



Apparecchi a gas GH 606.0 E
GH 506.0 E
GH 505.0 E
GKH 507.0 E

Manuale tecnico: H2-120-61-01

Redazione: Kirchmaier
Tel: (0209) 401-718
Fax: (0209) 401-743
Data: 28.07.1998

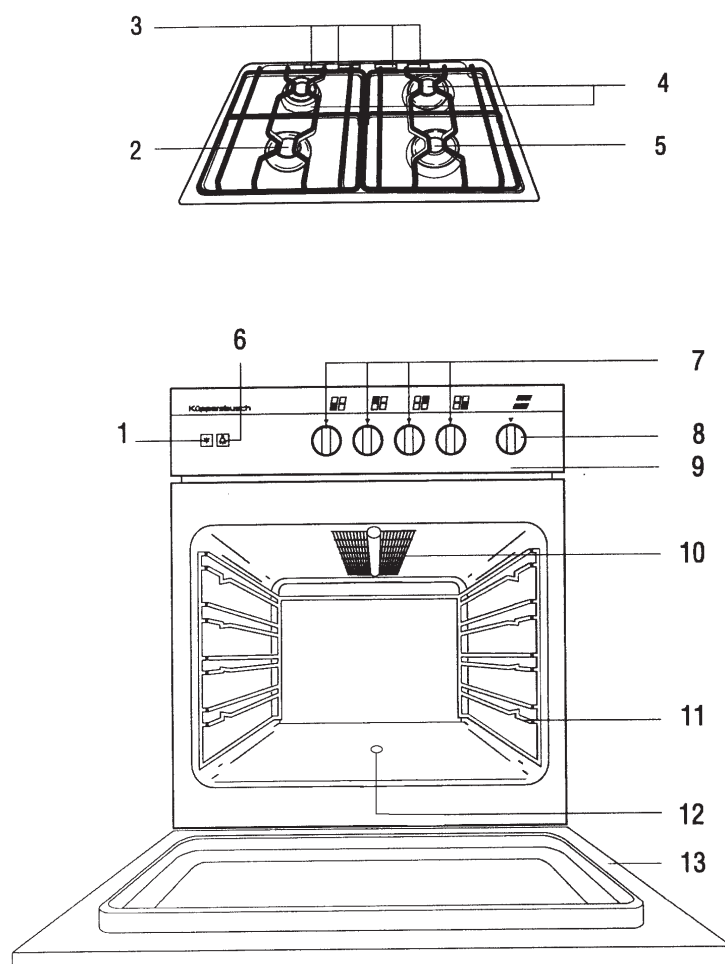
Küppersbusch Vertriebsges. mbH
Kundendienst
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

Contenuto

1. Panoramica dell'apparecchio	4
1.1 GH 606.0 E.....	4
1.2 GH 506.0 E.....	5
1.3 GH 505.0 E.....	6
1.4 GKH 507.0 E	7
2. Singole funzioni	8
2.1 GH 505.0 E.....	8
2.2 GH 505.0 E / GH 606.0 E	9
2.3 GKH 507.0 E	12
3. Allacciamento e messa in funzione dell'apparecchio.....	14
3.1 Allacciamento dell'apparecchio	14
3.2 Funzionamento in caso di differente regolazione	14
3.3 Messa in funzione.....	14
3.4 Verifica della portata termica per il gas liquido	15
3.5 Controllo delle linee di alimentazione	15
3.6 Controllo del funzionamento.....	15
3.7 Installazione dell'apparecchio.....	15
4. Informazioni tecniche di carattere generale.....	16
5. Tabella degli iniettori	18
6. Sostituzione e regolazione degli iniettori dei bruciatori	19
6.1 Bruciatori delle zone di cottura	19
6.2 Regolazione dell'aria primaria	19
6.3 Regolazione delle viti di portata ridotta.....	20
6.4 Bruciatore del forno	20
6.5 Bruciatore del grill.....	23
7. Smontaggio dei componenti della carcassa.....	21
8. Smontaggio dei componenti	23
8.1 Porta del forno	23
8.2 Parti interne del forno	23
8.3 Raccordi del gas.....	24
8.4 Accensione elettrica	26
8.5 Forno elettronico.....	27
9. Schemi di collegamento	29

1. Panoramica dell'apparecchio

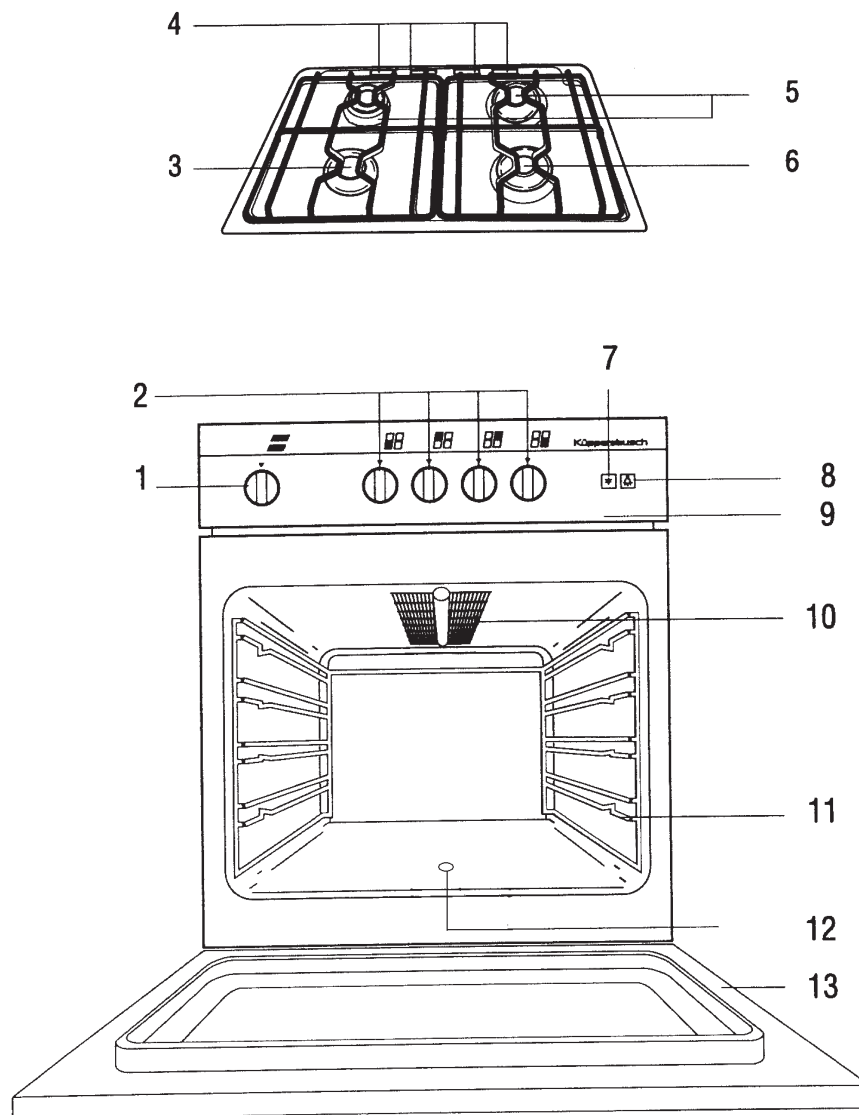
1.1 GH 606.0 E



I

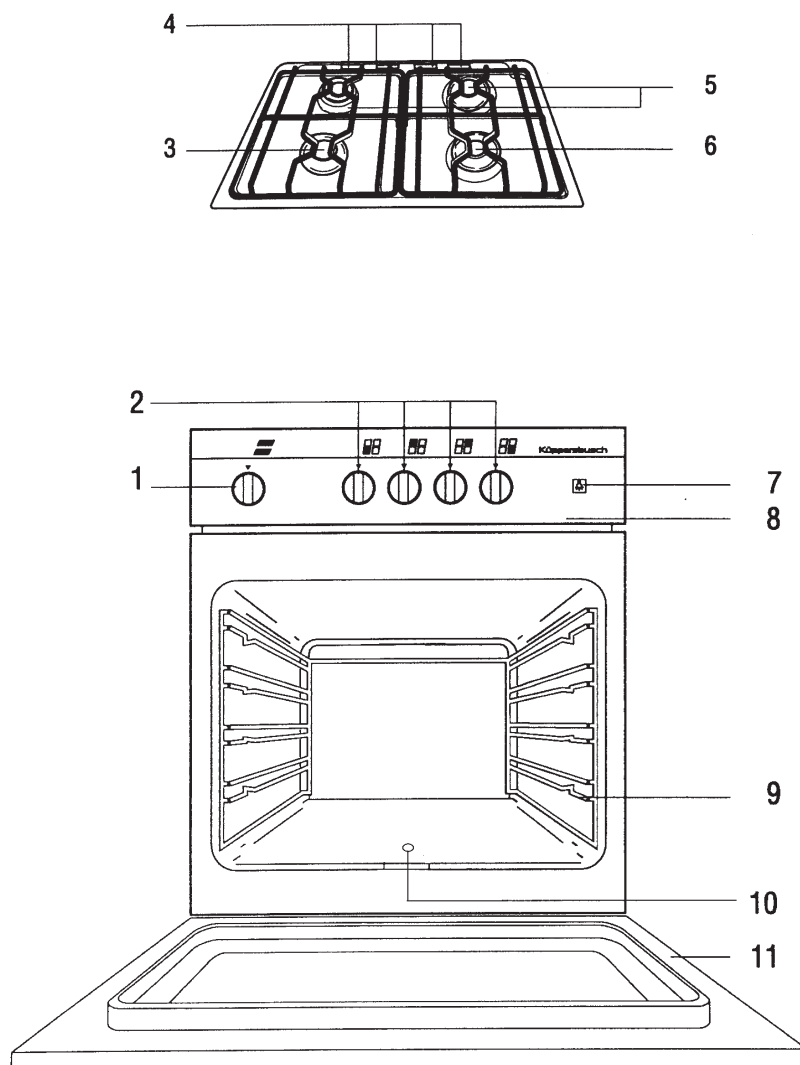
- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Accensione elettrica | 7 | Manopola delle zone di cottura |
| 2 | Bruciatore di cottura | 8 | Manopola del termostato del forno |
| 3 | Fessure di aerazione | 9 | Cruscotto comandi |
| 4 | Bruciatore normale | 10 | Grill |
| 5 | Bruciatore potente | 11 | Listelli di inserimento |
| 6 | Interruttore per l'illuminazione forno | 12 | Foro di accensione del bruciatore del forno |
| | | 13 | Porta forno |

1.2 GH 506.0 E



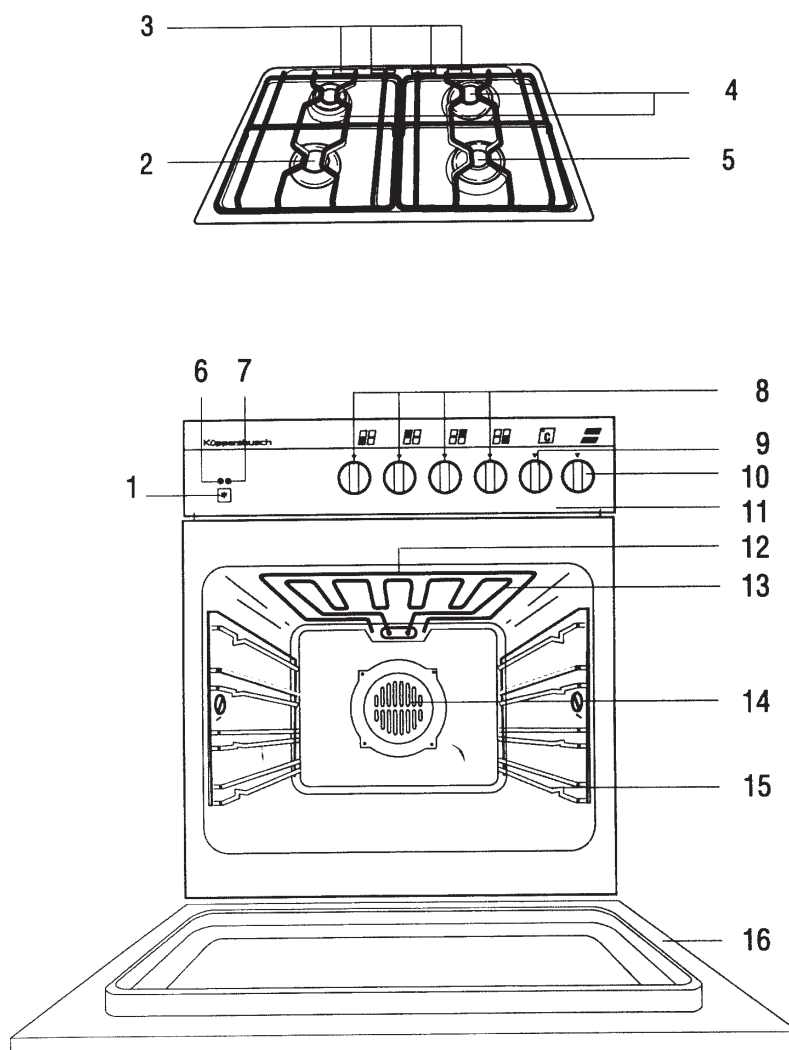
- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|---|
| 1 | Manopola del termostato del forno | 7 | Accensione elettrica |
| 2 | Manopola delle zone di cottura | 8 | Interruttore per l'illuminazione forno |
| 3 | Bruciatore di cottura | 9 | Cruscotto comandi |
| 4 | Fessure di aerazione | 10 | Grill |
| 5 | Bruciatore normale | 11 | Listelli di inserimento |
| 6 | Bruciatore potente | 12 | Foro di accensione del bruciatore del forno |
| | | 13 | Porta forno |

1.3 GH 505.0 E



- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|---|
| 1 | Manopola del termostato del forno | 6 | Bruciatore potente |
| 2 | Manopola delle zone di cottura | 7 | Interruttore per l'illuminazione forno |
| 3 | Bruciatore di cottura | 8 | Cruscotto comandi |
| 4 | Fessure di aerazione | 9 | Listelli di inserimento |
| 5 | Bruciatore normale | 10 | Foro di accensione del bruciatore del forno |
| | | 11 | Porta forno |

1.4 GKH 507.0 E

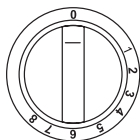


- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 Accensione elettrica | 9 Regolatore della temperatura forno |
| 2 Bruciatore di cottura | 10 Selettore forno |
| 3 Fessure di aerazione | 11 Cruscotto comandi |
| 4 Bruciatore normale | 12 Calore superiore |
| 5 Bruciatore potente | 13 Grill |
| 6 Indicazione di funzionamento (gialla) | 14 Ventilatore aria calda |
| 7 Indicazione di preriscaldamento (rossa) | 15 Listelli di inserimento |
| 8 Manopola delle zone di cottura | 16 Porta forno |

2. Singole funzioni

2.1 GH 505.0 E

2.1.1 Selezione del tipo di funzionamento e della temperatura



Regolare la temperatura del forno sul valore desiderato utilizzando la manopola del termostato forno.

I gradi della temperatura sono indicati sulla manopola.

Gradi della temperatura sul termostato

Numeri sull'anello dell'interruttore	Temperatura forno
1	150° C
2	170° C
3	190° C
4	210° C
5	230° C
6	250° C
7	270° C
8	290° C

2.1.2 Simboli e tipi di funzionamento

● SPENTO

☼ Illuminazione

Regolare sempre quando si utilizza il forno.

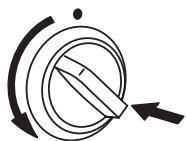
1 - 8 Gradi della temperatura del
Calore superiore/inferiore

Lavorare sempre su di un solo livello di inserimento.

Il forno è dotato di un termostato che regola la temperatura e che riduce la grandezza della fiamma solo a porta forno chiusa. Se la porta forno resta aperta più a lungo la fiamma diventa automaticamente più grossa.

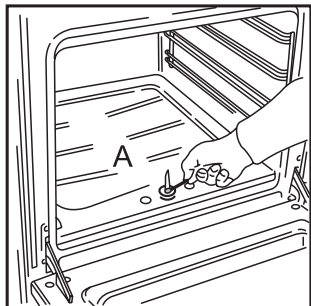
Chiudere sempre bene la porta forno durante il funzionamento in modo da non fare spegnere la fiamma.

2.1.3 Accendere il bruciatore del forno e regolare la temperatura



A porta forno aperta, premere leggermente la manopola del termostato, girare in senso antiorario fino a che la posizione massima è stata raggiunta e tenere premuto in questa posizione.

Accendere poi il bruciatore con un fiammifero o simili, passando attraverso il foro di accensione (A).



Dopo l'accensione della fiamma, tenere premuta la manopola ancora da 10 a 15 secondi premendo con forza.

Chiudere poi la porta forno e riportare la manopola del termostato sulla temperatura desiderata.

Il bruciatore forno continua a bruciare in posizione grande fino al raggiungimento della temperatura scelta.

Se l'accensione non dovesse riuscire la prima volta, ripetere il processo dopo circa 2 secondi.

2.1.4 Parti da inserimento

Stampi di cottura:

Posizionare gli stampi sempre al centro della griglia, dato che non devono sporgere oltre il bordo della stessa. Posizionare obliquamente sulla griglia gli stampi ad angolo retto. Per la cottura utilizzare sempre stampi chiari.

Lamiere di cottura:

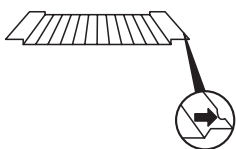
Per l'estrazione sollevare leggermente. Dopo il reinserimento, l'angolo obliquo della lamiera deve indicare in direzione della porta forno.

Inserire la lamiera per 3/4 nel forno e chiudere poi con cautela la porta in modo che la lamiera aderisca alla finestra della porta forno.

Lavorare sempre su di un solo livello di inserimento.

Per l'arrosto, utilizzare una leccarda.

Griglia:

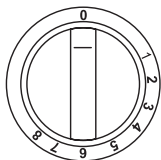


Inserire sempre la griglia per la cottura e l'arrostitura con la parte piegata verso il basso

Fare attenzione che il bordo delle griglie sia sempre girato in avanti (in direzione della porta forno).

2.2 GH 506.0 E / GH 606.0 E

2.2.1 Selezione del tipo di funzionamento e della temperatura



Regolare la temperatura del forno sul valore desiderato utilizzando la manopola del termostato forno.

I gradi della temperatura sono indicati sulla manopola.

Gradi della temperatura sul termostato

Numeri sull'anello dell'interruttore	Temperatura forno
1	150° C
2	170° C
3	190° C
4	210° C
5	230° C
6	250° C
7	270° C
8	290° C

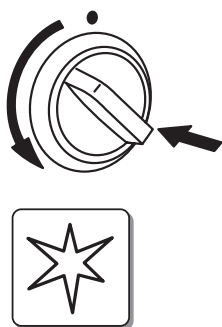
2.2.2 Simboli e tipi di funzionamento

- SPENTO
- ☼ Illuminazione Regolare sempre quando si utilizza il forno.
- 1 - 8 Gradi di temperatura del Lavorare sempre su di un solo livello di inserimento.
Calore superiore/inferiore
- ☼ Grigliare Adatto per piccole quantità di cibo da grigliare.

Il forno è dotato di un termostato che regola la temperatura e che riduce la grandezza della fiamma solo a porta forno chiusa. Se la porta forno resta aperta più a lungo la fiamma diventa automaticamente più grossa.

Chiudere sempre bene la porta forno durante il funzionamento in modo da non fare spegnere la fiamma.

2.2.3 Accendere il forno e scegliere la temperatura



A porta forno aperta, premere leggermente la manopola del termostato, girare in senso antiorario fino a che la posizione massima è stata raggiunta e tenere premuto in questa posizione.

Azionare l'accensione elettrica per mezzo del pulsante.

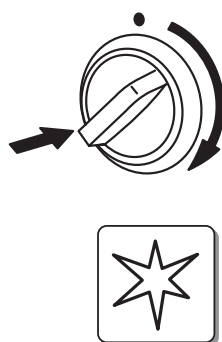
Dopo l'accensione della fiamma, tenere premuta la manopola ancora da 10 a 15 secondi premendo ancora con forza.

Chiudere poi la porta forno e riportare la manopola del termostato sulla temperatura scelta.

Il bruciatore continua a bruciare in posizione grande fino al raggiungimento della temperatura scelta.

Si prega di fare attenzione: Inserire lo stampo per $\frac{3}{4}$ nel forno e poi chiudere con cautela la porta in modo che la lamiera aderisca alla finestra della porta forno.

2.2.4 Accensione del bruciatore per il grill



Il bruciatore per il grill riscalda la griglia in acciaio inossidabile a cui il grill è fissato. Nella griglia in acciaio si originano dei raggi agli infrarossi che vengono utilizzati per grigliare.

Per accendere, premere leggermente la manopola del termostato e girare in senso orario fino al raggiungimento della posizione  grill.

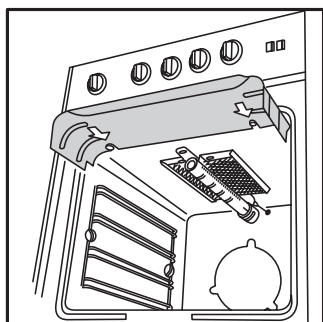
Attivare l'accensione elettrica con il pulsante.

Dopo l'accensione della fiamma, tenere premuta la manopola ancora da 10 a 15 secondi.

Se l'accensione non dovesse riuscire la prima volta, ripetere il processo dopo circa 2 secondi.

2.2.5 Utilizzo del grill

Importante: Utilizzare il grill tenendo la porta forno aperta a metà.



Utilizzando il grill l'apparecchio raggiunge temperature elevate. Tenere lontani i bambini piccoli dall'apparecchio.

Applicare il cruscotto termo-protettivo allegato (vedi ill.). Questo serve a proteggere il cruscotto comandi dal calore che sale dal forno.

Accendere il grill e preriscaldare per 5 minuti con la porta forno semiaperta.

Inserendo i cibi fare attenzione che la griglia si trovi il più vicino possibile al grill.

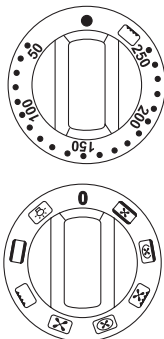
La distanza minima è di 3-4 cm.

Inserire la leccarda sotto la griglia per raccogliere il grasso e i succhi che cadono da sopra.

E' possibile grigliare anche a porta forno chiusa.

2.3 GKH 507.0 E

2.3.1 Scelta del tipo di funzionamento e della temperatura



Per utilizzare il forno è necessario azionare il selettore del forno e il regolatore della temperatura (vedi la seguente illustrazione).

Selezione del tipo di funzionamento:

Girare il selettore del forno (interruttore destro) verso destra o verso sinistra.

Impostazione della temperatura:

Girare verso destra il selettore della temperatura (secondo interruttore da destra).

L'indicazione di preriscaldamento sul cruscotto comandi lampeggia durante il preriscaldamento e si spegne appena la temperatura impostata viene raggiunta.

2.3.2 Simboli e tipi di funzionamento

0	SPENTO	
	Illuminazione	Regolare sempre, quando si usa il forno.
	Calore superiore/inferiore	Preriscaldamento, cottura di biscotti e torte umide
	Grill	Grigliatura di fette di carne, Posizionare i cibi in mezzo alla griglia, gratinare, tostare.
	Ventilazione fredda	Senza impostazione della temperatura, Per lo sbrinamento e lo scongelamento delicato.
	Aria calda ventilata	Arrostitura, cottura, cottura su diversi livelli.
	Grill con ventilazione fredda	Grigliatura di pezzi di carne grandi a partire da 1 kg.
	Tenere in caldo e riscaldare	Per tenere in caldo i cibi preparati e per fare riscaldare a lungo i cibi
	Calore superiore/inferiore intensivo	Arrostitura intensiva di grandi arrostiti e di pollame di grandi dimensioni come oca e tacchino, cottura di torte umide, preriscaldamento veloce del forno.

2.3.3 Cottura

Indicazioni per la cottura



Aria calda ventilata

Non è possibile preriscaldare e cuocere su più livelli allo stesso tempo.

Altezze di inserimento:

1 lamiera livello di inserimento 2 dal basso

2 lamiere livello di inserimento 1 e 3

3 lamiere livello di inserimento 1, 2 e 3

Cuocendo diversi dolci su lamierino (in stampi) il tempo di cottura si allunga da ca. 5 a 10 minuti per stampo.

Estrarre le lamiere singolarmente a seconda del grado di rosolatura.

Cuocere con aria calda ventilata a 160 °C se la ricetta non fornisce indicazioni in merito.

Importante: Cuocendo torte ricoperte alla frutta si sviluppa una quantità piuttosto elevata di umidità. Cuocere al massimo due torte contemporaneamente.



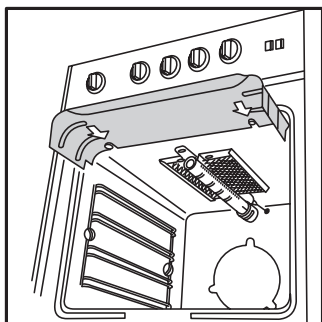
Calore superiore/inferiore

Preriscaldamento e cottura su di un livello.

Gli stampi in lamiera nera e in alluminio sono particolarmente indicati.

2.3.4 Utilizzo del grill

Cruscotto termo-protettivo

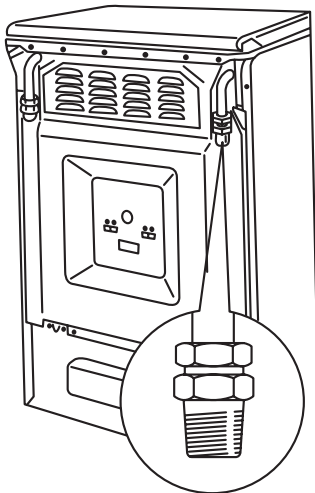


Grigliando a porta forno **aperta**, è **necessario** applicare il cruscotto termo-protettivo allegato (vedi la seguente ill.)

Il cruscotto termo-protettivo serve a proteggere il cruscotto comandi dal calore che sale dal forno e ad escludere il pericolo di bruciature durante l'utilizzo.

3. Allacciamento e messa in funzione dell'apparecchio

3.1 Allacciamento dell'apparecchio



L'allacciamento deve essere eseguito conformemente alle presenti istruzioni, alle disposizioni tecniche previste per le installazioni del gas (DVGW+TRGI) ed alle disposizioni tecniche previste per il gas liquido (TRF). Si devono inoltre rispettare le norme vigenti in ambito locale.

L'allacciamento può essere eseguito sia a destra che a sinistra, in modo che il tubo di sicurezza non debba essere fatto passare dietro all'apparecchio.

L'allacciamento può essere fisso oppure amovibile. Si interpone un rubinetto per il gas approvato dal DVGW.

Se, conformemente alla parte I del DIN 3383 si utilizza una conduttura di sicurezza per il tubo del gas, bisogna fare attenzione che questa non passi attraverso zone calde.

L'allacciamento del gas viene sottoposto ad una verifica di tenuta. In questo caso si utilizza un apposito spray per fughe. Per la verifica della tenuta, non utilizzare per nessun motivo fiamme.

3.2 Funzionamento in caso di differente regolazione

Controllare se il modello dell'apparecchio, la categoria ed il tipo di gas previsto per l'apparecchio corrispondono alla famiglia o al gruppo di gas localmente presenti. In caso negativo è necessario eseguire una modifica o un adattamento al tipo di gas presente. L'apparecchio deve essere messo in funzione con gli iniettori previsti per la portata termica nominale.

Il funzionamento dell'apparecchio con gli iniettori previsti e la portata termica che ne consegue devono rientrare nei seguenti ambiti previsti per la pressione di allacciamento.

- da 18 a 25 mbar per i gas della seconda famiglia,
- da 42,5 a 57,5 mbar per i gas della terza famiglia.

L'apparecchio non può essere messo in funzione se i valori non rientrano negli ambiti previsti per la pressione di allacciamento. La portata termica in combustione piena per tutti i punti di combustione si ottiene sostituendo gli iniettori. La portata termica nella combustione ridotta si ottiene regolando la vite di regolazione ridotta. Il potere calorifico di funzionamento per il punto di installazione deve essere richiesto presso l'impresa locale fornitrice di gas ed set di bruciatori adatto deve essere confrontato con la tabella.

3.3 Messa in funzione

Controllo della portata termica secondo il metodo volumetrico per il gas naturale

Con l'aiuto di un contatore per il gas e di un cronometro è possibile determinare il volume del gas che deve essere condotto all'apparecchio per ogni unità di tempo.

L'esatta quantità è data dal valore impostato E in litro per ora (l/h) o in litro per minuto (l/min). Il valore si calcola secondo la seguente formula:

$E = \text{portata termica} : \text{Valore termico di funzionamento}$

Attenzione, la portata termica deve essere rilevata quando l'apparecchio non è attivato.

Le diverse unità devono essere convertite in base al DVGW-TRGI. Il potere calorifico di funzionamento deve essere richiesto presso l'impresa locale fornitrice di gas. Il valore di regolazione necessario per la portata termica nominale e la portata termica ridotta riferite alla pressione nominale, devono essere ricavate dalla seguente tabella di regolazione del passaggio del gas.

3.4 Controllo della portata termica per il gas liquido

Controllare che il contrassegno degli iniettori utilizzati coincida con le indicazioni del produttore. Controllare, tramite la targhetta dei dati o la rilevazione della pressione, che il regolatore di pressione montato preveda la pressione di uscita adatta per il tipo di gas (vedi Allacciamento del gas).

3.5 Controllo delle linee di alimentazione

Si deve verificare la tenuta di tutti i collegamenti. I tubi devono essere posizionati a distanza adeguata dalle superfici calde e non devono essere incastrati.

3.6 Controllo del funzionamento

Accendere il bruciatore e controllare la stabilità di combustione delle fiamme negli ambiti di regolazione della portata ampia e ridotta.

Preriscaldare il bruciatore del forno per almeno 10 minuti al grado massimo ed abbassare poi sul grado minimo. Il bruciatore deve bruciare con fiamma ridotta ma costante. Eventualmente modificare la regolazione dell'aria.

3.7 Posizionamento ed installazione dell'apparecchio

Una volta rimosso l'imballaggio verificare con cura che l'apparecchio non abbia subito danni.

Eliminare l'imballaggio e la lamina protettiva delle parti estraibili.

L'area di posizionamento deve essere bene aerata. Si prega di osservare che la parete posteriore deve mantenere una temperatura di 50 °C, in caso contrario siete pregati di applicare un isolamento termico adeguato.

L'apparecchio è di classe X. Questo significa che può essere posizionato alla stessa altezza delle pareti o delle pareti dei mobili. Su entrambi i lati devono però essere posizionati solo mobili ed apparecchi aventi altezza uguale a quella dell'apparecchio e si deve sempre mantenere una distanza minima di almeno 20 mm.

Fare attenzione che il cavo di allacciamento dell'apparecchio non venga a contatto con parti calde nella zona della conduzione del gas del forno presso la parete posteriore.

4. Informazioni tecniche di carattere generale

Modello	GH 606.0 E	GH 506.0 E	GH 505.0 E	GKH 507.0 E
Riscaldamento	Gas/Gas	Gas/Gas	Gas/Gas	Gas/Elettrico
Modello di riferimento	GFZ 243	GFZ 143	G 143	KFZU 143
Ampiezza (cm)	60	50	50	50
Altezza (cm)	85	85	85	85
Profondità (cm)	60	60	60	60
Peso (kg)	50	41	41	41
Volume forno (l)	60	47	47	47
Fusibile completo	x	x	x	x
Aria calda ventilata				Elettrico
Convenzionale	x	x	x	—
Illuminazione forno	x	x	x	x
Porta forno sganciabile	x	x	x	x
Completamente smaltato	x	x	x	x
Lamiera di copertura ins.	x	x	x	x
Bruciatore potente B	1 x 3,15 kW	1 x 2,91 kW	1 x 2,91 kW	1 x 2,91 kW
Bruciatore normale A	2 x 1,9 kW	2 x 1,81 kW	2 x 1,81 kW	2 x 1,81 kW
Bruciatore di cottura H	1 x 1,0 kW	1 x 0,99 kW	1 x 0,99 kW	1 x 0,99 kW
Forno	Gas 3,7 kW	Gas 3,13 kW	Gas 3,13 kW	Elettrico UH 1,1 kW OH 0,9 kW Aria calda vent. 2,5 kW
Grill	Gas 2,55 kW	Gas 2,31 kW	—	Elettrico 1,9 kW
Accensione elettr.	x	x	—	x
Griglia per arrostiti	1	1	1	1
Lamiera di cottura	1 x Alluminio	1 x Alluminio	1 x Alluminio	1 x Alluminio
Leccarda	1	1	1	1
Finestra forno	x	x	x	x
Tipo di gas E	Stato alla consegna			
Tipo di gas F 50mbar	Acc. 212	Acc. 213	Acc. 213	Acc. 214
Tipo di gas E - LL	Acc. 217	Acc. 216	Acc. 216	Acc. 217

Valori indicativi per il diametro pentole

Bruciatore	Diametro pentole
Bruciatore di cottura	16 cm
Bruciatore normale	16 - 22 cm

Bruciatore potente	22 - 28 cm
--------------------	------------

- Allacciamento gas sinistra e destra a ca. 550 mm dalla parte inferiore dell'apparecchio.
- ½" con anello di tenuta a ca. 40 mm dalla parete laterale
- Regolazione in altezza dell'apparecchio con piedini avvitabili da 20 mm
- Griglia in 2 parti, in acciaio smaltato
- Le cerniere della lamiera di copertura non si arrestano quando la lamiera è sollevata.
- Parete laterale, pannello della carcassa dell'apparecchio e pannello dello zoccolo laccati in bianco.
- Il telaio dell'apparecchio ed il telaio di montaggio costituiscono un unico componente, smaltato.
- Copribuciatore - in ghisa smaltata.
- Anello del bruciatore, in ottone cromato.
- Testa del bruciatore, lega di alluminio anodizzata.
- Morsettiera dell'alimentazione sulla parte posteriore dell'apparecchio, accessibile dopo lo svitamento di 3 viti.
- Gli apparecchi sono consegnati completi di cavo di allacciamento e spina con contatto di terra.
- Supporti per la lamiera di protezione dai vapori:
 - GH 606.0 E Linguette di fissaggio sulla parte inferiore del cruscotto
 - GH 505.0 E
 - GH 506.0 E Boccole di fissaggio avvitate da sotto nel telaio.
 - GKH 507.0 E
- Le molle piatte della manopola sono componenti della manopola stessa.
- Guarnizione della porta forno agganciata nel telaio del forno
 - GH 506.0 E
 - GH 505.0 E 6 ganci di fissaggio
 - GH 606.0 E
 - GKH 507.0 E 4 ganci di fissaggio

5. Tabelle degli iniettori

GH 606.0 E			Gas liquido Hs 125,81 MJ/m ³ 50 mbar Iniettori Ø1/100 mm	Distanza (mm)	Gas naturale E Hs 37,78 MJ/m ³ 20 mbar Iniettori Ø1/100 mm	Distanza (mm)	Gas naturale LL Hs 32,49 MJ/m ³ 20 mbar Iniettori Ø1/100 mm	Distanza (mm)
Brucia- tori	Portata termica (kW)							
Brucia- tore H	Comb. piena	1,00	45	1,5	72	1	80	1
	comb. ridotta	0,30	23		E		E	
Brucia- tore A	Comb. piena	1,90	60	2	100	2	110	2
	comb. ridotta	0,38	25		E		E	
Brucia- tore B	Comb. piena	3,15	76	5	130	5	140	5
	comb. ridotta	0,60	34		E		E	
Forno	Comb. piena	3,70	80	max.	140	N5	155	5
	comb. ridotta	1,00	40		E		E	
Grill	Comb. piena	2,55	70	max.	120	5	133	3

GH 506.0 E			Gas liquido Hs 125,81 MJ/m ³ 50 mbar Iniettori Ø1/100 mm	Distanza (mm)	Gas naturale E Hs 37,78 MJ/m ³ 20 mbar Iniettori Ø1/100 mm	Distanza (mm)	Gas naturale LL Hs 32,49 MJ/m ³ 20 mbar Iniettori Ø1/100 mm	Distanza (mm)
Brucia- tori	Portata termica (kW)							
Brucia- tore H	Comb. piena	0,99	42	1,5	75	1	83	1
	comb. ridotta	0,285	23		E		E	
Brucia- tore A	Comb. piena	1,810	58	2	100	2	110	2
	comb. ridotta	0,340	25		E		E	
Brucia- tore B	Comb. piena	2,190	72	4	125	3	140	5
	comb. ridotta	0,580	34		E		E	
Forno	Comb. piena	3,130	75	max.	130	N5	146	5
	comb. ridotta	0,770	40		E		E	
Grill	Comb. piena	2,310	68	max.	120	5	130	3

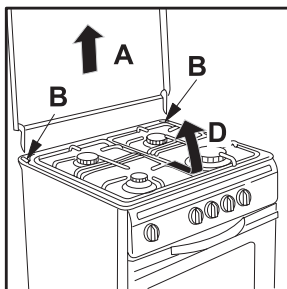
GH 505.0 E			Gas liquido Hs 125,81 MJ/m ³ 50 mbar Iniettori Ø1/100 mm	Distanza (mm)	Gas naturale E Hs 37,78 MJ/m ³ 20 mbar Iniettori Ø1/100 mm	Distanza (mm)	Gas naturale LL Hs 32,49 MJ/m ³ 20 mbar Iniettori Ø1/100 mm	Distanza (mm)
Brucia- tori	Portata termica (kW)							
Brucia- tore H	Comb. piena	0,99	42	1,5	75	1	83	1
	combustione ridotta	0,285	23		E		E	
Brucia- tore A	Comb. piena	1,810	58	2	100	2	110	2
	comb. ridotta	0,340	25		E		E	
Brucia- tore B	Comb. piena	2,910	72	4	125	3	140	3
	comb. ridotta	0,580	34		E		E	
Forno	Comb. piena	3,70	75	max.	130	N5	146	N5
	comb. ridotta	1,00	40		E		E	

GKH 507.0 E			Gas liquido Hs 125,81 MJ/m ³ 50 mbar Iniettori Ø1/100 mm	Distanza (mm)	Gas naturale E Hs 37,78 MJ/m ³ 20 mbar Iniettori Ø1/100 mm	Distanza (mm)	Gas naturale LL Hs 32,49 MJ/m ³ 20 mbar Iniettori Ø1/100 mm	Distanza (mm)
Brucia- tori	Portata termica (kW)							
Brucia- tore H	Comb. piena	0,99	42	1,5	75	1	803	1
	comb. ridotta	0,285	23		E		E	
Brucia- tore A	Comb. piena	1,810	58	2	100	2	110	2
	comb. ridotta	0,340	25		E		E	
Brucia- tore B	Comb. piena	2,910	72	4	125	3	140	3
	comb. ridotta	0,580	34		E		E	

6. Sostituzione e regolazione degli iniettori dei bruciatori

6.1 Bruciatori delle zone di cottura

Per sostituire gli iniettori dei bruciatori delle zone di cottura è necessario sollevare il piano di cottura. Procedere come segue:

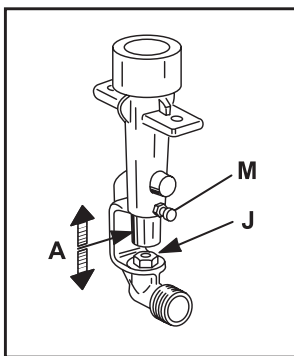


Tirare verso l'alto e rimuovere la lamiera di copertura **A**.

Svitare le viti **B** con i supporti.

Rimuovere dal piano di cottura la griglia ed i bruciatori.

Tirare in avanti il piano di cottura, sollevare e ribaltare all'indietro, posizionandolo.



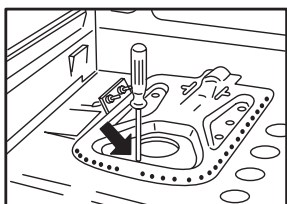
Allentare la vite **M** del supporto degli iniettori e sollevare completamente il tubo **A** per la regolazione dell'aria.

Svitare l'iniettore **J** con una chiave poligonale del 7 e sostituirlo con un iniettore adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella).

6.2 Regolazione dell'aria primaria

Accendere il bruciatore e controllare che la fiamma sia regolare. Se necessario, eseguire una regolazione e procedere alla regolazione dell'aria con il tubo **A**.

Forno e grill



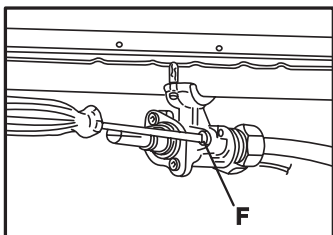
Accendere il bruciatore e controllare che la fiamma sia regolare.

Se necessario, eseguire una regolazione, spingere la muffola fino a che si è trovata la posizione giusta.

Stringere poi la vite.

La regolazione dell'aria primaria è esatta quando esiste la sicurezza che la fiamma del bruciatore non si alzi a bruciatore freddo e che non ci siano ritorni di fiamma quando è caldo.

6.3 Regolazione delle viti di portata ridotta



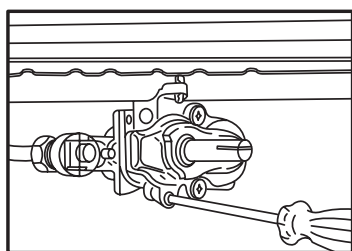
Accendere il bruciatore e girare la manopola sulla portata ridotta.

Estrarre la manopola, inserire il cacciavite nella fessura e girare a destra o sinistra fino a che la fiamma si trova in posizione ridotta.

Girare poi strettamente la vite fino a che si arresta.

Forno

Asportare la manopola ed il cruscotto comandi.

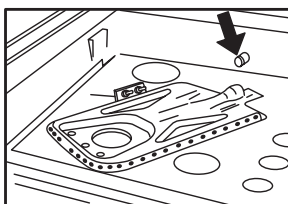


Accendere il bruciatore e regolare sul grado massimo (8) per circa 10 min.

Portare poi lentamente sul grado inferiore (1) e girare a destra o sinistra la vite di regolazione per mezzo del cacciavite fino a che la fiamma si trova in posizione ridotta (vedi Tabella di regolazione del passaggio del gas).

Questa regolazione vale solo per il gas naturale. In caso di gas liquido, la vite deve essere ben serrata fino a che si arresta.

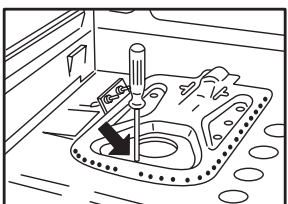
6.4 Bruciatore del forno



Sollevare la lamiera di fondo sopra al bruciatore e rimuoverla.

Svitare la vite (vedi ill.).

Togliere la candela di accensione dal bruciatore.

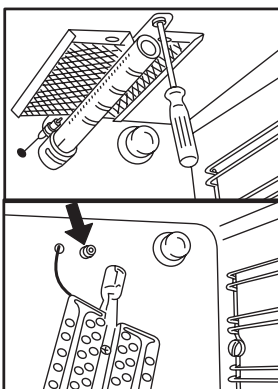


Togliere il bruciatore del forno dall'iniettore tirando in avanti (vedi ill.) e posizionare all'interno del forno senza estrarlo.

Sostituire l'iniettore con una chiave del 7 (come da tabella).

Rimontare con cautela il bruciatore.

6.5 Bruciatore del grill



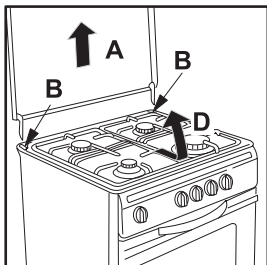
Svitare la vite anteriore e rimuovere il bruciatore del grill.

Sostituire l'iniettore (come da tabella) con una chiave del 7.

Rimontare con cautela il bruciatore.

7. Smontaggio dei componenti della carcassa

1. Smontaggio del piano di cottura:

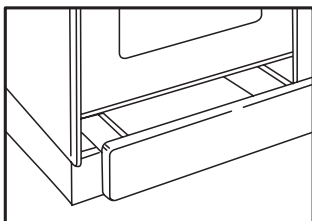


Sollevare la lamiera di copertura, le griglie ed i bruciatori.
Svitare le guide della lamiera di copertura a destra e a sinistra (B).
Tirare in avanti il piano di cottura e ribaltarlo (D).
Per estrarre il piano di cottura, sollevarlo dalle guide posteriori.

2. Smontaggio della parete laterale

Ribaltare il piano di cottura.
Allentare la parete posteriore a destra o a sinistra.
Pannello dello zoccolo: rimuovere 2 viti e sganciare sotto.
Rimuovere le viti della parete laterale davanti e dietro.
Togliere la parete laterale.

3. Smontaggio del pannello della carcassa



Togliere il pannello rimuovendo 4 viti dalla parte interna della carcassa dell'apparecchio.

4. Smontaggio del cruscotto

Togliere la manopola.
Svitare 2 viti sulla parte inferiore del cruscotto.
Ribaltare il piano di cottura.
Svitare 4 viti sulla parte superiore del cruscotto.
Togliere il cruscotto.

5. Porta forno

a) Sganciare la porta:

GH 606.0 E

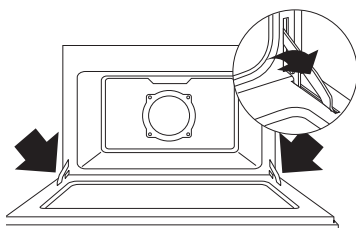
GKH 507.0 E

Premere le staffe delle cerniere in basso.

GH 506.0 E

GH 505.0 E

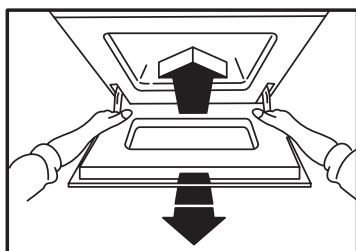
Tirare verso l'alto le staffe delle cerniere della porta.



Estrazione della porta forno

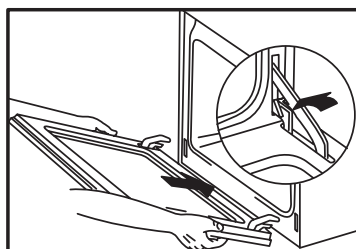
Aprire completamente la porta forno.

Ribaltare in alto le staffe presso le cerniere della porta.



Afferrare lateralmente la porta forno con entrambe le mani e chiudere lentamente. A circa metà del percorso di chiusura le cerniere si sbloccano dal loro fissaggio.

La porta forno può ora essere asportata.



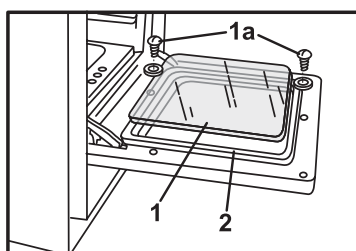
Inserimento della porta forno

Afferrare lateralmente la porta forno con entrambe le mani e inserire le cerniere nelle apposite aperture presenti nel forno.

Aprire completamente la porta forno procedendo lentamente.

Ribaltare nuovamente verso il basso le staffe delle cerniere e chiudere la porta.

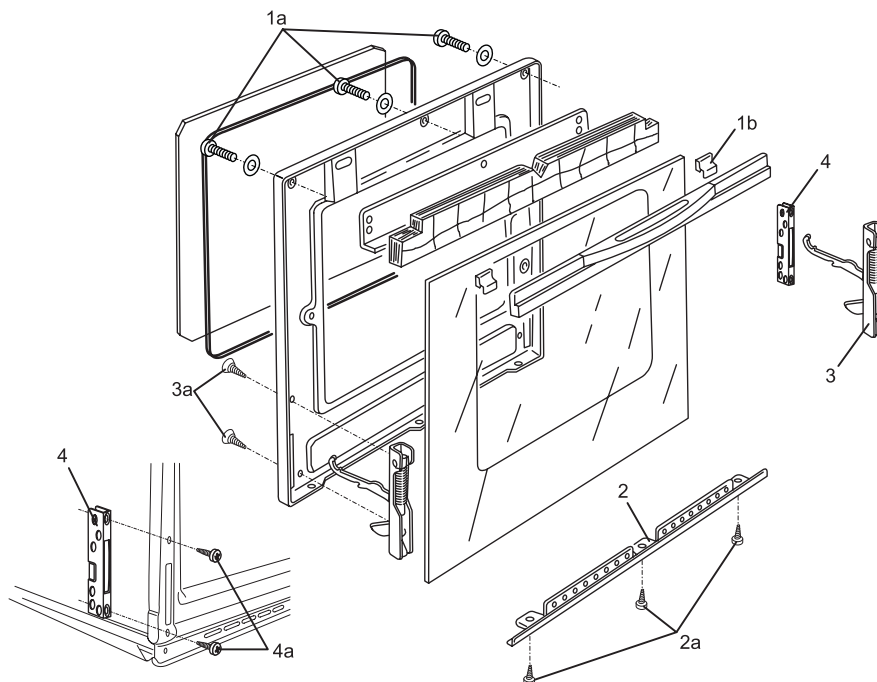
b) Estrazione della finestra della porta forno:



Allentare entrambe le viti di fissaggio laterali (10). La guarnizione interna è agganciata con 4 ganci nella lamiera di deposito. La parte interna della porta forno può essere asportata.

8. Smontaggio dei componenti

8.1 Porta forno



a) Smontaggio della maniglia

Dopo aver svitato le 3 viti di fissaggio (1a), asportare la maniglia della porta (1b) ed i 4 appoggi in gomma incollati su di essa.

b) Smontaggio della finestra frontale

Smontare la porta forno, smontare la maniglia, asportare il listello di intelaiatura inferiore della finestra del forno (2) svitando le 3 viti di fissaggio (2a) e sollevare la finestra frontale.

c) Smontaggio della cerniera

Smontare come descritto la finestra frontale e asportare poi le cerniere (3) dopo aver rimosso 2 viti di fissaggio per ogni cerniera (3a).

d) Smontaggio dell'alloggiamento della cerniera

Svitare la parete laterale dall'apparecchio.

Asportare l'alloggiamento della cerniera (4) svitando 2 viti per ogni cerniera.

8.2 Parte interna del forno

a) Lampada del forno

La cappa di copertura della lampada (1) è avvitata nell'involucro della stessa.

La lampada forno (2) E 14 (15 W) è avvitata.

L'involucro completo della lampada forno (3) è agganciato nell'apertura che si trova presso il telaio del forno e può essere asportata facendo leva su di esso.

Il montaggio si esegue premendo.

b) Griglia di raccolta accessori

GH 606.0 E asportare sganciando (fori nel telaio).

GH 506.0 E

GH 505.0 E ognuno avvitato con 2 viti a testa zigrinata. Dadi incorporati nel telaio
GKH 507.0 E mediante stampaggio

c) Guarnizione della porta forno

La guarnizione della porta è dotata di naselli di tenuta.

Sostituire e montare allungando leggermente la guarnizione, sganciare e riagganciare.

GH 506.0 E

GH 505.0 E 6 ganci di fissaggio

GH 606.0 E

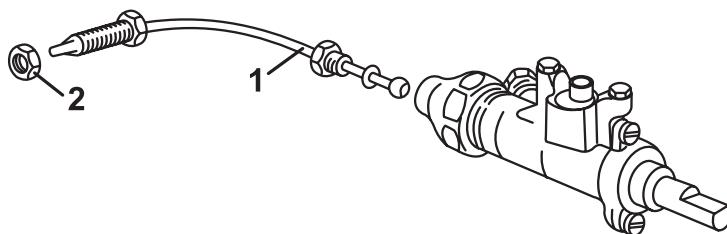
GKH 507.0 E 4 ganci di fissaggio

8.3 Raccordi del gas

a) Elementi termici

Ribaltare il piano di cottura verso l'alto, svitare l'elemento termico (1) presso il rubinetto del gas e il termostato.

Svitare il dado di fissaggio (2) presso il bruciatore, montare un nuovo elemento termico.



b) Cariche magnetiche

Componenti del rubinetto del gas e del termostato, non possono essere sostituiti da soli.

c) Rubinetto del gas della zona di cottura

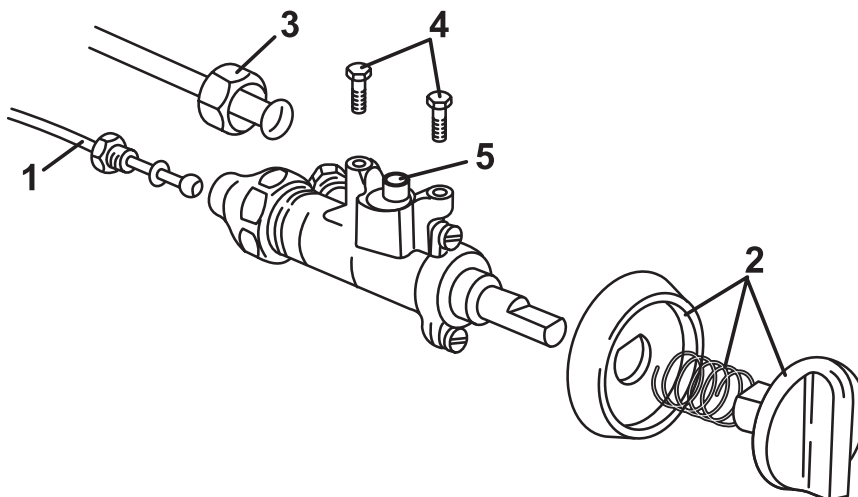
Ribaltare il piano di cottura verso l'alto, svitare l'elemento termico (1) presso il rubinetto del gas, estrarre la manopola con la molla e l'anello elastico (2). Svitare il dado di raccordo (3) presso il rubinetto del gas.

Svitare le viti di fissaggio (4) dalla traversa di ritenzione del supporto dei rubinetti del gas.

Montare il rubinetti del gas in sequenza inversa.

L'anello di tenuta (5) è un componente del nuovo rubinetto del gas.

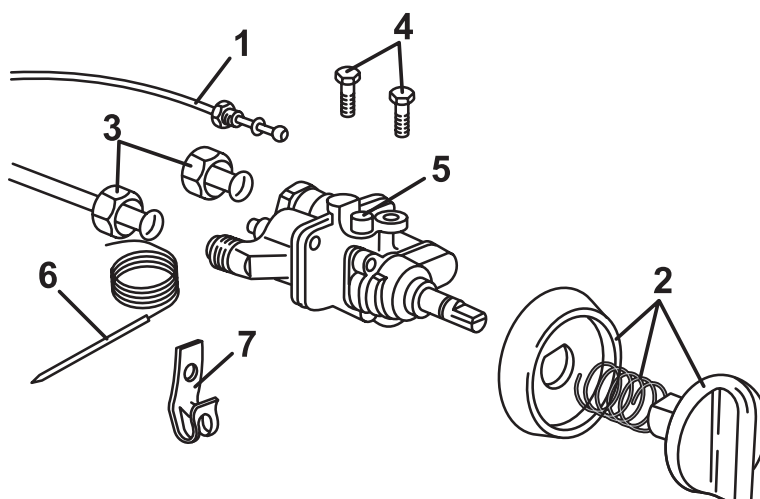
Una volta sostituito il rubinetto, eseguire una verifica della sua tenuta presso l'allacciamento in direzione del supporto dei rubinetti (5) e del dado di raccordo (3).

**d) Termostato forno**

Eseguire lo smontaggio ed il montaggio come per il rubinetto del gas in pos. 3 c.

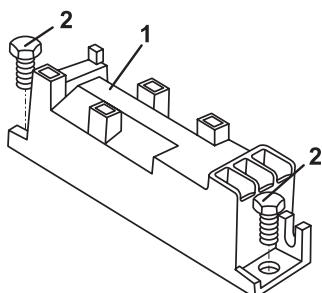
Condurre inoltre il sensore capillare all'interno del forno e inserire nel morsetto di ritenzione (7).

La temperatura forno non può essere impostata nel termostato.



8.4 Accensione elettrica

a) Trasformatore di accensione



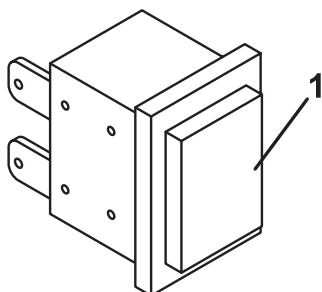
Ribaltare il piano di cottura verso l'alto.

Staccare il cavo di allacciamento presso il trasformatore di accensione (1) (primaria + secondaria)

Svitare le viti di fissaggio (2).

Sostituire il trasformatore.

b) Interruttore di accensione



Ribaltare il piano di cottura verso l'alto. Staccare il cavo di allacciamento presso l'interruttore (1).

Spingere in fuori l'interruttore passando attraverso il cruscotto.

Inserire spingendo da fuori un nuovo interruttore.

c) Candela di accensione della zona di cottura



Ribaltare il piano di cottura verso l'alto.

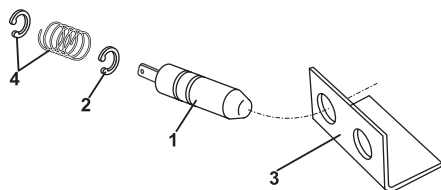
Smontare premendo verso il basso e girando le candele di accensione (1).

Estrarre il cavo di accensione (2) presso il trasformatore di accensione.

Eeguire l'incasso spingendo verso l'alto da sotto e premendo la molla (3) da sopra.

Inserire il cavo di accensione (1) presso il trasformatore. La candela di accensione e il cavo di accensione costituiscono un unico componente.

d) Candela di accensione forno

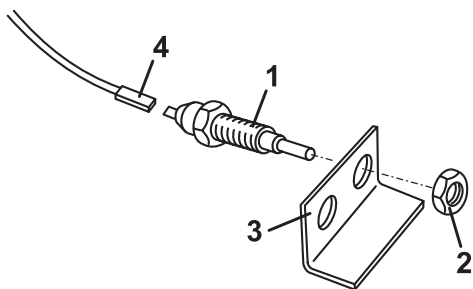


Estrarre il fondo del forno ed estrarre il cavo di accensione.

Rimuovere l'anello elastico (2) ed estrarre la candela di accensione dal supporto (3).

Montare l'anello elastico e la molla (4) sulla nuova candela di accensione.

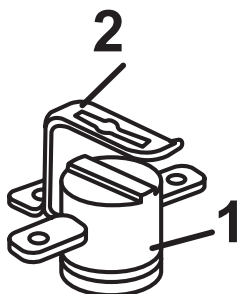
Eeguire il montaggio in sequenza inversa.

e) Candela di accensione grill

Estrarre il cavo di accensione (4).

Svitare il dado (2).

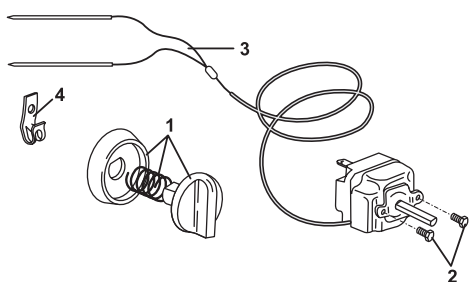
Estrarre la candela di accensione (1) dal supporto (3) e montare in sequenza inversa.

8.5 Forno elettrico**a) Fusibile termo-protettivo**

Una volta rimossa la parete posteriore dell'apparecchio, è possibile accedere al fusibile termo-protettivo (1) che si trova in alto a destra sulla parete posteriore del telaio forno.

Il fusibile si stacca a 150 °C.

Sostituire togliendo il fusibile dal supporto e facendolo salire (2).

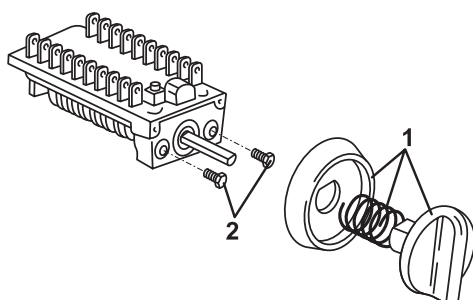
b) Termostato forno

Ribaltare il piano di cottura verso l'alto, estrarre la manopola (1).

Svitare dall'esterno le viti di ritenzione del termostato (2).

Estrarre il doppio sensore capillare dai morsetti di ritenzione (3) sopra alla flangia del calore superiore e a sinistra vicino al riscaldamento ad aria calda ventilata (4).

Estrarre il tubo capillare facendolo passare per la parete del forno e montare un nuovo termostato procedendo in sequenza inversa.

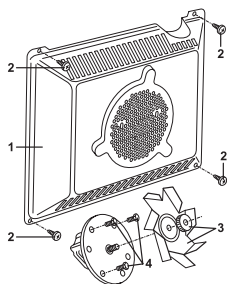
c) Selettore forno

Ribaltare il piano di cottura verso l'alto, estrarre la manopola (1).

Svitare dall'esterno le viti dell'interruttore (2).

Staccare il cavo presso l'interruttore e montare il nuovo interruttore in sequenza inversa.

d) Motore dell'aria calda ventilata



Rimuovere la parete intermedia del forno (1) dopo avere svitato le viti per lamiera (2).

Asportare la ruota del girante con il dado e svitare le viti (4) della parte interna del forno.

Svitare la parete posteriore dell'apparecchio, estrarre il cavo dal motore ed asportare il motore.

Eseguire il montaggio in sequenza inversa.

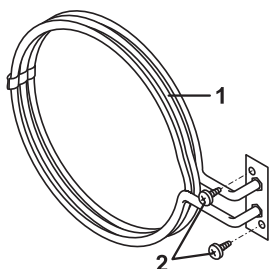
e) Riscaldamento con aria calda ventilata.

Svitare la parete intermedia del forno, svitare la parete posteriore dell'apparecchio ed estrarre il cavo dal blocco del riscaldamento (1).

Svitare le viti (2) della parte posteriore dell'apparecchio.

Estrarre il blocco del riscaldamento dal forno.

Eseguire l'incasso in sequenza inversa.



f) Calore superiore grill

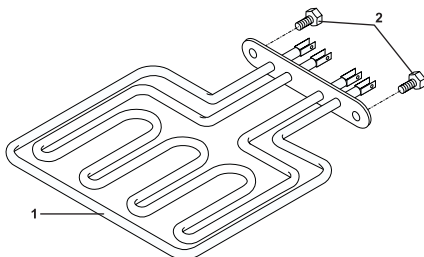
Svitare la parete posteriore del forno.

Estrarre il cavo dal blocco del riscaldamento (1).

Svitare le viti (2) dalla parte posteriore dell'apparecchio.

Estrarre il blocco del riscaldamento dal forno.

Eseguire il montaggio in sequenza inversa, allacciamenti mediani grill, allacciamenti esterni calore superiore.



g) Calore inferiore

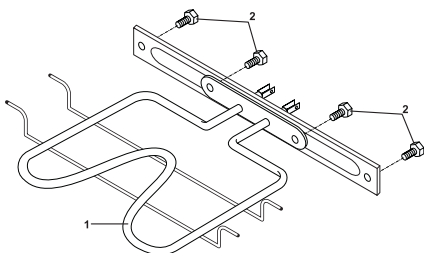
Svitare la parete posteriore del forno.

Estrarre il cavo dal blocco del riscaldamento (1).

Svitare le viti (2) dalla parte posteriore dell'apparecchio.

Estrarre da dietro il blocco del riscaldamento.

Eseguire il montaggio in sequenza inversa.



h) Spie di controllo

Ribaltare verso l'alto il piano di cottura.

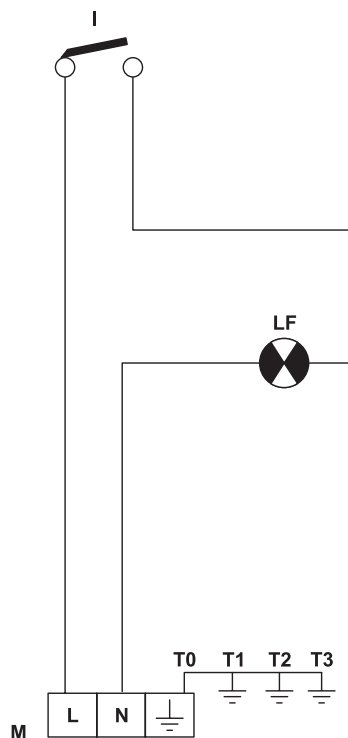
Staccare il cavo di allacciamento presso l'interruttore.

Premere verso l'esterno la spia di controllo attraverso il cruscotto.

Eseguire l'incasso in sequenza inversa.

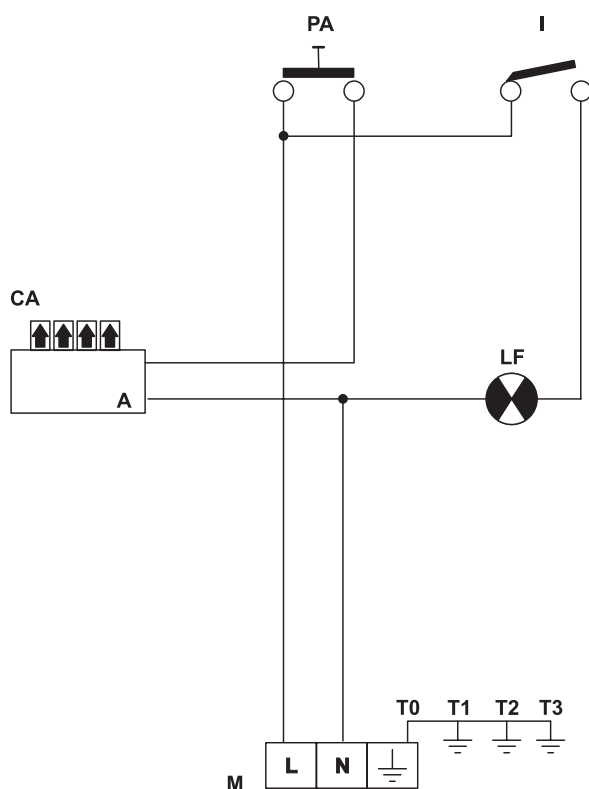
9. Schemi di allacciamento

9.1 GH 505.0 E



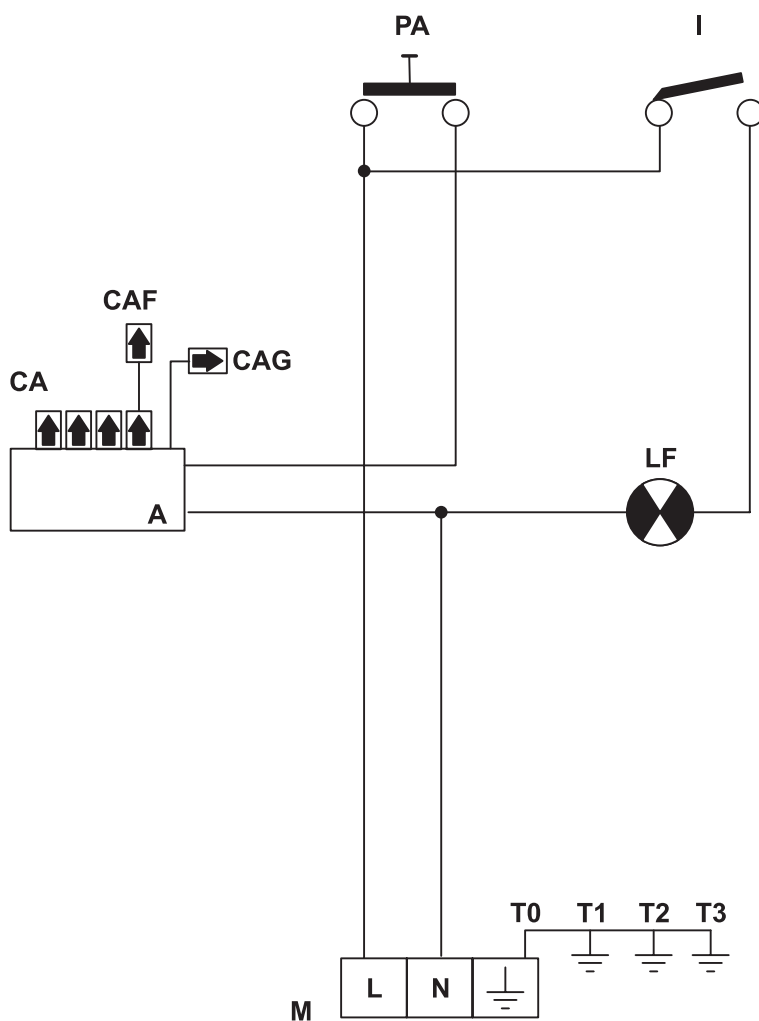
- | | |
|-------|----------------------------|
| I | Interruttore lampada forno |
| LF | Lampada forno |
| M | Blocco dei morsetti |
| T0/T3 | Sistema di messa a terra |

9.2 GH 606.0 E



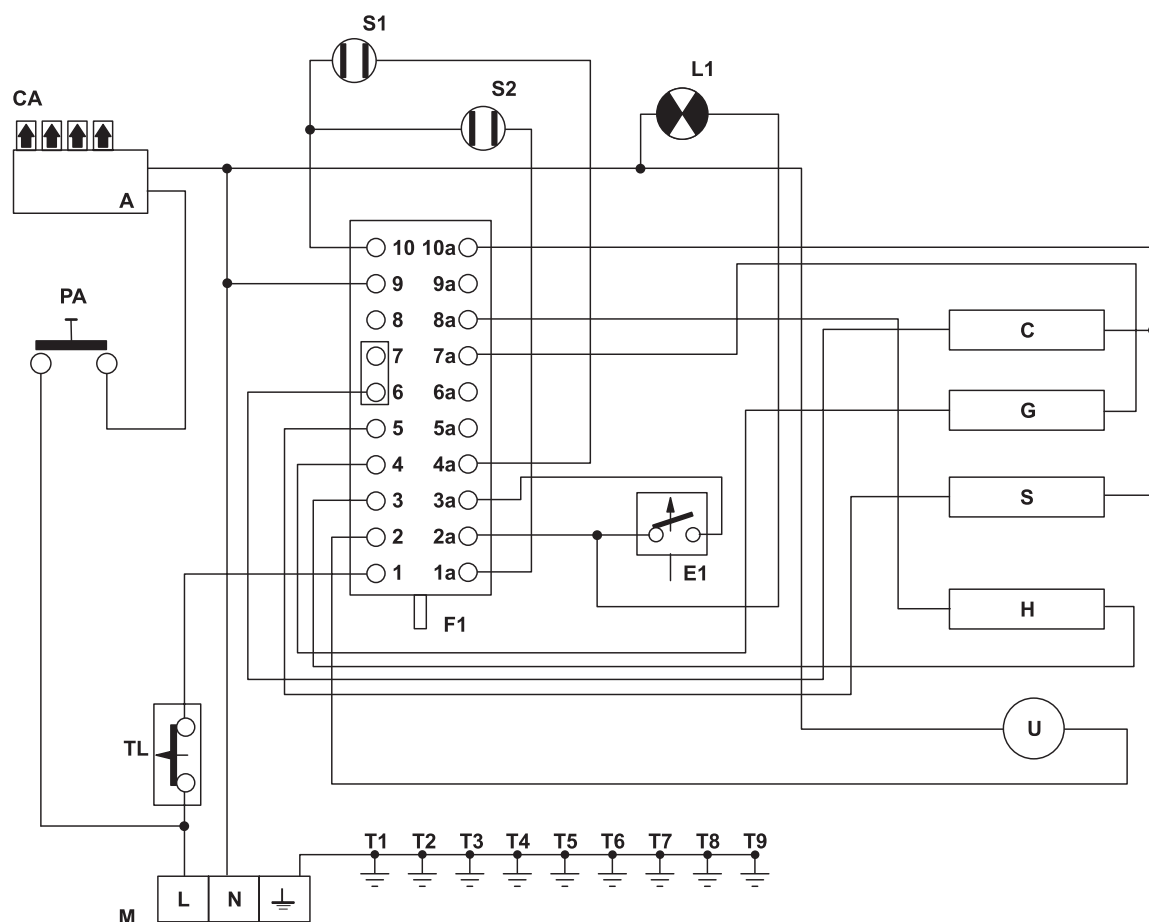
- | | |
|-------|-----------------------------|
| PA | Interruttore di accensione |
| I | Interruttore lampada forno |
| LF | Lampada forno |
| M | Blocco dei morsetti |
| A | Trasformatore di accensione |
| CA | Elettrodo |
| T0/T3 | Sistema di messa a terra |

9.3 GH 506.0 E



PA	Interruttore di accensione
I	Interruttore lampada forno
LF	Lampada forno
M	Blocco dei morsetti
A	Trasformatore di accensione
CA	Elettrodo
CAF	Elettrodo forno
CAG	Elettrodo grill
T0/T3	Sistema di messa a terra

9.4 GKH 507.0 E



PA Interruttore di accensione

L1 Lampada forno

A Bobina di accensione

CAF Elettrodo forno

T0/T3 Sistema di messa a terra

G Grill

S Calore inferiore

F1 Selettore forno

S2 Spia di controllo

S1 Spia di ciclo del forno

M Blocco dei morsetti

CA Elettrodo

CAG Elettrodo grill

C Calore superiore

H Riscaldamento con aria calda ventilata

E1 Termostato forno

TL Fusibile termo-protettivo

U Motore aria calda ventilata