



# KOCHGRUPPEN

PROFESSIONAL – PROLINE – SERIE K – MAJESTIC

06 - 07 - 09 - 10 - 12 - 15

INSTALLATEUR – installation und Wartung

ZONA PER  
TARGHETTA



# INDEX

---

## **4    INFORMATIONEN / Vom Benutzer zu beachten**

---

### **5    INSTALLATION**

- 5    InstallationsAnleitungen
- 5    Belüftung der Räume
- 6    Einlegen des Gerätes zwischen Möbeln
- 7    EinbauAnleitung Verankerungs Halterung

---

### **8    ELEKTRISCHER ANSCHLUSS**

- 8    Kochgruppen
- 9    Herd mit Induktionskochfeld

---

### **10   GASALLACCEMENT**

- 10   Vom qualifizierten Installateur

---

### **11   REGULIERUNG**

- 11   Anpassung und/oder Anpassung an verschiedene Gase
- 12   Regulierung und/oder Anpassung der verschiedenen Gas-Typen "K"
- 13   Die Injektoren ersetzen (Backofens H3)
- 14   Flamme einstellen
- 15   Tisch Küche PRO LINE
- 16   Tisch Küche PROFESSIONAL / MAJESTIC
- 17   Tisch Küche SERIE K

---

### **18   SCHALTPLÄNE**

- 18   **Legende**

---

### **33   ELEKTROANSCHLUSS      GASANSCHLUSS**

# INFORMATIONEN

## – Vom Benutzer zu beachten

---

### ACHTUNG



#### **Der Installateur ist zu Folgendem verpflichtet:**

- Die Vollständigkeit des Gerätes und das Vorhandensein aller Produktdokumente überprüfen.
- Überprüfen, ob das Gerät alle mitgelieferten Zusatzteile enthält.
- Die korrekte zweckbestimmte Benutzung des Gerätes überprüfen (Benutzung als Backofen, Benutzung als Thermostat, Zünden oder erneutes Zünden der Brenner).
- Zum Ausfüllen des Garantiescheins raten.
- Auf regelmäßige Wartung von mindestens alle zwei Jahre hinweisen.

### AUSTRITT VON GAS



**Bei Austritt von GAS die Gaszufuhr schließen und die Stromzufuhr unterbrechen: den zugelassenen Kundendienst anrufen. Jeder Eingriff oder jede Wartung ist von einem qualifizierten und dazu berechtigten Techniker durchzuführen.**

# INSTALLATION

## – InstallationsAnleitungen

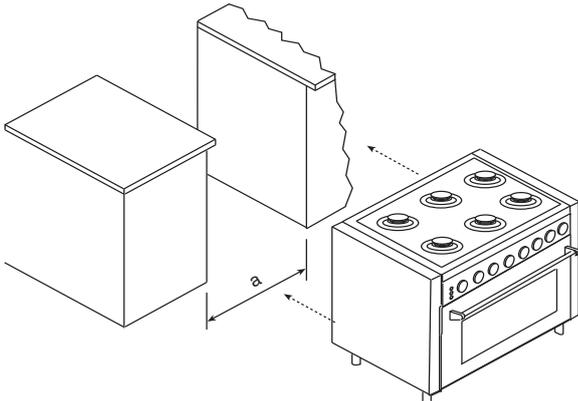
### ACHTUNG



Das Gerät wiegt über 60 kg. Deshalb zum Verstellen dazu geeignete Hilfsmittel zu benutzen.

### Einzuhaltende Maße

Um die Stütz Füße nicht zu beugen, ziehen Sie auf keinen Fall die Küche. Das richtige Verfahren zur Positionierung des Gerätes ist es, es mittels geeigneter Ausrüstung zu heben.



a (mm)	models	a (mm)	models
600	P06... L06... K06...	1000	PD10... M10... LD10
700	P07... M07...	1200	P12... L12
800	P08...	1211	M12...
900	P09... L09... K09 PD09... LD09...	1500	P15...
911	M09...	1511	M15...

### Richtlinien / Normen

- Dieses Gerät entspricht den anwendbaren geltenden EU-Richtlinien.

**Dieses Gerät ist mit folgenden Richtlinien konform/verordnung:**

**RICHTLINIE 2002/96/EEC (RAEE)**

**RICHTLINIE NIEDRIGSPANNUNG CEE 2014/35/EU**

**VERORDNUNG GAR UE 2016/426**

**RICHTLINIE ELEKTROMAGNETISCHE KOMPATIBILITÄT 2014/30/EU**

**VERORDNUNG NR. 1935/2004 (Berührung mit Lebensmitteln)**

- Die Installation darf nur von qualifiziertem Fachpersonal unter Einhaltung der Vorschriften in durchgehend belüfteten Räumlichkeiten gemäß den Installationsnormen durchgeführt werden: UNI 7129-1, UNI 7129-2, UNI 7129-3, UNI 7129-4, UNI 7131

### Belüftung der Räume

Es handelt sich hier um ein Gerät Typ "A" und ist daher nicht an eine Rauchabzugsvorrichtung anzuschließen. Es ist jedoch unter eine Abzugshaube oder einem anderen Rauchabzugssystem unter Einhaltung der geltenden Normen zu installieren.

Die Kenntnis und das Nachlesen der Normen sind für einen qualifizierten Installateur entscheidend. Es wird darauf hingewiesen, dass für die Verbrennung der Brenner eine Luftmenge von 2m<sup>3</sup>/h pro kW der installierten Nennleistung (siehe Typenschild) erforderlich ist.

Bei intensivem oder langem Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich werden; in diesem Fall ein Fenster öffnen oder die Abzugsleistung der mechanischen Abzugshaube erhöhen.

# INSTALLATION

## – Einlegen des Gerätes zwischen Möbeln

### Einbau des Geräts

- Das Gerät kann einzeln eingebaut werden: Klasse 1.

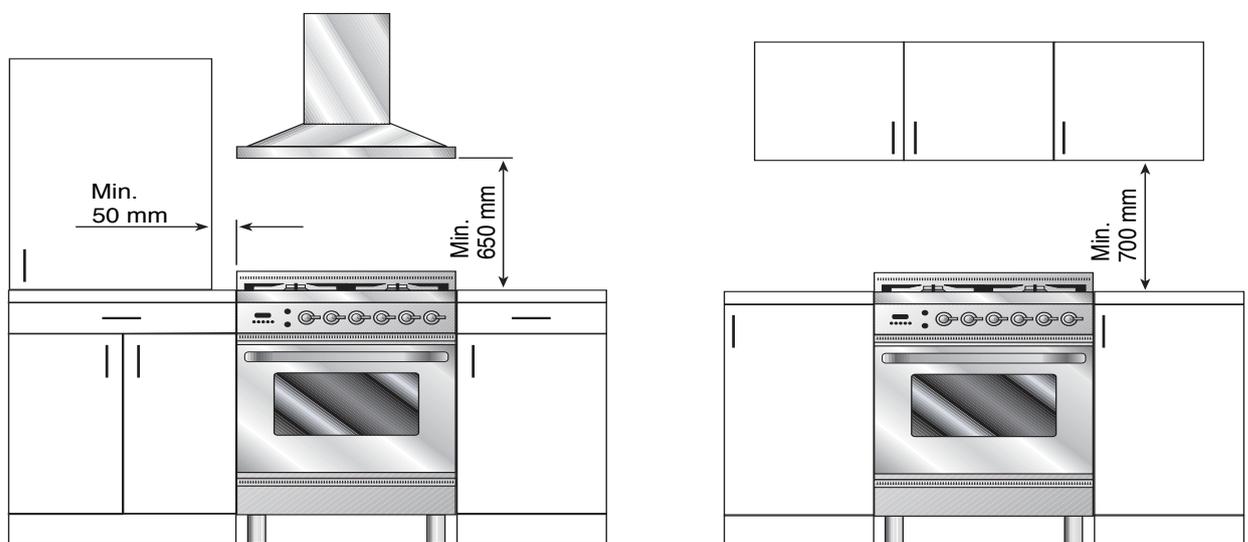
- Das Gerät kann zwischen zwei Möbelstücken eingebaut werden: Klasse 2/1.

-Das Gerät ist vor übermäßiger Überhitzung geschützt und kann daher neben Möbeln installiert werden, deren Höhe die der Arbeitsplatte nicht überschreitet. Die Wand, die mit der Rückseite des Gerätes in Berührung gebracht wird, muss aus feuerfestem Material gefertigt sein. Um die Küche richtig zu installieren, beachten Sie folgende Vorichtsmaßnahmen:

**A.** Möbel, die an die Küche angrenzen, deren Höhe die der Arbeitsplatte übersteigt, sollen mindestens 50 mm vom Rand des Tisches entfernt sein;

**B.** Die saughaube muss in der Art und Weise installiert werden, wie Sie durch ihr Gebrauchs Heft gekennzeichnet ist, jedoch bei einem Mindestabstand von 650 mm von oben;

**C.** Wenn das Gerät unter einem Wandschrank installiert ist, muss der Mindestabstand vom Boden 700 MM (Millimeter).



# INSTALLATION

## – EinbauAnleitung Verankerungs Halterung

**Modelli: 60, 70, 80, 90 cm.**

-Auspacken Sie die Küche und passen Sie die FüÙe an, die die gewünschte Höhe anpassen.

-Messen Sie die Höhe zwischen dem Boden und der oberen Kante der hinteren Querstange und fügen Sie 15 mm hinzu.



-Rückgabe der Gesamtmaßnahme an der Rückwand über die Mitte der Küchen Breite. Bohren Sie ein Loch mit einem geeigneten Bohrdurchmesser von 6 mm und verriegeln Sie die Halterung in die Wohnung.



-Überprüfen Sie, ob die Küche zur Unterstützung der Rückwand gehen kann und dass die Anwendung Sie nicht kippen lässt.

**ACHTUNG**



**Das Anti-Tilt-System ist nur dann gewährleistet, wenn die Küche mit dem Rücken auf der Rückwand montiert ist.**

# ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

## – Kochgruppen

### ACHTUNG



Die Anweisungen sind für qualifiziertes Fachpersonal bestimmt, die die Installation des Geräts, seine Regulierung und technische Wartung übernehmen.

Es ist sicherzustellen, dass die Vorgänge korrekt gemäß den geltenden Normen ausgeführt werden.

**Wichtig: Vor jedem Vorgang zur Regulierung, Wartung u.a. ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen, also das Stromkabel des Geräts herauszuziehen.**

### Normen für die Installation

• Die Installation muss fachgerecht und unter Einhaltung der geltenden Normen im Bereich Installation von Elektrogeräten erfolgen.

Ist dies nicht der Fall, lehnt die Herstellerfirma jegliche Haftung ab.

Im vorliegenden Handbuch finden Sie die Schaltpläne Ihres Geräts.

• Die Geräte sind für den Anschluss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung ausgelegt.

• **Vor Anschluss ans Stromnetz ist zu überprüfen, ob:**

- die Eigenschaften des elektromagnetischen Schalters und der Steckdose für die Lasten des Geräts geeignet sind (siehe Angaben auf dem Typenschild)

- die Stromanlage mit der angemessenen Erdung ausgestattet ist.

Das Gerät wird mit einem steckerlosen Kabel geliefert (1.8 m) geliefert. Beim Anschluss ist darauf zu achten, dass das gelb-grüne Kabel der Erdleiter ist  $\perp$ , der nicht unterbrochen werden darf. Die Steckdose muss sichtbar und zugänglich sein, um das Gerät problemlos vom Stromnetz trennen zu können. Für den direkten Netzanschluss ist notwendig, dass

- das Rückschlagventil und die Hausanlage muss die Last des Geräts standhalten können (siehe Typenschild),

- die Stromversorgungsanlage mit einer leistungsfähigen Erdung ausgestattet ist,

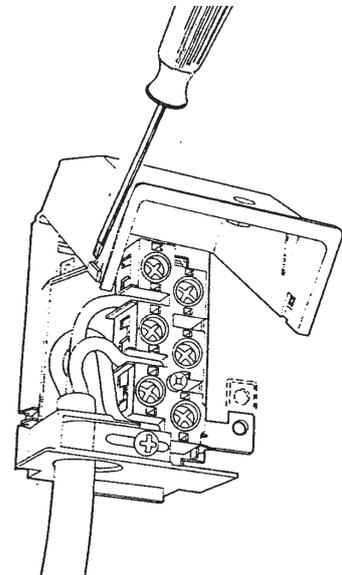
- sie mit Steckdose oder allpoligen Schalter ausgestattet sind, eine Mindestöffnung von 3mm haben, die nach Einbau des Geräts leicht zugänglich sein muss, um es an das feste Stromnetz gemäß den Installationsvorschriften anschließen zu können.

### ACHTUNG



Der gelbgrüne Erdleiter darf niemals unterbrochen werden, auch nicht vom Schalter aus. Das Stromkabel ist so zu positionieren, dass es nicht mit Oberflächen, die 50 °C über der Umgebungstemperatur liegen, in Verbindung kommt.

Ist der Austausch des Stromkabels erforderlich, den Kundendienst kontaktieren.



# ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

## – Herd mit Induktionskochfeld

### ACHTUNG



Das Gerät wird ohne Kabel und Stecker geliefert: Es ist daher notwendig, ein genormtes Kabel und einen genormten Stecker zu montieren (siehe Tabelle). Das Stromkabel muss so positioniert werden, dass es über seine gesamte Länge hinweg keine Temperaturen erreicht, die mehr als 50°C über der Umgebungstemperatur liegen.

(\*) nach dem Gleichzeitigkeitsfaktor EN60335-2-6 berechnet

DATEN ZUM STROMKABEL	STROMZUFUHR	ANSCHLÜSSE	KABELSEKTION	ART DES KABELS
<b>Mod. P..I06</b>	230V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 4*	H05RR
	400V a.c. 3P+N 50/60Hz	3 fase + N	5 x 1,5	H05RR
<b>Mod. P..I09.. - M..I09.. LBI09</b>	230V a.c. 1P+N 50/60Hz	1 fase + N	3 x 6	H07RN
	400V a.c. 3P+N 50/60Hz	3 fase + N	5 x 4	H05RR
<b>Mod. PDI09.. - LDBI09..</b>	230V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N 1 phase + N	3 x 6*	H07RN
	400V a.c. 3P+N 50/60 Hz	3 fase + N	5 x 4	H05RR
<b>Mod. MDI10..</b>	230V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H07RN
	400V a.c. 3P+N 50/60 Hz	3 fase + N	5 x 4	H05RR
<b>Mod. PDI10..</b>	230V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H07RN
	400V a.c. 3P+N 50/60 Hz	3 fase + N	5 x 4	H05RR

# GASALLACEMENT

## – Vom qualifizierten Installateur

---

### Anweisungen (UNI 7129/7131)

**A) Klasse** (Unterklasse 2/1 Küche, die zwischen den Möbeln eingelassen ist)  
Der Apparat muss mittels starrer oder flexibler Metallrohre (maximale Länge 2 Meter), die für Gasgeräte geeignet sind, an das Gasnetz angeschlossen werden.  
Die Verbindungsrohre und ihre maximalen Längen müssen den geltenden Normen (UNI CIG 9891) entsprechen, die vor dem Auslaufen ausgetauscht werden (wenn Sie auf dem Rohr angegeben sind) und über die ISO R228-Gewinde Montage mit dem Gerät verbunden werden (Abb. A) mit der Interposition der Dichtung Dichtung, oder ISO R7 (Abb. A) mit metallischer Dichtung am Faden (Dichtungsmaterialien können verwendet werden, solange Sie für Gasanschlüsse geeignet sind)

**b) Klasse** (Küche für freie Installation)  
Neben dem Absatz a kann die Verbindung auch mit einem flexiblen Gummirohr nach UNI CIG 7140 (maximale Länge 1,5 m) hergestellt werden, das an der Schlauch Halterung für LPG mit der relativen Klemme befestigt ist; Das Rohr muss während der gesamten Strecke mit der Ersatzpflicht am Verfallsdatum sichtbar und inspiziert werden, an keiner Stelle soll es Temperaturen von mehr als 50 ° c erreichen, darf nicht Traktion und Torsionsbelastungen unterliegen, ist nicht vorhanden Erstickten, darf es nicht mit scharfen teilen, lebendigen Kanten oder ähnlichem in Berührung kommen.



**Es wird empfohlen, die Dichtigkeit der Anschlüsse mit speziellem Schaum (keine Flamme) zu verbinden.**

---

### Änderungen für andere GASTYPEN

Das Gerät wird geliefert, um wie auf dem Etikett auf dem Gerät angegeben zu arbeiten. Wenn eine Transformation mit anderen Gasen notwendig ist, gehen Sie wie im Absatz "Anpassung und/oder Anpassung an verschiedene Gase" beschrieben.

---

### ACHTUNG



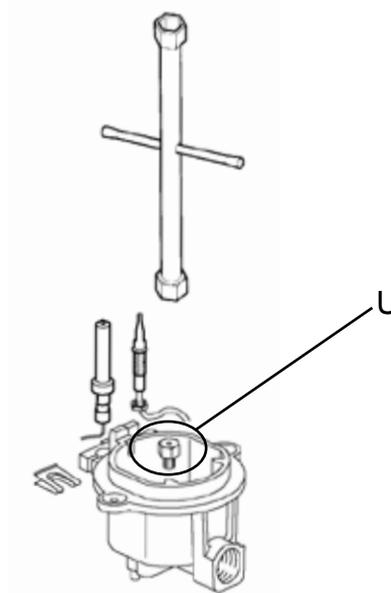
Jeder Wartungs Vorgang, etc. Sie muss von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden, nachdem das Gerät vom Netz entfernt und die Gasversorgung geschlossen wurde.

# REGULIERUNG

## – Anpassung und/oder Anpassung an verschiedene Gase

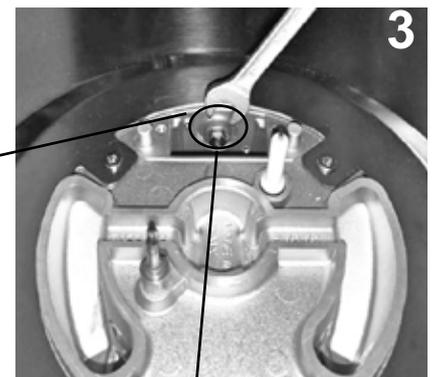
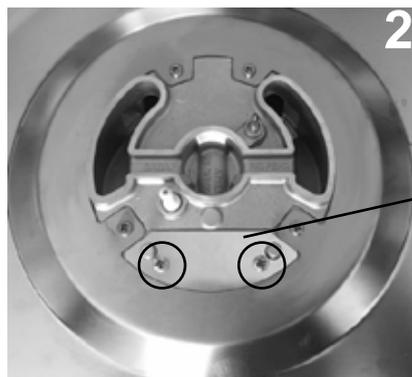
### Vorgang: SR - R - P

- Das Gitter und die Brenner der Arbeitsfläche abnehmen.
- Brenner SR – R – P :  
Die Düsen "U" mit einem 7mm-Schraubenschlüssel abschrauben und gemäß der folgenden Tabelle durch die für das neue Gas vorgesehenen Düsen ersetzen.



### Vorgang: DCC/DUAL

- DCC/DUAL-Brenner: Die zwei Schrauben abschrauben und den Deckel abnehmen (Abb. 2),
- Die Düsen "U" mit einem 7mm-Schlüssel (Abb. 3 - 4) abnehmen und durch die für das neue Gas vorgesehenen Düsen gemäß Tabelle auf Seite ersetzen 15-16



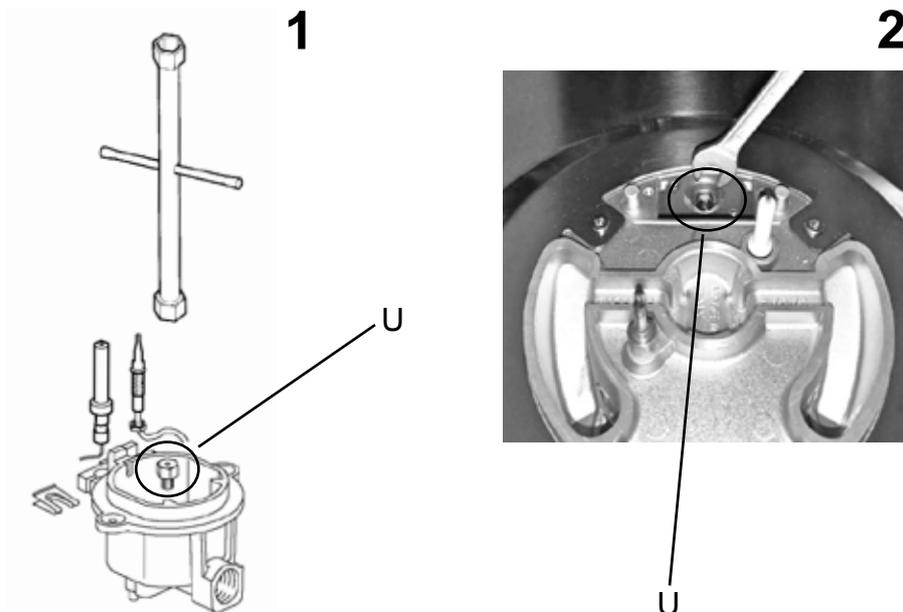
# REGULIERUNG

## – Anpassung und/oder Anpassung an verschiedene Gase

– Küche "K"

### Vorgang

- Das Gitter und die Brenner von der Arbeitsfläche abnehmen.
- Die Düsen "U" mit einem 7mm-Schraubenschlüssel (Abb. 1, Abb. 2) abnehmen und gemäß Tabelle auf Seite 17 durch die für das neue Gas vorgesehenen Düsen ersetzen.



# REGULIERUNG

## – Die Injektoren ersetzen (Backofens H3)

---

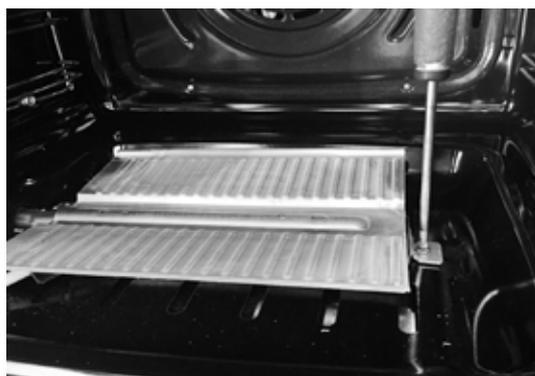
### Austauschen der Düsen

1. Den Boden des Backofens durch Aufschrauben der 4 Schrauben abnehmen.



---

2. Die Befestigungsschraube des Brenners abschrauben und den Brenner abnehmen.



---

3. Mit einem 7mm-Steckschlüssel die Düsen abschrauben und durch die für das benutzte Gas passende mitgelieferten Düsen ersetzen (in der folgenden Tabelle nachlesen).



---

4. Die Brenner und dann den Backofenboden wieder einsetzen.

# REGULIERUNG

## - Flamme einstellen

### Einstell Kontrolle:

Bei der Installation des Küchengerätes darauf achten, dass die Flamme der Brenner des Kochfeldes und des Backofens richtig eingestellt sind. Wenn ein anderes Gas verwendet wird, muss die Flamme unbedingt eingestellt werden. Wie folgt vorgehen.

### - Brenner des Kochfeldes

1. Die Brenner einzeln anmachen und die Flamme auf max. stellen.

2. Den Drehgriff des entsprechenden Gashahns abnehmen und einen Schraubenzieher in das Endstück des Gashahns oder in die Schraube einstecken (fi g. A1, A2, C2 DUAL).

3. Den Gashahn auf Min. stellen.

4. Nach links abschrauben, um die Flamme zu erhöhen, nach rechts festschrauben, um sie zu reduzieren.

5. Wird Flüssiggas (Butan, Propan) verwendet, muss die Einstellschraube vollständig festgeschraubt sein.

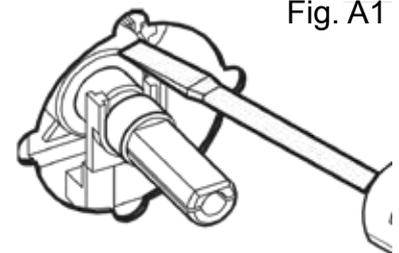


Fig. A1

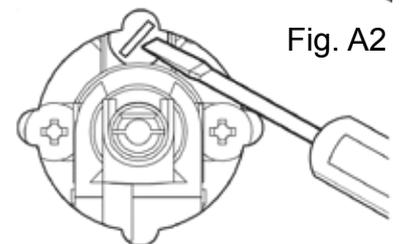


Fig. A2

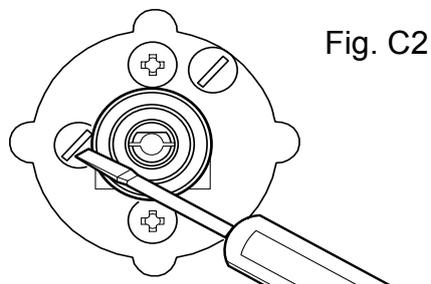
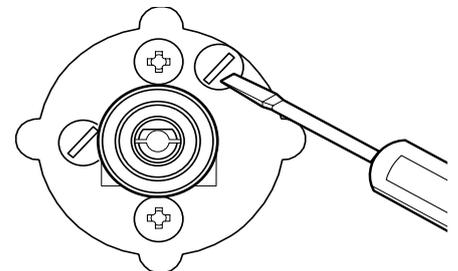


Fig. C2



# REGULIERUNG

## – Tisch Küche Proline

N. 1

		SR	R	P	DCC
Qmax kW		1,80	3,00	2,90	4,30 / 4,20 <sup>(3)</sup> / 3,8 <sup>(4)</sup>
Qmax g/h		131	218	211	313
Qmin kW		0,40 / 0,53 <sup>(1)</sup> / 0,45 <sup>(2)</sup>	0,60 / 0,75 <sup>(1)</sup> / 0,65 <sup>(2)</sup>	1,10 / 1,20 <sup>(1)</sup> / 1,10 <sup>(2)</sup>	1,80 / 2,32 <sup>(1)</sup> / 2,00 <sup>(2)</sup>
Qmin g/h		29 / 39 <sup>(1)</sup> / 33 <sup>(2)</sup>	44 / 55 <sup>(1)</sup> / 47 <sup>(2)</sup>	80 / 87 <sup>(1)</sup> / 80 <sup>(2)</sup>	131 / 169 <sup>(1)</sup> / 145 <sup>(2)</sup>
 Ø mm	G30/G31 28..30/37 mbar	0,68/0222	0,85/0222	0,82/0222	1,05/0222
	G30/G31 50 mbar	0,58/0264	0,75/0265	0,75/0222	0,80/0315
	G30 37 mbar	0,62/0222	0,82/0222	0,80/0222	0,95/0222
	G20 20 mbar	0,97/0211	1,30/0103	1,23/0222	1,50/1048
	G20 25 mbar	0,91/0211	1,10/0210	1,20/0222	1,50/0103
	G25 20 mbar	1,05/0210	1,37/0332	1,42/0222	1,57/0332
	G25 25 mbar	0,98/0210	1,26/0332	1,26/0332	1,50/0332
	G2.350 13 mbar	1,26/0210	1,64/0332	1,64/0332	2,10/1048
	G25.1 25 mbar	0,98/0210	1,25/0309	1,28/0332	1,52/0332
	G25.3 25 mbar	0,94/0210	1,26/0332	1,24/0332	1,48/0332
	G110 8 mbar	1,90/0224-2	2,60/0224-3	2,70/0224-6	3,50/00003
	G150.1 8 mbar	1,90/0224-2	2,60/0224-3	2,60/0224-6	3,50/00003
 by-pass Ø mm	G30/G31	0,32	0,40	0,52	0,75
	G20	REG	REG	REG	REG
	G25	REG	REG	REG	REG
	G2.350 13 mbar	REG	REG	REG	REG
	G110/G120	REG	REG	REG	REG
<b>(1)=G30/G31 50 mbar</b>		<b>(2)=G30 37 mbar</b>		<b>(3)=G110/G120 8 mbar</b>	
				<b>(4)=G150.1 8 mbar</b>	

# REGULIERUNG

## - Tisch Küche Professional / Majestic

N. 2

	SR	R	P	DCC	DUAL	06 H3	08/09 H3	
Qmax kW	1,80	3,00	3,10 / 3,00 <sup>(6)</sup>	4,30 / 4,20 <sup>(3)</sup> / 3,8 <sup>(4)</sup>	5,00 / 4,20 <sup>(3/4)</sup>	2,70	3,70	
Qmax g/h	131	218	225	313	364	196	269	
Qmin kW	0,40 / 0,53 <sup>(1)</sup> / 0,45 <sup>(2)</sup>	0,60 / 0,75 <sup>(1)</sup> / 0,65 <sup>(2)</sup>	1,10 / 1,20 <sup>(1)</sup> / 1,10 <sup>(2)</sup>	1,80 / 2,32 <sup>(1)</sup> / 2,00 <sup>(2)</sup>	0,30 / 0,36 <sup>(1)</sup> / 0,31 <sup>(2)</sup>			
Qmin g/h	29 / 39 <sup>(1)</sup> / 33 <sup>(2)</sup>	44 / 55 <sup>(1)</sup> / 47 <sup>(2)</sup>	80 / 87 <sup>(1)</sup> / 80 <sup>(2)</sup>	131 / 169 <sup>(1)</sup> / 145 <sup>(2)</sup>	22 / 26 <sup>(1)</sup> / 23 <sup>(2)</sup>			
G30/G31 28.30/37 mbar	0,68/0222	0,85/0222	0,87/0222	1,05/0222	0,44/0222	0,80/0222	0,92/0222	
G30/G31 50 mbar	0,58/0264	0,75/0265	0,75/0222	0,80/0315	0,43/0102	0,68/0222	0,80/0222	
G30 37 mbar	0,62/0222	0,82/0222	0,82/0222	0,95/0222	0,41/0222	0,74/0222	0,86/0222	
G20 20 mbar	0,97/0211	1,30/0103	1,30/0222	1,50/1048	0,70/0101	1,17/0222	1,37/0332	
G20 25 mbar	0,91/0211	1,10/0210	1,23/0222	1,50/0103	0,65/0101	1,10/0222	1,24/0332	
G25 20 mbar	1,05/0210	1,37/0332	1,42/0222	1,57/0332	0,72/0306	1,30/0222	1,48/0332	
G25 25 mbar	0,98/0210	1,26/0332	1,35/0222	1,50/0332	0,75/0306	1,25/0222	1,40/0332	
G2.350 13 mbar	1,26/0210	1,64/0332	1,64/0332	2,10/1048	0,91/210	1,70/0222	1,90/0332	
G25.1 25 mbar	0,98/0210	1,25/0309	1,28/0332	1,52/0332	0,71/0306	1,25/0222	1,43/0332	
G25.3 25 mbar	0,94/0210	1,26/0332	1,28/0332	1,48/0332	0,75/0306	1,20/0222	1,37/0332	
G110 8 mbar	1,90/0224-2	2,60/0224-3	2,70/0224-6	3,50/00003	1,45/00004	2,80/0222	2,80 <sup>(5)</sup> /0222	
G150.1 8 mbar	1,90/0224-2	2,60/0224-3	2,60/0224-6	3,50/00003	1,45/00004			
G30/G31	0,32	0,40	0,52	0,75	0,27			
G20	REG	REG	REG	REG	REG			
G25	REG	REG	REG	REG	REG			
G2.350 13 mbar	REG	REG	REG	REG	REG			
G110/G120	REG	REG	REG	REG	REG			
(2)=G30 37 mbar	(3)=G110/G120 8 mbar	(4)=G150.1 8 mbar	(5)=Brahma valve					ACTEK VALVE



Ø mm



by-pass Ø mm

(1)=G30/G31 50 mbar  
(6)=G2.350 13 mbar

# REGULIERUNG

## - Tisch Küche serie K

N. 3

	SR	R	DCC
Qmax kW	1,75	3,00	4,00
Qmax g/h	127	218	291
Qmin kW	0,40 / 0,53 <sup>(1)</sup> / 0,45 <sup>(2)</sup>	0,60 / 0,80 <sup>(1)</sup> / 0,67 <sup>(2)</sup>	1,82 / 2,16 <sup>(1)</sup> / 1,95 <sup>(2)</sup>
Qmin g/h	29 / 39 <sup>(1)</sup> / 33 <sup>(2)</sup>	44 / 58 <sup>(1)</sup> / 49 <sup>(2)</sup>	132 / 157 <sup>(1)</sup> / 142 <sup>(2)</sup>
G30/G31 28..30/37 mbar	0,65/0222	0,85/0222	1,00/0222
G30/G31 50 mbar	0,58/0264	0,75/0265	0,78/0315
G30 37 mbar	0,62/0222	0,80/0222	0,94/0222
G20 20 mbar	0,97/0211	1,28/0103	1,50/0103
G20 25 mbar	0,91/0211	1,22/0103	1,45/0103
G25 20 mbar	1,00/0210	1,34/0332	1,52/0332
G25 25 mbar	0,94/0210	1,21/0309	1,45/0332
G2.350 13 mbar	1,21/0210	1,58/0309	2,05/0103
G25.1 25 mbar	0,98/0210	1,25/0309	1,50/0332
G25.3 25 mbar	0,94/0210	1,21/0309	1,45/0332
G110 8 mbar	1,90/0224-2	2,60/0224-3	3,50/00003
G120 8 mbar	1,90/0224-2	2,60/0224-3	3,50/00003
G150.1 8 mbar	1,90/0224-2	2,60/0224-3	3,50/00003
G30/G31	0,32	0,40	0,75
G20	REG	REG	REG
G25	REG	REG	REG
G2.350 13 mbar	REG	REG	REG
G110/G120	REG	REG	REG

	
∅ mm	
	by-pass ∅ mm

(1)=G30/G31 50 mbar (2)=G30 37 mbar

# SCHALTPLÄNE

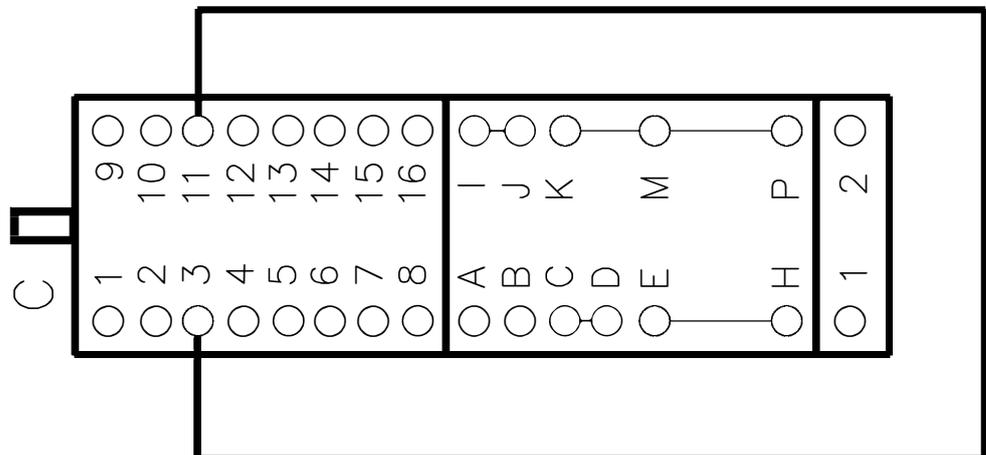
## – Legende

00	Schwarz
11	Braun
22	Rot
33	Weiß
44	Gelb
45	Grün-Gelb
55	Grau
66	Blau
AA	Transformator Einschaltung
C	Wahlschalter
F	Phase
K1	Erdung Klemme
K2	" " Unterhitze
K3	" " Backofen Lüftermotor
K4	" " Heißluft
K5	" " Oberhitze
K6	" " Backofenlampe 1
K7	" " Backofenlampe 2
K8	" " Getriebemotor
K9	" " Querstromlüfter
K10	" " Wahlschalter

K11	" " Temperatunegler
K12	Programmschalt./Minutenzähler
K13	" " Grill
K14	" " Elektroplatte
K15	" " Kochmuldenkasten
K16	" " Kochmuldenkasten " Barbecue
K17	" " resistenza friggitrice
L1	Friteuse
L2	Friteuse
M	Klemme
MA	Micro Einschaltung
MD	Micro grill
MG	Grillmotor
MP	Micro Tür
N	Neutral
P	Minutenzähler/Program.
P	Minutenzähler/Uhr
PE	Elektroplatte
R1	Oberhitze
R2	Unterhitze
R3	Grill

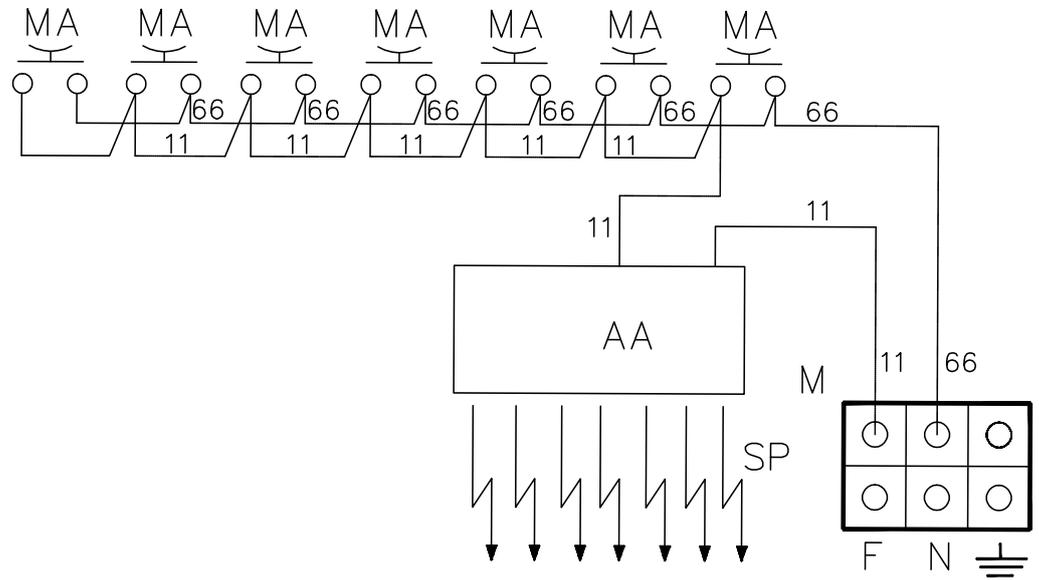
R4	Heißluft
R5	Barbecue
R6	Friteuse
RE	Energie regler
S1	Backofenkontrolllampe
S2	Netz Kontrolllampe
S3	Grill Kontrolllampe
S4	Lüftermotor Kontrolllampe
S5	Barbecue Kontrolllampe
S6	Elektroplatte Kontrolllampe
S7	Grillmotor Kontrolllampe
S8	Kontroll-Lampe Restwärme
S9	Kontrolllampe
SP	Zündkerze
T	Grill Temperaturregler
TF	Temperaturregler
TR	Temperaturregler (Friteuse)
TS	Temperatursicherheitsbegrenzer
TT	Tangentialthermostat
V	Backofen Lüftermotor
VT	Ventilator Kühlung

## QUICK START

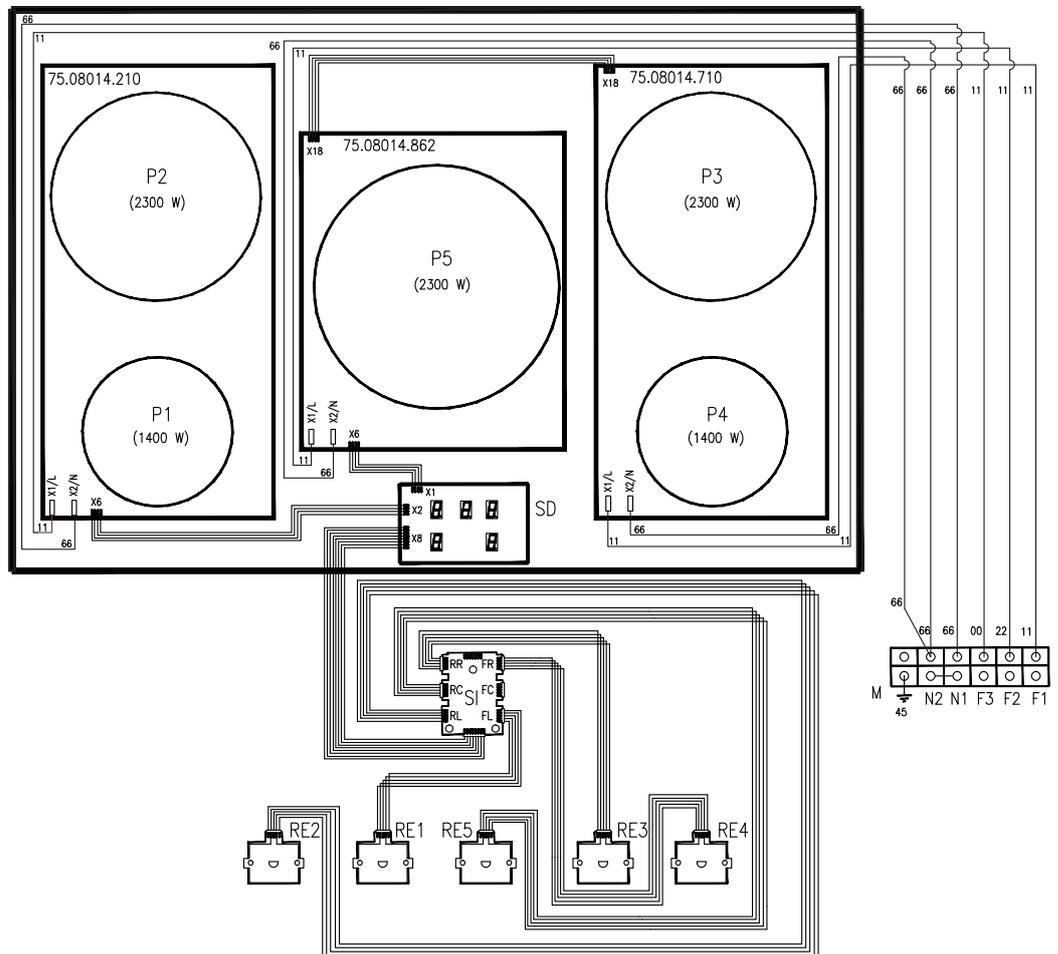


# SCHALTPLÄNE

## PIANO A GAS

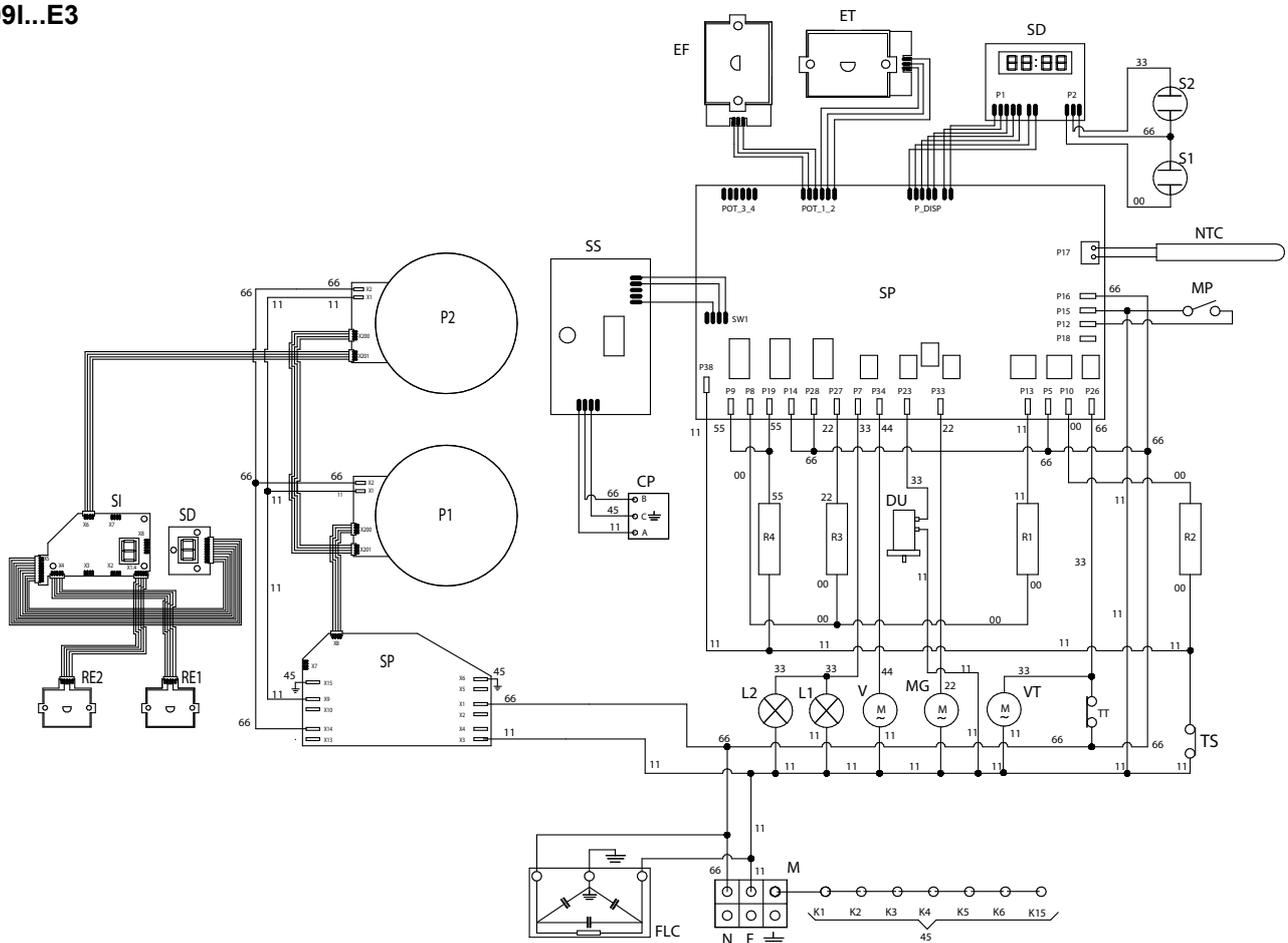


## 5-ZONEN-INDUKTION BASIC

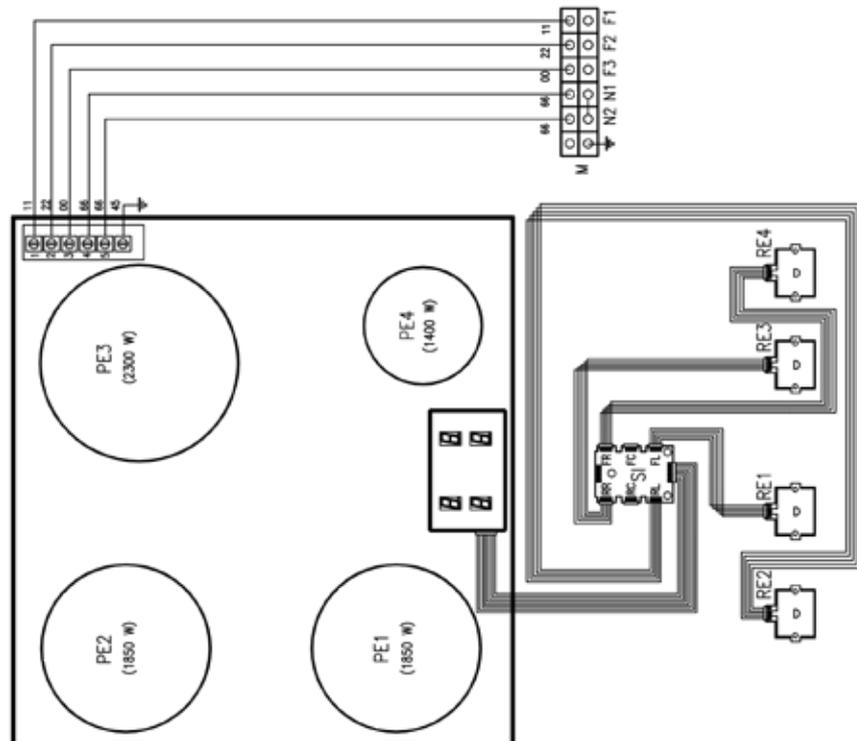


# SCHALTPLÄNE

## P09I...E3

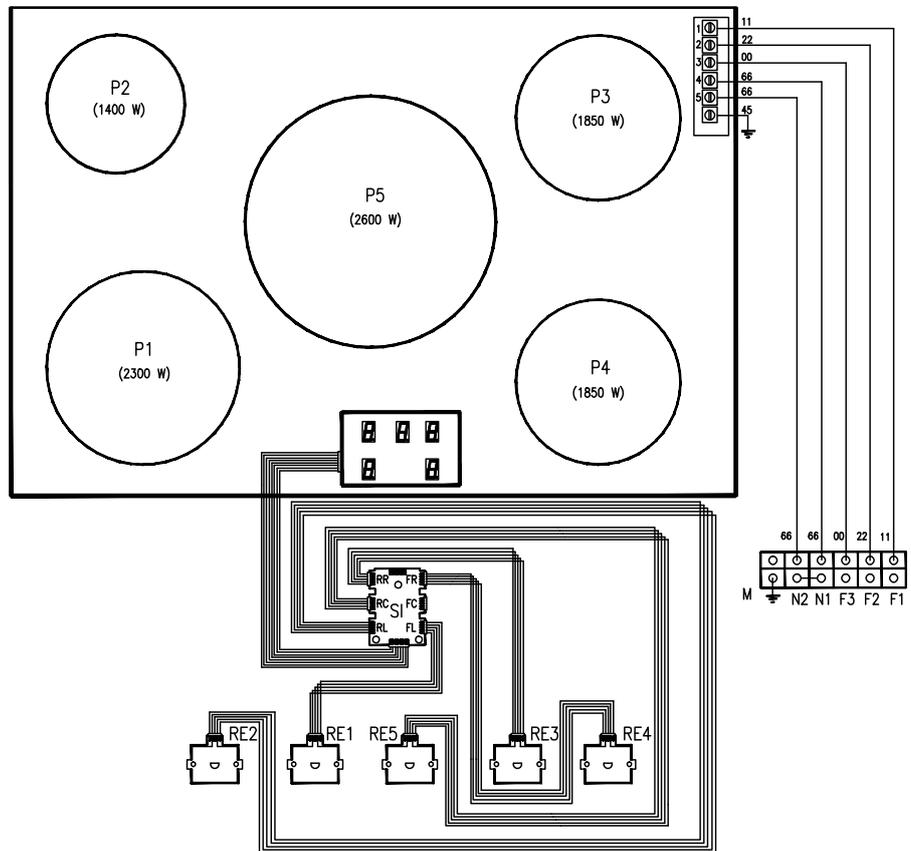


## 4-ZONEN-INDUKTION

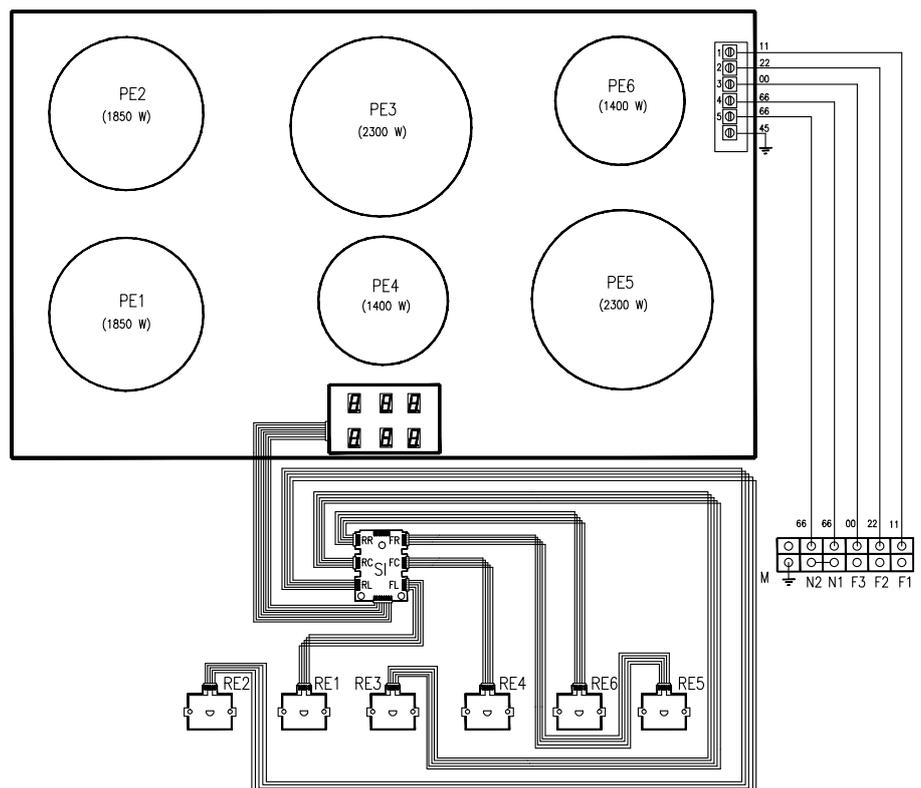


# SCHALTPLÄNE

## 5-ZONEN-INDUKTION

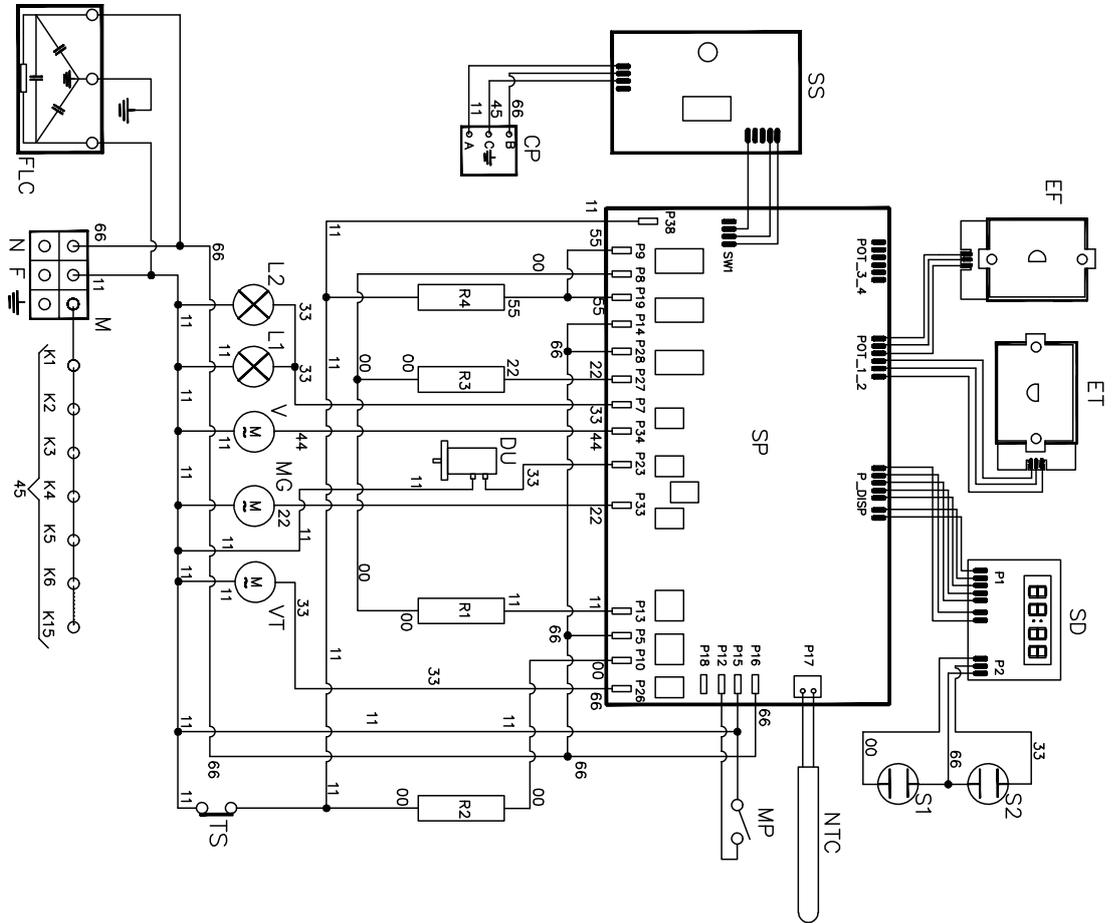


## 6-ZONEN-INDUKTION

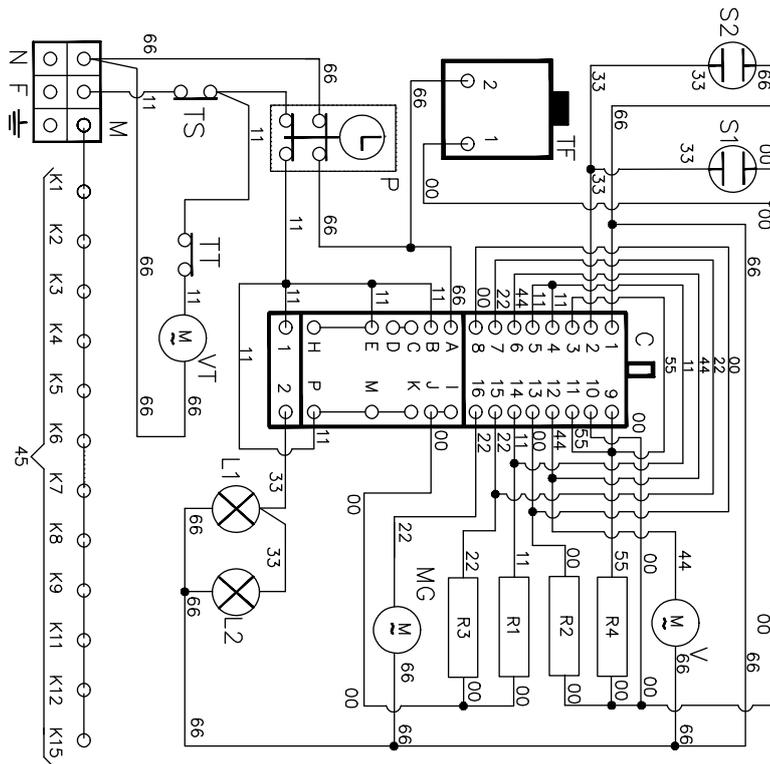


# SCHALTPLÄNE

P (06-07-30"-08-09)...E3



K/L (06-09)...MP

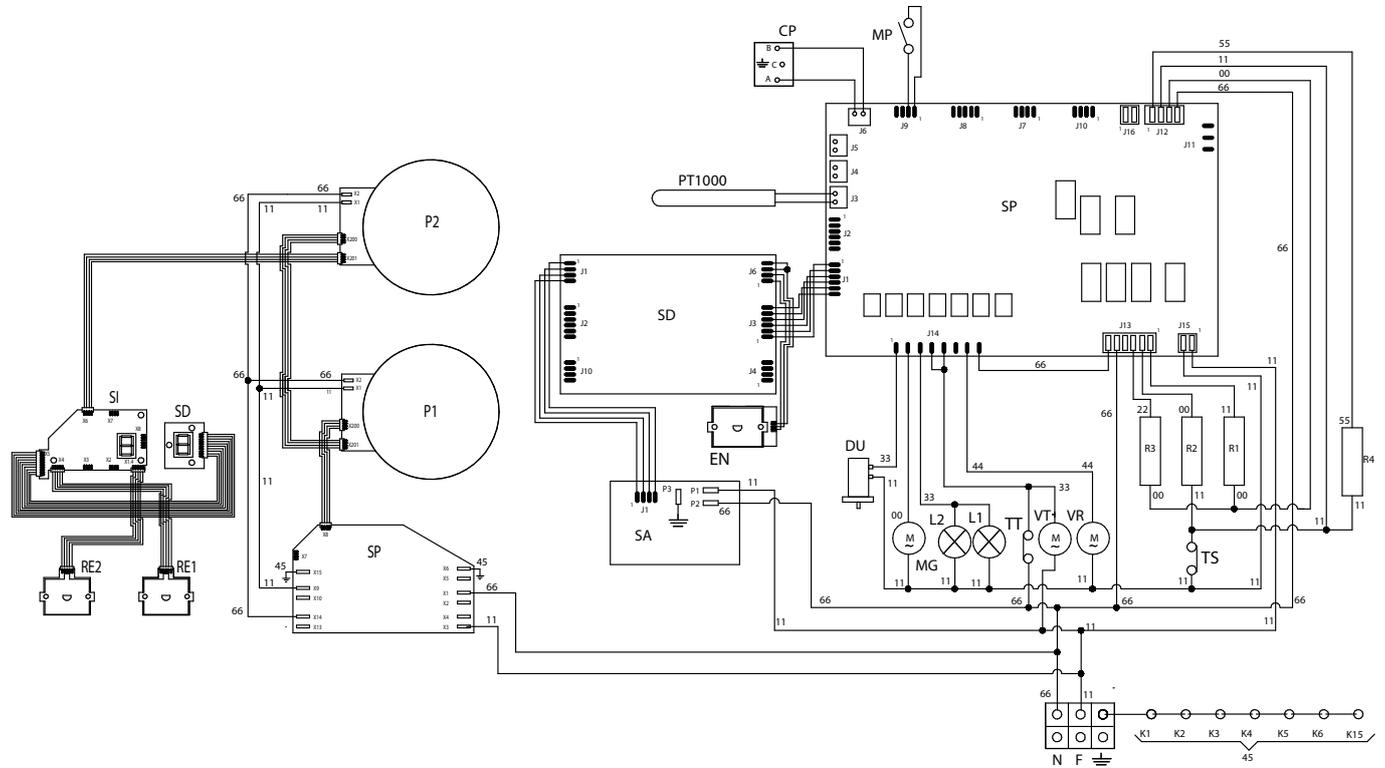




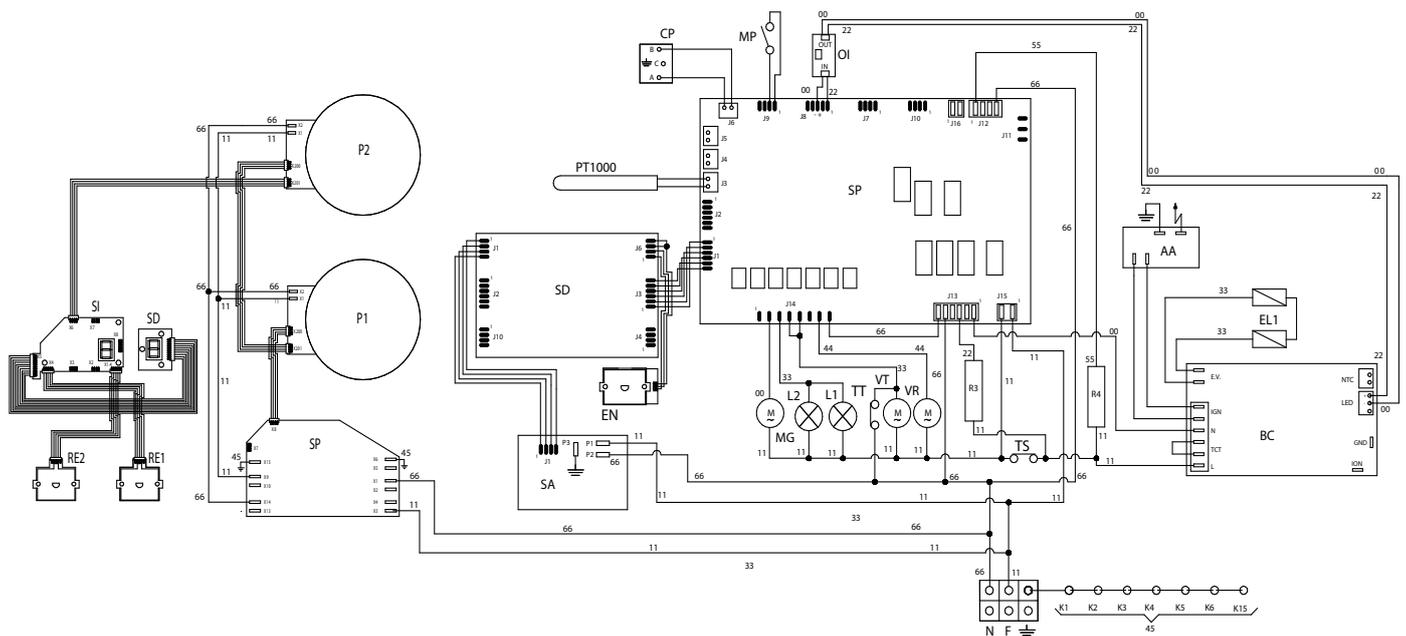


# SCHALTPLÄNE

## M091..E3

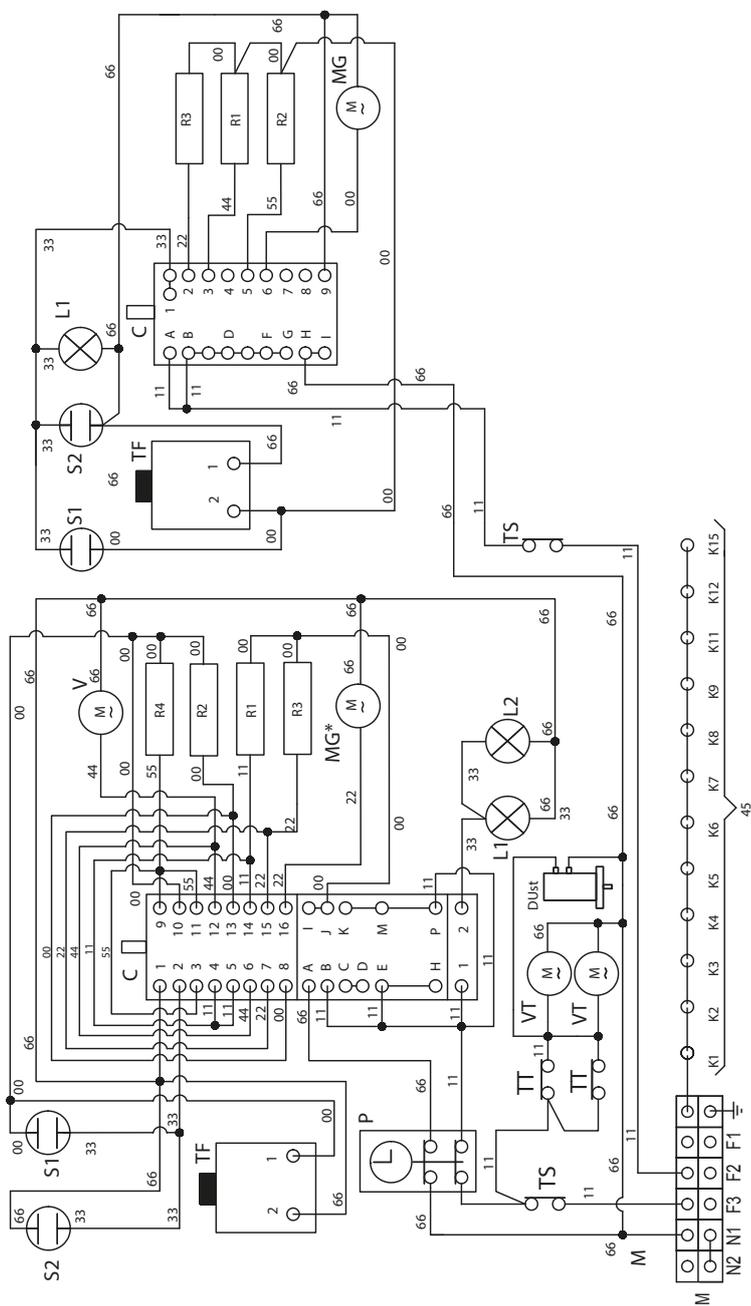


## M091..H3



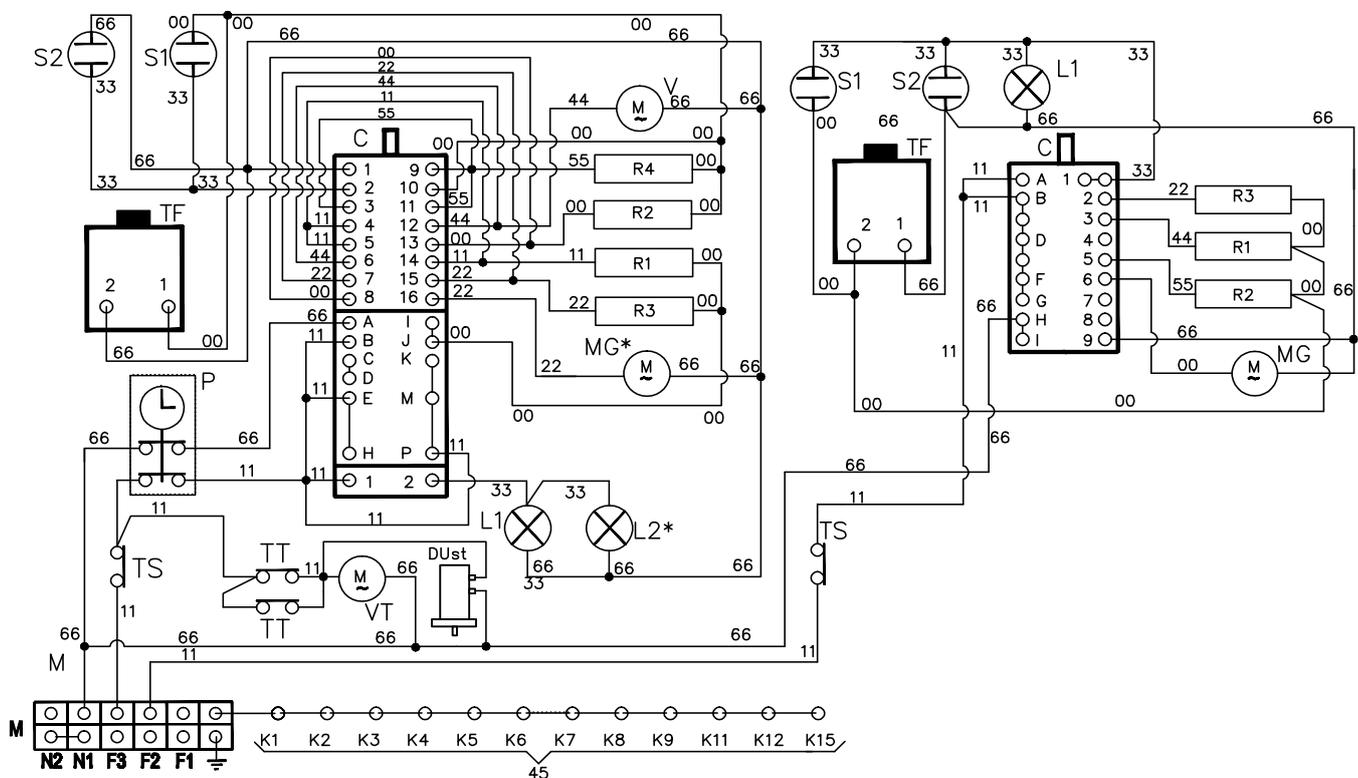
# SCHALTPLÄNE

L12...MP

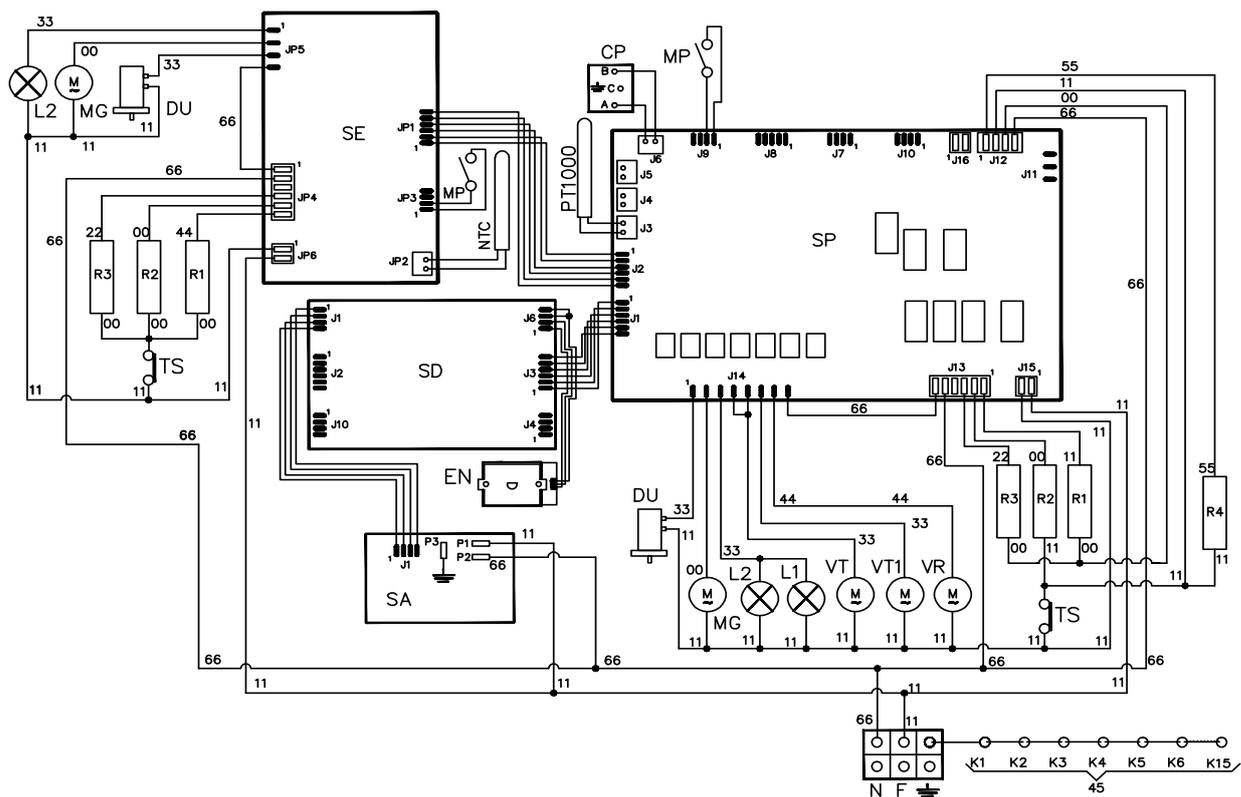


# SCHALTPLÄNE

## KD/LD (09-10)...MP

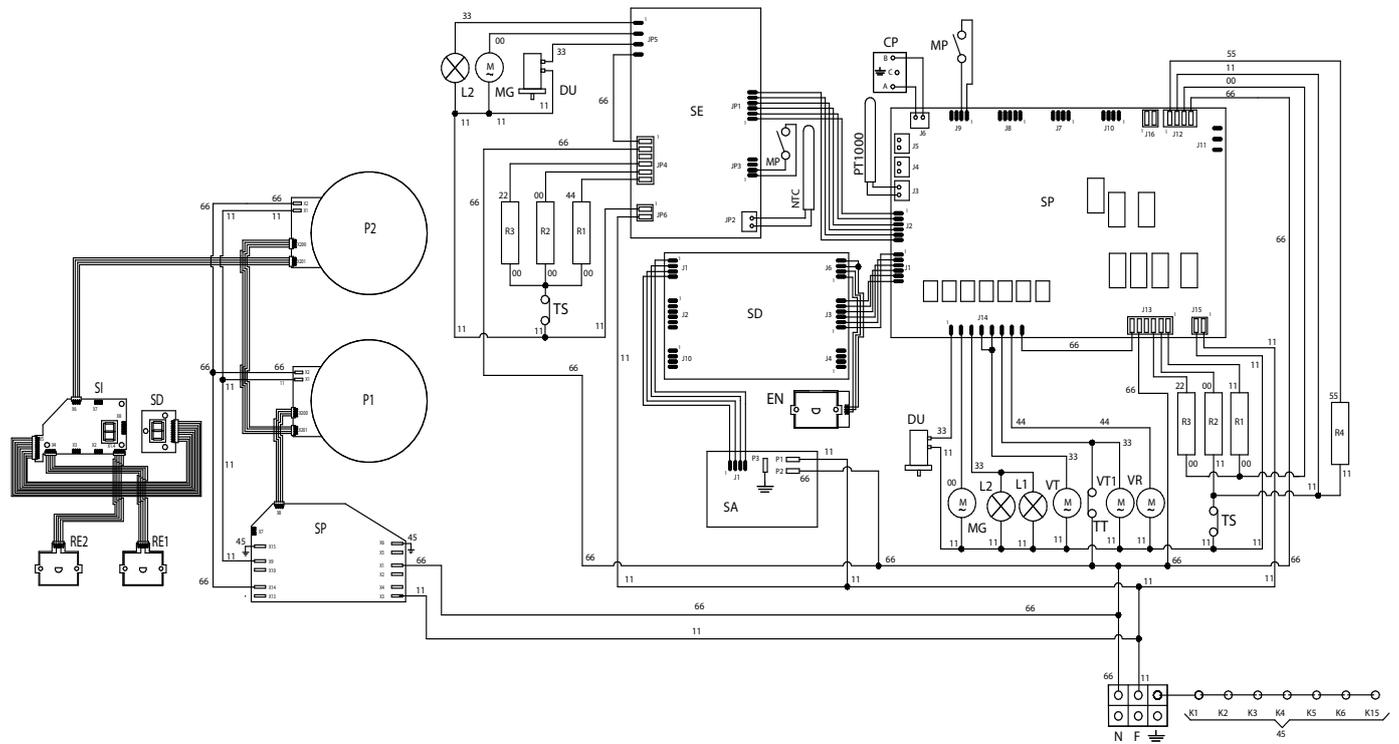


## M12...E3

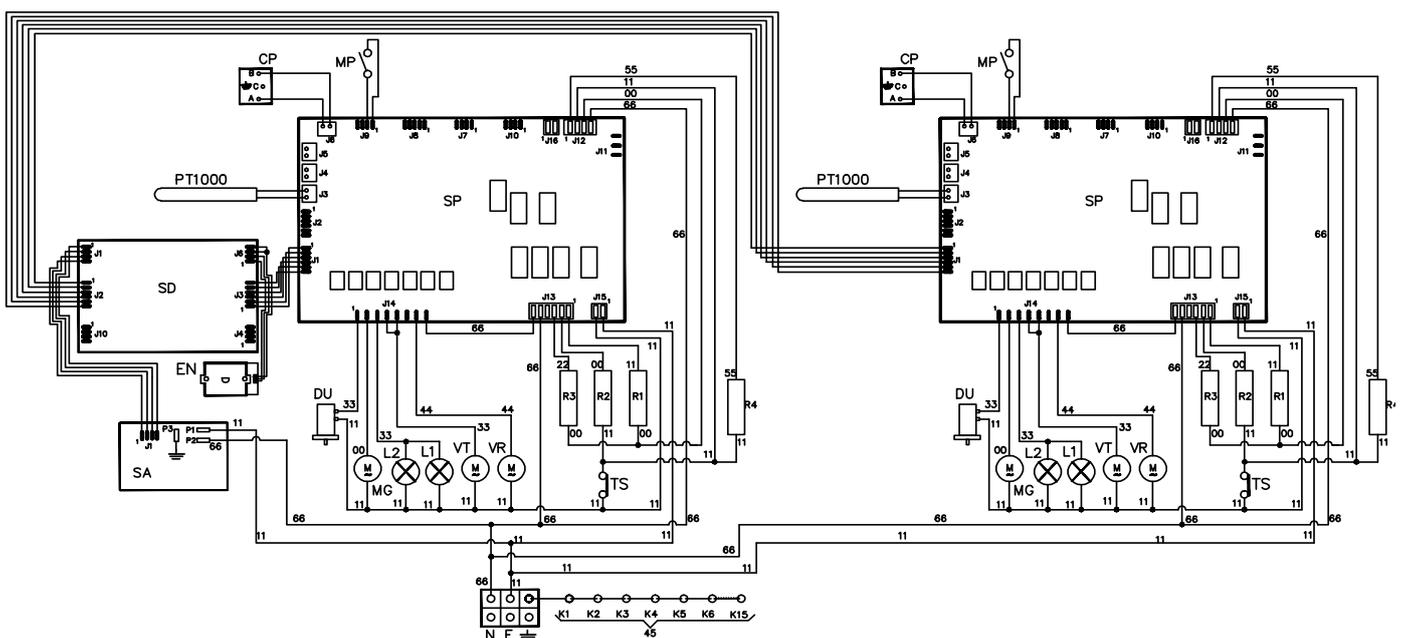


# SCHALTPLÄNE

## M12I...E3

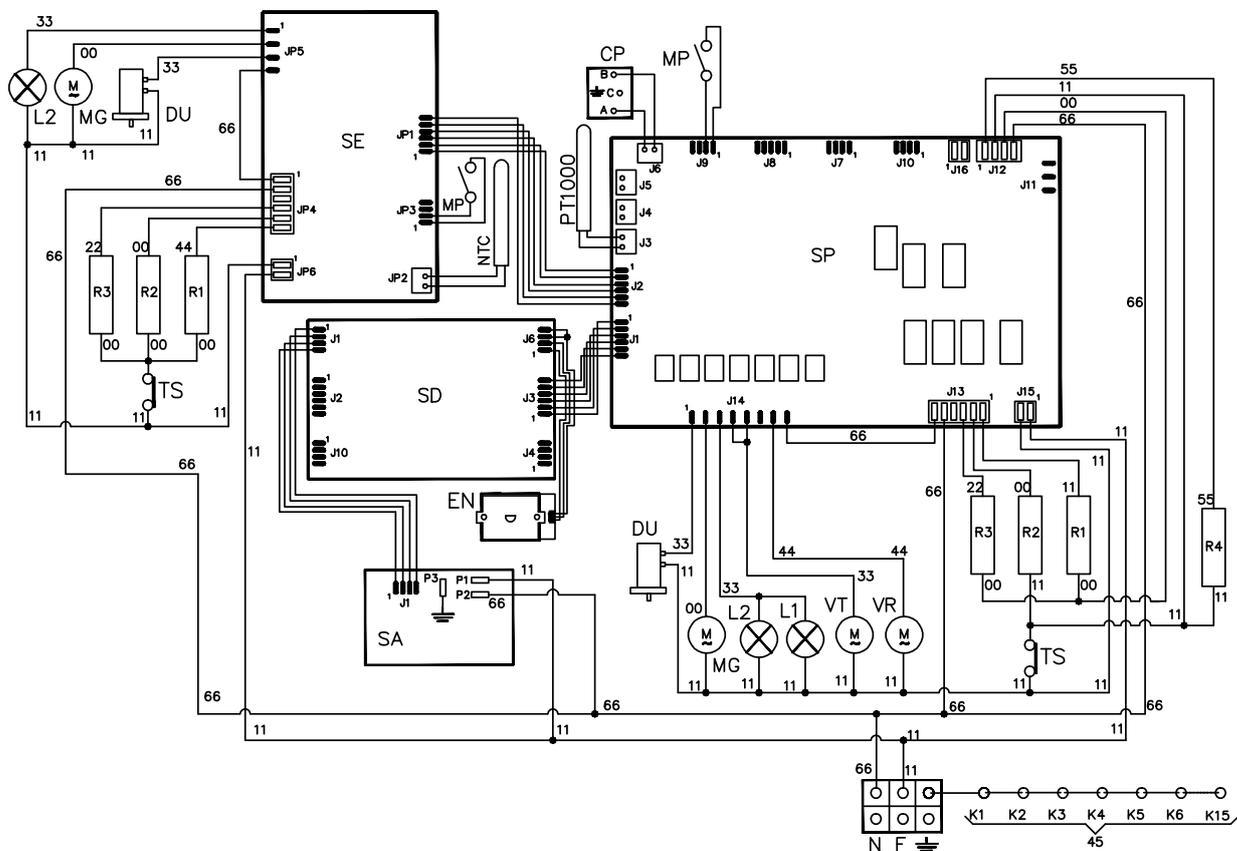


## M15...E3

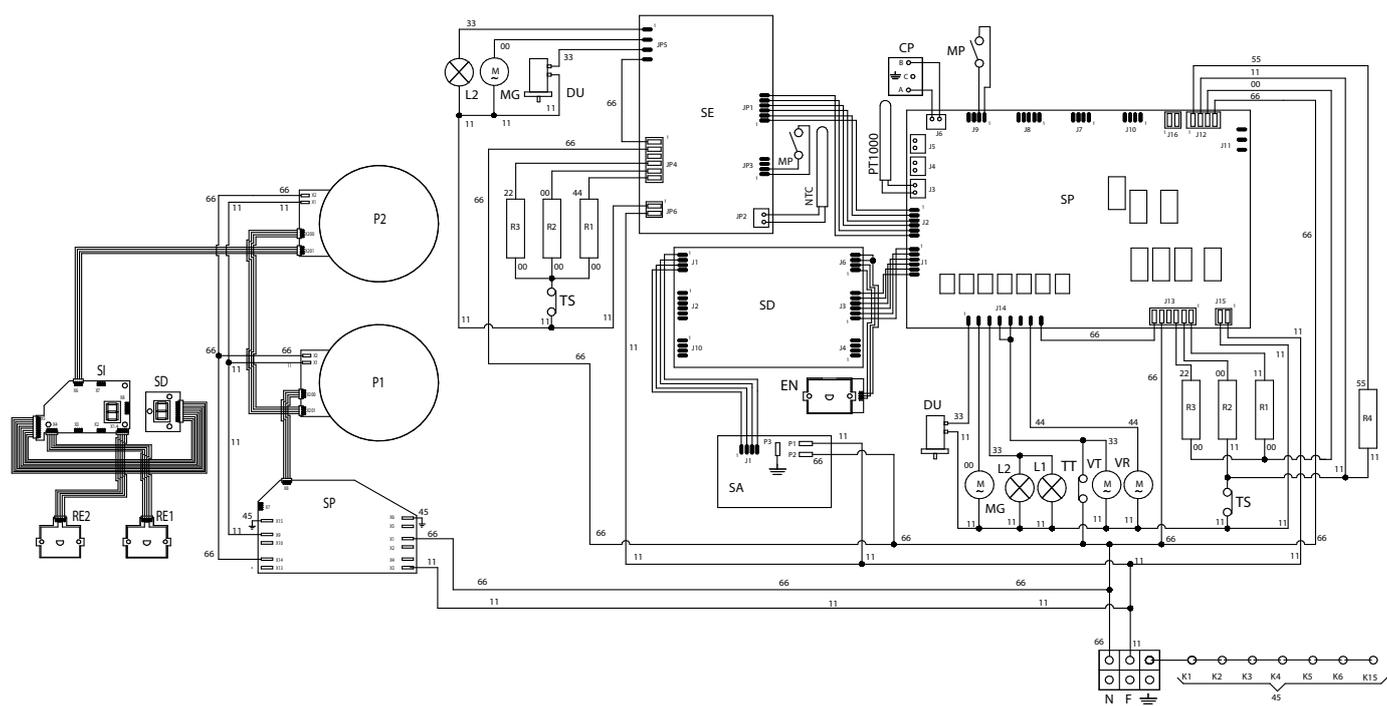


# SCHALTPLÄNE

MD10...E3

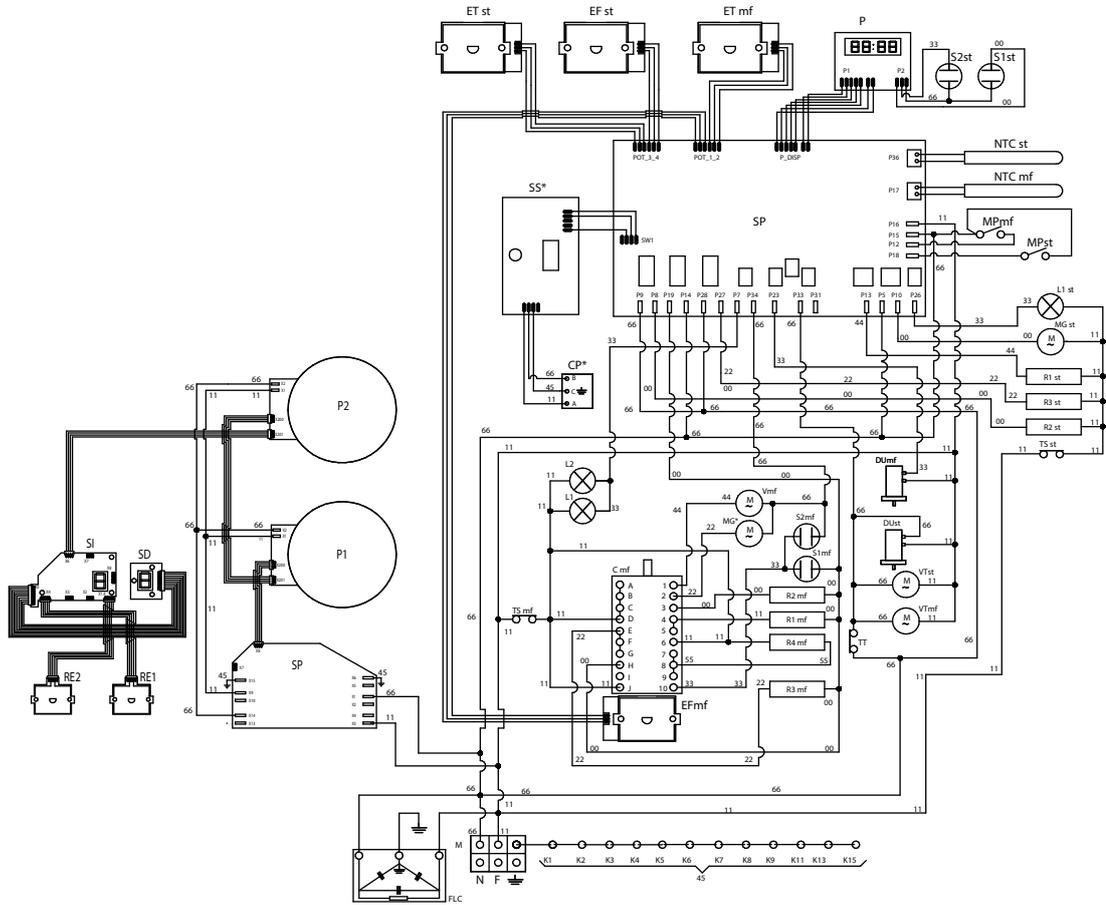


MD10I...E3

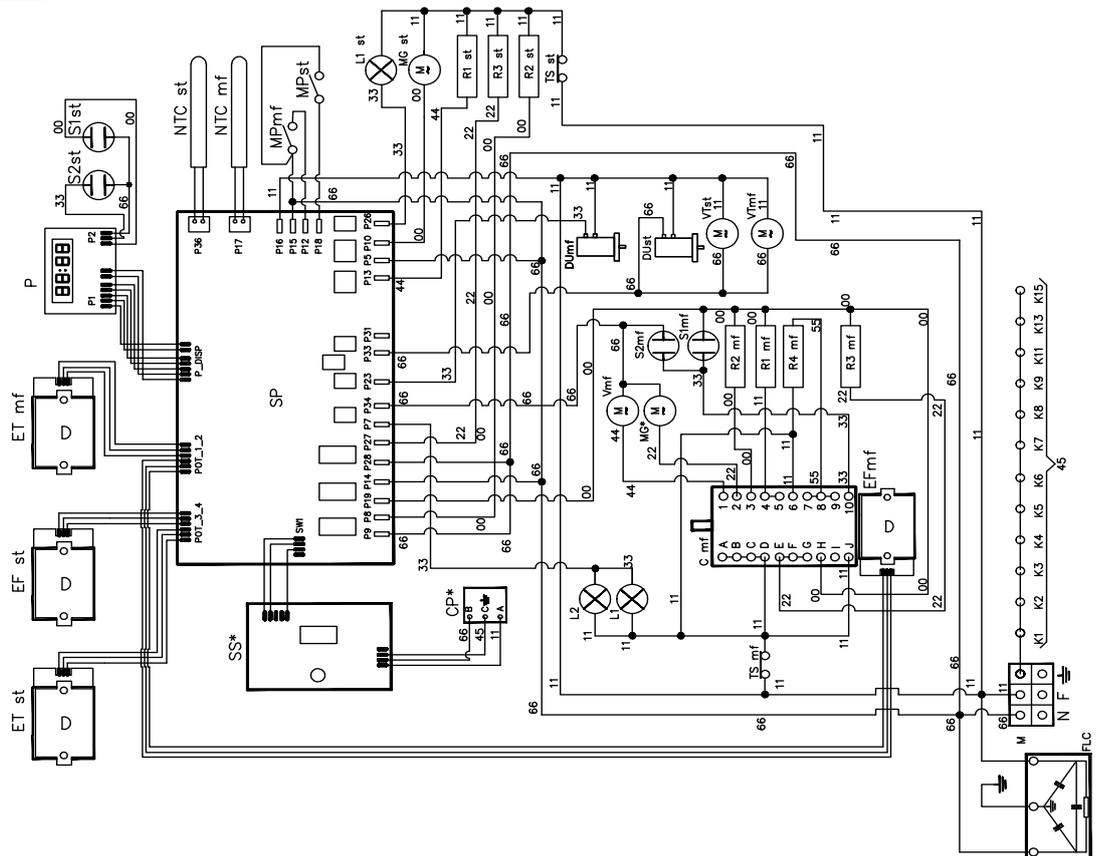


# SCHALTPLÄNE

## P12...IE3

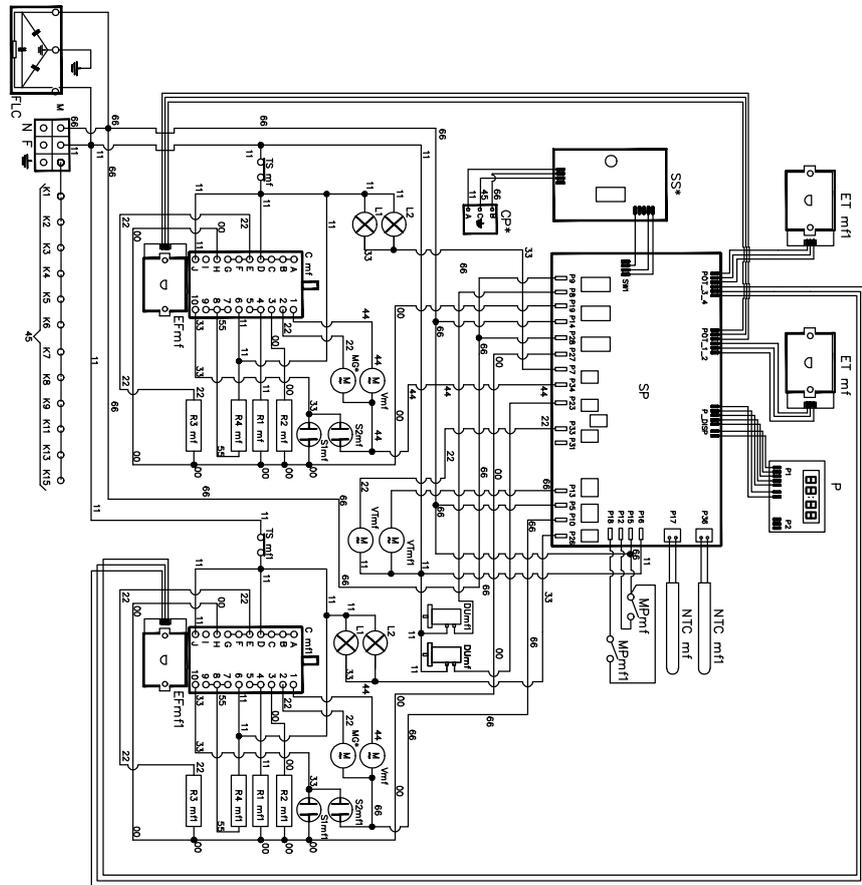


## P12...E3



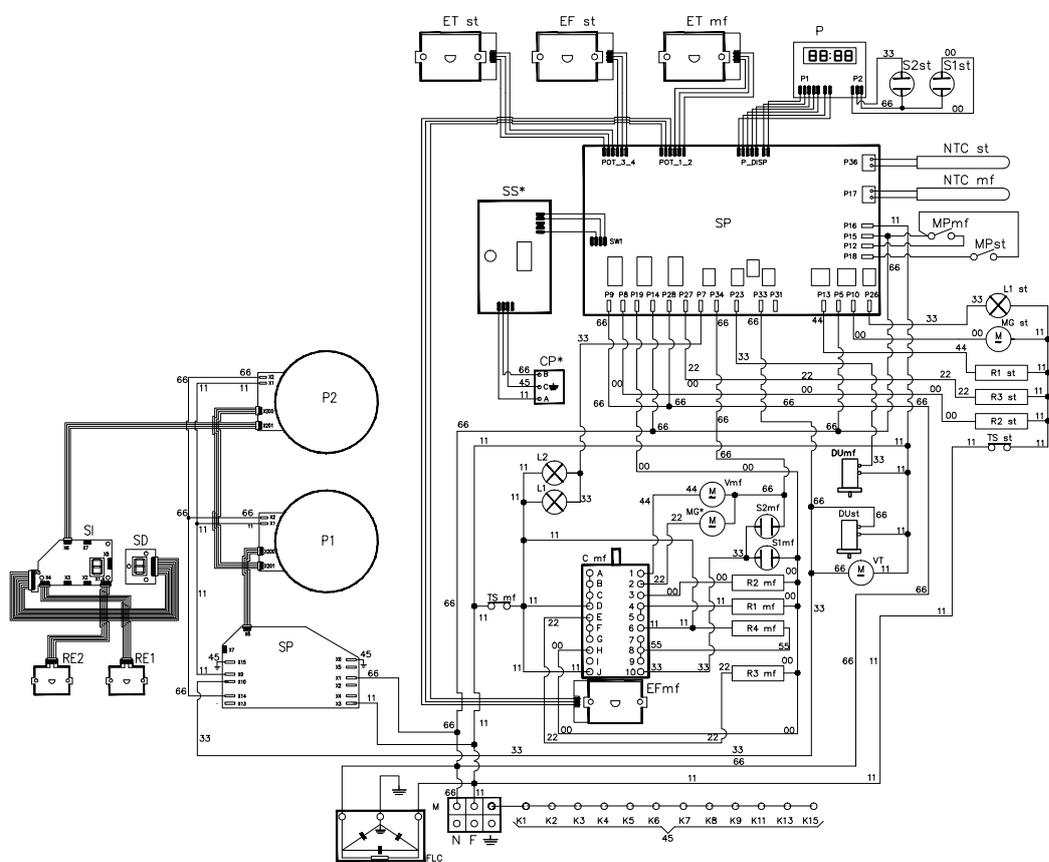
# SCHALTPLÄNE

P15...E3

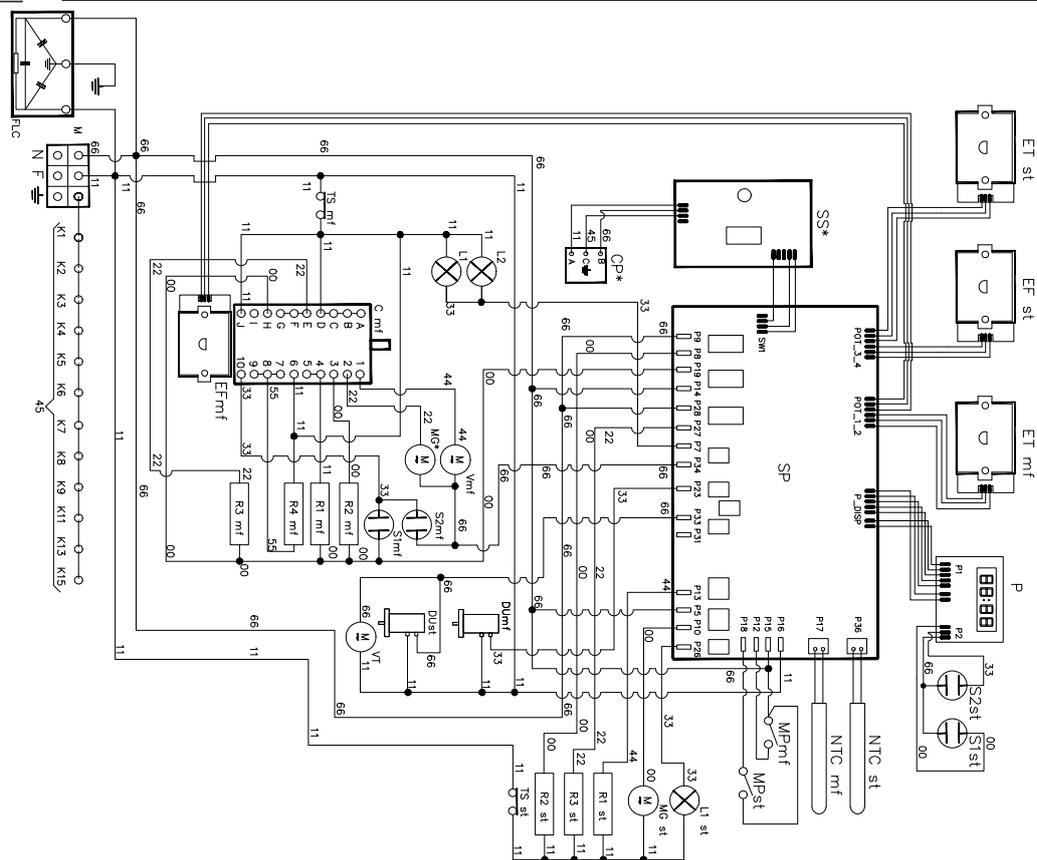


# SCHALTPLÄNE

PD(09/10)I...E3



PD(09/10)...E3

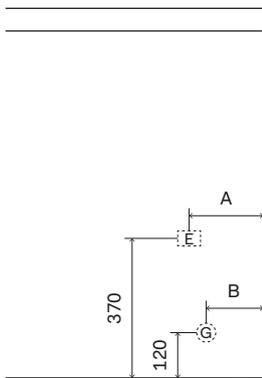


# ELEKTROANSCHLUSS – Majestic

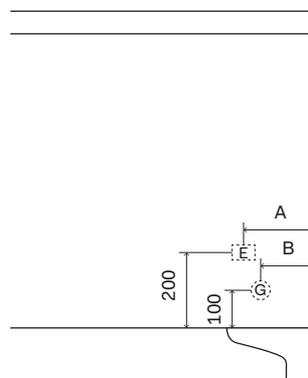
# GASANSCHLUSS

Mod./mm	A	B
M07	205	130
M30	120	80
M09	190	140
MD10	140	95
M12	150	110
M15	195	150

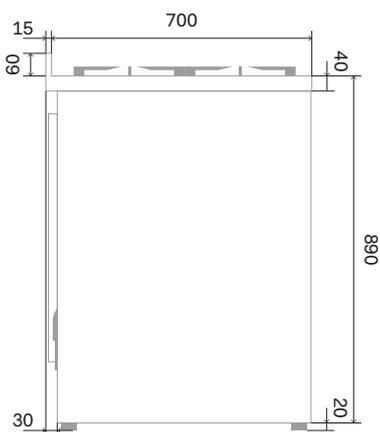
Rückansicht - M30



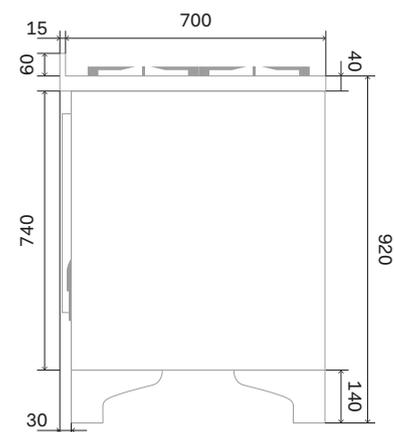
Rückansicht



Seitenansicht - M30



Seitenansicht

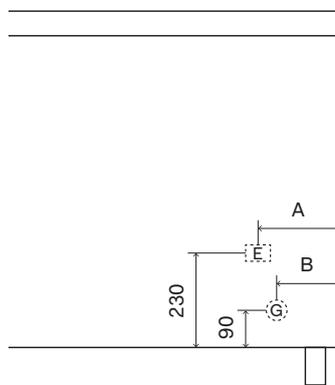


# **E** ELEKTROANSCHLUSS      **G** GASANSCHLUSS

## – Nostalgie, Professional Plus, Pro Line

Mod./mm	A	B
P06N / P06 / L06	130	80
P07N / P07	190	150
P09N / P09 / L09	240	150
PD09N / PD09 / LD09	140	80
PD10N / PD10/ LD10	140	80
P12N / P12 / L12	225	90
P15N / P15	200	135

Rückansicht



Seitenansicht

