

Forni a convezione - Vapore
Istruzioni per l'installazione

CONVECTION - STEAM OVEN
INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION

HEISLUFTDÄMPFER
ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

FOURS MIXTES À AIR PULSE'-VAPEUR
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

HORNOS CONVECCIÓN-VAPOR
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN



ADN550 – ADN-551 – ADN 552 – ADN553

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>	Europäischer 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 5 x 2/3 GN 5 x 1/1 GN
1.3C/D	Dimensioni <i>Dimensions</i>	Abmessungen <i>Dimensions</i>		Medidas 10 x 1/1GN 5 x (60 x 40)
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				
2.7				
2.8				
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 KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG

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

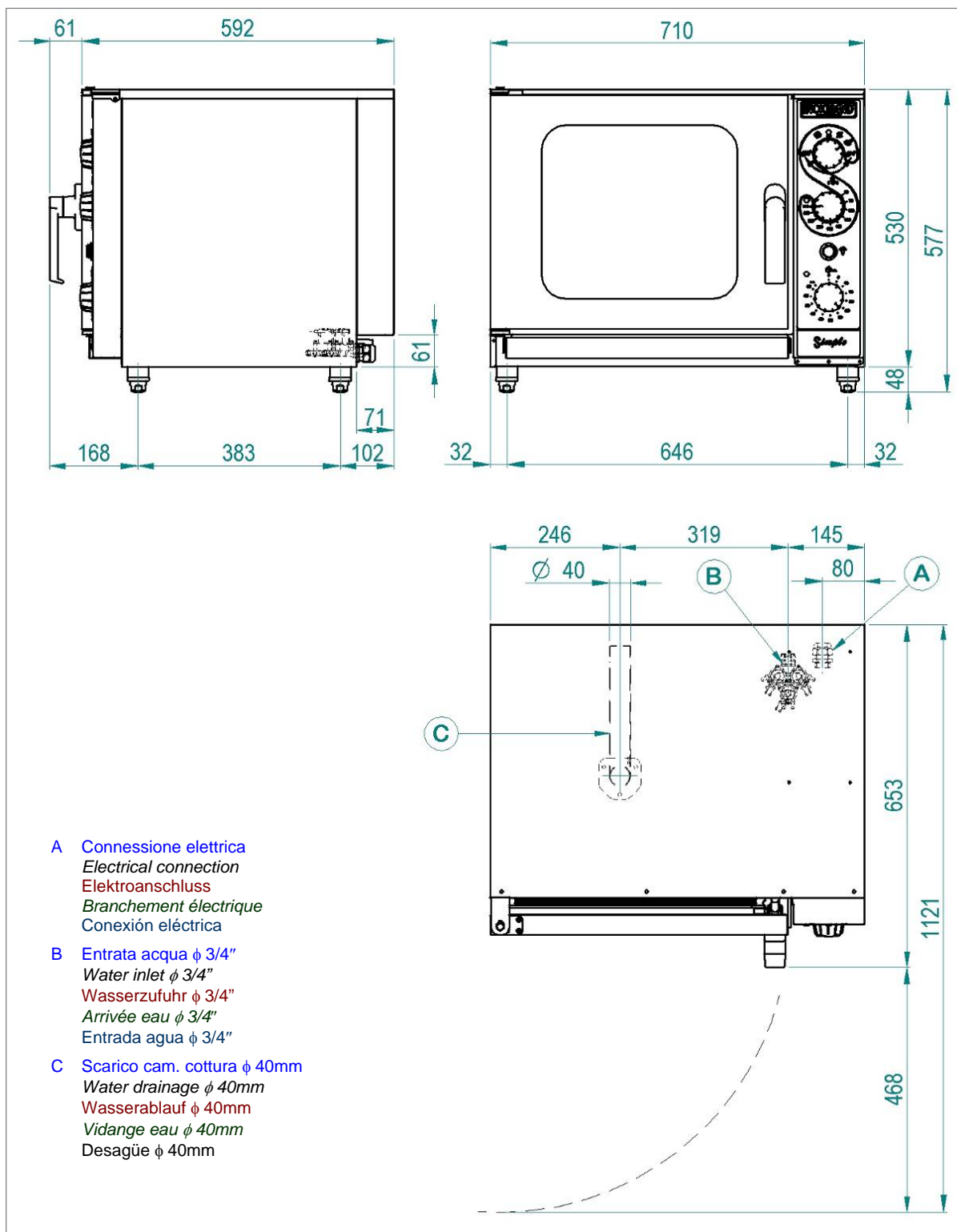
Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

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.

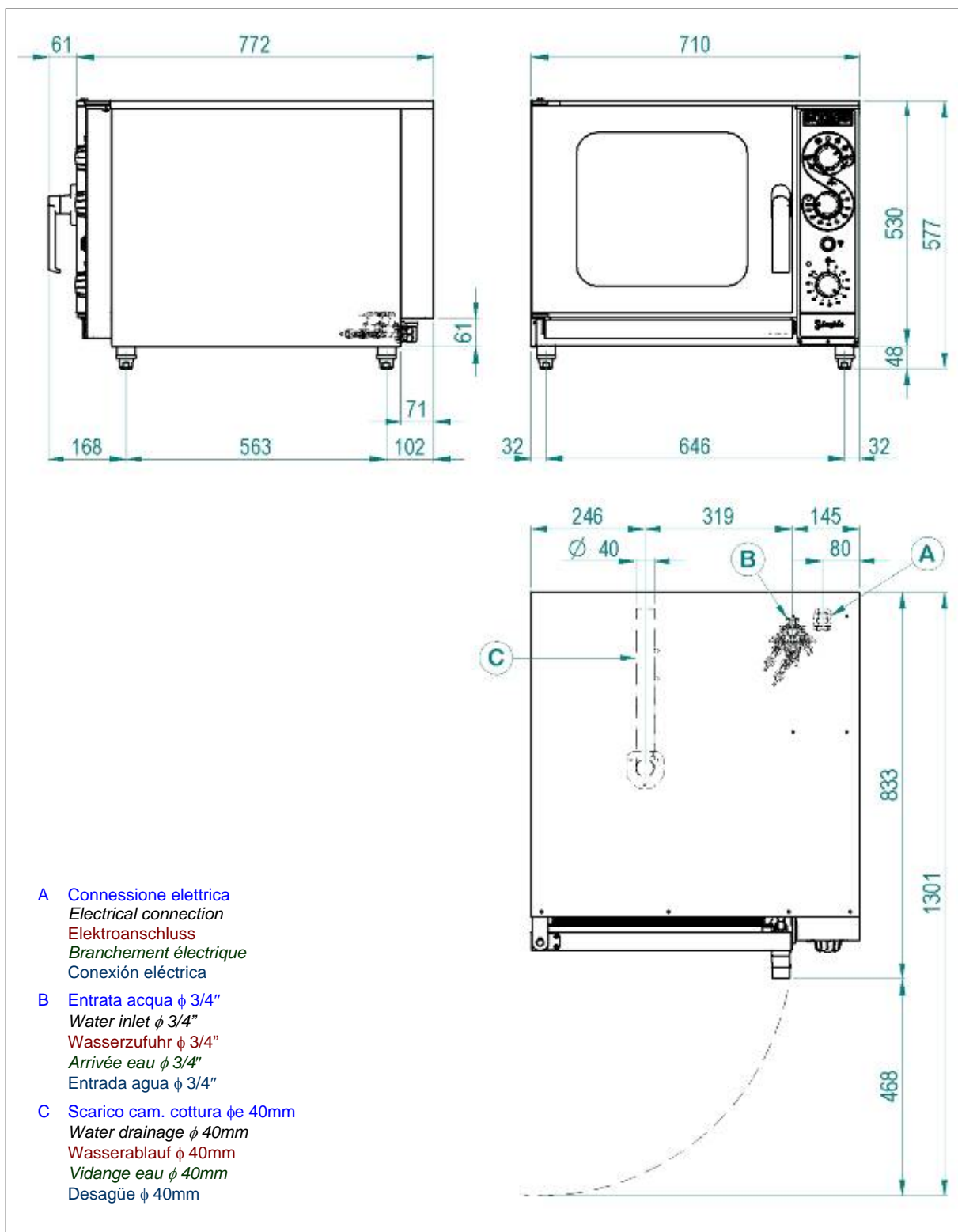
Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

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.



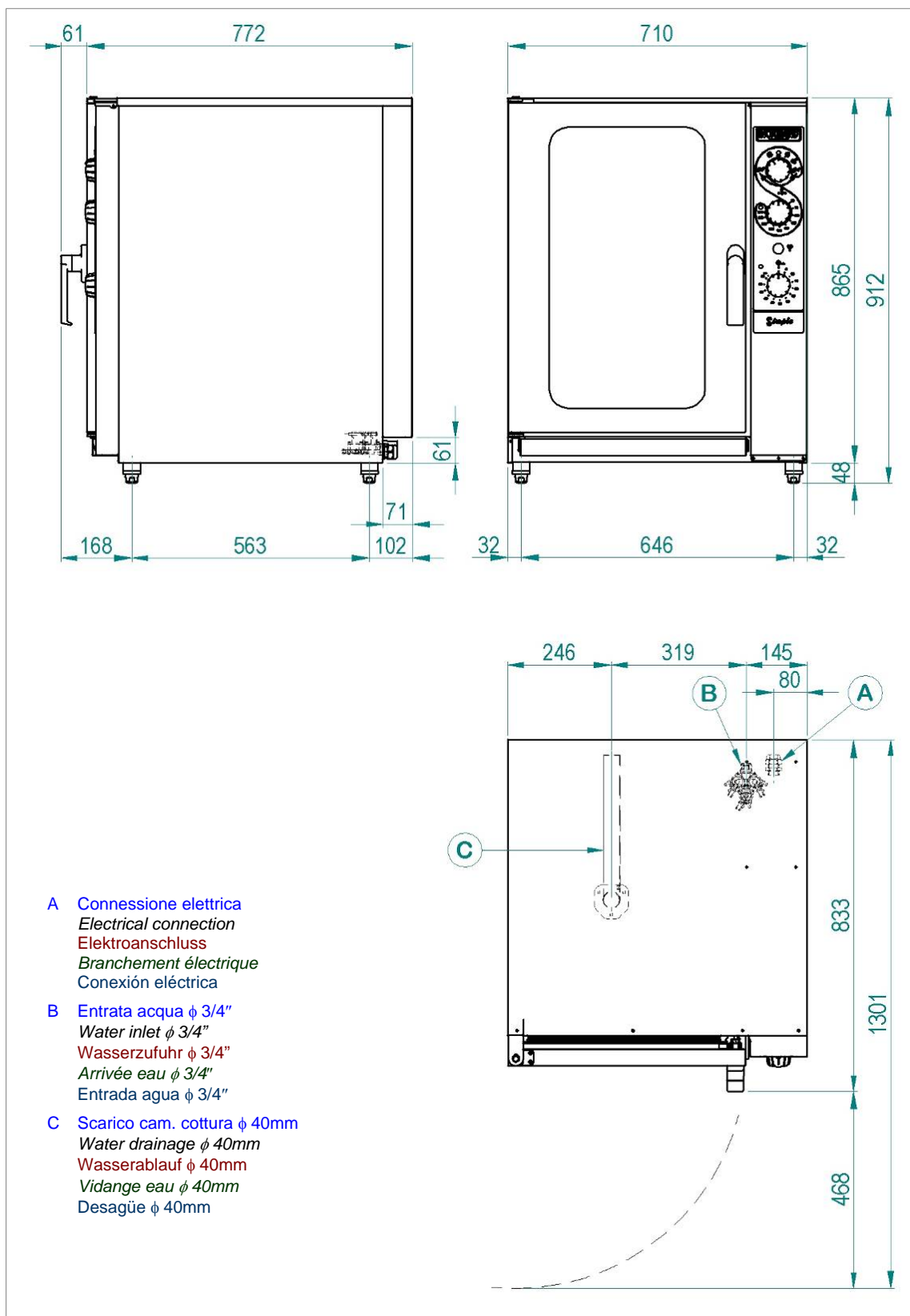
n°5 x 2/3 GN

1.3A DIMENSIONI	1.3A DIMENSIONS	1.3A ABMESSUNGEN	1.3A DIMENSIONS	1.3A 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
05 x 2/3 GN Electric	cm 71 x 65 x h 58	n°05 x 2/3 GASTRO NORM n°05 x 1/2 GASTRO NORM		67 mm



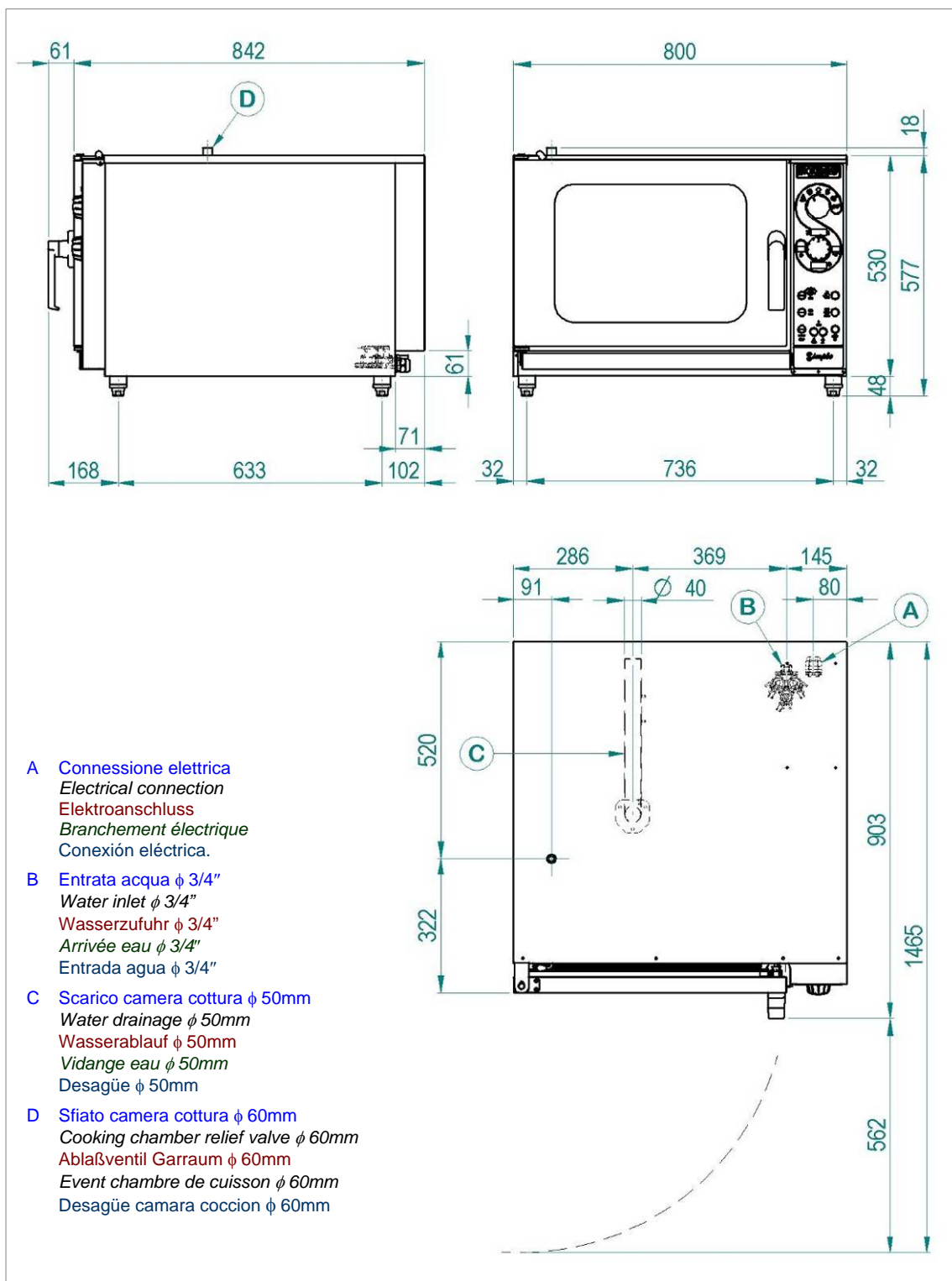
n°5 x 1/1 GN

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		Capacité et écart entre les grilles
Models	Modelos	Dimensions	Medidas	Capacity and distance between trays		Capacidad y distancia (paso) entre las fuentes
Modelle		Abmessungen		Fassungsvermögen und Abstand der Bleche		
05 x 1/1 GN	Electric	cm	71 x 83 x h 58	n°05 x 1/1 GASTRO NORM		67 mm
				n°10 x 1/1 GASTRO NORM		



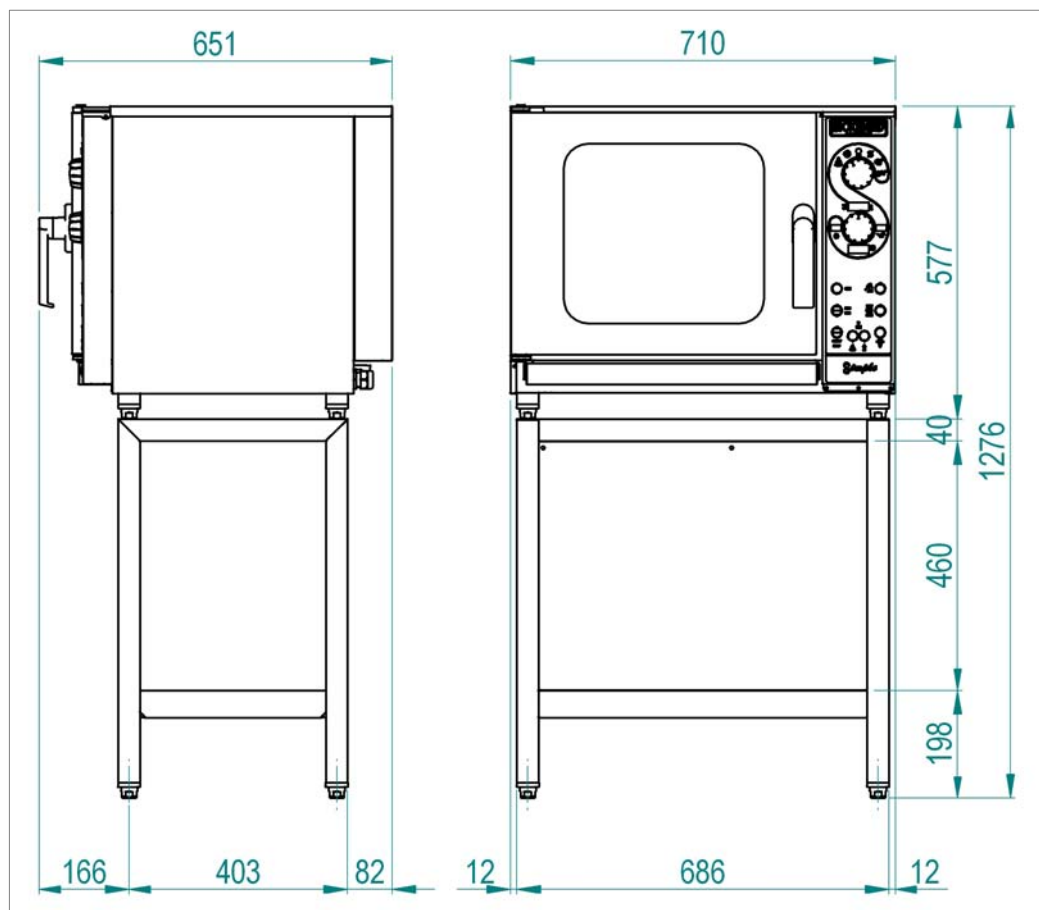
n°10 x 1/1 GN

1.3C DIMENSIONI		1.3C DIMENSIONS	1.3C ABMESSUNGEN	1.3C DIMENSIONS	1.3C MEDIDAS
Modelli	Modèles	Dimensioni	Dimensions	Capacità e distanza (passo) tra le teglie	Capacité et écart entre les grilles
Models	Modelos	Dimensioni	Medidas	Capacity and distance between trays	Capacidad y distancia (paso) entre las fuentes
Modelle		Abmessungen		Fassungsvermögen und Abstand der Bleche	
10 x 1/1GN	Electric	cm 71 x 83 x h 91		n°10 x 1/1 GASTRO NORM n°10 x 1/2 GASTRO NORM	67 mm

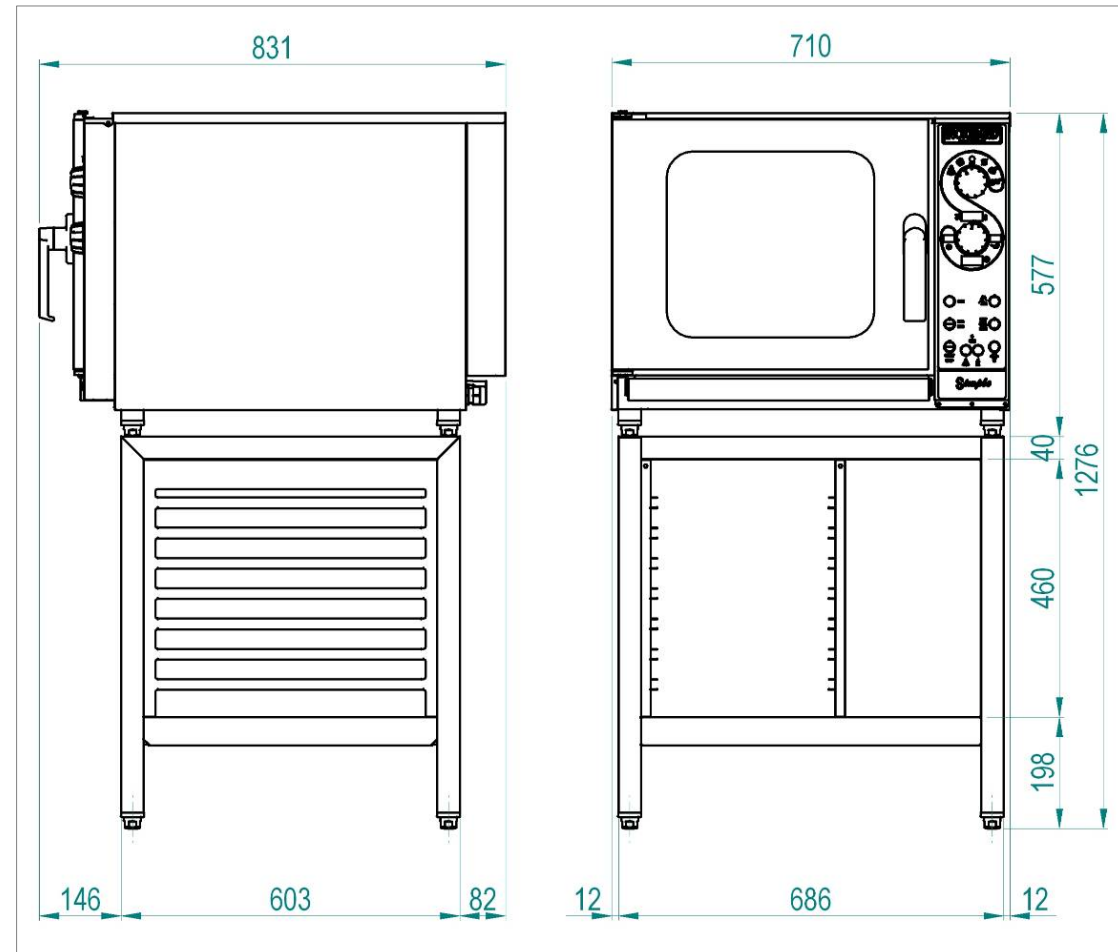


n°5 x (60x40) / n°4 x 1/1 GN

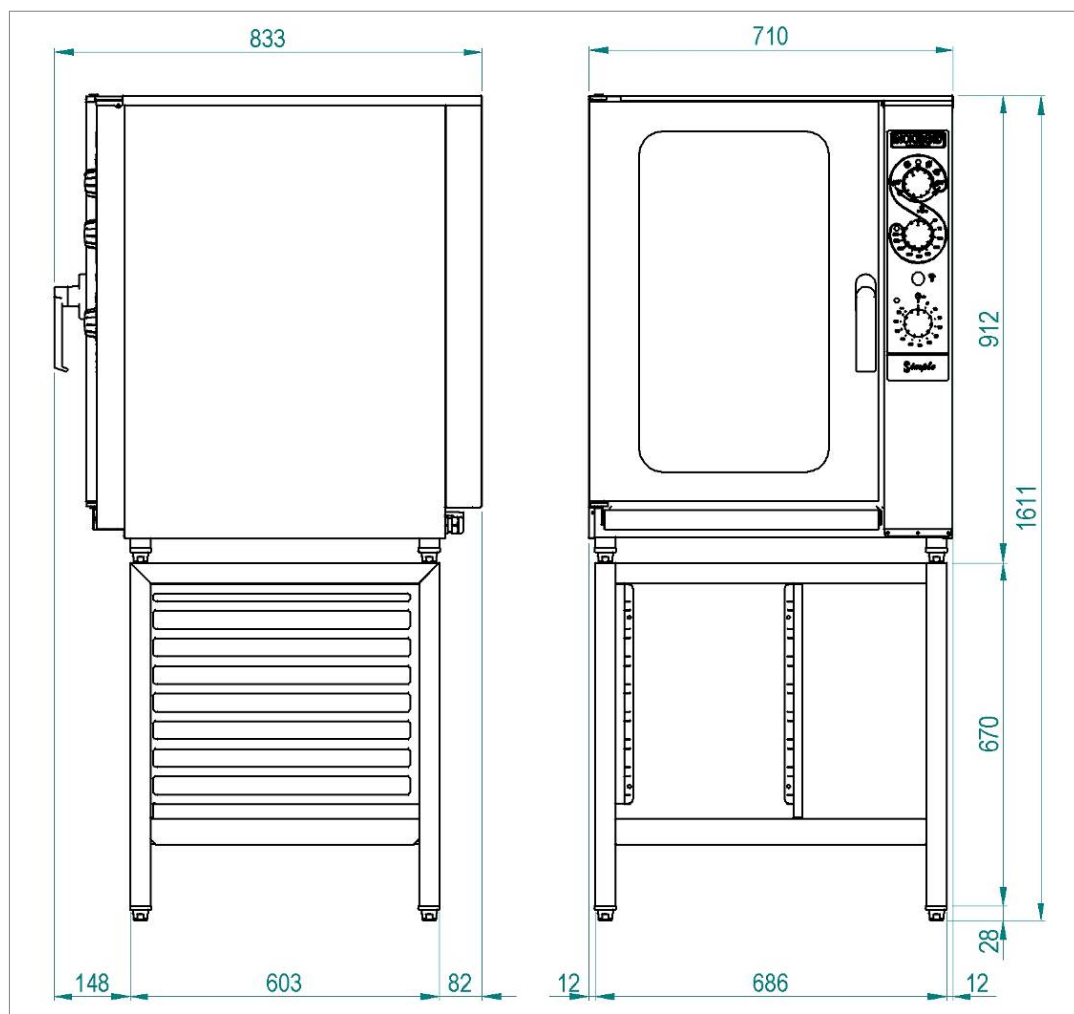
1.3C DIMENSIONI		1.3C DIMENSIONS	1.3C ABMESSUNGEN	1.3C DIMENSIONS	1.3C MEDIDAS
Modelli	Modèles	Dimensioni	Dimensions	Capacità e distanza (passo) tra le teglie	Capacité et écart entre les grilles
Models	Modelos	Dimensions	Medidas	Capacity and distance (passo) between trays	Capacidad y distancia (paso) entre las fuentes
Modelle		Abmessungen		Fassungsvermögen und Abstand der Bleche	
5 x (60 x 40)	Electric	cm 80 x 90 x h 58	n° 5 x (60 x 40)		67 mm
4 x 1/1GN			n°4 x 1/1 GASTRO NORM		



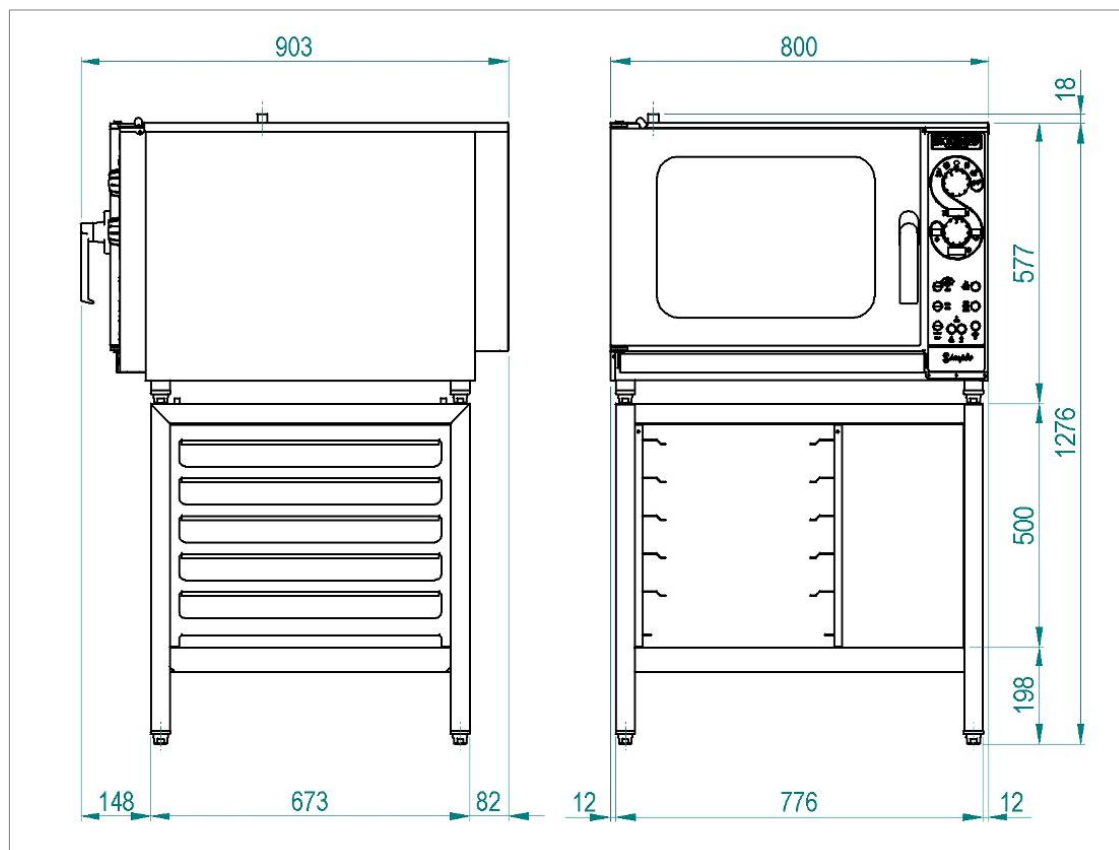
n° 05 x 2/3 GN



n° 5 x 1/1 GN



n° 10x 1/1 GN



**n°5 x (60x40)
n°4 x 1/1 GN**

SIMPLE Combi Direct 5 x 2/3 GN / 5-10 x 1/1 GN / 5 x (60x40)

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							
		5 x 2/3 GN electric	5 kW 400 V+3N ~ 50/60 Hz	1 x 200 W	4.8 kW	8.5A	n°5 x 1.5 mm ²
		5 x 1/1GN electric	6 kW 400V+3N ~ 50/60 Hz	1 x 200 W	5.8 kW	10A	n°5 x 2.5 mm ²
		10 x 1/1GN electric	12 kW 400V+3N ~ 50/60 Hz	2 x 200 W	11.6 kW	20A	n°5 x 4 mm ²
		5 x (60 x 40) electric	6 kW 400V+3N ~ 50/60 Hz	1 x 200 W	5.8 kW	10A	n°5 x 2.5 mm ²
No standard							

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).

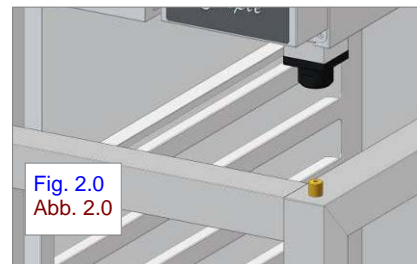
Collocare il forno in ambiente aerato e procedere alla messa a livello agendo sui piedini regolabili, in modo tale che rimanga una distanza minima di 8cm tra il fondo del forno ed il piano di appoggio dei piedini.

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).

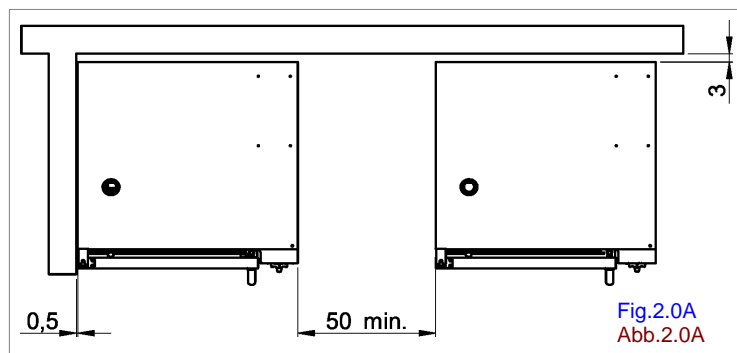
Install the oven on aerated premises and level with the adjustable feet, keeping at least 8cm between the bottom of the oven and the supporting surface on which the feet stand.

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 aufgenommener Leistung entsprechen).

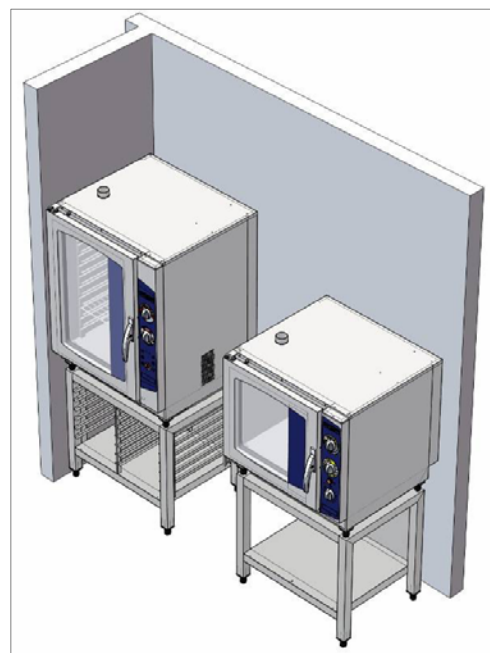
Den Backofen in einem gut belüfteten Raum aufstellen und mit den höhenverstellbaren Füßen waagrecht ausrichten, sodass ein Mindestabstand von 8cm zwischen dem Backofenboden und der Stellfläche der Füße bleibt.

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 8 cm 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 morsettiera 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 morsettiera 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 morsettiera 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 morsettiera di alimentazione.

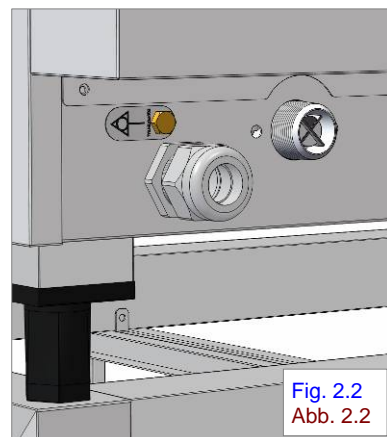


Fig. 2.2
Abb. 2.2

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.

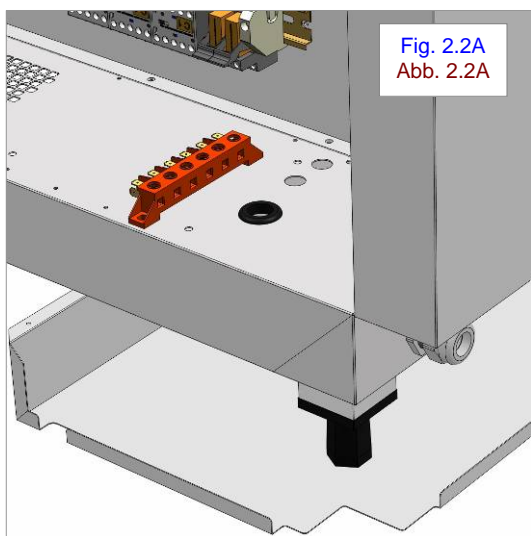


Fig. 2.2A
Abb. 2.2A

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 Luftsammeleleitung 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'allacciamento idrico deve essere effettuato sempre con acqua fredda, l'elettrovalvola (C) alimenta il sistema di condensazione del vapore che fuoriesce da tubo di scarico, mentre le elettrovalvole (A) e (B) alimentano quello 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

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 formazioni 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.

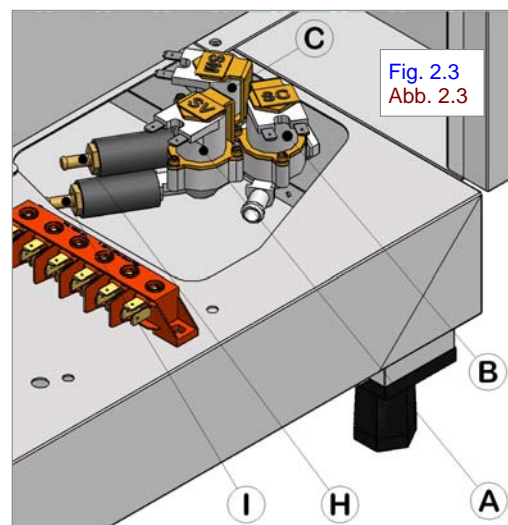
Concentrazione massima di ione cloruro (Cl⁻): inferiore a 150 mgr/litro.

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.

Always connect to the cold water, the solenoid valve (C) which supplies the steam condensation system that comes out of the drainpipe, while solenoid valves (A) and (B) supply the system that generates steam for cooking chamber.

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

Temperature: included between 15 – 20 °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 ist es ratsam, in der Wasserzuleitung einen Filter mit Einsatz zu montieren. Der Wasseranschluss muss immer mit Kaltwasser erfolgen.

Das Elektroventil (C) versorgt das System der Dampfkondensierung, wobei der Dampf aus dem Abflussrohr austritt, während die Elektroventile (A) und (B) das System zur Dampferzeugung im Garraum versorgt.

Die Wasserversorgung muss für den Menschengebrauch geeignet ist und das die folgenden Merkmale hat:

Temperatur: muß zwischen 15 und 20°C liegen

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 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE - 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.

Le raccordement hydraulique doit toujours être effectué avec de l'eau froide; l'électrovalve (C) alimente le système de condensation de la vapeur sortant du tube d'évacuation, tandis que les électrovalves (A) et (B) alimentent le système de génération de vapeur dans l'enceinte de cuisson.

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

Temperature: comprise entre 15 – 20°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 conexión hídrica debe ser efectuada siempre con agua fría; la electroválvula (C) alimenta al sistema de condensación del vapor que sale por el tubo de desagüe, mientras que las electroválvulas (A) y (B) alimentan al sistema de generación del vapor en la cámara de cocción.

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

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		5 x 2/3GN	05 x 1/1 GN 10 x 1/2 GN	10 x 1/1 GN 20 x 1/2 GN	05 x (60x40) 04 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	φ 0.7mm	φ 0.7mm	φ 0.7mm	φ 0.7mm
H	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
I	Regolazione di portata acqua ciclo vapore Steam cycle water flow rate regulator Durchflussmengenregler Dampfbetrieb Réglage débit eau cycle vapeur Regulación caudal agua ciclo vapor	Fig. 2.3 Abb. 2.3	φ 0.5mm	φ 0.5mm	2 x φ 0.5mm	φ 0.55mm

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)

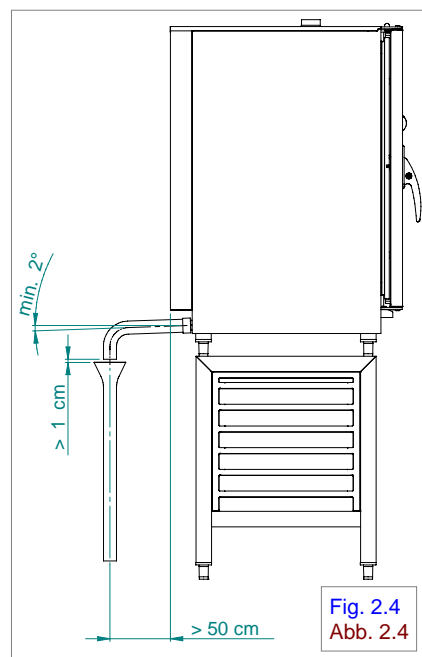


Fig. 2.4
Abb. 2.4

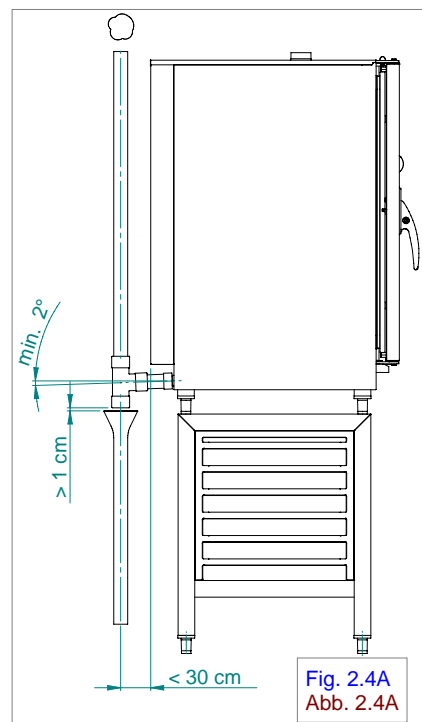


Fig. 2.4A
Abb. 2.4A

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.

3.0C

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 Interruttore 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 (Optional): 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 infilare nel cibo da cuocere, l'esatto controllo della temperatura al cuore.

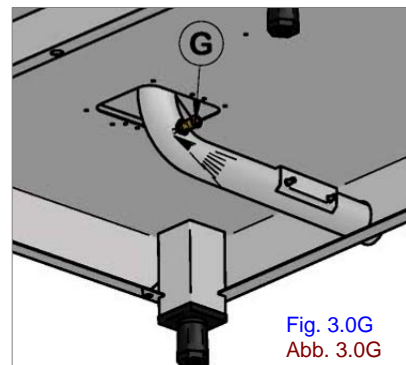


Fig. 3.0G
Abb. 3.0G

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's 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.

3.0C

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: 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 (Optional): (Optional) 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.

3.0 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.

3.0C

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 Türmikroschalter: 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 (Optional): 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 Speisenthermometer, das in die Speisen gesteckt wird, eine genaue Temperaturkontrolle.

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.

3.0C .

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 Interrupteur pour ouverture de la porte: il interrompt le fonctionnement du four lorsqu'on ouvre la porte.

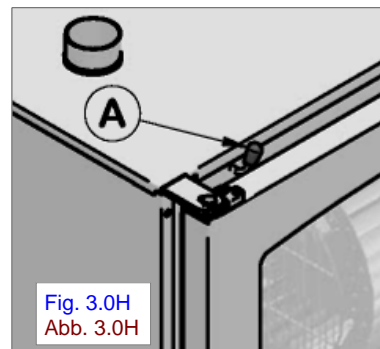
3.0G Système thermostatique pour la condensation des vapeurs d'évacuation (en option): il s'agit d'une électrovalve commandée par un thermostat dont le capteur est logé en contact avec la vidange

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 (en option): 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.



3.0 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.

3.0C Fusible de 2A: situado en el circuito eléctrico de alimentación del controlador electrónico, para la protección contra cortocircuito, y alojado en el soporte correspondiente situado en la fijación de los contactores.

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 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 termostato 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 (Optional): 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.

3.1 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.