, denn dies könnte ein Erlöschen der Brenner zur Folge haben.

12 GEBRAUCH DER GASKOCHMULDE

GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt.
- Die Zündbrenner sind von Hand zu betätigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Flammenkränze korrekt in ihren Aufnahmen sitzen.
- Auf dem 3,5-kW-Brenner müssen Töpfe mit einem Durchmesser von min. 150 mm und max. 300 mm benutzt werden.
- Auf dem 5,5-kW-Brenner müssen Töpfe mit einem Durchmesser von min. 150 mm und max. 350 mm benutzt werden.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Knebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:

- Aus
- ★ Einschalten des Zündbrenners
- 🔥 Kleinste Flamme
- 🔥 Größte Flamme

Einschalten des Zündbrenners

Den Bedienknebel eindrücken und auf "★" drehen.

- Den Knebel ganz eindrücken und den Zündbrenner mit einer kleinen Flamme zünden
- Halten Sie den Knebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und geben Sie ihn dann frei. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen

Einschalten des Hauptbrenners

Den Knebel aus der Position "★" auf die Position "🔥" drehen.

Drehen Sie dann je nach Garbedarf den Knebel in eine beliebige Position zwischen "🔥" und "🔥".

Ausschalten

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knebel auf "★" drehen.

Zum Ausschalten des Zündbrenners den Knebel drücken und auf "●" drehen.

13 GEBRAUCH DES GASOFENS

GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln auf den mitgelieferten Einschubrosten bestimmt
- Lassen Sie die Tür während des Ofenbetriebs nicht geöffnet (auch nicht spaltweise).
- Der Piezozünder wird mit 1 Batterie des Typs AA/AM3/LR6. (nicht mitgeliefert) betrieben

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Knebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:

- 0 Aus
- 140 Mindesttemperatur
- 280 Höchsttemperatur

Einschalten des Hauptbrenners

- Den Knebel des Gashahns drücken und auf eine beliebige Temperatur drehen.
- Den Knebel ganz eindrücken, um den Piezozünder zu aktivieren und den Brenner anzuzünden.
- Halten Sie den Knebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Wenn der Brenner ausgeht, den Vorgang **wiederholen**.
- Sie können den Brenner durch das Sichtfenster am Ofenboden sehen.
- Drehen Sie den Knebel auf die Stellung, die der gewählten Temperatur entspricht.
- Lassen Sie die Ofentür während der Benutzung nicht offen.

14 BEDIENUNG DES ELEKTROKOCHFELDS

GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt.
- Verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden. Den Wokherd mit der hierfür vorgesehenen Spezialpfanne verwenden.
- Lassen Sie die Kochplatten nicht ohne oder mit leerem Topf eingeschaltet.
- Gießen Sie keine kalte Flüssigkeiten über die heiße Platte.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

- 0 Aus
- 1 Mindesttemperatur
- 2 ÷ 5 Zwischentemperaturstufen
- 6 Höchsttemperatur

Einschalten

- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf die gewünschte Betriebsstellung.
- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.

Ausschalten

- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt nur, wenn alle Platten ausgeschaltet sind.

15 GEBRAUCH DES ELEKTROOFENS

GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln auf den mitgelieferten Einschubrosten bestimmt
- Lassen Sie die Tür während des Ofenbetriebs nicht geöffnet (auch nicht spaltweise).
- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Lüferrad in der Garkammer der die Auftauung gefrorener Lebensmittel (Luftumwälzung bei Raumtemperatur) sowie das Garen mit forcierter Heißluft ermöglicht; (mod. Gelüfteten ofens).

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Betrieb des Elektroofens wird über zwei Schaltknebel (zur Wahl der Heizart und der Gartemperatur) geregelt. Eine gelbe Kontrolllampe zeigt den Betrieb der Heizelemente an.

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

- 0 Aus
-  Oberhitze (Grill) eingeschaltet
-  Unterhitze eingeschaltet
-  Ober- und Unterhitze eingeschaltet

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

- 0 Aus

110 Mindesttemperatur

280 Höchsttemperatur

Einschalten

- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf die gewünschte Betriebsstellung.
- Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf die gewählte Gartemperatur.
- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

Ausschalten

- Drehen Sie den Thermostatknebel auf "0".
- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".

16 STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einer geplanten Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Legen Sie die Deckel nicht.
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Absperrhähne und Hauptschalter.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen:
- Setzen Sie die Elektrogeräte für wenigstens 60 Minuten bei Mindesttemperatur in Betrieb.

Ingangsetzen des Lüflerrades (mod. Gelüfteten ofens)

Der Schalter hat folgende Betriebsstellungen :

- 1 Ein
- 0 Aus

Einschalten

- Den Schalter in die Position 1 drücken.
- Der Schalter leuchtet auf.

Ausschalten

- Den Schalter in die Position 0 drücken.
- Der Schalter erlischt.

REINIGUNGSANLEITUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Vor Durchführung jedes Eingriffs muss die eventuell vorhandene Stromzufuhr zum Gerät getrennt werden.
- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche Reiniger ohne Scheuermittel. Wischen Sie mit dem Tuch im Verlauf der Mattierung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Kratzschwämme oder andere Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chemischen Produkte, die Chlor enthalten.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Flächen einritzen und beschädigen können.

ELEKTROPLATTEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch
- Für einige Minuten in Betrieb setzen, um das Trocknen zu beschleunigen
- Tragen Sie auf die Flächen eine dünne Schutzschicht Speiseöl auf

Reinigung des Lüfterrades (mod. Gelüfteten ofens)

- Das Lüfterrad muß regelmäßig gesäubert werden. Die Fettablagerung an den Flügeln verursacht Überhitzung des Motors, schlechte Verteilung der Hitze und dadurch ungleichmäßiges Garen.

WARTUNGSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

17 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

18 INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Liegen Betriebsstörungen an, können Sie im nachfolgenden Abschnitt "Abhilfe bei Betriebsstörungen" nachschlagen.

18.1 GASGERÄTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel "GEBRAUCHSANLEITUNGEN" in Betrieb und kontrollieren Sie:

- den Gasversorgungsdruck (siehe nachstehenden Abschnitt)
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit der Wrasenabzugsanlage.

18.1.1 PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

- Verwenden Sie einen Druckmesser mit 0,1 mbar Mindestauflösung.
- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss und schließen Sie den Druckmesser an.
- Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.

ACHTUNG! Sollte der Gasversorgungsdruck außerhalb des Bereichs der Grenzwerte (Min. -Max.) von Tabelle T2 liegen, muss der Gerätebetrieb unterbrochen und das Gaswerk kontaktiert werden.

- Trennen Sie den Druckmesser und verschrauben Sie die Halteschraube wieder fest am Druckanschluss.

18.2 ELEKTROGERÄTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel "GEBRAUCHSANLEITUNGEN" in Betrieb und kontrollieren Sie:

- die Stromwerte jeder Phase
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

19 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

19.1 GASKOCHMULDE

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.

Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt am Gashahn oder am Gasventil angeschlossen.
- Der Knebel des Gasschalters oder des Gasventils wird nicht genügend gedrückt.

Der Hauptbrenner schaltet sich (auch bei eingeschaltetem Zündbrenner) nicht ein.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).

19.2 GASOFEN

Der Hauptbrenner schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt am Gashahn angeschlossen.
- Der Knebel des Gashahns wird nicht genügend gedrückt.
- Der Gashahn ist defekt.

- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).
- Batterie des Piezozünders ist leer

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Gashahn ist defekt.

19.3 ELEKTROKOCHFELD

Die Platte erhitzt sich nicht.

Mögliche Ursachen:

- Die Platte ist defekt.

19.4 ELEKTROOFEN

Das Gerät heizt nicht.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.
- Der Lüfferrad ist defekt. (mod.Gelüfteten ofens)

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

20 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Vor Durchführung jedes Eingriffs muss die eventuell vorhandene Stromzufuhr zum Gerät getrennt werden.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Gaskreises sicher, dass an ihren Anschlussstellen an den Kreis keine Undichtigkeiten vorliegen.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.

20.1 GASKOCHMULDE

Ersatz des Gasschaltknebels

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Zündbrenners und des Thermoelements

- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen Sie die Abstellroste und die Brenner
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

20.2 GASOFEN

Ersatz des Gashahns und des Piezozünders.

- Bedienfeld entfernen.
- Die Kugel aus ihrem Sitz an der Ofenseite nehmen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Brenners und des Thermoelements.

- Das obere Bedienfeld ausbauen.

- Nehmen Sie den Ofenboden heraus.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz der Türdichtung.

- Die Dichtungen lösen (sie sind an den Enden eingedrückt).
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

AUSTAUSCH/EINSETZEN DER BATTERIE DES PIEZOZÜNDERS

- Schrauben Sie den Zündschalter im oberen Teil des Piezozünders ab.
- Legen Sie die Batterie unter Beachtung der Polarität ein (Vorzeichen beachten)
- Schrauben Sie den Zündschalter wieder ein.

Achtung: Die Batterie sollte mindestens einmal jährlich gewechselt werden, um den einwandfreien Betrieb des Piezozünders zu gewährleisten.

20.3 ELEKTROKOCHFELD

Ersatz des Wahlschalters und der Kontrolllampe

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz der Kochplatte.

- Den Boden des Geräts entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

20.4 ELEKTROOFEN

Ersatz des Heizelements

- Vom Innern der Ofenkammer und von hinter dem Gerät aus vorgehen. Das Heizelement abhängen und die Schrauben vom Befestigungsflansch lockerschrauben.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Lüfferrad (Mod. Gelüfteten ofens)

- Roste und Rosthalterungen abnehmen, die Schutzabdeckung des Lüfferrades entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Motor für Lüfferrad (Mod. Gelüfteten ofens)

- Schutzabdeckung des Lüfferrades entfernen.
- Rückblende abnehmen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Temperaturregelthermostats, des Wahlschalters, der Kontrolllampe und des Sicherheitsthermostats

- Den Griff abziehen.
- Frontblende abnehmen.
- Das Bauteil von der Verkabelung trennen.
- Die Kugel aus dem Haltewinkel im Backraum herausziehen (Thermostat).

Ersatz der Türdichtung.

- Die Dichtungen lösen (sie sind an den Enden eingedrückt).
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

21 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie die Rückstände etwaiger Unreinheiten.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

22 HAUPTKOMPONENTEN

22.1 GASKOCHMULDE

- Gasschaltknebel
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement

22.2 GASOFEN

- Gasschaltknebel
- Hauptbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozünder

22.3 ELEKTROKOCHFELD

- Wahlschalter
- Kontrolllampe

22.4 ELEKTROOFEN

- Wahlschalter
- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement
- Kontrolllampe
- Motor für Lüfterrad (mod. Gelüfteten ofens)
- Türdichtung