



DK

CONVECTION OVENS – KOMBINERET
Installation-Brug-Vedligeholdelse



MOD.

FDE 051 TV
FDE 101 TV

FDG 051 TV
FDG 101 TV

Doc.n°	252.555.00
Edition	01

DK –INSTALLATION- BRUG-VEDLIGEHOLDELSE	4
I. GENERELLE ADVARSLER	4
1. BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGE OG APPARAT	5
EMBALLAGE.....	5
APPARAT	5
2. SIKKERHEDSANORDNINGER	6
SIKKERHEDSTERMOSTAT.....	6
II. INSTALLATIONSINSTRUKSER	6
3. PLACERING.....	6
SYSTEM TIL RØGUDSTØDNING.....	6
APPARAT AF "A1" TYPE	6
APPARAT AF "B21" TYPE	6
APPARAT AF "B11" TYPE	7
4. FORBINDELSER.....	7
FORBINDELSE TIL GASFORSYNINGEN	7
5. TILPASNING TIL EN FORSKELLIG GASTYPE	7
GASOVN	7
6. IDRIFTSÆTTELSE	8
GASUDSTYR.....	8
KONTROL AF GASSENS FORSYNINGSTRYK	8
III. BRUGSINSTRUKSER	9
7. ADVARSLER FOR BRUGEREN	9
8. BRUG AF OVNE.....	9
TÆNDING	10
SLUKNING.....	10
OPERATIVE OMRÅDER	11
SIDE HOME	12
FOROPVARMNING	13
MANUEL STEGNING	14
MODULAR CHEF	17
MULTILEVEL	19
VASK.....	21
COOLING	23
INDSTILLINGER	24
FLAMMEKONTROL	26
9. STILSTAND PERIODER	26
IV. RENGØRINGSINSTRUKSER	26
10. RENGØRINGSADVARSLER.....	26
SILKEMATTE OVERFLADER I RUSTFRIT STÅL.....	27
RENGØRING AF GLASSET.....	27
V. VEDLIGEHOLDELSERINSTRUKSER	27
11. TILPASNING TIL EN FORSKELLIG GASTYPE.....	27
12. IDRIFTSÆTTELSE	27
13. AFHJÆLPNING AF DRIFTSFORSTYRRELSER	28
Tabel med alarmer	28
Underretninger	28
OVN.....	29
14. UDSKIFTNING AF KOMPONENTER	29
ADVARSLER TIL UDSKIFTNING AF KOMPONENTER	29
OVN.....	29
GASOVN	30
ELEKTRISK OVN	30
15. RENGØRING AF DE INDVENDIGE DELE.....	30
16. HOVEDKOMPONENTER	30
GASOVN	30

ELEKTRISK OVN	31
I. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM SCHEMA D’INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION – INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONS DIAGRAMMER	32
FIGURE – ABB. – FIG. - FIGURE-FIG.-IMAGE-ABB.-CIFRAS-AFBEELDINGEN – FIGURER	36
II. TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - TEKNISKE DATA UGELLI E REGOLAZIONI - NOZZLES AND SETTINGS - BUSES ET LES PARAMÈTRES - DUSEN UND EINSTELLUNGEN - BOQUILLAS Y LOS AJUSTES - VERSTUIVERS EN REGULINGEN - DYSER OG JUSTERINGER	38
III. TAB2 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - TEKNISKE DATA CATEGORIE E PRESSIONI - CATEGORIES AND PRESSURES - CATÉGORIES ET PRESSIONS - KATEGORIEN E DRUCK - LAS CATEGORÍAS Y LAS PRESIONES - CATEGORIEËN EN DRUK - KATEGORIER OG PRES	39
IV. TAB3 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - TEKNISKE DATA DATI TECNICI APPARECCHIATURE GAS - TECHNICAL DATA OF GAS APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS À GAZ - TECHNISCHE DATEN GASGERATE - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS DE GAS - TECHNISCHE GEGEVENS GASAPPARATUUR - TEKNISKE DATA FOR GASUDSTYR	40
TAB4 - TECHNICAL DATA - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ - DANE TECHNICZNE - TEKNISKA DATA - ال فنية ال فنية ال فنية ال فنية ال فنية ال فنية ال فنية ال TECHNICAL DATA OF ELECTRIC APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS ELECTRIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ - DANE TECHNICZNE URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH - TEKNISKA DATA ELEKTRISK UTRUSTNING - ال كهربائ ل لأجهزة ال فنية ال فنية ال فنية ال فنية ال فنية ال فنية ال فنية ال.....	41

I. GENERELLE ADVARSLER



LÆS GRUNDIGT DENNE VEJLEDNING IGENNEM. DEN INDEHOLDER VIGTIGE INFORMATIONER TIL EN SIKKER DRIFT AF MASKINENS INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE.



DEN MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DE NEDENSTÅENDE ANVISNINGER RISIKERER AT KOMPROMITTERE MASKINENS SIKKERHED.



KONSTRUKTØREN AF APPARATET KAN IKKE HOLDES ANSVARLIG FOR EVENTUELLE SKADER, DER SKYLDES MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DE NEDENSTÅENDE FORSKRIFTER.



VEJLEDNINGENS ORIGINALE SPROG ER ITALIENSK; AF DENNE GRUND, I TILFÆLDE AF UOVERENSSTEMMELSER ELLER AF TVIVL, RET HENVENDELSE TIL KONSTRUKTØREN FOR AT FÅ DET ORIGINALE DOKUMENT FREMSENDT.



APPARATERNE KRÆVER VISSE FORHOLDSREGLER VED INSTALLATION, PLACERING OG/ELLER FASTGØRELSE, FORBINDELSE TIL EL-NETTET. JF. AFSNITTET "INSTALLATIONSINSTRUKSER".



APPARATERNE KRÆVER VISSE FORHOLDSREGLER TIL DERES RENGØRING JF. AFSNITTET "RENGØRINGSINSTRUKSER".



SYMBOLET "FARLIG SPÆNDING" ER FASTSAT PÅ PANELERNE DER GIVER ADGANG TIL DELENE UNDER SPÆNDING.

Opbevar denne vejledning på et sikkert og tilgængeligt sted, som alle har kendskab til, for at kunne slå op i den i løbet af maskinens levetid.

Dette apparat er ment til stegning af fødevarer. Det er projekteret til industriel brug. En forskellig brug i forhold til anvisningerne anses som ukorrekt.

Dette apparat er ikke egnet til brug af personer (indbefattet børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som ikke har den nødvendige erfaring og kendskab.

Med mindre de arbejder under opsyn eller modtager de nødvendige anvisninger til brug af maskinen af en person der påtager sig ansvaret for deres sikkerhed.

Apparatet må ikke efterlades uden overvågning hvis der er børn til stede, og det er nødvendigt at holde øje med, at de ikke leger med apparatet.

Personalet der anvender apparatet skal have fuglt en oplæring. Overvåg apparatet i løbet af drift.



BRÆNDBARE MATERIALER MÅ IKKE OPBEVARES I NÆRHEDEN AF APPARATET. BRANDFARE.

Installer apparatet udelukkende i rum med tilstrækkelig ventilation.

En ukorrekt ventilation risikerer at forårsage kvælning. Ventilationssystemet i rummet, hvor apparatet er installeret må ikke tilstoppes. Undgå at tilstoppe luft- og udstødningsmundingerne på dette og andre apparater.

I tilfælde af fejl eller af driftssvigt af apparatet, luk for gasafspærringshanen og/eller frakobl el-forsyningens hovedafbryder, der er installeret på maskinens øvre del.

Apparatets installation og omstilling til andre gastyper skal udføres af faglært personale, der er godkendt af konstruktøren, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter og til vejledningens anvisninger. Apparatets vedligeholdelse og omstilling til andre gastyper skal udføres af faglært personale, der er godkendt af konstruktøren, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter og til vejledningens anvisninger.



UNDER DRIFTEN BLIVER OVNEN OVERFLADER VARME. PAS PÅ!



VARM DAMP KAN TRÆNGE UD, NÅR DØREN ÅBNES.



HVIS FORSYNINGSKABLET ER BESKADIGET, SKAL DET UDSKIFTES AF KONSTRUKTØREN ELLER AF DEN PÅGÆLDENDE TEKNISKE BISTANDSSERVICE, ELLER UNDER ALLE OMSTÆNDIGHEDER AF EN PERSON MED LIGNENDE KVALIFIKATIONER, FOR AT UNDGÅ ALLE RISICI.



I TILFÆLDE AF FEJL ELLER FUNKTIONSFEJL SKAL OVNEN STRAKS SLUKKES!



GULVET OMKRING APPARATET KAN VÆRE GLAT.



ADVARSEL! FOR AT UNDGÅ FORBRÆNDINGER MÅ DER IKKE ANVENDES UDSTYR, SOM ER FYLDT MED VÆSKE ELLER MADVARER, SOM BLIVER FLYDENDE UNDER TILBEREDNINGEN, OG DERFOR KAN STIGE TIL OVER DE NIVEAUER, SOM SKAL OVERHOLDES.

Rengøringen udføres i henhold til anvisningerne i kapitlet "RENGØRINGSINSTRUKSER"

1. BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGE OG APPARAT

EMBALLAGE

Emballagen er konstrueret med miljøvenlige materialer. Plastmaterialerne som det er muligt at genvinde er:

- Det gennemsigtige overlag, poserne, der indeholder brugsvejledningen og dyserne (i polyethylen – PE)
- plastbåndene (i polypropylen – PP)

APPARAT

Apparatet består, for en del der udgør 90% af vægten, af genvindelige metalmaterialer (rustfrit stål, aluminiumbelagt plade, kobber...).

Apparatet skal bortskaffes i henhold til de gældende normer.

Før skrotning, skal maskinen sættes ude af brug.

Den må ikke spredes i miljøet.



SYMBOLET MED SKRALDESPANDEN MED KRYDS PÅ, DER ER ANFØRT PÅ APPARATET ELLER PÅ EMBALLAGEN, ANGIVER AT NÅR PRODUKTET ER UDTJENT, SKAL DET INDSAMLES SÆRSKILT FRA ANDRE AFFALD.

KONSTRUKTØREN ORGANISERER OG DRIVER DEN SÆRSKILTE INDSAMLING AF APPARATET, NÅR DET ER UDTJENT.

BRUGEREN, DER ØNSKER AT BORTSKAFFE DETTE APPARAT, SKAL DERFOR RETTE HENVENDELSE TIL PRODUCENTEN OG RETTE SIG EFTER DET SYSTEM, SOM FIRMAET HAR IVÆRKSAT FOR AT MULIGGØRE EN SÆRSKILT INDSAMLING AF APPARATET, NÅR DETS LEVETID ER OPHØRT.

EN PASSENDE SÆRSKILT INDSAMLING MEDVIRKER TIL AT UNDGÅ MULIGE NEGATIVE VIRKNINGER PÅ MILJØ OG SUNDHED OG FREMMER GENBRUG OG/ELLER GENVINDING AF MATERIALERNE, DER UDGØR APPARATET.

EJEREN RISIKERER STRAFFERETLIGE SANKTIONER, FASTLAGT AF DE GÆLDENDE NORMER, I TILFÆLDE AF BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET PÅ ULOVLIG VIS.

2. SIKKERHEDSANORDNINGER

SIKKERHEDSTERMOSTAT



KONSTRUKTØREN AF APPARATET KAN IKKE HOLDES ANSVARLIG FOR EVENTUELLE SKADER, DER SKYLDES MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DE NEDENSTÅENDE FORSKRIFTER.

Apparatet er udstyret med en sikkerhedstermostat med manuel nulstilling, der afbryder opvarmningen når driftstemperaturen overskrider den maksimalt tilladelige temperatur.

For at nulstille apparatets drift er det nødvendigt at fjerne styrepanelet og trykke på termostatsens nulstillingsknap. Dette arbejde skal udelukkende gennemføres af en faglært og bemyndiget tekniker.

II. INSTALLATIONSINSTRUKSER

3. PLACERING

SYSTEM TIL RØGUDSTØDNING

Røgudstødningen skal udføres afhængigt af apparatets "Type". "Typen" er anført på apparatets dataskilt.

APPARAT AF "A1" TYPE

Anbring apparatet af "A1" type under en emhætte for at sikre udvinding af stegerøg og damp.

APPARAT AF "B21" TYPE

Anbring apparatet af "B21" type under en emhætte.

APPARAT AF "B11" TYPE

Monter på et apparat af "B11" type en passende skorsten, som bestilles hos apparatets konstruktør. Følg montageinstrukserne, der leveres sammen med skorstenen.

Kaminen forbindes med et rør med en diameter på 150/155 mm, der kan modstå en temperatur på 300°C.

Udluft udvendigt eller i en ydedygtig kamin. Rørets længde må ikke overskride de 3 meter.

4. FORBINDELSER

Forbindelsernes position og mål er anført i installationsskemaet der findes sidst i denne vejledning.

FORBINDELSE TIL GASFORSYNINGEN

Kontroller, om apparatet er indstillet til den type gas, med hvilken den leveres. Kontroller oplysningerne på de passende klip, der er fastgjort på emballagen og på udstyret.

Tilpas, om nødvendigt, apparatet til den anvendte gastype. Følg anvisningerne i det følgende afsnit "Tilpasning til en forskellig gastype".

På apparatets øvre del, installer en afspærringshane med hurtig lukning på et nemt tilgængeligt sted.

Der må ikke anvendes forbindelsesrør med en diameter, der er mindre i forhold til apparatets gasforbindelse.

Kontrollér efter tilslutningen, at der ikke er læk på forbindelsespunkterne.



5. TILPASNING TIL EN FORSKELLIG GASTYPE

På tabellen TAB1 anføres:

-De gasser, som det er muligt at bruge til apparatets drift.

-dyser og justeringer for hver af de gasser, der kan anvendes. For dyserne er nummeret angivet i tabel TAB1 stemplet på selve dysens legeme.

For at tilpasse apparatet til forsyningsgassens type, følg anvisningerne i tabellen TAB1 og gennemfør de nedenstående indgreb:

-Udskift dysen på hovedforbrænderen (UM).

-Påfør den klæbende etiket på apparatet, der angiver den nye type gas, der anvendes.

-Dyserne og klistermærkerne leveres med udstyret.

GASOVN

UDSKIFTNING AF HOVEDFORBRÆNDERENS DYSE

Afmonter dysen UM og udskift den, med den der er anført i tabellen TAB1.

Stram dysen UM til bund.

6. IDRIFTSÆTTELSE

Efter installation, tilpasning til andre gastyper eller vedligeholdelsesindgreb, kontrollér apparatets drift. I tilfælde af driftsforstyrrelser, henvis til det følgende afsnit "Afhjælpning af driftsforstyrrelser".

GASUDSTYR

Idriftsæt apparatet i henhold til brugsinstrukserne og forskrifterne anført i kapitlet "BRUGSINSTRUKSER" og kontrollér:

- Gassets forsyningstryk (jf. det efterfølgende afsnit).
- At brændernes tænding er regelmæssig og at røgenes udledningsanlæg er effektivt.
- At stegekammerets lys tænder.
- At ovnen standser når døren åbnes og at den starter igen efter at døren er lukket.
- At termostaten til justering af temperaturen indkobles når den indstillede temperatur er opnået og at varmeelementerne samtidig slukkes.
- At blæserens motor/motorer udfører den automatiske omvendning af rotationsretningen.
- At blæserne i ovnene med 10 bageplader har den samme rotationsretning.
- At kontrollere vandstrømningen i retningen af blæseren for røret der sender fugten i stegekammeret.
- At ovnen, når stegecyklussen er afsluttet, udsender et akustisk advarselssignal på ca. 3 minutter.



KONTROL AF GASSENS FORSYNINGSTRYK

Anvend en manometer med en opløsning på mindst 0,1 mbar.

Afmonter styrepanelet.

Fjern holdeskruen på trykstikket PP og forbind manometeren.

Alle reguleringerne skal udføres i følgende rækkefølge:
Fjern trykregulatorens kompensationsforbindelse (om anvendt).

Tag plastikhætten E af modulatorens.

Maksimalt tryk: Forsyn moduloperatøren med den maksimale strøm. Stram møtrikken B for at forøge udgangstrykket og skru den udad for at reducere det. Nøgle på 10 mm.

Minimumstryk: Afbryd forsyningen af moduloperatøren og stram skruen A, mens møtrikken B holdes blokeret, for at forøge trykket og skru den udad for at reducere det.

Flad skruetrækker 6x1. Sæt plastikhætten på modulatorens igen.

ADVARSEL:

Genplacering af hættten E er af afgørende betydning for modulatorens funktion.

Ændring af gasfamilie

Kontrollér at apparatet er egnet til at fungere med den relevante gasfamilie.

Regulér minimums- og maksimumstrykket iht. anvisningerne i TAB2.

Målingen gennemføres med apparatet i drift.

III. BRUGSINSTRUKSER

7. ADVARSLER FOR BRUGEREN



LÆS GRUNDIGT DENNE VEJLEDNING IGENNEM. DEN INDEHOLDER VIGTIGE INFORMATIONER TIL EN SIKKER DRIFT AF MASKINENS INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE.



KONSTRUKTØREN AF APPARATET KAN IKKE HOLDES ANSVARLIG FOR EVENTUELLE SKADER, DER SKYLDES MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DE NEDENSTÅENDE FORSKRIFTER.

Ret udelukkende henvendelse til konstruktørens godkendte bistandscentre til assistancen, og kræв brug af originale reservedele.

Udstyret skal vedligeholdes mindst to gange om året. Det tilrådes at indgå en vedligeholdelseskontrakt.

Apparatet er ment til professionel brug og skal bruges af faglært personale.

Apparatet er ment til stegning af fødevarer, som anført i brugsadvarslerne. Alle andre brug anses som ukorrekte.

Undgå at køre apparatet ubelastet i længere perioder. Apparatet skal forvarmes umiddelbart før brug

Overvåg apparatet i løbet af drift.

I tilfælde af fejl eller af driftssvigt af apparatet, luk for gasafspærringshanen og/eller frakobl el-forsyningens hovedafbryder, der er installeret på maskinens øvre del.

Rengøringen udføres i henhold til anvisningerne i kapitlet "RENGØRINGSINSTRUKSER"



BRÆNDBARE MATERIALER MÅ IKKE OPBEVARES I NÆRHEDEN AF APPARATET. BRANDFARE.

Luft- og udstødningsmundingerne på apparatet må ikke tilstoppes.

Undgå at fingerere apparatets dele.

Opbevar denne vejledning på et sikkert og tilgængeligt sted, som alle har kendskab til, for at kunne slå op i den i løbet af maskinens levetid.

Apparatets installation og vedligeholdelse skal udføres af faglært personale, der er godkendt af konstruktøren, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter og til vejledningens anvisninger.

Apparatets vedligeholdelse og omstilling til andre gastyper skal udføres af faglært personale, der er godkendt af konstruktøren, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter og til vejledningens anvisninger.

8. BRUG AF OVNEN



APPARATET ER PROJEKTERET TIL STEGNING AF FØDEVARER I LUKKEDE RUM, OG SKAL UDELUKKENDE ANVENDES TIL DETTE FORMÅL. EN HVILKEN SOM HELST ANDEN BRUG ANSES SOM UKORREKT OG FARLIG.



SEND IKKE KOLDT VAND IND I ET VARMT OVNKAMMER!

TÆNDING



tænd ovnen ved at trykke på knappen "ON".

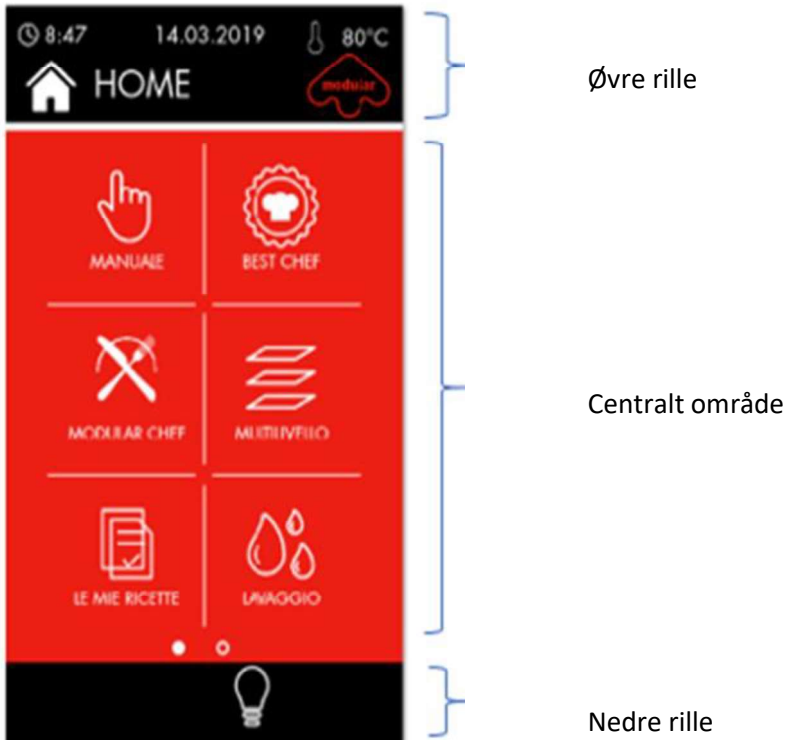
SLUKNING



sluk ovnen ved at trykke på knappen "OFF".

OPERATIVE OMRÅDER

Alle siderne er delt op i tre dele:



ØVRE RILLE:

indeholder ikonet og titlen på den aktive skærm, ovnkammerets temperatur, dato, klokkeslæt og logoet Modulær.
(kan ikke redigeres af brugeren)

CENTRALT OMRÅDE:

indholdet varierer afhængigt af den driftsmæssige kontekst.

NEDRE RILLE:

indeholder afhængigt af skærmen ikonerne for de knapper, som kan aktiveres:

IKON	NAVN	BESKRIVELSE
	BACK	Med et tryk på knapper sendes man tilbage til menuen på øverste niveau
	BEKRÆFT	Med et tryk på knappen bekræftes de indtastede data
	HOME	Med et tryk på knappen sendes man tilbage til side HOME
	GEM	Med et tryk på knappen gemmes den udførte handling
	LYS I OVNKAMMER	Med et tryk på knappen tændes eller slukkes lyset i ovnkammeret;
	KURV	Med et tryk på knappen fjernes et niveau i multilevel-programmeringen



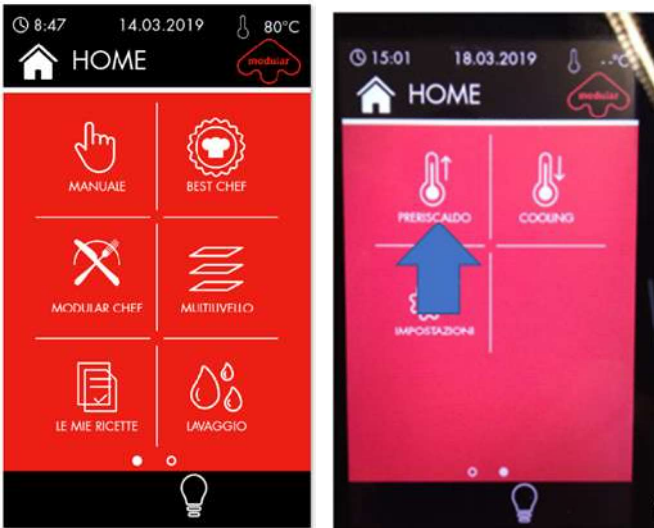
SKIP

Med et tryk på knappen går man videre til næste fase;

SIDE HOME

HOME er de overordnede skærme, som indeholder flere sider. De kan gennemses fra højre mod venstre eller omvendt. De kan åbnes fra en hvilken som helst brugerskærm ved at trykke på knappen "HOME" nederst til venstre (hvis den findes)

I skærmene HOME vises funktionsgrupperne:



MANUEL

Når området "MANUEL" åbnes, får man direkte adgang til skærmen med de manuelle tilberedningsprogrammer (se mere i afsnittet herom).

BEST CHEF

Ved at åbne området "BEST CHEF", får man adgang til menuerne favoritter/seneste.

MULTILEVEL

Når området "MULTILEVEL" åbnes, får man direkte adgang til skærmen med multilevel-tilberedningsprogrammer (se mere i afsnittet herom).

MODULAR CHEF

Når området "MODULAR CHEF" åbnes, kan man vise, ændre og udføre de eksisterende programmer eller oprette nye (se mere i afsnittet herom).

VASK

Når området "VASK" åbnes, er det muligt at udføre både automatiske og manuelle vaskecykluser (se mere i afsnittet herom).

FOROPVARMNING

Når området "FOROPVARMNING" åbnes, anmoder programmet om at temperaturen indstilles, som oven skal foropvarmes til (se mere i afsnittet herom).

COOLING

Når området "COOLING" åbnes, anmoder programmet om at temperaturen indstilles, som oven skal afkøles til (se mere i afsnittet herom).

INDSTILLINGER

Når området "INDSTILLINGER" åbnes, er det muligt at tilgå alle servicemenuer, hvoraf nogle er beskyttet med adgangskode (se mere i afsnittet herom).

FOROPVARMNING

TASTER OG FUNKTIONER



PLAY

Med et tryk på knappen (PLAY) starter cyklussen.



STOP

Med et tryk på knappen (STOP) standser cyklussen.



"FOROPVARMNING" er den funktion, som brugeren benytter til at foropvarme ovnkammeret til en bestemt temperatur. Der skal tages højde for, at temperaturen i ovnkammeret falder med en vis grad, når døren åbnes for at sætte maden i ovnen.



Tryk på den tilsvarende knap;



Sådan indstiller du den ønskede temperatur;

Tryk på (PLAY) for at starte cyklussen;

Tryk på (BACK) eller (HOME) for at annullere;



Når cyklussen er startet, viser en oversigtsside de vigtigste parametre.

Temperaturen kan ændres ved at afbryde cyklussen og indtaste den ønskede temperatur på ny;

Under foropvarmningen er det ikke muligt at navigere i de forskellige menuer fra skærmen HOME.

Hvis cyklussen startes med åben dør, advares et varsel om, at døre skal lukkes.

Afbryd foropvarmningen ved at trykke på knappen "STOP";



Når temperaturen er nået (indstillet temperatur og temperatur i ovnkammer er ens), vises meddelelsen "TEMPERATUR NÅET", og ovnen udsender et lydssignal, som afbrydes, når døren åbnes.

MANUEL STEGNING

TASTER OG FUNKTIONER



STEGNING MED
KONVEKTIONSVARME

Med et tryk på knappen aktiveres tilberedning med konvektionsvarme;



BLANDET STEGNING

Med et tryk på knappen aktiveres tilberedning med blandet konvektionsvarme og damp;



DAMPSTEGNING

Med et tryk på knappen aktiveres tilberedning med damp;



TEMPERATUR I
OVNKAMMER

Med et tryk på knappen åbnes skærmen med indstilling af fasens temperatur;



TID

Med et tryk på knappen åbnes skærmen med indstilling af fasens varighed;



SONDESPYD

Med et tryk på knappen åbnes skærmen med indstilling af temperatur for stegetermometeret;



DELTA T

Med et tryk på knappen åbnes skærmen med indstilling af temperaturen delta T;



FUGTIGHED

Med et tryk på knappen åbnes skærmen med indstilling af fugtigheden;



UDLUFTNING

Med et tryk på knappen åbnes eller lukkes ovnkammerets udluftning;



VENTILATION

Med et tryk på knappen åbnes skærmen med indstilling af ventilationen;



KONVEKTION

I skærmen for ventilation angiver kolonnen, hvor ventilationen er i omvendt retning og fortsætter, så længe ovnen er i funktion;



Faser

Med et tryk på knappen åbnes skærmen med indstilling af faserne;



PLAY

Med et tryk på knappen (PLAY) starter cyklussen.



STOP

Med et tryk på knappen (STOP) standser cyklussen.



SKIP

Med et tryk på knappen (SKIP) går man videre til næste fase.

"MANUEL" er området, hvor brugeren kan indstille/søge den ønskede opskrift.



Tryk på den tilsvarende knap;



Driftsprogram for manuelt program;



Skærm til indstilling af temperaturen;



Skærm til indstilling af tilberedningstiden;



Skærm til indstilling af fugtigheden;



Skærm for tilføjelse af faser;

Med et tryk på knappen (+) tilføjes en fase nederst på listen, med et tryk på knappen (-) slettes den nederste fase på listen; en mellemliggende fase slettes fra listen ved at vælge faserne og trykke på knappen (-);



Skærm for udførelse af programmet Manuel i Tilberedning:

I denne skærm kan nogle ikoner være deaktiverede afhængigt af det valgte tilberedningsprogram;

Rediger det ønskede parameter ved at trykke på det tilhørende ikon; Spring en tilberedningsfase over ved at trykke på (SKIP);

Stop cyklussen ved at trykke på (STOP);



Ved at trykke på knappen (gem) kan programmet, som netop er blevet oprettet, gemmes (se afsnittet herom);



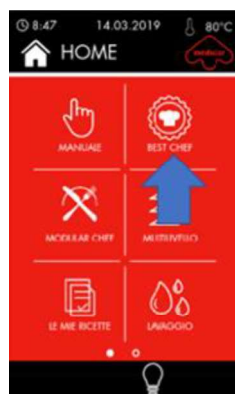
Nogle sekunder efter cyklusen er startet vises en oversigtsside med de vigtigste parametre.



Når tilberedningstiden er afsluttet, signalerer ovnen, at programmet er slut.

MODULAR CHEF

"BEST CHEF-MODULAR CHEF-MIT RECEPT" er området, hvor brugeren kan ændre og udføre de eksisterende programmer eller oprette nye.



Tryk på den tilsvarende knap;

"BEST CHEF" er området, hvor brugeren kan finde de sidste startede programmer og/eller sine favoritter; Enhver opskrift kan vælges og tilføjes listen med FAVORITTER, så man hurtigere kan finde frem til opskrifter, som bruges ofte;



Skærm til valg af type i listen:

- favoritter (tilføjet af brugeren);
- nyeste (de sidste oprettede);



Med et tryk på knappen "MODULAR CHEF" sendes man videre til de næste skærbilleder;



Skærme til valg af produkttypens gruppe i "MODULAR CHEF";



Skærm med opskriftliste inden for den valgte gruppe;

Skærm til valg af opskrift: opskriften åbnes ved at trykke på knappen (BEKRÆFT);



Skærm med opskrift. I denne side kan man:

vælg tilberedningsgrad og/eller afslutning for produktet (soft/medium/hard);

tryk på SET for at vise/ændre opskriftindstillingerne;

med et tryk på INFO kan beskrivelsen af fremgangsmådes vises, så opskriften kan udføres korrekt;

med et tryk på KOPIER kan man kopiere opskriften til MINE OPSKRIFTER og tilføje ændringer;

med et tryk på FAVORITTER kan man tilføje opskriften til listen over favoritter;



Med et tryk på knappen (SET) åbnes skærmen, som indeholder et resumé af tilberedningsindstillingerne;



Med et tryk på knappen (INFO) åbnes skærmen med en opsummerende beskrivelse af fremgangsmåden for korrekt udførelse af opskriften;



Med et tryk på knappen (KOPIER) kopieres opskriften med graden for den valgte tilberedning i området "MINE OPSKRIFTER";



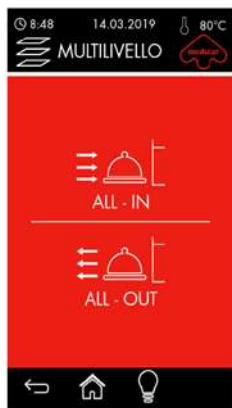
Med et tryk på knappen (FAVORITTER) tilføjes opskriften til listen "FAVORITTER";

MULTILEVEL

"MULTILEVEL" er området, hvor brugeren kan indstille tilberedningstid med samme temperatur for forskellige produkter i flere bakker.



Tryk på den tilsvarende knap;



Skærm til valg af multilevel:

ALL-IN:

Alle retter sættes ind samtidigt, ovnen udsender et lydsignal, hver gang tilberedningen afsluttes for et niveau;

ALL-OUT:

Ovnen signalerer, når fadene skal sættes i ovnen, så de alle er færdigtilberedt på samme tid;



Skærm til indstilling af parametrene ALL-IN/ALL-OUT;



ALL-IN:

Skærm til indstilling af tilberedningstid på alle niveauer. Vælg niveauet ved at trykke på det korresponderende tal;



ALL-IN:

Skærm til indstilling af tilberedningstid eller stegetermometer (maks. 1 fad);



ALL-IN:

Skærm til visning af de indstillede niveauer;

Grøn linje betyder, at der mangler mindre end 1 minut til tilberedningstiden er slut;

Gul linje betyder, at der mangler mellem 1 og 5 minutter, til tilberedningstiden er slut;

Rød linje betyder, at der mangler mere end 5 minutter til tilberedningstiden er slut;

N. B. : Skærmen, som viser de indstillede trin, forbliver aktiv, så længe ovnen er i funktion (ikke pauseskærm);

VASK

"VASK" er området, hvor brugeren kan starte de forskellige vaskecykluser.



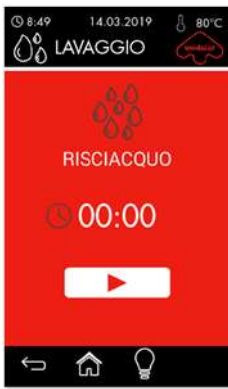
Tryk på den tilsvarende knap;



Skærm til valg af vaskens type;



Med et tryk på knappen "AUTOMATISK" sendes man videre til næste skærbillede;

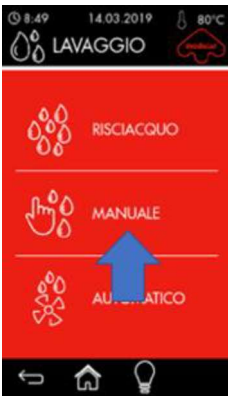


Med et tryk på knappen (PLAY) starter cyklussen;

Ovnen starter en rengøringscyklus uden indsprøjtet rengøringsmiddel;

Skærm for skylning aktiv (resterende tid og blåt/grønt ikon);

Det er muligt at standse cyklussen;



Med et tryk på knappen "MANUEL" sendes man videre til næste skærbillede;



Med et tryk på knappen (PLAY) starter cyklussen;

Ovnen starter en vaskecyklus, og på et bestemt tidspunkt anmoder ovnen brugeren om at sprøjte rengøringsmidlet;

Skærm for vask aktiv (resterende tid og blåt/grønt ikon);

Det er muligt at afbryde cyklussen indtil fasen før rengøringsmidlet sprøjtes ind i kammeret.



Ved at trykke på knappen "AUTOMATISK" sendes man videre til næste skærbillede;

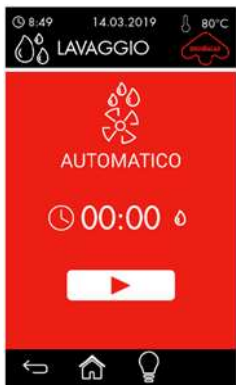


Skærm for valg under vask; Brugeren kan vælge mellem 3 vaskecykluser;

--> soft (1 cyklus med indsprøjtning af rengøringsmiddel)

--> normal (2 cykluser med indsprøjtning af rengøringsmiddel)

--> hard (3 cykluser med indsprøjtning af rengøringsmiddel)



Med et tryk på knappen (PLAY) starter cyklussen;

Ovnen starter en vaskecyklus, hvor brugeren ikke skal udføre sig noget.

COOLING

TASTER OG FUNKTIONER



PLAY

Med et tryk på knappen (PLAY) starter cyklussen.



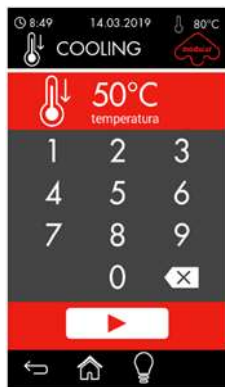
STOP

Med et tryk på knappen (STOP) standser cyklussen.

"COOLING" er den funktion, som brugeren vælger at benytte til at afkøle ovnkammeret til en bestemt temperatur.



Tryk på den tilsvarende knap;



Sådan indstiller du den ønskede temperatur;

Tryk på (PLAY) for at starte cyklussen;

Tryk på (BACK) eller (HOME) for at annullere;



Når cyklussen er startet, viser en oversigtsside de vigtigste parametre.

Temperaturen kan ændres ved at afbryde cyklussen og indtaste den ønskede temperatur på ny;

Under afkølingen er det ikke muligt at navigere i de forskellige menuer fra skærmen HOME.

Under afkølingscyklus med lukket dør sendes vand ind i systemet for at fremskynde operationen; hvis døren er åben sprøjtes vandet ikke ind i systemet;

Afbryd afkølingen ved at trykke på knappen "STOP";

INDSTILLINGER

"INDSTILLINGER" er området, hvor brugeren eller installatøren har adgang til de forskellige parametre og funktioner for at sikre ovnens optimale funktion.



Tryk på den tilsvarende knap;



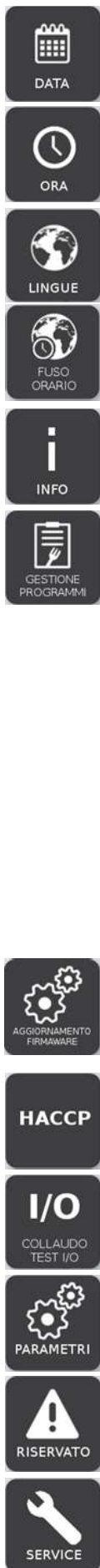
Indstillingskærm

Fra denne skærm er det muligt at åbne alle indstillingsfunktioner, hvoraf nogle er beskyttet med adgangskode. Brugers adgangskode er 1234.



Brugeren kan ikke åbne alle funktioner, da nogle er forbeholdt tekniske installatører og/eller producenten.

TASTER OG FUNKTIONER



DATO	Med et tryk på knappen åbnes siden med indstilling af DATO
KLOKKESLÆT	Med et tryk på knappen åbnes siden med indstilling af KLOKKESLÆT
SPROG	Med et tryk på knappen åbnes siden med indstilling af SPROG
TIDSZONE	Med et tryk på knappen åbnes siden med indstilling af TIDSZONE
INFO	Med et tryk på knappen åbnes siden INFO med oplysninger om firmwareversionen
PROGRAMFORVALTNING	Med et tryk på knappen åbnes siden ADMINISTRATION AF PROGRAMMER, hvorfra egne opskrifter og opskrifterne MODULAR CHEF kan importeres
	Ekporter "MINE OPSKRIFTER"
	Importer "MINE OPSKRIFTER"
	Importer opskrifterne "MODULAR CHEF"
OPDATERING AF FIRMWARE	Med et tryk på knappen FIRMWAREOPDATERING startes proceduren, som opdaterer firmwaren (kun for autoriseret tekniker med adgangskode).
HACCP	Med et tryk på knappen HACCP starter processen, som udtrække HACCP-dataene.
I/O	Med et tryk på knappen I/O åbnes siden med test og kontrol (kun for autoriseret tekniker med adgangskode).
PARAMETRE	Med et tryk på knappen PARAMETRE åbnes listen med alle parametre. Adgangen til parametrene afhænger af den indtastede adgangskode.
BESKYTTET	Med et tryk på knappen åbnes siden med BESKYTTEDE indstilling, som er forbeholdt producenten.
SERVICE	Med et tryk på knappen åbnes siden med indstillingerne SERVICE, som er forbeholdt installatører eller tekniske vedligeholdelsespersonale.

FLAMMEKONTROL

Flammekontrollen, ved brug af den pågældende elektrode, sikrer brænderens/brændernes normale drift.

Utilsigtet slukning eller brænderens funktionssvigt medfører fejl i systemet " flammefejl alarm ".



Gasforsyningen lukkes og stegecyklussen afbrydes midlertidigt i afventning af operatørens indgreb.

Nu skal du trykke på "OK" for at starte flamblok nulstillingsproceduren. Flammekontrollen udfører automatisk 3 tændingsforsøg, inden det udsender et alarmsignal.

9. STILSTAND PERIODER

Før en forudset stilstand periode af apparatet, følg de nedenstående anvisninger:

Udfør en grundig rengøring af apparatet.

Anvend en klud med en smule vaselinolie for at afpudse alle overfladerne i rustfrit stål og påføre et beskyttelseslag.

Luk hanerne eller hovedafbryderne, der er placeret oven for apparaterne.

Efter en lang stilstand periode af apparatet, følg de nedenstående anvisninger:

Udfør en kontrol af apparatet før ibrugsættelsen.

Tænd de elektriske apparater og lad dem køre ved minimumtemperatur i mindst 60 minutter.

IV. RENGØRINGSINSTRUKSER

10. RENGØRINGSADVARSLER



LÆS GRUNDIGT DENNE VEJLEDNING IGENNEM. DEN INDEHOLDER VIGTIGE INFORMATIONER TIL EN SIKKER DRIFT AF MASKINENS INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE.



KONSTRUKTØREN AF APPARATET KAN IKKE HOLDES ANSVARLIG FOR EVENTUELLE SKADER, DER SKYLDES MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DE NEDENSTÅENDE FORSKRIFTER.



FRAKOBL APPARATETS EL-FORSYNING, HVIS RELEVANT, FØR ET HVILKET SOM HELST INDGREG GENNEMFØRES.

Rengør dagligt de udvendige silkematte overflader i rustfrit stål, stegkarrenes overflade, kogepladernes overflade.

Kontakt en godkendt tekniker mindst to gange om året for at udføre rengøringen af apparatets indvendige dele.

Undgå brug af ætsende produkter for at rengøre gulvet under apparatet.

Undgå at spule apparatet med direkte vandstråler eller med højtryksstråler.

SILKEMATTE OVERFLADER I RUSTFRIT STÅL

Rengør apparatet med en klud eller en svamp ved brug af vand og almindelige rengøringsmidler uden slibemidler.

Før kluden over overfladen i retning af matteringen. Skyl hyppigt og tør grundigt efter.

Stålsvampe eller andre jerngenstande må ikke anvendes.

Undgå at bruge kemiske produkter der indeholder klor.

Undgå at bruge spidse genstande, der risikerer at ridse og ødelægge overfladerne.

RENGØRING AF GLASSET

Dørglassets rengøring kan gennemføres både på den udvendige side og på den indvendige side.

Til dette formål skal stopanordningen der holder det indvendige glas i position drejes, og efter, at glasset er åbnet, skal det rengøres med et egnet rengøringsmiddel.

Ætsende- eller slibemidler må aldrig bruges.

Glasset skal derefter lukkes på korrekt måde og blokeres i position ved at dreje den pågældende stopanordning.

v. VEDLIGEHOLDELSERINSTRUKSER

11.TILPASNING TIL EN FORSKELLIG GASTYPE

Jf. kapitlet "Installationsinstrukser".

12.IDRIFTSÆTTELSE

Jf. kapitlet "Installationsinstrukser".

13.AFHJÆLPNING AF DRIFTSFORSTYRRELSER

Tabel med alarmer

Display	Beskrivelse	Virkning	Problemløsning
KAMMERTERMOSIKRING	Indgreb af sikkerhedstermostat i kammer	Total standsning af apparatet	Kontakt et autoriseret assistancecenter
MOTORTERMOSIKRING	Indgreb af motortermosikring	Overtemperatur på motor	Sluk, lad ovnen køle af og tænd den igen. Kontakt et assistancecenter hvis alarmen varer ved
KAMMERSONDE	Beskadiget kammersonde	Total standsning af apparatet	Kontakt et autoriseret assistancecenter
VANDMANGEL	Vandmangelalarm	Opdelt funktionstilstand	Kontrollér vandtilslutningen. Kontakt et assistancecenter hvis alarmen varer ved
KOMPONENTOVEROPVARMNING	Alarm overtemperatur betjeningspanel	Total standsning af apparatet	Kontakt et autoriseret assistancecenter
SD FEJL	Beskadiget SD-hukommelse	Total standsning af apparatet	

Underretninger

Display	Beskrivelse	Virkning	Problemløsning
HVID SKÆRM	System i fejlforhold	Blokering af ovnens funktion	Kontakt et autoriseret assistancecenter
SD FILED	SD-fejlfunktion	Manglende lagring af data og opskrifter	Kontakt et autoriseret assistancecenter for at få den eksterne hukommelse udskiftet
MANGLENDE SPÆNDING	Midlertidig manglende spænding	Midlertidig blokering af ovnen	Kontrollér el-ledningen

OVN

OVNEN STARTER IKKE.

- Kontrollér, at den omnipolære afbryder er lukket, og at der er netspænding.
- Kontrollér, at gasafspærringshanen oven for apparatet er åbent.
- Kontrollér at ovnens beskyttelsessikringer er i god stand.
- Kontrollér, at ovnens dør er korrekt lukket.
- Kontrollér, at stegecyklussens parametre er indstillet på korrekt vis.
- Kontrollér, at ovnen ikke er i fejltilstand.

BLÆSEREN STANDSER UNDER DRIFT.

- Sluk for ovnen og vent på, at motorens termiske beskyttelse genoprettes automatisk.
- Kontrollér, at køleåbningerne ikke er tilstoppet.

DER BLIVER IKKE SENDT VAND FRA LUFTBEFUGTERENS RØR

- Kontrollér, at vandets afspærringshane er åben.

PUMPEHULET DREJER IKKE

Kontrollér vandtrykket, der skal være højere end 150 kPa.

14. UDSKIFTNING AF KOMPONENTER

ADVARSLER TIL UDSKIFTNING AF KOMPONENTER



LUK FOR GASAFSPÆRRINGSHANEN OG/ELLER FRAKOBL EL-FORSYNINGENS HOVEDAFBRYDER, DER BEGGE FINDES OVEN FOR SELVE FORSYNINGEN.



KONTROLLÉR, EFTER UDSKIFTNING AF EN KOMPONENT AF GASKREDSLØBET, AT DER IKKE ER LÆK PÅ SELVE KREDSLØBETS FORBINDELSESPUNKTER.



FRAKOBL APPARATETS EL-FORSYNING, HVIS RELEVANT, FØR ET HVILKET SOM HELST INDGREB GENNEMFØRES.



KONTROLLÉR, EFTER UDSKIFTNING AF EN AF KOMPONENTERNE PÅ DET ELEKTRISKE KREDSLØB, AT KABELFØRINGENS TILSLUTNING ER KORREKT.

OVN

UDSKIFTNING AF LAMPEN

- Åbn ovnens dør.

- Fjern afskærmningen.
- Afmonter og udskift komponenten.
- Genmonter alle delene. Følg i den modsatte rækkefølge den samme fremgangsmåde anvendt til deres afmontering

UDSKIFTNING AF ELEKTRISKE KOMPONENTER

- Fjern det venstre panel.
- Fjern instrumentpanelet.
- Afmonter og udskift komponenten.
- Genmonter alle delene. Følg i den modsatte rækkefølge den samme fremgangsmåde anvendt til deres afmontering

GASOVN

UDSKIFTNING AF GASVENTILEN OG AF KORTET TIL FLAMMENS KONTROL

- Fjern det venstre panel.
- Afmonter og udskift komponenten.
- Genmonter alle delene. Følg i den modsatte rækkefølge den samme fremgangsmåde anvendt til deres afmontering

UDSKIFTNING AF BRÆNDEREN

- Fjern de nedre afskærmninger
- Fjern forbrændingskammeret.
- Afmonter og udskift komponenten.
- Genmonter alle delene. Følg i den modsatte rækkefølge den samme fremgangsmåde anvendt til deres afmontering

ELEKTRISK OVN

UDSKIFTNING AF MODSTANDEN

- Fjern bagpanelet og frakobl modstanden.
- Fjern transportøren.
- Fjern vanddispenseren.
- Løsn skruen der fastgør modstanden til ovnen og fjern modstanden med 10 cm cirka.
- Genmonter alle delene. Følg i den modsatte rækkefølge den samme fremgangsmåde anvendt til deres afmontering

15. RENGØRING AF DE INDVENDIGE DELE

- Kontrollér tilstanden af apparatets indvendige dele.
- Fjern eventuelle tilsmudsninger.
- Kontrollér og rengør røgudstødningssystemet.

16. HOVEDKOMPONENTER

GASOVN

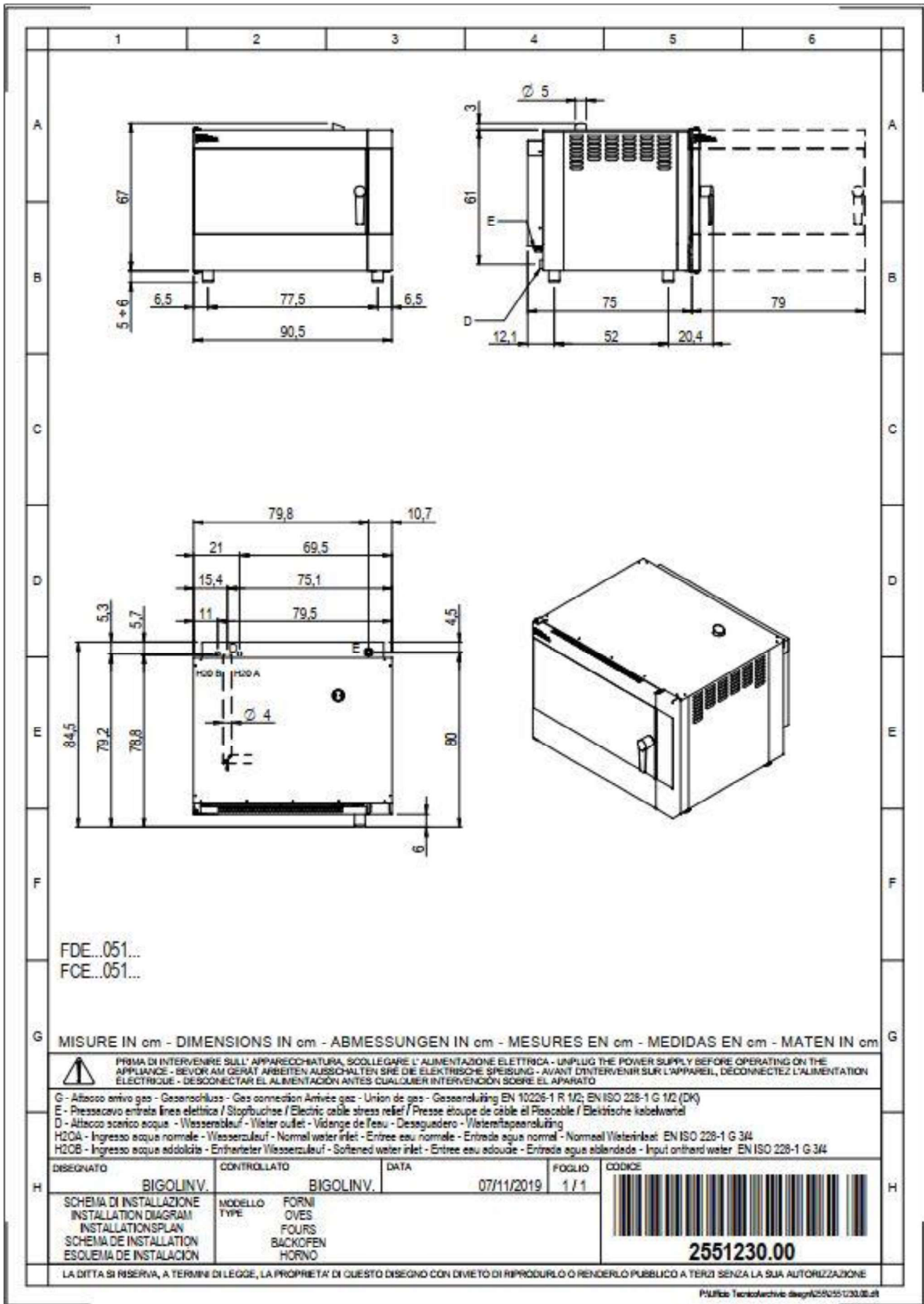
- Gasventil
- Hovedbrænder
- Tændrør
- Tændrør til flammekontrol
- SIKKERHEDSTERMOSTAT

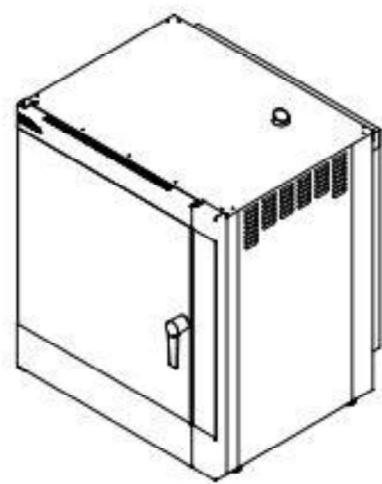
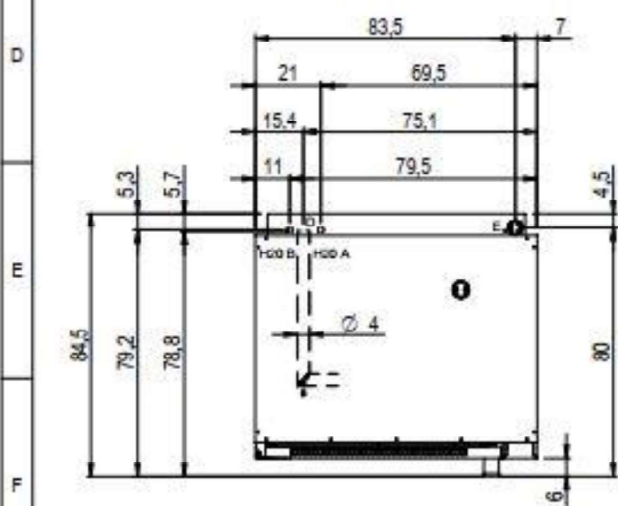
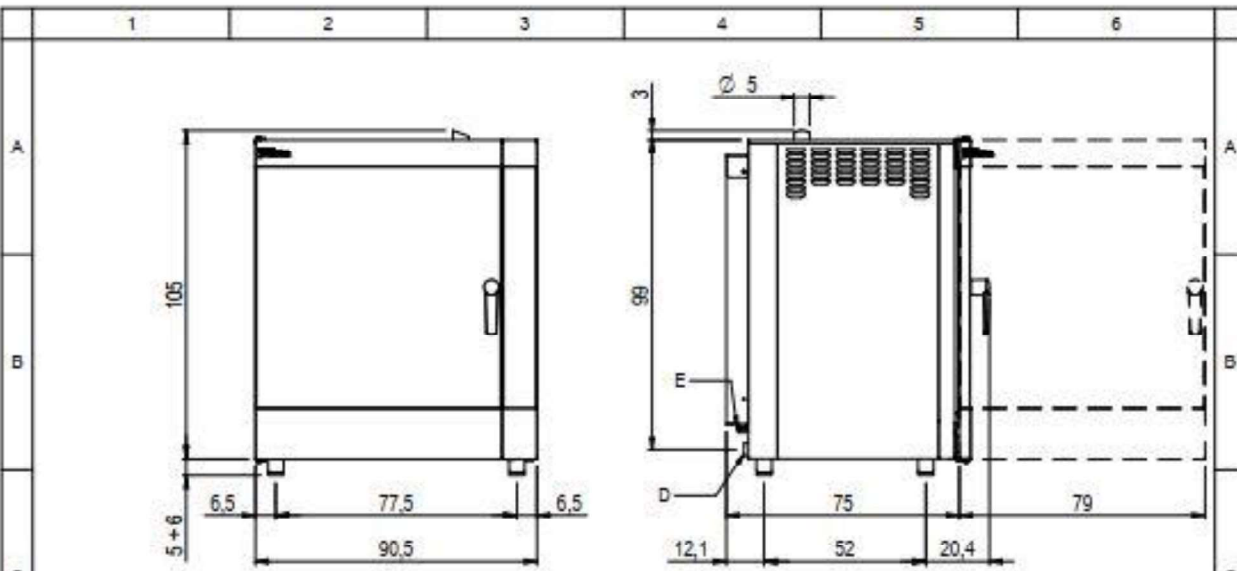
- Lampe
- Motor
- Bundkort
- Touch-skærm

ELEKTRISK OVN

- SIKKERHEDSTERMOSTAT
- Modstand
- Lampe
- Motor
- Bundkort
- Touch-skærm

**I. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM
 SCHEMA D'INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION – INSTALLATIESCHEMA -
 INSTALLATIONS DIAGRAMMER**





FDE...101...
FCE...101...

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

⚠ PRIMA DI INTERVENIRE SULL' APPARECCHIATURA, SCOLLEGARE L' ALIMENTAZIONE ELETTRICA - UNPLUG THE POWER SUPPLY BEFORE OPERATING ON THE APPLIANCE - BEVOR AM GERÄT ARBEITEN AUSSCHALTEN SIE DIE ELEKTRISCHE SPEISUNG - AVANT D'INTERVENIR SUR L'APPAREIL, DÉCONNECTEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - DESCONECTAR EL ALIMENTACIÓN ANTES CUALQUIER INTERVENCIÓN SOBRE EL APARATO

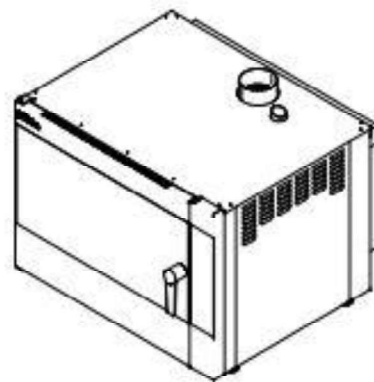
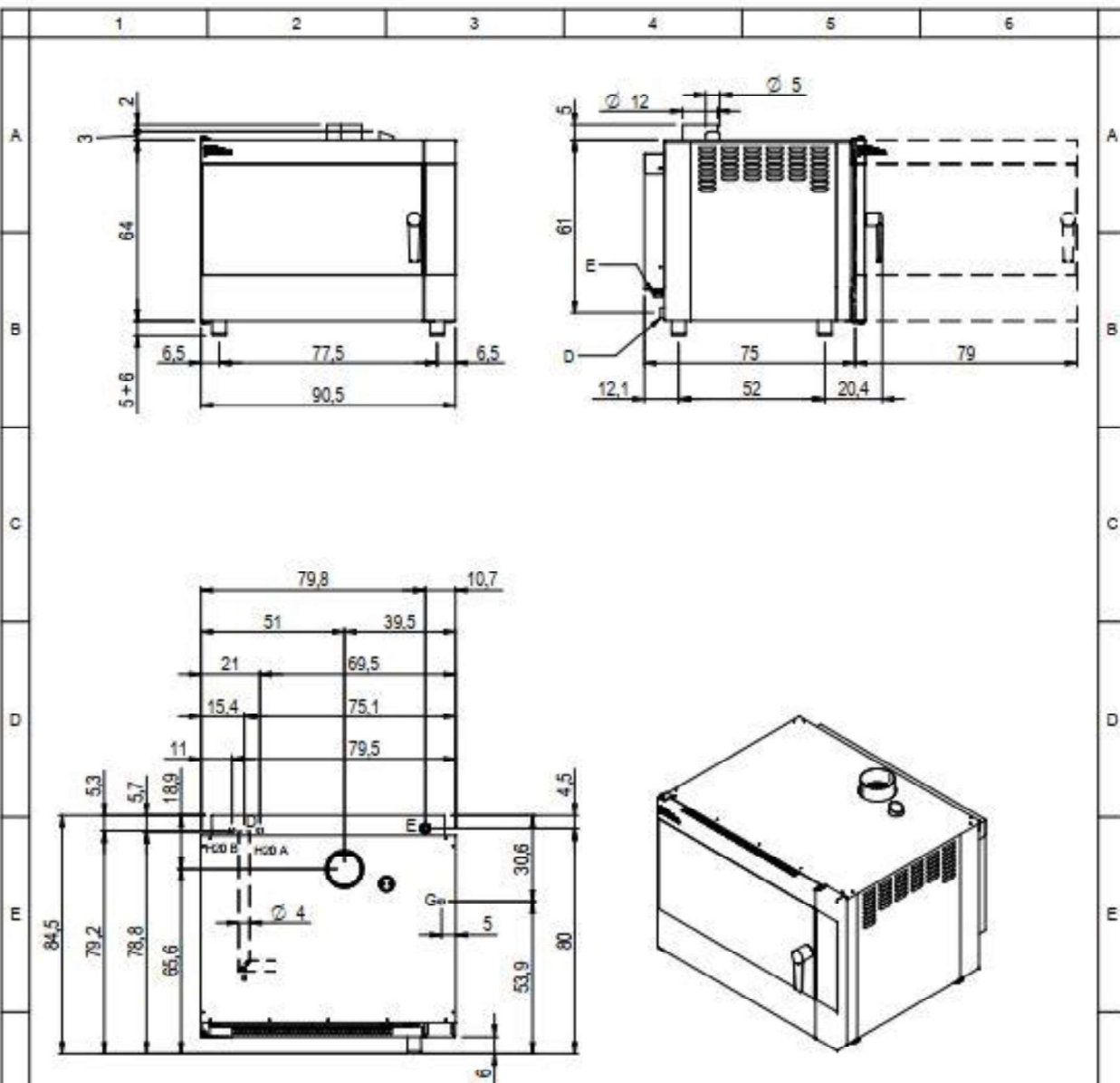
G - Attacco arrivo gas - Gaseschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gaz - Gaseschluss EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
 E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble et Pressacable / Elektrische kabelwartel
 D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Waternafpansluiting
 H2OA - Ingresso acqua normale - Wasserzuleuf - Normal water inlet - Entrée eau normale - Entrada agua normal - Normal Waterinlet EN ISO 228-1 G 3/4
 H2OB - Ingresso acqua addolcita - Enthärteter Wasserzuleuf - Softened water inlet - Entrée eau adoucie - Entrada agua ablandada - Input onhard water EN ISO 228-1 G 3/4

DISEGNATO	CONTROLLATO	DATA	FOGLIO	CODICE
BIGOLINV.	BIGOLINV.	07/11/2019	1 / 1	
SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACION	MODELLO TYPE FORNI OVES FOURS BACKOFEN HORNO			



LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETÀ DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERSLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

Public Technical drawing 2551231.00.dwg



FDG...051...
FCG...051...

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

⚠ PRIMA DI INTERVENIRE SULL' APPARECCHIATURA, SCOLLEGARE L' ALIMENTAZIONE ELETTRICA - UNPLUG THE POWER SUPPLY BEFORE OPERATING ON THE APPLIANCE - BEVOR AM GERÄT ARBEITEN AUSSCHALTEN SIE DIE ELEKTRISCHE SPEISUNG - AVANT D'INTERVENIR SUR L'APPAREIL, DÉCONNECTEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - DESCONECTAR EL ALIMENTACIÓN ANTES CUALQUIER INTERVENCIÓN SOBRE EL APARATO

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

E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble el Placcable / Elektrische kabelwarte

D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desguadero - Watersafopprulning

H2OA - Ingresso acqua normale - Wasserzufuhr - Normal water inlet - Entrée eau normale - Entrada agua normal - Normal Waterinlet EN ISO 228-1 G 3/4

H2OB - Ingresso acqua addolcita - Enthärteter Wasserzufuhr - Softened water inlet - Entrée eau adoucie - Entrada agua ablandada - Input onhard water EN ISO 228-1 G 3/4

DISEGNATO	CONTROLLATO	DATA	FOLIO	CODICE
BIGOLINV.	BIGOLINV.	07/11/2019	1 / 1	

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
SCHEMA DE INSTALLATION
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

MODELLO
TYPE

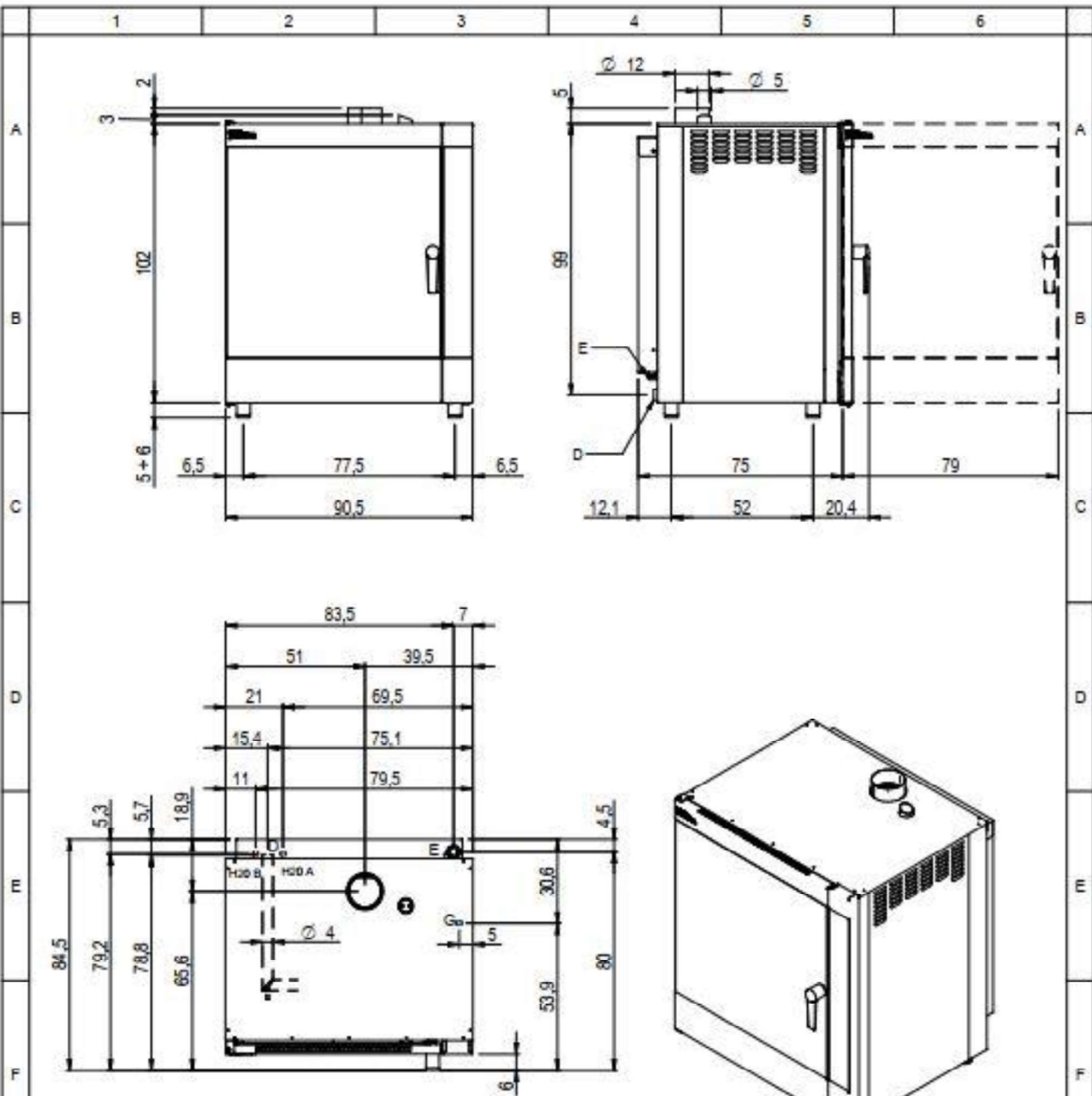
FORN
OVES
FOURS
BACKOFEN
HORNO



2551232.00

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETÀ DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

Public Tecnicoativo design2551232.00.dft




FDG...101...
FCG...101...

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

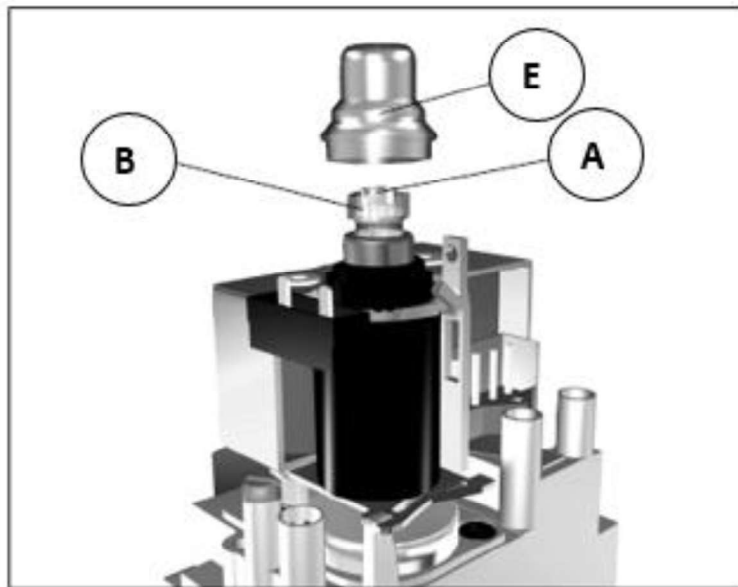
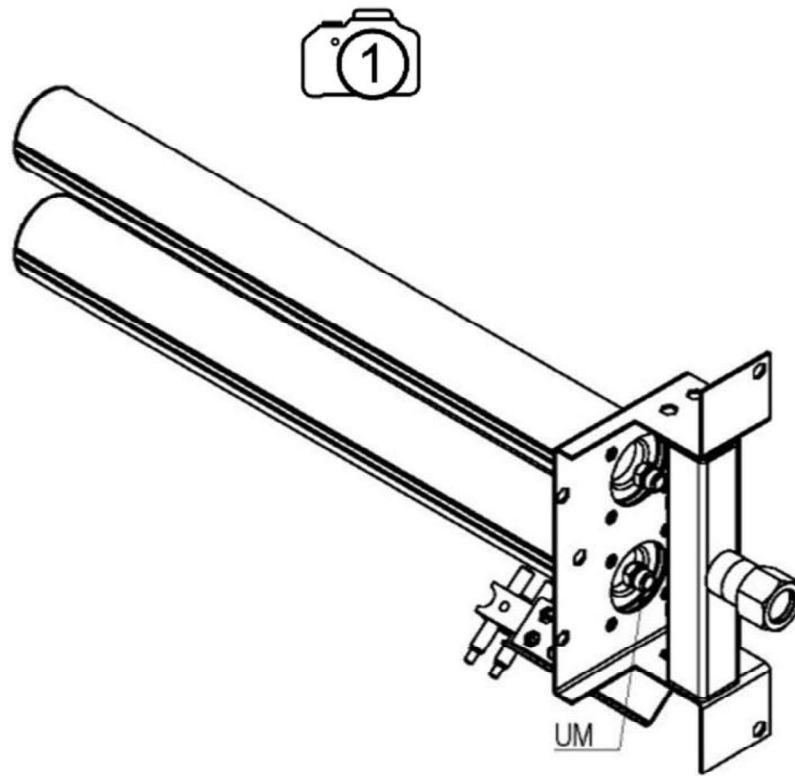
⚠ PRIMA DI INTERVENIRE SULL' APPARECCHIATURA, SCOLLEGARE L' ALIMENTAZIONE ELETTRICA - UNPLUG THE POWER SUPPLY BEFORE OPERATING ON THE APPLIANCE - BEVOR AM GERÄT ARBEITEN AUSSCHALTEN SIE DIE ELEKTRISCHE SPEISUNG - AVANT D'INTERVENIR SUR L'APPAREIL, DÉCONNECTEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - DESCONECTAR EL ALIMENTACION ANTES CUALQUIER INTERVENCIÓN SOBRE EL APARATO

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gaz - Gaseanschluss EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
 E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él / Pisaceble / Elektrische Kabelwartel
 D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wassertapenablauf
 H20A - Ingresso acqua normale - Wasserzulauf - Normal water inlet - Entrée eau normale - Entrada agua normal - Normal Waterinlet EN ISO 228-1 G 3/4
 H20B - Ingresso acqua addolcita - Enthärteter Wasserzulauf - Softened water inlet - Entrée eau adoucie - Entrada agua ablandada - Input onhard water EN ISO 228-1 G 3/4

DEGNATO	CONTROLLATO	DATA	FOGLIO	CODICE
BIGOLINV.	BIGOLINV.	07/11/2019	1 / 1	
SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACION	MODELLO TYPE FORNI OVENS FOURS BACKOFEN HORNO			 2551233.00

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETÀ DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERSLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

PIUffice Tecnicolettive design2551233.00.dwg





II. TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - TEKNISCHE DATA Ugelli e regolazioni - Nozzles and settings - Buses et les paramètres - Dusen und Einstellungen - Boquillas y los ajustes - Verstuivers en regelingen - Dyser og justeringer

TAB1				
Gas Gaz	Pa (mbar)	UM UP A	FDG...051 TV	FDG...101 TV
G20 G20	20 20	UM	160DC	235L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G25	20	UM	175DC	255L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G25.3	25	UM	165DC	240L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G20	25	UM	150DC	225L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G25.1	25	UM	170DC	250L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G30/G31	28-30/37 28-30	UM	105M	160L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G30/G31	37	UM	95DC	150L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G30/G31	50	UM	105M	160L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G110	8	UM	285DC	475L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G120	8	UM	270DC	450L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Pressión de conexión – Aansluitdruck - Tilslutningstryk				
UM : Ugello MAX - Duse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MAX. - Sproeier MAX - MAX dyse				
Um : Ugello MIN - Duse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN - MIN dyse				
UP : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto – Waakvlam - Pilot				
A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter - Luftåbneråbning				
REG : Regolato - Eingestellt - Regulated - Règie - Regulado – Geregeld - Reguleret				

III. TAB2 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - TEKNISCHE DATA
Categorie e pressioni - Categories and pressures - Catégories et pressions - Kategorien e Druck - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk - Kategorier og pres

Country Pais страна Kraj Land ب ل د	Category Catégorie категория kategoria kategorii فئة	Gas Gaz газообразное тело Gazu الغاز	Supply pressure Pression de raccordement ДАВЛЕНИЯ ПОДАЧИ ГАЗА Ciśnienia zasilania gazem Gas försörjningens tryck الغاز اادات اإمد ضغط		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max
PL	I2E	G20	20	17	25
NL	I2EK	G20/G25.3	20/25	17/20	25/30
LU CY	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO CY MT IS HU	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17/20	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES GB GR IE IT PT SK CH	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
MK UA FI BG EE LV LT CZ SI TR HR RO SK SE DK AL NO RA	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK IT	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
NL	II2EK3B/P	G20/G25.3	20/25	17/20	25/30
		G30/G31	28-30	25	35
LU	II2E3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45

IV. TAB3 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - TEKNISCHE DATA Dati tecnici apparecchiature gas - Technical data of gas appliances - Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Technische Daten gasgeräte - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparatuur - Teknische data for gasudstyr

Dati tecnici apparecchiature gas												
Modelli Modelle Models Modeles Modelos Modellen Modeller	ΣQn	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Total gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik - Samlet gasforbrug										
		G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G25.3 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	Kg/h	Kg/h	Kg/h
FDG...051 TV	9.5	1.01	1.01	1.17	1.01	1.17	1.14	2.45	2.18	0.75	0.75	0.75
FDG...101 TV	19	2.01	2.34	2.34	2.01	2.34	2.29	4.90	4.36	1.50	1.50	1.50

