

**Forni a convezione
Istruzioni per l'installazione**

***CONVECTION OVENS
INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION***

**Heissluftdämpfer
Anleitungen für den Installateur**

***FOURS À AIR PULSE'
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION***

**Hornos convección
Instrucciones para la instalación**



ADN508 – ADN509 - ADN511
ADN516 - ADN517 - ADN520

INDICE	INDEX	INHALTSVERZEICHNIS	INDEX	INDICE
1.0	Dichiarazione di conformità <i>Conformity of declaration</i>	Konformitätserklärung <i>Déclaration de conformité</i>		Declaración de conformidad
1.1	Direttiva europea 2002/96/ce <i>European directive 2002/96/ce</i>	Europäischen richtlinie 2002/96/eg <i>Directive européenne 2002/96/ce</i>		Directiva 2002/96/ce <i>Europese richtlijn 2002/96/eg</i>
1.3A/B	Dimensioni <i>Dimensions</i>	Abmessungen <i>Dimensions</i>		Medidas 7 x 1/1GN 11 x 1/1 GN
1.3C/D	Dimensioni <i>Dimensions</i>	Abmessungen <i>Dimensions</i>		Medidas 7 x 2/1GN 11 x 2/1GN
1.6	Tabella dati allacciamento elettrico <i>Technical data for electrical connection</i>	Technische Daten für Elektroanschluss <i>Tableau des données techniques raccordem. Electrique</i>		Tabla datos técnicos de conexión eléctrica
1.8				
1.9				
2.0	Installazione dell'apparecchio <i>Appliance installation</i>	Geräteinstallation <i>Installation de l'appareil</i>		Instalación del aparato
2.1				
2.2	Collegamento elettrico <i>Electrical connection.</i>	Elektroanschluss <i>Raccordement électrique</i>		Conexión eléctrica
2.3	Collegamento idraulico entrata acqua <i>Hydraulic connection - water inlet</i>	Anschluss an das Wassernetz – Wasserzufuhr <i>Raccordement hydraulique - arrivée d'eau</i>		Conexión hídrica-entrada del agua
2.4	Collegamento idraulico scarico acqua <i>Hydraulic connection- water drainage</i>	Anschluss an das Wassernetz – Wasserablauf <i>Raccordement hydraulique -vidange d'eau</i>		Conexión hídrica – desagüe
2.5				
2.6	Collegamento alla rete del gas <i>Connecting to the gas mains</i>	Anschluss an die Gasleitung <i>Raccordement à l'installation gaz</i>		Conexión a la red del gas
2.7	Controllo perdite di gas <i>Checking for gas leaks</i>	Kontrolle Gasleckstellen <i>Contrôle de fuite de gaz</i>		Control fugas de gas
2.8	Trasformazione ai vari tipi di gas <i>Conversion to other gas types</i>	Umstellung auf verschiedene Gasarten <i>Adaptations aux divers types gaz</i>		Transformación para los distintos tipos de gas
3.0	Automatismi di controllo e sicurezza <i>Control and safety devices</i>	Kontroll- und Sicherheitsautomatismen <i>Organes de contrôle et de sécurité</i>		Automatismos de control de seguridad
3.1	Sostituzione parti di ricambio <i>Spare parts replacing</i>	Austausch der Ersatzteile <i>Remplacement des pièces</i>		Piezas de repuesto

1.0 DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'.

Il Costruttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle prescrizioni CEE.

L'installazione dovrà essere effettuata in osservanza alle norme vigenti, soprattutto in merito all'aerazione dei locali e dei sistemi per l'evacuazione dei gas combusti.

N.B.: Il Costruttore declina ogni responsabilità in caso di danni diretti derivati da: uso non corretto, errata installazione e da cattiva manutenzione.

1.0 CONFORMITY OF DECLARATION.

The Manufacturer declares that the appliances conform to the EEC norms.

They must be installed in accordance with current standards, especially regarding aeration of the premises and the exhaust gas evacuation system.

Note: The Manufacturer declines all and every responsibility for any direct damages caused by: an incorrect use, wrong installation or bad maintenance.

1.0 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG.

Der Hersteller bestätigt, dass die Geräte den EU-Vorschriften entsprechen.

Die Installation muss, insbesondere bezüglich der Belüftung der Räume und der Abgasleitung, gemäß den gültigen Normen durchgeführt werden.

Achtung: Der Hersteller haftet nicht für direkte Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, falsche Installation, oder mangelnde Wartung verursacht worden sind.

1.0 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ.

Le constructeur déclare que les appareils sont conformes aux normes CEE.

L'installation devra être effectuée en respectant les normes en vigueur, notamment celles concernant l'aération des locaux.

Attention: Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'une utilisation incorrecte, d'une installation erronée et d'une mauvaise maintenance.

1.0 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.


El fabricante declara que los aparatos son conformes a las prescripciones CEE.

La instalación debe ser efectuada según las normas vigentes, sobre todo en cuanto a la ventilación de los locales.

Atención: El Fabricante rehusa cualquier responsabilidad en caso de daños directos causados por: uso no correcto, instalación errada y falta de mantenimiento.

1.1 DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'adeguato punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.


Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'adeguato ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

1.1 EUROPEAN DIRECTIVE 2002/96/EC

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



1.1 EUROPÄISCHE RICHTLINIE 2002/96/EG

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.

Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen.

Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.

Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol  einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer

Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

1.1 DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

1.1 DIRECTIVA 2002/96/EC

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

El símbolo  en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico.

Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.


Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

1.1 EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EG

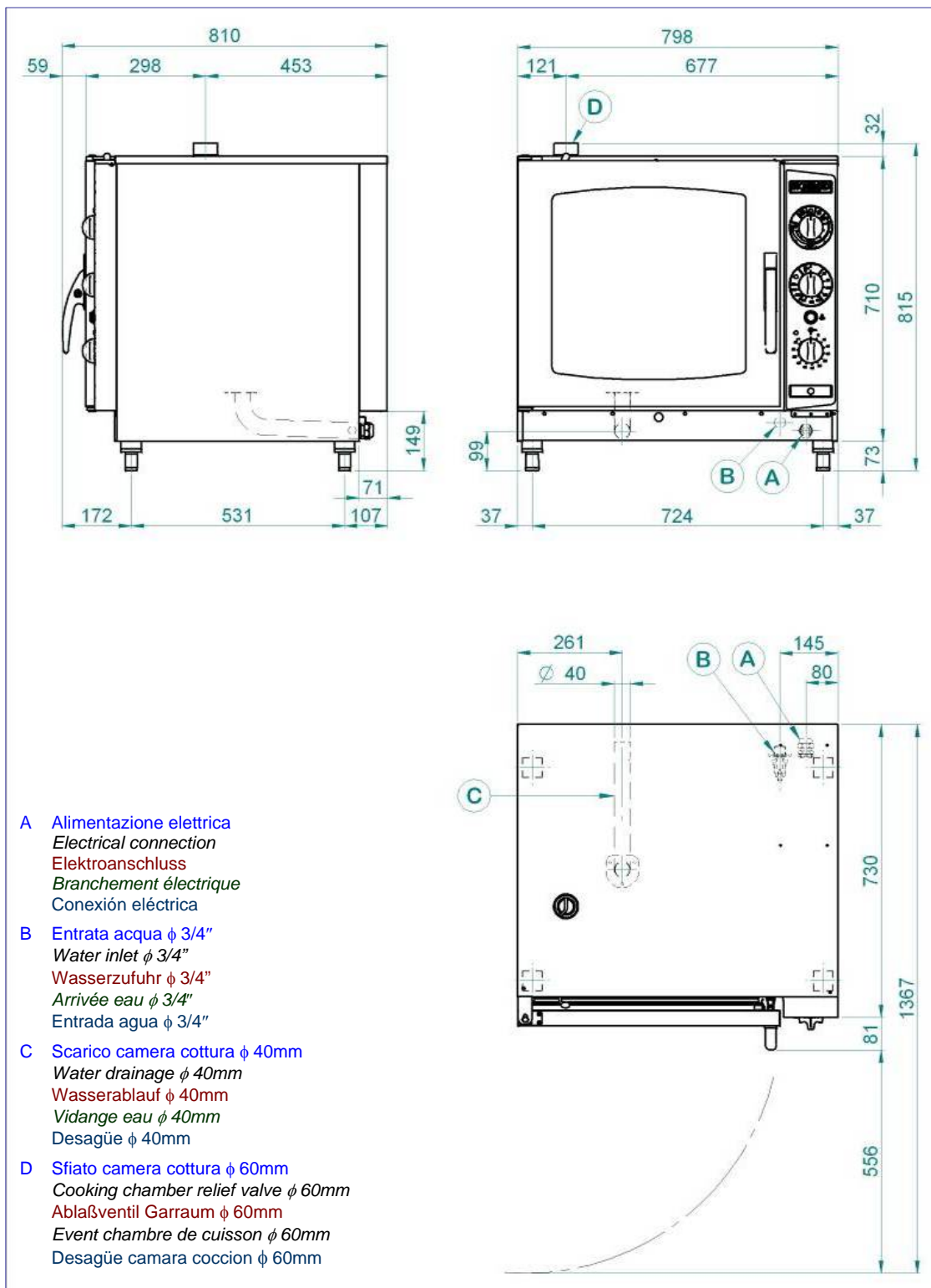
Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

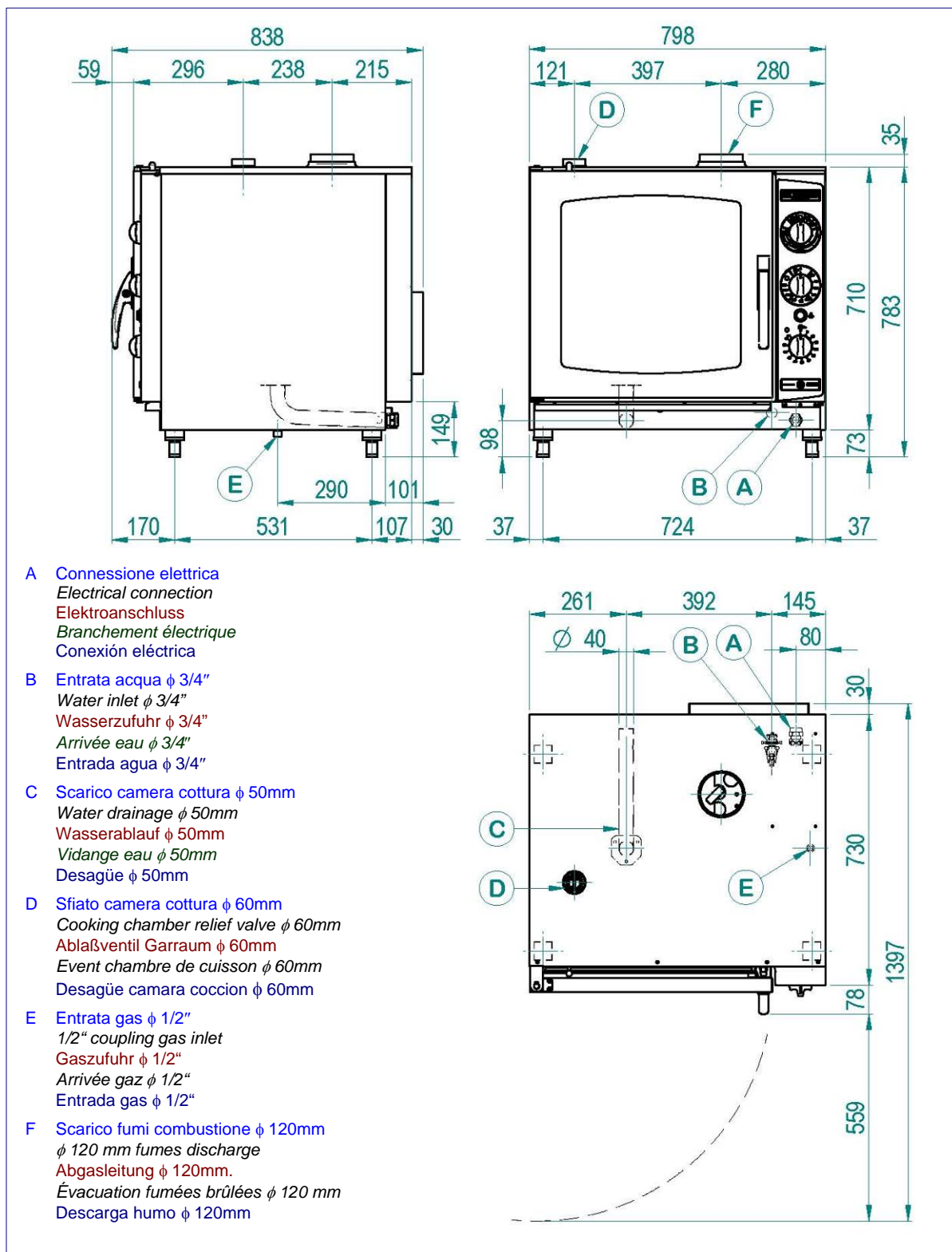
Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.



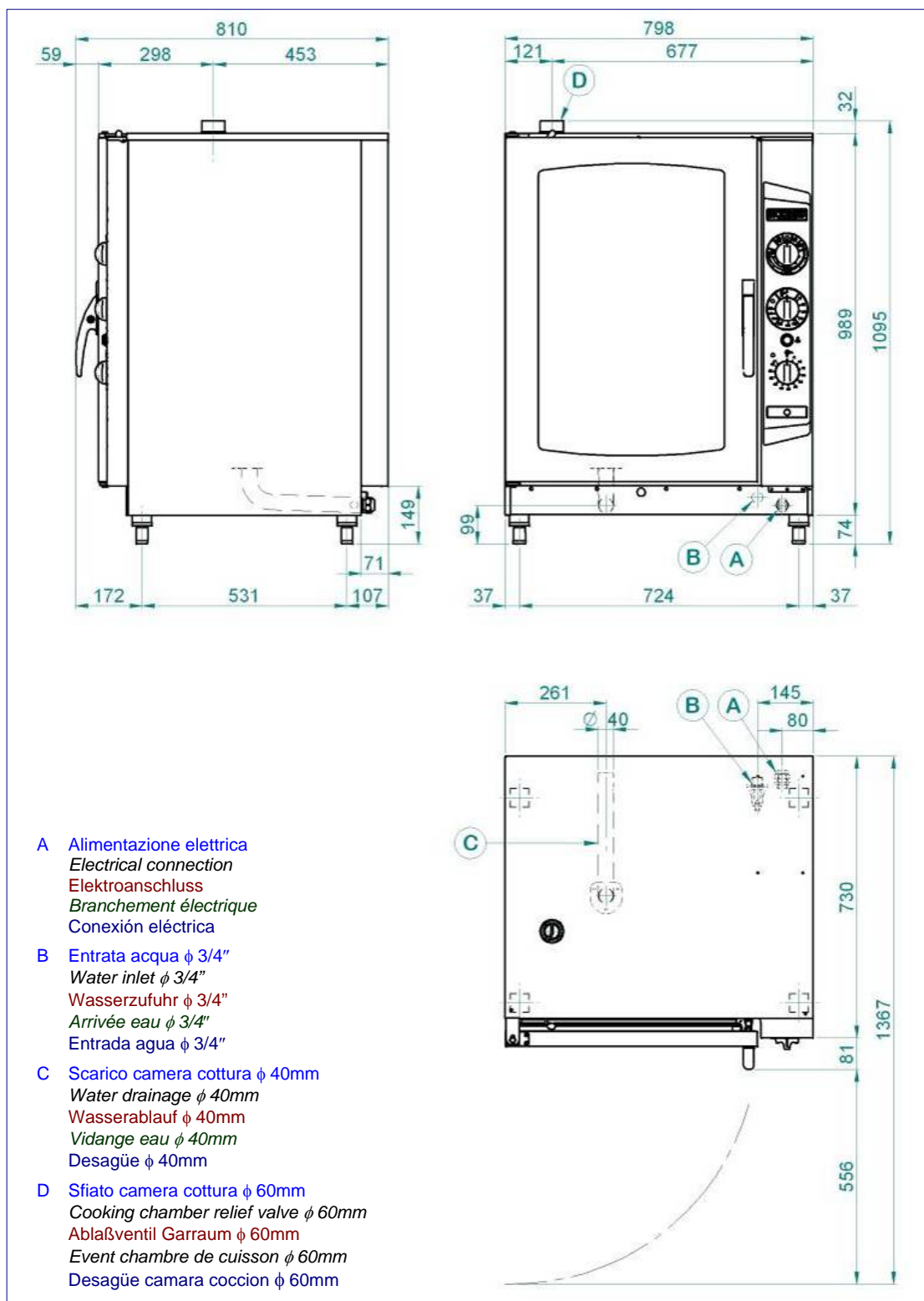
no. 07 x 1/1GN Electric

1.3A DIMENSIONI	1.3A DIMENSIONS	1.3A ABMESSUNGEN	1.3A DIMENSIONS	1.3A MEDIDAS
Modelli Modèles Models Modelle	Dimensioni Dimensions Dimensions Medidas	Capacità e distanza (passo) tra le teglie Capacity and distance between trays Fassungsvermögen und Abstand der Bleche	Capacità e distanza (passo) tra le teglie Capacity and distance between trays Fassungsvermögen und Abstand der Bleche	Capacité et écart entre les grilles Capacidad y distancia (paso) entre las fuentes
07 x 1/1GN 14 x 1/2GN	Electric	cm 80 x 81 x h82	n°07 x 1/1 GASTRO NORM n°14 x 1/2 GASTRO NORM	67mm



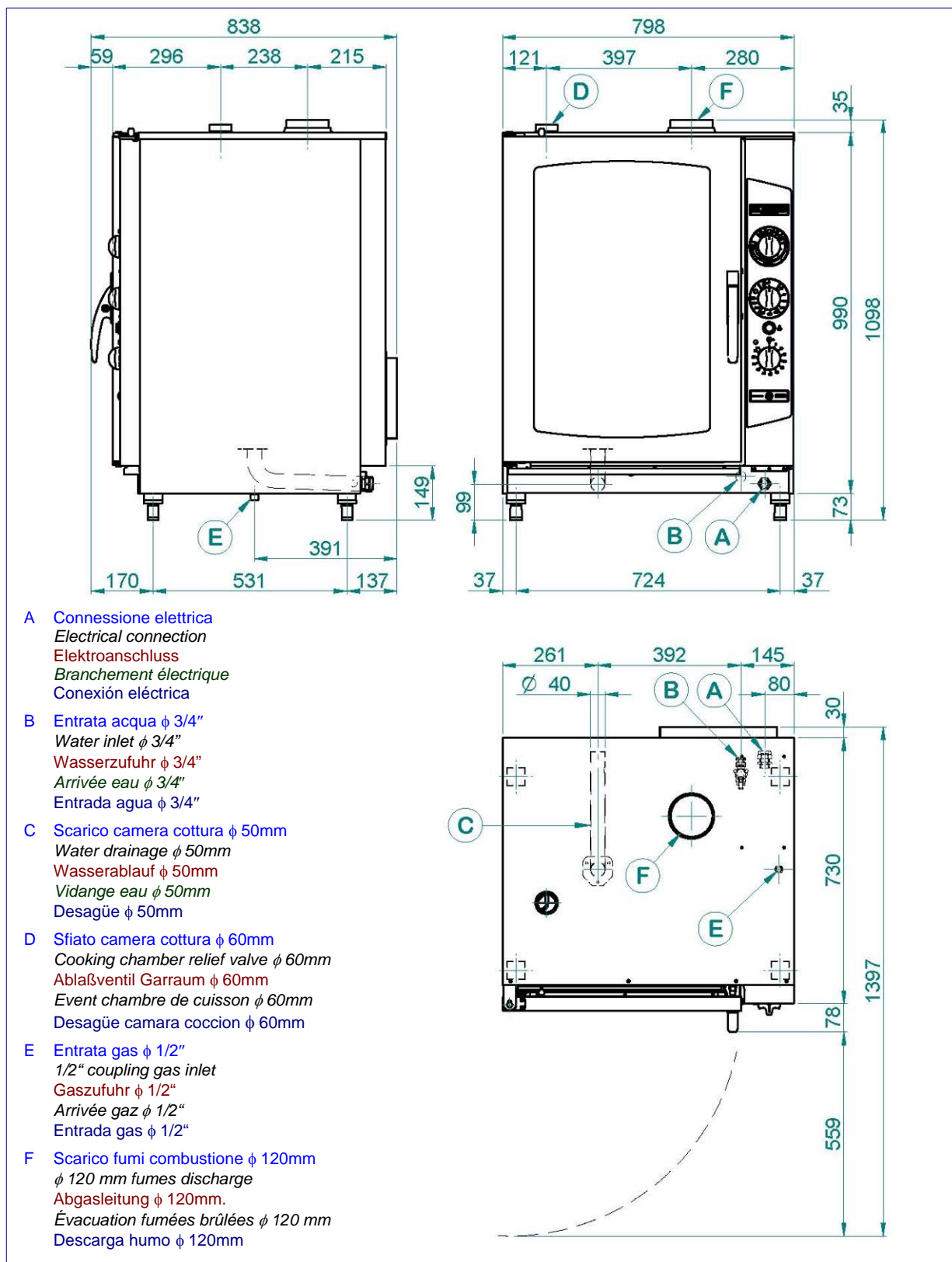
no. 07 x 1/1GN Gas

1.3A DIMENSIONI		1.3A DIMENSIONS		1.3A ABMESSUNGEN	1.3A DIMENSIONS	1.3A MEDIDAS
Modelli	Modèles	Dimensioni	Dimensions	Capacità e distanza (passo) tra le teglie Capacity and distance between trays Fassungsvermögen und Abstand der Bleche		Capacité et écart entre les grilles Capacidad y distancia (paso) entre las fuentes
Models	Modelos	Dimensions	Medidas			
Modelle		Abmessungen				
07 x 1/1GN	Gas	cm 80 x 84 x h82		n°07 x 1/1 GASTRO NORM		67mm
14 x 1/2GN				n°14 x 1/2 GASTRO NORM		



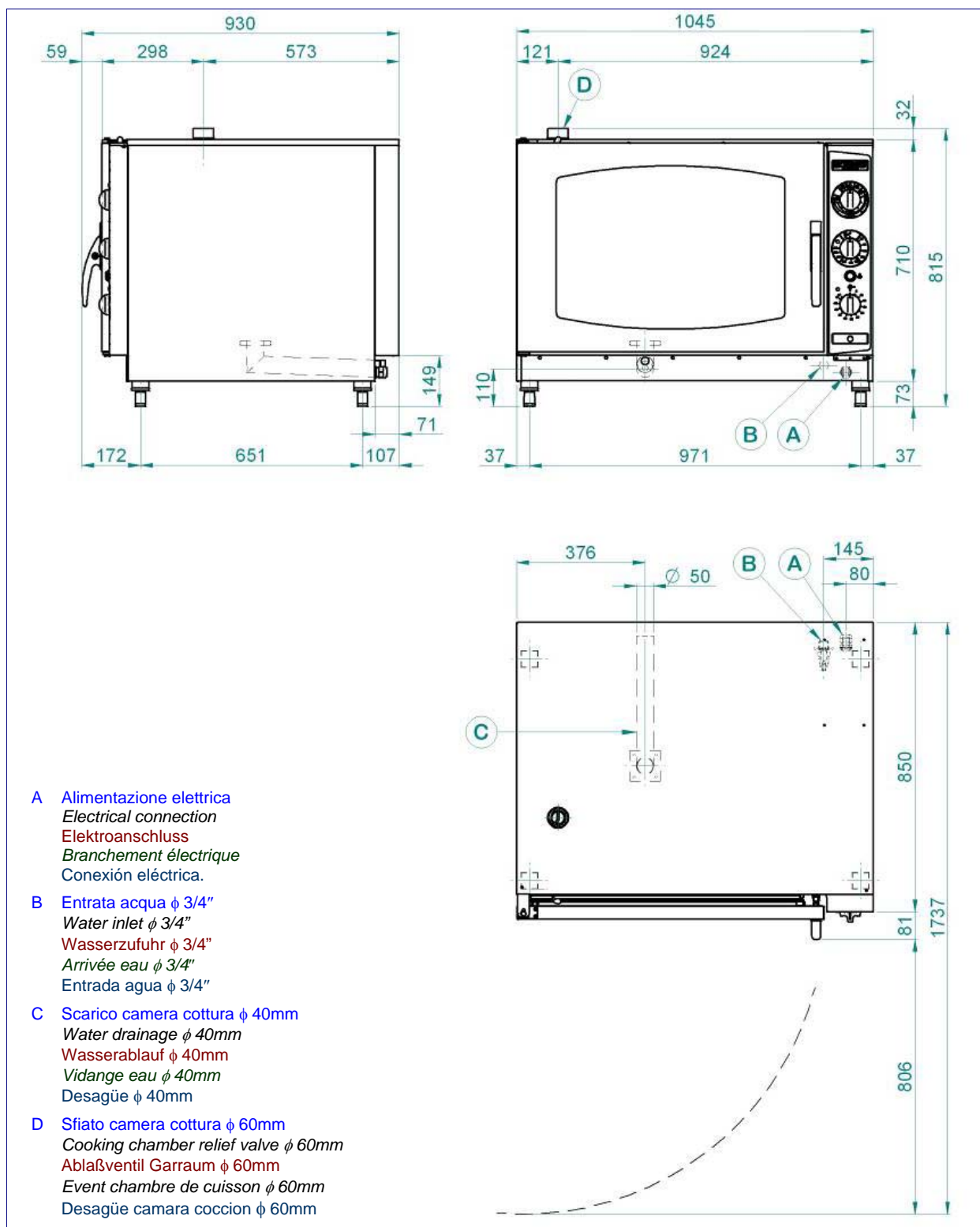
no. 11 x 1/1GN Electric

1.4B DIMENSIONI		1.4B DIMENSIONS		1.4B ABMESSUNGEN		1.4B DIMENSIONS		1.4B MEDIDAS	
Modelli	Modèle	Dimensioni	Dimensions	Capacità e distanza (passo) tra le teglie		Capacità e distanza (passo) tra le teglie		Capacité et écart entre les grilles	
Models	Modelos	Dimensions	Medidas	Capacity and distance between trays		Capacity and distance between trays		Capacidad y distancia (paso) entre las fuentes	
Modelle		Abmessungen		Fassungsvermögen und Abstand der Bleche		Fassungsvermögen und Abstand der Bleche			
11 x 1/1 GN	Electric	cm	80 x 81 x h110	n°11 x 1/1 GASTRO NORM					
22 x 1/2 GN				n°22 x 1/2 GASTRO NORM				67mm	



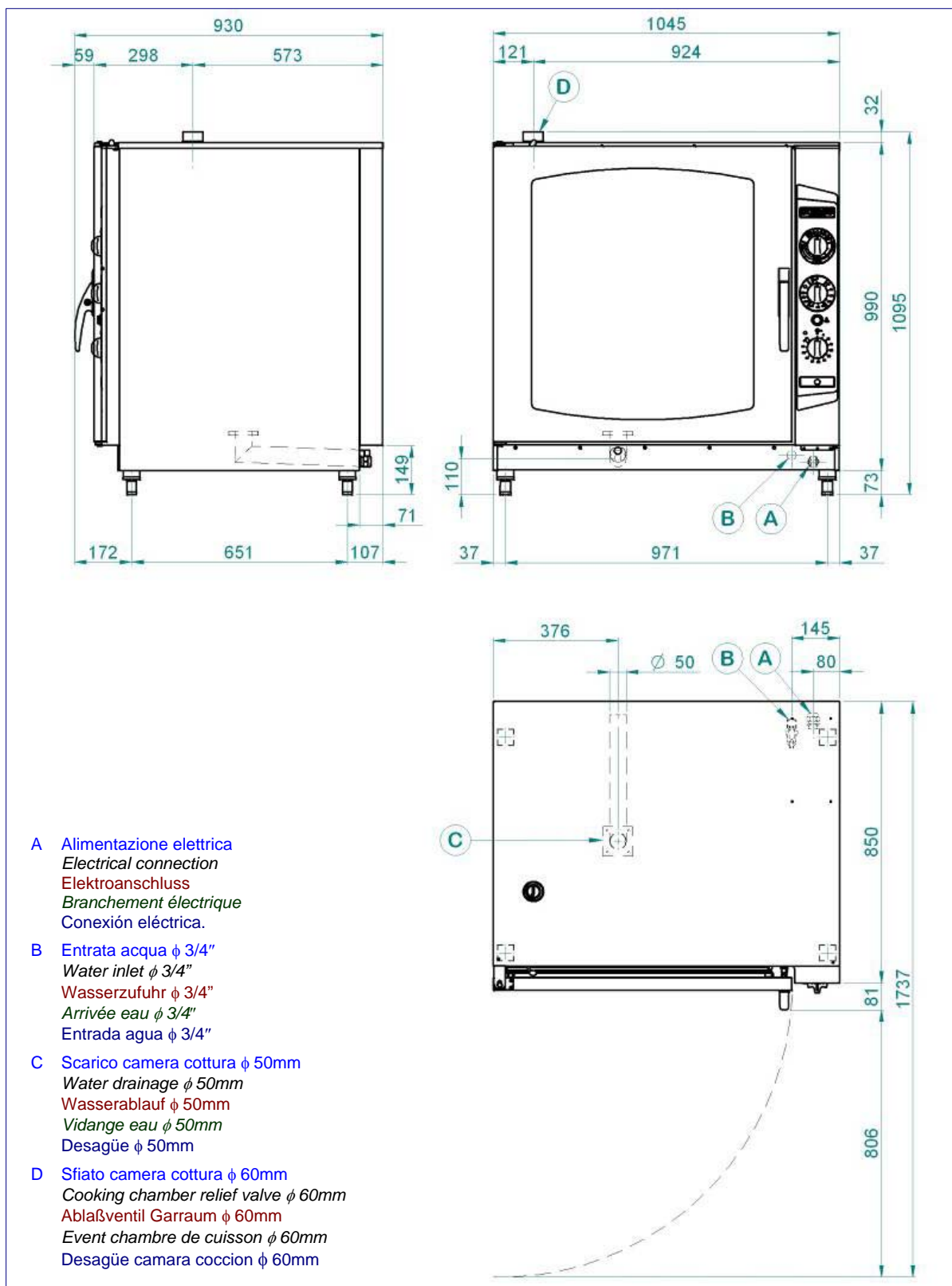
no. 11 x 1/1GN Gas

1.4B DIMENSIONI		1.4B DIMENSIONS		1.4B ABMESSUNGEN		1.4B DIMENSIONS		1.4B MEDIDAS	
Modelli	Modèle	Dimensioni	Dimensions	Capacità e distanza (passo) tra le teglie	Capacity and distance between trays	Capacità e distanza (passo) tra le teglie	Capacity and distance between trays	Capacità e distanza (passo) tra le teglie	Capacity and distance between trays
Models	Modelos	Dimensions	Medidas	Capacità e distanza (passo) tra le teglie	Capacity and distance between trays	Capacità e distanza (passo) tra le teglie	Capacity and distance between trays	Capacità e distanza (passo) tra le teglie	Capacity and distance between trays
Modelle		Abmessungen		Fassungsvermögen und Abstand der Bleche		Fassungsvermögen und Abstand der Bleche		Fassungsvermögen und Abstand der Bleche	
11 x 1/1 GN	Gas	cm	80 x 84 x h110	n°11 x 1/1 GASTRO NORM		n°11 x 1/1 GASTRO NORM		n°11 x 1/1 GASTRO NORM	
22 x 1/2 GN									



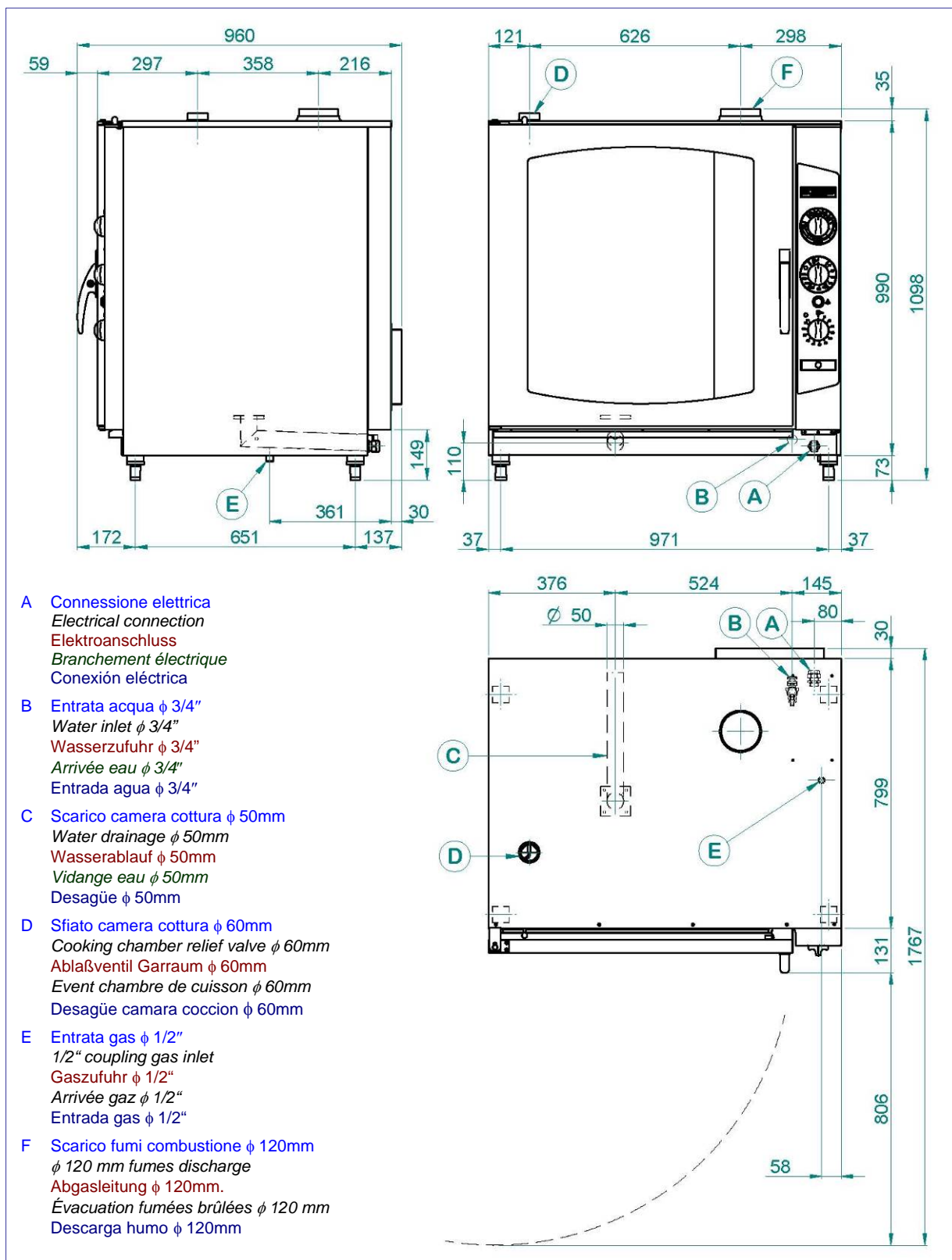
no. 07 x 2/1GN Electric

1.3C DIMENSIONI	1.3C DIMENSIONS	1.3C ABMESSUNGEN	1.3C DIMENSIONS	1.3C MEDIDAS
Modelli Modèles Models Modelos Modelle	Dimensioni Dimensions Dimensions Medidas Abmessungen	Dimensioni Dimensions Dimensions Medidas Abmessungen	Capacità e distanza (passo) tra le teglie Capacity and distance between trays Fassungsvermögen und Abstand der Bleche	Capacité et écart entre les grilles Capacidad y distancia (paso) entre las fuentes
07 x 2/1GN 14 x 1/1GN	Electric	cm 105 x 93 x h82	n°07 x 2/1 GASTRO NORM n°14 x 1/1 GASTRO NORM	67mm



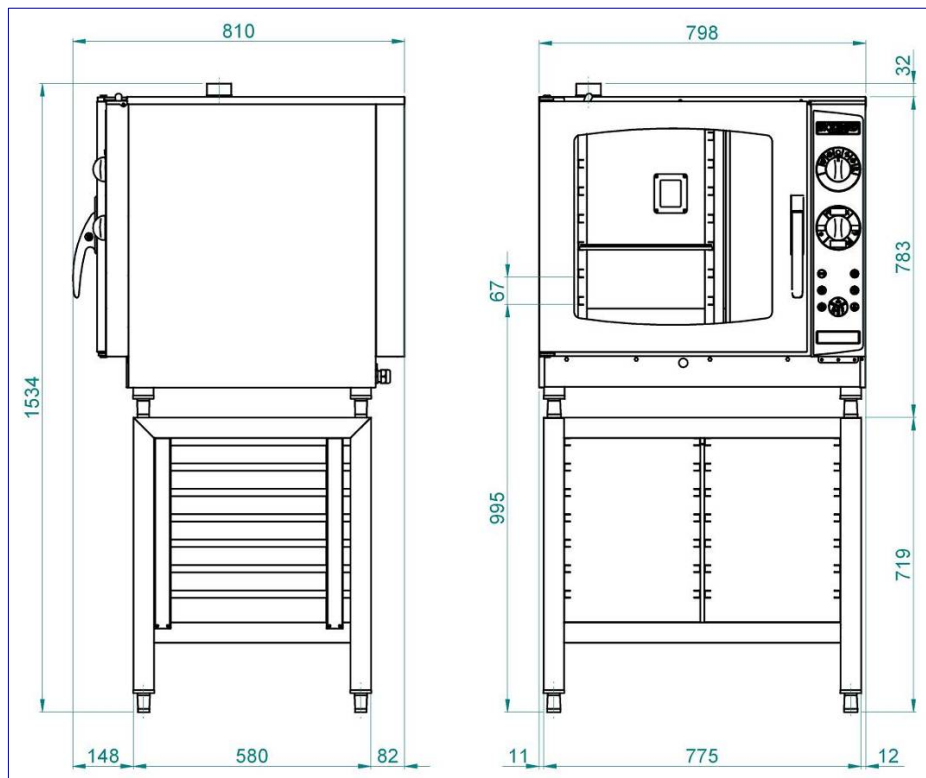
no. 11 x 2/1GN Electric

1.3C DIMENSIONI	1.3C DIMENSIONS	1.3C ABMESSUNGEN	1.3C DIMENSIONS	1.3C MEDIDAS
Modelli Modèles Models Modelle	Dimensioni Dimensions Dimensions Medidas Abmessungen	Capacità e distanza (passo) tra le teglie Capacity and distance between trays Fassungsvermögen und Abstand der Bleche	Capacità e distanza (passo) tra le teglie Capacity and distance between trays Fassungsvermögen und Abstand der Bleche	Capacité et écart entre les grilles Capacidad y distancia (paso) entre las fuentes
11 x 2/1GN 22 x 1/1GN	Electric cm 105 x 93 x h110	n°11 x 2/1 GASTRO NORM n°22 x 1/1 GASTRO NORM	n°11 x 2/1 GASTRO NORM n°22 x 1/1 GASTRO NORM	67mm

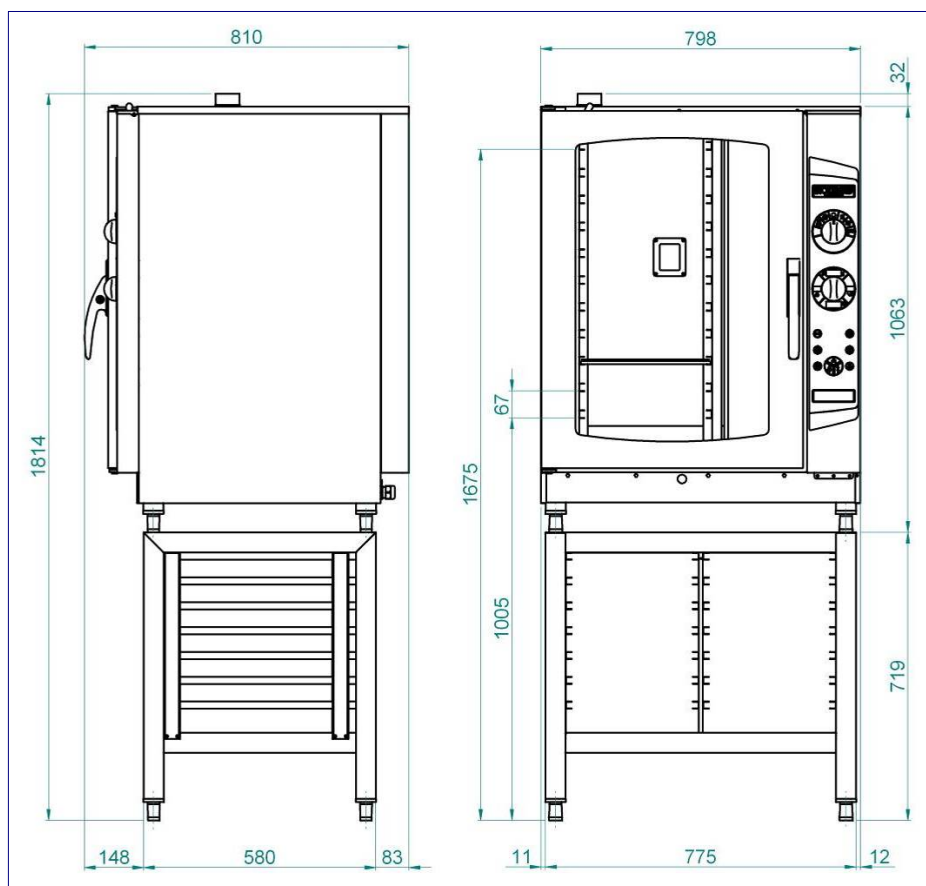


no. 11 x 2/1GN Gas

1.3C DIMENSIONI	1.3C DIMENSIONS	1.3C ABMESSUNGEN	1.3C DIMENSIONS	1.3C MEDIDAS
Modelli Modèles Models Modelos Modelle	Dimensioni Dimensions Dimensions Medidas Abmessungen	Capacità e distanza (passo) tra le teglie Capacity and distance between trays Fassungsvermögen und Abstand der Bleche	Capacità e distanza (passo) tra le teglie Capacity and distance between trays Fassungsvermögen und Abstand der Bleche	Capacité et écart entre les grilles Capacidad y distancia (paso) entre las fuentes
11 x 2/1GN 22 x 1/1GN	Gas	cm 105 x 93 x h110	n°11 x 2/1 GASTRO NORM n°22 x 1/1 GASTRO NORM	67mm



n° 07 x 1/1GN



n° 11x 1/1GN

1.6 TABELLA DATI TECNICI Allacciamento elettrico

1.6 TECHNICAL DATA TABLE Electric connection

1.6 TABELLE TECHNISCHE DATEN Elektroanschluß

1.6 TABLEAU DES DONNEES TECHNIQUES Branchement électrique

1.6 TABLA DATOS TÉCNICOS Conexión eléctrica hornos

	Modelli Models Modelle Modèle Modelos	Potenza assorbita e voltaggio Power loading and voltage Leistung und Spannung Puissance absorbée et voltage Consumo de potencia y voltaje	n° e potenza motori no. and motor power Anz.und Motorleistung n° et puissance moteur n° y potencia motores	Potenza riscaldante Heating power Heizleistung Puissance de chauffe Potencia calefacción	Corrente assorbita Absorbed current Strom Courant absorbé Consumo corriente	Sez. cavo alimentazione Feed cable section Querschnitt Anschlusskabel Section cable alimentation Sección cable alimentación
Standard						
	07 x 1/1GN gas	0.3 kW 230V ~ 50/60Hz	1 x 0.25 kW		1.6A	n°3 x 1.5 mm ²
	11 x 1/1GN gas	0.4 kW 230V ~ 50/60Hz	1 x 0.37 kW	/	2.5A	n°3 x 1.5 mm ²
	07 x 2/1GN gas					
	11 x 2/1GN gas	0.6 kW 400V+3N ~ 50/60Hz	1 x 0.55 kW	/	1A	n°5 x 1.5 mm ²
	07 x 1/1GN electric	8.2 kW 400V+3N ~ 50/60Hz	1 x 0.20 kW	8.0 kW	13A	n°5 x 2.5 mm ²
	11 x 1/1GN electric	16.4 kW 400V+3N ~ 50/60Hz	1 x 0.37 kW	16 kW	25A	n°5 x 6 mm ²
	07 x 2/1GN electric	16.4 kW 400V+3N ~ 50/60Hz	1 x 0.37 kW	16 kW	25A	n°5 x 6 mm ²
No standard	11 x 2/1GN electric	23 kW 400V+3N ~ 50/60Hz	1 x 0.55 kW	22.5 kW	34A	n°5 x 10 mm ²

1.9A TABELLA DATI TECNICI ALLACCIAMENTO GAS (Riscaldamento camera cottura) 1.9A TECHNICAL DATA TABLE FOR GAS CONNECTION (Cooking chamber heating) 1.9A TABELLE TECHNISCHE DATEN UND GASANSCHLUSS (Garraumheizung) 1.9A TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES RACCORDEMENT GAZ. (Chauffage chambre cuisson) 1.9A TABLA DE DATOS TÉCNICOS DE CONEXIÓN GAS (Calientamiento cámara de cocción)	Validità per Valid for Gültig in Validité pou Validez para	IT - ES -GB – PT IE - GR
--	--	---

Categoria	Category	Kategorie	Catégorie	Categoría	II 2H3 +			
Costruzione	Construction	Konstruktion	Construction	Construcción	Type A1-B11			
Modello forno	Oven model	Heißluftdämpfer Modell	Modèle four	Quemador horno	7 x 1/1GN		11 x 1/1GN	11 x 2/1GN
Potenza nominale riscaldamento	Nominal power heating	Heizungsennleistung	Puissance nominale de chauffage	Potencia nominal de calentamiento	12 kW		16 kW	23 kW
Potenza minima riscaldamento	Minimum power heating	Minimum Heizungsennleistung	Puissance minimum de chauffage	Potencia mínima de calientaento	8.5 kW		12 kW	16 kW

Consumo di gas	Gasverbrauch	Consumo gas	Methane G20 (34,02 MJ/m³)	m³/h	1.269		1.693	2.433
Gas consumption	Consommation gaz		Butane G30 (45,65 MJ/kg)	kg/h	0.946		1.262	1.814

Regolazione portata gas. (N° giri in senso antiorario da fine corsa, della vite (A) Fig.2.9B Gas flow adjustment. (No. of anticlockwise revolutions from screw limit stop (A) Fig.2.9B Einstellung Gasmenge (Anz. Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn beim Gangsende vom Schrauben (A) Abb.2.9B Réglage du débit de gaz. (Nombre de tours effectués dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, par la vis (A) jusqu'à la butée Fig.2.9B Regulación caudal gas. (N° giros en sentido contrario al de las agujas del reloj desde tope del tornillo (A) Fig.2.9B		Metano Methane	G20	rpm	6.5		6.5	7.0
		Butane Propane	G30 G31	rpm	1.5		1.2	2.0

N° giri a regime del ventilatore di miscelazione gas (C) Fig.2.9A No. of revolutions for gas mixer fan at max. speed (C) Fig.2.9A Betriebsdrehzahl des Gebläse zur Gasmischung (C) Abb. 2.9A Nombres de tours à régime du ventilateur de mélange de gaz (C) Fig.2.9A N° rev. en régime del ventilador de mezcla de gas (C) Fig.2.9A	Max. power	Metano Methane	G20	rpm frequency hz	4050 135		4170 139	4740 158
		Butane Propane	G30 G31	rpm frequency hz	4050 135		4170 139	4740 158

N° giri a regime del ventilatore di miscelazione gas (C) Fig.2.9A No. of revolutions for gas mixer fan at max. speed (C) Fig.2.9A Betriebsdrehzahl des Gebläse zur Gasmischung (C) Abb. 2.9A Nombres de tours à régime du ventilateur de mélange de gaz (C) Fig.2.9A N° rev. en régime del ventilador de mezcla de gas (C) Fig.2.9A	Min. power	Metano Methane	G20	rpm frequency hz	3150 105		3150 105	3300 110
		Butane Propane	G30 G31	rpm frequency hz	3150 105		3150 105	3300 110

Pressione nominale misurata all'entrata della valvola gas. Posizione (Z) fig.2.9B Nominal gas pressure measured at the entrance of the gas valve. Position (Z) fig.2.9B Nenndruck am Gasventil gemessen. Position (Z) Abb.2.9B Pressions nominales, mesurée sur la soupape du gaz. Position (Z) fig.2.9B Presiones nominales del gas a la potencia mínima medida en la válvula de gas. Posición (Z) fig.2.9B	Metano Methane	G20	mbar	20				
	Butano Butane	G30	mbar	30				
	Propano Propane	G31	mbar	37				

1.9B TABELLA DATI TECNICI ALLACCIAMENTO GAS (Riscaldamento camera cottura) 1.9B TECHNICAL DATA TABLE FOR GAS CONNECTION (Cooking chamber heating) 1.9B TABELLE TECHNISCHE DATEN UND GASANSCHLUSS (Garraumheizung) 1.9B TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES RACCORDEMENT GAZ. (Chauffage chambre cuisson) 1.9B TABLA DE DATOS TÉCNICOS DE CONEXIÓN GAS (Calientamiento cámara de cocción)					Validità per Valid for Gültig in Validité pou Validez para		DK - EST - FI - LT LU - NO - CZ - SK SLO - SE			
Categoria	Category	Kategorie	Catégorie	Categoría	II 2H3 B/P					
Costruzione	Construction	Konstruktion	Construction	Construcción	Type A1-B11					
Modello forno	Oven model	Heißluftdämpfer Modell	Modèle four	Quemador horno	7 x 1/1GN		11 x 1/1GN	11 x 2/1GN		
Potenza nominale riscaldamento	Nominal power rating	Heizungsennleistung	Puissance nominale de chauffage	Potencia nominal de calentamiento	12 kW		16 kW	23 kW		
Potenza minima riscaldamento	Minimum power heating	Minimum Heizungsennleistung	Puissance minimum de chauffage	Potencia mínima de calientaento	8.5 kW		12 kW	16 kW		
Consumo di gas			Gasverbrauch	Consumo gas	Methane G20 (34,02 MJ/m³)	m³/h	1.269		1.693	2.433
Gas consumption			Consommation gaz		Butane G30 (45,65 MJ/kg)	kg/h	0.946		1.262	1.814
Regolazione portata gas. (N° giri in senso antiorario da fine corsa, della vite (A) Fig.2.9B Gas flow adjustment. (No. of anticlockwise revolutions from screw limit stop (A) Fig.2.9B Einstellung Gasmenge (Anz. Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn beim Gangsende vom Schrauben (A) Abb.2.9B Réglage du débit de gaz. (Nombre de tours effectués dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, par la vis (A) jusqu'à la butée Fig.2.9B Regulación caudal gas. (N° giros en sentido contrario al de las agujas del reloj desde tope del tornillo (A) Fig.2.9B			Metano Methane	G20	rpm	6.5		6.5	7.0	
			Butane Propane	G30 G31	rpm	1.5		1.2	2.0	
N° giri a regime del ventilatore di miscelazione gas (C) Fig.2.9A No. of revolutions for gas mixer fan at max. speed (C) Fig.2.9A Betriebsdrehzahl des Gebläse zur Gasmischung (C) Abb. 2.9A Nombres de tours à régime du ventilateur de mélange de gaz (C) Fig.2.9A N° rev. en régime del ventilador de mezcla de gas (C) Fig.2.9A			Max. power	Metano Methane	G20	rpm frequency hz	4050 135		4170 139	4740 158
				Butane Propane	G30 G31	rpm frequency hz	4050 135		4170 139	4740 158
N° giri a regime del ventilatore di miscelazione gas (C) Fig.2.9A No. of revolutions for gas mixer fan at max. speed (C) Fig.2.9A Betriebsdrehzahl des Gebläse zur Gasmischung (C) Abb. 2.9A Nombres de tours à régime du ventilateur de mélange de gaz (C) Fig.2.9A N° rev. en régime del ventilador de mezcla de gas (C) Fig.2.9A			Min. power	Metano Methane	G20	rpm frequency hz	3150 105		3150 105	3300 110
				Butane Propane	G30 G31	rpm frequency hz	3150 105		3150 105	3300 110
Pressione nominale misurata all'entrata della valvola gas. Posizione (Z) fig.2.9B Nominal gas pressure measured at the entrance of the gas valve. Position (Z) fig.2.9B Nenndruck am Gasventil gemessen. Position (Z) Abb.2.9B Pressions nominales, mesurée sur la soupape du gaz. Position (Z) fig.2.9B Presiones nominales del gas a la potencia mínima medida en la válvula de gas. Posición (Z) fig.2.9B				Metano Methane	G20	mbar	20			
				Butano Butane	G30	mbar	30			
				Propano Propane	G31	mbar	37			

1.9C TABELLA DATI TECNICI ALLACCIAMENTO GAS (Riscaldamento camera cottura)					Validità per		FR - BE	
1.9C TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES RACCORDEMENT GAZ. (Chauffage chambre cuisson)					Validité pou			
Categoria	Catégorie				II 2E + 3+			
Costruzione	Construction				Type A1-B11			
Modello forno	Modèle four				7 x 1/1GN		11 x 1/1GN	11 x 2/1GN
Potenza nominale riscaldamento	Puissance nominale de chauffage				12 kW		16 kW	23 kW
Potenza minima riscaldamento	Puissance minimum de chauffage				8.5 kW		12 kW	16 kW
Consumo di gas Consommation gaz		Methane G20 (34,02 MJ/m³)		m³/h	1.269		1.693	2.433
		Methane G25 (29.25 MJ/m³)		m³/h	1.476		1.969	---
		Butane G30 (45,65 MJ/kg)		kg/h	0.946		1.262	1.814
Regolazione portata gas. (N°giri in senso antiorario da fine corsa, della vite (A) Fig.2.9B)		Metano G20		rpm	6.5		6.5	7.0
		Methane G25		rpm	---		15	---
Réglage du débit de gaz. (Nombre de tours effectués dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, par la vis (A) jusqu'à la butée Fig.2.9B)		Butane G30 Propane G31		rpm	1.5		1.2	2.0
N° giri a regime del ventilatore di miscelazione gas (C) Fig.2.9A Nombres de tours à régime du ventilateur de mélange de gaz (C) Fig.2.9A		Max. power	Metano Methane	G20 rpm frequency hz	4050 135		4170 139	4740 158
				G25 rpm frequency hz	4050 135		4170 139	-
			Butane Propane	G30 rpm frequency hz	4050 135		4170 139	4740 158
N° giri a regime del ventilatore di miscelazione gas (C) Fig.2.9A Nombres de tours à régime du ventilateur de mélange de gaz (C) Fig.2.9A		Min. power	Metano Methane	G20 rpm frequency hz	3150 105		3150 105	3300 110
				G25 rpm frequency hz	3150 105		3150 105	3300 110
			Butane Propane	G30 rpm frequency hz	3150 105		3150 105	3300 110
Pressione nominale misurata all'entrata della valvola gas. Posizione (Z) fig.2.9B Pressions nominales, mesurée sur la soupape du gaz. Position (Z) fig.2.9B				Metano Methane	G20 mbar G25 mbar		20 25	
					Butano Butane	G30 mbar		30
				Propano Propane		G31 mbar		37

1.9D TABELLA DATI TECNICI ALLACCIAMENTO GAS (Riscaldamento camera cottura)				Validità per		DE	
1.9D TABELLE TECHNISCHE DATEN UND GASANSCHLUSS (Garraumheizung)				Gültig in			
Categoria		Kategorie		II 2ELL3B/P			
Costruzione		Konstruktion		Type A1-B11			
Modello forno		Heißluftdämpfer Modell		7 x 1/1GN		11 x 1/1GN 11 x 2/1GN	
Potenza nominale riscaldamento		Heizungsnennleistung		12 kW		16 kW 23 kW	
Potenza minima riscaldamento		Minimum Heizungsnennleistung		8.5 kW		12 kW 16 kW	
Consumo di gas Gasverbrauch		Methane G20 (34,02 MJ/m³) m³/h		1.269		1.693 2.433	
		Methane G25 (29,25 MJ/m³) m³/h		1.476		1.969 ---	
		Butane G30 (45,65 MJ/kg) kg/h		0.946		1.262 1.814	
Regolazione portata gas. (N°giri in senso antiorario da fine corsa, della vite (A) Fig.2.9B		Metano G20 rpm		6.5		6.5 7.0	
		Methane G25 rpm		---		15.0 ---	
Einstellung Gasmenge (Anz. Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn beim Gangsende vom Schrauben (A) Abb.2.9B		Butane G30 rpm		1.5		1.2 2.0	
		Propane G31 rpm					
N° giri a regime del ventilatore di miscelazione gas (C) Fig.2.9° Betriebsdrehzahl des Gebläse zur Gasmischung (C) Abb. 2.9A		Max. power	Metano	G20 rpm	4050		4170 4740
				frequency hz	135		139 158
			Methane	G25 rpm	4050		4170 158
				frequency hz	135		139 ---
			Butane	G30 rpm	4050		4170 4740
				frequency hz	135		139 158
N° giri a regime del ventilatore di miscelazione gas (C) Fig.2.9° Betriebsdrehzahl des Gebläse zur Gasmischung (C) Abb. 2.9A		Min. power	Metano	G20 rpm	3150		3150 3300
				frequency hz	105		105 110
			Methane	G25 rpm	3150		3150 3300
				frequency hz	105		105 110
			Butane	G30 rpm	3150		3150 3300
				frequency hz	105		105 110
Pressione nominale misurata all'entrata della valvola gas. Posizione (Z) fig.2.9B Nenndruck am Gasventil gemessen. Position (Z) Abb.2.9B			Metano	G20 mbar	20		
			Methane	G25 mbar	20		
			Butano	G30 mbar	50		
			Propano	G31 mbar	37		

1.9E TABELLA DATI TECNICI ALLACCIAMENTO GAS (Riscaldamento camera cottura)				Validità per		AT			
1.9E TABELLE TECHNISCHE DATEN UND GASANSCHLUSS (Garraumheizung)				Gültig in					
Categoria		Kategorie		II 2H3 B/P					
Costruzione		Konstruktion		Type A1-B11					
Modello forno		Heißluftdämpfer Modell		7 x 1/1GN		11 x 1/1GN	11 x 2/1GN		
Potenza nominale riscaldamento		Heizungsnennleistung		12 kW		16 kW	23 kW		
Potenza minima riscaldamento		Minimum Heizungsennleistung		8.5 kW		12 kW	16 kW		
Consumo di gas Gasverbrauch		Methane G20 (34,02 MJ/m³)	m³/h	1.269		1.693	2.433		
		Butane G30 (45,65 MJ/kg)	kg/h	0.946		1.262	1.814		
Regolazione portata gas. (N°giri in senso antiorario da fine corsa, della vite (A) Fig.2.9B		Metano <i>Methane</i>	G20 rpm	6.5		6.5	7.0		
Einstellung Gasmenge (Anz. Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn beim Gangsende vom Schrauben (A) Abb.2.9B		Butane Propane	G30 G31 rpm	1.5		1.2	2.0		
N° giri a regime del ventilatore di miscelazione gas (C) Fig.2.9A Betriebsdrehzahl des Gebläse zur Gasmischung (C) Abb. 2.9A	Max. power	Metano <i>Methane</i>	G20 rpm frequency hz	4050 135		4170 139	4740 158		
		Butane Propane	G30 G31 rpm frequency hz	4050 135		4170 139	4740 158		
		N° giri a regime del ventilatore di miscelazione gas (C) Fig.2.9A Betriebsdrehzahl des Gebläse zur Gasmischung (C) Abb. 2.9A	Min. power	Metano <i>Methane</i>	G20 rpm frequency hz	3150 105		3150 105	3300 110
				Butane Propane	G30 G31 rpm frequency hz	3150 105		3150 105	3300 110
Pressione nominale misurata all'entrata della valvola gas. Posizione (Z) fig.2.9B Nenndruck am Gasventil gemessen. Position (Z) Abb.2.9B		Metano <i>Methane</i>	G20 mbar	20					
		Butano <i>Butane</i>	G30 mbar	50					
		Propano <i>Propane</i>	G31 mbar	50					

1.9F TABELLA DATI TECNICI ALLACCIAMENTO GAS (Riscaldamento camera cottura)				Validità per		NL
1.9F TECHNICAL DATA TABLE FOR GAS CONNECTION (Cooking chamber heating)				Valid for		
1.9F TABELLE TECHNISCHE DATEN UND GASANSCHLUSS (Garraumheizung)				Gültig in		
Categoria	Category	Kategorie		II 2L3 B/P		
Costruzione	Construction	Konstruktion		Type A1-B11		
Modello forno	Oven model	Heißluftdämpfer Modell		7 x 1/1GN	11 x 1/1GN	11 x 2/1GN
Potenza nominale riscaldamento	Nominal power heating	Heizungsnennleistung		12 kW	16 kW	23 kW
Potenza minima riscaldamento	Minimum power heating	Minimum Heizungsennleistung		8.5 kW	12 kW	16 kW
Consumo di gas	Gasverbrauch	Methane G25 (29,25 MJ/m³)	m³/h	1.476		1.969
Gas consumption		Butane G30 (45,65 MJ/kg)	kg/h	0.946		1.262
Regolazione portata gas. (N°giri in senso antiorario da fine corsa, della vite (A) Fig.2.9B Gas flow adjustment. (No. of anticlockwise revolutions from screw limit stop (A) Fig.2.9B Einstellung Gasmenge (Anz. Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn beim Gangsende vom Schrauben (A) Abb.2.9B		Metano	G25	rpm	15	15.0
		Butane	G30	rpm	1.2	1.2
N° giri a regime del ventilatore di miscelazione gas (C) Fig.2.9A No. of revolutions for gas mixer fan at max. speed (C) Fig.2.9A Betriebsdrehzahl des Gebläse zur Gasmischung (C) Abb. 2.9A		Metano	G25	rpm	4050	4170
		Methane		frequency hz	135	139
N° giri a regime del ventilatore di miscelazione gas (C) Fig.2.9A No. of revolutions for gas mixer fan at max. speed (C) Fig.2.9A Betriebsdrehzahl des Gebläse zur Gasmischung (C) Abb. 2.9A		Butane	G30	rpm	4050	4170
		Propane	G31	frequency hz	135	139
Pressione nominale misurata all'entrata della valvola gas. Posizione (Z) fig.2.9B Nominal gas pressure measured at the entrance of the gas valve. Position (Z) fig.2.9B Nenndruck am Gasventil gemessen. Position (Z) Abb.2.9B		Metano	G25	mbar	25	
		Methane				
		Butano	G30	mbar	30	
		Butane				
		Propano	G31	mbar	30	
		Propane				

2.0 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

Leggere attentamente questo libretto che fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza dell'installazione, l'uso e la manutenzione.

L'installazione dell'apparecchio deve essere eseguita, solo ed esclusivamente, da personale qualificato seguendo le istruzioni riportate nel presente manuale e nel rispetto delle norme in vigore.

Gli impianti del gas, dell'acqua, dell'energia elettrica ed i locali nei quali gli apparecchi vengono installati devono essere eseguiti in conformità alle corrispondenti norme di installazione e sicurezza.

I forni funzionanti a gas, devono sempre essere posizionati sotto una cappa di buon funzionamento che asporterà vapori e gas combustibili.

(Il fabbisogno di aria per la combustione deve essere almeno di 2m³ per ogni kW di potenza assorbita dagli apparecchi installati).

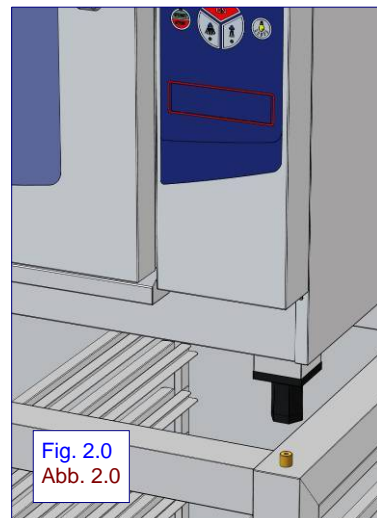
Collocare il forno in ambiente aerato e procedere alla messa a livello agendo sui piedini regolabili, in modo tale che rimanga una distanza minima di 8cm tra il fondo del forno ed il piano di appoggio dei piedini.

Installare l'apparecchio in una posizione che ne permetta l'accesso al lato dx per le operazioni di installazione, manutenzione e assistenza tecnica.

Mantenere le distanze minime tra le pareti del forno, (posteriore e laterale dx) e le pareti in muratura o le altre apparecchiature come indicato in figura n°2.0A.

Rimuovere manualmente le pellicole protettive dalle parti in acciaio, prima di mettere in funzione l'apparecchio, evitando l'uso di sostanze abrasive e/o di oggetti metallici.

Qualora il forno venga collocato sugli appositi supporti, da noi forniti su richiesta, fare attenzione che il foro centrale dei piedini si innesti nel perno del supporto, questo incastro ne garantisce la stabilità, (Fig. 2.0).



2.0 INSTALLING THE APPLIANCE

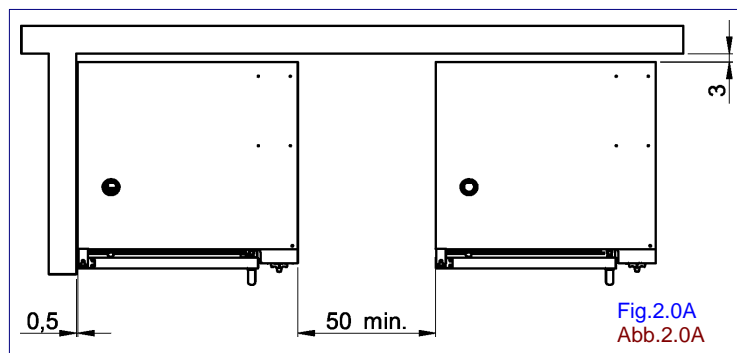
Read this handbook through carefully as it provides important information to guarantee a safe installation, use and maintenance.

The appliance must be installed only and exclusively by qualified personnel following the instructions given herein and in compliance with current laws in force.

The gas system, water, electricity and the premises on which the appliances are installed comply with the relative installation and safety standards.

Gas powered ovens must always be installed under an efficient suction hood that takes steam and combusted gases away.

(The quantity of air needed for combustion is at least 2m³ for each kW of power absorbed by the appliances installed).



Install the oven on aerated premises and level with the adjustable feet, keeping at least 8cm between the bottom of the oven and the supporting surface on which the feet stand.

Install the appliance in a position that allows access to the right side for installation, maintenance and technical assistance.

Maintain the minimum distances between the oven walls, (rear and right side) and either the brick walls or the other appliances, as illustrated in figure 2.0A.

Take the protective film off the stainless steel parts by hand before starting the appliance. Do not use abrasive substances and/or metal objects.

If the oven is placed on its supports, supplied by us on request, make sure the centre hole of the feet snap on to the support pin which will guarantee stability, (Fig. 2.0).

2.0 GERÄTEINSTALLATION

Dieses Handbuch aufmerksam durchlesen, da es wichtige Informationen über die Sicherheit bei der Aufstellung, die Bedienung und Wartung enthält.

Die Geräteinstallation darf ausschließlich von Fachpersonal, gemäß den in diesem Handbuch angeführten Anleitungen und den gültigen Normen durchgeführt werden.

Die Gas-, Wasser- und Stromversorgungsanlagen, sowie der Aufstellort, müssen den geltenden Installations- und Sicherheitsbestimmungen entsprechen.

Die gasbetriebenen Backöfen müssen immer unter einer einwandfrei funktionierenden Dunstabzugshaube aufgestellt werden, die Dämpfe und Abgase ableitet. (Die für die Verbrennung nötige Luftzufuhr muss mindestens 2m³ pro kW aufgenommenener Leistung entsprechen).

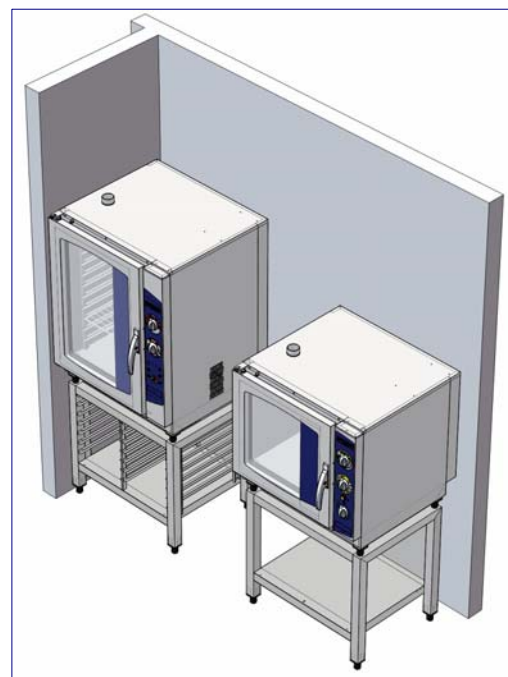
Den Backofen in einem gut belüfteten Raum aufstellen und mit den höhenverstellbaren Füßen waagrecht ausrichten, sodass ein Mindestabstand von 8cm zwischen dem Backofenboden und der Stellfläche der Füße bleibt.

Das Gerät so aufstellen, dass die rechte Seite des Geräts für Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten zugänglich sind.

Den Mindestabstand zwischen den Wänden des Backofens (hintere Wand und rechte Seitenwand) und Mauern oder anderen Geräten beachten (Abb.2.0A).

Vor Inbetriebnahme des Geräts die Schutzfolie von den Stahlteilen abziehen. Dafür dürfen keine Scheuermittel bzw. Metallgegenstände verwendet werden.

Sollte der Backofen auf den dafür vorgesehenen Abstellflächen - auf Anfrage lieferbar - aufgestellt werden, ist darauf zu achten, dass der entsprechende Stellzapfen der Abstellfläche in das zentrale Loch im Stellfuß eingeschoben wird, wodurch ein fester und sicherer Stand des Backofens gewährleistet wird, (Abb. 2.0).



2.0 INSTALLATION DE L'APPAREIL

Lire attentivement cette notice car elle contient d'importantes indications en ce qui concerne la sécurité de l'installation, l'emploi et la maintenance.

L'appareil doit être installé exclusivement par du personnel qualifié et agréé, en suivant les instructions reportées dans cette notice et en respectant les normes en vigueur.

Les installations à gaz, hydraulique et électrique ainsi que les locaux dans lesquels les appareils sont installés doivent répondre aux normes d'installation et de sécurité en vigueur.

Les fours à gaz doivent toujours être placés sous une hotte ayant un bon tirage, qui évacuera les vapeurs et les gaz brûlés. (Les besoins d'air pour la combustion doivent être d'au moins 2m³ pour chaque kW de puissance absorbée par les appareils installés).

Installer le four dans un endroit bien aéré et le mettre à niveau en agissant sur les pieds réglables; il doit rester un espace minimum de 8cm entre le fond du four et le plan d'appui des pieds.

Placer l'appareil de façon à permettre l'accès du côté droit pour les opérations d'installation, entretien et assistance technique.

Maintenir les distances minimums entre les parois du four (arrière et côté droit) et les murs ou les autres appareils, comme indiqué à la figure n°2.0A.

Avant de mettre en marche l'appareil, enlever les films de protection sur les parties en acier inox, en évitant d'utiliser des substances abrasives et/ou des objets métalliques.

Si le four est placé sur notre support, fourni sur demande, faire attention à bien emboîter le trou central de chaque pied dans la cheville du support: cet emboîtement assure la stabilité du four. (Fig. 2.0).

2.0 INSTALACIÓN DEL APARATO

Leer detenidamente este folleto que proporciona información importante acerca de la seguridad de la instalación, el uso y el mantenimiento.

La instalación del aparato debe ser efectuada sólo y exclusivamente por personal cualificado, según las instrucciones presentadas en este manual y conforme a las normas vigentes.

Las instalaciones del gas, del agua, de la energía eléctrica así como los locales donde se emplazan los aparatos, deben cumplir las normas de instalación y seguridad.

Es preciso colocar siempre los hornos que funcionan con gas debajo de una campana de extracción de los gases quemados, que funcione perfectamente. El requerimiento de aire para la combustión es de por lo menos 2m³ por cada kW de potencia consumida por los aparatos instalados.

Colocar el horno en un sitio ventilado y ponerlo a nivel maniobrando las patas regulables de manera que quede una distancia mínima de 8cm entre el fondo del horno y el plano de apoyo de las patas.

Instalar el aparato en una posición que permita acceder a su lado derecho para poder efectuar las operaciones de instalación, mantenimiento y asistencia técnica.

Mantener las distancias mínimas entre las paredes del horno, (trasera y lateral derecha) y las paredes de ladrillos o los otros aparatos, como indicado en la fig. 2.0A.

Remover manualmente las películas protectoras de las partes en acero inoxidable antes de poner en servicio el aparato, evitando emplear sustancias abrasivas y/o objetos metálicos.

Si se coloca el horno sobre los soportes correspondientes, suministrados a demanda, tener cuidado en que el agujero central de las patas encaje en el perno del soporte, este encaje garantiza la estabilidad, (Fig. 2.0).

2.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio consegnato è predisposto per il funzionamento alla tensione riportata sulla targhetta "caratteristiche" applicata sul fianco dx dell'apparecchio.

La morsetteria di allacciamento è accessibile dal lato dx dell'apparecchio, smontando il fianco di rivestimento.

Prima di procedere all'applicazione del cavo, smontare la protezione in acciaio fissata al basamento del forno con le relative viti, (vedi fig.2.2A) introdurre il cavo nel raccordo di bloccaggio e introdurlo nel vano della morsetteria dal foro con guarnizione del basamento in prossimità della stessa.

A collegamento elettrico eseguito rimontare la protezione in acciaio precedentemente rimossa.

Il cavo flessibile, per il collegamento elettrico, deve avere caratteristiche non inferiori a quello con isolamento in gomma H07 RN-F con la sezione dei conduttori riportata nei dati tecnici.

Installare, a monte dell'apparecchio, un interruttore automatico di protezione e di portata adeguata, che abbia un'apertura dei contatti superiore a 3 mm. E' indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un efficiente impianto di terra; a tale scopo sulla morsetteria di allacciamento c'è il morsetto, con il relativo simbolo \equiv , al quale deve essere connesso il conduttore di terra.

L'apparecchiatura deve trovare inserimento in un sistema equipotenziale, (Fig. 2.2) la cui efficacia deve essere in conformità alla normativa in vigore. Il collegamento deve essere eseguito tramite la vite collocata in prossimità del pressacavo di alimentazione, contrassegnata dalla sigla EQUIPOTENTIAL.

Il Costruttore declina ogni responsabilità qualora questa importante norma antinfortunistica non venga rispettata.

2.2A VERIFICA SENSO ROTAZIONE MOTORI (solo per motori trifasi).

Verificare che il senso di rotazione dei ventilatori corrisponda alla direzione della freccia riportata nel pannello in acciaio inossidabile di convogliamento aria, posto all'interno della camera di cottura, qualora la rotazione risulti contraria, invertire tra loro due fasi sulla morsetteria di alimentazione.

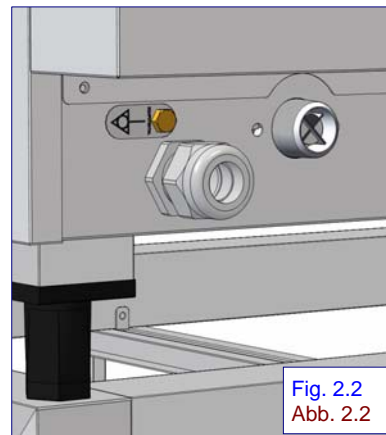


Fig. 2.2
Abb. 2.2

2.2 ELECTRICAL CONNECTION

When the appliance is delivered it is set to work at the voltage given on the rating plate affixed on the right side of the appliance.

The terminal board used for connecting can be accessed from the right of the appliance, removing the side panel.

Before connecting the cable, remove the steel protection fixed to the ovens base with its specific screws, (see Fig. 2.2A) insert the cable in the clamp-connector and then in the terminal board zone, passing through the hole with the gasket near the terminal board. Once the electric connection has been carried out, reassemble the steel protection previously removed.

The specifications of the flexible cable for the electrical connection should be no lower than those of the type with rubber insulation H07 RN-F, with the cross section of the wires as given in the technical data.

Install a circuit breaker of a suitable capacity upstream from the appliance, making sure it has an opening between the contacts of at least 3-mm.

It is essential to connect the appliance to an effective earthing system; (Fig. 2.2) for this purpose the relative terminal with the symbol \equiv to which the earth wire is to be connected is on the terminal board.

The effectiveness of the equipotential system of which the appliance is part of, must conform to current standards. Connect using the screw you find near the power cable's relief cable strain, marked with the word EQUIPOTENTIAL.

The Manufacturer declines all and every responsibility if this important accident prevention norm is not complied with.

2.2A CHECKING MOTOR ROTATION DIRECTION (only for three-phase motors).

Check that the fans' rotation direction is the same as that of the arrow on the stainless steel air-conveying panel, located inside the oven. If they are rotating in the opposite direction, reverse two phases on the supply terminal board.

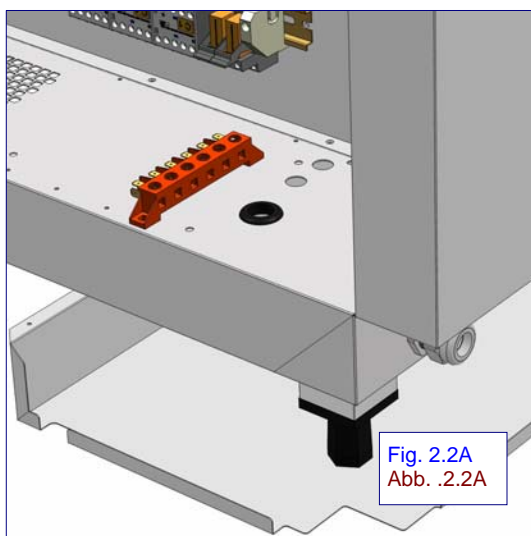


Fig. 2.2A
Abb. .2.2A

2.2 ELEKTROANSCHLUSS

Das Gerät wird werksgemäß für den Betrieb mit der auf dem Typenschild (auf der rechten Seite des Geräts angebracht) angegebenen Versorgungsspannung eingestellt.

Die Anschlussklemmleiste wird durch Abnehmen der rechten Seitenwand zugänglich.

Bevor dem Netzkabel zu verbinden, das Schutz-Stahlblech, das zur Grundfläche des Ofens mit den spezifischen Schrauben befestigt ist, abnehmen (Abb. 2.2A). Das Kabel in den Kabelklemmen stecken und durch das Loch (im Raum der Klemmleiste) mit der Dichtung in der Nähe vom Klemmleiste einführen.

Als die elektrische Verbindung durchgeführt wurde, nochmals das Schutz-Stahlblech wieder anschrauben.

Der Anschluss muss mit einem Netzkabel mit den Eigenschaften des Typs H07 RN-F mit Gummiisolierung durchgeführt werden.

Die Leiterquerschnitte müssen jenen unter „Technische Daten“ angeführten entsprechen.

Vor dem Gerät muss ein automatischer Schutzschalter, mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite, eingebaut werden.

Das Gerät muss unbedingt geerdet werden. Zu diesem Zweck befindet sich auf der Anschlussklemmleiste eine Klemme mit entsprechendem Symbol \equiv , an die der Erdleiter angeschlossen werden muss.

Des weiteren muss das Gerät in ein Potentialausgleichssystem (Abb. 2.2) eingeschlossen werden, dessen Wirksamkeit den geltenden Richtlinien entsprechen muss. Der Anschluss wird mit der Schraube durchgeführt, die mit EQUIPOTENTIAL gekennzeichnet ist und sich in der Nähe der Kabelklemme befindet.

Die Herstellerfirma übernimmt bei Nichtbeachtung dieser Unfallverhütungsmaßnahme keine Verantwortung.

2.2A ÜBERPRÜFUNG ROTATIONSRICHTUNG DER MOTOREN (nur für Dreiphasenmotoren)

Sicherstellen, dass die Rotationsrichtung der Ventilatoren der Pfeilrichtung (an der Edelstahlplatte der Luftsammelleitung innerhalb des Garraums) entspricht. Andernfalls, die beiden Phasen an der Versorgungsklemmleiste umkehren.

2.3 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil fourni est prédisposé pour fonctionner à la tension indiquée sur la plaquette signalétique placée sur le côté droit de l'appareil.

La boîte à bornes de raccordement de l'appareil est accessible du côté droit, après avoir enlevé le panneau d'habillage.

Avant d'appliquer le câble, enlever la protection en acier fixée sur la base du four en dévissant les vis (voir fig.2.2A)

Introduire le câble à travers le passe-câble et le faire sortir sur la base du four à travers le trou avec joint qui se trouve près de la boîte à bornes. Après avoir raccordé les fils électriques aux bornes, fixer à nouveau la protection en acier.

Les caractéristiques du câble flexible pour le raccordement électrique ne doivent pas être inférieures à celles d'un câble avec isolation en caoutchouc H07 RN-F et avoir la section des conducteurs comme indiqué aux données techniques (pag.8)

Installer en amont de l'appareil un interrupteur de protection automatique ayant une portée adéquate et une ouverture des contacts supérieure à 3 mm.

Il est indispensable de brancher l'appareil à une prise de terre efficace; dans ce but, vous trouverez sur la boîte à bornes de connexion, la borne marquée avec le symbole \equiv à laquelle vous devez raccorder le conducteur de terre.

L'appareil doit être placé dans un système équipotentiel, (Fig. 2.2) dont l'efficacité doit être conforme à la réglementation en vigueur. Le branchement doit être effectué par le biais de la vis qui se trouve à proximité du serre-câble d'alimentation, marquée avec le sigle EQUIPOTENTIAL.

Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où cette norme importante concernant la prévention des accidents ne sera pas respectée.

2.2A CONTROLE DU SENS DE ROTATION DES MOTEURS (seulement pour les moteurs triphasés)

Vérifier que le sens de rotation des ventilateurs correspond à la direction de la flèche reportée sur le panneau en acier inox d'acheminement de l'air, placé à l'intérieur de l'enceinte de cuisson. Si la rotation n'est pas exacte, inverser entre elles les deux phases sur la boîte à bornes d'alimentation.

2.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato entregado está predispuesto para funcionar con el voltaje indicado en la placa de "Características" aplicada en el lado derecho del aparato.

Se accede al terminal de conexión por el lado derecho del aparato, desmontando el flanco del chasis.

Antes de aplicar el cable, desmontar la protección de acero fijada con tornillos a la base del horno (ver fig. 2.2A), introducir el cable en la conexión de fijación e introducirlo en el compartimento del terminal de conexión por el orificio con junta de la base situado cerca de este. Una vez realizada la conexión eléctrica, volver a montar la protección de acero retirada previamente.

El cable flexible, para la conexión eléctrica, debe tener características no inferiores a aquél con aislamiento en goma H07 RN-F, con la sección de los conductores indicada en los datos técnicos.

Instalar, aguas arriba del aparato, un interruptor automático con protección y capacidad adecuadas, que tenga una apertura de los contactos superior a 3 mm.

Es indispensable conectar el aparato con una instalación de tierra eficaz; con tal fin, en el terminal de conexión hay un borne, marcado con el símbolo \equiv correspondiente, al cual es preciso conectar el conductor de tierra.

Es preciso conectar el aparato en un sistema equipotencial, (Fig. 2.2) cuya eficacia debe cumplir las normas vigentes. La conexión debe ser efectuada empleando el tornillo situado cerca del sujetacable de alimentación, marcado con la sigla EQUIPOTENTIAL.

El Fabricante rehusa cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento de esta norma fundamental.

2.2A VERIFICACIÓN DEL SENTIDO DE GIRO DE LOS MOTORES (sólo para motores trifásicos)

Verificar que el sentido de giro de los ventiladores se corresponda con la dirección indicada por la flecha presente en el panel en acero inoxidable del encauzado del aire, presente dentro de la cámara de cocción; si el sentido de giro es contrario es preciso invertir entre ellas dos fases en el terminal de conexión de la alimentación eléctrica.

2.3 COLLEGAMENTO IDRAULICO - ENTRATA ACQUA (Fig. 2.3)

I forni sono provvisti di un raccordo di entrata-acqua situato nel retro dell'apparecchiatura. Porre sempre tra l'apparecchio e la rete di alimentazione dell'acqua una valvola di intercettazione con comando facilmente azionabile, si consiglia inoltre il montaggio di un filtro a cartuccia sulla tubazione di entrata dell'acqua.

L'elettrovalvola (A) alimenta tramite l'iniettore (B) il sistema di generazione del vapore nella camera di cottura.

L'acqua di alimentazione deve essere idonea al consumo umano e avere le seguenti caratteristiche:

Temperatura: compresa tra 15 – 20°C

Qualora il forno venga fornito senza il sistema, (OPTIONAL) per la condensazione dei vapori nel tubo di scarico l'allacciamento idrico può essere effettuato con acqua calda alla temperatura massima di 90°C,

Durezza totale: compresa tra 4 e 8° Francesi.

Si consiglia di installare sempre un decalcificatore a monte dell'apparecchio, atto a mantenere il valore della durezza dell'acqua entro detti valori. Il funzionamento del forno con acqua di durezza superiore porta alla formazione di incrostazioni calcaree sulle pareti della camera di cottura, eventuali interventi di assistenza tecnica necessari alla riparazione di danni causati dal calcare, non saranno considerati "in garanzia".

Pressione: compresa tra 100 e 200 KPa (1 – 2 bar).

N.B. valori di pressione più elevati comportano solo un dispendio del consumo di acqua e possono compromettere il corretto funzionamento di alcuni componenti.

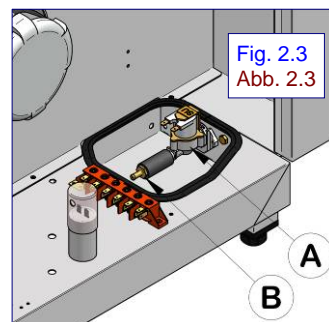
Concentrazione massima di ione cloruro (Cl⁻): inferiore a 150 mgr/litro.

Concentrazione di Cloro (Cl²): inferiore a 0.2 mg/litro.

Ph: maggiore di 7.

Conducibilità elettrica: compresa tra 50 e 2000 µS/cm.

Attenzione: L'utilizzo di sistemi di trattamento dell'acqua che determinano valori diversi da quelli sopra indicati non è ammesso pena il totale decadimento della garanzia. Eventuali impianti dosatori di sostanze atte a evitare la formazione di incrostazioni nelle tubazioni (per esempio: dosatori di polifosfati) sono altresì vietati perché possono compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

**2.3 HYDRAULIC CONNECTION – WATER INLET** (Fig. 2.3)

The ovens have a water inlet coupling at the back.

Always install an on-off valve between the appliance and the water mains, making sure it is easy to operate.

We also suggest installing a cartridge filter on the water inlet pipe.

The solenoid valve (A) supplies the steam generation system into the cooking chamber by means of the injector (B)

The water must be suitable to human use with the following characteristics:

Temperature: included between 15 – 20 °C

In case the oven is supplied without steam condensation system (OPTIONAL) inside the drain pipe, the plumbing connection must be done with hot water at a max. temperature of 90° C.

Total hardness: included between 4 and 8 °French degree, it is advisable to install a softener upstream from the appliance that will maintain the hardness level at the mentioned values. The oven's running with water that has a higher hardness level will not be long before scale forms on the walls of the oven and in this case the technical assistance required to repair such damage is not covered by the guarantee.

Pressure: included between 100 and 200 KPa (1 – 2 bar).

Attention higher water pressure values result in increased water consumption and can compromise the correct functioning of some components.

Maximum chloride concentration (Cl⁻): less than 150 mgr/litre.

Chlorine concentration (Cl²): less than 0.2 mg/litre.

Ph: more than 7.

Water conductivity: included between 50 and 2000 µS/cm.

Attention: Water treatment systems that bring to different values to the ones above mentioned automatically invalidate the guarantee.

The use of dosing systems designed to prevent the build-up of lime-scale in pipes (i.e. polyphosphate dosing systems) is also prohibited since it may impair the performance of the appliance.

2.3 ANSCHLUSS ANS WASSERNETZ – WASSERZUFUHR (Abb. 2.3)

Die Geräte sind auf der Rückseite mit einem Wasseranschluss ausgerüstet.

Zwischen dem Gerät und dem Wasserversorgungsnetz muss ein leicht zugängliches Absperrventil zwischengeschaltet werden.

Außerdem empfiehlt es sich, in der Wasserzuleitung einen Filter mit Einsatz zu montieren.

Das Elektroventil (A) versorgt die Dampferzeugung in den Garraum durch die Einspritzdüse (B)

Die Wasserversorgung muss für den Menschengebrauch geeignet sein und soll die folgenden Eigenschaften haben:

Temperatur: muß zwischen 15 und 20°C liegen

Falls der Ofen ohne Wrasenniederschlagssystem (OPTIONAL) am Wasserablauf geliefert wird, kann der Wasseranschluss mit warmem Wasser mit max. Temperatur von 90° C gemacht werden.

Wasserhärte: Diesem Gerät muß Wasser zugeführt werden, dass eine Härte von 4 bis 8 französischen Graden aufweist. Es wird empfohlen einen Entkalker dem Gerät beizugeben, damit der Härtegrad des Wassers zwischen diesen Werten liegt. Wird Wasser mit höherem Härtegrad verwendet, entstehen innerhalb kurzer Zeit Kalkablagerungen auf den Garraumwänden. Eventuelle, dadurch notwendige Reparaturen werden nicht von der Garantie gedeckt.

Wasserdruck: zwischen 100 und 200 KPa (1 – 2 bar).

ACHTUNG. Höhere Drücke führen zu übermäßigem Wasserverbrauch und können wichtige Komponente beschädigen.

Maximale Chloridkonzentration (Cl⁻): unter 150 mgr/Liter.

Chlorkonzentration (Cl²): unter 0.2 mg/Liter.

Ph: über 7

Leitfähigkeit des Wassers: von 50 bis 2000 µS/cm.

Achtung: Die Verwendung anderer Wasseraufbereitungssysteme als das von der Herstellerfirma gelieferte ist unzulässig und führt zum vollständigen Verfall der Garantie. Der Einsatz von Geräten zur Dosierung von Mitteln zur Vermeidung von Ablagerungen in den Rohrleitungen (z.B. Polyphosphat-Dosierer) ist ebenfalls untersagt, da diese die einwandfreie Funktion der Maschine beeinträchtigen können.

2.3 RACCORDAMENTO IDRAULICO - ARRIVÉE D'EAU (Fig. 2.3)

Les fours sont équipés d'un raccord d'arrivée d'eau situé à l'arrière de l'appareil.

Il faudra toujours installer entre l'appareil et le réseau hydraulique un robinet d'arrêt avec commande facilement accessible; en outre, il est vivement conseillé de monter un filtre à cartouche sur la conduite d'arrivée d'eau.

L'électrovalve (A) alimente avec l'injecteur (B) le système de génération de la vapeur dans l'enceinte de cuisson.

L'eau d'alimentation doit être apte à la consommation humaine et doit avoir les caractéristiques suivantes:

Température: comprise entre 15 – 20°C

Si le four est livré sans le système pour la condensation de la vapeur (OPTIONAL) sortant du tube d'évacuation, le raccordement hydrique peut être effectuée avec de l'eau chaude à une température max. de 90°C,

Dureté de l'eau: comprise entre 4° et 8° Français, nous conseillons vivement d'installer toujours un adoucisseur en amont de l'appareil afin de maintenir la valeur de dureté de l'eau entre ces valeurs. Le fonctionnement du four avec une eau de dureté supérieure pourrait entraîner la formation d'incrustations de calcaire sur les parois de l'enceinte du four. Toute intervention du service après-vente pour remédier aux pannes provoquées par la présence de calcaire sera hors garantie.

Pression de l'eau d'alimentation: comprise entre 100 et 200 KPa (1 – 2 bar).

Attention. Une pression plus élevée implique une dépense d'eau inutile et peut compromettre le bon fonctionnement de composantes.

Concentration maximale en chlorures (Cl⁻): inférieure à 150 mgr/litre.

Concentration en Chlore (Cl²): inférieure à 0.2 mg/litre

Ph: supérieure à 7.

Conductibilité de l'eau: 50 à 2000 µS/cm.

Attention: L'utilisation de dispositifs de traitement de l'eau autres que ceux prescrits par le constructeur est interdite sous peine de chute immédiate de la garantie. Les dispositifs de dosage des produits détartrants dans les conduites (exemple doseurs de polyphosphates) sont également interdits car ils risquent de compromettre le fonctionnement correct de la machine.

2.3 CONEXIÓN HÍDRICA – ENTRADA DEL AGUA (Fig. 2.3)

Los hornos disponen de una conexión para la entrada del agua, situada en la parte trasera del aparato.

Entre el aparato y la red de abastecimiento es preciso intercalar una llave de paso con mando fácilmente maniobrable; también se aconseja montar un filtro de cartucho en la tubería de entrada del agua.

La electroválvula (A) alimenta al sistema de generación del vapor en la cámara de cocción para el inyector (B)

El agua debe ser apta por el consumo humano y debe tener las sientes características:

Temperatura del agua debe ser comprendida entre 15 y 20°C

Quando el horno es sin el sistema, (OPTIONAL) por la condensación del vapor en las tuberías del desagüe, la conexión a la red hídrica puede ser efectuada con agua caliente a la temperatura max de 90°C,

Dureza total: comprendida entre 4° y 8° franceses, se aconseja instalar siempre un suavizador aguas arriba del aparato. Así el valor de dureza del agua se queda dentro de aquellos valores. El funcionamiento del horno con agua más dura conlleva, en poco tiempo, la formación de incrustaciones de caliza en las paredes de la cámara de cocción. Eventuales intervenciones del servicio técnico para reparar los daños acarreados por la caliza no serán consideradas „en garantía“.

Presión del agua: debe ser comprendida entre 100 e 200 KPa (1 – 2 bar).

Atención. Presiones más altas hacen que aumente el consumo de agua y pueden perjudicar el funcionamiento del aparato.

Concentración máxima de cloruros (Cl⁻) menor de 150 mgr/litros.

Concentración de Cloro (Cl²) por debajo de 0.2 mg/litros.

Ph mayor de 7.

Conductibilidad eléctrica del agua: comprendida entre 50 y 2000 µS/cm.

Atención: El uso de sistemas para tratar el agua diferentes de los suministrados por el fabricante está prohibido y provoca la anulación de la garantía. También está prohibido el uso de sustancias aptas para evitar las incrustaciones en las tuberías, por ejemplo dosificadores de polifosfatos, porque pueden perjudicar el funcionamiento del aparato.

2.3A	TABELLA DATI TECNICI IMPIANTO ACQUA TECHNICAL DATA TABLE FOR THE WATER SYSTEM TABELLE TECHNISCHE DATEN FÜR DIE WASSERLEITUNG DONNÉES TECHNIQUES RESEAU D'EAU DATOS TÉCNICOS INSTALACIÓN AGUA		7 x 1/1 GN 14 x 1/2 GN	11 x 1/1 GN 22 x 1/2 GN	7 x 2/1 GN 14 x 1/1 GN	11 x 2/1 GN 22 x 1/1 GN
G	Regolatore portata acqua di condensazione Condensation flow rate regulator Durchflussmengenregler Kondensierung Régulateur débit eau de condensation Regulador caudal agua de condensación	Fig. 3.0G Abb. 3.0G OPTIONAL	φ 0.7mm	φ 0.7mm	φ 0.7mm	φ 0.7mm
B	Regolazione di portata acqua ciclo misto Combined cycle water flow rate regulator Durchflussmengenregler Kombibetrieb Réglage débit eau cycle mixte Regulación caudal agua ciclo mixto	Fig. 2.3 Abb. 2.3	φ 0.4mm	φ 0.4mm	φ 0.4mm	φ 0.5mm

2.4 COLLEGAMENTO IDRAULICO - SCARICO ACQUA

I forni sono dotati di uno scarico acqua situato sul retro dell'apparecchio; il collegamento idraulico deve essere effettuato direttamente sull'estremità del tubo di scarico in acciaio inox.

Lo scarico deve essere privo di sifone e realizzato con tubi rigidi e resistenti alla temperatura di 110°C.

E' assolutamente necessario che il diametro del tubo di scarico non venga ridotto e che la sua tubazione sia a pressione atmosferica, con l'opportuna presa d'aria a imbuto.

L'eventuale intasamento del tubo di scarico può provocare uscita di vapore dalla porta e cattivi odori nella camera di cottura.

Attenzione: L'impianto di scarico deve essere installato in modo tale da evitare che eventuali vapori emessi dalla presa d'aria a imbuto "air break" raggiungano le aperture di aereazione presenti sul fondo del forno. (Fig. 2.4 e 2.4A)

2.4 PLUMBING - WATER DRAINAGE

Drainage for the water is at the back of the oven and must be connected directly to the end of the stainless steel drainpipe.

The drain must have no trap and be made in rigid pipes that can withstand a temperature of 110°C.

Under no circumstances must pipe diameter be reduced. The actual pipe should be at atmospheric pressure with the appropriate funnel type air intake.

If the drainpipe is clogged for any reason steam can escape from the door and bad smells can be created inside in the oven.

Important: The drain system must be installed so that any vapours coming from the open drain do not enter the aeration vents under the appliance. (Fig. 2.4 and 2.4A).

2.4 ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ - WASSERABLAUF

Die Backöfen sind auf der Rückseite mit einem Wasserablauf ausgerüstet; sodass der Wasseranschluss direkt am Edelstahl-Ablaufrohr vorgenommen werden muss.

Der Ablauf darf keinen Siphon haben und muss aus bis zu 110°C hitzebeständig, unbiegsamen Rohren hergestellt werden.

Der Durchmesser des Ablaufrohrs darf auf keinen Fall verringert werden und die Rohrleitung muss für den atmosphärischen Druck geeignet und mit der notwendigen trichterförmigen Luftansaugung ausgestattet sein.

Eine eventuelle Verstopfung des Ablaufrohrs kann einen Dampfaustritt aus der Tür und eine Geruchbildung im Garraum zur Folge haben.

Achtung: Die Abluftanlage muß so installiert werden, dass eventuell vom „Air-Break“ austretende Dämpfe nicht in die Belüftungsöffnungen am Boden des Gerätes gelangen können. (Abb. 2.4 und 2.4A)

2.4 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE - VIDANGE D'EAU

Les fours sont équipés d'un tuyau de vidange de l'eau placé à l'arrière de l'appareil; le raccordement hydraulique doit être effectué directement sur l'extrémité du tuyau de vidange en acier inox.

Le système de vidange ne doit pas avoir de siphon et doit être réalisé avec des tuyaux rigides et résistants à une température de 110°C.

Le diamètre du tuyau de vidange ne peut pas être réduit et il est absolument nécessaire que le raccordement au conduit soit à pression atmosphérique, avec une adéquate prise d'air à entonnoir.

L'obstruction du tuyau de vidange peut provoquer une sortie de vapeur par la porte du four et des mauvaises odeurs à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.

Attention: installer le système d'évacuation de façon à éviter l'émission de vapeurs par l'Air-break dans les conduits d'aération installés dans le fond de l'appareil. (Fig. 2.4 et 2.4A)

2.4 CONEXIÓN HÍDRICA - DESAGÜE

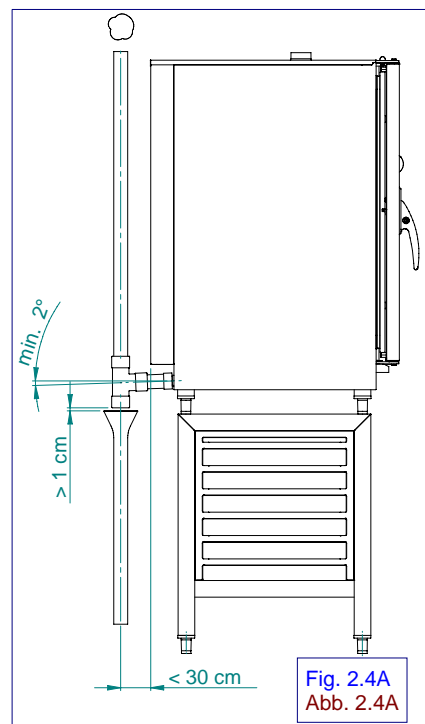
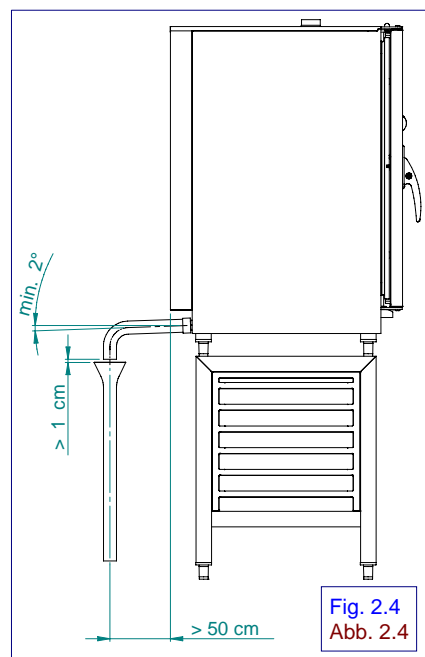
Los hornos disponen de un desagüe situado en la parte trasera del aparato; la conexión hídrica debe ser efectuada directamente en el extremo del tubo de desagüe en acero inoxidable.

El desagüe no debe tener sifón y debe realizarse con tubos rígidos y resistentes a temperaturas de 110°C.

Es terminantemente necesario que el diámetro del tubo de desagüe no se reduzca y que su tubería quede a la presión atmosférica, con la oportuna toma de aire con forma de embudo.

El eventual atasco del tubo de desagüe puede causar la salida de vapor por la puerta del horno y malos olores en la cámara de cocción.

Atención: instalar el sistema de evacuación de modo que los vapores emitidos por el Air-Break alcancen la abertura de aireación colocada al fondo del aparato. (Fig. 2.4 y 2.4A)



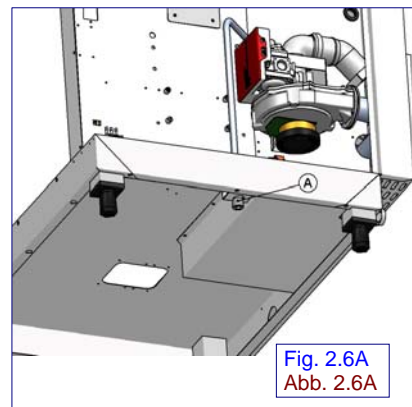
2.6 COLLEGAMENTO ALLA RETE DEL GAS. (Fig.2.6A) **FORNI CON RISCALDAMENTO A GAS**

L'allacciamento dell'apparecchio alla rete del gas deve essere eseguito sulla presa (A) ed a mezzo tubazioni metalliche, in acciaio zincato o in rame, collocate a vista.

L'apparecchiatura deve essere collegata nell'impianto ad una valvola d'intercettazione, con comando facilmente azionabile, il collegamento tra la tubazione e l'apparecchio deve essere realizzato con giunto metallico a tre pezzi per facilitare lo smontaggio.

La tenuta sui filetti di giunzione deve essere assicurata mediante materiali dichiarati specificatamente idonei dal loro fabbricante anche per i gas GPL.

L'apparecchiatura deve essere alimentata con il tipo di gas adatto (vedi tabella "dati tecnici") ed è predisposta per funzionare con il gas riportato nella targhetta "caratteristiche".



2.6 CONNECTING TO THE GAS MAINS. (Fig.2.6A) **GAS HEATED OVENS**

Connect the oven to connection (A) using metal pipes, either in galvanised steel or copper, situated where they can be seen.

The appliance must be connected to an on-off mains valve that is easy to operate. Use a 3-piece metal joint for connection between the pipe and oven to facilitate removal.

Guarantee the seal of the joint threads using materials declared, by their manufacturers, as being specifically suitable also for LPG.

The appliance must be supplied with a suitable type of gas (see the "technical data" table). It is set for use with the type of gas indicated on the "rating" plate.

2.6 ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG. (Fig.2.6A) **GASBEHEIZTE ÖFEN**

Der Geräteanschluss muss mit sichtbar verlegten Metallrohren aus verzinktem Stahl oder Kupfer durchgeführt werden.

Das Gerät muss mit einem Absperrventil mit leicht zugänglicher Steuerung an die Gasleitung angeschlossen werden. Der Anschluss zwischen Leitung und Gerät muss zwecks einfacher Montage mit einem dreiteiligen Metallanschluss erfolgen.

Die Dichtungen an den Gewinden müssen aus Materialien bestehen, die deren Hersteller auch ausdrücklich für Flüssiggas als geeignet kennzeichnen.

Das Gerät muss mit der geeigneten Gasart (siehe Tabelle "Technische Daten") versorgt werden und ist für die am Typenschild angegebenen Gasart voreingestellt.

2.6 RACCORDEMENT À L'INSTALLATION GAZ. (Fig.2.6A) **FOURS A GAZ**

Le raccordement de l'appareil doit être effectué par des tubes métalliques, en acier galvanisé ou en cuivre, bien placés en vue.

L'appareil doit être raccordé à l'installation d'alimentation du gaz, par un robinet d'arrêt, avec une commande qui doit être activée facilement. Le raccordement entre la conduite et l'appareil doit être réalisé par un joint métallique à trois pièces, pour en faciliter le démontage.

L'étanchéité sur les filets de jonction doit être assurée par des matériaux déclarés conformes pour l'usage par leur fabricant, et ceci également pour les gaz GPL.

L'appareil doit être alimenté par le type de gaz prévu pour l'installation (voir tableau "Données techniques"). L'appareil est prédisposé pour le type de gaz indiqué sur la plaquette signalétique.

2.6 CONEXIÓN A LA RED DEL GAS. (Fig.2.6A) **HORNOS DE GAS**

La conexión del aparato debe realizarse empleando tuberías metálicas, en acero galvanizado o en cobre, emplazadas a la vista.

Es preciso conectar el aparato con la red de abastecimiento empleando una llave de paso, con mando fácilmente accionable; es preciso realizar la conexión entre la tubería y el aparato empleando una unión metálica de tres piezas a fin de facilitar su desmontaje.

Es preciso asegurar la estanqueidad en los filetes de unión empleando materiales declarados específicamente aptos, por su fabricante, también para los gases GPL.

Es preciso alimentar el aparato con el tipo de gas adecuado (ver la tabla "datos técnicos") y viene predispuesto para funcionar con el gas indicado en la placa de "Características".

2.7 CONTROLLO PERDITE DI GAS

Ad installazione ultimata controllare che non vi siano perdite di gas nell'ambiente.

La verifica può essere eseguita mediante pennellate di acqua saponata sui giunti e raccordi, l'eventuale bolla segnala la perdita di gas.

N.B.: non usare mai fiamme libere per cercare perdite di gas.

2.7 CHECKING FOR GAS LEAKS

Once the oven has been installed check there is no gas leaking into the room. This can be done by brushing joints and fittings with soapy water.

Bubbles prove there is a gas leak.

Note: never use bare flames to check for gas leaks

2.7 KONTROLLE GASLECKSTELLEN

Nach der Installation sicherstellen, dass kein Gas ausströmt. Dafür kann Seifenwasser mit einem Pinsel auf die Anschlüsse aufgetragen werden, wobei eine Blasenbildung das Austreten von Gas bedeutet.

Achtung: für die Suche nach Gasleckstellen niemals offenes Feuer verwenden.

2.7 CONTRÔLE DE FUITE DE GAZ

À installation terminée, contrôler qu'il n'y ait aucune fuite de gaz dans l'ambiance. Le contrôle peut être fait en mettant des couches d'eau savonneuse sur les joints et sur les raccords; la formation de bulle indique la fuite de gaz.

Attention: ne jamais utiliser de flammes libres pour détecter les fuites de gaz.

2.7 CONTROL FUGAS DE GAS

Terminada la instalación es preciso comprobar que no haya fugas de gas en el sitio. Es posible efectuar la comprobación mediante pinceladas de agua jabonosa en los empalmes y las conexiones; una eventual burbuja indica que hay una fuga de gas.

Atención: no emplear nunca llamas para buscar fugas de gas.

2.8 TRASFORMAZIONE AI VARI TIPI DI GAS. (Bruciatore riscaldamento camera di cottura) (Fig. 2.9A-B-C)

La camera di cottura è dotata di un sistema di riscaldamento con bruciatore di gas premiscelato. Questo bruciatore viene definito tale perché la miscela di aria e gas con rapporto 1:1 può bruciare senza produrre emissioni nocive anche in assenza di ulteriore aria, comunemente definita aria secondaria, presente normalmente alla base della fiamma.

Il sistema si compone di:

- 1- Un elettrovalvola gas (A);
- 2- Un gruppo Venturi per l'aspirazione aria (B);
- 3- Un elettroventilatore (C);
- 4- Un gruppo di 2 elettrodi (D) di cui uno per l'accensione e il secondo di controllo della fiamma;
- 5- Una centralina elettronica (E) per l'accensione del bruciatore e il controllo della fiamma;
- 6- Una centralina elettronica (F) per la regolazione della velocità dell'elettroventilatore;
- 7- Un bruciatore di gas tipo "premix" collocato direttamente sull'elettroventilatore.

L'apparecchio è collaudato e predisposto per il funzionamento con il gas indicato nella targhetta caratteristiche applicata sul fianco dx dell'apparecchio.

Qualora l'allacciamento debba essere effettuato con un altro tipo di gas sarà necessario eseguire la trasformazione **disponendo di cacciaviti a taglio da 3 e 8mm, di un frequenzimetro, di un misuratore di portata gas e di un analizzatore di gas combustibili** seguendo scrupolosamente le seguenti avvertenze:

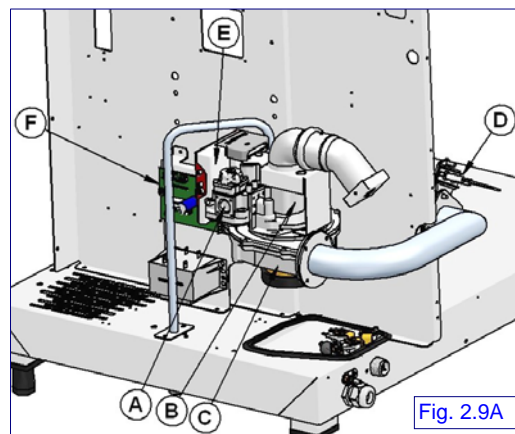


Fig. 2.9A

2.9A Controllo pressione allacciamento gas (Fig. 2.9B).

La pressione di allacciamento si misura con un manometro ad "U", sulla presa pressione entrata (C) della valvola gas.

Le pressioni di allacciamento sono riportate nella tabella "dati tecnici allacciamento gas 1.9

2.9B Verifica portata termica bruciatore (Fig. 2.9B-C).

- 1- Predisporre il misuratore di portata del gas al fine di rilevare l'assorbimento del forno.
- 2- Tarare la vite di regolazione (A) del gas come segue:
Avvitare in senso orario fino a fine corsa e successivamente svitarla per il n° di giri come indicato nella tabella.

N.B.: La rotazione della vite (A) in senso antiorario e orario determina rispettivamente l'aumento o la diminuzione della portata di gas al venturi.

Verificare l'accensione del bruciatore come da istruzioni per l'utente.

Qualora il bruciatore non si accenda l'elettrovalvola del gas verrà disattivata dal sistema elettronico, la luce rossa dei pulsanti di RESET accesa segnerà la situazione di blocco.

Premere nuovamente il pulsante sopra citato per ripetere l'operazione.

Si fa presente che talvolta, specialmente se gli impianti di collegamento del gas sono di nuova costruzione, l'operazione sopra descritta dovrà essere ripetuta più volte al fine di garantire un regolare efflusso del gas.

Verificare che l'accensione non provochi scoppi o sibili di risonanza, in caso contrario agire sulla vite (A) con leggere regolazioni, max. 1/10 di giro, rispetto a quanto riportato nella tabella dati tecnici fino a raggiungere un corretto funzionamento.

- 3 Verificare che le velocità dell'elettroventilatore (C) di (Fig. 2.9A-B) alla max. e alla minima potenza di riscaldamento siano conformi ai valori delle tabelle dati tecnici 1.9, seguendo le seguenti modalità:

A Spegner il forno e collegare il frequenzimetro ai terminali (Y 1-3) del connettore (X5) della centralina (F); la velocità dell'elettroventilatore si ottiene dalla seguente formula: **Velocità rpm = Frequenza (Hz) x 30**

B Controllo della potenza max.

Mettere in funzione il riscaldamento della camera, il bruciatore si accenderà a un basso numero di giri dell'elettroventilatore, (taratura eseguita in fabbrica), ad accensione avvenuta l'elettroventilatore (C) raggiungerà la max. velocità.

Tale velocità deve essere regolata secondo il valore espresso nella tabella tecnica 1.9, agendo in senso orario per aumentarne il valore e viceversa per diminuirlo, con apposito cacciavite sul trimmer (K) RV4 della centralina (F) (Fig. 2.9C)

- 4 Controllare con l'apposito misuratore che la portata di gas corrisponda a quella indicata nella tabella 1.9A e verificare con l'analizzatore fumi la conformità alla normativa dei gas combustibili fluenti al camino di scarico.

In particolare si raccomanda che il valore del monossido di carbonio CO sia prossimo a zero.

Al termine delle regolazioni sopra descritte si dovrà procedere nuovamente al controllo dell'accensione del bruciatore nelle due condizioni di funzionamento:

Accensione a freddo, è quella che normalmente si verifica all'inizio del lavoro;

Accensione a caldo è la condizione presente dopo non meno di 10 min. di funzionamento.

In entrambe le situazioni non si devono verificare sibili di risonanza del bruciatore, in caso contrario ripetere le operazioni di taratura come descritto al paragrafo 2.9B al punto 2.

Qualora venga modificata la posizione della vite (A) del regolatore di portata gas con forno a regime, si dovrà procedere nuovamente al controllo del punto 4 relativamente al funzionamento a freddo.

N.B. La vite (B) (Fig.2.9B) della valvola gas non necessita di alcuna regolazione essendo già stata tarata al collaudo in fabbrica con rapporto aria/gas 1/1

Al termine della trasformazione si dovrà sigillare la vite (A) del regolatore di portata gas e la vite del trimmer (K) della centralina (F) (Fig. 2.9C) con vernice adatta allo scopo.

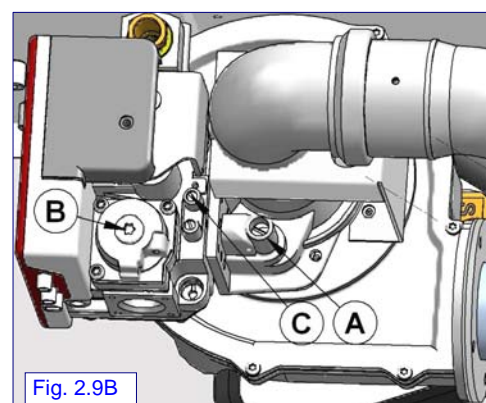


Fig. 2.9B

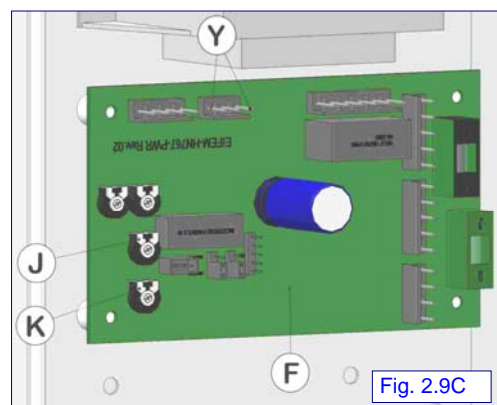


Fig. 2.9C

N.B. L'operazione di trasformazione ai vari tipi di gas, descritta al punto 2.9, dovrà essere eseguita esclusivamente da personale qualificato ed autorizzato dal COSTRUTTORE.

2.8 TRANSFORMATION FOR DIFFERENT GAS TYPES. (Cooking chamber heating burner) (Fig. 2.9A-B-C)

The cooking chamber is equipped with a heating system with burner and pre-mixed gas.

This burner is so called because it mixes air and gas at a ratio of 1:1. It can burn without producing harmful emissions, even when there is no more air, usually called secondary air, normally present at the bottom of the flame.

The system comprises:

- 1- A gas solenoid valve (A);
- 2- A Venturi unit for air extraction (B);
- 3- An electric fan (C);
- 4- A unit with 2 electrodes (D), one for ignition and the other for flame control;
- 5- An electronic control box (E) for burner ignition and flame control;
- 6- An electronic control box (F) for adjusting the electric fan speed;
- 7- A "premix" type gas burner, positioned directly on the electric fan.

The appliance has been tested and equipped to operate with the gas shown on the data plate on the right-hand side of the appliance.

If connections must be made using another type of gas, it will be necessary to transform **using a 3 and 8 mm screwdriver, a frequency meter, a gas flow gauge and a combustion gas analyser**, strictly following the following warnings:

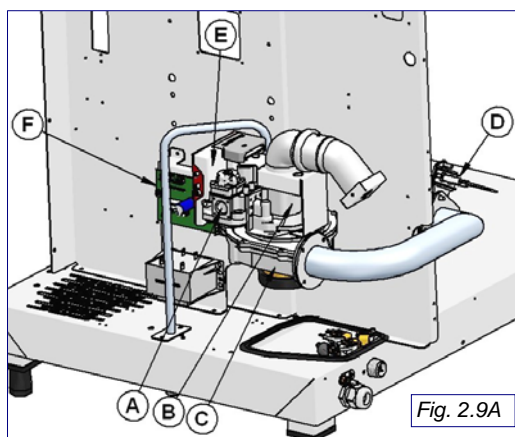


Fig. 2.9A

2.9A Gas connection pressure control (Fig. 2.9B).

Connection pressure is measured using a "U"-shaped gauge, on the pressure input (C) of the gas valve.

Connection pressures are shown in the "Gas connection technical data" table 1.9

2.9B Checking the thermal capacity of the burner (Fig. 2.9B-C).

- 1- Use the gas flow gauge to measure oven absorption.
- 2- Adjust the gas adjustment screw (A) as follows:
Turn it clockwise as far as it will go, and then loosen it for the no. of revolutions indicated on the table.

N.B. Turning the screw (A) anticlockwise or clockwise means increasing or decreasing the gas flow to the Venturi.

Check burner ignition following the user instructions.

If the burner does not ignite, the gas solenoid valve will be disabled by the electronic system, a red light on the RESET buttons will indicate a block.

Press this button again to repeat the operation.

Sometimes, especially if the gas connection systems are newly-manufactured, the previous operation will have to be repeated a few times in order to guarantee normal gas flow.

Check that ignition does not cause blasts or signs of resonance. If it does, slightly adjust the screw (A), max. 1/10 revolutions, according to the technical data table until correct operation is obtained.

- 3 Adjust the speed of the electric fan (C) in (Fig. 2.9A-B), in the following ways:

A Switch off the oven and connect the frequency meter to terminals (Y 1-3) on the connector (X5) of the control panel (F). The speed of the electric fan is obtained from the following formula:

$$\text{Speed rpm} = \text{Frequency (Hz)} \times 30$$

B Checking the max. power

Start up the cooking chamber heating system, the burner will ignite with a low number of electric fan revolutions, (set by the manufacturer). After ignition, the electric fan (C) will reach max. speed.

This speed must be adjusted according to the value given in the technical table 1.9A, turning it clockwise to increase the value and viceversa to decrease it, using the special screwdriver on the trimmer (K) RV4 of the control panel (F) (Fig. 2.9C)

- 4 Using the appropriate gauge, check that the gas flow corresponds to the one given in the table 1.9°. Then, using the smoke analyser, check that it complies with regulations for combustion gases reaching the discharge chimney.

It is essential that the carbon monoxide CO value is at zero.

After adjusting as described above, it will be necessary to check burner ignition again under its two operating conditions:

Cold ignition is the norm at the start of operations;

Warm ignition is the condition present after at least 10 minutes of operating.

It is not necessary to check signs of resonance in the burner in either case. If there is resonance, repeat the setting operations as described in paragraph 2.9B, point 2.

If the position of screw (A) is changed on the gas flow adjuster with the oven on at maximum, it will be necessary to check point 4 again relating to cold operation.

N.B. The gas valve screw (B) (Fig.2.9B) does not require adjustment as it has already been set by the manufacturer to an air/gas ratio of 1/1

When transformation has ended, it will be necessary to seal the gas flow adjustment screw (A) and the trimmer screw (K) on the control panel (F) (Fig. 2.9C), using a suitable varnish.

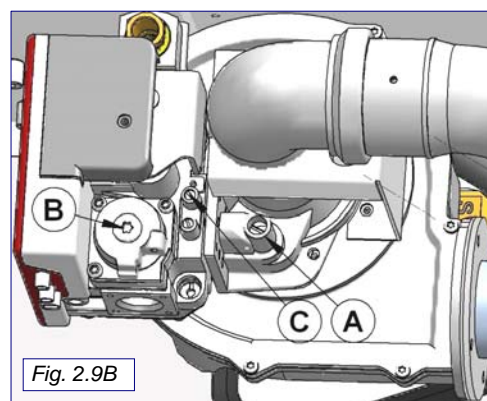


Fig. 2.9B

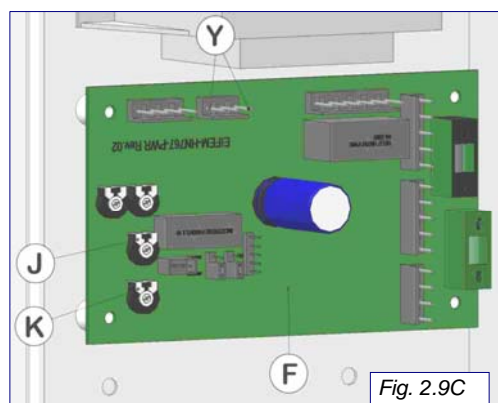


Fig. 2.9C

Attention: The conversion to other gas types, described at paragraph 2.9, must be solely done by qualified person, authorized by the manufacturer.

2.8 UMRÜSTUNG AUF ANDERE GASARTEN. (Brenner der Heizung des Garraums) (Abb. 2.9A-B-C)

Der Garraum ist mit einem Heizungssystem mit Brennern für vorgemischtes Gas ausgestattet. Der Brenner wird so bezeichnet, weil das im Verhältnis 1:1 vermischte Luft – Gas – Gemisch auch ohne weitere Luftzuführung, die gewöhnlich Sekundärluft genannt wird und am Fuß der Flamme vorhanden ist, ohne Schadstoffemissionen brennt.

Das System besteht aus:

- 1- Einem Gasmagnetventil (A);
- 2- Einem Venturirohr zur Gasansaugung (B);
- 3- Einem Elektrogebläse (C);
- 4- Einem Satz von 2 Elektroden (D): eine für die Zündung, die andere für die Flammenregelung;
- 5- Einem elektronischen Steuergerät (E) für die Zündung des Brenners und für die Flammenregelung;
- 6- Einer elektronischen Steuerung (F) für die Drehzahlregelung des Gebläses;
- 7- Einem Gasbrenner des Typs "premix", der direkt auf dem Gebläse angeordnet ist.

Das Gerät ist für die auf dem Typenschild auf der rechten Geräteseite aufgeführte Gasart abgenommen und voreingestellt.

Falls das Gerät an eine andere Gasart angeschlossen werden muss, ist das Gerät umzurüsten; dazu sind folgende Werkzeuge erforderlich: **Schraubenzieher 3 und 8mm, Frequenzmesser, Gasmengenmesser und Rauchgasanalysator**. Halten Sie sich dabei genau an die folgenden Anweisungen:

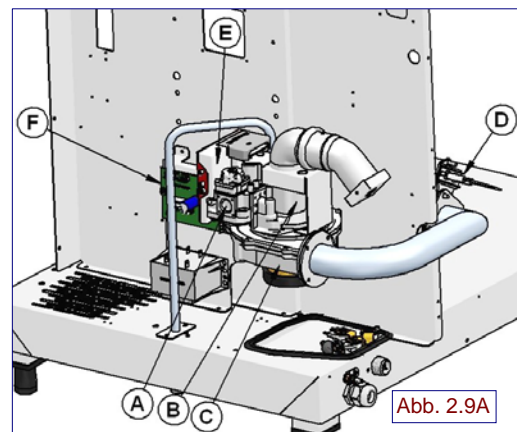


Abb. 2.9A

2.9A Kontrolle des Gasanschlussdrucks (Abb. 2.9B).

Der Anschlussdruck wird mit einem U-Rohrmanometer gemessen, der an der Druckentnahmestelle (C) des Gasventils angesetzt wird.

Die Anschlussdrücke sind aus der Tabelle "Technische Gas-Anschlussdaten 1.9" ersichtlich.

2.9B Kontrolle der Wärmeleistung des Brenners (Abb. 2.9B-C).

- 1- Den Gasmengenmesser ansetzen, um den Backofenverbrauch zu ermitteln.

- 2- Die Einstellschraube (A) wie folgt einregulieren:

Die Schraube bis zum Anschlag nach rechts drehen und anschließend um die in der Tabelle aufgeführte Anzahl Umdrehungen zurückdrehen.

Achtung: Das Drehen der Schraube (A) nach rechts oder links bestimmt die Erhöhung oder Verringerung der Gaszufuhr zum Venturirohr.

Die Brennerzündung kontrollieren (siehe Anweisungen für den Benutzer).

Falls der Brenner nicht zündet, schaltet die elektronische Steuerung das Magnetventil ab und das Aufleuchten der roten Lampe der RESET – Tasten zeigt die Systemsperre an.

Die vorgenannte Taste erneut drücken, um den Vorgang zu wiederholen.

Es kann vorkommen, dass besonders bei neu angelegten Gasanlagen der beschriebene Schritt mehrfach wiederholt werden muss, bis ein gleichmäßiger Gasfluss erreicht wird.

Sich vergewissern, dass bei der Zündung kein Knall oder Resonanzpfeifen zu hören ist; ggf. die Schraube (A) etwas zurückdrehen (max. um 1/10 Umdrehung) in Bezug auf die in der Tabelle „Technische Daten“ für den optimalen Betrieb aufgeführten Werte.

- 3 Die Drehzahl des Gebläses (C) der (Abb. 2.9A-B) auf folgende Weise einstellen:

A Den Ofen abschalten und den Frequenzmesser an die Klemmen (Y 1-3) des Steckverbinders (X5) der elektronischen Steuerung (F) anschließen; die Gebläsedrehzahl geht aus der folgenden Formel hervor:

$$\text{Drehzahl U/min} = \text{Frequenz (Hz)} \times 30$$

B Kontrolle der höchste Leistung

Das Heizungssystem des Garraums einschalten; der Brenner zündet bei einer niedrigen Gebläsedrehzahl (werkseitige Einstellung); nach erfolgter Zündung erreicht das Gebläse (C) die maximale Drehzahl. Die Drehzahl ist entsprechend den Werten in der Tabelle der technischen Daten 1.9A einzustellen;

dazu mit einem Schraubenzieher den Trimmer (K) RV4 der elektronischen Steuerung (F) (Abb. 2.9C) nach rechts drehen, um den Wert zu erhöhen, und nach links, um denselben zu verringern.

- 4 Mit dem Messgerät sicherstellen, dass die Gasmenge dem in der Tabelle 1.9° angegebenen Wert entspricht und mit dem Gasrauchanalysator kontrollieren, dass die Abgasemission die Anforderungen der einschlägigen Bestimmungen erfüllt.

Insbesondere muss der Wert des Kohlenmonoxyds CO praktisch bei Null liegen.

Nach Beendigung der zuvor beschriebenen Einstellungen erneut die Zündung des Brenners unter den beiden möglichen Betriebsbedingungen prüfen:

Kaltzündung, die gewöhnlich bei Arbeitsbeginn erfolgt;

Warmzündung, die Bedingung, die nach mindestens 10 Minuten Betriebszeit vorliegt.

In beiden Fällen darf kein Resonanzpfeifen des Brenners hörbar sein; anderenfalls die Brenneinstellung laut Beschreibung im Abschnitt 2.9B, Punkt 2, wiederholen.

Falls die Stellung der Schraube (A) des Gasmengenreglers bei mit voller Leistungsstufe laufendem Backofen verändert wird, muss die Kontrolle des Punkts 4 hinsichtlich der Kaltzündung erneut ausgeführt werden.

NB: Die Schraube (B) (Abb. 2.9B) des Gasventils erfordert keine Einstellung, da das Ventil werkseitig bei der Abnahme auf das Gemischverhältnis 1:1 voreingestellt ist.

Nach Abschluss der Umrüstung die Schraube (A) des Gasmengenreglers und die Schraube des Trimmers (K) der elektronischen Steuerung (F) (Abb. 2.9C) mit geeignetem Lack versiegeln.

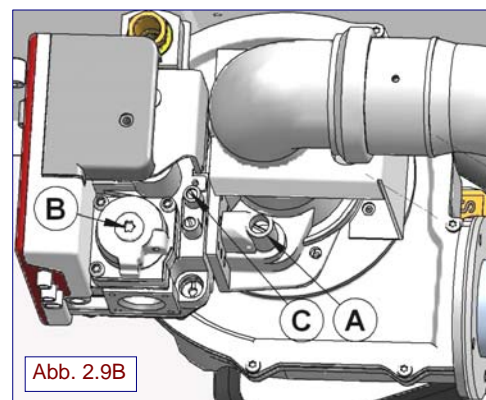


Abb. 2.9B

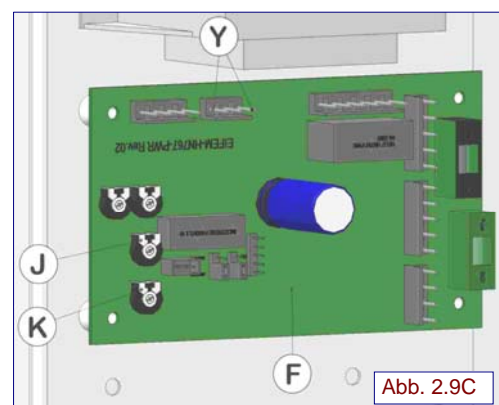


Abb. 2.9C

Achtung: Die beschriebene im Paragraph 2.9 Umstellung auf verschiedene Gasarten darf ausschließlich von Fachpersonal gemacht werden, das auch vom Hersteller berechtigt ist.

2.8 TRANSFORMATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ. (Brûleur chauffage chambre de cuisson) (Fig. 2.9A-B-C)

Pour la génération de vapeur, la chambre de cuisson est équipée d'un système de chauffage avec un brûleur de gaz prémélangé.

Ce brûleur est défini ainsi car le mélange d'air et gaz avec un rapport 1:1 peut brûler sans rejet d'émissions nocives, même en absence d'un ultérieur apport d'air communément défini air secondaire, présent normalement à la base de la flamme.

Le système est composé de:

- 1- Une électrovalve de gaz (A);
- 2- Un groupe Venturi pour l'aspiration d'air (B);
- 3- Un électroventilateur (C);
- 4- Un groupe de 2 électrodes (D), dont une pour l'allumage et l'autre pour le contrôle de la flamme;
- 5- Une centrale électronique (E) pour l'allumage du brûleur et pour le contrôle de la flamme;
- 6- Une centrale électronique (F) pour le réglage de la vitesse de l'électroventilateur;
- 7- Un brûleur de gaz de type "premix" placé directement sur l'électroventilateur.

L'appareil est testé et prédisposé pour fonctionner avec le gaz indiqué sur la plaque des caractéristiques apposée sur le côté droit de l'appareil.

Si le raccordement doit être effectué avec un gaz différent, il faudra effectuer la transformation et disposer de tournevis pour vis fendues de **3 et 8mm, d'un fréquencemètre, d'un mesureur de débit de gaz et d'un analyseur de gaz brûlés, ceci en suivant scrupuleusement les avertissements suivants:**

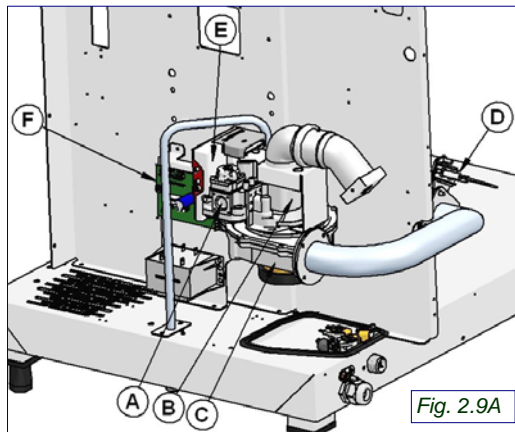


Fig. 2.9A

2.9A Contrôle de la pression de raccordement du gaz (Fig. 2.9B).

On mesure la pression de raccordement avec un manomètre en "U" sur la prise d'entrée de pression (C) de la valve à gaz.

Les pressions de raccordement sont reportées dans le tableau "données techniques raccordement gaz 1.9

2.9B Contrôle du débit thermique du brûleur (Fig. 2.9B-C).

- 1- Préparer le mesureur de débit de gaz afin de relever l'absorption du four.
- 2- Calibrer la vis de réglage (A) du gaz comme suit:

La visser dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, puis la dévisser selon le nombre de tours indiqué au tableau.

N.B.: La rotation de la vis (A) dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens contraire détermine respectivement la diminution ou l'augmentation du débit de gaz au venturi.

Vérifier l'allumage du brûleur selon les instructions pour l'utilisateur.

Si le brûleur ne s'allume pas, l'électrovalve du gaz sera désactivée par le système électronique et la lumière rouge des touches de RESET s'allumera pour signaler l'état de blocage.

Appuyer de nouveau sur la touche susmentionnée pour répéter l'opération.

Tenir compte que parfois, spécialement en cas d'installations de raccordement du gaz nouvellement construites, il faudra répéter plusieurs fois l'opération susmentionnée afin de garantir le bon écoulement du gaz.

Contrôler que l'allumage ne provoque aucun bruit d'éclat ou de sifflement, en cas contraire effectuer de légers réglages avec la vis (A), 1/10 de tour maxi par rapport aux indications reportées dans le tableau des données techniques, jusqu'à atteindre un bon fonctionnement.

- 3 Calibrer la vitesse de l'électroventilateur (C) de (Fig. 2.9A-B), en suivant les modalités suivantes:

A Éteindre le four et relier le fréquencemètre aux bornes (Y 1-3) du connecteur (X5) de la centrale (F); la vitesse de l'électroventilateur s'obtient par la formule suivante: **Vitesse rpm = Fréquence (Hz) x 30**

B Contrôle de la vitesse maximum

Mettre le système de chauffage en fonction, le brûleur s'allumera à un nombre bas de tours de l'électroventilateur, (calibrage réalisé en usine) et après avoir effectué l'allumage, l'électroventilateur (C) atteindra la vitesse maximum.

Cette vitesse doit être réglée selon la valeur reportée au tableau technique 1.9A, dans le sens des aiguilles d'une montre pour en augmenter la valeur et vice versa pour la diminuer, ceci en intervenant à l'aide du tournevis sur le trimmer (K) RV4 de la centrale (F) (Fig. 2.9C)

- 4 Contrôler avec le mesureur que le débit de gaz corresponde à celui indiqué au tableau 1.9A et vérifier la conformité aux normes en matière de gaz brûlés rejetés par la cheminée d'évacuation avec l'analyseur de fumée.

En particulier, nous recommandons que la valeur du monoxyde de carbone soit proche à zéro.

À la fin des réglages susmentionnés, il faudra contrôler de nouveau l'allumage du brûleur dans les deux conditions de fonctionnement:

Allumage à froid, qui est celui qui se vérifie normalement au début d'exercice;

Allumage à chaud, qui est la condition présente après au moins 10 minutes de fonctionnement.

Dans les deux cas, il ne doit se produire aucun bruit de sifflement de la part du brûleur, en cas contraire, répéter les opérations de calibrage décrites au point 2 du paragraphe 2.9B.

En cas de modification de la position de la vis (A) du régulateur de débit de gaz avec four à régime, il faudra contrôler de nouveau le point 4 relatif au fonctionnement à froid.

N.B. La vis (B) (Fig.2.9B) de la valve du gaz ne nécessite aucun réglage, car elle a été calibrée lors du test en usine avec un rapport air/gaz 1/1

Au terme de la transformation, il faudra sceller la vis (A) du régulateur de débit de gaz et celle du trimmer (K) de la centrale (F) (Fig. 2.9C) avec du vernis adapté à l'usage.

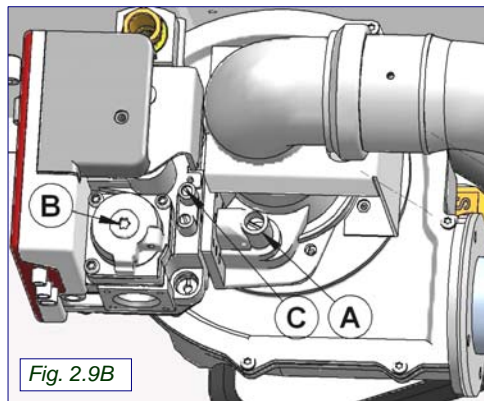


Fig. 2.9B

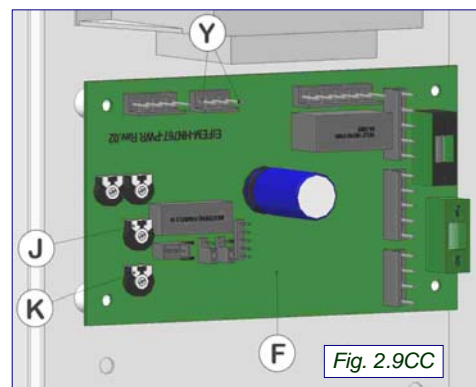


Fig. 2.9CC

Attention: L'adaptation aux divers types de gaz doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié et autorisée par le constructeur.

2.8 TRANSFORMACIÓN PARA LOS VARIOS TIPOS DE GAS. (Quemador calentamiento cámara cocción) (Fig. 2.9A-B-C)

La cámara de cocción posee un sistema de calentamiento con quemador de gas premezclado. Este quemador se define así porque la mezcla de aire y gas, con una relación de 1 a 1, puede arder sin producir emisiones nocivas incluso en ausencia de más aire, llamado generalmente aire secundario, presente normalmente en la base de la llama.

El sistema está compuesto por:

- 1- Una electroválvula gas (A);
- 2- Un grupo Venturi para la aspiración de aire (B);
- 3- Un electroventilador (C);
- 4- Un grupo de 2 electrodos (D) de los que uno es para el encendido y el otro es para el control de la llama;
- 5- Una centralita electrónica (E) para el encendido del quemador y el control de la llama;
- 6- Una centralita electrónica (F) para la regulación de la velocidad del electroventilador;
- 7- Un quemador de gas tipo "premix" colocado directamente en el electroventilador.

El aparato ha sido ensayado y predispuesto para su funcionamiento con el gas que se indica en la placa de características que se encuentra en el costado derecho del aparato.

Si la conexión se debe realizar para otro tipo de gas, será necesario realizar la transformación con destornilladores planos de 3 y 8 mm, un frecuenciómetro, un medidor de caudal de gas y un analizador de gases combustos, y se deben seguir con detalle las siguientes advertencias:

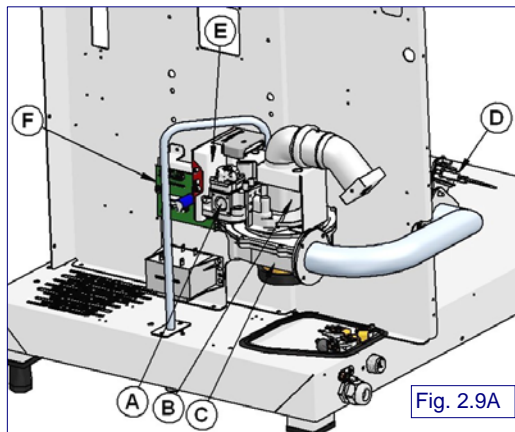


Fig. 2.9A

2.9A Control presión conexión gas (Fig. 2.9B).

La presión de conexión se mide con un manómetro en "U", en la toma de presión de la entrada (C) de la válvula gas.

Las presiones de conexión se muestran en el cuadro de "datos técnicos conexión gas 1.9

2.9B Comprobación capacidad térmica quemador (Fig. 2.9B-C).

- 1- Predisponer el medidor de caudal de gas para detectar la absorción de horno.
- 2- Calibrar el tornillo de regulación (A) del gas como se indica: Atornillar en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope y, a continuación, desatornillarla en el número de giros que se indica en el cuadro.

Nota: girar el tornillo (A) en el sentido de las agujas del reloj o a la inversa determina respectivamente el aumento o la disminución del caudal de gas a los Venturi.

Comprobar el encendido del quemador como se indica en las instrucciones del usuario.

Si el quemador no se enciende, la electroválvula de gas se desactivará por medio del sistema electrónico, la luz roja de los botones de RESET encendida indicará el bloqueo. Pulsar de nuevo los botones indicados anteriormente para repetir la operación.

Se debe tener presente que, a veces, especialmente si las instalaciones de conexión del gas son de nueva construcción, la operación descrita anteriormente se deberá repetir varias veces para garantizar un regular flujo del gas.

Comprobar que el encendido no provoque pequeñas explosiones o silbidos de resonancia. Si fuera así, actuar sobre el tornillo (A) con pequeñas regulaciones, de 1/10 de giro como mucho con respecto a lo que se muestra en el cuadro de datos técnicos, hasta alcanzar el funcionamiento correcto.

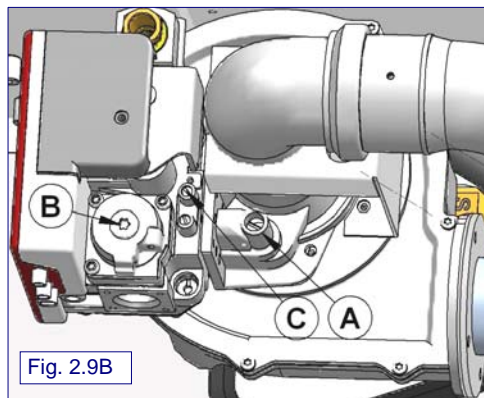


Fig. 2.9B

- 3 Calibrar la velocidad del electroventilador (C) de (Fig. 2.9A-B), según las siguientes modalidades:

A Apagar el horno y conectar el frecuenciómetro a los terminales (Y 1-3) del conector (X5) de la centralita (F); la velocidad del electroventilador se obtiene gracias a la siguiente fórmula:

$$\text{Velocidad rpm} = \text{Frecuencia (Hz)} \times 30$$

B Control velocidad máxima

Poner en funcionamiento el sistema de calentamiento, el quemador se encenderá con un número reducido de revoluciones del electroventilador (calibrado realizado en fábrica). Una vez realizado el encendido, el electroventilador (C) alcanzará la máxima velocidad.

Esta velocidad debe regularse según el valor expresado en el cuadro técnico 1.9A, actuando en el sentido de las agujas del reloj para aumentar su valor y al contrario para disminuirlo, con el destornillador adecuado sobre el compensador (K) RV4 de la centralita (F) (Fig. 2.9C)

- 4 Comprobar con el medidor adecuado que el caudal de gas corresponda al indicado en el cuadro 1.9A y comprobar con el analizador de humos la conformidad con las normativas acerca de gases combustos en fluido hacia la chimenea de evacuación.

En especial, se recomienda que el valor del monóxido de carbono sea próximo a cero.

Al final de las regulaciones descritas anteriormente, se deberá proceder de nuevo al control del encendido del quemador en las dos condiciones de funcionamiento:

Encendido en frío, es el que normalmente se da al comienzo del funcionamiento;

Encendido en caliente, es la condición presente después de no menos de 10 minutos de funcionamiento.

En ambos casos, no se deben dar silbidos de resonancia del quemador. Si fuera así, repetir las operaciones de calibrado como se describe en el párrafo 2.9B, en el punto 2.

Si se modifica la posición del tornillo (A) del regulador de caudal de gas con horno en régimen, se deberá proceder de nuevo al control del punto 4, correspondiente al funcionamiento en frío.

Nota: el tornillo (B) (Fig. 2.9B) de la válvula de gas no necesita regulación alguna, ya que ha sido calibrado durante el ensayo en la fábrica, con una relación aire-gas de 1/1

Al final de la transformación, se deberá sellar el tornillo (A) del regulador de caudal de gas y el tornillo del compensador (K) de la centralita (F) (Fig. 2.9C) con un barniz adecuado para este fin.

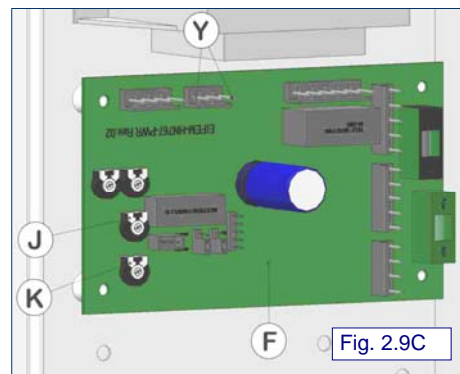


Fig. 2.9C

Atención: La transformación para los distintos tipos de gas (párrafo. 2.9) debe ser efectuada sólo y exclusivamente por personal cualificado y autorizado por el constructor.

3.0 AUTOMATISMI DI CONTROLLO E SICUREZZA

I forni sono dotati di una serie di automatismi di controllo e sicurezza dei circuiti elettrici ed idraulici

3.0A Fusibile da 2A: è inserito nel circuito ausiliario per la protezione da corto circuito dell'impianto elettrico ed è alloggiato nell'apposito supporto collocato sulla staffa di fissaggio dei contattori.

3.0B Fusibile da 1A: è inserito nel circuito elettrico di alimentazione del controllore elettronico, (versioni "Electronic") per la protezione da corto circuito ed è alloggiato nell'apposito supporto collocato sulla staffa di fissaggio dei contattori.

3.0C1 Fusibile da 0,5A (500 mA): inserito nel circuito elettrico di alimentazione dell'elettroventilatore 24V (versioni a gas) alloggiato nell'apposito supporto collocato sulla scheda miscelazione gas camera.

3.0C2 Fusibile da 2A : inserito nel circuito elettrico di alimentazione 220V della scheda miscelazione gas camera alloggiato nell'apposito supporto sulla scheda.

3.0D Protezione motore: una sonda termica disinserisce il motore qualora per motivi diversi si possa manifestare un sovraccarico, l'intervento della protezione determina l'arresto del motore e il conseguente disinserimento delle resistenze o del bruciatore di gas del riscaldamento.

Il ripristino della sonda avverrà automaticamente con la diminuzione della temperatura del motore.

3.0E Termostato sicurezza camera forno: disinserisce le resistenze riscaldanti nei modelli elettrici o chiude la valvola del gas nei relativi apparecchi, in caso di anomalie derivate da surriscaldamento, il ripristino dovrà essere eseguito manualmente dopo la verifica delle cause che ne hanno causato l'intervento.

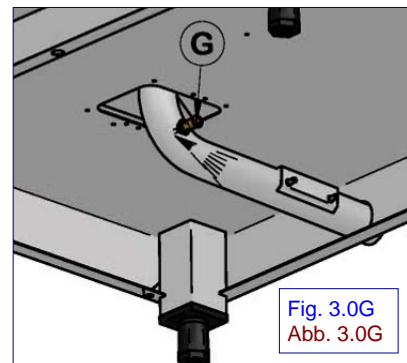
3.0F Sensore magnetico apertura porta: arresta il funzionamento del forno quando viene aperta la porta.

3.0G Sistema termostatico per la condensazione dei vapori di scarico: (Optional) è composto di un elettrovalvola, comandata da un termostato il cui sensore è alloggiato a contatto con lo scarico. L'elettrovalvola tramite l'iniettore (G) provvede ad immettere acqua fredda nel tubo di scarico per condensare il vapore quando viene raggiunta la temperatura di 90°C, (Fig. 3.0G).

3.0H Valvola sfiato camera: ha la funzione di regolare l'umidità all'interno della camera di cottura e viene attivata manualmente tramite il pommello (A), situato sopra la porta. (Fig. 3.0H).

3.0I Sonda di temperatura al cuore: (fornita su richiesta nei modelli "Analogic" e di serie nei modelli "Electronic") permette, tramite l'apposito spillone da infilzare nel cibo da cuocere, l'esatto controllo della temperatura al cuore.

3.0L Valvola sicurezza gas: la valvola è corredata di un dispositivo elettronico di controllo che interrompe l'efflusso del gas entro 10" in caso di mancata accensione dei bruciatori. L'operazione di accensione dei bruciatori potrà essere ripetuta previo il ripristino manuale del dispositivo elettronico da eseguire tramite il pulsante (Z) posizionato nel cruscotto. (Fig. 3.0L)



3.0 CONTROL AND SAFETY DEVICES

The ovens are equipped with a set of control and safety devices for the electric and hydraulic circuits.

3.0A 2A fuse: it is in the auxiliary circuit to protect against short circuiting of the electrical system and is inside its own support on the contactors fixing bracket.

3.0B 1A fuse: it is in the electronic controller's electrical supply circuit, ("Electronic" versions) to protect against short circuiting and is housed inside its own support on the contactors' fixing bracket.

3.0C1 0,5A (500 mA) fuse: security for electric fan 24V (only for gas version) placed in its own support on the premix circuit board.

3.0C2 2A fuse: security for premix circuit board power supply 220V placed in its own support on the circuit board.

3.0D Motor overload protection: a thermal probe disengages the motor when, for various reasons, there is an overload. When the overload protection triggers it stops the motor and also disconnects the heating elements or the gas valve. The probe is reset automatically when motor temperature drops.

3.0E Oven safety thermostat: disconnects the heating element or the gas valve when anomalies related to overheating occur. Subsequent re-set will have to be done manually when causes for thermostat operation have been determined.

3.0F Door microswitch, magnetic type: it stops the oven working when the door is opened.

3.0G Thermostat system for condensation of discharge steam: (Optional) it comprises a solenoid valve controlled by a thermostat whose sensor is housed in contact with the discharge. The solenoid valve, via the injector (G), lets cold water into the drainpipe to condense the steam when a temperature of 90°C is reached, (Fig. 3.0G).

3.0H Oven relief valve: its job is to adjust humidity inside the cooking chamber. The valve is manually activated acting on the knob (A) (Fig.3.0H) on top of the door.

3.0I Heart temperature probe: (supplied on request with the "Analogic" models and a standard feature with the "Electronic" models) with a special sensor inserted in the food to cook you can control the exact temperature right in the centre.

3.0L Gas safety valve: the valve is fitted with an electronic control device that interrupts the flow of gas within 10 seconds if the burners fail to light. Lighting of the burners can be repeated after the electronic device has been manually reset with the push button (Z) located on the control panel. (See Fig. 3.0L)

3.0 KONTROLL- UND SICHERHEITSAUTOMATISMEN

Die Backöfen sind mit einer Reihe von automatischen Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen für Strom- und Wasserkreise ausgerüstet

3.0A Schmelzsicherung 2A: ist in den Hilfsstromkreis eingebaut, um die elektrische Anlage vor einem Kurzschluss zu sichern und befindet sich im dafür vorgesehenen Träger am Befestigungsbügel der Kontaktgeber.

3.0B Schmelzsicherung 1A: ist in den elektrischen Versorgungsstromkreis der elektronischen Kontrolle eingebaut (Electronic Modelle), um vor einem Kurzschluss zu sichern und befindet sich im dafür vorgesehenen Träger am Befestigungsbügel der Kontaktgeber.

3.0C1 Schmelzsicherung 0,5A (500mA): (nur für Gas Modelle) Die Schmelzsicherung 0.5A ist am Speisestromkreis des Elektroventilators 24V eingeschaltet und befindet sich auf dem dazu bestimmten Halter der Platine für die Gasmischung.

3.0C2 Schmelzsicherung 2A: (nur für Gas Modelle) Die Schmelzsicherung 2A ist am Speisestromkreis 220V der Platine für die Gasmischung eingeschaltet und liegt auf dem dazu bestimmten Halter der Platine.

3.0D Überhitzungsschutzschalter Motor: bei Überbelastung schaltet eine Hitzesonde den Motor aus, indem sie die Heizkörper ausschaltet oder die Gassicherheitsventile zudreht. Der Motor wird somit vor einer durch Funktionsstörungen hervorgerufenen Überhitzung geschützt. Die Rückstellung des Schalters erfolgt nach Abkühlen des Motors automatisch.

3.0E Sicherheitsthermostat Garraum: hat die Funktion, bei erhöhten Temperaturen im Garraum die Gaszufuhr zu unterbrechen. Die Rückstellung des Thermostats muss manuell erfolgen, nachdem die Ursachen, die zur Überhitzung geführt haben, behoben worden sind.

3.0F Magnetmikroschalter Tür: unterbricht den Backofenbetrieb, jedes Mal, wenn die Tür geöffnet wird.

3.0G Thermostatsystem für die Kondensation der Abflusddämpfe: (Optional) besteht aus einem Magnetventil, das von einem Thermostat mit Sensor am Abfluss gesteuert wird. Das Magnetventil führt über die Düse (G) dem Abflussrohr Kaltwasser zu, um den Dampf bei Erreichen von einer Temperatur von 90°C zu kondensieren. (Abb.3.0G)

3.0H Entlüftungsventil Garraum: hat die Aufgabe, die Feuchtigkeit im Garraum zu regeln. Das Ventil, das auf der Tür aufgestellt ist, wird mit dem Knauf (A) handaktiviert (Abb. 3.0H).

3.0I Kerntemperaturfühler: ermöglicht durch das Speisethermometer, das in die Speisen gesteckt wird, eine genaue Temperaturkontrolle.

3.0L Gas-Sicherheitsventil: das Ventil ist mit einer Elektronikkontrolle ausgestattet, die den Gasfluss bei fehlendem Zünden der Brenner binnen 10" unterbricht. Die Brenner können nach der manuellen Rückstellung der Elektronikkontrolle über Druckknopf (A) unter der Bedienblende wieder gezündet werden. (siehe Abb. 3.0L)

3.0 ORGANES DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ

Les fours sont équipés d'une série d'organes de contrôle et de sécurité des circuits électriques et hydrauliques.

3.0A Fusible de 2A : il se trouve dans le circuit auxiliaire afin d'éviter tout court-circuit dans l'installation électrique et il est logé sur le support placé sur la bride des contacteurs.

3.0B Fusible de 1A: il se trouve dans le circuit électrique d'alimentation du contrôleur électronique (versions "Electronic") pour éviter tout court-circuit et il est logé sur le support placé sur la bride des contacteurs.

3.0C1 Fusible de 0,5A (500mA): (seulement pour les modèles à gaz) le fusible 0.5A est branché au circuit électrique alimentation de l'électroventilateur 24 V et situé dans le support spécial sur la fiche de mélange gaz.

3.0C2 Fusible de 2A : (seulement pour les modèles à gaz) le fusible 2A est branché au circuit électrique alimentation 220 V de la fiche mélange gaz et situé dans le support spécial sur la fiche même.

3.0D Protection du moteur: une sonde thermique met hors-tension le moteur si, pour une raison quelconque, il y a une surcharge. L'intervention de la protection provoque l'arrêt du moteur et par conséquent le débranchement des résistances ou du brûleur à gaz.

Le réarmement de la sonde se fait automatiquement dès que la température du moteur diminuera.

3.0E Thermostat de sécurité enceinte de cuisson: il déconnecte les résistances électriques sur les modèles électriques ou bien coupe l'arrivée du gaz sur les modèles gaz en cas d'anomalies dues à une surchauffe. Le réarmement devra se faire manuellement après avoir vérifié le ou les causes qui ont provoqué l'intervention du thermostat.

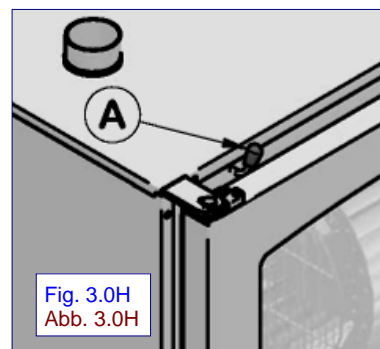
3.0F Détecteur magnétique ouverture de la porte: il interrompt le fonctionnement du four lorsqu'on ouvre la porte.

3.0G Système thermostatique pour la condensation des vapeurs d'évacuation: (Optional) il s'agit d'une électrovalve commandée par un thermostat dont le capteur est logé en contact avec la vidange. Grâce à l'injecteur (G), l'électrovalve introduit de l'eau froide dans le tuyau d'évacuation pour condenser la vapeur quand la température atteint 90°C (Fig. 3.0G). (Fig.3)

3.0H Soupape enceinte: elle sert à régler l'humidité à l'intérieur de l'enceinte de cuisson. On active cette valve manuellement avec le bouton (A) située au dessus de la porte (Fig. 3.0H).

3.0I Sonde de température à cœur: (elle est fournie sur demande pour les modèles "Analogic" et en standard pour les modèles "Electronic") cette sonde permet - grâce à l'aiguille spéciale que l'on pique sur l'aliment à cuire - de contrôler la température exacte au centre de l'aliment.

3.0L Soupape de sécurité du gaz: la soupape est munie d'un dispositif électronique de contrôle qui interrompt l'arrivée du gaz en 10" si les brûleurs ne s'allument pas. L'opération d'allumage des brûleurs peut être répétée seulement en réarmant d'abord manuellement le dispositif électronique par le bouton (Z) placé sous le tableau des commandes. (Voir fig. 3.0L)



3.0 AUTOMATISMOS DE CONTROL DE SEGURIDAD

Los hornos disponen de una serie de automatismos de control y seguridad de los circuitos eléctricos e hídricos.

3.0A Fusible de 2A: situado en el circuito auxiliar para la protección contra cortocircuito de la instalación eléctrica y alojado en el soporte correspondiente situado en la fijación de los contactores.

3.0B Fusible de 1A: situado en el circuito eléctrico de alimentación del controlador electrónico (variantes "Electronic"), para la protección contra cortocircuito, y alojado en el soporte correspondiente situado en la fijación de los contactores.

3.0C1 Fusible de 0,5A (500mA): fusible 0.5A (versiones a gas) para protección del motor soplador 24V y alojado en un portafusibles en la placa de regulación de Hz.

3.0C2 Fusible de 2A: fusible 2A (versiones a gas) para protección de la placa de regulación de Hz, alimentada a 220V, y alojado en un portafusibles en la misma placa.

3.0D Protección del motor: una sonda térmica desconecta el motor cuando, por varios motivos, se presenta una sobrecarga; la intervención causa la parada del motor y el consiguiente disparo de la válvula del gas o del resistencie de calentamiento.

El restablecimiento de la sonda se produce automáticamente cuando baja la temperatura del motor.

3.0E Termóstato de seguridad en cámara horno: dispara la válvula del gas en caso de que se presenten anomalías causadas por un recalentamiento; el restablecimiento debe ser efectuado manualmente después de averiguar las causas que han determinado el disparo.

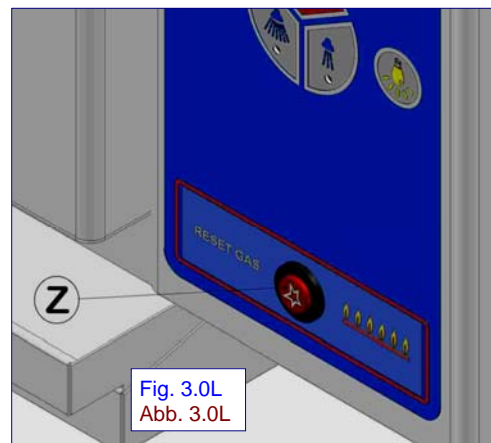
3.0F Sensor magnético de apertura de puerta: para el funcionamiento del horno cuando se abre la puerta.

3.0G Sistema termostático para la condensación de los vapores de salida: (Optional) se compone de una electroválvula, accionada por un termóstato cuyo sensor está alojado en contacto con el desagüe. La electroválvula, por medio del inyector (G), se encarga de introducir agua fría en el tubo de desagüe a fin de condensar el vapor cuando se alcanza una temperatura de 90°C. (Fig.3.0G)

3.0H Válvula de alivio cámara: tiene la función de regular la humedad dentro de la cámara de cocción. Se activa manualmente mediante el mando redondo (A) situado encima de la puerta (Fig. 3.0H).

3.0I Sonda de temperatura en el centro: permite, mediante la sonda de aguja correspondiente, a introducir en la comida a cocer, controlar exactamente la temperatura en el centro de dicha comida.

3.0L Válvula seguridad gas: la válvula tiene un dispositivo electrónico de control que corta el flujo del gas dentro de 10" si falla el encendido de los quemadores. La operación de encendido de los quemadores puede ser repetida previo restablecimiento manual del dispositivo electrónico, a efectuar mediante el botón (Z) situado debajo del panel. (Ver fig. 3.0L)



3.1 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO

Prima di procedere alla sostituzione delle parti di ricambio è necessario, ai fini della sicurezza, disinserire l'interruttore elettrico di protezione e chiudere la valvola di intercettazione-acqua e gas installate a monte dell'apparecchio.

3.1 REPLACING SPARE PARTS

Before starting to replace spare parts make sure, for safety reasons, that the electricity main switch is off and that the water on-off valve is closed and that (for gas powered ovens) the gas supply is turned off.

3.1 AUSTAUSCH DER ERSATZTEILE

Bevor die Ersatzteile ausgetauscht werden, muss aus Sicherheitsgründen der elektrische Schutzschalter ausgeschaltet und das Wassersperrventil, das stromaufwärts des Geräts eingebaut ist, geschlossen werden.

3.1 REMPLACEMENT DES PIÈCES

Pour des raisons de sécurité, avant de remplacer les pièces, il faut débrancher l'interrupteur électrique de protection et fermer les robinets de l'eau et du gaz installés en amont de l'appareil.

3.1 PIEZAS DE REPUESTO

Antes de proceder con la sustitución de las piezas es preciso, por motivos de seguridad, desconectar el interruptor eléctrico de protección y cerrar la llave de paso del agua instalados aguas arriba del aparato.

CONTROLLO DELLE FUNZIONI

Mettere in funzione l'apparecchio come da ISTRUZIONI PER L'UTENTE.

Eseguire una prova di tenuta delle condutture idriche e quelle del gas.

E' indispensabile spiegare all'utente il funzionamento dell'apparecchiatura e consegnargli il libretto istruzioni a cui si dovrà attenere nell'uso.

CHECKING THE FUNCTIONS

Start the appliance following the INSTRUCTIONS FOR THE USER.

Test the water pipes for leaks.

It is essential to explain to the user exactly how the appliance works and to supply him with the instruction handbook that he must follow when using the oven.

KONTROLLE DER FUNKTIONEN

Das Gerät laut ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER in Betrieb nehmen.

Die Wasserleitungen auf ihre Dichtheit prüfen.

Der Benutzer muss in den Gerätebetrieb eingewiesen werden und es muss ihm die Bedienungsanleitung, die sorgfältig zu befolgen ist, ausgehändigt werden.

CONTRÔLE DES FONCTIONS

Mettre en marche l'appareil en suivant les instructions de LA NOTICE RÉSERVÉE À L'UTILISATEUR.

Faire un test d'étanchéité des conduites hydrauliques et du gaz.

Il est indispensable de bien expliquer le fonctionnement de l'appareil à l'utilisateur et qu'il garde à portée de main la notice d'emploi qu'il devra suivre attentivement lors de l'utilisation de l'appareil.

CONTROL DE LAS FUNCIONES

Poner en marcha el aparato como indicado en las INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.

Efectuar una prueba de estanqueidad de las tuberías del agua.

Es indispensable explicar al usuario el funcionamiento del aparato y entregarle el folleto de instrucciones que deberá consultar durante el uso del aparato.