

Manuale di istruzioni  
Instructions manual  
Manuel d'instructions  
Bedienungsanleitung  
Manual instrucciones

T75G

T97G



Forno a gas  
Gas oven  
Four a gaz  
Gas Ofen  
Horno a gas

0705

**serieT**  
conveyor



Cod.73300440

Ver.: A10



This Certificate is subjected to the conditions foreseen by Flam Gas Laboratories "Rules concerning the issuing of EC Type Examination".

Il presente Certificato è soggetto alle condizioni previste dal Regolamento CE "Regolamento appaarecchi a gas" della Flam Gas Laboratories.

FLAM GAS LABORATORIES S.r.l. Via Mazzini, 81/B - 33080 Fiume Veneto (PN) - Italy  
Tel: (+39) 0434 939123 - Fax: (+39) 0434 939559 - E-mail: info@flamgaslaboratories.it Web page: www.flamgaslaboratories.it  
Cod.Fisc e Part. IVA IT 01191830932 - R.E.A. n°49017 C.C.I.A.A. PN - Reg. Imp. PN n° 0981



# CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO

## EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

(Ai sensi della Direttiva 90/396/CEE / According to 90/396/EEC Directive)

La Flam Gas Laboratories in qualità di Organismo Notificato riconosciuto dal M.I.C.A., certifica la conformità ai requisiti minimi stabiliti dalla Direttiva 90/396/CEE del sotto descritto prodotto:

As Notified Body, Flam Gas Laboratories assesses the compliance with the essential requirements stated by Directive 90/396/EEC of the following product:

**Apparecchio:** FORNO A NASTRO  
*Appliance:*

**Marca:** MORETTI FORNI  
*Trade Mark:*

**Modello:** T75G  
*Type:*

**Costruttore:** MORETTI FORNI S.p.A.  
*Manufacturer:*

**Indirizzo:** VIA A. MEUCCI, 4 - 61037 MONDOLFO (PU)  
*Address:*

**Certificato di Esame CE di tipo N° / EC type Examination Certificate n°:** 705BR175

**Norma Applicata / Standard type:** EN 437, EN 203-1, EN 203-2-2

**Allegati al Certificato / Certificate annexes:** A, B, C

**Il presente Certificato annulla e sostituisce il precedente / This Certificate cancels and replaces the previous one:**

N° / del / of: /


In base all'articolo 8 della Direttiva 90/396/CEE e successive integrazioni, il presente Certificato, unitamente al rispetto di una delle procedure ivi previste, consente al Costruttore di apporre sul prodotto sopra descritto la seguente marcatura:

According to the article 8 of the 90/396/EEC Directive and next updating, this Certificate, together with the observance of one of the procedures there foreseen, allows the Manufacturer to affix on the above mentioned product the following marking:

**CE** 0705



Fiume Veneto, li 29/12/2006

Il Direttore 

La Flam Gas Laboratories è autorizzata dal Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato al rilascio di certificazioni CE ai sensi della Direttiva 90/396/CEE, secondo lettera n°757462 del 24/05/1999.

Flam Gas Laboratories is authorized by Italian Ministry of Industry to release Certification according to 90/396/EEC Directive, by letter n°757462 of 24/05/1999.

CE0045181



# FLAM GAS LABORATORIES S.r.l.

Notified Body  
0705

Via Mazzini, 81/B - 33080 Fiume Veneto (PN) Italy - Tel. +39.0434.959123 r.a. - Fax +39.0434.959559 - Fax Segreteria Tecnica +39.0434.561343  
E-mail: info@flamgaslaboratories.it - Web page: www.flamgaslaboratories.it - Cod. Fisc. e Part. IVA IT 01191830932 - Cap. Soc. € 15.600,00 i.v. - Reg. Impr. PN n° 01191830932  
Prove di conformità alle Direttive DBT e EMC - Certificazioni CE di caldaie e apparecchi a gas per cottura - Sorveglianza CE del prodotto e dei sistemi di qualità

## Allegato C al Certificato di Esame CE di Tipo ESTENSIONI DELLA CERTIFICAZIONE

APPARECCHIO: FORNO A NASTRO  
MARCA: MORETTI FORNI  
MODELLO APPAR. CERTIFICATO: T75G  
COSTRUTTORE: MORETTI FORNI S.p.A.

CARATTERISTICHE APPARECCHIATURE ESTESE			
MODELLO	DIMENSIONI (L x P x H) [mm]	POTENZA TOT. [kW]	POTENZE PARZ. [kW]
T75G2	1790 X 1341 X 1120	17 + 17	17 + 17
T75G3	1790 X 1341 X 1680	17 + 17 + 17	17 + 17 + 17

In riferimento all'allegato consegnato dal Costruttore, riportante tutte le caratteristiche delle apparecchiature i cui modelli sono sopraelencati, l'Organismo Notificato Flam Gas Laboratories S.r.l. concede l'estensione della certificazione per i modelli riportati in questo allegato.

Il Responsabile Gestione Tecnica

Data

29/12/2006

This Certificate is subjected to the conditions foreseen by Flam Gas Laboratories "Rules concerning the issuing of EC Type Examination".

Il presente Certificato è soggetto alle condizioni previste dal Regolamento CE Gas apparecchi a gas della Flam Gas Laboratories.

FLAM GAS LABORATORIES S.r.l. Via Mazzini, 8/VB - 33080 Fiume Veneto (PN) - Italy  
Tel (+39) 0434 959123 - Fax (+39) 0434 959559 - E-mail: info@flamgaslaboratories.it Web page: www.flamgaslaboratories.it  
Cod. Fisc. e Part. IVA IT 01191830932 - R.E.A. n° 49017 C.C.I.A.A. PN - Reg. Impr. PN n° 10981



# CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO

## EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

(Ai sensi della Direttiva 90/396/CEE / According to 90/396/EEC Directive)

La Flam Gas Laboratories in qualità di Organismo Notificato, certifica la conformità ai requisiti minimi stabiliti dalla Direttiva 90/396/CEE del sotto descritto prodotto:

As Notified Body, Flam Gas Laboratories assesses the compliance with the essential requirements stated by Directive 90/396/EEC of the following product:

**Apparecchio:** FORNO A NASTRO  
*Appliance:*

**Marca:** MORETTI FORNI  
*Trade Mark:*

**Modello:** T97G  
*Type:*

**Costruttore:** MORETTI FORNI S.p.A.  
*Manufacturer:*

**Indirizzo:** VIA A. MEUCCI, 4 - 61037 MONDOLFO (PU)  
*Address:*

**Certificato di Esame CE di tipo N° / EC type Examination Certificate n°:** 705BS181

**Norma Applicata / Standard type:** EN 437, EN 203-1, EN 203-2-2

**Allegati al Certificato / Certificate annexes:** A, B, C

**Il presente Certificato annulla e sostituisce il precedente / This Certificate cancels and replaces the previous one:**

**N°** 705BS181 **del / of :** 04/07/2007

In base all'articolo 8 della Direttiva 90/396/CEE e successive integrazioni, il presente Certificato, unitamente al rispetto di una delle procedure ivi previste, consente al Costruttore di apporre sul prodotto sopra descritto la seguente marcatura:

According to the article 8 of the 90/396/EEC Directive and next updating, this Certificate, together with the observance of one of the procedures there foreseen, allows the Manufacturer to affix on the above mentioned product the following marking:

**CE** 0705



Fiume Veneto, li 24/09/2007

Il Direttore

La Flam Gas Laboratories è autorizzata dal Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato al rilascio di certificazioni CE ai sensi della Direttiva 90/396/CEE, secondo lettera n°757462 del 24/05/1999.

Flam Gas Laboratories is authorized by Italian Ministry of Industry to release Certification according to 90/396/EEC Directive, by letter n°757462 of 24/05/1999.

CTI/001/E1/R1



# FLAM GAS LABORATORIES S.r.l.

Notified Body  
0705

Via Mazzini, 81/B - 33080 Fiume Veneto (PN) Italy - Tel. +39.0434.959123 r.a. - Fax +39.0434.959559 - Fax Segreteria Tecnica +39.0434.561343  
E-mail: info@flamgaslaboratories.it - Web page: www.flamgaslaboratories.it - Cod. Fisc. e Part. IVA IT 01191830932 - Cap. Soc. € 15.600,00 i.v. - Reg. Impr. PN n° 01191830932  
Prove di conformità alle Direttive DBT e EMC - Certificazioni CE di caldaie e apparecchi a gas per cottura - Sorveglianza CE del prodotto e dei sistemi di qualità

## Allegato C al Certificato di Esame CE di Tipo ESTENSIONI DELLA CERTIFICAZIONE

APPARECCHIO: FORNO A NASTRO  
MARCA: MORETTI FORNI  
MODELLO APPAR. CERTIFICATO: T97G  
COSTRUTTORE: MORETTI FORNI S.p.A.

CARATTERISTICHE APPARECCHIATURE ESTESE			
MODELLO	DIMENSIONI (L x P x H) [mm]	POTENZA TOT. [kW]	POTENZE PARZ. [kW]
T97G2	2040 x 1654 x 1120	32 + 32	32 + 32
T97G3	2040 x 1654 x 1680	32 + 32 + 32	32 + 32 + 32

In riferimento all'allegato consegnato dal Costruttore, riportante tutte le caratteristiche delle apparecchiature i cui modelli sono sopraelencati, l'Organismo Notificato Flam Gas Laboratories S.r.l. concede l'estensione della certificazione per i modelli riportati in questo allegato.

Il Responsabile Gestione Tecnica



Data

21/09/2007

## INDICE

01 SPECIFICHE TECNICHE	2
02 INSTALLAZIONE	2
03 FUNZIONAMENTO	4
04 MANUTENZIONE ORDINARIA	9
05 MANUTENZIONE STRAORDINARIA	11
06 CATALOGO RICAMBI	15

### Nota:

Il presente catalogo é predisposto per la lettura in cinque lingue. Istruzioni originali in Italiano e traduzioni delle istruzioni originali in Inglese, Francese, Tedesco e Spagnolo.

## GARANZIA

### Norme e regolamentazione

La garanzia è limitata alla pura e semplice sostituzione franco fabbrica del pezzo eventualmente rotto o difettoso, per ben accertato difetto di materiale o costruzione. **Non sono coperte da garanzia le eventuali avarie causate dal trasporto effettuato da terzi, da erronea installazione e manutenzione, da negligenza o trascuratezza nell'uso, da manomissione da parte di terzi. Inoltre sono esclusi dalla garanzia: i vetri l'equipaggiamento elettrico, gli accessori e quanto altro in dipendenza del normale logorio e deperimento dell'impianto e di ogni suo accessorio; nonché la manodopera necessaria alla sostituzione di eventuali parti in garanzia**

La garanzia decade se il compratore non è in regola con i pagamenti e per i prodotti eventualmente riparati, modificati o smontati anche solo in parte senza autorizzazione scritta preventiva. Per ottenere l'intervento tecnico in garanzia, dovrà essere inoltrata richiesta scritta al concessionario di zona o alla Direzione Commerciale.

### ATTENZIONE

Questa dizione indica pericolo e verrà utilizzato tutte le volte che viene coinvolta la sicurezza dell'operatore.

### NOTA

Questa dizione indica cautela e vuole richiamare l'attenzione su operazioni di vitale importanza per un funzionamento corretto e duraturo dell'apparecchiatura.

### GENTILE CLIENTE

Prima di iniziare l'utilizzo di questa apparecchiatura, leggere il presente manuale.

Per la sicurezza dell'operatore, i dispositivi dell'apparecchiatura devono essere tenuti in costante efficienza.

Questo libretto ha lo scopo di illustrare l'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura e l'operatore ha il dovere e la responsabilità di seguirlo.

Il costruttore si avvale della facoltà di apportare variazioni alla produzione ed al manuale, senza che ciò comporti l'obbligo di aggiornare la produzione ed i manuali precedenti.

### ATTENZIONE!

- 1 Quanto descritto riguarda la vostra sicurezza.**
- 2 Leggere attentamente prima dell'installazione e prima dell'uso dell'apparecchiatura.**
- 3 Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.**
- 4 Tutte le operazioni di installazione, eventuale trasformazione per l'impiego di tipi diversi di gas, regolazione e manutenzione straordinaria, devono essere effettuate secondo le istruzioni del Costruttore esclusivamente da personale tecnico qualificato. Le parti sigillate non devono essere regolate o manomesse se non per le trasformazioni previste.**
- 5 Gli ugelli e la targa dati tecnici per la trasformazione consentita, sono consegnati in un sacchettino unitamente al forno e vanno rigorosamente conservati insieme con tutta la documentazione del forno.**
- 6 Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, e vale a dire per la cottura di pizza o prodotti alimentari analoghi ed altri prodotti gastronomici. E' vietato eseguire cotture con prodotti contenenti alcool. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.**
- 7 L'apparecchiatura è destinata unicamente all'uso collettivo e deve essere usata da un utilizzatore professionale qualificato ed addestrato all'uso della stessa. L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali, siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza. I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.**
- 8 Per l'eventuale riparazione rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal Costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.**
- 9 Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.**
- 10 In caso di guasto e/o cattivo funzionamento disattivare l'apparecchio astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione o d'intervento diretto.**
- 11 Se l'apparecchio dovesse essere venduto o trasferito ad un altro proprietario o se dovesse traslocare e lasciare installata l'apparecchiatura, assicurarsi sempre che il libretto accompagni l'apparecchio in modo che possa essere consultato dal nuovo proprietario e/o dall'installatore.**
- 12 Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica abilitato dalla ditta costruttrice, in modo da prevenire ogni rischio.**

## 1 SPECIFICHE TECNICHE

### 1.1 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è composta da una camera di cottura attraversata da un nastro trasportatore che porta il prodotto, lo stesso viene cotto dal soffiaggio di aria riscaldata tramite un bruciatore con premiscelazione aria-gas sottoposto a controllo elettronico modulante della fiamma; ha la regolazione della temperatura di tipo elettronico, è dotato di termostato di sicurezza, e di un portello a battente incernierato in basso.

Internamente ed esternamente, la struttura è in lamiera di acciaio inox, il nastro a rete che porta il prodotto da cuocere è in acciaio inox.

È possibile sovrapporre fino a tre camere di cottura, ognuna è totalmente indipendente.

Il sostegno della/e unità di cottura è costituito da quattro supporti in acciaio montati su ruote.

### 1.2 DIRETTIVE APPLICATE

Quest'apparecchiatura è conforme alle seguenti direttive:

- Direttiva bassa tensione 2006/95/CE
- Direttiva compatibilità elettromagnetica 2004/108/CE
- Direttiva apparecchi a gas 2009/142/CEE (ex 90/396/CEE) e successive modifiche o aggiornamenti

In accordo alle norme applicate:

EN 203-1

EN 203-2-2

CEI EN 60335-1

CEI EN 60335-2-42

EN 61000-6-3:2001

- EN 55022:1998 +A1:2000 +A2:2003

- EN 55014-1:2000 +A1:2001 +A2:2002

- EN 61000-3-2:2000

- EN 61000-3-3:1995 +A1:2001

EN 50165:1997 +A1:2001 (EMC requirements)

- EN61000-4-2: 1995 + A1: 1999 + A2: 2001

- EN61000-4-4: 1995 + A1: 2001+ A2: 2002

- EN61000-4-5: 1995 + A1: 2001

- EN61000-4-6: 1996 + A1: 2001

- EN61000-4-11: 1994 + A1: 2001

AS 4563-2004 (Australia)

### 1.3 POSTAZIONI DI LAVORO

L'apparecchiatura viene programmata dall'operatore sul quadro comandi posti sulla parte frontale dell'apparecchiatura e durante il funzionamento deve essere sorvegliata.

Il portello con vetro è posto sulla parte frontale dell'apparecchiatura.

### 1.4 MODELLI

I modelli previsti sono:

- T75G una camera
- T75G 2 camere
- T75G 3 camere
- T97G una camera
- T97G 2 camere
- T97G 3 camere

Composizioni realizzabili

Supporto CV/60 + 1 o 2 camere T75G o T97G

Supporto CV/15 + fino a 3 camere T75G o T97G

Un eventuale supporto non fornito dalla ditta costruttrice deve essere idoneo a garantire in ogni situazione la corretta stabilità dell'apparecchiatura.

### 1.5 ACCESSORI

Gli accessori previsti sono:

- Supporto stazionamento prodotto.
- Porte basculanti ingresso-uscita
- Nastro trasportatore a velocità maggiorata

### 1.6 DATI TECNICI: Vedi TAB.1 e TAB.2-3

**ATTENZIONE! QUANDO SI CONSULTA LA TAB.1 VA SEMPRE GUARDATA QUELLA CORRISPONDENTE ALLA CATEGORIA DI GAS PREVISTA PER IL PAESE DOVE AVVIENE L'INSTALLAZIONE ED AL MODELLO DI APPARECCHIATURA SU CUI SI INTERVIENE.**

In alcuni paesi la marcatura CE potrebbe essere accettata ma si richiede comunque da parte degli Istituti nazionali un esame dell'apparecchiatura secondo le norme nazionali.

### 1.7 DIMENSIONI D'INGOMBRO E PESI (Vedi Fig.1)

### 1.8 IDENTIFICAZIONE

Per qualsiasi comunicazione con il produttore o con i centri assistenza citare sempre il NUMERO DI MATRICOLA dell'apparecchiatura che è apposto sulla targhetta fissata nella posizione in fig.2 part. M, legenda di esempio (fig.3):

A: modello, B: anno di costruzione, C: numero di matricola, D: tipo di alimentazione elettrica, E: potenza elettrica massima, F potenza del motore, G: numero del certificato di omologazione e ultime due cifre dell'anno di rilascio del certificato, H: tabella stati gas e pressioni per cui è predisponibile l'apparecchiatura, I: portata termica massima, L: consumo a seconda del tipo di gas d'alimentazione, M: tipo di installazione.

Sotto alla targhetta matricola viene apposta la targhetta (fig. 2 part. G) con indicato il tipo di gas di alimentazione per cui è predisposta l'apparecchiatura.

### 1.9 ETICHETTATURE

Nei punti mostrati in fig.4, l'apparecchiatura è dotata di targhette d'attenzione riguardanti la sicurezza e targhette con note riguardanti l'utilizzo.

### 1.10 RUMORE

Quest'apparecchio è un mezzo tecnico di lavoro, che normalmente nella postazione dell'operatore (fig. 7 part. A) non supera la soglia di rumorosità di 74 dB (A) (configurazione ad una camera di cottura).

## 2 INSTALLAZIONE

**ATTENZIONE! Vista la particolare pericolosità delle apparecchiature a gas, in particolare di esplosioni e di intossicazioni mortali, si raccomanda di attenersi scrupolosamente a tutte le disposizioni che di seguito nei vari capitoli verranno riportate per non mettere a repentaglio la propria e l'altrui incolumità e l'integrità dell'apparecchiatura.**

**Il costruttore declina ogni responsabilità per incidenti a persone o cose ed ogni prestazione in garanzia derivanti dall'inosservanza di quanto esposto.**

**ATTENZIONE: il costruttore declina ogni responsabilità qualora le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.**

### 2.1 TRASPORTO SPEDIZIONE

L'apparecchiatura viene spedita normalmente su mezzi di trasporto con un imballaggio realizzato in scatole di cartone, fissate con cinghie su pallet di legno (fig.5), il sollevamento deve essere eseguito nella zona indicata dalle frecce.

### 2.2 SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE

**NOTA! Al momento della consegna si consiglia di controllare lo stato e la qualità dell'apparecchiatura.**

Sollevare l'apparecchiatura utilizzando solo ed esclusivamente i punti indicati in fig.6, dopo aver rimosso gli appositi tappi (fig.6 part.D) come illustrato.

**ATTENZIONE! Il trasporto non deve essere effettuato in modo manuale.**

Posizionare l'apparecchiatura, in un luogo igienicamente adeguato, pulito asciutto e privo di polvere, avendo cura di verificarne la stabilità. Riposizionare i tappi (fig.6 part.D) nei fori.

L'imballo va smaltito secondo la normativa vigente; accertarsi che i materiali in plastica siano destinati in luoghi sicuri per evitare i pericoli di asfissia, in particolare per i bambini. Al termine del ciclo di vita dell'apparecchio, smaltirlo presso le isole di recupero autorizzate dalla legge.

### 2.3 SPECIFICHE AMBIENTALI

Per il buon funzionamento dell'apparecchiatura i valori ambientali devono avere i seguenti limiti:

**Temperatura d'esercizio:** +5°C ÷ +40°C

**Umidità relativa:** 15% ÷ 95%



## 2.4 POSIZIONAMENTO, MONTAGGIO INSTALLAZIONE E SPAZI MANUTENTIVI

**ATTENZIONE!** Nel posizionamento, montaggio, installazione e collegamenti sono da rispettare le seguenti prescrizioni:

- Leggi e norme vigenti relative ad installazioni d'apparecchiature a gas in grandi cucine
- Leggi e norme vigenti relative alle regole tecniche per installazioni a gas
- Leggi e norme vigenti relative alle regole tecniche per GPL
- Direttive e determinazioni dell'ente erogatore del gas
- Direttive e determinazioni dell'ente erogatore d'elettricità
- Regolamenti edilizi ed antincendio locali
- Prescrizioni vigenti antinfortunistico
- Determinazioni vigenti norme elettrotecniche
- Prescrizioni locali
- L'installazione delle apparecchiature deve essere eseguita in accordo alle leggi nazionali in vigore.
- Per l'Australia: da installare secondo i requisiti di AS-5601, dell' autorità locale, del gas, dell'elettricità e di qualsiasi altra disposizione legislativa.

**ATTENZIONE!** E' fondamentale che nel locale sia assicurata sempre una sufficiente ventilazione in modo da garantire la presenza di aria per la combustione e l'areazione ed impedire la formazione di concentrazioni inaccettabili di sostanze nocive alla salute.

**NOTA!** Collocare il forno in modo che le correnti d'aria non possano arrivare nelle vicinanze delle aperture delle camere di cottura, altrimenti potrebbero disturbare la cottura.

**ATTENZIONE!** Nella zona in cui è installata l'apparecchiatura non devono assolutamente trovarsi materiali infiammabili o combustibili, che mai devono poter arrivare in prossimità dell'apparecchiatura, anche il locale deve essere di materiale ininfiammabile. Devono in ogni caso essere garantite scrupolosamente le condizioni di sicurezza antincendio.

Non spruzzare bombolette aerosols in prossimità dell'apparecchiatura mentre è in funzione.

Effettuato lo scarico dell'apparecchiatura, va posizionata in un luogo ben areato ed illuminato con un'aspirazione adeguata, ad una distanza minima di 50cm dal fondo e 80cm dalle parti laterali destra e sinistra (fig.7).

Queste distanze minime sono indispensabili per garantire l'accessibilità all'interruttore generale, alla pulizia del filtro aria bruciatore ed a garantire l'aspirazione nella parte posteriore; tenere conto che per effettuare alcune operazioni di pulizia/manutenzioni queste distanze devono essere maggiori di quelle riportate, pertanto va considerata la possibilità di poter spostare il forno per poterle effettuare.

**ATTENZIONE!** Nella zona posteriore laterale destra (fig.10 part. Y) è collocato il filtro attraverso il quale passa l'aria aspirata dal ventilatore bruciatore per la combustione, non va assolutamente ostruito e va evitato che polveri o farine ecc. possano arrivare in questa zona.

**ATTENZIONE!** Nella zona centrale forata del carter posteriore (fig.10 part. Z) avviene aspirazione d'aria per il raffreddamento e non va ostruita, fare attenzione a non fare entrare in contatto con la ventola attraverso la foratura utensili sottili, capelli, indumenti ecc.

**ATTENZIONE!** L'apparecchiatura deve essere installata su una superficie stabile e piana, a bolla. La conduttura del gas ed il cavo elettrico, ad apparecchiatura installata, dovranno essere protette e non devono mai in nessun caso anche eccezionale essere sottoposti a sforzi tipo trazione torsione ecc., evitare inoltre di farli passare vicino ad elementi abrasivi o taglienti.

Vanno eseguite le seguenti operazioni:

- Togliere da tutti i pannelli esterni dell'apparecchiatura la pellicola protettiva staccandola lentamente per rimuovere il collante. Qualora ciò non accadesse, togliere perfettamente i residui di colla usando kerosene o benzina.
- Dopo avere tolto le quattro viti a testa tonda (fig.8 part.A) sul fondo dell'apparecchiatura, montare i quattro supporti, ognuno tramite quattro viti e rondelle (fig.8 part.B), nei fori filettati previsti sul basamento; messa l'apparecchiatura in posizione bloccarla premendo verso il basso la leva freno (fig.8 part.C) su tutte le ruote.

Un eventuale supporto non fornito dalla ditta costruttrice deve essere idoneo a garantire in ogni situazione la corretta stabilità dell'apparecchiatura.

**ATTENZIONE!** Dopo avere posizionato l'apparecchiatura nel punto previsto e serrato i freni delle ruote, provvedere a munirsi di almeno 4 staffe adeguatamente robuste che assicurino l'apparecchio al pavimento od al muro (ad esempio per apparecchiatura a una o 2 camere fig. 12, ad esempio per apparecchiatura a 3 camere fig. 13) in modo da impedirne ogni movimento dovuto a qualsiasi causa; le staffe devono essere smontabili per potere effettuare pulizie eccezionali e devono essere rimontate dopo la pulizia. Per il fissaggio delle staffe, che non sono fornite dal costruttore, usare inserti a pressione commerciali idonei al tipo di pavimentazione e per la versione a 3 camere collegare le staffe al forno con viti autofilettanti d.4,8 le quali andranno avvitate esclusivamente sul fondo nei 12 fori diametro 4,1mm liberi previsti (fig.9 part. F).

- I singoli elementi per la configurazione prescelta devono essere sovrapposti come specificato in figura 9, togliendo i 4 tappi in plastica (fig.9 part.D) dalla parte superiore del modulo sottostante e nei relativi fori infilare le viti a testa tonda (part.9 fig.E) di riferimento del modulo superiore.

**ATTENZIONE!** L'apparecchiatura è omologata per sovrapporre al massimo 3 camere di cottura.

- Montare su ogni camera lo schermo calore in dotazione come indicato in fig.11.

- Aggancio dell'eventuale optional supporto stazionamento prodotto dal lato destro o sinistro (fig.14 part. D), dopo avere tolto dal raccogli farina e rimontato sul supporto stesso la battuta (fig.14 part.F) e relativi pomelli (fig.14 part.G).

- Montaggio dell'eventuale optional porte basculanti ingresso-uscita come indicato in fig.15 per senso di marcia del nastro da sinistra verso destra, per senso di marcia opposto il montaggio delle porte basculanti deve essere speculare.

**ATTENZIONE!** Il lucchetto (fig.16 part.H) sulla porta anteriore deve essere sempre presente e le chiavi devono essere tolte e tenute da personale abilitato ad eseguire le operazioni al fine di evitare aperture accidentali della porta anteriore causando elevato rischio di esposizione a gravi ustioni ed infortuni dovuti agli organi all'interno.

Delle persone abilitate, ed addestrate all'uso dell'apparecchiatura, almeno una deve essere sempre presente quando l'apparecchiatura è accesa e deve conoscere l'ubicazione (prossima all'apparecchiatura) delle chiavi, al fine di poter aprire la porta in situazioni di emergenza che possano venire a crearsi. In caso di più camere di cottura provvedere a marcare in modo chiaro le chiavi ed i rispettivi lucchetti al fine di riconoscere facilmente l'abbinamento

## 2.5 COLLEGAMENTI

### 2.5.1 COLLEGAMENTO GAS

**ATTENZIONE!** I collegamenti con la rete del gas devono essere eseguiti esclusivamente da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza ed effettuato in ottemperanza alle normative vigenti.

Controllare che l'apparecchiatura sia predisposta per il tipo di gas con cui verrà alimentata, indicato sulla targa apposta sull'apparecchiatura (fig. 2 part. G).

Prima di effettuare il collegamento gas verificare che la pressione di alimentazione dell'apparecchiatura sia quella riportata in TAB.1 (per la nazione dove avviene l'installazione), la suddetta pressione deve essere garantita nel tempo.

In caso di pressione d'entrata fuori dei valori riportati avvisare l'ente erogatore del gas e non effettuare la messa in funzione dell'apparecchiatura prima di non aver appurato ed eliminato la causa.

**La TAB.1 (per la nazione dove avviene l'installazione) riporta le caratteristiche dell'apparecchiatura**

Il collegamento con la rete del gas (fig.10 part.W) potrà essere fisso oppure scollegabile, a monte dell'apparecchio deve esservi un rubinetto d'intercettazione certificato.

Qualora si impieghino tubi flessibili, questi dovranno essere in acciai inossidabili secondo normativa vigente.

Usare come sigillante su filetto tubo ingresso gas **LOCTITE 577**

Al termine del lavoro di collegamento si deve effettuare una prova di tenuta del gas con l'ausilio di uno spray cercafughe, che non provoca corrosione. **Non usare mai fiamme libere per cercare le eventuali perdite di gas.**

### 2.5.2 SCARICO GAS COMBUSTI E VAPORI ATTENZIONE! E' RESPONSABILITA' DEL PROPRIETARIO DI MUNIRSI E MANTENERE UN ADEGUATO SISTEMA DI VENTILAZIONE

ATTENZIONE! Il collegamento dello scarico gas combusto e vapori deve essere effettuato esclusivamente da personale tecnico qualificato in ottemperanza alle normative vigenti.

ATTENZIONE! L'eventuale accumulo di sostanze nocive può dare luogo ad intossicazioni o avere effetti letali pertanto si deve assolutamente disporre di un sistema d'aerazione ben progettato, correttamente installato e regolarmente controllato e pulito per essere mantenuto in costante efficienza per tutta la vita dell'apparecchiatura. I flussi d'aria d'alimentazione e di scarico della cappa devono essere adeguatamente dimensionati.

L'apparecchiatura è del tipo A3 – B23 e deve sempre essere installata sotto una cappa aspirante, con filtro resistente al calore, o soffitto aspirante che deve garantire in qualsiasi circostanza l'evacuazione dei gas combusto e dei vapori di cottura.

ATTENZIONE! Lo scarico dei prodotti della combustione deve avvenire all'esterno.

In merito all'aerazione del locale nel quale è installata l'apparecchiatura, ed allo scarico dei fumi esausti attenersi alle prescrizioni del punto 2.4.

**Il sistema aspirante deve essere opportunamente dimensionato e provvisto almeno di un dispositivo di chiusura collegato alla linea del gas, che entri in funzione intercettando il gas qualora la cappa o il soffitto aspirante non funzionassero.**

La cappa (fig. 18) deve essere dimensionata in modo da coprire completamente l'apparecchiatura più una sporgenza di almeno 15 cm su tutti i lati.; la distanza tra la parte superiore del forno e lo spigolo inferiore della cappa al minimo può essere 8 cm, la distanza dal pavimento allo spigolo inferiore della cappa non deve superare i 200 cm, tutte queste distanze sono solamente indicative tenere sempre come riferimento le norme di installazioni vigenti.

Tenere conto che i valori corretti del flusso d'aria dipendono dall'efficienza di progetto della cappa, dalla quantità d'aria che circola intorno all'apparecchiatura e dal flusso d'aria che entra ed esce dal locale.

Per l'Australia: da installare secondo i requisiti di AS-5601, dell'autorità locale, del gas, dell'elettricità e di qualsiasi altra disposizione legislativa.

### 2.5.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

**ATTENZIONE! Il collegamento elettrico deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato in osservanza delle vigenti prescrizioni elettrotecniche.**

Prima di iniziare la procedura di collegamento verificare che il sistema di messa a terra sia realizzato in accordo alle norme europee EN.

Prima di iniziare la procedura di collegamento verificare che l'interruttore generale dell'impianto a cui va collegato l'apparecchiatura sia in posizione "off".

La targhetta matricola (fig. 2 part.M) contiene tutti i dati necessari per un corretto collegamento.

**ATTENZIONE! E' necessario installare a cura del cliente per ogni singolo elemento di cottura, un interruttore generale di protezione tipo Differenziale Magneto-Termico con soglia di intervento Id 0,03A idoneo ai valori riportati sulla targhetta (fig.2 part. M), che permetta di scollegare i singoli apparecchi dalla rete.**

**NOTA: Il dispositivo scelto deve trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio ed essere posizionato in luogo facilmente accessibile.**

La camera di cottura è consegnata con il voltaggio richiesto segnalato sulla targhetta (fig.2 part. M).

Per effettuare il collegamento elettrico, utilizzare il cavo posteriore (fig.20 part. C) che dovrà essere dotato di una presa standardizzata alle norme vigenti, messa a disposizione dall'installatore, per il collegamento all'impianto, questa connessione dovrà essere effettuata seguendo l'illustrazione di fig.19.

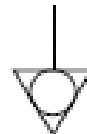
**NOTA! ACCERTARSI CHE I FILI DELLA FASE E DEL NEUTRO SIANO COLLEGATI CORRETTAMENTE, ALTRIMENTI IL BRUCIATORE SI ACCENDERA' PER ALCUNI SECONDI E POI ANDRA' IN BLOCCO BRUCIATORE.**

**ATTENZIONE!** Verificare che i conduttori collegati nella spina elettrica non presentino punti di contatto tra loro.

**NOTA!** Controllare che il senso di rotazione sia quello indicato dalla freccia posta sul retro dell'apparecchiatura (fig.20).

**ATTENZIONE!** Verificare che il senso di marcia del nastro sia come quello indicato in fig.46 (A=di serie – B=su richiesta), le estremità laterali a forma di gancio non devono mai andare dal verso in cui tendono ad agganciare, perché oltre a rovinare il nastro diventano estremamente pericolose in quanto potrebbero facilmente agganciare eventuali lembi di abiti, arti, anelli, bracciali ecc. per girare il senso di marcia seguire la procedura del punto 5.8.3

Inoltre queste apparecchiature devono essere comprese nel circuito del sistema equipotenziale, il morsetto previsto a tale scopo si trova sul retro (fig.20 part.W) con il simbolo MORSETTO PER IL COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.



Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione d'alimentazione, ad apparecchiatura funzionante, non si discosti dal valore nominale di  $\pm 10\%$ .

## 3 FUNZIONAMENTO

**ATTENZIONE!** Prima di iniziare le fasi di avviamento e programmazione dell'apparecchiatura si deve verificare che: **tutte le operazioni di collegamento elettrico e messa a terra siano state eseguite correttamente;**

**tutte le operazioni di collegamento gas siano state eseguite correttamente;**

**il sistema di scarico dei fumi e di ingresso aria deve essere efficiente;**

**tutte le operazioni di controllo devono essere eseguite da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza, le pressioni dove necessario sono da misurare con un manometro con risoluzione minima di 0,1 mbar.**

### 3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO

#### 3.1.1 CONTROLLO UGELLI

Controllare che l'apparecchiatura (categoria e tipo di gas tarato) sia predisposta per la famiglia ed il gruppo di gas disponibile. In caso contrario provvedere alla trasformazione per la famiglia di gas disponibile come da procedura descritta al punto 3.4.

L'apparecchio va messo in funzione con le regolazioni e gli eventuali ugelli previsti per la portata termica nominale (vedi dati tecnici TAB.1).

**ATTENZIONE!** Le viti di regolazione della valvola non possono essere manomesse, queste sono tarate e sigillate in stabilimento.

#### 3.1.2 CONTROLLO DELLA PORTATA TERMICA CON GPL (G30-G31)

La portata termica nominale si raggiunge con gli ugelli indicati nella tabella degli ugelli (vedi dati tecnici TAB.1), la regolazione del gas sul cono Venturi (fig.22) deve avere la quota X= vedi dati tecnici TAB.1.

**ATTENZIONE!** I parametri interni dell'apparecchiatura devono essere quelli previsti per il tipo di gas di alimentazione (punto 3.4.4).

La possibilità di funzionamento dipende dalla pressione d'entrata disponibile (vedi dati tecnici TAB.1):

In caso di pressione fuori dei valori riportati avvisare l'esecutore dell'impianto e non effettuare la messa in funzione dell'apparecchio prima di non aver appurato ed eliminato la causa.

#### 3.1.3 CONTROLLO DELLA PORTATA TERMICA CON GAS METANO (G20-G25-G25.1)

La portata termica nominale si raggiunge senza necessità di ugelli, la regolazione del gas sul cono Venturi (fig.22) deve avere la quota X= vedi dati tecnici TAB.1.

**ATTENZIONE!** I parametri interni dell'apparecchiatura devono essere quelli previsti per il tipo di gas di alimentazione (punto 3.4.4).

La possibilità di funzionamento dipende dalla pressione d'entrata disponibile (vedi dati tecnici TAB.1):

In caso di pressione d'entrata fuori dei valori riportati avvisare l'ente erogatore del gas e non effettuare la messa in funzione dell'apparecchio prima di non aver appurato ed eliminato la causa.

**NOTA! Qualora fosse desiderato un controllo supplementare della portata termica, questo può essere effettuato con il metodo volumetrico.**

### 3.2 REGOLAZIONI:

#### 3.2.1 CONTROLLI PRELIMINARI E REGOLAZIONE:

L'apparecchiatura esce dalla fabbrica già tarata e collaudata per il tipo di gas richiesto, è comunque opportuno verificare che il tipo di gas e le pressioni al bruciatore siano corretti. In caso contrario seguire le procedure descritte ai punti successivi:

#### 3.2.2 CONTROLLO PRESSIONE D'ENTRATA

Eeguire l'operazione come segue:

- Smontare la copertura bruciatore (fig.20 part.M).
- Allentare la vite di tenuta all'interno della presa di pressione in entrata della valvola gas (fig.23 part.W)
- Collegare il manometro alla presa di pressione.
- Mettere in funzione l'apparecchiatura come da istruzioni.
- Rilevare la pressione, che deve essere all'interno dei valori riportati sulla TAB.1 dati tecnici.

**NOTA! La pressione va rilevata con tutte le camere in funzione.**

**Eventuali altre apparecchiature o circostanze non devono mai influenzare nel tempo l'alimentazione del gas all'apparecchiatura.**

- Spegner l'apparecchio come da istruzioni.
- Togliere il manometro.
- Riavvitare a fondo la vite di tenuta (fig.23 part.W).
- Rimontare accuratamente la copertura bruciatore (fig.20 part.M) prestando attenzione che non rimangano fessure in cui possa passare aria non filtrata.

#### 3.2.3 CONTROLLO DI AZZERAMENTO PRESSIONE

Eeguire l'operazione come segue:

- Smontare la copertura bruciatore (fig.20 part.M).
- Allentare la vite di tenuta all'interno della presa di pressione in uscita della valvola gas (fig.27 part.T)
- Collegare il manometro, correttamente azzerato, alla presa di pressione.
- Mettere in funzione l'apparecchiatura come da istruzioni.
- All'avvio il valore di pressione inizialmente varia, aspettare che il bruciatore sia acceso, constatare a quel punto la pressione, che deve essere di valore 0 mbar, se non lo fosse sulla valvola gas togliere il tappo (fig. 28 part. U) e regolare la vite sottostante (fig. 28 part. Z) fino a che il valore di pressione non diventa 0 mbar.
- Spegner l'apparecchio come da istruzioni.
- Togliere il manometro.
- Riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione (fig.27 part.T).
- Se smontato, rimettere il tappo sulla valvola gas (fig. 28 part. U) e riapporci il sigillo con un punto di vernice termoresistente rossa.
- Rimontare accuratamente la copertura bruciatore (fig.20 part.M) prestando attenzione che non rimangano fessure in cui possa passare aria non filtrata.

### 3.3 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Messa in funzione l'apparecchiatura:

- Controllare la corretta evacuazione dei fumi.
- Controllare la perfetta accensione e la stabilità della fiamma del bruciatore in tutta la gamma di modulazione tramite l'oblò d'ispezione fiamma bruciatore (fig. 21 part. N).

### 3.4 TRASFORMAZIONE E/O ADATTAMENTO ALL'USO DI ALTRI GAS.

**ATTENZIONE! Le operazioni descritte di seguito devono essere eseguite da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza.**

**Prima di effettuare il collegamento del nuovo gas verificare che la pressione di alimentazione dell'apparecchiatura sia quella riportata in TAB.1, la suddetta pressione deve essere garantita nel tempo.**

**In caso di pressione d'entrata fuori dei valori riportati avvisare l'ente erogatore del gas e non effettuare la messa in funzione dell'apparecchiatura prima di non aver appurato ed eliminato la causa.**

#### 3.4.1 TRASFORMAZIONE ALL'USO DA METANO (G20-G25-G25.1) A GPL (G30-G31).

Per la trasformazione da metano a gpl si rende necessario il montaggio degli ugelli che sono consegnati in un sacchettino unitamente all'apparecchiatura. Per la trasformazione procedere come segue:

- Chiudere il rubinetto del gas.
- Interrompere l'alimentazione elettrica scollegando il cavo d'alimentazione dell'apparecchiatura dalla presa di corrente.
- Smontare la copertura bruciatore (fig.20 part.M).
- Smontare il ventilatore dalla testa bruciatore agendo sui 4 bulloni (fig.24 part.P).
- Smontare il cono Venturi dalla valvola gas agendo sulle tre viti (fig.24 part.Q).
- Inserire l'ugello in acciaio inox all'interno della guarnizione tra la testa bruciatore ed il ventilatore (fig.25 part.R).
- Inserire l'ugello in ottone all'interno della guarnizione tra la valvola gas ed il cono Venturi (fig.26 part.S).
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio del ventilatore e del cono venturi prestando attenzione al corretto posizionamento degli ugelli, eseguire accuratamente il serraggio dei 4 bulloni (serrandoli a croce) e delle 3 viti.
- Rimuovere il sigillo dalla regolazione del gas sul cono Venturi (fig.22) e con l'ausilio di un cacciavite a taglio grande ruotare la regolazione fino ad avere la quota X= **vedi dati tecnici TAB.1** per il tipo di gas di alimentazione.

**ATTENZIONE! Controllare la suddetta quota X in maniera precisa con un CALIBRO.**

- Ricollegare l'alimentazione elettrica.

**ATTENZIONE! ESEGUIRE L'IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI INTERNI PER IL TIPO DI GAS DI ALIMENTAZIONE COME DA PROCEDURA A PUNTO 3.4.4**

- Aprire il rubinetto del gas.
- Allentare la vite di tenuta all'interno della presa di pressione in uscita della valvola gas (fig.27 part.T)
- Collegare il manometro, correttamente azzerato, alla presa di pressione.
- Mettere in funzione l'apparecchiatura come da istruzioni.
- All'avvio il valore di pressione inizialmente varia, aspettare che il bruciatore sia acceso, constatare a quel punto la pressione, che deve essere di valore 0 mbar, se non lo fosse sulla valvola gas togliere il tappo (fig. 28 part. U) e regolare la vite sottostante (fig. 28 part. Z) fino a che il valore di pressione non diventa 0 mbar.
- Spegner l'apparecchio come da istruzioni.
- Togliere il manometro.
- Riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione (fig.27 part.T) e rimettere il tappo sulla valvola gas (fig. 28 part. U)
- Verificare come indicato al punto 3.2.2 la pressione d'entrata del gas.
- Al termine del lavoro di collegamento, ad apparecchiatura avviata, si deve effettuare una prova di tenuta del gas, con particolare attenzione per le zone in cui si è intervenuti, con l'ausilio di uno spray cercafughe, che non provoca corrosione. **Non usare mai fiamme libere per cercare le eventuali perdite di gas.**
- Spegner l'apparecchiatura.
- Riapporre i sigilli alla regolazione gas sul cono Venturi e, se smontato, al tappo sulla valvola gas con un punto di vernice termoresistente rossa.
- Rimontare accuratamente la copertura bruciatore (fig.20 part.M) prestando attenzione che non rimangano fessure in cui possa passare aria non filtrata.

**ATTENZIONE! Ad operazione ultimata applicare la targhetta con i dati corretti per il gas a cui è stata trasformata l'apparecchiatura (vedi fig.2 in posizione G) sopra alla precedente.**

#### 3.4.2 TRASFORMAZIONE ALL'USO DA GPL (G30-G31) A METANO (G20-G25-G25.1)

Per la trasformazione da gpl a metano procedere come segue:

- Chiudere il rubinetto del gas.
- Interrompere l'alimentazione elettrica scollegando il cavo d'alimentazione dell'apparecchiatura dalla presa di corrente.

- Smontare la copertura bruciatore (fig.20 part.M).
- Smontare il ventilatore dalla testa bruciatore agendo sui 4 bulloni (fig.24 part.P).
- Smontare il cono Venturi dalla valvola gas agendo sulle tre viti (fig.24 part.Q).
- Togliere l'ugello in acciaio inox dall'interno della guarnizione tra la testa bruciatore ed il ventilatore (fig.25 part.R).
- Togliere l'ugello in ottone dall'interno della guarnizione tra la valvola gas ed il cono Venturi (fig.26 part.S).
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio del ventilatore e del cono venturi, eseguire accuratamente il serraggio dei 4 bulloni (serrandoli a croce) e delle 3 viti.
- Rimuovere il sigillo dalla regolazione del gas sul cono Venturi (fig.22) e con l'ausilio di un cacciavite a taglio grande ruotare la regolazione fino ad avere la quota X= **vedi dati tecnici TAB.1** per il tipo di gas di alimentazione.

**ATTENZIONE! Controllare la suddetta quota X in maniera precisa con un CALIBRO.**

- Ricollegare l'alimentazione elettrica.

**ATTENZIONE! ESEGUIRE L'IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI INTERNI PER IL TIPO DI GAS DI ALIMENTAZIONE COME DA PROCEDURA A PUNTO 3.4.4**

- Aprire il rubinetto del gas.
- Allentare la vite di tenuta all'interno della presa di pressione in uscita della valvola gas (fig.27 part.T)
- Collegare il manometro, correttamente azzerato, alla presa di pressione.
- Mettere in funzione l'apparecchiatura come da istruzioni.
- All'avvio il valore di pressione inizialmente varia, aspettare che il bruciatore sia acceso, constatare a quel punto la pressione, che deve essere di valore 0 mbar, se non lo fosse sulla valvola gas togliere il tappo (fig. 28 part. U) e regolare la vite sottostante (fig. 28 part. Z) fino a che il valore di pressione non diventa 0 mbar.
- Spegner l'apparecchio come da istruzioni.
- Togliere il manometro.
- Riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione (fig.27 part.T) e, se smontato, rimettere il tappo sulla valvola gas (fig. 28 part. U)
- Verificare come indicato al punto 3.2.2 la pressione d'entrata del gas.
- Al termine del lavoro di collegamento, ad apparecchiatura avviata, si deve effettuare una prova di tenuta del gas, con particolare attenzione per le zone in cui si è intervenuti, con l'ausilio di uno spray cercafughe, che non provoca corrosione. **Non usare mai fiamme libere per cercare le eventuali perdite di gas.**

- Spegner l'apparecchiatura.

- Riapporre i sigilli alla regolazione gas sul cono Venturi e, se smontato, al tappo sulla valvola gas con un punto di vernice termoresistente rossa.
- Rimontare accuratamente la copertura bruciatore (fig.20 part.M) prestando attenzione che non rimangano fessure in cui possa passare aria non filtrata.

**ATTENZIONE! Ad operazione ultimata applicare la targhetta con i dati corretti per il gas a cui è stata trasformata l'apparecchiatura (vedi fig.2 in posizione G) sopra alla precedente.**

**3.4.3 TRASFORMAZIONE ALL'USO TRA I METANI G20 G25 G25.1**

**Per la trasformazione all'uso tra i metani G20 G25 G25.1 procedere come segue:**

- Chiudere il rubinetto del gas.
- Interrompere l'alimentazione elettrica scollegando il cavo d'alimentazione dell'apparecchiatura dalla presa di corrente.
- Smontare la copertura bruciatore (fig.20 part.M).
- Rimuovere il sigillo dalla regolazione del gas sul cono Venturi (fig.22) e con l'ausilio di un cacciavite a taglio grande ruotare la regolazione fino ad avere la quota X= **vedi dati tecnici TAB.1** per il tipo di gas di alimentazione.

**ATTENZIONE! Controllare la suddetta quota X in maniera precisa con un CALIBRO.**

- Ricollegare l'alimentazione elettrica.

**ATTENZIONE! ESEGUIRE L'IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI INTERNI PER IL TIPO DI GAS DI ALIMENTAZIONE COME DA PROCEDURA A PUNTO 3.4.4**

- Aprire il rubinetto del gas.

- Allentare la vite di tenuta all'interno della presa di pressione in uscita della valvola gas (fig.27 part.T)
- Collegare il manometro, correttamente azzerato, alla presa di pressione.

- Mettere in funzione l'apparecchiatura come da istruzioni.

- All'avvio il valore di pressione inizialmente varia, aspettare che il bruciatore sia acceso, constatare a quel punto la pressione, che deve essere di valore 0 mbar, se non lo fosse sulla valvola gas togliere il tappo (fig. 28 part. U) e regolare la vite sottostante (fig. 28 part. Z) fino a che il valore di pressione non diventa 0 mbar.

- Spegner l'apparecchio come da istruzioni.

- Togliere il manometro.

- Riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione (fig.27 part.T) e rimettere il tappo sulla valvola gas (fig. 28 part. U)

- Verificare come indicato al punto 3.2.2 la pressione d'entrata del gas.

- Al termine del lavoro di collegamento, ad apparecchiatura avviata, si deve effettuare una prova di tenuta del gas, con particolare attenzione per le zone in cui si è intervenuti, con l'ausilio di uno spray cercafughe, che non provoca corrosione. **Non usare mai fiamme libere per cercare le eventuali perdite di gas.**

- Spegner l'apparecchiatura.

- Riapporre i sigilli alla regolazione gas sul cono Venturi e, se smontato, al tappo sulla valvola gas con un punto di vernice termoresistente rossa.

- Rimontare accuratamente la copertura bruciatore (fig.20 part.M) prestando attenzione che non rimangano fessure in cui possa passare aria non filtrata.

**ATTENZIONE! Ad operazione ultimata applicare la targhetta con i dati corretti per il gas a cui è stata trasformata l'apparecchiatura (vedi fig.2 in posizione G) sopra alla precedente.**

**3.4.4 IMPOSTAZIONE PARAMETRI SOFTWARE**

**ATTENZIONE! L'impostazione dei parametri software deve essere eseguita da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza e va effettuata solo ed esclusivamente quando si trasforma l'apparecchiatura per un tipo di gas diverso da quello per cui è predisposta o per manutenzione straordinaria.**

**E' necessario premere contemporaneamente i tasti OK e freccia giù per 5 secondi (fig. 31 pos. 13 e 10), verrà visualizzata una schermata del genere di quella di fig.34, selezionare quindi il parametro muovendosi con i tasti freccia destra e sinistra e modificare con i tasti freccia su e giù (fig. 31 pos. 11,12,9,10).**

**E' possibile modificare solo i primi 6 parametri .**

**Significato parametri**

% Gas acc.	Percentuale giri ventilatore all'accensione
% Gas minimo	Percentuale giri ventilatore al minimo
% Gas massimo	Percentuale giri ventilatore al massimo
% Gas economy	Percentuale giri ventilatore in Economy
Rit. Acc. Bruciatore	Ritardo accensione bruciatore (in secondi)
Dur. Acc. Bruciatore	Durata accensione bruciatore (in secondi)

**ATTENZIONE! I PARAMETRI INTERNI DELL'APPARECCHIATURA DEVONO ESSERE IMPOSTATI PER IL TIPO DI GAS DI ALIMENTAZIONE CON I VALORI INDICATI IN TAB.1 (per la nazione dove avviene l'installazione) PRESTANDO LA MASSIMA ATTENZIONE.**

Per uscire dal menù e memorizzare i nuovi parametri dopo l'impostazione premere il tasto P (fig. 31 part.18), se invece si preme il tasto OK (fig. 31 part.13) si uscirà dal menù senza salvare i nuovi dati impostati.

**ATTENZIONE! IL SOFTWARE DELL'APPARECCHIATURA DI DEFAULT HA LE IMPOSTAZIONI PER IL METANO G20 QUINDI IN OGNI QUAL CASO VENGA EFFETTUATO UN RESET NEL CORSO DELLA VITA DELL'APPARECCHIATURA I PARAMETRI INTERNI VANNO SEMPRE RIIMPOSTATI PER IL TIPO DI GAS DI ALIMENTAZIONE**

**3.5 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO**

**ATTENZIONE! Prima di iniziare le fasi d'avviamento dell'apparecchiatura si deve verificare che tutte le operazioni di collegamento e messa a terra siano state eseguite correttamente; tutte le operazioni di collegamento gas, scarico gas combustivi e vapori siano state eseguite correttamente;**

tutte le operazioni di controllo devono essere eseguite da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza.

Provvedere prima della messa in funzione alla pulizia dell'apparecchiatura come da punto 4.2.

**ATTENZIONE!** Prima di ogni avviamento dell'apparecchiatura assicurarsi che:

- Porre particolare attenzione alle etichette presenti sull'apparecchiatura (fig.4), devono essere integre e leggibili altrimenti sostituirle; le protezioni, coperture, chiusure e raccogli farina devono essere presenti ed efficienti.

- Eventuali componenti danneggiati o mancanti devono essere sostituiti ed installati correttamente prima dell'uso dell'apparecchiatura.

- Non ci siano elementi estranei sul nastro.

- Illuminare la zona di lavoro durante le fasi di utilizzo notturno o in caso di scarsa visibilità.

**NOTA!** Per la prima accensione del forno posizionare le due paratie laterali (Fig. 16 part. I) alla massima apertura, impostare la temperatura a 250° ed accendere il forno per 2 ore circa; dopodiché procedere all'utilizzo con le impostazioni desiderate.

Ad apparecchiatura fredda regolare secondo le proprie necessità:

- Altezza della battuta alla fine del nastro (fig.14 part.F) tramite i pomelli (fig.14 part.G).

- Altezza delle due paratie laterali regolabili (fig.16 part.I) tramite i pomelli (fig.16 part.L). (Eventuali aggiustamenti delle regolazioni ad apparecchio caldo devono essere eseguite con l'ausilio di idonee attrezzature antinfortunistiche, come gli appositi guanti ecc., dopo avere spento l'apparecchio).

**NOTA!** In determinate condizioni come ad esempio una temperatura di lavoro relativamente bassa, poco prodotto in cottura con paratie laterali non tanto alte il forno potrebbe avere difficoltà a mantenersi agganciato al set point di temperatura, in tal caso provare ad alzare le paratie laterali.

L'efficacia e rendimento del bruciatore può variare a secondo del carico di lavoro svolto.

Occorre posizionare la paratia sempre adeguatamente sollevata in base ai risultati di cottura ottenuti.

Per una maggiore uniformità si consiglia di evitare temperature superiori rispetto a quelle previste per il tipo di prodotto in cottura.

### 3.5.1 REGOLAZIONE FLUSSO SUPERIORE ED INFERIORE

**T75G** Eventuale regolazione della sezione di passaggio aria sulle soffianti inferiore e superiore (per smontarle vedi punto 4.2.1), allentando le viti (fig.17 part.M) e spostando la posizione della regolazione come desiderato, riserrare le viti (la regolazione della casa costruttrice è in posizione di massima apertura).

**T97G** Eventuale regolazione della sezione di passaggio aria sulle soffianti inferiore e superiore, agendo sui pomelli (fig.17 part.A e B) e ruotando la posizione da 1 a 5 come desiderato, **la regolazione della casa costruttrice è per entrambe in posizione 1 che corrisponde alla massima apertura**, le posizioni da 2 a 5 diminuiscono sempre di più il flusso dell'aria.

### 3.6 MESSA IN FUNZIONE

**ATTENZIONE! IN CASO SI SENTA ODORE DI GAS:**

- **NON AZIONARE ASSOLUTAMENTE ALCUN INTERRUTTORE O APPARECCHIO ELETTRICO PERCHÉ POTREBBE INNESCARE UN'ESPLOSIONE.**

- **INTERROMPERE L'ALIMENTAZIONE DEL GAS AGENDO SUL RUBINETTO MANUALE ESTERNO PIU' VICINO AL CONTATORE DEL GAS.**

- **USANDO UN TELEFONO ESTERNO CHIAMARE IMMEDIATAMENTE L'ENTE FORNITORE DEL GAS, IN CASO NON SI RIESCA AD INTERPELLARLO CHIAMARE I VIGILI DEL FUOCO.**

- **SE POSSIBILE FARLO IN CONDIZIONI DI SICUREZZA, AREARE I LOCALI.**

**ATTENZIONE!**

- **Non fare avvicinare all'apparecchiatura persone non addette.**

- **Fare particolare attenzione a non fare entrare in contatto con le parti in movimento arti, capelli, bracciali, anelli, attrezzi, abiti, ecc. o parti di essi che possono agganciarsi perché nonostante la bassa velocità del nastro trasportatore si può correre il rischio di essere trascinati e schiacciati dal movimento dello stesso.**

- **In particolare il vetro del portello anteriore, le paratie laterali regolabili ed il nastro trasportatore, si scaldano durante il**

**funzionamento dell'apparecchiatura, non toccarli assolutamente per non ustionarsi; sovrapponendo più camere, quelle superiori possono scaldarsi, non toccare le parti esterne per non ustionarsi.**

I due parametri da impostare che caratterizzano la cottura sono: la temperatura ed il tempo di cottura (tempo di attraversamento del prodotto nella camera di cottura, direttamente dipendente dalla velocità del nastro).

Per stabilire la temperatura ed il tempo di cottura ottimali agire cambiando una variabile alla volta, generalmente si alza la temperatura per aumentare l'abbrustolimento e si allunga il tempo per aumentare l'effettiva cottura.

E' possibile memorizzare fino a 20 diversi programmi di cottura che possono essere richiamati e/o modificati in ogni momento.

Tra le funzioni troviamo quella di "Economy" o, risparmio energetico, da inserire nelle situazioni di pausa nella cottura, quella di "Lock" che permette di mettere sotto password una serie di operazioni in modo tale da permettere l'utilizzo dell'apparecchiatura anche a personale non istruito.

La funzione "Timer" non e' abilitata per la versione a gas.

### 3.6.1 IMPOSTAZIONE DELLA LINGUA:

Per effettuare l'impostazione della lingua (italiano, inglese, francese, tedesco e spagnolo) è necessario premere contemporaneamente i tasti "freccia a sinistra" e "freccia su" (fig. 31 pos. 12 e 9), selezionare quindi la lingua muovendosi con i tasti freccia su e giù; premere OK per confermare.

La centralina può essere impostata per la rappresentazione della temperatura in gradi Centigradi o in gradi Fahrenheit, per cambiare impostazione vedere punto 5.11 per la regolazione del contrasto dello schermo vedere punto 5.12.

### 3.6.2 LO SCHERMO (fig.31)

L'accensione delle apparecchiature si effettua ruotando in posizione "1" la manopola dell'interruttore generale (fig.29 part.N).

All'accensione della centralina dopo qualche secondo compare una schermata come quella di fig.30.

- 1) data e ora
- 2) temperatura di set point
- 3) modalità di lavoro ( manuale o programma)
- 4) indicazione dello stato della funzione Lock
- 5) tempo di cottura ( tempo attraversamento del prodotto nel forno)
- 6) indicazione dello stato del nastro
- 7) indicazione dello stato della funzione Economy
- 8) temperatura rilevata

Sulla parte in alto, a sinistra (bianco su nero), la data e l'ora; sempre in alto un poco più a destra, l'indicazione della modalità di lavoro corrente ( manuale o da programma ) e l'icona del lucchetto che rappresenta la funzione lock attiva o meno.

Subito sotto due zone distinte dividono lo schermo a metà. Nella metà sinistra troviamo i dati della temperatura sia come set-point che come temperatura effettiva. L'icona che rappresenta la fiamma appare completamente nera quando il bruciatore è attivo. Nella metà destra dello schermo le videate potranno variare in funzione della situazione in cui ci troviamo ma, in linea di massima sarà sempre presente l'indicazione del tempo di cottura (crossing time) e l'icona che rappresenta il nastro (nelle quattro diverse situazioni: in movimento, fermo, in cottura o in preriscaldamento).

Più sotto ancora sulla destra, l'indicazione dell'inserimento o meno della funzione "Economy".

Per un'eventuale regolazione contrasto schermo vedere punto 5.12.

### 3.6.3 LA TASTIERA (fig. 31)

I tasti che troviamo a fianco del monitor e il cui utilizzo verrà spiegato più avanti, sono i seguenti:

- 9) freccia su
- 10) freccia giù
- 11) freccia a destra
- 12) freccia a sinistra
- 13) tasto OK
- 14) tasto Start/Stop
- 15) tasto Timer (non e' abilitato per la versione a gas)
- 16) tasto Economy
- 17) tasto Lock
- 18) tasto programmazione P
- 19) tasto programma P1
- 20) tasto programma P2
- 21) tasto programma P3

22) tasto programma P4

### 3.6.4 AVVIAMENTO DELL'APPARECCHIATURA

All'accensione si va direttamente alla schermata di figura 30 dove compaiono le impostazioni relative all'ultima cottura effettuata. In alto a destra è segnalata la modalità della precedente cottura: manuale o da programma preimpostato.

Se desidero far partire la cottura premo il tasto "Start" a cui segue sullo schermo una richiesta di OK quindi, il bruciatore, il nastro e la ventola interna al forno si attivano. Sul monitor, l'icona che rappresenta il nastro, inizia a muoversi e compaiono delle linee ondeggianti che raffigurano la fase di riscaldamento del forno; tale icona resterà presente fin tanto che il forno non raggiunge la temperatura di set point impostata.

**NOTA! OGNI QUALVOLTA L'APPARECCHIATURA DEVE RAGGIUNGERE LA TEMPERATURA IMPOSTATA, SIA ALL'ACCENSIONE CHE AL CAMBIO DI TEMPERATURA, LA REGOLAZIONE ELETTRONICA HA BISOGNO DI ALCUNI MINUTI PER CALIBRARSÌ PERFETTAMENTE SU DI ESSA, ASPETTARE CHE LA TEMPERATURA SI SIA STABILIZZATA PRIMA DI INIZIARE AD ESEGUIRE L'INFORNAMENTO ALTRIMENTI NON SI OTTERRÀ L'UNIFORMITÀ E LA QUALITÀ DI COTTURA OTTIMALE**

### 3.6.5 IMPOSTAZIONE E MODIFICA DEI PARAMETRI DI COTTURA:

*Funzione accessibile solo se non è stata attivata la funzione Lock !!*

Se non voglio far partire il forno ma desidero cambiare l'impostazione di uno dei due parametri (temperatura, tempo di cottura) faccio uso dei tasti freccia. Ad ogni pressione dei tasti: freccia sinistra o freccia destra ottengo la selezione (in neretto) di una delle due grandezze. Una volta selezionata la grandezza voluta, con i tasti freccia su e freccia giù ne modifico il valore.

NOTA! L'operazione di cui sopra può essere effettuata anche durante la cottura e, in tutti e due i casi appena si interviene nella modifica di uno dei valori se ci trovavamo su di un generico programma si "esce" da questo e si entra automaticamente nella funzione "manuale".

- Massima temperatura di set point impostabile 400 °C.
- Minimo tempo di cottura 2 minuti
- (optional: T75G 45" T97G 1').
- Massimo tempo di cottura 20 minuti
- (optional: T75G 10' T97G 10').

Il motoriduttore del nastro trasportatore è dotato di un retrocontrollo dei giri che, indipendentemente dal peso presente sul nastro, garantisce l'uniformità del tempo di passaggio

### 3.6.6 ESECUZIONE DI UNO DEI 20 PROGRAMMI

Se all'accensione del forno ci si ritrova in "manuale" o su di un programma diverso da quello che si vuole utilizzare, per scegliere il programma voluto sarà sufficiente richiamare il programma desiderato mediante i tasti P1, P2, P3 o P4, i dati di questo compaiono sullo schermo, dopodiché se desidero iniziare la cottura premo il tasto start

### 3.6.7 IMPOSTAZIONE DI UN PROGRAMMA

*Funzione accessibile solo se non è stata attivata la funzione Lock !!*

Quando si desidera memorizzare i 2 dati caratteristici di una cottura (temperatura, tempo di cottura) dopo averli impostati nel modo desiderato con i tasti freccia Premere il tasto "Programmazione" sul monitor compare la domanda: quale programma vuoi memorizzare? Fare la scelta utilizzando i pulsanti P1 P2 P3 o P4 per i primi 4 programmi; oppure tenendo premuto per un secondo uno dei tasti sopra indicati e' possibile scegliere un secondo numero.

Esempio: P1+P2=programma N.12, oppure P4+P1=programma N.41

### 3.6.8 MODIFICA DI UN PROGRAMMA

*Funzione accessibile solo se non è stata attivata la funzione Lock !!*

Se si desidera modificare un programma precedentemente memorizzato è necessario richiamarlo premendo il pulsante ad esso relativo, quindi procedere alla modifica dei valori utilizzando i tasti freccia. Appena si modifica uno qualsiasi dei due valori la centralina passa in modalità manuale (compare la scritta "manuale" in alto a destra sullo schermo) per memorizzare i nuovi valori, (come già descritto al punto precedente) premere il tasto "Programmazione" e scegliere il programma desiderato.

### 3.6.9 FUNZIONE DEL TASTO LOCK:

Questa funzione permette di bloccare, con fini di sicurezza, alcune operazioni:

Le funzioni che vengono disattivate sono:

- Memorizzazione dei programmi (infatti se premo il tasto "programmazione" non sortisce alcun effetto)
- Variazione dei parametri di cottura durante o prima della cottura (è possibile utilizzare solo uno dei programmi memorizzati)

Le funzioni che restano attive sono:

- Utilizzo di uno dei 20 programmi
- Selezione della funzione "Economy"

### 3.6.10 ATTIVAZIONE DELLA FUNZIONE DI "LOCK":

Per poter attivare o disattivare la funzione "Lock" premere il tasto relativo.

Appena premuto, sullo schermo compare un messaggio che ci invita a digitare la password segreta per poter procedere all'attivazione o disattivazione del timer (quando la centralina viene consegnata ha impostata come password la cifra 1 1 1 1).

### 3.6.11 MEMORIZZAZIONE DELLA PASSWORD

Per memorizzare una nuova password è necessario premere a lungo il tasto "lock", sullo schermo compare la richiesta della vecchia password (quattro asterischi ci indicano il numero di cifre che dobbiamo digitare le cifre sono quelle disponibili in tastiera 1,2,3,4)

### 3.6.12 REGOLAZIONE DELLA DATA E DELL'ORA

Per effettuare la regolazione della data e dell'ora è necessario premere contemporaneamente i tasti freccia a destra e freccia a sinistra. Dopo aver risposto con OK alla richiesta di conferma si ha la possibilità di modificare i valori della data e dell'ora muovendosi con i tasti freccia (sinistra e destra, per muoversi, su e giù per cambiare) al termine dell'operazione premere OK per confermare le modifiche.

### 3.6.13 FUNZIONE ECONOMY

La funzione "Economy" permette di mantenere il forno caldo riducendo il consumo di gas, funzione ideale nelle fasi di pausa momentanea della cottura, questo viene ottenuto riducendo la quantità di gas utilizzata.

### 3.6.14 ATTIVAZIONE DELLA FUNZIONE ECONOMY:

Per impostare la funzione Economy premere il tasto "Economy". Se il forno è spento si rileva che la funzione economy è attiva perché sullo schermo in basso a destra compare la scritta "Economy on" mentre se il forno è in funzione o al momento che entrerà in funzione comparirà un'icona raffigurante un salvadanaio sulla parte destra dello schermo al posto dell'icona del nastro

### 3.6.15 STATO DELL'APPARECCHIATURA figura 32

- A Apparecchiatura spenta.
- B Apparecchiatura accesa, fase di riscaldamento.
- C Apparecchiatura accesa, in cottura.
- D Funzione Economy inserita.
- E Apparecchiatura accesa, fase di Stop

Messaggio **PULIZIA FILTRO:** vedere punto 4.3

### 3.6.16 VISUALIZZAZIONE ALLARMI

Sullo schermo della centralina in situazioni di anomalia rilevate, possono essere visualizzati sei tipi di allarme.

- **Allarme nastro fermo**
- **Allarme ventola ferma**
- **Allarme superamento temperatura max di sicurezza**
- **Allarme ventilatore bruciatore in avaria**
- **Bruciatore in blocco**
- **Spegnimento fiamma**

Quando si verifica uno qualsiasi di questi allarmi la centralina segnala sullo schermo il tipo di allarme verificatosi e provvede allo spegnimento del forno.

La segnalazione, sia acustica che visiva resta fin tanto che non premiamo il tasto STOP.

La segnalazione di allarme resta anche se effettivamente la condizione di allarme cessa di esserci, supponiamo ad esempio che la temperatura superi per un momento la soglia max prevista riportandosi poi su valori corretti, l'allarme è cessato ma sul monitor della centralina continua ad essere visualizzato e il forno resta spento

fin tanto che non lo riavviamo. Questo per permettere all'operatore di accorgersi comunque dell'anomalia avvenuta, anche se al momento dell'anomalia nessuno fosse nelle vicinanze del forno.

Inoltre: quando si verifica un allarme, il forno si spegne e sullo schermo resta visualizzata la segnalazione relativa, se premo il tasto "Stop" mi porto sulla schermata iniziale e l'allarme cessa di essere visualizzato, questo però non significa che non ci sia più l'anomalia infatti, appena ridato lo start al forno, se l'anomalia è ancora presente questa verrà di nuovo mostrata e il forno di nuovo spento.

**ATTENZIONE! In caso di malfunzionamento o d'avarie dell'apparecchiatura premere il pulsante STOP (fig.31 part.14) togliere la tensione ruotando in posizione "0" la manopola dell'interruttore generale (fig.29 part.N).**

Se riavviata l'apparecchiatura è ancora in avaria, premere nuovamente il pulsante STOP (fig.31 part.14) togliere la tensione ruotando in posizione "0" la manopola dell'interruttore generale (fig.29 part.N); scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente, chiudere il rubinetto del gas e richiedere l'intervento di assistenza tecnica specializzata.

**Fare raffreddare l'apparecchiatura, l'assistenza tecnica che dovrà eliminare la causa dell'avaria deve controllare che nessun componente dell'apparecchio si sia danneggiato ed eventualmente sostituirlo, a seguire alcune indicazioni per il tecnico per aiutarlo ad intervenire.**

In alcuni casi di lavoro può verificarsi il blocco e/o lo spegnimento dell'apparecchiatura che può essere imputato alle seguenti cause:

#### **ICONOGRAFIA ALLARMI figura 33:**

##### **F Allarme superamento temperatura massima.**

- Qualora la temperatura interna superi la soglia massima per anomalia, interviene automaticamente il termostato di sicurezza che blocca il funzionamento dell'apparecchiatura; per ripristinare il funzionamento dell'apparecchiatura, dopo averla fatta raffreddare ed accertato che nessun componente si sia danneggiato, svitare il cappuccio di protezione del termostato di sicurezza (fig.29 part.P) e praticare una pressione sul pulsantino sottostante che riarmerà il termostato; riposizionare il cappuccio di protezione onde evitare che il termostato possa deteriorarsi e compromettere il funzionamento dell'apparecchiatura.

##### **G Allarme ventola.**

- Il motore della ventola di cottura è provvisto di una protezione termica che in caso di eccessivo assorbimento ferma il motore, per il riavviamento, dopo aver eliminato la causa dell'avaria, va atteso che il motore si raffreddi.

##### **H Allarme nastro.**

- Il motoriduttore del nastro trasportatore è provvisto di un sistema di controllo retroattivo della velocità, in caso che non giri, andrà in allarme.

##### **I Allarme spegnimento fiamma**

- Qualora avvenga lo spegnimento della fiamma questo potrebbe essere avvenuto per l'interruzione dell'erogazione del gas dalla rete, o può darsi che il rilevatore di fiamma non è più efficace in tutto il range di modulazione del bruciatore o perché si è deformato (posizione corretta fig.48) o perché il bruciatore otturandosi non produce più una fiamma che arriva a lambirlo sempre dovutamente.

##### **L Allarme blocco bruciatore**

- Qualora il bruciatore non riesca ad accendersi andrà in blocco, verificare che il gas sia stato aperto e considerare che prima che avvenga l'accensione iniziale il circuito gas deve fare uscire l'aria presente e questo potrebbe necessitare di alcune accensioni. Un'altro motivo potrebbe essere l'inefficacia dello scintillatore perché non è alla distanza corretta dal bruciatore (posizione corretta fig.48).

Prima di premere OK per sbloccare l'allarme attendere che termini il conto alla rovescia visualizzato sullo schermo.

Dopo aver premuto il tasto OK aspettare 5 secondi prima di ritentare l'avviamento dell'apparecchiatura.

In caso che il bruciatore si accenda per alcuni secondi e poi vada in blocco verificare che l'alimentazione di fase e neutro sia corretta; o che il rilevatore sia efficace.

**NOTA! Scintillatore e rilevatore lavorano immersi nella fiamma quindi lavorando possono deformarsi e non svolgere più la loro funzione; pertanto periodicamente ne andrà effettuata la sostituzione come da procedura al punto 5.14.**

##### **M Allarme ventilatore bruciatore in avaria**

-Il ventilatore bruciatore è provvisto di un sistema di controllo retroattivo della velocità, in caso che non giri o giri alla sua velocità massima, che è superiore a quella prevista dai parametri, andrà in allarme.

**In generale in caso di anomalia verificare sempre che tutte le connessioni elettriche siano efficaci e che non siano presenti cavi lesionati.**

#### **3.7 FERMATA**

Per la fermata dell'apparecchiatura premere il pulsante STOP (fig.31 part.14), togliere la tensione ruotando in posizione "0" la manopola dell'interruttore generale (fig.29 part.N).

**ATTENZIONE! La ventilazione ed il movimento del nastro, da quando viene premuto il pulsante STOP, continuano per circa 12 minuti, per fare scendere la temperatura gradualmente.**

**ATTENZIONE! In caso d'emergenza togliere la tensione ruotando in posizione "0" la manopola dell'interruttore generale (fig.29 part.N).**

#### **3.8 USO**

Dopo avere impostato i parametri di cottura voluti, preparare il prodotto da cuocere su di un apposito supporto (retino, teglia ecc.) facendo attenzione a non farlo uscire dalla parte forata del retino; con la pala collocarlo sul nastro trasportatore dal lato d'ingresso alla camera di cottura, uscirà cotto dalla parte opposta.

Se privi di esperienza sui valori da impostare iniziare a cuocere con temperature di 330 °C, e tempo di cottura di 3'40", poi in base al risultato della prima cottura andare a variare i parametri per trovare quelli ottimali per le proprie esigenze.

Per arrivare in temperatura occorrono circa 25 minuti, dopo che la temperatura si è stabilizzata iniziare a cuocere.

**ATTENZIONE! L'operazione di posa iniziale e di presa finale del prodotto da cuocere deve essere eseguita con l'ausilio di apposite attrezzature antinfortunistiche quali pale portapizza ecc. (fig.35 part.O) prestando la massima attenzione; ad apparecchiatura in funzione non ci si deve avvicinare per nessun motivo alle parti in movimento, qualsiasi operazione deve essere eseguita dopo avere spento l'apparecchiatura.**

E' possibile osservare le fasi di cottura attraverso il vetro posto sul portello anteriore. Se dovesse rendersi necessario intervenire sul prodotto, ad esempio per bucare, tramite un utensile, le bolle che si possono creare sulla pizza, con la massima attenzione è possibile aprire il portello agendo sul maniglione anteriore (fig.35 part.Q).

**ATTENZIONE! L'accesso all'interno della camera tramite portello può essere effettuato solo ed esclusivamente con utensili, prestando attenzione che non vengano agganciati dal nastro e che comunque detti utensili non possano trascinare gli arti all'interno.**

**L'inserimento di arti all'interno della camera non deve avvenire per nessun motivo, c'è il rischio di ustionarsi e l'eventuale impigliamento con il nastro può comportare il rischio di essere trascinati e schiacciati dal movimento dello stesso.**

**ATTENZIONE! Al termine della giornata di lavoro, ricordarsi di disinserire l'alimentazione elettrica e di chiudere il rubinetto del gas posto a monte del forno. Nel caso di prolungato inutilizzo, pulire accuratamente l'apparecchiatura e lasciare arieggiare il locale in cui è installata.**

## **4 MANUTENZIONE ORDINARIA**

### **4.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA**

**ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione fermare l'apparecchiatura e togliere sempre la tensione ruotando in posizione "0" la manopola dell'interruttore generale (fig.29 part.N), interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente all'apparecchiatura.**

**Interrompere l'alimentazione del gas.**

**Le operazioni devono essere eseguite dopo che è avvenuto il raffreddamento dell'apparecchiatura.**

**Tutte le operazioni di manutenzione devono essere eseguite con idonee attrezzature antinfortunistiche da personale qualificato.**

**Tutti gli accorgimenti sono determinati per la buona conservazione dell'apparecchiatura e la loro mancata osservanza potrebbe causare seri danni che esulano dalla garanzia ed esposizione a rischi.**

### **4.2 PULIZIA ORDINARIA**

Eseguite le operazioni al punto 4.1 per la pulizia procedere come segue:

Provvedere ogni giorno a fine lavorazione, dopo il raffreddamento dell'apparecchiatura, a rimuovere accuratamente da tutte le parti eventuali residui che possano essersi creati durante la cottura utilizzando un panno o spugna inumiditi, eventualmente con acqua saponata e poi sciacquare ed asciugare, pulendo le parti satinata nel verso della satinatura.

Eseguire adeguata pulizia di tutti i componenti accessibili.

Pulire il nastro utilizzando una spazzola di nylon rigida.

Sfilare i raccogli farina destro e sinistro (fig.14 part.T), pulirli e poi rimontarli.

**ATTENZIONE! Ogni giorno asportare accuratamente dalla camera di cottura gli eventuali grassi fuoriusciti in fase di cottura in quanto causa di possibili combustioni e deflagrazioni**

**ATTENZIONE! Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o in pressione. Evitare che l'acqua o eventuali prodotti utilizzati, vengano a contatto con le parti elettriche.**

**E' vietato utilizzare per la pulizia detergenti nocivi alla salute.**

**NOTA! Non pulire i cristalli temperati degli sportelli quando sono ancora caldi**

**Non utilizzare solventi, prodotti detergenti contenenti sostanze aggressive (clorate, acide, corrosive, abrasive, ecc...) o utensili che possano danneggiare le superfici; prima di riavviare prestare attenzione a non lasciare nell' apparecchiatura quanto usato per la pulizia.**

#### **4.3 PULIZIA FILTRO ARIA PER BRUCIATORE**

Dopo 900 ore di cottura compare la scritta

**PULIZIA FILTRO**

**DIGITARE CODICE INTERNO FILTRO:**

**DIGITARE OK PER CONTINUARE**

Che invita a pulire il filtro aria bruciatore.

L'operatore avrà la possibilità di continuare a lavorare premendo OK oppure di digitare il codice scritto all'interno del portafiltro (fig. 37 part. C) e azzerare le 900 ore.

Se l'operatore sceglie OK il messaggio PULIZIA FILTRO rimarrà visualizzato e ogni volta che al forno viene dato lo STOP e poi lo START verrà riproposta la scelta, questo per permettere di terminare il ciclo di cotture in corso.

**ATTENZIONE! La mancata pulizia del filtro può compromettere il rendimento e la sicurezza dell'apparecchiatura**

Ad apparecchiatura spenta togliere il coperchio alettato ed il panno filtro dalla base agendo con un cacciavite nell'apposita fessura prevista sul bordo del coperchio (fig.37)

Il panno filtro (fig. 37 part. F) può essere pulito mediante sciacquatura, trattamento con getto d'acqua o battitura, farlo asciugare.

Leggere e ricordarsi il codice di 4 numeri scritto all'interno del portafiltro (fig. 37 part. C)

Inserire il panno filtro nel coperchio alettato **rimettendo il lato con minor densità rivolto verso l'entrata dell'aria** ed agganciare il coperchio alla base nella posizione predefinita.

Riavviare l'apparecchiatura ed alla richiesta del codice interno filtro digitarlo sulla tastiera per completare l'operazione.

#### **4.4 PERIODI DI INATTIVITA'**

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi:

- Scollegarla dall'alimentazione elettrica.
- Interrompere l'alimentazione gas.
- Coprirla per proteggerla dalla polvere.
- Arieggiare periodicamente i locali.
- Eseguire la pulizia prima di riutilizzarla.



# ATTENZIONE

**LE ISTRUZIONI SEGUENTI RELATIVE ALLA “MANUTENZIONE STRAORDINARIA” SONO STRETTAMENTE RISERVATE A PERSONALE TECNICO SPECIALIZZATO MUNITO DI REGOLARE LICENZA, RICONOSCIUTO ED ABILITATO DALLA DITTA COSTRUTTRICE.**

## 5 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

### 5.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

**ATTENZIONE!** Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione fermare l'apparecchiatura e togliere sempre la tensione ruotando in posizione “0” la manopola dell'interruttore generale (fig.29 part.N), interrompere l'alimentazione elettrica scollegando il cavo d'alimentazione dell'apparecchiatura dalla presa di corrente.

Interrompere l'alimentazione del gas chiudendo il rubinetto centrale.

Le operazioni devono essere eseguite dopo che è avvenuto il raffreddamento dell'apparecchiatura.

Illuminare la zona di lavoro durante le fasi di manutenzione e d'utilizzo notturno o in caso di scarsa visibilità.

Tutte le operazioni di manutenzione e di riparazione devono essere eseguite con idonee attrezzature antinfortunistiche da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza, riconosciuto ed abilitato dalla ditta costruttrice.

L'apertura dello sportello del forno protetto da lucchetto (fig.16 part.H) può essere effettuata solo da tecnici specializzati informati sui potenziali rischi ed equipaggiati delle opportune protezioni.

Tutti gli accorgimenti sono determinati per la buona conservazione dell'apparecchiatura e la loro mancata osservanza potrebbe causare seri danni che esulano dalla garanzia ed esposizione a rischi.

**ATTENZIONE!** Periodicamente, almeno una volta all'anno, ed ogni qualvolta si presentino anomalie di funzionamento, l'apparecchiatura deve essere controllata da un tecnico specializzato che deve verificare lo stato dell'apparecchiatura; in questa occasione verificare la funzionalità del termostato di sicurezza.

Intervenendo sul circuito del gas per eventuali manutenzioni va usata come sigillante LOCTITE 577

### 5.2 PULIZIA GENERALE

**ATTENZIONE!** Sfilando i componenti all'interno della camera di cottura, si corre il rischio di incappare in bordi taglienti (alette degli elementi riscaldanti, ecc...) per cui tutte le operazioni devono essere eseguite con opportuni dispositivi di protezione

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la pulizia procedere come segue.

Provvedere regolarmente alla pulizia generale dell'apparecchiatura. Dopo il raffreddamento dell'apparecchio rimuovere accuratamente da tutti i componenti sia interni che esterni tutti i residui che si sono creati utilizzando un panno o spugna inumiditi, eventualmente con acqua saponata e poi sciacquare ed asciugare, pulendo le parti satinata nel verso della satinatura.

**NOTA:** Le soffianti interne al termine della pulizia devono essere rimontate nelle posizioni originali. Se i condotti dell'aria vengono montati in modo errato le proprietà di cottura saranno alterate.

**ATTENZIONE!** Regolarmente asportare accuratamente dalla camera di cottura gli eventuali grassi fuoriusciti in fase di cottura in quanto causa di possibili deflagrazioni.

**ATTENZIONE!** Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o in pressione. Evitare che l'acqua o eventuali prodotti utilizzati, vengano a contatto con le parti elettriche.

E' vietato utilizzare per la pulizia detergenti nocivi alla salute.

**NOTA:** Non pulire i cristalli temperati degli sportelli quando sono ancora caldi.

Non utilizzare solventi, prodotti detergenti contenenti sostanze aggressive (clorate, acide, corrosive, abrasive, ecc...) o utensili che possano danneggiare le superfici; prima di riavviare prestare

attenzione a non lasciare nell'apparecchiatura quanto usato per la pulizia.

### 5.2.1 SMONTAGGIO COMPONENTI

**ATTENZIONE!** Alcune operazioni di seguito elencate, come la rimozione del nastro, necessitano di almeno due persone.

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per accedere a tutte le parti procedere come segue:

- Togliere il lucchetto (fig.16 part.H), aprire l'agganciatore (fig.16 part.R) ed aprire la porta anteriore (fig.16 part.S).
- Sfilare la soffiante superiore.
- Alzare le due paratie laterali regolabili (fig.16 part.I) tramite i pomelli (fig.16 part.L).
- Sfilare l'eventuale optional supporto stazionamento prodotto (fig.14 part. D o S).
- Sfilare i raccogli farina destro e sinistro (fig.14 part.T).
- Sfilare la copertura giunto nastro(fig.36 part.U) svitando la vite che la blocca (fig.36 part.X).
- Sollevare il nastro trasportatore dal lato sinistro di alcuni centimetri e sfilare il giunto nastro (fig.36 part.Z).
- Sfilare il nastro trasportatore dal lato sinistro (fig.36).
- Sfilare la soffiante inferiore.
- Eseguire le operazioni necessarie.

### 5.2.2 MONTAGGIO COMPONENTI

**ATTENZIONE!** Alcune operazioni di seguito elencate, come il montaggio del nastro, necessitano di almeno due persone.

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per montare i componenti procedere come segue:

- Infilare la soffiante inferiore.
- Infilare il nastro trasportatore dal lato sinistro (fig.36) e posizionarlo nel suo alloggiamento controllando che l'albero del nastro trasportatore e la motorizzazione siano allineati.
- Verificare che i due giunti metallici siano a squadra tra loro, eventualmente ruotare l'albero del nastro fino a portarlo a squadra per permettere l'inserimento del giunto centrale (fig.36 part.Z), sollevare il nastro trasportatore dal lato sinistro di alcuni centimetri ed infilare il giunto centrale nastro.
- Controllare che la trasmissione sia allineata, infilare la copertura giunto nastro(fig.36 part.U) ed invitare la vite di bloccaggio (fig.36 part.X).
- Infilare i raccogli farina destro e sinistro (fig.14 part.T).
- Infilare l'eventuale optional supporto stazionamento prodotto (fig.14 part. D o S).
- Riposizionare all'altezza desiderata le paratie laterali regolabili.
- Infilare la soffiante superiore.
- Chiudere la porta anteriore (fig.16 part.S), se non si chiude bene vuol dire che le due soffianti non sono arrivate in posizione, non forzare la porta, fare scorrere le soffianti fino in fondo e richiudere la porta; chiudere l'agganciatore (fig.16 part.R) inserire e chiudere il lucchetto (fig.10 part.H).

**ATTENZIONE!** Ricordarsi di togliere la chiave dal lucchetto.

## 5.3 ACCESSO AI COMPONENTI ELETTRICI

### 5.3.1 APERTURA PANNELLO PORTA COMPONENTI ELETTRICI

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per l'apertura del pannello porta componenti elettrici procedere come segue:

- Togliere le viti (fig.38 part.V).
- Allentare il bocchettone pressacavo (fig.38 part.M).
- Fare scorrere verso l'esterno il pannello porta componenti elettrici (fig.38 part.Z), facendo scorrere all'interno del bocchettone il cavo di alimentazione.

- Infilare le due viti (fig.38 part.Y) negli appositi fori e fermare usando i due dadi (fig.38 part.K) posizionati sulla vite (fig.38 part.J).

### 5.3.2 SOSTITUZIONE COMPONENTI QUADRO ELETTRICO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione di componenti del quadro elettrico procedere come segue:

- Aprire il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.3.1
- Scollegare elettricamente il componente.
- Sostituire il componente.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, prestando attenzione di collegare correttamente il componente.
- Chiudere il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.3.4.

**NOTA! Se viene sostituita la scheda elettronica eseguire un Reset generale dell'apparecchiatura come da punto 5.18.**

### 5.3.3 SOSTITUZIONE FUSIBILE

Sul circuito elettrico è presente un fusibile che nel caso si bruci non permette l'avvio dell'apparecchiatura e l'accensione del video LCD, in tal caso verificare lo stato del fusibile ed eventualmente sostituirlo. Eseguite le operazioni al punto 5.1, per intervenire procedere come segue:

- Aprire il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.3.1
- Sfilare il fusibile (fig. 38 part. N), controllarlo ed eventualmente sostituirlo con uno di pari caratteristiche.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.
- Chiudere il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.3.4.

### 5.3.4 CHIUSURA PANNELLO PORTA COMPONENTI ELETTRICI

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la chiusura del pannello porta componenti elettrici procedere come segue:

- Togliere i due dadi (fig.38 part.K) e riposizionarli sulla vite (fig.38 part.J).
- Fare scorrere verso l'interno il pannello porta componenti elettrici (fig.38 part.Z) facendo scorrere all'esterno del bocchettone il cavo di alimentazione.
- Montare le viti (fig.38 part.V).
- Serrare il bocchettone pressacavo (fig.38 part.M).

**ATTENZIONE! Facendo scorrere e riposizionando in posizione di chiusura il pannello portacomponenti elettrici prestare la massima attenzione a non sbucciare, incastrare o schiacciare i fili o il capillare del termostato di sicurezza.**

### 5.3.5 SOSTITUZIONE SPAZZOLE MOTORE NASTRO

Il motore del nastro (Tav.A part.57) ha all'interno due spazzole (Tav.A part.58) che lavorando si consumano, quando si esauriscono vanno sostituite. Eseguite le operazioni al punto 5.1, procedere come segue:

- Aprire il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.3.1
- Svitare i due cappucci di copertura delle spazzole ed estrarre le spazzole
- Inserire le spazzole nuove e riinvitare i due cappucci di copertura.
- Chiudere il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.3.4.

### 5.3.6 SOSTITUZIONE MOTORE NASTRO

Dopo la sostituzione di alcuni treni di spazzole può essere necessario sostituire il motore del nastro (Tav.A part.57).

Eseguite le operazioni al punto 5.1, procedere come segue:

- Aprire il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.3.1
- Smontare il motoriduttore, portarlo su un piano di lavoro e sostituire il motore.
- Rimontare il motoriduttore al forno prestando attenzione di riallinearlo correttamente all'albero del nastro.
- Chiudere il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.3.4.

## 5.4 SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA

**ATTENZIONE! Verificare periodicamente la funzionalità del termostato di sicurezza.**

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del termostato di sicurezza procedere come segue:

- Togliere la paratia laterale regolabile sinistra svitando i pomelli (fig.39 part.L).
- Smontare la regolazione laterale aria (fig.17 part.A) (solo per il T97G).
- Togliere il portello sinistro superiore (fig.39 part.A) svitando le viti di fissaggio.
- Scostare la coibentazione ed estrarre il sensore del termostato (fig.39 part.V).
- Aprire il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.3.1.
- Togliere il tappo copri pulsante di riarmo e svitare il dado di fissaggio del termostato (fig.29 part.P).
- Scollegare i faston del termostato.
- Sostituire il termostato con il relativo sensore e ripristinare la parte di coibentazione eventualmente danneggiata.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.
- Chiudere il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.3.4.

## 5.5 SOSTITUZIONE DELLA TERMOCOPPIA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione delle termocoppia procedere come segue:

- Togliere la paratia laterale regolabile sinistra svitando i pomelli (fig.39 part.L).
  - Togliere il portello sinistro (fig.39 part.A) svitando le viti di fissaggio.
  - Svitare il dado di fissaggio della termocoppia (fig.39 part.E).
  - Nomenclare e scollegare i due cavi di alimentazione della termocoppia.
  - Sostituire la termocoppia prestando attenzione di serrarla nella posizione indicata in fig. 39 con la ceramica alla distanza corretta dalla parete della camera di cottura
  - Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, prestando attenzione di collegare i connettori secondo le giuste polarità.
- NOTA! Nel caso venga rilevata a video la temperatura 699 ciò indica lo scollamento della termocoppia.**

## 5.6 SOSTITUZIONE DEL MONITOR LCD O QUADRO COMANDI

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del monitor LCD o quadro comandi procedere come segue:

- Svitare le viti di fissaggio quadro comandi (fig.40 part.H).
  - Scollegare i connettori del monitor LCD.
  - Sostituire il quadro comandi
  - Togliere i quattro dadi (fig.40 part.I) e sostituire il monitor LCD.
  - Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, prestando attenzione di collegare i connettori correttamente.
- NOTA! Eseguire un Reset generale dell'apparecchiatura come da punto 5.18.**

## 5.7 SOSTITUZIONE DELLA TASTIERA QUADRO COMANDI

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione della tastiera quadro comandi procedere come segue:

- Svitare le viti di fissaggio quadro comandi (fig.40 part.H).
- Scollegare i connettori del monitor LCD.
- Portarsi su di un piano di lavoro e staccare con cura la tastiera.
- Ripulire accuratamente la superficie del quadro.
- Verificare che sulla parte trasparente della nuova tastiera non ci sia la pellicola protettiva, altrimenti toglierla, ed attaccare la nuova tastiera adesiva.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, prestando attenzione di collegare i connettori correttamente.

## 5.8 SMONTAGGIO E MONTAGGIO NASTRO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per lo smontaggio ed il montaggio del nastro procedere come segue:

- Sfilare il nastro trasportatore dalla camera di cottura eseguendo le operazioni indicate nel punto 5.2.1, posizionarlo su di un piano di lavoro e munirsi di una pinza a becchi lunghi.

### 5.8.1 SMONTAGGIO NASTRO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per lo smontaggio del nastro procedere come segue:

- Fare scorrere il nastro fino a che la giunzione con i tubetti arrivi nella parte superiore centrale.
- Comprimerne il nastro dal lato destro (fig.41).
- Con la pinza fare scorrere lateralmente sulle maglie i quattro tubetti di giunzione(fig.42).
- Sganciare le maglie di giunzione.
- Togliere la compressione all'estremità del nastro.
- Sfilare il nastro

### 5.8.2 MONTAGGIO NASTRO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per il montaggio del nastro procedere come segue:

- Infilare il nastro dal verso voluto, prestando attenzione che la parte superiore rimanga liscia e che le estremità laterali a forma di gancio non vadano mai dal verso in cui tendono ad agganciarsi (fig.46).
- Avvicinare le estremità del nastro nella parte superiore centrale verificando attentamente che le ruote dentate a sinistra e le boccole di rinvio a destra aggancino il nastro in maniera corretta.

**NOTA! Le boccole di rinvio non devono mai essere in corrispondenza dei tubetti di giunzione, e le 2 boccole di rinvio alle estremità devono avere la fascia in plastica verso l'esterno.**

- Comprimerne il nastro dal lato destro (fig.41).
- Prendere una delle maglie di giunta laterali e dopo avere osservato come sono montate le estremità del nastro (fig.43) agganciare prima la parte laterale esterna e poi quella interna eventualmente aiutandosi con la pinza a becchi lunghi.
- Ripetere l'operazione per la maglia del lato opposto.
- Agganciare i pezzi intermedi (fig.44), e con l'ausilio della pinza indirizzare le maglie che si fossero deformate.
- Inserire i tubetti nelle maglie, posizionarli al centro della giunzione e schiacciarli alle due estremità (fig.45), verificando che non scorrano.
- Controllare che il nastro sia piano, eventuali segmenti di nastro deformati sono da raddrizzare.
- Togliere la compressione all'estremità del nastro.
- Verificare manualmente che il nastro scorra bene.
- Rimontare il nastro trasportatore nella sua sede all'interno della camera di cottura e tutti gli altri componenti eseguendo le operazioni del punto 5.2.2

**ATTENZIONE! Verificare che il senso di marcia del nastro sia come quello indicato il fig.46, le estremità laterali a forma di gancio non devono mai andare dal verso in cui tendono ad agganciarsi, perché oltre a rovinare il nastro diventano estremamente pericolose in quanto potrebbe facilmente agganciare eventuali lembi di abiti, arti ,anelli, bracciali ecc.**

**ATTENZIONE! Per evitare cigolii lubrificare il nastro con un velo di olio spray, esclusivamente di tipo Omologato per alimenti, che deve essere spruzzato in minima quantità ad apparecchiatura spenta e fredda esclusivamente sulle due parti di nastro all'esterno della camera di cottura, spruzzandolo particolarmente sulle rotelle alle due estremità del nastro. L'operazione deve essere eseguita prestando la massima attenzione alle specifiche di pericolosità quali rischio di infiammabilità, esplosione od altro che devono essere riportati sulla bomboletta.**

### 5.8.3 INVERSIONE SENSO DI ROTAZIONE NASTRO TRASPORTATORE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per l' inversione del senso di rotazione del nastro procedere come segue:

- Sfilare il nastro trasportatore dalla camera di cottura eseguendo le operazioni indicate nel punto 5.2.1, smontare il nastro eseguendo le operazioni al punto 5.8.1, girare il nastro dal verso voluto e montarlo seguendo le operazioni al punto 5.8.2.
- Aprire il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.3.1
- Invertire sulla scheda elettronica i due fili di alimentazione del motoriduttore, questo ne invertirà il senso di rotazione.
- Chiudere il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.3.4.
- Staccare l'etichetta FRECCIA senso di rotazione (fig.4) e riattaccarla dal verso opposto.

**ATTENZIONE! Verificare che il senso di marcia del nastro sia come quello indicato il fig.46, le estremità laterali a forma di**

**gancio non devono mai andare dal verso in cui tendono ad agganciarsi, perché oltre a rovinare il nastro diventano estremamente pericolose in quanto potrebbe facilmente agganciare eventuali lembi di abiti, arti ,anelli, bracciali ecc.**

### 5.9 SOSTITUZIONE DEL VETRO TEMPERATO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del vetro temperato procedere nel seguente modo:

- Aprire il portello anteriore (fig.35 part.Q) e rimuovere le quattro viti di fissaggio pannello interno.
- Togliere il pannello interno e sostituire il vetro temperato.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

### 5.10 SOSTITUZIONE MOTORE O VENTOLA DI COTTURA

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione del motore o della ventola procedere come segue

- Togliere il pannello posteriore (fig.38 part.D) svitando le viti di fissaggio.
- Scollegare la connessione elettrica del motore.
- Togliere le fasce ferma lana svitando le viti di fissaggio.
- Scostare la coibentazione e smontare il pannello posteriore camera di cottura svitando le viti di fissaggio.
- Portarsi su di un piano di lavoro, raddrizzare il lamierino antisvitamento e togliere la vite sinistra al centro della ventola di cottura.
- Sfilare la ventola con l'ausilio di un estrattore
- NOTA! La vite sinistra per essere allentata deve essere ruotata in senso orario; la ventola senza estrattore non esce dalla sua sede.**
- Se deve essere sostituita solo la ventola eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.
- Per smontare il motore togliere i quattro dadi sui piedi del motore e sfilarlo.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio prestando la massima attenzione che i sei anelli di guarnizione che strisciano sull'albero del motore siano rimontati correttamente, accertarsi inoltre che le parti coniche di albero motore e ventola siano perfettamente pulite e lisce.
- Ripristinare la parte di coibentazione eventualmente danneggiata ed isolarla con nastro adesivo in alluminio per alte temperature.

### 5.11 SETTAGGIO TEMPERATURE GRADI CENTIGRADI/FAHRENHEIT

La centralina può essere impostata per la rappresentazione della temperatura in gradi Centigradi o in gradi Fahrenheit. Passando da una impostazione all'altra, una volta spostato il dip-switch nella posizione voluta la variazione effettiva si ottiene non appena si preme qualche tasto ovvero alla prima rigenerazione dell'immagine sullo schermo.

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per il settaggio procedere come segue:

- Svitare le viti di fissaggio quadro comandi (fig.40 part.H).
- Spostare il dip-switch (fig.40 pos.3) sul monitor LCD quadro comandi nella posizione OFF o ON a seconda della scala di temperatura desiderata come segue:

N°	OFF	ON
1		
2		
3	gradi centigradi	gradi fahrenheit
4		
5		

- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

### 5.12 REGOLAZIONE CONTRASTO SCHERMO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per regolare il contrasto dello schermo procedere come segue:

- Svitare le viti di fissaggio quadro comandi (fig.40 part.H).
- Con un cacciavite piccolo ruotare la vite di regolazione (fig.40 part.B) per ottenere il contrasto desiderato.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

### 5.13 SOSTITUZIONE DELLA SPINA DI TRASCINAMENTO NASTRO

Il trascinamento dell'albero del nastro avviene tramite una spina di sicurezza, calibrata per spezzarsi nell'eventualità di sforzi di trascinamento anomali.

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per sostituire la spina procedere come segue:

- Sfilare la copertura giunto nastro(fig.36 part.U) svitando la vite che la blocca (fig.36 part.X).

- Allineare i fori del giunto e dell'albero del nastro e sfilare la spina spezzata.

- Inserire la nuova spina (fig.36 part.S).

- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

**ATTENZIONE! Utilizzare esclusivamente spine di ricambio originali, sono realizzate in materiale speciale apposto per garantire la rottura in caso di sollecitazioni anomale.**

**Nel caso di utilizzo di materiale diverso si corre il grave rischio di essere trascinati dalla rete.**

#### 5.14 SOSTITUZIONE ACCENDITORE O RILEVATORE

**NOTA! Scintillatore e rilevatore lavorano immersi nella fiamma e quindi possono deformarsi, in occasione della pulizia annuale della testa bruciatore verificare che siano nella posizione corretta altrimenti sostituirli.**

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione dell'accenditore o del rilevatore procedere come segue:

- Smontare la copertura bruciatore (fig. 20 part. M).

- Sfilare il componente (fig. 47: accenditore part. A, rilevatore part.R) dopo aver tolto il dado di serraggio corrispondente.

- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

**NOTA! L'accenditore ed il rilevatore devono avere l'elettrodo alle distanze indicate in fig. 48 e riconnessi elettricamente come da fig. 47 accertandosi del corretto serraggio dei faston di collegamento.**

- Rimontare accuratamente la copertura bruciatore (fig.20 part. M) prestando attenzione che non rimangano fessure in cui possa passare aria non filtrata.

#### 5.15 SOSTITUZIONE O PULIZIA TESTA BRUCIATORE

**NOTA! Per avere sempre la potenza nominale la testa del bruciatore deve essere pulita almeno una volta all'anno. Nell'occasione verificare che scintillatore e rilevatore siano nella posizione corretta come da figura 48 altrimenti sostituirli come da procedura al punto 5.14.**

Con il tempo la polvere può tendere ad intasare la testa del bruciatore e di conseguenza l'apparecchiatura non riuscirà ad avere la potenza prevista, in tal caso, eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione o la pulizia della testa bruciatore procedere come segue:

- Smontare la copertura bruciatore (fig. 20 part. M).

- Smontare la testa bruciatore, sostituirla o pulirla con dell'aria compressa soffiando bene la rete della testa bruciatore dal verso indicato in fig. 49 ed accertarsi di fare uscire tutta la polvere dalla parte opposto.

- Accertarsi che le distanze dell'accenditore e del rilevatore (fig. 48) siano corrette.

- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio prestando attenzione che la chiusura in lamiera (fig. 47 part. C) ed altri punti dell'involucro non abbiano fessure in cui possa passare aria non filtrata, altrimenti chiuderle con silicone per alte temperature.

- Al termine del lavoro di collegamento, ad apparecchiatura avviata, si deve effettuare una prova di tenuta del gas, con particolare attenzione per le zone in cui si è intervenuti, con l'ausilio di uno spray cercafughe, che non provoca corrosione. **Non usare mai fiamme libere per cercare le eventuali perdite di gas.**

- Spegner l'apparecchiatura.

- Rimontare accuratamente la copertura bruciatore (fig.20 part.M) prestando attenzione che non rimangano fessure in cui possa passare aria non filtrata.

**ATTENZIONE! Una corretta e costante pulizia del filtro aria per bruciatore come indicato al punto 4.3 evita di compromettere il rendimento e la sicurezza dell'apparecchiatura**

#### 5.16 SOSTITUZIONE COMPONENTI DEL GRUPPO DI COMBUSTIONE

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione dei componenti del gruppo di combustione procedere come segue:

- Smontare la copertura bruciatore (fig. 20 part. M).

- Smontare e sostituire il componente.

**ATTENZIONE! Nel caso si sostituisca il CONO VENTURI, sul nuovo, con l'ausilio di un cacciavite a taglio grande ruotare la regolazione del gas fino ad avere la quota X= vedi dati tecnici TAB.1 per il tipo di gas di alimentazione (paragrafo 3).**

**Controllare la suddetta quota X in maniera precisa con un CALIBRO ed apporre il sigillo alla regolazione gas con un punto di vernice termoresistente rossa.**

- Dopo la sostituzione di qualsiasi componente del gruppo di combustione, sulla valvola gas v'è eseguito il seguente settaggio:

- Aprire il rubinetto del gas.

- Allentare la vite di tenuta all'interno della presa di pressione in uscita della valvola gas (fig.27 part.T)

- Collegare il manometro, correttamente azzerato, alla presa di pressione.

- Mettere in funzione l'apparecchiatura come da istruzioni.

- All'avvio il valore di pressione inizialmente varia, aspettare che il bruciatore sia acceso, constatare a quel punto la pressione, che deve essere di valore 0 mbar, se non lo fosse sulla valvola gas togliere il tappo (fig. 28 part. U) e regolare la vite sottostante (fig. 28 part. Z) fino a che il valore di pressione non diventa 0 mbar.

- Spegner l'apparecchio come da istruzioni.

- Togliere il manometro.

- Riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione (fig.27 part. T) e rimettere il tappo sulla valvola gas (fig. 28 part. U)

- Al termine del lavoro di collegamento, ad apparecchiatura avviata, si deve effettuare una prova di tenuta del gas, con particolare attenzione per le zone in cui si è intervenuti, con l'ausilio di uno spray cercafughe, che non provoca corrosione. **Non usare mai fiamme libere per cercare le eventuali perdite di gas.**

- Spegner l'apparecchiatura.

- Riapporre il sigillo al tappo sulla valvola gas con un punto di vernice termoresistente rossa.

- Rimontare accuratamente la copertura bruciatore (fig.20 part.M) prestando attenzione che non rimangano fessure in cui possa passare aria non filtrata.

#### 5.17 SOSTITUZIONE SCUDI CAMERA DI COMBUSTIONE

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione degli scudi camera di combustione procedere come segue

- Togliere il pannello posteriore (fig.38 part.D) svitando le viti di fissaggio.

- Scollegare la connessione elettrica del motore.

- Togliere le fasce ferma lana svitando le viti di fissaggio.

- Scostare la coibentazione e smontare il pannello posteriore camera di cottura svitando le viti di fissaggio.

- Per lo scudo posteriore svitare le 4 viti di bloccaggio e sfilare lo scudo dal foro di aspirazione aria della ventola.

- Per lo scudo anteriore smontare il nastro e le soffianti come indicato al punto 5.2.1, svitare i 4 dadi di bloccaggio e sfilare lo scudo dal foro di aspirazione aria della ventola.

- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio (vedi anche punto 5.2.2).

- Ripristinare la parte di coibentazione eventualmente danneggiata ed isolarla con nastro adesivo in alluminio per alte temperature.

#### 5.18 PROCEDURA RESET GENERALE

Nel caso si rilevino anomalie nel funzionamento dell'elettronica o quando si sostituisce una delle schede elettroniche è opportuno procedere ad un reset generale.

Entrare nel menù parametri premendo **contemporaneamente i tasti OK e freccia giù per 5 secondi** (fig.31 part.13 e 10).

Premere **contemporaneamente le frecce su-giu-dx per 5 secondi** (fig.31 part.9,10 e 11), si genera un reset generale che riporta i parametri ai valori di default (si sentiranno dei bip di conferma).

**ATTENZIONE! IL SOFTWARE DELL'APPARECCHIATURA DI DEFAULT HA LE IMPOSTAZIONI PER IL METANO G20 QUINDI IN OGNI QUAL CASO VENGA EFFETTUATO UN RESET NEL CORSO DELLA VITA DELL'APPARECCHIATURA I PARAMETRI INTERNI VANNO SEMPRE REIMPOSTATI PER IL TIPO DI GAS DI ALIMENTAZIONE COME DA TAB.1 PER NAZIONE DI INSTALLAZIONE (punto 3.4.4).**

Il reset azzerà anche l'orologio che va quindi reimpostato.

**NOTA! Nel caso venga rilevata a video la temperatura 699 non si tratta di un'anomalia che necessita di un reset, ma indica lo scollegamento della termocoppia di rilevazione temperatura.**

### **5.19 SMANTELLAMENTO**

Al momento dello smantellamento dell'apparecchiatura o dei ricambi, occorre separare i vari componenti per tipologia di materiale e provvederle poi allo smaltimento in conformità a leggi e norme vigenti.

### **6 CATALOGO RICAMBI**

#### **Indice delle tavole:**

Tav.A Assieme T75G T97G

Tav.B Schema elettrico T75G T97G

#### **INDICAZIONE PER L'ORDINAZIONE DELLE PARTI DI RICAMBIO**

Per le ordinazioni delle parti di ricambio devono essere comunicate le seguenti indicazioni:

- Tipo apparecchiatura
- Numero di matricola
- Denominazione del pezzo
- Quantità occorrente



## INDEX

01 TECHNICAL SPECIFICATIONS	2
02 INSTALLATION	2
03 OPERATION	4
04 ORDINARY MAINTENANCE	9
05 SPECIAL MAINTENANCE	10
06 SPARE PARTS	13

### Note:

This catalogue is printed in five different languages. Original instructions in Italian and translations of the original instructions in English, French, German and Spanish.

## WARRANTY Standards and rules

Warranty only covers the replacement free to factory of pieces eventually broken or damaged because of faulty materials or manufacture. **Warranty does not cover any damages caused by third party transport or due to incorrect installation or maintenance, to carelessness or negligence in usage, or to tampering by a third party. Moreover, warranty does not cover: glass components, electrical components, accessories and whatever depends on normal wear and deterioration of both the system and its accessories; nor does it cover labour costs involved in replacing pieces covered by warranty**

Warranty ends in case of non-compliance with payments and for any elements that may be repaired, modified or disassembled, even in part, without prior written consent. For technical service during the warranty period, please send a written request to the local concessionary agent or directly to the Sales Department.

### WARNING

This text identifies a hazard and is used whenever there is a potential risk to the operator's safety.

### NOTE

This text identifies operations that are vitally important to the correct functioning and long working life of the appliance.

### DEAR CUSTOMER

Before using the appliance, please read this user manual.

For the safety of the operator, the appliance safety devices should always be maintained in a proper state of efficiency.

This user manual intends to illustrate use and maintenance of the appliance. For this reason, the operator is advised to follow the instructions given below.

The manufacturer reserves the right to make changes to the furnace or to this manual at any time, without retrofitting existing furnaces or updating existing manuals.

### WARNING!

- 1 The following instructions are provided for your safety.
- 2 Please read them carefully before installing and using the appliance.
- 3 Keep this user manual in a safe place for future consultation by the operators.
- 4 All installation operations, changes made in order to use different types of gas, adjustments and special maintenance operations, must be carried out in compliance with the Manufacturer's instructions by a qualified technician. Sealed parts must not be adjusted or tampered with except for the transformations that are foreseen.
- 5 The nozzles and the technical rating plate for allowed transformation are supplied in a bag along with the oven and must be kept with all the oven documentation.
- 6 This appliance must only be employed for the purposes for which it was designed, that is to say to cook pizza or similar foods and other food products. It is prohibited to bake products containing alcohol. Any other use can be classed as improper.
- 7 The appliance is intended only for collective use and must be used only by a qualified professional user trained to operate it. The appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or who lack experience or training. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- 8 When carrying out repairs, always contact one of the Manufacturer's authorised service centres and request that original spare parts be used.
- 9 Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
- 10 In the event of breakdown or malfunction always disconnect the appliance, and do not attempt to make adjustments or repairs yourself.
- 11 Should the appliance be sold or transferred to another owner, or should the current owner change his premises and wish to install the appliance elsewhere, always ensure that this manual remains with the appliance, so that it can be consulted by the new owner and/or the person carrying out installation.
- 12 In the interests of risk prevention, if the connection cable is damaged in any way, it must be replaced by a technical assistance service approved by the manufacturer.

## 1 TECHNICAL DATA

### 1.1 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The oven comprises a baking chamber through which runs a conveyor belt carrying the product, which is cooked by a jet of air heated by a burner with an air-gas pre-mixer and electronic flame modulation device; it is fitted with electronic temperature regulation, a safety thermostat, and a bottom-hinged door.

The internal and external structure is in stainless steel plate, while the mesh conveyor belt carrying the product to be cooked is made of stainless steel.

Up to three baking chambers can be positioned one on top of the other, and each one is fully independent.

The baking chamber/s is/are sustained by four steel supports mounted on wheels.

### 1.2 APPLIED DIRECTIVES

This appliance complies with the following directives:

- Low Voltage Directive 2006/95/CEE
- Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/CEE
- Gas Appliances Directive 2009/142/CEE (ex 90/396/CEE) and subsequent modifications or updates.

In accordance with the following regulations:

EN 203-1

EN 203-2-2

CEI EN 60335-1

CEI EN 60335-2-42

EN 61000-6-3:2001

- EN 55022:1998 +A1:2000 +A2:2003

- EN 55014-1:2000 +A1:2001 +A2:2002

- EN 61000-3-2:2000

- EN 61000-3-3:1995 +A1:2001

EN 50165:1997 +A1:2001 (EMC requirements)

- EN61000-4-2: 1995 + A1: 1999 + A2: 2001

- EN61000-4-4: 1995 + A1: 2001+ A2: 2002

- EN61000-4-5: 1995 + A1: 2001

- EN61000-4-6: 1996 + A1: 2001

- EN61000-4-11: 1994 + A1: 2001

### 1.3 WORKPLACES

The appliance is programmed by the operator using the control panel on the front of the oven, and it must be attended to while in operation.

The glazed door is located at the front of the oven.

AS 4563-2004 (Australia)

### 1.4 MODEL

The following models are available:

- T75G single chamber
- T75G 2 chambers
- T75G 3 chambers
- T97G single chamber
- T97G 2 chambers
- T97G 3 chambers

Possible compositions

CV/60 stand + 1 or 2 T75G or T97G chambers

CV/15 stand + up to 3 T75G or T97G chambers

If the stand is not supplied by the manufacturer, it must be capable of guaranteeing proper stability for the appliance under any condition.

### 1.5 ACCESSORIES

The following accessories are available:

- Product stand.
- Swinging infeed-outfeed doors

### 1.6 TECHNICAL CHARACTERISTICS: See TAB.1 and TAB.2-3

**WARNING! WHEN CONSULTING TAB.1, MAKE SURE YOU ALWAYS LOOK AT THE PART THAT CORRESPONDS TO THE GAS CATEGORY FOR THE COUNTRY IN WHICH THE APPLIANCE IS INSTALLED AND AT THE EQUIPMENT MODEL ON WHICH IT IS A PART.**

In some countries, CE marking might be accepted but in any case, national Institutions are required to inspect the appliance pursuant to national standards and regulations.

### 1.7 DIMENSIONS AND WEIGHTS (see Fig.1)

### 1.8 IDENTIFICATION

When communicating with the manufacturer or service centre, always give the oven SERIAL NUMBER, which can be found on the plate fixed as shown in fig.2 item M, example key (fig.3):

A: model, B: year of construction, C: serial number, D: power supply type, E: maximum electric power, F engine power, G: approval certificate number and last two figures for the year the certificate was issued, H: table of gas types and pressures for which the appliance can be set up, I: maximum thermal capacity, L: consumption according to the type of gas supply, M: installation type.

The rating plate (fig. 2 item G) indicating the type of supply gas for which the appliance is set up is affixed under the plate with the serial number.

### 1.9 LABELLING

The oven is provided with warning labels and plates with notes concerning use, in the points indicated in fig. 4.

### 1.10 NOISE

This appliance is a piece of technical working equipment which normally, with the operator in position (fig. 7 item A), does not exceed a noise emissions threshold of 74 dB (A) (single baking chamber configuration)

## 2 INSTALLATION

**WARNING! Given the particularly dangerous nature of gas appliances, in particular the risk of explosions and lethal intoxication, it is recommended that you comply scrupulously with all the precautions listed in the various chapters of this manual, to ensure the safety of yourself and other people and to prevent damage to the appliance.**

**The manufacturer declines all responsibility for accidents to persons or property deriving from failure to comply with the above, and any resulting damage to the appliance will not be covered by the guarantee.**

**WARNING!:** the manufacturer declines all responsibility in the event of failure to comply with safety regulations.

### 2.1 TRANSPORT AND SHIPPING

The oven is generally delivered by transport vehicle, packed in cardboard boxes and fastened with belts to wooden pallets (fig. 5). It must be lifted at the points indicated by the arrows.

### 2.2 LIFTING AND MOVEMENT

**NOTE! On receiving the oven, it is advisable to check its conditions and quality.**

Raise the equipment using only and exclusively the points indicated at the fig. 6, after removing the caps (fig. 6, item D) as shown.

**WARNING! The oven must not be transported manually.**

Position the appliance in a suitably hygienic, clean, dry and dust-free area, making sure that it is stable. Replace the plugs (fig. 6 item D) in the holes.

Packaging materials must be disposed of in compliance with current regulations; always make sure that plastic materials are sent to safe places, to avoid any dangers, particularly for children. At the end of the appliance's working life it must be disposed of at legally authorised recycling plants.

### 2.3 ENVIRONMENTAL SPECIFICATIONS

To ensure that the oven operates properly, it is advisable to comply with the following limits:

**Working temperature:** +5°C ÷ +40°C

**Relative humidity:** 15% ÷ 95%

### 2.4 POSITIONING, ASSEMBLING INSTALLATION AND MAINTENANCE AREAS

**WARNING! When positioning, assembling, installing and connecting up the oven, the following specifications have to be complied with:**

- Laws and standards in force regarding the installation of gas appliances in large kitchens
- Laws and standards in force regarding technical regulations for gas appliances
- Laws and standards in force regarding technical regulations for LPG



- Directives and indications issued by the gas supply network
- Directives and indications issued by the electricity supply network
- Local building and fire-prevention laws
- Accident prevention regulations
- Regulations in force of the electromechanical rules
- Local requirements.
- The appliances must be installed in conformity with current national regulations.
- For Australia: to be installed to the requirements of AS 5601, local authority, gas, electricity and any other statutory regulations.

**WARNING!** It is essential that the area be sufficiently ventilated at all times, so as to guarantee there is sufficient air for combustion and aeration and prevent the formation of unacceptable concentrations of harmful substances.

**NOTE!** Position the oven in such a way that there are no drafts in the vicinity of the cooking chamber doors, as this may disturb cooking.

**WARNING!** Under no circumstances must there be any in which the oven is installed contain flammable materials or fuels, and these must never be brought into the vicinity of the appliance. Likewise the room must be made with non-flammable materials. All fire prevention measures must be scrupulously complied with.

**Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.**

After unloading, the appliance must be positioned in a well-aired and illuminated room, with adequate ducting, at a minimum distance of 50 cm from the rear wall and 80 cm from the right and left side walls (fig.7).

These minimum distances are essential to guarantee access to the main switch, to allow cleaning of the burner air filter and to ensure proper rear recirculation; **take into account that for certain cleaning/maintenance operations, the distance needs to be greater than stated here and therefore, consider the possibility to be able to move the oven for the purpose of carrying out these operations.**

**WARNING!** In the right hand rear side area (fig.10 item Y) is the filter through which the air is taken in by the burner fan for combustion. This must never be obstructed and precautions should be taken to ensure that no dust, flour etc. reaches this area.

**WARNING!** The cooling air inlet is located in the perforated central area of the rear casing (fig.10 item Z), and this must not be obstructed. Take care not to insert thin tools, hair, clothing etc. through the holes and into contact with the fan.

**WARNING!** The appliance must be installed on a firm and levelled surface, perfectly level. The gas pipe and the electrical cable must be protected once the appliance has been installed, and they must never for any reason be subjected to stress such as pulling torsion etc., they have to avoid to pass near the abrasive elements or cutting elements.

The following operations must be carried out:

- Remove the protective film from all the outer panels of the oven, pulling it gently to remove all the adhesive. Should any adhesive remain on the oven, remove using kerosene or benzene.

- After removing the four round headed screws (fig.8 item A) on the bottom of the appliance, fit the four supports, each one fastened with four screws and washers (fig.8 item B), in the threaded holes provided on the base; once the appliance has been moved into position lock it by pressing the brake lever (fig.8 item C) on each of the wheels down.

If the stand is not supplied by the manufacturer, it must be capable of guaranteeing proper stability for the appliance under any condition.

**WARNING!** After positioning the appliance at the point foreseen and locking the wheel brakes, provide at least 4 sufficiently strong brackets to fix the appliance to the floor or wall (for example, in the case of equipment with one or 2 chambers fig. 12, or in the case of equipment with 3 chambers fig. 13) so as to prevent it from moving for any reason; the brackets must be removable to allow special cleaning operations, and they must be replaced after cleaning. To fix the brackets, which are not supplied by the manufacturer, use normal commercial pressure clamps suitable for the type of flooring, and for the 3 chamber version connect the brackets to the oven using self-tapping

screws d. 4.8, which must be screwed into the back only in the 12 free holes diameter 4.1 mm provided (fig. 9 item F).

- The single elements that have been selected to make up the oven must be placed one on top of the other as shown in figure 9, after removing the 4 plastic plugs (fig.9 item D) from the top part of the element to be positioned underneath and inserting the round headed reference screws (item 9 fig. E) into the element to be positioned on top.

**WARNING!** The appliance is approved for a maximum of 3 cooking chambers on top of each other.

- Fit the heat shield provided on each chamber, as shown in fig. 11.

- Connect up any optional product rest on the right hand side or on the left hand side (fig. 14 item D), after removing the stop (fig.14 item F) and relative knobs (fig.14 item G) from the flour collector and replacing them on the product rest itself.

- Fit any optional swing doors on the infeed-outfeed as shown in fig. 15 if the belt direction of travel is from left to right, while if the belt direction of travel is in the opposite direction the swing doors must be fitted using a mirror image of the figure in question.

**WARNING!** The lock (fig.16 item H) on the front door must always be fitted and the keys must be removed and kept by staff authorised to work the appliance, in order to avoid accidental opening of the front door with a resulting severe risk of burning and injury by internal parts.

Of the various people authorised and trained to use the appliance, at least one must always be present when the appliance is turned on, and must be aware of the location (near the appliance) of a set of keys, in order to allow opening of the door in an emergency. If there are a number of baking chambers, mark the keys and respective locks clearly so that they can be recognised with ease

## 2.5 CONNECTIONS

### 2.5.1 GAS CONNECTION

**WARNING!** Connection to the gas network must only be carried out by specialised technical personnel with a proper license, in compliance with current regulations.

Check that the appliance is set up for the type of gas actually supplied. This is indicated on the rating plate affixed to the appliance (fig. 2 item G).

Before connecting to the gas supply, make sure that the appliance supply pressure is the one indicated in TAB. 1 (for the country in which it is to be installed). This pressure level must be guaranteed stable over a period of time.

**If the infeed pressure is not within the values indicated, advise the gas supply company and do not start up the oven until the cause has been traced and eliminated.**

**TAB. 1 (for the country in which the appliance is to be installed) indicates the oven characteristics**

Connection to the gas network (fig. 10 item.W) can be fixed or removable, a certified stop tap must be fitted upstream of the appliance.

If flexible pipes are used, they must be made of stainless steel according to current regulations.

Use **LOCTITE 577** sealant on the gas inlet pipe thread

When connections have been completed, carry out a gas seal test with the aid of a non-corrosive leak finder spray. **Never use a naked flame when looking for possible gas leaks.**

### 2.5.2 GAS AND VAPOUR EXHAUST

**WARNING! THE PROPRIETOR IS RESPONSIBLE FOR PROVIDING AND MAINTAINING AN ADEQUATE VENTILATION SYSTEM**

**WARNING!** The gas and vapour exhaust must only be connected up by qualified technicians, in compliance with current regulations.

**WARNING!** Any accumulation of noxious substances may result in intoxication or death. It is therefore essential to provide a ventilation system that is well-designed, properly fitted and regularly cleaned and maintained in state of constant efficiency throughout the working life of the appliance. The flow of air feeding the oven and the hood exhaust flow must be suitably sized.

The appliance is of type A3 - B23 and must always be installed under a suction hood, with a heat-resistant filter, or under a

suction ceiling that must guarantee evacuation of combustion and cooking fumes at all times.

**WARNING! The discharge of exhaust fumes must take place outwards.**

For aeration of the area where the oven will be installed, and discharge of exhaust fumes, see the instructions in 2.4.

**The suction system must be suitably sized and fitted with at least one closing device connected to the gas line, which comes into operation to intercept the gas in the event of a malfunction in the suction hood or ceiling itself.**

The hood (fig. 18) must be sized so as to cover the appliance completely, and to extend by at least 15 cm beyond it on all sides; the distance between the top part of the oven and the bottom corner of the hood must be at least 8 cm, the distance from the floor to the bottom corner of the hood must not exceed 200 cm. All these distances are merely indicative, and current installation regulations must always be taken as a reference.

Take into account that the proper air flow values will depend on the design efficiency of the hood, the amount of air circulating inside the appliance and the flow of air coming in and out of the room.

For Australia: to be installed to the requirements of AS 5601, local authority, gas, electricity and any other statutory regulations

### 2.5.3 ELECTRICAL CONNECTION

**WARNING! Electrical connection must only be carried out by specialised personnel, in compliance with current local state Electric Quality Assurance Corporation requirements.**

**Before starting the connection procedure, check that the earthing system complies with EN regulations.**

**Before starting the connection procedure, check that the main power switch for the supply to which the oven is to be connected has been turned to the "off" position.**

**The rating plate (fig. 2 item M) contains all the information necessary for proper connection.**

**WARNING! The customer must fit each oven element with a main Thermo-Magnetic Differential type switch with a threshold Id of 0.03A suitable for the values shown on the rating plate (fig. 2 item M), to allow the individual appliances to be disconnected from the mains.**

**NOTE: The device selected should be in the immediate vicinity of the oven and within easy access.**

The cooking chamber is delivered with the required voltage, indicated on the rating plate (fig. 2 item M).

To make power mains connections, use the rear cable (fig.20 item C), which must be fitted with a socket that complies with the current standards and regulations, as provided by the installation engineer to connect the system. This connection must be made following the illustration in fig.19.

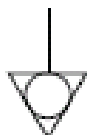
**NOTE! MAKE SURE THAT THE LIVE AND NEUTRAL WIRES ARE PROPERLY CONNECTED, OTHERWISE THE BURNER WILL COME ON FOR A FEW SECONDS AND WILL THEN BLOCK.**

**WARNING! Make sure that the wires connected to the power plug do not touch each other at any point.**

**NOTE! Check that the direction of rotation is the one indicated by the arrow on the back of the appliance (fig.20).**

**WARNING! Make sure that the belt turns in the direction indicated in fig.46 (A=standard – B=on request), the hook-shaped ends must never move in a direction that will tend to unfasten them, because this would not only damage the belt, but would also render them extremely dangerous and liable to hook onto any loose clothing, limbs, rings, bracelets etc. Follow the procedure indicated in point 5.8.3 to change the direction of movement**

These appliances must also be included in the unipotential system. The terminal to be used for this purpose is located at the back of the appliance (fig.20 item W). It is marked with the symbol TERMINAL FOR THE UNIPOTENTIAL SYSTEM.



When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than  $\pm 10\%$ .

## 3 OPERATION

**WARNING! Before commencing start-up and programming of the oven, always check that:**

**all electrical and earthing connections have been properly made;  
all gas connections have been properly made;  
the exhausting and air inlet systems are efficient;  
all control operations must be carried out by specialised technicians holding a valid license,  
when required, pressure must be measured using a pressure gauge with a minimum resolution of 0.1 mbar.**

### 3.1 PRELIMINARY CONTROL OPERATIONS

#### 3.1.1 CHECKING NOZZLES

Check that the oven (rated gas category and type) is set up for the type and family of gas supplied. If it is not, make the necessary transformation to the available gas type, using the procedure described in point 3.4.

The oven must be put into operation using the settings and nozzles foreseen for the rated thermal capacity (see technical data TAB.1).

**WARNING! The valve adjustment screws must not be tampered with: they are calibrated and sealed in the factory.**

#### 3.1.2 CHECKING THERMAL CAPACITY WITH LPG (G30-G31)

The rated thermal capacity is achieved **with the nozzles** indicated in the table (see technical data TAB.1), the gas on the Venturi cone (fig.22) must be set at X= see technical data TAB.1.

**WARNING! The internal parameters must be the ones foreseen for the type of supply gas (point 3.4.4).**

Operation depends on the inflow pressure available (see technical data TAB.1):

Should the pressure be outside the values indicated above, advise those responsible for the system and do not start up the oven until the cause has been traced and eliminated.

#### 3.1.3 CHECKING THERMAL CAPACITY WITH METHANE GAS (G20-G25-G25.1)

The rated thermal capacity is reached **without the need for nozzles**, the gas on the Venturi cone (fig.22) must be set at X = see technical data TAB.1.

**WARNING! The internal parameters must be the ones foreseen for the type of supply gas (point 3.4.4).**

Operation depends on the inflow pressure available (see technical data TAB.1):

If the infeed pressure is not within the values indicated, advise the gas supply company and do not start up the oven until the cause has been traced and eliminated.

**NOTE! Should an additional test be required for the thermal capacity, it can be performed using the volumetric method.**

### 3.2 ADJUSTMENT:

#### 3.2.1 PRELIMINARY CONTROLS AND ADJUSTMENT:

The appliance leaves the factory ready-calibrated and tested for the type of gas required, however it is always advisable to check that the type of gas and pressures at the burner are correct. If this is not the case, follow the procedure described in the points below:

#### 3.2.2 PRESSURE TEST POINT

To do this, proceed as follows:

- Remove the burner cover (fig. 20 item M).
- Loosen the retention screw inside the gas valve infeed pressure takeoff (fig. 23 item W)
- Connect the pressure gauge to the pressure takeoff.
- Turn the appliance on as indicated in the instructions.
- Measure the pressure, which must be within the values indicated in TAB.1 technical data.

**NOTE! The pressure must be read with all the chambers working.**

**Any other appliances or circumstances must never have a long-term effect on the supply of gas to the appliance.**

- Turn the appliance of as described in the instructions.
- Remove the pressure gauge.
- Fasten the retention screw (fig. 23 item W) tightly.
- Replace the burner cover (fig.20 item M) carefully, making sure that there are no cracks through which unfiltered air might pass.

### 3.2.3 CHECK OF THE ZERO SETTING PRESSURE.

Make the operation as follows:

- Remove the burner cover (fig. 20 item M).
- Loosen the retention screw inside the gas valve outlet pressure takeoff (fig. 27 item T)
- Connect the pressure gauge to the pressure takeoff, after making sure it has been zeroed.
- Turn the appliance on as indicated in the instructions.
- On start-up the pressure value initially changes. Wait until the burner is lit, then check the pressure at that point, which must be 0 mbar. If this is not the case, remove the cap (fig. 28 item U) and adjust the screw beneath it (fig. 28 item Z) until the pressure indicates 0 mbar.
- Turn the appliance off as described in the instructions.
- Remove the pressure gauge.
- Tighten the retaining screw on the pressure takeoff (fig. 27 item T).
- If it has been removed, replace the cap in the gas valve, (fig. 28, item u) putting the seal again using a drop of heat-resistant red paint.
- Replace the burner cover (picture 20 item M) carefully, making sure that there are no cracks through which unfiltered air might pass.

### 3.3 CHECKING OPERATION

Starting up the appliance:

- Check that the fumes are exhausted properly.
- Check that the burner flame lights properly and remains stable throughout the whole modulation range, observing it through the burner flame inspection port (fig. 21 item N).

### 3.4 TRANSFORMATION AND/OR ADAPTATION TO USE OTHER TYPES OF GAS.

**WARNING! The operations described below must be carried out by specialised technicians holding a valid license.**

Before connecting to the new gas supply, make sure that the appliance supply pressure is the one indicated in TAB. 1. This pressure level must be guaranteed stable over a period of time. If the infeed pressure is not within the values indicated, advise the gas supply company and do not start up the oven until the cause has been traced and eliminated.

#### 3.4.1 CHANGING FROM METHANE (G20-G25-G25.1) TO LPG (G30-G31).

To change the appliance from methane to lpg it is necessary to fit the nozzles that are supplied in a bag together with the appliance. To carry out the transformation, proceed as follows:

- Turn the gas supply tap off.
- Disconnect the power supply by removing the power cable from the power socket.
- Remove the burner cover (fig. 20 item M).
- Remove the burner head ventilator by unfastening the 4 bolts (fig. 24 item P).
- Remove the Venturi cone from the gas valve by unfastening the three screws (fig.24 item Q).
- Insert the stainless nozzle into the gasket between the burner head and the fan (fig.25 item R).
- Insert the brass nozzle into the gasket between the gas valve and the Venturi cone (fig.26 item S).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble the fan and the Venturi cone, taking care to ensure the nozzles are correctly positioned, then lock the 4 bolts and the 3 screws tightly (working diagonally).
- Remove the seal from the gas regulator on the Venturi cone (fig.22) and with the aid of a large screwdriver turn the regulator until you obtain the value **X = see TAB.1 technical data** for the type of gas supplied.

**WARNING! Precision-check the value X using a CALIBRE.**

- Connect up the power supply.

**WARNING! SET UP THE INTERNAL PARAMETERS ACCORDING TO THE TYPE OF GAS SUPPLY, FOLLOWING THE PROCEDURE GIVEN IN POINT 3.4.4**

- Turn the gas supply tap on.

- Loosen the retention screw inside the gas valve outlet pressure takeoff (fig. 27 item T)
- Connect the pressure gauge to the pressure takeoff, after making sure it has been zeroed.

- Turn the appliance on as indicated in the instructions.

- On start-up the pressure value initially changes. Wait until the burner is lit, then check the pressure at that point, which must be 0 mbar. If this is not the case, remove the cap (fig. 28 item U) and adjust the screw beneath it (fig. 28 item Z) until the pressure indicates 0 mbar.

- Turn the appliance of as described in the instructions.

- Remove the pressure gauge.

- Tighten the retaining screw on the pressure takeoff (fig. 27 item T) and replace the cap in the gas valve (fig. 28 item U)

- Check the gas infeed pressure as indicated in point 3.2.2.

- After completing connection, with the appliance started up, perform a gas seal test, paying particular attention to the areas on which work has been carried out, using a special, non-corrosive gas leak indicator spray.

**Never use a naked flame when looking for possible gas leaks.**

- Turn the appliance off.

**- Replace the seals on the Venturi cone gas regulator and, if it has been removed, on the gas valve cap, using a drop of heat-resistant red paint.**

- Replace the burner cover (fig.20 item M) carefully, making sure that there are no cracks through which unfiltered air might pass.

**WARNING! Once the operation has been completed, affix the rating plate with the correct information for the type of gas for which the appliance has been transformed (see fig.2 in position G) over the existing rating plate.**

#### 3.4.2 CHANGING FROM LPG (G30-G31) TO METHANE (G20-G25-G25.1)

To change from lpg to methane, proceed as follows:

- Turn the gas supply tap off.

- Disconnect the power supply by removing the power cable from the power socket.

- Remove the burner cover (fig. 20 item M).

- Remove the burner head ventilator by unfastening the 4 bolts (fig. 24 item P).

- Remove the Venturi cone from the gas valve by unfastening the three screws (fig.24 item Q).

- Remove the stainless nozzle from the gasket between the burner head and the fan (fig.25 item R).

- Remove the brass nozzle from the gasket between the gas valve and the Venturi cone (fig.26 item S).

- Perform the above operations in reverse order to reassemble the fan and the Venturi cone, then lock the 4 bolts and the 3 screws tightly (working diagonally).

- Remove the seal from the gas regulator on the Venturi cone (fig.22) and with the aid of a large screwdriver turn the regulator until you obtain the value **X = see TAB.1 technical data** for the type of gas supplied.

**WARNING! Precision-check the value X using a CALIBRE.**

- Connect up the power supply.

**WARNING! SET UP THE INTERNAL PARAMETERS ACCORDING TO THE TYPE OF GAS SUPPLY, FOLLOWING THE PROCEDURE GIVEN IN POINT 3.4.4**

- Turn the gas supply tap on.

- Loosen the retention screw inside the gas valve outlet pressure takeoff (fig. 27 item T)

- Connect the pressure gauge to the pressure takeoff, after making sure it has been zeroed.

- Turn the appliance on as indicated in the instructions.

- On start-up the pressure value initially changes. Wait until the burner is lit, then check the pressure at that point, which must be 0 mbar. If this is not the case, remove the cap (fig. 28 item U) and adjust the screw beneath it (fig. 28 item Z) until the pressure indicates 0 mbar.

- Turn the appliance of as described in the instructions.

- Remove the pressure gauge.

- Tighten the retaining screw on the pressure takeoff (fig. 27 item T) and, if it has been removed, replace the cap in the gas valve (fig. 28 item U)

- Check the gas infeed pressure as indicated in point 3.2.2.

- After completing connection, with the appliance started up, perform a gas seal test, paying particular attention to the areas on which work

has been carried out, using a special, non-corrosive gas leak indicator spray.

**Never use a naked flame when looking for possible gas leaks.**

- Turn the appliance off.
- **Replace the seals on the Venturi cone gas regulator and, if it has been removed, on the gas valve cap, using a drop of heat-resistant red paint.**

- Replace the burner cover (fig.20 item M) carefully, making sure that there are no cracks through which unfiltered air might pass.

**WARNING! Once the operation has been completed, affix the rating plate with the correct information for the type of gas for which the appliance has been transformed (see fig.2 in position G) over the existing rating plate.**

### 3.4.3 CHANGING USE BETWEEN METHANE OF TYPES G20 G25 G25.1

To change use between methane of types G20, G25, G25.1 proceed as follows:

- Turn the gas supply tap off.
- Disconnect the power supply by removing the power cable from the power socket.
- Remove the burner cover (fig. 20 item M).
- Remove the seal from the gas regulator on the Venturi cone (fig.22) and with the aid of a large screwdriver turn the regulator until you obtain the value **X** = see **TAB.1 technical data** for the type of gas supplied.

**WARNING! Precision-check the value X using a CALIBRE.**

- Connect up the power supply.

**WARNING! SET UP THE INTERNAL PARAMETERS ACCORDING TO THE TYPE OF GAS SUPPLY, FOLLOWING THE PROCEDURE GIVEN IN POINT 3.4.4**

- Turn the gas supply tap on.
- Loosen the retention screw inside the gas valve outlet pressure takeoff (fig. 27 item T)
- Connect the pressure gauge to the pressure takeoff, after making sure it has been zeroed.
- Turn the appliance on as indicated in the instructions.
- On start-up the pressure value initially changes. Wait until the burner is lit, then check the pressure at that point, which must be 0 mbar. If this is not the case, remove the cap (fig. 28 item U) and adjust the screw beneath it (fig. 28 item Z) until the pressure indicates 0 mbar.
- Turn the appliance of as described in the instructions.
- Remove the pressure gauge.
- Tighten the retaining screw on the pressure takeoff (fig. 27 item T) and replace the cap in the gas valve (fig. 28 item U)
- Check the gas infeed pressure as indicated in point 3.2.2.
- After completing connection, with the appliance started up, perform a gas seal test, paying particular attention to the areas on which work has been carried out, using a special, non-corrosive gas leak indicator spray.

**Never use a naked flame when looking for possible gas leaks.**

- Turn the appliance off.
- **Replace the seals on the Venturi cone gas regulator and, if it has been removed, on the gas valve cap, using a drop of heat-resistant red paint.**

- Replace the burner cover (fig.20 item M) carefully, making sure that there are no cracks through which unfiltered air might pass.

**WARNING! Once the operation has been completed, affix the rating plate with the correct information for the type of gas for which the appliance has been transformed (see fig.2 in position G) over the existing rating plate.**

### 3.4.4 SETTING SOFTWARE PARAMETERS

**WARNING! The software parameters must only be set by trained, qualified technicians, and must only be changed when transforming the appliance to use a different type of gas from the one for which it was originally set up, or for special maintenance operations.**

It is necessary to press the OK and down arrow buttons simultaneously for 5 seconds (fig. 31 items 13 and 10), at which point a page similar to the one shown in fig. 34 will be shown. Select the parameter using the right and left arrow buttons to move around, and modify it using the up and down arrow buttons (fig. 31 items 11, 12, 9, 10).

It is only possible to modify the first 6 parameters.

Meaning of parameters

% Gas acc.	Percentage fan revs on start-up
% Gas minimo	Percentage fan revs at minimum
% Gas massimo	Percentage fan revs at maximum
% Gas economy	Percentage fan revs in Economy
Rit. Acc. Bruciatore	Burner start-up delay (in seconds)

Dur. Acc. Bruciatore Duration of burner start-up (in seconds)

**WARNING! THE APPLIANCE'S INTERNAL PARAMETERS MUST BE SET WITH GREAT CARE, ACCORDING TO THE SUPPLY GAS TYPE, USING THE VALUES INDICATED IN TAB.1 (for the country of installation).**

To quit the menu and save the new parameters after setting, press P (fig. 31 item 18), if you press OK (fig. 31 item 13) you will quit the menu without saving the new settings.

**WARNING! THE DEFAULT SETTINGS FOR THE APPLIANCE SOFTWARE ARE THOSE FOR METHANE G20, SO WHENEVER A RESET IS PERFORMED DURING THE WORKING LIFE OF THE APPLIANCE THE INTERNAL PARAMETERS MUST ALWAYS BE SET AGAIN TO THE ACTUAL GAS SUPPLY TYPE**

### 3.5 PRELIMINARY CONTROL OPERATIONS

**WARNING! Before commencing start-up and programming of the oven, always check that all electrical and earthing connections have been properly made;**

**all gas and vapour exhaust connections have been properly made;**

**all control operations must be carried out by specialised technicians holding a valid license.**

Before using the oven, clean it as described in point 4.2.

**WARNING! Before starting up the appliance each time, please ensure the following:**

- Particular attention must be paid to the warning signs on the oven (fig.4), which must be undamaged and easily legible. If this is not the case, replace them.

- Any damaged or missing components must be replaced and properly fitted before the appliance is used.

- No foreign bodies must be present on the belt.

- The working area must be properly illuminated if used during the night or if visibility is poor.

**NOTE! For the first switching-on of the oven position the two side walls (fig. 16 item I)**

**At the max. opening, set the temperature at 250° and switch-on the oven for 2 hours ab.;** after that proceed to the use by the required setting.

With the oven cold, adjust the following as required:

- Height of the stop at the end of the belt (fig.14 item F) using the knobs (fig.14 item G).

- Height of the two adjustable side walls (fig.16 item I) using the knobs (fig.16 item L). (Any adjustments made to these settings when the oven is hot must be made using suitable accident prevention equipment, such as suitable insulated gloves etc., and only after turning the oven off).

**NOTE! The oven may have difficulty to maintain the set point temperature in certain conditions as, for example, with a relatively too low working temperature or when you bake small quantity of product and the lateral side walls are not enough high. In that case try to raise the lateral side walls.**

Burner efficiency and performance may vary according to work load. The bulkhead must always be positioned in a suitably raised position, according to the cooking results obtained.

For more even results, we recommend avoiding the use of temperatures above those recommended for the type of product being baked.

### 3.5.1 REGULATION ADVANCED AND INFERIOR FLOW

**T75G** To adjust the opening carrying air over the top and bottom blowers (to dismantle them see point 4.2.1), loosen the screws (fig. 17 item M) and move the position, adjusting as required, then lock the screws again (the manufacturer's setting is maximum aperture).

**T97G** possible regulation of the section for the passing of the air on the inferior and advanced blowers, to work to the knobs (picture 17 part.A and B) and to rotate the position from 1 to 5, the regulation of the building firm is in the position 1 that corresponds with the maximum opening, the positions from 2 to 5 reduce more and more the air flow.

### 3.6 STARTING UP

#### WARNING! SHOULD YOU SMELL GAS:

- NEVER TURN ANY SWITCH OR ELECTRICAL APPLIANCE ON, AS THIS MIGHT TRIGGER AN EXPLOSION.

- TURN THE GAS SUPPLY OFF AT THE EXTERNAL MANUAL STOP COCK NEAREST TO THE GAS METER.

- GO OUTSIDE AND CALL THE GAS SUPPLIER IMMEDIATELY. IF YOU ARE UNABLE TO CONTACT THEM, CALL THE FIRE BRIGADE.

- IF YOU CAN DO SO IN SAFETY, VENTILATE THE ROOMS.

#### WARNING!

- Never allow unauthorised persons to approach the oven.

- Take particular care never to touch moving parts with your arms, hair, bracelets, rings, tools, clothing, etc. or with any parts that might become hooked up, because in spite of the low speed at which the conveyor belt turns there is a risk of being dragged and crushed by movement of the belt itself.

- In particular, the glass in the front door, the adjustable side walls and the conveyor become extremely hot when the appliance is working. They must never be touched as they might cause burns; if more than one chamber is positioned on top of each other, the upper chambers may become hot. Do not touch the outside of these chambers as there is a risk of burning.

The two parameters to be set for cooking are: the temperature and the cooking time (time taken by the product to travel through the cooking chamber, directly dependent on the speed of the belt).

To establish the optimum temperature and cooking time, change one variable at a time. Generally speaking, raising the temperature makes food crisper, while extending the time increases actual cooking.

It is possible to store up to 20 different cooking programs, which can be called up and/or modified at any time.

The functions also include an "Economy" or energy-saving function, to be used during pauses in cooking, and a "Lock" function, which only allows access to a whole series of operations using a password, this allowing the appliance to be used even by untrained staff.

The "Timer" function is not enabled for the gas version.

#### 3.6.1 SETTING THE LANGUAGE:

To set the language (Italian, English, French, German and Spanish), press the "left arrow" and "up arrow" buttons simultaneously (fig. 31 items 12 and 9), then select the language, using the up and down arrow buttons to move; press OK to confirm.

The control unit can be set to show the temperature in degrees Centigrade or in degrees Fahrenheit, to change the setting see point 5.11, to adjust the contrast on the screen see point 5.12.

#### 3.6.2 SCREEN (fig.31)

The oven is turned on by setting the main switch (fig.29 item N) to position "1".

When the control unit is turned on, after a few seconds a page similar to the one shown in fig. 30 is displayed.

- 1) date and time
- 2) set point temperature
- 3) working mode ( manual or program)
- 4) indication of the Lock function status
- 5) cooking time (time taken by the product to pass through the oven)
- 6) indication of the belt status
- 7) indication of the Economy function status
- 8) temperature detected

At the top left (black on white) the date and time; again at the top but slightly further right, indication of the current working mode (manual or program) and the lock icon indicating whether or not the Lock function is enabled.

Immediately below two distinct areas divide the screen in half. On the left hand side are the temperature values, both set point and actual temperature. The flame icon is completely black when the burner is active. On the right hand side of the screen the elements displayed will vary according to the situation, but generally speaking they will always include the cooking time (crossing time) and the belt icon (in four different conditions: moving, stopped, cooking or preheating).

Further down, again on the right, is the indicator showing whether or not the "Economy" function is inserted.

To adjust the screen contrast see point 5.12.

#### 3.6.3 KEYBOARD (fig. 31)

The following keys are located alongside the monitor, and details of their uses will be given later in the manual:

- 9) up arrow
- 10) down arrow
- 11) right arrow
- 12) left arrow
- 13) OK button
- 14) Start/Stop button
- 15) Timer button ( not enabled for the gas version)
- 16) Economy button
- 17) Lock button
- 18) programming button P
- 19) program button P1
- 20) program button P2
- 21) program button P3
- 22) program button P4

#### 3.6.4 STARTING THE OVEN

On starting, the page shown in figure 30 is shown, indicating the settings for the last cooking operation carried out. The mode used for the previous cooking operation is shown at the top right. manual or pre-set program.

If you wish to start cooking, press "Start". A request to press OK will appear on screen, then the burner, the belt and the fan inside the oven will start up. On the screen, the icon representing the belt will start to move and wavy lines representing the oven heating phases appear; this icon will continue to be present until the oven reaches the set point temperature.

**NOTE! EVERY TIME THE APPLIANCE HAS TO REACH THE SET TEMPERATURE, BOTH ON START-UP AND WHEN CHANGING TEMPERATURE, THE ELECTRONIC REGULATOR REQUIRES A FEW MINUTES TO CALIBRATE ITSELF PERFECTLY TO THE NEW TEMPERATURE. WAIT UNTIL THE TEMPERATURE HAS STABILISED BEFORE STARTING TO PUT PRODUCTS INTO THE OVEN, OTHERWISE THE EVENNESS AND QUALITY OF COOKING MAY NOT BE OPTIMUM**

#### 3.6.5 SETTING AND MODIFYING THE COOKING PARAMETERS:

*This function can only be accessed if the "Lock" function has not been enabled !!*

If you do not want to start the oven but want to change the setting of one of the two parameters (temperature, cooking time), use the arrow buttons. Each time you press one of the buttons: left arrow or right arrow will select (highlight in black) one of the two values.

Once you have selected the parameter required, use the up and down arrow buttons to change the value.

NOTE! The above operation can also be carried out during cooking, and in both cases, if a generic program is being run when a modification to one of the parameters is requested, you will "quit" this program and automatically revert to "manual" mode.

- Maximum set point temperature allowed 400 °C.

- Minimum cooking time 2 minutes

(optional: T75G 45" T97G 1').

- Maximum cooking time 20 minutes

(optional: T75G 10' T97G 10').

The conveyor belt gear motor is fitted with a rev controller which, regardless of the weight on the belt, guarantees that the time required to pass the product through the oven will be even.

#### 3.6.6 RUNNING ONE OF THE 20 PROGRAMS

If on lighting the oven you are in "manual" mode or on a different program to the one you wish to use, to select the required program simply call it up using the P1, P2, P3 or P4 buttons. The data for the program will appear on screen, and if you wish to run it, press Start.

#### 3.6.7 SETTING A PROGRAM

*This function can only be accessed if the "Lock" function has not been enabled !!*

If you wish to store the 2 characteristics for a cooking operation (temperature, cooking time), first set them as required using the arrow buttons. Press the "Program" button and the following question will be displayed: which program do you want to store? Select the program using the buttons P1 P2 P3 or P4 for the first 4

programs; or press and hold one of the above buttons for one second to select another number.

For example: P1+P2=program N.12, or P4+P1=program N.41

### 3.6.8 CHANGING A PROGRAM

*This function can only be accessed if the "Lock" function has not been enabled !!*

If you wish to change a program that has already been stored, first call it up by pressing the relevant button, then modify the values using the arrow buttons. As soon as any one of the two values is modified, the control unit will revert to manual mode (the word "manual" appears at the top right hand of the screen). To store the new values (as described for the previous point), press the "Program" button and select the program you require.

### 3.6.9 LOCK BUTTON FUNCTION:

This function can be used to lock certain operations, for safety purposes:

The following functions are disabled:

- Storing the programs (if the "program" button is pressed nothing will happen)

- Changing cooking parameters during or before cooking (it is only possible to use one of the stored programs)

The following functions remain active:

- Use of one of the 20 programs

- Selecting the "Economy" function

### 3.6.10 ENABLING THE "LOCK" FUNCTION

To enable or disable the "Lock" function, simply press the relevant button.

As soon as it is pressed, a message will appear on screen inviting you to enter your password to allow enabling or disabling of the timer (when the control unit is delivered the password is set to 1 1 1 1).

### 3.6.11 STORING THE PASSWORD

To store a new password, press and hold the "lock" button. A message will appear on screen requesting you to enter the old password (four asterisks indicate the number of figures to be entered, and the figures are the ones available on the keyboard, 1,2,3,4)

### 3.6.12 SETTING THE DATE AND TIME

To set the date and time, press the right arrow and left arrow buttons simultaneously. After pressing OK on being requested to confirm, the date and time can be modified using the arrow buttons (left and right to move, up and down to change). Press OK at the end of the operation to confirm changes.

### 3.6.13 ECONOMY FUNCTION

The "Economy" function allows the oven to be kept warm, while reducing gas consumption. It is ideal during momentary pauses in cooking, and is achieved by reducing the amount of gas used.

### 3.6.14 ENABLING THE ECONOMY FUNCTION:

To set the Economy function, press the "Economy" button.

If the oven is turned off, the fact that the economy function is enabled can be seen at the bottom right hand corner of the screen which reads : " Economy on", whereas if the oven is working or when it starts working an icon depicting a moneybox will appear at the right hand side of the screen in place of the belt icon

### 3.6.15 STATE OF THE APPLIANCE

figure 32

A Appliance turned off.

B Appliance on, warming up

C Appliance on, cooking.

D Economy function on.

E Appliance on, Stopped

CLEAN FILTER message: see point 4.3

### 3.6.16 DISPLAYING ALARMS

If a problem is detected, six different types of alarm can be displayed on the control unit screen.

- **Belt stopped alarm**

- **Fan stopped alarm**

- **Max. safety temperature exceeded alarm**

- **Burner ventilator malfunction alarm**

- **Burner block**

- **Flame out**

When one of the above alarms occurs the control unit indicates on screen which alarm has been triggered, and turns the oven off.

After the STOP button has been pressed, the fan will continue to turn for approximately 30 seconds.

The alarm signal remains even after the actual state of alarm no longer exists, so for example if the temperature exceeds the max threshold foreseen for a moment and then returns to normal values, the alarm ceases but it is still displayed on the control unit screen, and the oven will remain off until it is turned on again. This is to allow the operator to identify the problem, even if there is nobody near the oven when it actually occurs.

Furthermore: when an alarm is triggered, the oven will switch off and the relevant alarm message will continue to be displayed. If you press the "Stop" button the initial screen will be displayed and the alarm message will no longer be visualised, but this does not necessarily mean the problem has been solved. In effect, if the problem still exists the message will be displayed again as soon as the oven is started up, and the oven will once more be turned off.

**WARNING! In the event of a malfunction or fault in the appliance, press the STOP button (fig. 31 item 14), disconnect the power by turning the main switch (fig. 29 item N) to "0".**

If the appliance is still malfunctioning when it is turned on again, press the STOP button again (fig. 31 item 14), disconnect the power by turning the main switch (fig. 29 item N) to "0"; disconnect the power plug from the socket, turn off the gas tap and contact a specialised service technician.

**Leave the appliance to cool down, as the technician who is to eliminate the cause of the problem will have to check that none of the appliance components are damaged and replace them if necessary. The following are some indications to help the technician in his job.**

In certain working situations the appliance may block and/or turn off for one of the following reasons:

ALARM ICONS figure 33:

**F Maximum temperature exceeded alarm.**

- When the internal temperature exceeds the maximum threshold due to a malfunction, the safety thermostat triggers automatically, blocking operation; to restore the appliance to normal operation, after allowing it to cool down and making sure that none of the components are damaged, unscrew the safety thermostat guard cap (fig. 29 item P) and press down on the button underneath, which resets the thermostat; restore the guard cap to its proper position to prevent the thermostat from deteriorating, as this would prejudice proper operation of the oven.

**G Fan alarm.**

- The cooking fan motor is fitted with a thermal cut-out which stops the motor in the event of excessive absorption. To restart, after eliminating the cause of the problem, you must first wait for the motor to cool down.

**H Belt alarm.**

- The conveyor belt gear motor is fitted with a retroactive speed control system. If it is not turning, an alarm will be triggered.

**I Flame out alarm**

- If the flame goes out this may be due to an interruption in the supply of mains gas, or it may be that the flame detector is no longer effective over the whole of the burner modulation range or because it has become deformed (correct position fig. 48), or because the burner is blocked and is no longer producing a flame sufficiently large to touch the flame detector as required.

**L Burner block alarm**

- If the burner is unable to light itself it will block. Check that the gas supply is turned on and bear in mind that when starting up for the first time all the air in the gas circuit must first come out, so it may be necessary to light up several times. Another reason may be that the spark plug is not working properly because it is not at the correct distance from the burner (correct position fig. 48).

Before pressing OK to unblock the alarm, wait for the countdown displayed on the screen to finish.

After pressing the OK button, wait 5 seconds before trying to start the oven again.

If the burner lights up for a few seconds and then blocks, check that the live and neutral power supply is correct; also check that the detector is working properly.

**NOTE! The lighter and the flame detector are positioned inside the flame and can deform themselves during their operation, not**

working properly anymore. Therefore they must be changed periodically as per the procedure at the point 5.14.

#### M Burner ventilator malfunction alarm

- The burner ventilator has a retroactive speed control system. If it is not turning or is turning at maximum speed, which is higher than the speed foreseen by the parameters, an alarm will be triggered.

**Generally speaking, in the event of a malfunction, always check that all electrical connections are firm and that there is no damage to any of the cables.**

### 3.7 STOPPING

To stop the appliance, press the STOP button (fig. 31 item 14), disconnect the power supply by turning the main switch to "0" (fig. 29 item N).

**WARNING! When the STOP button is pressed, ventilation and movement of the belt will continue for approximately 12 minutes, to allow the temperature to drop gradually.**

**WARNING! In an emergency, cut the power by turning the main switch to "0" (fig. 29 item N).**

### 3.8 USE

After setting the desired cooking parameters, prepare the product to be cooked on a suitable support (pizza mesh, etc.), making sure that it does not come out through the perforated part of the mesh; use a baker's shovel to transfer it onto the conveyor belt at the baking chamber infeed end, and it will come out at the other end cooked.

If you have no experience of the values to be set, start cooking with a temperature of 330 °C, and a cooking time of 3'40", then adjust the parameters based on the results of the first cooking operation, until you find the best ones for your needs.

It takes approximately 25 minutes for the oven to come up to temperature, only start cooking after the temperature has stabilised.

**WARNING! Initial placement and final collection of the product to be cooked must be carried out using special accident prevention equipment such as pizza shovels, etc. (fig. 35 item O), taking great care; when the oven is working you must never, for any reason, approach any moving parts. All operations must be carried out only after turning the appliance off.**

The cooking phases can be observed through the porthole on the front door. Should it be necessary to do anything to the product, for example using an implement to pop the bubbles that may form in the pizza, the door can be opened with great care using the front handle (fig. 35 item Q).

**WARNING! Always use a tool to carry out operations inside the chamber, and take care to ensure that the tool does not get caught up in the belt and that your arms do not get pulled inside. Never put your arms inside the chamber, as there is a risk of burning and you might get caught up in the belt with the risk of being dragged in and crushed by its movement.**

**WARNING! At the end of the working day, remember to disconnect the power supply and close the gas tap upstream of the oven. If the oven is not to be used for a long period of time, clean it carefully and make sure that the room in which it is installed is adequately ventilated.**

## 4 ORDINARY MAINTENANCE

### 4.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

**WARNING! Before performing any maintenance operation stop the appliance and cut the power supply by turning the main switch (fig. 29 item N) to "0", then disconnect the power supply by disconnecting the power cable from the power socket.**

**Turn the gas supply off.**

**Operations must only be carried out after the appliance has cooled down.**

**All maintenance operations must be carried out by qualified technicians using suitable safety equipment.**

**All precautions are to keep the appliance in a proper state, and failure to observe them might result in severe damage that will not be covered by the guarantee, and in unnecessary risks.**

### 4.2 ROUTINE CLEANING

After carrying out the operations described in point 4.1 above, clean the appliance as follows:

Every day, at the end of operations and after leaving the appliance to cool down, carefully remove from all parts of the oven, any residues that might have collected during cooking, using a damp sponge or

cloth and a little soapy water, if necessary. Rinse and dry the areas, being sure to wipe parts with satin finish in the direction of the finish. Carefully clean all accessible parts.

Clean the belt with a stiff nylon brush.

Slide out the flour trays on the left and right (fig.14 item T); clean and refit them.

**WARNING! Every day, carefully clean off any fat or grease that may have dripped during cooking as this is a potential fire hazard.**

**WARNING! Never clean the appliance with direct jets of water or with pressurised water jets. Do not allow water or any cleansers used to come into contact with electrical parts.**

**The use of toxic or harmful detergents is prohibited.**

**NOTE: Do not clean the tempered glass in doors while it is still hot.**

**Do not use solvents, detergents containing aggressive substances (chlorides, acids, corrosives, abrasives, etc. ...) or equipment that could damage surfaces. Before starting up the appliance again, make sure that none of the cleaning equipment has been left inside.**

### 4.3 CLEANING THE BURNER AIR FILTER

After 900 hours of cooking the following message will appear

**CLEAN FILTER**

**TYPE FILTER INTERNAL CODE:**

**TYPE OK TO CONTINUE**

Which invites you to clean the burner air filter.

The operator will be able to continue working by pressing OK, or typing in the code written inside the filter holder (fig. 37 item C) and zeroing the 900 hours.

If the operator presses OK the message CLEAN FILTER will remain visible, and every time the oven is made to STOP and then START you will be given the options again. This is to allow the current cooking cycle to be completed.

**WARNING! Failure to clean the filter may compromise the yield and safety of the appliance**

With the appliance turned off, remove the finned cover and the filter fabric from the base, using a screwdriver in the slot provided on the edge of the cover (fig. 37)

The filter fabric (fig. 37 item F) can be cleaned by rinsing, treatment with a water jet or beating, then allowed to dry.

Read and note down the 4 number code written inside the filter holder (fig. 37 item C)

Insert the filter fabric into the finned cover, **with the lower density side facing towards the air inlet**, and hook the cover to the base in the set position.

Restart the appliance and, when requested to do so, enter the filter internal code by typing it on the keyboard to complete the operation.

### 4.4 PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance is not to be used for long periods:

- Disconnect it from the power supply.
- Turn the gas supply off.
- Cover it to protect it from dust.
- Ventilate the rooms periodically.
- Clean the appliance before using it again.

# WARNING

**THE FOLLOWING INSTRUCTIONS, WHICH CONCERN “SPECIAL MAINTENANCE” ARE STRICTLY RESERVED TO SPECIALIST TECHNICIANS WITH THE RELEVANT LICENSE AS WELL AS BEING APPROVED BY THE MANUFACTURER.**

## 5 SPECIAL MAINTENANCE

### 5.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

**WARNING!** Before performing any maintenance operation stop the appliance and cut the power supply by turning the main switch (fig. 29 item N) to “0”, then disconnect the power supply by disconnecting the power cable from the power socket.

Turn off the gas supply by closing the main tap.

Operations must only be carried out after the appliance has cooled down.

The working area must be properly illuminated if used during the night or if visibility is poor.

All maintenance operations and repairs must be carried out using suitable accident prevention equipment, by specialised and properly licensed technicians, approved by the manufacturer.

The oven door protected by a padlock (fig.16, item H) can only be opened by specialist technicians who are familiar with the potential risks and using the relevant protective equipment.

All precautions are to keep the appliance in a proper state, and failure to observe them might result in severe damage that will not be covered by the guarantee, and in unnecessary risks.

**WARNING!** Periodically, at least once a year, and every time a malfunction occurs, have a specialist technician check the appliance over to ensure it is working properly; on this occasion, check that the safety thermostat is operating correctly.

When any maintenance operations are carried out on the gas circuit, use LOCTITE 577 as a sealing agent

### 5.2 GENERAL CLEANING

**WARNING!** When sliding the parts out from the inside of the baking chamber, there is a risk of encountering cutting edges (fins on heating elements, etc.), which is why all such operations need to be performed with the proper protective equipment (gloves, goggles, etc ...) and by staff informed of the risks and able to take the utmost care.

After carrying out the operations described in point 5.1 above, clean the appliance as follows:

Regularly clean the appliance in general. After leaving it to cool down, carefully remove, from internal and external parts, all residues that might have collected during cooking, using a damp sponge or cloth and a little soapy water, if necessary. Rinse and dry the areas, being sure to wipe parts with satin finish in the direction of the finish.

**NOTE:** At the end of cleaning, the internal blowers need to be fitted in their original positions. If the air pipes are incorrectly fitted, the cooking characteristics will be altered.

**WARNING!** Carefully clean off any fat or grease that may have dripped during cooking on a regular basis, as this is a potential fire hazard.

**WARNING!** Never clean the appliance with direct jets of water or with pressurised water jets. Do not allow water or any cleansers used to come into contact with electrical parts.

The use of toxic or harmful detergents is prohibited.

**NOTE:** Do not clean the tempered glass in doors while it is still hot. Do not use solvents, detergents containing aggressive substances (chlorides, acids, corrosives, abrasives, etc. ...) or equipment that could damage surfaces. Before starting up the appliance again, make sure that none of the cleaning equipment has been left inside.

#### 5.2.1 DISMANTLING COMPONENTS

**WARNING!** Some of the operations listed here below, such as belt removal, need to be carried out by at least two people.

After carrying out the operations described in 5.1 above, to access all parts proceed as follows:

- Remove the lock (fig.16 item H), open the clip (fig.16 item R) and open the front door (fig. 16 item S).
- Pull out the top blower.
- Lift the two adjustable side walls (fig.16 item I) using the knobs (fig.16 item L).
- Remove any optional product rest (fig. 14 item D or S).
- Pull out the right and left flour traps (fig. 14 item T).
- Remove the belt joint cover (fig. 36 item U) by unfastening the screw that locks it (fig. 36 item X).
- Lift the conveyor belt up from the left side by a few centimetres and remove the belt joint (fig.36 item Z).
- Remove conveyor belt from the left side (fig.36).
- Remove the lower blower.
- Carry out the necessary operations.

#### 5.2.2 FITTING COMPONENTS

**WARNING!** Some of the operations listed here below, such as belt fitting, need to be carried out by at least two people.

After carrying out the operations described in 5.1 above, to fit the components proceed as follows:

- Insert the lower blower.
- Insert the conveyor belt from the left side (fig.36) and position it in its housing, checking that the conveyor belt shaft and the drive unit are aligned.
- Check that the two metal joints are set square to each other, if necessary turn the belt shaft until it is square to allow insertion of the central joint (fig. 36 item Z). Lift the conveyor belt up from the left side by a few centimetres and insert the central belt joint.
- Check that the transmission is aligned, insert the belt joint cover (fig.36 item U) and insert the locking screw partially (fig. 36 item X).
- Insert the right and left flour traps (fig. 14 item T).
- Insert any optional product rest (fig. 14 item D or S).
- Replace the adjustable side walls at the required height.
- Insert the top blower.
- Close the front door (fig. 16 item S), if it does not close properly this means that the two blowers are not properly in position. Do not attempt to force the door shut, but slide the blowers all the way in and close the door again; fasten the clip (fig. 16 item R), insert and fasten the lock (fig. 10 item H).

**WARNING!** Remember to take the key out of the lock.

### 5.3 ACCESSING ELECTRICAL COMPONENTS

#### 5.3.1 OPENING THE PANEL HOLDING THE ELECTRICAL COMPONENTS

After carrying out the operations described in 5.1, open the panel holding the electrical components as follows:

- Remove the screws (fig.38 item V).
- Loosen the cable clamp (fig. 38 item M).
- Slide the panel holding the electrical components (fig. 38 item Z) outwards, sliding the power cable inside the cable clamp.
- Insert the two screws (fig. 38 item Y) into the holes provided and fix them using the two nuts (fig. 38 item K) located on the screw (fig. 38 item J).

#### 5.3.2 CHANGING ELECTRICAL PANEL COMPONENTS

After carrying out the operations described in 5.1 above, to change electrical panel components proceed as follows:

- Open the panel holding the electrical components, using the procedure described in point 5.3.1
- Disconnect the electrical connections to the component.
- Change the component.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, taking care that you connect the component up correctly.



- Close the panel holding the electrical components, using the procedure described in point 5.3.4

**NOTE! If the electronic card has to be replaced, perform a general Reset of the appliance as described in point 5.18.**

### 5.3.3 CHANGING THE FUSE

The electrical circuit is fitted with a fuse, which prevents the appliance from starting and the LCD from lighting up if it blows. If this happens, check the state of the fuse and replace it if necessary.

After carrying out the operations described in point 5.1 above, proceed as follows:

- Open the panel holding the electrical components, using the procedure described in point 5.3.1
- Remove the fuse (fig. 38 item N), check it, and if necessary replace it with another of the same type.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.
- Close the panel holding the electrical components, using the procedure described in point 5.3.4

### 5.3.4 CLOSING THE PANEL HOLDING THE ELECTRICAL COMPONENTS

After carrying out the operations described in point 5.1 above, to close the panel holding the electrical components proceed as follows:

- Remove the two nuts (fig. 38 item K) and replace them on the screw (fig. 38 item J).
- Slide the panel holding the electrical components (fig. 38 item Z) inwards, sliding the power cable outside the cable clamp.
- Fit the screws (fig.38 item V).
- Tighten the cable clamp (fig. 38 item M).

**WARNING! When sliding and replacing in the closed position the panel holding the electrical components, take particular care not to damage, trap or crush the wires or the safety thermostat lead.**

### 5.3.5 BELT MOTOR BRUSH REPLACEMENT

The belt motor (Tab.A part. 57) has two brushes inside (Tab.A part.58) which become worn with use, at which point they need replacing. Carry out the operations in point 5.1, proceeding as follows:

- Open the electric panel, following the procedure in point 5.3.1
- Unscrew the two caps covering the brushes and remove the brushes.
- Insert the new brushes and refit the two caps covering the brushes.
- Close the electrical panel, following the procedure in point 5.3.4.

### 5.3.6 REPLACING THE BELT MOTOR

After the replacing some sets of brushes, it may be necessary to fit a new belt motor (Tab.A part.57).

After carrying out the operations described in 5.1 above, proceed as follows:

- Open the panel holding the electric components as described in point 5.3.1
- Dismantle the gearmotor, take it to a worktop, and replace the motor.
- Install the gearmotor again , taking care to align it to the belt shaft correctly
- Close the panel holding the components as described in 5.3.4

### 5.4 CHANGING THE SAFETY THERMOSTAT

**WARNING! Regularly check that the safety thermostat is operating correctly.**

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the safety thermostat proceed as follows:

- Remove the left adjustable side wall by unfastening the knobs (fig. 39 item L).
- To take apart the regulation of the air (picture 17 part. A) (only for the T97G)
- Remove the top left door (fig. 39 item A) by unfastening the fixing screws.
- Move the insulating material to one side and extract the thermostat sensor (fig. 39 item V).
- Open the panel holding the electrical components, using the procedure described in point 5.3.1.
- Remove the reset button cover plug and unfasten the thermostat fixing nut (fig. 29 item P).
- Disconnect the thermostat faston connectors.
- Replace the thermostat with the relative sensor and restore any portion of insulating material that may have been damaged.

- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

- Close the panel holding the electrical components, using the procedure described in point 5.3.4

### 5.5 CHANGING THE THERMOCOUPLE

After carrying out the operations described in 5.1 above, to change the thermocouple proceed as follows:

- Remove the left adjustable side wall by unfastening the knobs (fig. 39 item L).
- Remove the left door (fig. 39 item A) by unfastening the fixing screws.
- Unfasten the thermocouple fixing nut (fig. 39 item E).
- Mark and disconnect the two cables feeding the thermocouple.
- Change the thermocouple, making sure you lock it in the position indicated in fig. 39 with the ceramic part to the correct distance from the wall of the cooking chamber
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, making sure that the connectors are in the right positions.

**NOTE! If a temperature of 699 is displayed, this indicates that the thermocouple is disconnected.**

### 5.6 CHANGING THE LCD MONITOR OR CONTROL PANEL

After carrying out the operations described in point 5.1, to change the LCD monitor or control panel proceed as follows:

- Unfasten the screws fixing the control panel (fig. 40 item H).
- Disconnect the LCD monitor connectors.
- Replace the control panel
- Remove the four nuts (fig. 40 item I) and change the LCD monitor.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, making sure that the connectors are in the right positions.

**NOTE! Perform a general Reset of the appliance as described in point 5.2.**

### 5.7 CHANGING THE CONTROL PANEL KEYBOARD

After carrying out the operations described in point 5.1, to change the control panel keyboard proceed as follows:

- Unfasten the screws fixing the control panel (fig. 40 item H).
- Disconnect the LCD monitor connectors.
- Move to a work surface and detach the keyboard carefully.
- Clean the surface of the panel with care.
- Check that there is no protective film on the transparent part of the new keyboard, and if there is remove it, then attach the new adhesive keyboard.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, making sure that the connectors are in the right positions.

### 5.8 DISMANTLING AND ASSEMBLING THE BELT

After carrying out the operations described in point 5.1, to dismantle and assemble the belt proceed as follows:

- Remove the conveyor belt from the cooking chamber, performing the operations indicated in point 5.2.1, position it on a work surface and use a set of long nosed pliers.

#### 5.8.1 DISMANTLING THE BELT

After carrying out the operations described in point 5.1, to dismantle the belt proceed as follows:

- Slide the belt until the joint with the pipes is in the central top part.
- Compress the belt from the right hand side (fig 41).
- Using the pliers, slide the four joint pipes sideways on the links (fig. 42).
- Disconnect the jointing links.
- Remove the compression at the end of the belt.
- Pull the belt out

#### 5.8.2 ASSEMBLING THE BELT

After carrying out the operations described in point 5.1, to assemble the belt proceed as follows:

- Insert the belt from the desired direction, taking care that the top part remains smooth and that the hook-shaped sides never move in the direction in which they tend to hook themselves up (fig. 46).
- Bring the ends of the belt together in the central top area, making perfectly sure that the toothed wheels on the left and the driving gear bushes on the right connect up with the belt in a proper manner.

**NOTE! The driving gear bushes must never be in correspondence with the jointing pipes, and the 2 driving gear bushes at the ends must have their plastic strip facing outwards.**

- Compress the belt from the right hand side (fig 41).
- Take one of the side joint links and, after noting how the edges of the belt are fitted (fig. 43), hook up first the outer side part and then the inner one, if necessary with the aid of a pair of long nosed pliers.
- Repeat this operation for the link on the opposite side.
- Hook up the intermediate pieces (fig. 44) and, with the aid of the pliers, straighten any links that may have become bent.
- Insert the little tubes onto the links, position them at the centre of the joint and squeeze them at the two ends (fig. 45), checking to ensure that they do not slide.
- Check that the belt is flat, and straighten any bent segments.
- Remove the compression at the end of the belt.
- Check manually to ensure that the belt is sliding properly.
- Replace the conveyor belt in its housing inside the cooking chamber, and replace all the other components following the operations described in point 5.2.2

**WARNING! Make sure that the belt turns in the direction indicated in fig.46, the hook-shaped ends must never move in a direction that will tend to become hooked up, because this would not only damage the belt, but would also render them extremely dangerous and liable to hook onto any loose clothing, limbs, rings, bracelets etc.**

**WARNING! To prevent the belt from squeaking, lubricate it with a thin layer of spray oil exclusively of a type approved for use with food products, which must be sprayed in the smallest possible amounts when the appliance is turned off and cold, and only on the two parts of the belt that are outside the cooking chamber, taking particular care to spray on the wheels at the two ends of the belt. When carrying out this operation particular attention must be paid to dangers such as flammability, risk of explosion and the like, indicated on the spray can.**

### 5.8.3 CHANGING THE CONVEYOR BELT DIRECTION OF ROTATION

After carrying out the operations described in point 5.1, to change the belt direction of rotation proceed as follows:

- Remove the conveyor belt from the cooking chamber using the operations described in point 5.2.1, dismantle the belt using the operations described in point 5.8.1, turn the belt in the direction required and reassemble it using the operations described in point 5.8.2.
- Open the panel holding the electrical components, using the procedure described in point 5.3.1
- On the electronic card, reverse the position of the two wires powering the gear motor. This will reverse the direction of rotation.
- Close the panel holding the electrical components, using the procedure described in point 5.3.4
- Remove the ARROW label indicating the direction of rotation (fig. 4) and replace it so that it is pointing in the opposite direction.

**WARNING! Make sure that the belt turns in the direction indicated in fig.46, the hook-shaped ends must never move in a direction that will tend to become hooked up, because this would not only damage the belt, but would also render them extremely dangerous and liable to hook onto any loose clothing, limbs, rings, bracelets etc.**

### 5.9 CHANGING THE TEMPERED GLASS

After carrying out the operations described in point 5.1, to change the tempered glass proceed as follows:

- Open the front door (fig. 35 item Q) and remove the four screws fixing the inner panel.
- Remove the inner panel and replace the tempered glass.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

### 5.10 CHANGING THE MOTOR OR COOKING FAN

After carrying out the operations described in point 5.1, to change the motor or the fan proceed as follows:

- Remove the rear panel (fig. 38 item D) by unfastening the fixing screws.
- Disconnect the electrical connections to the motor.
- Remove the braid clamping strip by unfastening the fixing screws.
- Move the insulation and dismantle the rear cooking chamber panel by unfastening the fixing screws.
- Take it to a work surface, straighten the safety plate and remove the left hand screw at the centre of the cooking fan.
- Remove the fan with the aid of an extractor.

**NOTE! To unfasten it, the left hand screw must be turned clockwise; the fan will not come out of its housing unless you use an extractor.**

- Should it be necessary to replace the fan only, perform the above operations in reverse order to reassemble.
- To dismantle the motor, remove the four nuts on the feet of the motor and take it out.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, taking great care to ensure that the six gasket rings rubbing against the drive shaft are replaced correctly. Also make sure that the conical parts of the drive shaft and fan are perfectly clean and smooth.
- Restore any part of the insulating material that may have been damaged, and isolate it with aluminium adhesive tape suitable for high temperatures.

### 5.11 SETTING TEMPERATURES TO DEGREES CENTIGRADE/FAHRENHEIT

The control unit can be set up to show the temperature in degrees Centigrade or in degrees Fahrenheit. When changing from one setting to another, once the dip-switch has been set to the required position the actual change will take place as soon as one of the buttons is pressed, or the first time the image shown on screen is refreshed.

After carrying out the operations described in point 5.1 above, to carry out the setting proceed as follows:

- Unfasten the screws fixing the control panel (fig. 40 item H).
- Change the dip-switch (fig. 40 item 3) on the four command LCD monitor to OFF or ON according to the temperature scale you wish to use, as follows:

N°	OFF	ON
1		
2		
3	degrees Centigrade	degrees Fahrenheit
4		
5		

- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

### 5.12 ADJUSTING SCREEN CONTRAST

After carrying out the operations described in 5.1 above, to adjust the screen contrast proceed as follows:

- Unfasten the screws fixing the control panel (fig. 40 item H).
- Using a small screwdriver, turn the regulator screw (fig. 40 item B) until you have the required level of contrast.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

### 5.13 CHANGING THE BELT DRIVE PIN

The belt shaft is driven by means of a safety pin, which is calibrated to break in the event of unusual strain.

After carrying out the operations described in point 5.1 above, to change the pin proceed as follows:

- Remove the belt joint cover (fig. 36 item U) by unfastening the screw that locks it (fig. 36 item X).
- Align the holes in the joint and the belt shaft, and remove the broken pin.
- Insert the new pin (fig. 36 item S).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

**WARNING! Only use original spare parts, as they are made of a special material that guarantees breakage in the event of unusual levels of strain.**

**If a different material is used there is a severe risk of being hooked up and pulled in by the mesh.**

### 5.14 CHANGING THE LIGHTER OR FLAME DETECTOR

**NOTE! The lighter and the flame detector are positioned inside the flame and can deform themselves; during the annual cleaning check that they are in the correct position. If not, change them.**

After carrying out the operations described in point 5.1, to change the lighter or the flame detector proceed as follows:

- Remove the burner cover (fig. 20 item M).
- Remove the component (fig. 47: lighter item A, flame detector item R) after removing the corresponding lock nut.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

**NOTE! The lighter and the flame detector must have their electrode at the distance indicated in fig. 48 and their electrical connections must be as shown in fig. 47, making sure that the connection fastons are properly locked.**

- Replace the burner cover (fig.20 item M) carefully, making sure that there are no cracks through which unfiltered air might pass.

### 5.15 CHANGING OR CLEANING THE BURNER HEAD

**NOTE! To maintain always the nominal power, the head of the burner must be cleaned at least once a year. During this operation check that the lighter and the flame detector are in the correct position (see picture 48); if not, change them as per the procedure at the point 5.14.**

Over time, dust may tend to block the burner head, and as a result the appliance will no longer achieve the power levels foreseen. In this case, after carrying out the operations described in point 5.1, to change or clean the burner head proceed as follows:

- Remove the burner cover (fig. 20 item M).
- Dismantle the burner head, change it or clean it with compressed air, blowing the burner head mesh thoroughly in the direction indicated in fig. 49 and making sure that all the dust comes out on the opposite side.
- Make sure that the lighter and flame detector are at the correct distances (fig. 48).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, making sure that the sheet metal closing element (fig. 47 item C) and other points in the casing contain no cracks through which unfiltered air might pass. If any cracks are found, they must be sealed using silicone for high temperatures.
- After completing connection, with the appliance started up, perform a gas seal test, paying particular attention to the areas on which work has been carried out, using a special, non-corrosive gas leak indicator spray. **Never use a naked flame when looking for possible gas leaks.**
- Turn the appliance off.
- Replace the burner cover (fig.20 item M) carefully, making sure that there are no cracks through which unfiltered air might pass.

**WARNING! Proper and regular cleaning of the burner air filter as described in point 4.3 will prevent loss of performance and ensure the safety of the appliance.**

### 5.16 CHANGING COMBUSTION GROUP COMPONENTS

After carrying out the operations described in 5.1 above, to change combustion group components proceed as follows:

- Remove the burner cover (fig. 20 item M).
- Remove the component in question and replace it.
- WARNING! If you replace the VENTURI CONE, use a large screwdriver to turn the gas regulator on the new one until you obtain the value X = see TAB.1 technical data for the type of gas supplied (paragraph 3).**
- Check this value X precisely using a CALIBRE and seal the gas regulator with a drop of red heat-resistant paint.
- After changing any of the components in the combustion group, the following settings must be carried out on the gas valve:
  - Turn the gas supply tap on.
  - Loosen the retention screw inside the gas valve outlet pressure takeoff (fig. 27 item T)
  - Connect the pressure gauge to the pressure takeoff, after making sure it has been zeroed.
  - Turn the appliance on as indicated in the instructions.
  - On start-up the pressure value initially changes. Wait until the burner is lit, then check the pressure at that point, which must be 0 mbar. If this is not the case, remove the cap (fig. 28 item U) and adjust the screw beneath it (fig. 28 item Z) until the pressure indicates 0 mbar.
  - Turn the appliance of as described in the instructions.
  - Remove the pressure gauge.
  - Tighten the retaining screw on the pressure takeoff (fig. 27 item T) and replace the cap in the gas valve (fig. 28 item U)
  - After completing connection, with the appliance started up, perform a gas seal test, paying particular attention to the areas on which work has been carried out, using a special, non-corrosive gas leak indicator spray. **Never use a naked flame when looking for possible gas leaks.**
  - Turn the appliance off.
  - **Reseal the gas valve cap with a drop of red heat-resistant paint.**
  - Replace the burner cover (fig.20 item M) carefully, making sure that there are no cracks through which unfiltered air might pass.

### 5.17 CHANGING THE COMBUSTION CHAMBER SHIELDS

After carrying out the operations described in point 5.1, to change the combustion chamber shields proceed as follows:

- Remove the rear panel (fig. 38 item D) by unfastening the fixing screws.
- Disconnect the electrical connections to the motor.
- Remove the braid clamping strip by unfastening the fixing screws.
- Move the insulation and dismantle the rear cooking chamber panel by unfastening the fixing screws.
- For the rear shield, unfasten the 4 fixing screws and take out the shield through the fan air intake opening.
- For the front shield, dismantle the belt and the blowers as described in point 4.2.1, unfasten the 4 lock nuts and take out the shield through the fan air intake opening.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble (see also point 4.2.2).
- Restore any part of the insulating material that may have been damaged, and isolate it with aluminium adhesive tape suitable for high temperatures.

### 5.18 GENERAL RESET PROCEDURE

If any electronic malfunctions are encountered, or when one of the electronic cards is replaced, it is advisable to carry out a general reset.

Access the parameters menu by **pressing the OK and down arrow buttons simultaneously for 5 seconds** (fig. 31 items 13 and 10).

Press the **up-down-right arrows simultaneously for 5 seconds** (fig. 31 items 9, 10 and 11) to carry out a general reset, which restores the parameters to the default values (this will be confirmed by a number of beeps).

**WARNING! THE DEFAULT SETTINGS FOR THE APPLIANCE SOFTWARE ARE THOSE FOR METHANE G20. SO WHENEVER A RESET IS PERFORMED DURING THE WORKING LIFE OF THE APPLIANCE THE INTERNAL PARAMETERS MUST ALWAYS BE SET AGAIN TO THE ACTUAL GAS SUPPLY TYPE, AS SHOWN IN TAB.1 ACCORDING TO THE COUNTRY OF INSTALLATION (point 3.4.4).**

The reset also zeros the clock, which will have to be reset.

**NOTE! If a temperature of 699 is shown on screen, this is not a malfunction that requires a reset. It simply indicates that the temperature detection thermocouple is disconnected.**

### 5.19 DISMANTLING

When the appliance or its parts are dismantled, the various components must be divided according to type of material, and then disposed of in compliance with current laws and regulations.

## 6 LIST OF SPARE PARTS

Index of plates:

Plate A Overview T75G T97G

Plate B Wiring diagram T75G T97G

### INSTRUCTIONS FOR ORDERING SPARE PARTS:

Orders for spare parts must contain the following information:

- Appliance type
- Serial number
- Name of part
- Quantity required



## TABLE DES MATIÈRES

01 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	2
02 INSTALLATION	2
03 FONCTIONNEMENT	4
04 ENTRETIEN ORDINAIRE	10
05 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	11
06 LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE	15

### Remarque :

Ce catalogue a été rédigé pour la lecture en cinq langues. Instructions originales en italien et traduction des instructions en Anglais, Français, Allemand et Espagnol.

## GARANTIE

### Normes et réglementation

La garantie est limitée uniquement au remplacement franco usine de la pièce éventuellement cassée ou défectueuse, après constatation d'un vice de la matière ou de fabrication. **Toute avarie éventuellement provoquée par le transport effectué par des tiers, par une installation et un entretien erronés, par négligence ou inattention lors de l'emploi ou encore en cas de manipulation de la part des tiers, n'est pas sous garantie. De plus, la garantie ne couvre pas les pièces suivantes : les vitres, l'équipement électrique, les accessoires et tout autre élément soumis à l'usure et à la détérioration normale de l'installation et de tous ses accessoires ; la main-d'œuvre nécessaire pour le remplacement de toute pièce éventuellement sous garantie est également exclue.**

La garantie est annulée si l'acheteur n'effectue pas le règlement des paiements et pour tout produit réparé, modifié ou démonté - même seulement partiellement - sans autorisation écrite préalable. Toute demande d'intervention technique sous garantie devra être effectuée par écrit auprès du revendeur le plus proche ou à la Direction Commerciale.

### ATTENTION

Ce terme indique une situation de danger et il sera employé chaque fois qu'il y a des risques quant à la sécurité de l'opérateur.

### REMARQUE

Ce terme indique qu'il faut agir avec prudence; il est employé pour attirer l'attention sur les opérations ayant une importance vitale pour le fonctionnement correct et durable de l'appareil.

### CHER CLIENT

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire le présent manuel.

Pour la sécurité de l'opérateur, les dispositifs de l'appareil doivent être constamment en parfait état d'efficacité.

Ce manuel a pour but d'illustrer l'utilisation et l'entretien de l'appareil et l'opérateur se doit de respecter les indications qu'il contient.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à la production et au manuel, sans devoir mettre à jour la production et la documentation précédentes.

### ATTENTION !

- 1 Les indications reportées ci-après concernent votre sécurité.
- 2 Lire attentivement le présent manuel avant l'installation et l'emploi de l'appareil.
- 3 Conserver avec soin ce manuel pour toute consultation ultérieure de la part des différents opérateurs.
- 4 Conformément aux instructions fournies par le Constructeur, toute opération d'installation, toute éventuelle transformation pour utiliser des types de gaz différents, tout réglage et entretien extraordinaire doivent être effectués par un personnel qualifié. Les parties plombées ne doivent pas faire l'objet de réglage ni d'aucune intervention, sauf pour les transformations prévues.
- 5 Les gicleurs et la plaquette de données techniques pour la transformation admise se trouvent dans un sachet fourni avec le four et doivent être conservés avec toute la documentation relative au four.
- 6 Cet appareil devra être destiné uniquement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire pour la cuisson de pizzas, de produits alimentaires semblables ou autres produits gastronomiques. Il est interdit d'effectuer des cuissons avec des produits contenant de l'alcool. Tout autre emploi est à considérer comme étant impropre.
- 7 L'appareil est exclusivement destiné à usage collectif et doit être utilisé par un professionnel qualifié et formé à son usage. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, sont réduites, ou manquant d'expérience ou n'ayant pas une connaissance suffisante. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 8 Pour toute réparation éventuelle, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le Constructeur et exiger l'emploi de pièces de rechange originales.
- 9 Le non respect des prescriptions indiquées ci-dessus est susceptible de compromettre la sécurité de cet appareil.
- 10 En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, désactiver l'appareil sans tenter de le réparer ou d'intervenir directement.
- 11 En cas de vente ou de cession de l'appareil à un autre propriétaire, ou en cas de déménagement de l'actuel propriétaire qui laisserait l'appareil dans les locaux, s'assurer toujours que le manuel accompagne l'appareil, de façon à ce qu'il puisse être consulté par le nouveau propriétaire et/ou par l'installateur.
- 12 Si le câble d'alimentation est abîmé, il devra être remplacé par le service d'assistance technique agréé par le fabricant, afin de prévenir tout risque.

## 1 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

### 1.1 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

L'appareil est constitué par une chambre de cuisson traversée par un tapis transporteur qui porte le produit; la cuisson de ce dernier se fait par soufflage d'air chauffé au moyen d'un brûleur avec pré-mélange air-gaz et avec contrôle électronique modulant de la flamme ; le réglage de la température est électronique. Cet appareil est équipé d'un thermostat de sécurité et d'une porte à battant articulée dans le bas.

Aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur, la structure est réalisée en tôle d'acier inoxydable, le tapis en grillage qui transporte le produit devant être cuit est en acier inoxydable.

Il est possible de superposer jusqu'à trois chambres de cuisson, totalement indépendantes les unes des autres.

La/les unité/s de cuisson repose/reposent sur quatre supports en acier montés sur roues.

### 1.2 DIRECTIVES APPLIQUÉES

Cet appareil est conforme aux directives suivantes :

- Directive Basse Tension 2006/95/CE
- Directive Compatibilité Electromagnétique 2004/108/CE
- Directive appareils à gaz 2009/142/CEE (ex 90/396/CEE) et modifications ou mises à jour suivantes

Conformément aux normes appliquées :

EN 203-1

EN 203-2-2

CEI EN 60335-1

CEI EN 60335-2-42

EN 61000-6-3:2001

- EN 55022:1998 +A1:2000 +A2:2003

- EN 55014-1:2000 +A1:2001 +A2:2002

- EN 61000-3-2:2000

- EN 61000-3-3:1995 +A1:2001

EN 50165:1997 +A1:2001 (EMC requirements)

- EN61000-4-2: 1995 + A1: 1999 + A2: 2001

- EN61000-4-4: 1995 + A1: 2001+ A2: 2002

- EN61000-4-5: 1995 + A1: 2001

- EN61000-4-6: 1996 + A1: 2001

- EN61000-4-11: 1994 + A1: 2001

AS 4563-2004 (Australie)

### 1.3 POSTES DE TRAVAIL

Cet appareil est programmé par l'opérateur du tableau des commandes qui se trouve sur la partie avant qui doit être surveillée pendant le fonctionnement de l'appareil.

La porte vitrée se trouve sur la partie avant de l'appareil.

### 1.4 MODÈLES

Les modèles prévus sont :

- T75G une chambre
- T75G 2 chambres
- T75G 3 chambres
- T97G une chambre
- T97G 2 chambres
- T97G 3 chambres

Compositions réalisables

Support CV/60 + 1 ou 2 chambres T75G ou T97G

Support CV/15 + un maximum de 3 chambres T75G ou T97G

Tout support non fourni par le fabricant doit être apte à garantir la bonne stabilité de l'appareil en toute situation.

### 1.5 ACCESSOIRES

Les accessoires prévus sont les suivants :

- Support de stationnement du produit.
- Portes basculantes entrée-sortie.

### 1.6 DONNÉES TECHNIQUES : Voir TAB.1 et TAB.2-3

**ATTENTION ! LORSQUE VOUS CONSULTEZ LE TAB. 1, IL FAUT TOUJOURS REGARDER LE TABLEAU CORRESPONDANT À LA CATÉGORIE DE GAZ PRÉVUE POUR LE PAYS DANS LEQUEL L'INSTALLATION DOIT AVOIR LIEU ET AU MODÈLE SUR LEQUEL L'INTERVENTION DOIT SE FAIRE.**

Dans certains pays le marquage CE pourrait être accepté mais les Organismes nationaux peuvent quand même exiger un examen de l'appareil selon les lois nationales.

## 1.7 DIMENSIONS ET POIDS (Voir Fig. 1)

### 1.8 IDENTIFICATION

Pour toute communication avec le fabricant ou avec les centres d'assistance, mentionner toujours le NUMÉRO DE SÉRIE de l'appareil, qui se trouve sur la plaquette fixée dans la position indiquée dans la fig. 2, détail M, légende d'exemple (fig.3):

A : modèle, B : année de construction, C : numéro de série, D : type d'alimentation électrique, E : puissance électrique maxi, F puissance du moteur, G : numéro du certificat d'homologation et deux derniers chiffres de l'année d'émission du certificat, H : tableau conditions gaz et pressions pour lesquelles est prédisposé l'appareil, I : débit thermique maxi, L : consommation selon le type de gaz d'alimentation, M : type d'installation.

Sous la plaquette du numéro de série se trouve la plaquette (fig. 2, détail G) indiquant le type de gaz d'alimentation pour lequel est prédisposé l'appareil.

### 1.9 ÉTIQUETAGE

Aux points indiqués dans la figure 4, l'appareil est équipé de plaquettes d'avertissement concernant la sécurité et de plaquettes avec des indications concernant l'utilisation.

### 1.10 BRUIT

Cet appareil est un moyen technique de travail, qui généralement ne dépasse pas le seuil de bruit de 74 dB (A) dans le poste de l'opérateur (fig. 7 dét. A) (configuration à une chambre de cuisson).

## 2 INSTALLATION

**ATTENTION ! Étant donné le caractère particulièrement dangereux des appareils à gaz, surtout en ce qui concerne le risque d'explosion et d'intoxications mortelles, on recommande de suivre scrupuleusement toutes les dispositions indiquées dans les différents chapitres ci-dessous afin de ne pas compromettre la sécurité des personnes ni l'intégrité de l'appareil.**

**Le fabricant décline toute responsabilité pour tout accident survenant aux personnes ou aux choses ainsi que pour toute intervention sous garantie dérivant d'un manquement aux mesures indiquées dans la présente notice.**

**ATTENTION: le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect des normes de prévention des accidents.**

### 2.1 TRANSPORT ET EXPÉDITION

En principe, l'appareil est expédié en adoptant des moyens de transport et avec un emballage en cartons, tenus par des courroies et montés sur des palettes en bois (fig. 5); le levage doit être effectué en correspondance de la zone indiquée par les flèches.

### 2.2 LEVAGE ET DÉPLACEMENT

**REMARQUE ! Au moment de la livraison, nous conseillons de contrôler l'état et la qualité de l'appareil.**

Soulever l'équipement seulement et exclusivement en utilisant les points indiqués dans l'illustration 6, après avoir enlevé les bouchons (fig. 6, détail D) comme illustré.

**ATTENTION! Le transport ne doit pas être effectué manuellement.**

Positionner l'appareil dans un lieu approprié du point de vue hygiénique, qui soit parfaitement propre, sec et sans poussière, en ayant soin d'en contrôler la stabilité. Remettre en place les bouchons (fig. 5, détail D) dans les trous.

L'emballage doit être recyclé conformément aux normes en vigueur ; s'assurer que les matériaux en plastique sont entreposés dans des lieux sûrs pour éviter tout risque d'asphyxie, en particulier pour les enfants. En fin de vie de l'appareil, le recycler conformément à la réglementation en vigueur.

### 2.3 SPÉCIFICATIONS AMBIANTES

Afin de garantir un fonctionnement optimal de l'appareil, les valeurs ambiantes doivent être comprises dans les limites suivantes :

**Température de service :** +5°C ÷ +40°C

**Humidité relative :** 15% ÷ 95%

### 2.4 POSITIONNEMENT, MONTAGE, INSTALLATION ET ESPACES D'ENTRETIEN

**ATTENTION ! Lors du positionnement, du montage et de l'installation, il faut respecter les mesures suivantes :**

- Lois et normes en vigueur relatives à l'installation des appareils à gaz dans des grandes cuisines
- Lois et normes en vigueur relatives aux réglages techniques des installations à gaz
- Lois et normes en vigueur relatives aux réglages techniques des installations au GPL
- Directives et mesures adoptées par la société fournissant le gaz.
- Directives et mesures adoptées par la société fournissant l'électricité
- Règlements de l'industrie du bâtiment et mesures de prévention des incendies
- Mesures adoptées pour la prévention des accidents
- Mesures adoptées en matière de sécurité des équipements électriques et techniques
- Mesures concernant les locaux dans lesquels se fait l'installation
- L'installation des appareils doit être effectuée conformément aux lois nationales en vigueur.
- Pour l'Australie : installer selon les conditions requises par la norme AS-5601, l'autorité locale, les autorités compétentes pour le gaz et l'électricité et par toute autre disposition législative.

**ATTENTION !** Il est fondamental que les locaux soient suffisamment ventilés afin de garantir la présence d'air pour la combustion et l'aération et empêcher que des substances nocives à la santé se forment à des taux de concentration inacceptables.

**REMARQUE !** Positionner le four de façon à ce que les courants d'air ne puissent arriver en proximité des ouvertures des chambres de cuisson, car ils pourraient déranger la cuisson.

**ATTENTION !** Les locaux dans lesquels l'appareil est installé ne doivent absolument pas contenir de matériaux inflammables ou combustibles, qui ne devraient de toute façon jamais se trouver en proximité de l'appareil ; de même, les matériaux de construction des locaux ne doivent pas être inflammables. Toutes les mesures en matière de prévention des incendies doivent être scrupuleusement appliquées.

**Ne pas nébuliser de bombes aérosols à proximité de l'appareil tandis que celui-ci est en service.**

Après avoir déchargé l'appareil, il faudra positionner ce dernier dans un lieu bien aéré et éclairé de façon convenable, avec une aspiration appropriée, à une distance minimum de 50 cm. par rapport à la partie latérale droite et au fond et à 80 cm. de distance par rapport à la partie gauche (fig. 7).

Ces distances minimum sont indispensables pour garantir l'accès à l'interrupteur général, pour nettoyer le filtre à air du brûleur et pour garantir l'aspiration à l'arrière de l'appareil; ne pas oublier que pour effectuer des opérations de nettoyage/ entretien les distances ci-dessus doivent être augmentées, il faudra donc considérer la possibilité de pouvoir déplacer le four pour y procéder.

**ATTENTION !** Dans la partie arrière latérale droite (fig. 10 détail Y) se trouve le filtre au travers duquel passe l'air aspiré par le ventilateur du brûleur pour la combustion ; il ne faut absolument pas l'obstruer et empêcher que poussières ou farine, etc., puissent arriver dans cette zone.

**ATTENTION !** L'aspiration de l'air pour le refroidissement se fait dans la zone centrale perforée du carter arrière (fig. 10 détail Z), qui ne doit pas être obstruée ; faire attention à ce que par cet orifice, aucun objet, ustensile, cheveux, vêtements, etc. n'entre en contact avec le ventilateur.

**ATTENTION !** L'appareil doit être installé sur une surface stable et plane, à bulles. Une fois l'appareil installé, protéger le conduit du gaz et le câble électrique, qui ne devront jamais, même en cas exceptionnel, être soumis à des efforts tels que traction, torsion, etc. ; il faut également éviter de les faire passer à proximité d'éléments abrasifs ou coupants.

Effectuer les opérations suivantes :

- Enlever la pellicule protectrice des panneaux externes de l'appareil, en la détachant lentement, afin d'éliminer toute trace de colle.

Dans le cas contraire, utiliser du kérosène ou de l'essence pour enlever tous les résidus de colle.

- Retirer les quatre vis à tête ronde (fig. 8, détail A) se trouvant sur le fond de l'appareil, monter les quatre supports, à raison de quatre vis et quatre rondelles chacun (fig. 7, détail B), à placer dans les trous filetés prévus sur le bâti ; effectuer la mise en place de l'appareil, le bloquer en position en actionnant le levier du frein vers le bas (fig. 7, détail C) sur toutes les roues.

Tout support non fourni par le fabricant doit être apte à garantir la bonne stabilité de l'appareil en toute situation.

**ATTENTION !** Après avoir placé l'appareil dans l'emplacement prévu et serré les freins des roues, se munir d'au moins 4 équerres suffisamment robustes pour fixer l'appareil au sol ou au mur (voir exemple de l'appareil à 1 ou 2 chambres fig. 12, ou de l'appareil à 3 chambres fig. 13) de manière à l'immobiliser complètement ; fixer les équerres de façon à ce qu'elles puissent être démontées lors d'opérations exceptionnelles de nettoyage et remontées par la suite. Les équerres non fournies par le fabricant doivent être fixées par vis à pression commerciales adaptées au type de sol ; pour le modèle à 3 chambres, il faut fixer les équerres à l'aide de vis autotaraudées d. 4,8 qui devront être vissées exclusivement sur le fond du four dans les 12 trous libres de 4,1 mm de diamètre prévus à cet effet (fig. 9 détail F).

- Se reporter à la figure 9 pour la procédure à suivre pour superposer les différents éléments composant la configuration choisie. Retirer les 4 bouchons en plastique (fig. 9 détail D) de la partie supérieure du module du bas et y visser les vis à tête ronde (détail 9 fig. E) du module du haut.

**ATTENTION !** L'appareil est homologué pour une superposition maximum de 3 chambres de cuisson.

- Sur chaque chambre de cuisson, monter l'écran de protection contre la chaleur fourni avec l'appareil, selon les indications de la fig. 11.

-Accrochage du support optionnel de stationnement de produit à droite ou à gauche (fig.14 détail D), après avoir retiré la butée (fig. 14 détail F) et les pommeaux (fig. 14 détail G) du bac de récolte de la farine et les avoir remontés sur le support.

- Montage des portes basculantes entrée-sortie, livrées sur demande ; voir les indications à fig. 15 pour le sens de marche du tapis de gauche à droite ; pour le sens de marche opposé, le montage des portes basculantes doit être spéculaire.

**ATTENTION !** Le verrou (fig.10, détail H) sur la porte avant doit être toujours présent et les clés doivent être enlevées et conservées par un personnel autorisé à effectuer ces opérations ; ceci afin d'éviter toute ouverture accidentelle de la porte avant, qui provoquerait ainsi un risque élevé d'exposition à de graves brûlures et accidents dus aux organes qui se trouvent à l'intérieur.

Parmi les personnes autorisées et spécialement formées pour l'emploi de l'appareil, au moins une de celles-ci doit être toujours présente lorsque l'appareil est en fonction et elle doit savoir où sont entreposées les clés (à proximité de l'appareil), afin de pouvoir ouvrir la porte en cas de situations d'urgence susceptibles de se vérifier. Si plusieurs chambres de cuisson sont présentes, il faudra effectuer le marquage, de façon claire, des clés et des verrous correspondants, afin de pouvoir les reconnaître aisément.

## 2.5 BRANCHEMENTS

### 2.5.1 BRANCHEMENT AU GAZ

**ATTENTION !** Les branchements au réseau du gaz doivent être exclusivement effectués en conformité avec les normes en vigueur et par un personnel technique spécialisé, agréé et muni des autorisations requises.

Contrôler que l'appareil est prédisposé pour le type de gaz choisi et indiqué sur la plaquette se trouvant sur l'appareil (fig. 2 détail G).

Avant d'effectuer le branchement au gaz, vérifier que la pression de l'alimentation de l'appareil correspond aux indications reportées au TAB. 1 (pour le pays de l'installation) ; cette pression doit être garantie constante dans le temps.

Si la pression d'entrée dépasse les valeurs indiquées, informer la société fournissant le gaz et ne pas mettre l'appareil en marche avant d'avoir trouvé et éliminé la cause de cet écart.

Le TAB.1 (pour le pays de l'installation) reporte les caractéristiques de l'appareil.

Le raccord à la distribution de gaz (fig. 10, part. W) peut être fixe ou amovible ; un robinet d'interception certifié doit se trouver en amont de l'appareil.

En cas d'utilisation de tuyaux flexibles, ces derniers devront être en acier inoxydable conformément aux normes en vigueur.

Utiliser LOCTITE 577 comme scellant sur le filetage du tuyau d'entrée du gaz.

Une fois le branchement terminé, effectuer un essai d'étanchéité du gaz à l'aide d'un spray détecteur de fuites qui ne provoque pas de corrosion.

Ne jamais utiliser de flammes nues pour chercher d'éventuelles fuites de gaz.

## 2.5.2 ÉVACUATION DES GAZ DE COMBUSTION ET DES VAPEURS

**ATTENTION ! LE PROPRIÉTAIRE EST RESPONSABLE DE L'INSTALLATION ET DE L'ENTRETIEN D'UN BON SYSTÈME DE VENTILATION**

**ATTENTION !** Le branchement de l'évacuation des gaz de combustion et des vapeurs doit être exclusivement par un personnel technique qualifié conformément aux normes en vigueur.

**ATTENTION !** Toute concentration de substances nocives peut provoquer des intoxications ou avoir des effets mortels ; il est donc absolument indispensable d'équiper les locaux d'un système d'aération adéquat, correctement installé, contrôlé et nettoyé régulièrement pour qu'il soit constamment efficace pendant toute la durée de vie de l'appareil. Les flux d'air d'alimentation et d'évacuation de la hotte doivent avoir des dimensions adéquates. L'appareil est du type A3 – B23 et doit toujours être installé sous une hotte aspirante, avec un filtre résistant à la chaleur, ou un plafond aspirante devant garantir à tout moment l'évacuation des gaz de combustion et des vapeurs de cuisson.

**ATTENTION !** L'évacuation des produits de combustion doit se faire vers l'extérieur.

Suivre les mesures indiquées au point 2.4 concernant l'aération des locaux dans lesquels est installé l'appareil ainsi que l'évacuation des fumées de combustion.

**Le système aspirant doit avoir des dimensions adéquates et être muni d'au moins un dispositif de fermeture branché au conduit du gaz, qui se déclenche pour couper le gaz si la hotte ou le plafond aspirant ne devaient pas fonctionner.**

La hotte (fig. 18) doit avoir des dimensions telles à couvrir complètement l'appareil et dépasser de tous les côtés d'au moins 15 cm, la distance entre la partie supérieure du four et le bord inférieur de la hotte peut être de 8 cm minimum, la distance du sol au bord inférieur de la hotte ne doit pas dépasser 200 cm. Toutes ces distances sont purement indicatives, suivre toujours les normes d'installation en vigueur.

Tenir compte que les valeurs correctes du flux d'air dépendent de l'efficacité du modèle de la hotte, de la quantité d'air circulant autour de l'appareil et du flux d'air qui entre et sort des locaux.

**Pour l'Australie :** installer selon les conditions requises par la norme AS-5601, l'autorité locale, les autorités compétentes pour le gaz et l'électricité et par toute autre disposition législative.

## 2.5.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

**ATTENTION !** Le branchement électrique doit être effectué exclusivement par un personnel qualifié, conformément aux prescriptions électrotechniques en vigueur.

**Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que le système de mise à la terre est réalisé conformément aux normes européennes EN.**

**Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que l'interrupteur général de l'installation à laquelle l'appareil doit être branché est sur la position "off" (arrêt).**

**La plaquette d'identification du numéro de série (fig. 2 détail M) contient toutes les données nécessaires pour effectuer un branchement correct.**

**ATTENTION !** Pour chaque élément de cuisson, le client devra installer un interrupteur général de protection différentiel magnéto-thermique ayant un seuil d'intervention Id 0,03A adapté aux valeurs indiquées sur la plaquette (fig. 2 détail M), permettant de déconnecter les différents appareils du réseau.

**REMARQUE :** Le dispositif choisi devrait se trouver immédiatement à proximité de l'appareil et être positionné dans un lieu facilement accessible.

La chambre de cuisson est livrée avec le voltage requis, que l'on peut lire sur la plaquette d'identification (fig. 2 détail M).

Pour effectuer le branchement électrique, utiliser le câble postérieur (fig.20 dét.C) qui devra être muni d'une fiche standard conforme aux normes en vigueur, mise à disposition par l'installateur, pour le

branchement à l'installation; ce branchement devra être effectué en suivant l'illustration de la fig.19.

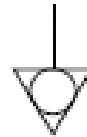
**REMARQUE ! S'ASSURER QUE LES FILS DE LA PHASE NEUTRE SONT BRANCHÉS CORRECTEMENT, SINON LE BRÛLEUR S'ALLUMERA PENDANT PLUSIEURS SECONDES PUIS SE BLOQUERA.**

**ATTENTION !** Vérifier que les câbles connectés dans la fiche électrique ne se touchent pas.

**REMARQUE !** Contrôler que le sens de rotation est celui indiqué par la flèche placée sur l'arrière de l'appareil (fig. 20).

**ATTENTION !** Vérifier que le sens de rotation du tapis correspond à celui qui est indiqué dans la fig. 27 (A=de série – B=sur demande); les extrémités latérales en forme de crochet ne doivent jamais tourner dans le sens des crochets, car, outre à endommager le tapis, elles représentent une source de danger en ce sens qu'elles pourraient aisément accrocher des bords de vêtements, bras ou jambes, bagues, bracelets, etc. Pour changer le sens de rotation, suivre la procédure indiquée au point 5.8.3.

En outre, ces appareils doivent être inclus dans le circuit du système équipotentiel; la borne prévue à cet effet se trouve à l'arrière (fig. 20, détail W). On la reconnaît au symbole BORNES POUR LE RACCORDEMENT EQUIPOTENTIEL



Lorsque le branchement est terminé, contrôler que la tension d'alimentation, avec l'appareil en fonction, ne s'écarte pas de la valeur nominale de  $\pm 10\%$ .

## 3 FONCTIONNEMENT

**ATTENTION !** Avant de commencer les phases de mise en fonction et de programmation de l'appareil, il faut vérifier que :  
**toutes les opérations de branchement électrique et de mise à la terre ont été effectuées correctement ;**  
**toutes les opérations de branchement du gaz ont été effectuées correctement ;**  
**le système d'évacuation des fumées et d'entrée de l'air est efficace ;**  
**toutes les opérations de contrôle doivent être effectuées par un personnel technique spécialisé et agréé ;**  
**Si nécessaire, mesurer la pression avec un manomètre ayant une résolution minimum de 0,1 mbar.**

### 3.1 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES DE CONTRÔLE

#### 3.1.1 CONTRÔLE DES GICLEURS

Contrôler que l'appareil (catégorie et type de gaz réglé) est prédisposé pour la classe et le groupe de gaz disponible. En cas contraire, effectuer la transformation pour la classe de gaz disponible selon la procédure décrite au point 3.4.

Mettre l'appareil en fonction avec les réglages et les gicleurs prévus pour la puissance thermique nominale (voir les données thermiques TAB.1).

**ATTENTION !** Ne pas intervenir sur les vis de réglage de la vanne car elles sont réglées et scellées à l'usine.

#### 3.1.2 CONTRÔLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE AVEC GPL (G30-G31)

La puissance thermique nominale est atteinte avec les gicleurs indiqués dans le tableau des gicleurs (voir les données techniques TAB. 1), le réglage du gaz sur le cône Venturi (fig. 22) doit mesurer X= voir les données techniques TAB. 1.

**ATTENTION !** Les paramètres internes de l'appareil doivent être ceux qui ont été prévus pour le type de gaz d'alimentation (point 3.4.4).

La possibilité de fonctionnement dépend de la pression d'entrée disponible (voir les données techniques TAB.1) :

Si la pression d'entrée dépasse les valeurs indiquées, informer la société fournissant le gaz et ne pas mettre l'appareil en marche avant d'avoir trouvé et éliminé la cause de cet écart.



### 3.1.3 CONTRÔLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE AVEC GAZ MÉTHANE (G20-G25-G25.1)

La puissance thermique nominale est atteinte sans gicleurs ; le réglage du gaz sur le cône Venturi (fig. 22) doit mesurer X= voir les données techniques TAB. 1.

**ATTENTION ! Les paramètres internes de l'appareil doivent être ceux qui ont été prévus pour le type de gaz d'alimentation (point 3.4.4).**

La possibilité de fonctionnement dépend de la pression d'entrée disponible (voir les données techniques TAB.1) :

Si la pression d'entrée dépasse les valeurs indiquées, informer la société fournissant le gaz et ne pas mettre l'appareil en marche avant d'avoir trouvé et éliminé la cause de cet écart.

**REMARQUE ! Il est possible d'effectuer un contrôle supplémentaire de la puissance thermique à l'aide de la méthode volumétrique.**

## 3.2 RÉGLAGES :

### 3.2.1 CONTRÔLES PRÉLIMINAIRES ET RÉGLAGES :

Les réglages et les essais pour le type de gaz requis sont effectués en usine, il est cependant opportun de vérifier que le type de gaz et les pressions au brûleur sont corrects. En cas contraire, suivre les procédures décrites aux points suivants :

### 3.2.2 CONTRÔLES DE LA PRESSION D'ENTRÉE

Effectuer l'opération comme suit :

- Démonter le panneau de protection du brûleur (fig. 20 détail M).
- Desserrer la vis d'étanchéité se trouvant à l'intérieur de la prise de pression à l'entrée de la vanne à gaz (fig. 23 détail W)
- Connecter le manomètre à la prise de pression.
- Mettre l'appareil en marche selon les instructions.
- Relever la pression, qui doit être comprise entre les valeurs indiquées dans le tableau TAB. 1 des données techniques.

**REMARQUE ! Lire la pression quand toutes les chambres de cuisson fonctionnent.**

**Tout autre appareil ou toute circonstance ne doivent jamais avoir des conséquences dans le temps sur l'alimentation du gaz à l'appareil.**

- Éteindre l'appareil selon les instructions.
- Retirer le manomètre.
- Revisser à fond la vis d'étanchéité (fig. 23 détail W).
- Remonter avec soin le panneau de protection du brûleur (fig. 20 détail M) en faisant attention de ne laisser aucune fissure qui pourraient laisser passer de l'air non filtré.

### 3.2.3 CONTRÔLE DE MISE À ZÉRO DE LA PRESSION

Exécuter l'opération comme suit :

- Démonter la protection du brûleur (fig. 20 part. M).
- Desserrer la vis de retenue à l'intérieur de la prise de pression en sortie de la vanne de gaz (fig. 27 part. T).
- Raccorder le manomètre, remis à zéro, à la prise de pression.
- Mettre l'appareil en service selon les instructions.
- Au démarrage, la valeur de pression varie d'abord : attendre que le brûleur s'allume, regarder à quel point se trouve la pression. Celle-ci doit être à hauteur de 0 mbar. Dans le cas contraire, retirer le bouchon sur la vanne de gaz (fig. 28 part. U) et régler la vis se trouvant en-dessous jusqu'à ce que l'indication de pression tombe à 0 mbar.
- Éteindre l'appareil selon les instructions.
- Enlever le manomètre.
- Revisser à fond la vis de retenue sur la prise de pression (fig. 27 part. T).
- Le cas échéant, remettre le bouchon sur la vanne de gaz (fig. 28 part. U) et réapposer le sceau avec un point de peinture thermorésistante rouge.
- Remonter soigneusement la protection du brûleur (fig. 20 part. M) en faisant attention à ce qu'aucune fissure ne reste qui pourrait faire passer de l'air non filtré.

## 3.3 CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

Mise en fonction de l'appareil :

- Contrôler la bonne évacuation des fumées.
- Contrôler le parfait allumage et la stabilité de la flamme du brûleur dans toute la gamme de modulation, au moyen du hublot d'inspection de la flamme du brûleur (fig. 21 détail N).

## 3.4 TRANSFORMATION ET/OU ADAPTATION POUR UTILISER D'AUTRES GAZ.

**ATTENTION ! Les opérations décrites ci-après doivent être effectuées par un personnel technique spécialisé et agréé.**

Avant d'effectuer le branchement du nouveau gaz, vérifier que la pression de l'alimentation de l'appareil correspond aux indications reportées au TAB. 1 ; cette pression doit être garantie constante dans le temps.

Si la pression d'entrée dépasse les valeurs indiquées, informer la société fournissant le gaz et ne pas mettre l'appareil en marche avant d'avoir trouvé et éliminé la cause de cet écart.

### 3.4.1 TRANSFORMATION POUR PASSER DU GAZ MÉTHANE (G20-G25-G25.1) AU GPL (G30-G31).

Pour passer du méthane au gpl, il faut monter les gicleurs qui sont fournis dans un sachet avec l'appareil. Pour la transformation, procéder comme suit :

- Fermer le robinet du gaz.
- Couper l'alimentation électrique en débranchant le câble de l'appareil de la prise de courant.
- Démonter le panneau de protection du brûleur (fig. 20 détail M).
- Démonter le ventilateur de la tête du brûleur en agissant sur les 4 boulons (fig. 24 détail P).
- Démonter le cône Venturi de la vanne à gaz en agissant sur les trois vis (fig. 24 détail Q).
- Insérer le gicleur en acier inox à l'intérieur de la garniture entre la tête de brûleur et le ventilateur (fig. 25 détail R).
- Insérer le gicleur en laiton à l'intérieur de la garniture entre la vanne du gaz et le cône Venturi (fig. 26 détail S.).
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage du ventilateur et du cône Venturi, en faisant attention au positionnement correct des gicleurs; effectuer avec soin le serrage des 4 boulons (en les serrant en croix) et des 3 vis.
- Retirer le scellage de réglage du gaz sur le cône Venturi (fig. 22) et, à l'aide d'un tournevis de grande dimension, tourner le réglage jusqu'à obtenir la mesure X= voir les données techniques TAB. 1 pour le type de gaz en alimentation.

**ATTENTION ! Contrôler ladite mesure X de manière précise à l'aide d'un CALIBRE.**

- Rebrancher l'alimentation électrique.

### **ATTENTION ! EFFECTUER LA PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES INTERNES POUR LE TYPE DE GAZ D'ALIMENTATION SELON LA PROCÉDURE AU POINT 3.4.4**

- Ouvrir le robinet du gaz.
- Desserrer la vis d'étanchéité se trouvant à l'intérieur de la prise de pression à la sortie de la vanne à gaz (fig. 27 détail T)
- Connecter le manomètre, correctement mis à zéro, à la prise de pression.
- Mettre l'appareil en marche selon les instructions.
- À la mise en marche de l'appareil, la pression varie; attendre que le brûleur soit allumé, contrôler que la pression est à 0 mbar. Dans le cas contraire, retirer le bouchon sur la vanne à gaz (fig. 28 détail U) et régler la vis se trouvant en dessous (fig. 28 détail Z) jusqu'à ce que la pression atteigne 0 mbar.
- Éteindre l'appareil selon les instructions.
- Retirer le manomètre.
- Revisser à fond la vis d'étanchéité se trouvant sur la prise de pression (fig. 27 détail T) et remettre le bouchon sur la vanne à gaz (fig. 28 détail U).
- Vérifier la pression d'entrée du gaz selon les indications reportées au point 3.2.2.
- Une fois le branchement terminé, mettre l'appareil en marche et, à l'aide d'un spray détecteur de fuites qui ne provoque pas de corrosion, effectuer un essai d'étanchéité du gaz en faisant particulièrement attention aux zones dans lesquelles ont eu lieu les interventions. **Ne jamais utiliser de flammes nues pour chercher d'éventuelles fuites de gaz.**
- Éteindre l'appareil.
- Sceller à nouveau à l'aide d'un point de peinture rouge résistante à la chaleur pour le réglage du gaz sur le cône Venturi et, s'il est démonté, sur le bouchon se trouvant sur la vanne à gaz.
- Remonter avec soin le panneau de protection du brûleur (fig. 20 détail M) en faisant attention de ne laisser aucune fissure qui pourrait laisser passer de l'air non filtré.

**ATTENTION ! Une fois l'opération terminée, fixer la nouvelle plaquette d'identification reportant les données exactes pour le**

gaz désormais utilisé sur l'appareil (voir fig. 2 en position G) sur la plaquette précédente.

### 3.4.2 TRANSFORMATION POUR PASSER DU GPL (G30-G31) AU GAZ MÉTHANE (G20-G25-G25.1)

Pour passer du GPL au méthane, procéder comme suit:

- Fermer le robinet du gaz.
- Couper l'alimentation électrique en débranchant le câble de l'appareil de la prise de courant.
- Démontez le panneau de protection du brûleur (fig. 20 détail M).
- Démontez le ventilateur de la tête du brûleur en agissant sur les 4 boulons (fig. 24 détail P).
- Démontez le cône Venturi de la vanne à gaz en agissant sur les trois vis (fig. 24 détail Q).
- Retirez le gicleur en acier inox se trouvant à l'intérieur de la garniture entre la tête du brûleur et le ventilateur (fig. 25 détail R.).
- Retirez le gicleur en laiton se trouvant à l'intérieur de la garniture entre la vanne à gaz et le cône Venturi (fig. 26 détail S.).
- Effectuez les opérations inverses pour le remontage du ventilateur et du cône Venturi, effectuez avec soin le serrage des 4 boulons (en les serrant en croix) et des 3 vis.

**Retirer le scellage du réglage du gaz sur le cône Venturi (fig. 22) et, à l'aide d'un tournevis de grande dimension, tourner le réglage jusqu'à obtenir la mesure X= voir les données techniques TAB. 1 pour le type de gaz en alimentation.**

**ATTENTION ! Contrôler ladite mesure X de manière précise à l'aide d'un CALIBRE.**

- Rebrancher l'alimentation électrique.

**ATTENTION ! EFFECTUER LA PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES INTERNES POUR LE TYPE DE GAZ D'ALIMENTATION SELON LA PROCÉDURE AU POINT 3.4.4**

- Ouvrir le robinet du gaz.
- Desserrer la vis d'étanchéité se trouvant à l'intérieur de la prise de pression à la sortie de la vanne à gaz (fig. 27 détail T)
- Connecter le manomètre, correctement mis à zéro, à la prise de pression.
- Mettre l'appareil en marche selon les instructions.
- À la mise en marche de l'appareil, la pression varie; attendre que le brûleur soit allumé, contrôler que la pression est à 0 mbar. Dans le cas contraire, retirer le bouchon sur la vanne à gaz (fig. 28 détail U) et régler la vis se trouvant en dessous (fig. 28 détail Z) jusqu'à ce que la pression atteigne 0 mbar.
- Éteindre l'appareil selon les instructions.
- Retirer le manomètre.
- Revisser à fond la vis d'étanchéité se trouvant sur la prise de pression (fig. 27 détail T) et, s'il a été démonté, remettre le bouchon sur la vanne à gaz (fig. 28 détail U).
- Vérifier la pression d'entrée du gaz selon les indications reportées au point 3.2.2.

- Une fois le branchement terminé, mettre l'appareil en marche et, à l'aide d'un spray détecteur de fuites qui ne provoque pas de corrosion, effectuer un essai d'étanchéité du gaz en faisant particulièrement attention aux zones dans lesquelles ont eu lieu les interventions. **Ne jamais utiliser de flammes nues pour chercher d'éventuelles fuites de gaz.**

- Éteindre l'appareil.

**Sceller à nouveau à l'aide d'un point de peinture rouge résistante à la chaleur pour le réglage du gaz sur le cône Venturi et, s'il est démonté, sur le bouchon se trouvant sur la vanne à gaz.**

- Remonter avec soin le panneau de protection du brûleur (fig. 20 détail M) en faisant attention de ne laisser aucune fissure qui pourrait laisser passer de l'air non filtré.

**ATTENTION ! Une fois l'opération terminée, fixer la nouvelle plaquette d'identification reportant les données exactes pour le gaz désormais utilisé sur l'appareil (voir fig. 2 en position G) sur la plaquette précédente.**

### 3.4.3 TRANSFORMATION POUR PASSER D'UN GAZ MÉTHANE À L'AUTRE G20 G25 G25.1

Pour passer d'un gaz méthane à l'autre G20 G25 G25.1, procéder comme suit :

- Fermer le robinet du gaz.
- Couper l'alimentation électrique en débranchant le câble de l'appareil de la prise de courant.
- Démontez le panneau de protection du brûleur (fig. 20 détail M).

**Retirer le scellage du réglage du gaz sur le cône Venturi (fig. 22) et, à l'aide d'un tournevis de grande dimension, tourner le réglage jusqu'à obtenir la mesure X= voir les données techniques TAB. 1 pour le type de gaz en alimentation.**

**ATTENTION ! Contrôler ladite mesure X de manière précise à l'aide d'un CALIBRE.**

- Rebrancher l'alimentation électrique.

**ATTENTION ! EFFECTUER LA PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES INTERNES POUR LE TYPE DE GAZ D'ALIMENTATION SELON LA PROCÉDURE AU POINT 3.4.4**

- Ouvrir le robinet du gaz.
- Desserrer la vis d'étanchéité se trouvant à l'intérieur de la prise de pression à la sortie de la vanne à gaz (fig. 27 détail T)
- Connecter le manomètre, correctement mis à zéro, à la prise de pression.
- Mettre l'appareil en marche selon les instructions.
- À la mise en marche de l'appareil, la pression varie; attendre que le brûleur soit allumé, contrôler que la pression est à 0 mbar. Dans le cas contraire, retirer le bouchon sur la vanne à gaz (fig. 28 détail U) et régler la vis se trouvant en dessous (fig. 28 détail Z) jusqu'à ce que la pression atteigne 0 mbar.

- Éteindre l'appareil selon les instructions.

- Retirer le manomètre.

- Revisser à fond la vis d'étanchéité se trouvant sur la prise de pression (fig. 27 détail T) et remettre le bouchon sur la vanne à gaz (fig. 28 détail U).

- Vérifier la pression d'entrée du gaz selon les indications reportées au point 3.2.2.

- Une fois le branchement terminé, mettre l'appareil en marche et, à l'aide d'un spray détecteur de fuites qui ne provoque pas de corrosion, effectuer un essai d'étanchéité du gaz en faisant particulièrement attention aux zones dans lesquelles ont eu lieu les interventions. **Ne jamais utiliser de flammes nues pour chercher d'éventuelles fuites de gaz.**

- Éteindre l'appareil.

**Sceller à nouveau à l'aide d'un point de peinture rouge résistante à la chaleur pour le réglage du gaz sur le cône Venturi et, s'il est démonté, sur le bouchon se trouvant sur la vanne à gaz.**

- Remonter avec soin le panneau de protection du brûleur (fig. 20 détail M) en faisant attention de ne laisser aucune fissure qui pourrait laisser passer de l'air non filtré.

**ATTENTION ! Une fois l'opération terminée, fixer la nouvelle plaquette d'identification reportant les données exactes pour le gaz désormais utilisé sur l'appareil (voir fig. 2 en position G) sur la plaquette précédente.**

### 3.4.4 SAISIE DES PARAMÈTRES DU LOGICIEL

**ATTENTION ! Seul un personnel technique spécialisé et agréé peut programmer les paramètres du logiciel, et ce, seulement et exclusivement après transformation de l'appareil pour un type de gaz différent de celui qui avait été prédisposé ou pour des opérations d'entretien extraordinaire.**

Appuyer en même temps sur les touches OK et flèche bas pendant 5 secondes (fig. 31 pos. 13 et 10) Une fenêtre de dialogue semblable à celle de la fig. 34 s'affichera. Sélectionner le paramètre à l'aide des touches flèche droite et flèche gauche et modifier à l'aide des touches flèches haut et flèche bas (fig. 31 pos. 11,12,9,10).

Seuls les 6 premiers paramètres peuvent être modifiés.

Signification des paramètres

% Gas acc.	Pourcent. tours ventilateur à la mise en m.
% Gas minimo	Pourcent. tours ventil. en régime mini
% Gas massimo	Pourcent. tours ventil. en régime maxi
% Gas economy	Pourcent. tours ventil. en rég. Économie
Rit. Acc. Bruciatore	Retard mise en marche brûleur (en sec.)
Dur. Acc. Bruciatore	Durée mise en marche brûleur (in sec.)

Dur. Acc. Bruciatore Durée mise en marche brûleur (in sec.)

**ATTENTION ! IL FAUT PROGRAMMER LES PARAMÈTRES INTERNES DE L'APPAREIL POUR LE TYPE DE GAZ EN ALIMENTATION AVEC LES VALEURS INDIQUÉES AU TAB.1 (pour le pays dans lequel est installé l'appareil) ET FAIRE EXTRÊMEMENT ATTENTION.**

Pour sortir du menu et mémoriser les nouveaux paramètres après la programmation, appuyer sur la touche P (fig. 31 détail 18) ; appuyer sur la touche OK (fig. 31 détail 13) pour sortir du menu sans sauvegarder les changements de paramètres.

**ATTENTION ! LE LOGICIEL DE L'APPAREIL EST PRÉVU PAR DÉFAUT POUR LE MÉTHANE G20. APRÈS CHAQUE REMISE À ZÉRO, IL FAUDRA DONC REPROGRAMMER LES PARAMÈTRES INTERNES POUR LE TYPE DE GAZ RÉELLEMENT UTILISÉ**

### 3.5 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES DE CONTRÔLE

**ATTENTION !** Avant de commencer les phases de mise en fonction de l'appareil, il faut vérifier que toutes les opérations de branchement et de mise à la terre ont été effectuées correctement;

toutes les opérations de branchement du gaz ont été effectuées correctement ;

toutes les opérations de contrôle doivent être effectuées par un personnel technique spécialisé agréé.

Avant la mise en fonction, effectuer le nettoyage de l'appareil, comme indiqué au point 4.2.

**ATTENTION !** Avant chaque mise en fonction de l'appareil, effectuer les opérations suivantes:

- Faire particulièrement attention aux étiquettes qui se trouvent sur l'appareil (fig. 4); elles doivent être intactes et lisibles, autrement il faudra les remplacer; les protections, les couvertures, les fermetures et les bacs de récolte pour farine doivent être présents et parfaitement efficaces.

- Les composants éventuellement endommagés ou non présents doivent être remplacés et installés correctement avant d'utiliser l'appareil.

- Contrôler qu'il n'y a aucun élément étranger sur le tapis.

- Éclairer la zone de travail pendant les phases d'emploi nocturnes ou bien en cas de visibilité insuffisante.

**REMARQUE!** Au premier allumage du four positionner les deux cloisons latérales (fig. 16 détail I).

**A l'ouverture maximiser la température à 250° et allumer le four pour 2 heures env.; après ça procéder à l'emploi selon les réglages désirés.**

Avec l'appareil froid, il faut effectuer les réglages suivants, en fonction de ses propres exigences :

- Hauteur de la butée en fin de tapis (fig. 14, détail F), au moyen des pommeaux (fig. 14, détail G).

- Hauteur des deux cloisons latérales réglables (fig. 16, détail I), au moyen des pommeaux (fig. 16, détail L). (Les éventuels ajustages des réglages, lorsque l'appareil est chaud, doivent être effectués au moyen d'équipements appropriés de protection contre les accidents, comme les gants spécialement prévus à cet effet, etc. après avoir éteint l'appareil).

**REMARQUE!** Dans certaines conditions, par exemple avec une température de service relativement basse, peu de produit en cuisson avec des parois latérales pas très hautes, le four pourrait avoir des difficultés à se maintenir au point de réglage de la température : dans ce cas, essayer de relever les parois latérales.

L'efficacité et le rendement du brûleur peuvent varier en fonction de la charge de travail exécuté.

Il faut positionner la cloison toujours convenablement soulevée selon les résultats de cuisson obtenus.

Pour plus d'information il est conseillé d'éviter des températures supérieures par rapport à celles qui sont prévues pour le type de produit à cuire.

#### 3.5.1 RÉGLAGE DU FLUX SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR

**T75G** Éventuel réglage de la section de passage inférieur et supérieur de l'air soufflant (voir point 4.2.1 pour le montage) : desserrer les vis (fig. 17 détail M), régler la position et resserrer les vis (le réglage en usine est en position d'ouverture maxi).

**T97G** Éventuel réglage de la section de passage inférieur et supérieur de l'air soufflant, en agissant sur les pommeaux (fig.17 détails A et B) et en tournant la position de 1 à 5 au choix ; **le réglage du constructeur est, pour les deux, sur la position 1, qui correspond à l'ouverture max.**; les positions de 2 à 5 diminuent progressivement le flux d'air.

### 3.6 MISE EN FONCTION

**ATTENTION ! SI ON SENT DES ODEURS DE GAZ :**

- **N'ACTIONNER AUCUN INTERRUPTEUR OU APPAREIL ÉLECTRIQUE CAR CELA POURRAIT PROVOQUER UNE EXPLOSION.**

- **COUPER L'ALIMENTATION DU GAZ EN AGISSANT SUR LE ROBINET MANUEL EXTERNE LE PLUS PROCHE DU COMPTEUR DE GAZ.**

- **UTILISER UN TÉLÉPHONE EXTERNE POUR APPELER IMMÉDIATEMENT LA SOCIÉTÉ FOURNISSANT LE GAZ. SI L'APPEL N'ABOUTIT PAS, APPELER LES POMPIERS.**

- **SI POSSIBLE, APPLIQUER LES MESURES DE SÉCURITÉ, AÉRER LES LOCAUX.**

**ATTENTION !**

- Ne laisser aucune personne non autorisée s'approcher de l'appareil.

- Faire particulièrement attention à ce que les bras et les jambes, les cheveux, les bracelets, les bagues, les outils et ustensiles, les vêtements, etc. ou bien des parties de ces derniers susceptibles de s'accrocher, n'entrent pas en contact avec les parties en mouvement de l'appareil, car, malgré la faible vitesse du tapis transporteur, le risque d'être emportés et écrasés par le mouvement de ce dernier subsiste.

- La vitre de la porte avant, les cloisons latérales réglables et le tapis transporteur chauffent pendant le fonctionnement de l'appareil ; ne pas les toucher pour éviter les brûlures. Quand plusieurs chambres de cuisson sont superposées, les chambres supérieures peuvent chauffer, ne pas toucher les parties externes pour éviter les brûlures.

Les deux paramètres devant être programmés et qui caractérisent la cuisson, sont les suivants : la température et le temps de cuisson (temps de passage du produit dans la chambre de cuisson, directement lié à la vitesse du tapis).

Pour définir la température et le temps de cuisson qui conviennent le mieux, ne changer qu'une seule variable à la fois : en général, on augmente la température pour un résultat plus doré et on allonge le temps de cuisson pour augmenter le degré de cuisson.

Il est possible de mémoriser jusqu'à 20 programmes de cuisson différents, qui peuvent être rappelés et/ou modifiés à tout moment.

Parmi les fonctions, on trouve la fonction "Economy", c'est-à-dire économie de l'énergie, qu'il est possible d'enclencher dans les situations de pause de la cuisson. La fonction "Lock" (verrou) permet de placer toute une série d'opérations sous un mot de passe et faire en sorte que même du personnel non formé peut utiliser l'appareil.

La fonction "Timer"(temporisation) n'est pas disponible dans la version à gaz.

#### 3.6.1 CHOIX DE LA LANGUE :

Pour choisir la langue (italien, anglais, français, allemand et espagnol), appuyer en même temps sur les touches "flèche gauche" et "flèche droite" (fig. 31 pos. 12 et 9), puis sélectionner la langue à l'aide des flèches haut et bas ; appuyer OK pour confirmer.

Il est possible de programmer l'unité centrale électronique pour afficher les températures en degrés centigrades ou en degrés Fahrenheit. Voir le point 5.11 pour changer et le point 5.12 pour régler le contraste de l'écran.

#### 3.6.2 L'ÉCRAN (fig. 31)

Pour mettre l'appareil en marche, tourner le bouton de l'interrupteur général (fig. 29, détail N) sur la position « 1 ».

Quelques secondes après la mise en marche de l'unité centrale électronique, une fenêtre apparaît semblable à la fig. 30.

- 1) date et heure
- 2) température de seuil (set point)
- 3) modalité de travail (manuel ou programme)
- 4) indication de l'état de la fonction Lock
- 5) temps de cuisson (temps de passage du produit dans le four)
- 6) indication de l'état du tapis
- 7) indication de l'état de la fonction Economy
- 8) température détectée

Sur la partie en haut, à gauche (blanc sur noir), on a la date et l'heure; toujours en haut, un peu plus à droite, on a l'indication de la modalité de travail actuelle (manuel ou programmé) et l'icône du verrou qui indique si la fonction lock est active ou non.

Immédiatement au-dessous, deux zones distinctes partagent l'écran en deux. Dans la partie de gauche, on trouve les données de la température aussi bien en tant que valeur de réglage que de température effective. L'icône représentant la flamme apparaît complètement noire quand le brûleur est actif. Dans la partie droite de l'écran, les pages-écran peuvent varier en fonction de la situation dans laquelle on se trouve mais, en règle générale, l'indication du temps de cuisson (crossing time) et l'icône qui représente le tapis

(dans les quatre situations différentes: en mouvement, à l'arrêt, pendant la cuisson ou pendant le préchauffage) seront toujours présentes.

Encore plus bas, sur la droite, se trouve l'indication de l'activation ou désactivation de la fonction "Economy".

Pour tout réglage du contraste de l'écran, voir au point 5.12.

### 3.6.3 LE CLAVIER (fig. 31)

Les touches qui se trouvent à côté de l'écran, et dont l'emploi sera indiqué plus loin, sont les suivantes :

- 9) flèche haut
- 10) flèche bas
- 11) flèche droite
- 12) flèche gauche
- 13) touche OK
- 14) touche Start/Stop (Marche/Arrêt)
- 15) touche Timer(temporisateur) non disponible pour la version à gaz
- 16) touche Economy
- 17) touche Lock (verrou)
- 18) touche programmation P
- 19) touche programme P1
- 20) touche programme P2
- 21) touche programme P3
- 22) touche programme P4

### 3.6.4 MISE EN FONCTION DE L'APPAREIL

La fenêtre de fig. 30 apparaît dès la mise en marche de l'appareil et indique les réglages de la dernière cuisson. En haut à droite est signalé le mode de cuisson précédent : manuel ou programmé.

Si l'on souhaite faire démarrer la cuisson, il faut appuyer sur la touche "Start" et à l'écran, apparaît une demande de confirmation OK; ensuite, le brûleur, le tapis et le ventilateur interne sont activés. À l'écran, l'icône qui représente le tapis, commence à se déplacer et des lignes ondoyantes, qui représentent la phase de chauffage de l'appareil, apparaissent. Cette icône restera affichée jusqu'à ce que l'appareil atteigne la valeur de réglage de la température qui a été programmée.

**REMARQUE ! CHAQUE FOIS QUE L'APPAREIL DOIT ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE RÉGLÉE, AUSSI BIEN À LA MISE EN MARCHÉ QU'À TOUT CHANGEMENT DE TEMPÉRATURE, LE RÉGLAGE ÉLECTRONIQUE A BESOIN DE QUELQUES MINUTES POUR S'ADAPTER PARFAITEMENT À CETTE DERNIÈRE. ATTENDRE DONC QUE LA TEMPÉRATURE SE SOIT STABILISÉE AVANT DE COMMENCER À ENFOURNER. DANS LE CAS CONTRAIRE, IL SERA DIFFICILE D'OBTENIR UNE CUISSON UNIFORME ET DE QUALITÉ OPTIMALE.**

### 3.6.5 PROGRAMMATION ET MODIFICATION DES PARAMÈTRES DE CUISSON :

*Cette fonction est accessible uniquement si la fonction Lock n'a pas été activée!!*

Si l'on ne souhaite pas effectuer la mise en fonction de l'appareil, mais on veut modifier la programmation de l'un des deux paramètres, (température et temps de cuisson), il faut utiliser les touches flèche. Chaque fois que l'on appuie sur les touches : flèche gauche ou flèche droite, on obtient la sélection (en caractères gras) de l'une des deux mesures.

Après avoir sélectionné la grandeur souhaitée, avec les touches flèche en haut et flèche en bas, on modifie la valeur de celle-ci.

REMARQUE ! Il est également possible d'effectuer l'opération indiquée ci-dessus pendant la cuisson et, dans les deux cas, dès que l'on intervient pour modifier l'une des valeurs, si on se trouve dans un programme générique on "quitte" ce dernier et on entre automatiquement dans la fonction "manuel".

- Température maxi de réglage programmable 400 °C.
- Temps minimum de cuisson 2 minutes.
- (option : T75G 45' T97G 1').
- Temps maximum de cuisson 20 minutes.
- (option : T75G 10' T97G 10').

Le motoréducteur du tapis transporteur est équipé d'un dispositif électronique de contrôle des tours qui, indépendamment du poids se trouvant sur le tapis, garantit l'uniformité du temps de passage.

### 3.6.6 EXÉCUTION DE L'UN DES 20 PROGRAMMES

Si, lors de la mise en fonction de l'appareil, on se trouve en mode "manuel" ou dans un programme différent de celui que l'on souhaite

utiliser, il suffira de rappeler le programme désiré à l'aide des touches P1, P2, P3 ou P4; les données dudit programme apparaissent à l'écran. Ensuite, si l'on souhaite commencer la cuisson, appuyer sur la touche Start

### 3.6.7 PROGRAMMATION D'UN PROGRAMME

*Cette fonction est accessible uniquement si la fonction Lock n'a pas été activée!!*

Pour mémoriser les 2 données caractéristiques d'une cuisson (température et temps de cuisson), les programmer de la façon souhaitée à l'aide des touches flèche et appuyer sur la touche "Programmation". La question suivante s'affichera : quel programme souhaitez-vous mémoriser? Choisir à l'aide des touches P1, P2, P3 ou P4 pour les 4 premiers programmes ; ou bien appuyer pendant une seconde sur une des touches indiquées ci-dessus pour choisir un deuxième numéro.

Exemple : P1+P2=programme N.12, ou P4+P1=programme N.41

### 3.6.8 MODIFICATION D'UN PROGRAMME

*Cette fonction est accessible uniquement si la fonction Lock n'a pas été activée!!*

Pour modifier un programme déjà mémorisé, il faut le rappeler en appuyant sur la touche correspondante, puis modifier les valeurs en utilisant les touches flèche. Dès que l'on modifie l'une des trois valeurs, l'unité centrale électronique passe en mode manuel (le mot "manuel" apparaît en haut à droite de l'écran) ; pour mémoriser les nouvelles valeurs, (comme déjà décrit au point 3.2.6), appuyer sur la touche "Programmation" et choisir le programme désiré.

### 3.6.9 FONCTION DE LA TOUCHE LOCK (Verrou) :

Cette fonction permet de bloquer, pour des raisons de sécurité, certaines opérations :

Les fonctions qui sont désactivées sont les suivantes :

- Mémorisation des programmes (en effet, si l'on appuie sur la touche "programmation", aucun effet ne se produit).
- Modification des paramètres de cuisson pendant ou avant la cuisson (il est possible d'utiliser uniquement un programme parmi ceux qui sont mémorisés).

Les fonctions qui restent actives sont les suivantes :

- Emploi de l'un des 20 programmes.
- Sélection de la fonction "Economy".

### 3.6.10 ACTIVATION DE LA FONCTION DE "LOCK" :

Pour activer ou désactiver la fonction "Lock", appuyer sur la touche correspondante.

Dès qu'elle est appuyée, un message s'affiche vous invitant à taper le mot de passe secret permettant d'accéder à l'activation ou désactivation du timer (temporisateur) (à la livraison, le mot de passe de l'unité centrale électronique est 1 1 1 1).

### 3.6.11 MÉMORISATION DU MOT DE PASSE

Pour mémoriser un nouveau mot de passe, appuyer pendant longtemps sur la touche "lock"; à l'écran apparaît la demande de l'ancien mot de passe (quatre astérisques indiquent le nombre de chiffres qu'il faut taper ; les chiffres disponibles sur le clavier sont 1,2,3,4)

### 3.6.12 RÉGLAGE DE LA DATE ET DE L'HEURE

Pour effectuer le réglage de la date et de l'heure, il faut appuyer simultanément sur les touches flèche à droite et flèche à gauche. Après avoir répondu OK à la demande de confirmation, on peut modifier les valeurs de la date et de l'heure à l'aide des touches flèche (gauche et droite pour se déplacer, haut et bas pour modifier). Une fois l'opération terminée, appuyer sur OK pour confirmer les modifications.

### 3.6.13 FONCTION ECONOMY

La fonction "Economy" permet de maintenir le four chaud et de réduire la consommation de gaz car elle réduit la quantité de gaz utilisée. C'est une fonction idéale pour les phases de pause temporaire pendant la cuisson.

### 3.6.14 ACTIVATION DE LA FONCTION ECONOMY :

Pour programmer la fonction Economy, appuyer sur la touche "Economy".

Si l'appareil est éteint, on voit que la fonction Economy est active car le mot suivant s'affiche en bas à droite de l'écran : Economy On",

alors que, si l'appareil est en fonction, ou bien au moment où il entrera en fonction, une icône qui représente une tirelire s'affichera à droite de l'écran, à la place de l'icône du tapis

### 3.6.15 CONDITION DE L'APPAREIL figure 32

- A Appareil éteint.
- B Appareil en fonction, phase de chauffage.
- C Appareil en fonction, en phase de cuisson.
- D Fonction Economy insérée.
- E Appareil en fonction, phase de Stop (arrêt).

Message **NETTOYAGE DU FILTRE** : voir point 4.3

### 3.6.16 VISUALISATION DES ALARMES

En cas d'anomalie, six types différents d'alarmes sont susceptibles de s'afficher sur l'écran de l'unité centrale.

- **Alarme tapis arrêté**
- **Alarme ventilateur arrêté**
- **Alarme dépassement de la température maxi de sécurité.**
- **Alarme ventilateur brûleur en panne**
- **Brûleur bloqué**
- **Flamme éteinte**

Quand l'une de ces alarmes se déclenche, l'unité centrale électronique affiche le type d'alarme qui s'est vérifié et arrête l'appareil.

La signalisation, aussi bien acoustique que visuelle, reste active jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche STOP.

L'alarme reste active même quand la condition d'alarme n'est plus présente; supposons, par exemple, que la température dépasse pour un instant le seuil maxi prévu, pour se repositionner ensuite sur les valeurs correctes, l'alarme a cessé mais l'écran de l'unité centrale électronique elle l'affiche encore et le four reste éteint jusqu'au moment où on le remet en marche. Cela permet à l'opérateur de s'apercevoir en toute circonstance de l'anomalie qui est survenue, même si au moment de l'anomalie personne ne se trouvait à proximité de l'appareil.

De plus : lorsqu'une alarme se déclenche, le four s'éteint et la signalisation correspondante reste affichée. Si l'on appuie sur la touche "Stop" on va à la page-écran initiale et l'alarme cesse d'être visualisée; cependant, cela ne signifie pas que l'anomalie a disparu. En effet, dès que l'on remet le four en marche, si l'anomalie est encore présente, elle sera affichée à nouveau et l'appareil s'éteindra une nouvelle fois.

**ATTENTION ! En cas de mauvais fonctionnement ou de panne de l'appareil, appuyer sur la touche STOP (fig. 31, détail 14), couper la tension en tournant le bouton de l'interrupteur général sur la position "0" (fig. 29, détail N).**

Si, lorsque l'on remet le four en marche, il ne fonctionne toujours pas, appuyer à nouveau sur la touche STOP (fig.31, détail 14), couper la tension en tournant le bouton de l'interrupteur général sur la position "0"(fig. 29, détail N), déconnecter le câble de l'alimentation électrique de la prise de courant, fermer le robinet du gaz et demander l'intervention de l'assistance technique spécialisée.

**Laisser refroidir l'appareil. Le technicien qui devra éliminer la cause de la panne doit contrôler les composants de l'appareil et remplacer ceux qui sont endommagés. Il est possible d'aider le technicien en suivant les indications ci-dessous.**

Dans certaines situations de travail, le blocage et/ou l'arrêt de l'appareil sont susceptibles de survenir, imputables aux causes suivantes :

#### ICÔNES DES ALARMES figure 33 :

##### F Alarme dépassement température maxi.

- Si la température interne dépasse le seuil maximum à cause d'une anomalie, le thermostat de sécurité, qui bloque le fonctionnement de l'appareil, se déclenche automatiquement. Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, le laisser d'abord refroidir et vérifier qu'aucun composant n'est endommagé. Dévisser le capuchon de protection du thermostat de sécurité (fig. 29, détail P) et le réarmer en appuyant sur le bouton qui se trouve au-dessous. Replacer le capuchon de protection pour éviter que le thermostat puisse s'abîmer et compromettre ainsi le fonctionnement de l'appareil.

##### G Alarme ventilateur.

- Le moteur du ventilateur de cuisson est équipé d'une protection thermique qui, en cas d'absorption excessive, arrête le moteur. Éliminer la cause de la panne, attendre que le moteur se refroidisse et enfin remettre l'appareil en marche.

##### H Alarme tapis.

- Le motoréducteur du tapis transporteur est muni d'un système de contrôle rétroactif de la vitesse ; s'il ne tourne pas, il déclenchera l'alarme.

##### I Alarme veilleuse éteinte

- La veilleuse peut s'éteindre pour diverses raisons : une interruption de l'alimentation du gaz, un détecteur de flamme qui n'est plus efficace sur toute la gamme de modulation du brûleur, une déformation du détecteur (position correcte fig. 48) ou encore l'obstruction du brûleur qui ne produit plus une flamme suffisante pour activer le détecteur de façon correcte et constante.

##### L Alarme brûleur bloqué

- Quand le brûleur n'arrive pas à s'allumer, il se bloque. Vérifier que le gaz est ouvert et prendre en compte le fait qu'avant de pouvoir alimenter le brûleur, le circuit du gaz doit faire sortir l'air qui s'y trouve et que cela pourrait prendre plusieurs tentatives d'allumage. Une autre raison pourrait être l'inefficacité du dispositif d'allumage par train d'étincelles qui ne se trouverait pas à la bonne distance (position correcte fig. 48).

Avant d'appuyer sur OK pour débloquent l'alarme, attendre la fin du compte à rebours affiché sur l'écran.

Après avoir appuyé sur la touche OK attendre 5 secondes avant de tenter de nouveau de faire démarrer l'appareil

Si le brûleur s'allume pendant quelques secondes puis se bloque, vérifier que l'alimentation phase et neutre est correcte ou que le détecteur fonctionne de façon efficace.

**REMARQUE! Le scintillateur et le détecteur sont immergés dans les flammes en service et peuvent donc se déformer jusqu'à ne plus remplir leur fonction : les remplacer périodiquement, selon la procédure du point 5.14.**

##### M- Alarme ventilateur brûleur en panne

- Le ventilateur du brûleur est muni d'un système de contrôle rétroactif de la vitesse. Si le ventilateur ne tourne pas ou s'il tourne à sa vitesse maxi, qui est supérieure à celle prévue par les paramètres, alors l'alarme se déclenchera.

**De façon générale, en cas d'anomalie, il faut toujours vérifier que tous les branchements électriques sont efficaces et qu'aucun câble n'est abîmé.**

### 3.7 ARRÊT

Pour arrêter l'appareil, appuyer sur la touche STOP (fig. 31 détail 14), couper la tension en tournant le bouton de l'interrupteur général sur la position "0" (fig. 29, détail N).

**ATTENTION ! Dès que la touche STOP est appuyée, la ventilation et le mouvement du tapis continuent pendant environ 12 minutes pour faire baisser la température de façon graduelle. ATTENTION ! En cas d'urgence, couper la tension en tournant le bouton de l'interrupteur général sur la position "0"(fig. 29, détail N).**

### 3.8 EMPLOI

Après avoir programmé les paramètres de cuisson, préparer le produit devant être cuit sur un support spécialement prévu à cet effet (grille, plateau, etc.) en faisant attention à ce qu'il ne sorte pas des perforations de la grille. A l'aide d'une pelle, mettre le produit sur le tapis transporteur du côté de l'entrée dans la chambre de cuisson, afin qu'une fois qu'il sera cuit, il puisse sortir du côté opposé.

En cas de manque d'expérience quant aux valeurs à programmer, commencer à cuire à des températures de 330°C pendant un temps de cuisson de 3'40". Puis en fonction des résultats obtenus à la première cuisson, varier les paramètres jusqu'à trouver les valeurs répondant au mieux aux exigences de l'utilisateur.

Il faut environ 25 minutes pour atteindre la température désirée, commencer donc à cuire uniquement quand la température s'est stabilisée.

**ATTENTION ! Les opérations de pose initiale et de récupération finale du produit à cuire doivent être effectuées au moyen d'équipements spéciaux de protection contre les accidents, tels que pelles porte-pizza, etc. (fig. 35, détail O) et faire très attention. Quand l'appareil est en fonction, personne ne doit s'approcher des parties en mouvement pour aucune raison ; toute opération doit être effectuée après avoir éteint l'appareil.**

Il est possible d'observer les phases de cuisson par la vitre qui se trouve sur la porte avant. S'il fallait intervenir sur le produit, par exemple pour percer, au moyen d'un ustensile, les bulles pouvant se former sur la pizza, il est possible d'ouvrir la porte à l'aide de la

poignée avant (fig. 15, détail Q) ; mais cela doit être fait avec le maximum de précaution.

**ATTENTION ! L'accès à l'intérieur de la chambre au moyen de la porte doit avoir lieu uniquement et exclusivement avec des ustensiles prévus à cet effet, en faisant attention à ce qu'ils n'accrochent pas le tapis, et que, dans tous les cas, lesdits ustensiles ne puissent pas emporter les bras ou les jambes à l'intérieur.**

**Ne pas introduire les bras ou les jambes à l'intérieur de la chambre pour aucune raison ; le risque de brûlure est réel autant que celui de rester accrochés dans le tapis et d'être emportés et écrasés par le mouvement de celui-ci.**

**ATTENTION ! En fin de journée de travail, se rappeler de débrancher l'électricité et de fermer le robinet du gaz situé en amont du four. Si le four n'est pas utilisé pendant longtemps, le nettoyer soigneusement et aérer constamment les locaux dans lesquels il est installé.**

## 4 ENTRETIEN ORDINAIRE

### 4.1 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES DE SÉCURITÉ

**ATTENTION ! Avant d'effectuer toute opération d'entretien, arrêter l'appareil et couper toujours la tension en tournant le bouton de l'interrupteur général sur la position "0" (fig. 29, détail N). Couper l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs installés placés à l'extérieur de l'appareil.**

**Couper l'alimentation du gaz.**

**Les opérations doivent être effectuées quand l'appareil est complètement refroidi.**

**Toutes les opérations d'entretien doivent être effectuées en adoptant des équipements appropriés pour la prévention des accidents et par un personnel qualifié.**

Toutes les mesures adoptées sont indispensables pour la bonne conservation de l'appareil ; la non application de celles-ci pourrait provoquer de sérieux dommages qui ne sont pas couverts par la garantie et une exposition inutile à des risques réels.

### 4.2 NETTOYAGE ORDINAIRE

Les opérations au point 4.1 ayant été exécutées, procéder au nettoyage ordinaire comme suit :

Chaque jour à la fin du travail, quand l'appareil est refroidi, enlever soigneusement les éventuels résidus résultant de la cuisson à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humectés, éventuellement avec de l'eau savonneuse et ensuite rincer et essuyer, en nettoyant les parties satinées en suivant le sens du satinage.

Exécuter un nettoyage approprié de tous les composants accessibles.

Nettoyer le ruban à l'aide d'une brosse en nylon rigide.

Désenfiler les ramasse-farine de droite et de gauche (fig.14 part.T), les nettoyer et ensuite les remonter.

**ATTENTION! Chaque jour éliminer soigneusement les éventuelles graisses qui auraient débordé en phase de cuisson car elles pourraient causer de possibles combustions et déflagrations.**

**ATTENTION! Ne pas laver l'appareil en utilisant des jets d'eau directs ou sous pression. Éviter que l'eau ou les éventuels produits utilisés entrent en contact avec les parties électriques.**

**Il est interdit d'utiliser pour le nettoyage des détergents nuisibles à la santé.**

**REMARQUE: Ne pas nettoyer les verres trempés des portes quand ils sont encore chauds.**

**Ne pas utiliser de solvants, produits de lessive contenant des substances agressives (chlorées, acides, corrosives, abrasives, etc...) ou des outils pouvant abîmer les surfaces ; avant de mettre en marche s'assurer de ne pas avoir laissé dans l'appareil les produits ou les outils utilisés pour le nettoyage.**

### 4.3 NETTOYAGE DU FILTRE A AIR POUR BRULEUR

Après 900 heures de cuisson le message suivant s'affiche

#### NETTOYAGE DU FILTRE

**TAPER LE CODE INTERNE DU FILTRE :**

**TAPER OK POUR CONTINUER**

Cela invite l'utilisateur à nettoyer le filtre à air du brûleur.

L'opérateur aura la possibilité de continuer à travailler en appuyant sur OK ou bien de taper le code écrit à l'intérieur du portefiltre (fig. 37 détail C) et remettre le compteur à zéro.

Si l'opérateur choisit OK, le message NETTOYAGE FILTRE restera affiché et chaque fois que l'on appuie sur STOP et sur START, le

choix sera proposé ; ceci afin de permettre de terminer le cycle de cuisson en cours.

**ATTENTION ! Un filtre sale peut compromettre le rendement et la sécurité de l'appareil.**

Eteindre l'appareil, retirer le couvercle avec des ailettes et le filtre en tissu de son logement à l'aide d'un tournevis placé dans la fente prévue à cet effet sur le bord du couvercle (fig. 37)

Le filtre en tissu (fig. 37 détail F) peut être lavé sous un jet d'eau et rincé ou simplement secoué à sec.

Mémoriser le code de 4 chiffres écrit dans le portefiltre (fig. 37 détail C)

Placer le filtre en tissu dans le couvercle à ailettes **en ayant soin de tourner le côté moins dense vers l'entrée de l'air** et accrocher le couvercle bien en place dans son support.

Remettre l'appareil en marche et taper le code interne du filtre pour compléter l'opération.

### 4.4 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes :

- Le déconnecter du réseau d'alimentation électrique.
- Couper l'alimentation du gaz.
- Couvrir l'appareil, afin de le protéger contre la poussière.
- Aérer périodiquement les locaux.
- Effectuer le nettoyage avant de l'utiliser à nouveau.

# ATTENTION

**LES INSTRUCTIONS SUIVANTES RELATIVES A L'“ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE ” SONT STRICTEMENT RESERVEES AU PERSONNEL TECHNIQUE SPECIALISE MUNI D'UNE LICENCE SPECIFIQUE, RECONNU ET AGREE PAR LE FABRICANT.**

## 5 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

### 5.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE SECURITE

**ATTENTION !** Avant d'effectuer toute opération d'entretien, arrêter l'appareil et couper toujours la tension en tournant le bouton de l'interrupteur général sur la position “0” (fig. 29, détail N) ; couper l'alimentation électrique en débranchant le câble de l'alimentation de l'appareil de la prise de courant.

Couper l'alimentation du gaz en fermant le robinet central.

Les opérations doivent être effectuées quand l'appareil est complètement refroidi.

Éclairer la zone de travail pendant les phases d'entretien et d'emploi nocturne ou bien en cas de visibilité insuffisante.

Toutes les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées en adoptant des équipements appropriés à la prévention des accidents et par un personnel qualifié, reconnu et agréé par le fabricant.

La porte du four cadenassée (fig.10 dét.H) peut être ouverte seulement par des techniciens spécialisés informés sur les risques potentiels et équipés des protections opportunes.

Toutes les mesures adoptées sont indispensables pour la bonne conservation de l'appareil ; la non application de celles-ci pourrait provoquer de sérieux dommages qui ne sont pas couverts par la garantie et une exposition inutile à des risques réels.

**ATTENTION !** L'appareil doit être contrôlé périodiquement, au moins une fois par an, et à chaque anomalie de fonctionnement, c'est un technicien spécialisé qui doit vérifier l'état de l'appareil; à cette occasion vérifier la fonctionnalité du thermostat de sécurité.

Pour toute intervention d'entretien sur le circuit du gaz, utiliser un scellant tel que LOCTITE 577

### 5.2 NETTOYAGE GENERAL

**ATTENTION!** En ôtant les composants à l'intérieur de la chambre de cuisson, on court le risque de toucher des bords tranchants (ailettes des éléments chauffants, etc.); par conséquent toutes les opérations doivent être exécutées avec les nécessaires équipements de protection (gants, lunettes, etc.) par le personnel informé de ces risques et avec le maximum de précaution.

Les opérations au point 5.1 ayant été exécutées, procéder au nettoyage ordinaire comme suit :

Procéder régulièrement au nettoyage de l'appareil. Quand l'appareil est refroidi, enlever soigneusement tous les résidus résultant de la cuisson de tous les composants à l'intérieur et à l'extérieur à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humectés, éventuellement avec de l'eau savonneuse et ensuite rincer et essuyer, en nettoyant les parties satinées en suivant le sens du satinage.

**REMARQUE:** Les soufflantes internes à la fin du nettoyage doivent être remontées dans leur position originale. Si les conduites de l'air sont montées de manière erronée les propriétés de la cuisson seront altérées.

**ATTENTION!** Eliminer régulièrement et soigneusement de la chambre de cuisson les éventuelles graisses qui auraient débordé en phase de cuisson car elles pourraient causer de possibles déflagrations.

**ATTENTION!** Ne pas laver l'appareil en utilisant des jets d'eau directs ou sous pression. Eviter que l'eau ou les éventuels produits utilisés entrent en contact avec les parties électriques.

Il est interdit d'utiliser pour le nettoyage des détergents nuisibles à la santé.

**REMARQUE:** Ne pas nettoyer les verres trempés des portes quand ils sont encore chauds.

Ne pas utiliser de solvants, de produits de lessive contenant des substances agressives (chlorées, acides, corrosives, abrasives, etc...) ou des outils pouvant abîmer les superficies ; avant de mettre en marche s'assurer de ne pas avoir laissé à l'intérieur de l'appareil les produits ou les outils utilisés pour le nettoyage.

### 5.2.1 DÉMONTAGE DES COMPOSANTS

**ATTENTION!** Quelques-unes des opérations indiquées ci-après, comme l'enlèvement du ruban, exigent la présence de deux personnes au moins.

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour accéder à toutes les pièces, suivre les instructions suivantes:

- Enlever le verrou (fig.16, détail H), dégager le crochet (fig.16, détail R) et ouvrir la porte avant (fig.16, détail S).
- Retirer le souffleur supérieur.
- Soulever les deux cloisons latérales réglables (fig.16, détail I), au moyen des pommeaux (fig.16, détail L).
- Sortir le support de stationnement du produit, s'il est présent (fig. 14 détail). D ou G).
- Retirer les bacs de récolte pour farine droit et gauche (fig. 14, détail T).
- Retirer la couverture du joint du tapis (fig.36, détail U), en dévissant la vis qui le bloque (fig.36, détail X).
- Soulever le tapis transporteur du côté gauche sur quelques centimètres et sortir le joint du tapis (fig.36, détail Z).
- Retirer le tapis transporteur du côté gauche (fig. 36).
- Retirer le souffleur inférieur.
- Effectuer les opérations nécessaires.

### 5.2.2 MONTAGE DES COMPOSANTS

**ATTENTION!** Quelques-unes des opérations indiquées ci-après, comme le montage du ruban, exigent la présence de deux personnes au moins.

Effectuer les opérations indiquées au point 5.1, pour monter les composants et suivre les instructions suivantes :

- Monter le souffleur inférieur.
- Monter le tapis transporteur du côté gauche (fig. 16) et le positionner dans son logement, en veillant à ce que l'arbre du tapis transporteur et la motorisation soient alignés.
- Vérifier que les deux joints métalliques sont en équerre l'un avec l'autre, et au besoin, tourner l'arbre du tapis jusqu'à ce qu'il soit en équerre, afin de permettre l'introduction du joint central (fig. 36, détail Z), soulever le tapis transporteur du côté gauche de quelques centimètres et y enfiler le joint central du tapis.
- Contrôler que la transmission est alignée, placer la couverture du joint du tapis (fig. 36, détail U) et visser la vis de blocage (fig. 36, détail X).
- Placer les bacs de récolte pour farine droit et gauche (fig. 14, détail T).
- Monter le support de stationnement du produit, s'il est disponible (fig. 14, détail D ou G).
- Remonter les cloisons latérales réglables à la hauteur désirée.
- Monter le souffleur supérieur.
- Fermer la porte avant (fig.16, détail S); si la porte ne ferme pas bien, cela signifie que les deux souffleurs ne sont pas dans la bonne position. Ne pas forcer la porte, faire coulisser les souffleurs jusqu'au fond et refermer la porte. Fermer le crochet (fig.16, détail R), insérer puis fermer le verrou (fig.10, détail H).

**ATTENTION !** Ne pas oublier d'enlever la clé du verrou.

## 5.3 ACCÈS AUX COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

### 5.3.1 OUVERTURE DU PANNEAU PORTE-COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour l'ouverture du panneau porte-composants électriques, suivre les instructions reportées ci-après :

- Retirer les vis (fig. 38, détail V).
- Dévisser la tubulure passe-câbles (fig. 38 détail M).
- Sortir le panneau porte-composants électriques (fig. 38 détail Z), en faisant passer le câble de l'alimentation dans la tubulure.
- Placer les deux vis (fig. 38, détail Y) dans les trous prévus à cet effet, puis les bloquer en utilisant les deux écrous (fig. 38, détail K) qui se trouvent sur la vis (fig. 38, détail J).

### 5.3.2 REMPLACEMENT DES COMPOSANTS DU TABLEAU ÉLECTRIQUE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des composants du tableau électrique, suivre les instructions reportées ci-après :

- Ouvrir le panneau porte-composants électriques, en suivant la procédure indiquée au point 5.3.1.
- Débrancher le composant.
- Remplacer le composant.
- Pour le remonter, effectuer les opérations à rebours, en faisant attention de brancher correctement le composant.
- Fermer le panneau porte-composants électriques, en suivant la procédure indiquée au point 5.3.4.

**REMARQUE ! En cas de remplacement de la carte électronique, effectuer un reset (remise à l'état initial) général de l'appareil selon les indications du point 5.18.**

### 5.3.3 REMPLACEMENT DES FUSIBLES

Un fusible se trouve sur le circuit électrique ; dans le cas où il se grille, il sera impossible de mettre l'appareil en marche et d'allumer l'écran à cristaux liquides. Dans ce cas, vérifier le fusible et le remplacer, au besoin.

Effectuer les opérations indiquées au point 5.1, et pour l'intervention, suivre les instructions reportées ci-après :

- Ouvrir le panneau porte-composants électriques, en suivant la procédure indiquée au point 5.3.1.
- Retirer le fusible (fig. 38 part. N), le contrôler et le remplacer par un fusible ayant les mêmes caractéristiques.
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.
- Fermer le panneau porte-composants électriques, en suivant la procédure indiquée au point 5.3.4.

### 5.3.4 FERMETURE DU PANNEAU PORTE-COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour la fermeture du panneau porte-composants électriques, suivre les instructions reportées ci-après :

- Enlever les deux écrous (fig. 38, détail K), puis les remettre en place sur la vis (fig. 38, détail J).
- Replacer le panneau porte-composants électriques (fig. 38 détail Z), en faisant passer le câble de l'alimentation hors de la tubulure.
- Monter les vis (fig. 38, détail V).
- Serrer la tubulure passe-câbles (fig. 38 détail M).

**ATTENTION ! En faisant coulisser puis en repositionnant en position de fermeture le panneau porte-composants électriques, faire extrêmement attention à ne pas écorcher, encastrier ou écraser les fils ou le capillaire du thermostat de sécurité.**

### 5.3.5 REMPLACER LES BALAIS MOTEUR CONVOYEUR

Le moteur du convoyeur (Tab.A part.57) a deux balais à l'intérieur (Tab.A part.58) qui s'usent quand ils travaillent, c'est pourquoi il faut les remplacer. Exécutez les opérations indiquées au point 5.1 et procédez comme suit :

- ouvrir le panneau de la porte composants électriques en suivant la procédure indiquée au point 5.3.1
- dévisser les deux capuchons de couverture des balais et extraire les balais
- Insérer les balais neufs et replacer les deux capuchons de couverture.
- Fermer le panneau de la porte composants électriques en suivant la procédure indiquée au point 5.3.4.

### 5.3.6 REMPLACEMENT DU MOTEUR DE BANDE

Après avoir remplacé les trains des balais on pourrait devoir remplacer le moteur du convoyeur (Tab.A part.57).

Une fois exécutées les opérations au point 5.1, procéder comme suit :

- Ouvrir le panneau de la porte pour les composants électriques en suivant la procédure du point 5.3.1.

- Démontez le moto-réducteur, le placer sur un plan de travail et remplacer le moteur.
- Remonter le moto-réducteur au four en faisant attention à le réaligner correctement sur l'axe de la bande.
- Fermer le panneau de la porte pour les composants électriques en suivant la procédure du point 5.3.4.

### 5.4 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

**ATTENTION! Vérifier périodiquement la fonctionnalité du thermostat de sécurité.**

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du thermostat de sécurité, suivre les instructions reportées ci-après :

- Enlever la cloison latérale réglable gauche en dévissant les pommeaux (fig. 39, détail L).
- Démontez le réglage latéral de l'air (fig.17 détail A) (pour le T97G uniquement).
- Enlever la porte supérieure gauche (fig. 39, détail A), en dévissant les vis de fixation.
- Écarter l'isolation et retirer le capteur du thermostat (fig. 39 détail V).
- Ouvrir le panneau porte-composants électriques, en suivant la procédure indiquée au point 5.3.1.
- Enlever la protection du bouton de réactivation et dévisser l'écrou de fixation du thermostat (fig. 29, détail P).
- Débrancher les cosses fast-on du thermostat.
- Remplacer le thermostat et le capteur correspondant, puis, s'il y a lieu, réparer la partie de l'isolation endommagée.
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.
- Fermer le panneau porte-composants électriques, en suivant la procédure indiquée au point 5.3.4.

### 5.5 REMPLACEMENT DU THERMOCOUPLE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des thermocouples, suivre les instructions reportées ci-après :

- Enlever la cloison latérale réglable gauche en dévissant les pommeaux (fig. 39, détail L).
- Enlever la porte supérieure gauche (fig. 39, détail A), en dévissant les vis de fixation.
- Dévisser l'écrou de fixation du thermocouple (fig. 39, détail E).
- Identifier et débrancher les deux câbles d'alimentation du thermocouple.
- Remplacer le thermocouple en faisant attention de le serrer dans la position indiquée en fig. 39, avec l'élément en céramique à la distance correcte de la paroi de la chambre de cuisson.
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours, en faisant attention à brancher les connecteurs selon les polarités correctes.

**REMARQUE ! Une température de 699 qui s'affiche indique que le thermocouple est débranché.**

### 5.6 REMPLACEMENT DE L'ÉCRAN À CRISTAUX LIQUIDES OU TABLEAU DES COMMANDES

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement de l'écran à cristaux liquides ou du tableau des commandes, suivre les instructions reportées ci-après :

- Dévisser les vis de fixation du tableau des commandes (fig. 40 détail H).
- Débrancher les connecteurs de l'écran à cristaux liquides.
- Remplacer le tableau des commandes
- Enlever les quatre écrous (fig. 401, détail I) et remplacer l'écran à cristaux liquides.
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours, en faisant attention à brancher correctement les connecteurs.

**REMARQUE ! Rétablir l'appareil à l'état initial selon les indications reportées au point 5.18.**



## 5.7 REMPLACEMENT DU CLAVIER DU TABLEAU DES COMMANDES

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du clavier du tableau des commandes, suivre les instructions reportées ci-après :

- Dévisser les vis de fixation du tableau des commandes (fig. 40 détail H).
- Débrancher les connecteurs de l'écran à cristaux liquides.
- Se positionner sur un plan de travail et débrancher le clavier avec soin.
- Nettoyer soigneusement la surface du tableau.
- Vérifier que la pellicule de protection ne se trouve plus sur la partie transparente du nouveau clavier ; dans le cas contraire, il faudra l'enlever et coller le nouveau clavier adhésif.
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours, en faisant attention à brancher correctement les connecteurs.

## 5.8 DÉMONTAGE ET MONTAGE DU TAPIS

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le démontage et le montage du tapis, suivre les instructions reportées ci-après :

- Sortir le tapis transporteur de la chambre de cuisson, en effectuant les opérations indiquées au point 5.2.1, puis le positionner sur un plan de travail et se munir d'une pince à longs becs.

### 5.8.1 DÉMONTAGE DU TAPIS

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le démontage du tapis, suivre les instructions reportées ci-après :

- Faire avancer le tapis jusqu'à ce que la jonction avec les rouleaux atteigne la partie supérieure centrale.
- Comprimer le tapis sur le côté droit (fig. 41).
- Au moyen d'une pince, faire coulisser latéralement les quatre rouleaux de jonction sur les mailles (fig. 42).
- Décrocher les mailles de jonction.
- Éliminer la compression à l'extrémité du tapis.
- Sortir le tapis.

### 5.8.2 MONTAGE DU TAPIS

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le montage du tapis, suivre les instructions reportées ci-après :

- Enfiler le tapis dans le sens désiré, faire attention à ce que la partie supérieure soit lisse et que les extrémités latérales en forme de crochet n'aillent jamais dans le sens dans lequel elles ont tendance à s'accrocher (fig. 46).
- Rapprocher les extrémités du tapis dans la partie supérieure centrale, vérifier attentivement que les roues dentées à gauche et que les bagues de renvoi à droite accrochent le tapis de façon correcte.

**REMARQUE ! Les bagues de renvoi ne doivent jamais être au-dessus des rouleaux de jonction et la bande en plastique des 2 bagues de renvoi placées aux extrémités doivent être tournées vers l'extérieur.**

- Comprimer le tapis sur le côté droit (fig. 41).
- Saisir une des mailles de jonction latérales et, après avoir observé comment sont montées les extrémités du tapis (fig. 43), accrocher d'abord la partie latérale externe, puis la partie interne, en s'aidant au besoin de la pince à longs becs.
- Répéter cette opération pour la maille du côté opposé.
- Accrocher les pièces intermédiaires (fig. 44) et, se servant, au besoin, de la pince pour redresser les mailles qui se seraient déformées.
- Insérer les rouleaux dans les mailles, les positionner au milieu de la jonction, puis les écraser aux deux extrémités (fig. 45), en vérifiant qu'ils ne coulisseront pas.
- Contrôler que le tapis est bien à plat; il faudra redresser les segments de tapis éventuellement déformés.
- Éliminer la compression à l'extrémité du tapis.
- Vérifier manuellement que le tapis tourne correctement.
- Remonter le tapis transporteur dans son logement à l'intérieur de la chambre de cuisson ainsi que tous les autres composants, en effectuant les opérations indiquées au point 5.2.2.

**ATTENTION ! Vérifier que le sens de rotation du tapis correspond à celui qui est indiqué dans la fig. 46; les extrémités latérales en forme de crochet ne doivent jamais tourner dans le sens des crochets, car outre à abîmer le tapis, elles représentent une source de danger en ce sens qu'elles pourraient aisément accrocher les bords des vêtements, bras ou jambes, bagues, bracelet, etc.**

**ATTENTION ! Pour éviter tout grincement, lubrifier le tapis avec une huile en spray exclusivement du type homologué pour aliments ; elle doit être vaporisée en petite quantité, quand l'appareil est éteint et froid, exclusivement sur les deux parties du tapis à l'extérieur de la chambre de cuisson et tout particulièrement sur les roulettes aux deux extrémités du tapis. L'opération doit s'effectuer en prêtant la plus grande attention aux spécifications de dangerosité, relatives au risque d'inflammabilité, d'explosion ou autre, qui doivent être présentes sur la bouteille.**

### 5.8.3 INVERSION DU SENS DE ROTATION DU TAPIS TRANSPORTEUR

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour l'inversion du sens de rotation du tapis, suivre les instructions reportées ci-après :

- Sortir le tapis transporteur de la chambre de cuisson, en effectuant les opérations indiquées au point 5.2.1. Démontez le tapis, en effectuant les opérations indiquées au point 5.8.1, le tourner dans le sens désiré, puis le remonter en effectuant les opérations indiquées au point 5.8.2.

- Ouvrir le panneau porte-composants électriques, en suivant la procédure indiquée au point 5.3.1.

- Inverser les deux fils de l'alimentation du motoréducteur sur la carte électronique; cette opération permettra d'inverser le sens de rotation.

- Fermer le panneau porte-composants électriques, en suivant la procédure indiquée au point 5.3.4.

- Décrocher l'étiquette FLÈCHE sens de rotation (fig. 4), puis la recoller dans le sens opposé.

**ATTENTION ! Vérifier que le sens de rotation du tapis correspond à celui qui est indiqué dans la fig. 46; les extrémités latérales en forme de crochet ne doivent jamais tourner dans le sens des crochets, car outre à abîmer le tapis, elles représentent une source de danger en ce sens qu'elles pourraient aisément accrocher les bords des vêtements, bras ou jambes, bagues, bracelet, etc.**

### 5.9 REMPLACEMENT DU VERRE TREMPÉ

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du verre trempé, suivre les instructions reportées ci-après :

- Ouvrir la porte avant (fig. 35, détail Q) et enlever les quatre vis de fixation du panneau interne.

- Enlever le panneau interne et remplacer le verre trempé.

- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.

### 5.10 REMPLACEMENT DU MOTEUR OU DU VENTILATEUR DE CUISSON

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du moteur ou du ventilateur, suivre les instructions reportées ci-après :

- Enlever le panneau arrière (fig. 38, détail D), en dévissant les vis de fixation.

- Débrancher le moteur.

- Enlever les deux bandes verticales de blocage du revêtement en laine, en dévissant les vis de fixation.

- Déplacer l'isolant et démonter le panneau arrière de la chambre de cuisson, en dévissant les vis de fixation.

- Se placer sur un plan de travail, redresser la tôle anti-dévisage et enlever la vis gauche se trouvant au milieu du ventilateur de cuisson.

- Sortir le ventilateur à l'aide d'un extracteur.

**REMARQUE ! Afin qu'elle puisse être desserrée, la vis gauche doit être tournée dans le sens des aiguilles d'une montre; le ventilateur sans l'extracteur ne sort pas de son logement.**

- Si le ventilateur est le seul à être remplacé, pour le remonter effectuer les opérations à rebours.

- Pour démonter le moteur, enlever les quatre écrous sur les pieds du moteur, puis sortir ce dernier.

- Effectuer les opérations à rebours pour le remontage, en faisant extrêmement attention à ce que les six rondelles qui frottent contre l'arbre du moteur soient remontées correctement ; s'assurer également que les parties coniques de l'arbre moteur et ventilateur sont parfaitement propres et lisses.

- Remplacer la partie de l'isolant endommagée, s'il y a lieu, et utiliser du ruban adhésif en aluminium résistant aux hautes températures.

### 5.11 PROGRAMMATION DES TEMPÉRATURES EN DEGRÉS CENTIGRADES/FAHRENHEIT

L'unité centrale électronique peut être programmée pour représenter la température en degrés centigrades ou en degrés Fahrenheit. Si l'on passe d'une programmation à l'autre, après avoir déplacé le dip-switch sur la position souhaitée, la variation effective est obtenue dès que l'on appuie sur quelque touche, c'est-à-dire lors de la première régénération de l'image à l'écran.

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour la programmation, suivre les instructions reportées ci-après :

- Dévisser les vis de fixation du tableau des commandes (fig. 40 détail H).

- Déplacer le dip-switch (fig. 40, détail 3) sur l'écran à cristaux liquides du tableau des commandes sur la position OFF ou ON, en fonction de plage de température souhaitée, comme indiqué ci-après :

N°	OFF	ON
1		
2		
3	Degrés centigrades	Degrés fahrenheit
4		
5		

- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.

### 5.12 RÉGLAGE DU CONTRASTE DE L'ÉCRAN

Effectuer les opérations indiquées au point 5.1, pour régler le contraste de l'écran, suivre les instructions reportées ci-après :

- Dévisser les vis de fixation du tableau des commandes (fig. 40 détail H).

- A l'aide d'un petit tournevis, tourner la vis de réglage (fig. 40 détail B) pour obtenir le contraste désiré.

- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.

### 5.13 REMPLACEMENT DE LA FICHE D'ENTRAÎNEMENT DU TAPIS

L'entraînement de l'arbre du tapis se fait au moyen d'une goupille de sécurité, calibrée pour se rompre en cas d'efforts anormaux d'entraînement.

Effectuer les opérations indiquées au point 5.1, et pour remplacer la goupille, suivre les instructions reportées ci-après :

- Retirer la couverture du joint du tapis (fig.36, détail U), en dévissant la vis qui le bloque (fig.36, détail X).

- Aligner les orifices du joint et de l'arbre du tapis et retirer la goupille cassée.

- Mettre une nouvelle goupille (fig. 36 détail S).

- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.

**ATTENTION ! Utiliser exclusivement des goupilles de rechange originales, elles sont réalisées en matériau spécial pour garantir leur rupture en cas d'efforts anormaux.**

**En cas d'utilisation de matériau différent, on court le risque d'être entraîné par le grillage.**

### 5.14 REMPLACEMENT ALLUMAGE OU DÉTECTEUR

**REMARQUE! Le scintillateur et le détecteur sont immergés dans les flammes en service et peuvent donc se déformer : à l'occasion du nettoyage annuel de la tête du brûleur, contrôler qu'ils sont en bonne position, sinon les changer.**

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du dispositif d'allumage ou du détecteur, suivre les instructions reportées ci-après :

- Démontez la protection du brûleur (fig. 20 détail M).

- Retirez le composant (fig. 47 : allumage détail A, détecteur détail R) après avoir retiré l'écrou de serrage correspondant.

- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.

**REMARQUE ! Les électrodes du dispositif d'allumage et du détecteur doivent être placées aux distances indiquées dans la fig. 48 et branchées comme dans la fig. 47; s'assurer du correct serrage des cosses faston.**

- Démontez le panneau de protection du brûleur (fig. 20 détail M) en faisant attention qu'il n'y a pas de fissures qui pourraient laisser passer de l'air non filtré.

### 5.15 REMPLACEMENT OU NETTOYAGE DE LA TÊTE DU BRÛLEUR

**REMARQUE ! Pour avoir toujours la puissance nominale, la tête du brûleur doit être nettoyée au moins une fois par an. À l'occasion, vérifier que le scintillateur et le détecteur sont en**

**bonne position, comme en figure 48, sinon les remplacer selon la procédure au point 5.14.**

Avec le temps, la poussière peut avoir tendance à obstruer la tête du brûleur, et par conséquent, l'appareil ne réussit plus à avoir la puissance prévue ; dans ce cas, effectuer les opérations indiquées au point 5.1 et pour le remplacement ou le nettoyage de la tête du brûleur, procéder comme suit :

- Démontez la protection du brûleur (fig. 20 détail M).

- Démontez la tête du brûleur, la remplacer ou la nettoyer avec de l'air comprimé en soufflant bien sur la grille de la tête du brûleur dans le sens indiqué dans la figure 49. S'assurer que toute la poussière est sortie du côté opposé.

- S'assurer que les distances du dispositif s'allumage et du détecteur (fig. 48) sont correctes.

Effectuer les opérations à rebours pour le remontage, en faisant attention que la tôle de protection (fig. 47 détail C) et les autres points du boîtier ne présentent pas de fissures qui pourraient laisser passer l'air non filtré ; dans le cas contraire, les fermer avec du silicone résistant aux températures élevées.

- Une fois le branchement terminé, mettre l'appareil en marche et, à l'aide d'un spray détecteur de fuites qui ne provoque pas de corrosion, effectuer un essai d'étanchéité du gaz en faisant particulièrement attention aux zones dans lesquelles ont eu lieu les interventions. **Ne jamais utiliser de flammes nues pour chercher d'éventuelles fuites de gaz.**

- Éteindre l'appareil.

- Remonter avec soin le panneau de protection du brûleur (fig. 20 détail M) en faisant attention de ne laisser aucune fissure qui pourrait laisser passer de l'air non filtré.

**ATTENTION ! Un nettoyage correct et constant du filtre à air pour brûleur comme indiqué au point 4.3 évite de compromettre le rendement et la sécurité de l'appareil.**

### 5.16 REMPLACEMENT DES COMPOSANTS DU BLOC DE COMBUSTION

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des composants du bloc de combustion, suivre les instructions reportées ci-après :

- Démontez la protection du brûleur (fig. 20 détail M).

- Démontez et remplacez le composant.

**ATTENTION ! En cas de remplacement du CÔNE VENTURI, se munir d'un tournevis de grande dimension et tourner la vis de réglage du gaz jusqu'à ce que la mesure X= voir les données techniques du TAB.1 pour le type de gaz d'alimentation (paragraphe 3).**

Contrôler la mesure X décrite plus haut de manière précise à l'aide d'une jauge et sceller le réglage du gaz avec un point de peinture rouge résistante à la chaleur.

- Après le remplacement de tout composant du bloc de combustion, il faut effectuer le réglage suivant sur la vanne à gaz :

- Ouvrir le robinet du gaz.

- Desserrer la vis d'étanchéité se trouvant à l'intérieur de la prise de pression à la sortie de la vanne à gaz (fig. 27 détail T)

- Connecter le manomètre, correctement mis à zéro, à la prise de pression.

- Mettre l'appareil en marche selon les instructions.

- À la mise en marche de l'appareil, la pression varie; attendre que le brûleur soit allumé, contrôler que la pression est à 0 mbar. Dans le cas contraire, retirer le bouchon sur la vanne à gaz (fig. 28 détail U) et régler la vis se trouvant en dessous (fig. 28 détail Z) jusqu'à ce que la pression atteigne 0 mbar.

- Éteindre l'appareil selon les instructions.

- Retirer le manomètre.

- Revisser à fond la vis d'étanchéité située sur la prise de pression (fig.27 part. T) et replacer le bouchon sur la vanne à gaz. (fig. 28 détail U).

- Une fois le branchement terminé, mettre l'appareil en marche et, à l'aide d'un spray détecteur de fuites qui ne provoque pas de corrosion, effectuer un essai d'étanchéité du gaz en faisant particulièrement attention aux zones dans lesquelles ont eu lieu les interventions. **Ne jamais utiliser de flammes nues pour chercher d'éventuelles fuites de gaz.**

- Éteindre l'appareil.

- Sceller à nouveau le bouchon de la vanne à gaz avec un point de peinture rouge résistante à la chaleur.

- Remonter avec soin le panneau de protection du brûleur (fig. 20 détail M) en faisant attention de ne laisser aucune fissure qui pourrait laisser passer de l'air non filtré.

### **5.17 REMPLACEMENT DES PANNEAUX DE PROTECTION DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION**

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des panneaux de protection de la chambre de combustion, suivre les instructions reportées ci-après :

- Enlever le panneau arrière (fig. 38, détail D), en dévissant les vis de fixation.
- Débrancher le moteur.
- Enlever les deux bandes verticales de blocage du revêtement en laine, en dévissant les vis de fixation.
- Déplacer l'isolant et démonter le panneau arrière de la chambre de cuisson, en dévissant les vis de fixation.
- Pour le panneau de protection arrière, dévisser les 4 vis de blocage et retirer l'écran de l'orifice d'aspiration de l'air du ventilateur.
- Pour le panneau de protection avant, démonter le tapis et les souffleurs selon les indications du point 5.2.1, dévisser les 4 écrous de blocage et retirer le panneau de protection du trou d'aspiration de l'air du ventilateur.
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours. (voir également le point 5.2.2).
- Remplacer la partie de l'isolant endommagée, s'il y a lieu, et utiliser du ruban adhésif en aluminium résistant aux hautes températures.

### **5.18 PROCEDURE RESET GÉNÉRAL**

En cas de pannes ou de mauvais fonctionnement du système électronique ou quand il faut remplacer une des cartes électroniques, il est conseillé d'effectuer un rétablissement général aux conditions initiales (reset).

Entrer dans le menu paramètres en appuyant en même temps sur les touches OK et flèche bas pendant 5 secondes (fig. 31 détail 13 et 10). Appuyer **en même temps sur les flèches haut-bas-droite pendant 5 secondes** (fig. 31 détails 9, 10 et 11) pour rétablir les paramètres à leurs valeurs de défaut (bips sonores de confirmation).

**ATTENTION ! LE LOGICIEL DE L'APPAREIL EST PRÉVU PAR DÉFAUT POUR LE MÉTHANE G20. APRÈS CHAQUE REMISE À ZÉRO, IL FAUDRA DONC TOUJOURS REPROGRAMMER LES PARAMÈTRES INTERNES POUR LE TYPE DE GAZ RÉELLEMENT UTILISÉ, SELON LES VALEURS INDIQUÉES DANS TAB. 1 POUR LE PAYS DE L'INSTALLATION (point 3.4.4).**

L'opération de remise à l'état initial remettra également l'horloge à zéro, il faudra donc la reprogrammer.

**REMARQUE ! Si la température 699 devait s'afficher, cela n'est pas une panne nécessitant d'une remise en l'état initial, mais cela indique que le thermocouple de détection des températures est débranché.**

### **5.19 MISE AU REBUT**

Au moment de la mise au rebut de l'appareil ou des pièces de rechange, il faut séparer les différents composants selon le type de matériau, puis en effectuer l'élimination, conformément aux lois et aux normes en vigueur.

## **6 LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE**

Table des matières des tableaux :

Tab.A Ensemble T75G T97G.

Tab.B Schéma électrique T75G T97G.

### **INDICATIONS POUR LA COMMANDE DES PIÈCES DE RECHANGE**

Pour commander les pièces de rechange, les indications suivantes doivent être communiquées :

- Type d'appareil.
- Numéro de série.
- Dénomination de la pièce.
- Quantité nécessaire.



## INHALT

01 TECHNISCHE ANGABEN	2
02 INSTALLATION	2
03 BETRIEB	4
04 ORDENTLICHE WARTUNG	9
05 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	11
06 ERSATZTEILKATALOG	15

### Anmerkung:

Vorliegender Katalog ist in fünf Sprachen ausgeführt. Originalanweisungen auf Italienisch und Übersetzungen der Originalanweisungen auf Englisch, Französisch, Deutsch und Spanisch.

### GARANTIE Bedingungen und Regelungen

Die Garantieleistung ist ausschließlich auf den Austausch ab Werk jener Teile beschränkt, die nachweisbar Material- oder Konstruktionsfehler aufweisen. Es besteht kein Anspruch auf Garantie für Schäden, die beim Transport durch Dritte, durch fehlerhafte Installation, mangelhafte Wartung, unsachgemäße oder nachlässige Benutzung, sowie durch Manipulierung seitens Dritter verursacht werden. Daneben sind von der Garantie ausgenommen **Glasscheiben, die Elektroausrüstung, das Zubehör und alle Folgen eines normalen Verschleißes der Anlage- und deren Zubehöre, sowie die Arbeitskosten für den Austausch von Teilen in Garantie.**

Der Garantieanspruch verfällt wenn der Käufer seinen Zahlungsverpflichtungen nicht nachkommt, sowie für solche Produkte, die ohne vorherige schriftliche Genehmigung repariert, ganz oder teilweise verändert oder ausgebaut wurden. Für die Inanspruchnahme der Garantieleistungen durch den technischen Kundendienst muss eine schriftliche Anfrage an den lokalen Vertragshändler oder die Verkaufsleitung erfolgen.

### ACHTUNG

Wichtige Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Gefahrensituationen für den Benutzer.

### ANMERKUNG

Hiermit wird die Aufmerksamkeit auf Arbeitsgänge gelenkt, die für die einwandfreie Funktion und lange Lebensdauer des Geräts von wesentlicher Bedeutung sind.

### WERTER KUNDE

Lesen Sie bitte das vorliegende Handbuch vor der Verwendung des Geräts aufmerksam durch.

Die Einrichtungen des Geräts sind aus Sicherheitsgründen stets auf einwandfreie Funktionstüchtigkeit zu überprüfen.

Dieses Handbuch soll den Benutzer über den ordnungsgemäßen Gebrauch und die Wartung aufklären und der Bediener ist verpflichtet, die in ihm enthaltenen Anweisungen zu befolgen.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, an der Produktion und am Handbuch Änderungen vorzunehmen, ohne verpflichtet zu sein, die frühere Produktion und die vorangegangenen Handbücher zu aktualisieren.

### ACHTUNG!

- 1 Die folgenden Regeln dienen zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit.
- 2 Lesen Sie diese bitte vor der Installation und dem Gebrauch des Geräts genau durch.
- 3 Dieses Handbuch sorgfältig für eine eventuelle Konsultation durch die verschiedenen Benutzer aufbewahren.
- 4 Alle Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung für den Einsatz mit anderen Gasarten, Einstellung und außerordentliche Wartung dürfen ausschließlich durch qualifizierte Techniker und unter Einhaltung der Anweisungen des Herstellers erfolgen. Mit Siegel versehene Teile dürfen nicht verstellt oder manipuliert werden, außer für die vorgesehenen Umrüstungen.
- 5 Die Düsen und das Typenschild für die zulässigen Umrüstungen sind in einem Beutel enthalten, der zusammen mit dem Ofen geliefert wird und müssen unbedingt zusammen mit den Unterlagen des Geräts sorgfältig verwahrt werden.
- 6 Dieses Gerät darf nur für den Zweck eingesetzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen ist, d.h. zum Backen von Pizza oder ähnlichen Lebensmitteln und anderen gastronomischen Erzeugnissen. Es ist untersagt, Produkte zu garen, die Alkohol enthalten. Jeder andere Einsatz ist als bestimmungsfremd zu betrachten.
- 7 Das Gerät ist ausschließlich für den kollektiven Gebrauch bestimmt und darf nur von entsprechend geschultem Personal verwendet werden. Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, deren körperlichen und geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen Erfahrungen und Kenntnisse fehlen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 8 Für etwaige Reparaturarbeiten ist ausschließlich eine autorisierte Kundendienststelle des Herstellers zu kontaktieren; für den Austausch von Teilen sind Original-Ersatzteile anzufordern.
- 9 Die Nichtbeachtung der obigen Anweisungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
- 10 Bei Auftreten von Defekten und/oder Betriebsstörungen ist das Gerät abzuschalten; auf keinen Fall eigenmächtige Reparatureingriffe vornehmen.
- 11 Im Falle des Verkaufes oder bei Abtretung des Geräts, bzw. wenn man übersiedelt und der Ofen installiert bleiben soll, ist das Handbuch stets dem neuen Besitzer auszuhändigen, damit dieses vom neuen Eigentümer und/oder Installateur konsultiert werden kann.
- 12 Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Kundendienst des Herstellers ausgewechselt werden, um sämtliche Risiken zu vermeiden.

## 1 TECHNISCHE ANGABEN

### 1.1 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Das Gerät besteht aus einer Backkammer, die von einem Förderband mit dem darauf befindlichen Produkt durchlaufen wird; das Produkt wird von einem Luftstrahl gebacken, der von einem Brenner mit Luft-Gas-Gemisch und elektronischer modulierender Flammenkontrolle aufgeheizt wird; das Gerät verfügt über eine elektronische Temperaturregelung, einen Sicherheitsthermostat und eine unten angeschlagene Klapptür.

Innen und außen ist die Struktur aus Edelstahlblech; das Gitterförderband für das Backgut ist aus Edelstahl.

Es können bis zu drei Backkammern übereinander gestellt werden, wobei jede vollkommen unabhängig arbeitet.

Die Halterung der/des Backeinheit/en besteht aus vier Stahlauflagen mit Rollen.

### 1.2 ANGEWENDETE RICHTLINIEN

Das Gerät entspricht den folgenden Richtlinien:

- EU-Niederspannungsrichtlinie 2006/95
- EU-Richtlinie zur elektromagnetischen Kompatibilität 2004/108
- Richtlinie über Gasverbrauchseinrichtungen 2009/142/EWG (ex 90/396/EWG) und folgende Änderungen und Aktualisierungen

In Übereinstimmung mit den angewandten Normen:

EN 203-1

EN 203-2-2

CEI EN 60335-1

CEI EN 60335-2-42

EN 61000-6-3:2001

- EN 55022:1998 +A1:2000 +A2:2003

- EN 55014-1:2000 +A1:2001 +A2:2002

- EN 61000-3-2:2000

- EN 61000-3-3:1995 +A1:2001

EN 50165:1997 +A1:2001 (EMC requirements)

- EN61000-4-2: 1995 + A1: 1999 + A2: 2001

- EN61000-4-4: 1995 + A1: 2001+ A2: 2002

- EN61000-4-5: 1995 + A1: 2001

- EN61000-4-6: 1996 + A1: 2001

- EN61000-4-11: 1994 + A1: 2001

AS 4563-2004 (Australien)

### 1.3 ARBEITSPLÄTZE

Das Gerät wird vom Bediener über das Bedienpaneel programmiert, das sich an der Vorderseite des Ofens befindet, und muss während des Betriebs überwacht werden.

Die Glastür befindet sich an der Vorderseite des Gerätes.

### 1.4 MODELLE

Die folgenden Modelle sind lieferbar:

- T75G mit einer Kammer

- T75G mit zwei Kammern

- T75G mit drei Kammern

- T97G mit einer Kammer

- T97G mit zwei Kammern

- T97G mit drei Kammern

Mögliche Kompositionen

Halterung CV/60 + 1 oder 2 Kammern T75G oder T97G

Halterung CV/15 + bis 3 Kammern T75G oder T97G

Falls eine nicht vom Hersteller gelieferte Halterung verwendet wird, muss diese in jeder Lage die korrekte Stabilität des Geräts gewährleisten.

### 1.5 ZUBEHÖRE

Folgendes Zubehör ist verfügbar:

- Produktablage.

- Klapptüren für Ein- und Auslauf

### 1.6 TECHNISCHE DATEN: Siehe TAB.1 und TAB.2-3

**ACHTUNG! BEIM KONSULTIEREN DER TAB.1 MÜSSEN IMMER DIE GASKATEGORIE DES ANWENDERLANDS UND DAS ENTSPRECHENDEN GERÄTEMODELL BERÜCKSICHTIGT WERDEN.**

Es ist möglich, dass die CE-Kennzeichnung in einigen Ländern akzeptiert wird, dass aber dennoch eine Überprüfung des Geräts

durch nationale Institute auf Grundlage der nationalen Bestimmungen gefordert wird.

### 1.7 RAUMBEDARF UND GEWICHTE (siehe Abb. 1)

### 1.8 IDENTIFIZIERUNG

Bei jeder Anfrage an den Hersteller oder den Kundendienst ist stets die SERIENNUMMER des Gerätes anzugeben. Die Position des Typenschildes entnehmen sie der Abbildung 2. M, Beispiel-Legende (Abb.3):

A: Modell, B: Baujahr, C: Seriennummer, D: Art der Stromversorgung, E: max. Stromleistung, F Motorleistung, G: Nummer des Homologationszertifikats und letzte beide Ziffern des Ausstellungsjahres, H: Tabelle der Gaszustände und Drücke, für die das Gerät vorbereitet werden kann, I: max. Wärmeleistung, L: Verbrauch je nach Art des verwendeten Gases, M: Installationsart.

Unterhalb des Schildes mit der Seriennummer befindet sich das Typenschild (Abb. 2 Detail G) mit Angabe des Gastyps, für den das Gerät vorbereitet ist.

### 1.9 BESCHILDERUNG

An den in der Abbildung 4 gezeigten Punkten ist das Gerät mit Hinweisschildern ausgestattet, welche die Sicherheit betreffen, sowie mit Schildern mit Hinweisen zur Benutzung.

### 1.10 LÄRMBELASTUNG

Bei diesem Gerät handelt es sich um ein technisches Arbeitsmittel, bei dem der Schalldruck an der Bedienerposition (Abb. 7 Detail A) 74 dB (A) nicht übersteigt (Konfiguration mit einer Backkammer).

## 2 INSTALLATION

**ACHTUNG! Aufgrund der großen Gefährlichkeit von gasbetriebenen Geräten, insbesondere was Explosionen und tödliche Vergiftungen betrifft, müssen sämtliche in den folgenden Kapiteln gegebenen Anweisungen unbedingt genau befolgt werden, damit die eigene Unversehrtheit und die anderer Personen, sowie des Geräts gewahrt wird.**

**Der Hersteller haftet nicht für Sach- und Personenschäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschriften entstehen. Die Nichtbeachtung lässt außerdem jeden Garantieanspruch verfallen.**

**ACHTUNG: der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn die Unfallverhütungsnormen nicht beachtet werden.**

### 2.1 TRANSPORT UND VERSAND

Das Gerät wird normalerweise auf Transportmitteln in Kartonverpackungen versandt, die mit Gurten auf Holzpaletten fixiert werden (Abb. 5); zum Heben an der mit Pfeilen gekennzeichneten Stelle ansetzen.

### 2.2 HEBEN UND BEFÖRDERUNG

**ANMERKUNG! Nach Empfang des Geräts muss dessen Zustand und Qualität überprüft werden.**

Zu der Ausrüstungserhebung, nur und ausschließlich die auf dem Bild 6 angegebene Punkte benutzen, nachdem die Verschlüsse entfernt wurden (Abb. 6 Detail D), wie illustriert.

**ACHTUNG! Der Transport darf keinesfalls von Hand erfolgen.**

Das Gerät an einem Ort aufstellen, der in hygienischer Hinsicht geeignet, sauber, trocken und staubfrei ist; außerdem darauf achten, dass die Stabilität gewährleistet ist.

Die vier Pfropfen (Abb. 6 Detail D) wieder in die Bohrungen stecken.

Die Verpackung muss vorschriftsmäßig entsorgt werden; im Besonderen muss Plastikmaterial sicher verwahrt werden, damit es nicht in die Hände von Kindern gelangt, für die es eine Erstickungsgefahr darstellt. Am Ende der Lebensdauer des Geräts muss dieses von einem zugelassenen Spezialunternehmen entsorgt werden.

### 2.3 UMWELTBEDINGUNGEN

Für die einwandfreie Funktion des Gerätes sollten die Umgebungsbedingungen innerhalb folgender Grenzwerte liegen:

Betriebstemperatur: +5°C ÷ +40°C

Relative Luftfeuchtigkeit: 15% ÷ 95%

## 2.4 AUFSTELLEN, MONTAGE, INSTALLATION UND RAUMBEDARF FÜR WARTUNGSARBEITEN

**ACHTUNG!** Beim Aufstellen, bei der Montage, der Installation und den Anschlüssen sind die nachstehenden Vorschriften einzuhalten:

- Geltende Gesetze und Vorschriften zur Installation von Gasgeräten in Großküchen
- Geltende Gesetze und Vorschriften zu den technischen Regeln für Gasinstallationen
- Geltende Gesetze und Vorschriften zu den technischen Regeln für GPL
- Richtlinien und Bestimmungen des Gaswerks
- Richtlinien und Bestimmungen des Elektrizitätswerks
- Lokale Bau- und Brandschutzverordnungen
- Gültige Unfallverhütungsvorschriften
- Gültige Bestimmungen elektrotechnischer Normen
- Lokale Bestimmungen
- Die Installation der Geräte muss in Übereinstimmung mit den gültigen nationalen Normen.
- Für Australien: Die Installation muss gemäß den Anforderungen der AS-5601, der lokalen Gas- und Stromversorgern, sowie jeder anderen einschlägigen Gesetzesverordnung erfolgen.

**ACHTUNG!** Der betreffende Raum muss unbedingt ausreichend belüftet sein, so dass genügend Luft für die Verbrennung und Belüftung vorhanden ist und gefährliche Konzentrationen von gesundheitsschädlichen Substanzen ausgeschlossen werden.

**ANMERKUNG!** Den Ofen so aufstellen, dass keine Luftströme auf die Öffnungen der Backkammern treffen, welche den Backvorgang beeinträchtigen könnten.

**ACHTUNG!** Im Aufstellbereich des Geräts dürfen sich keinerlei entzündbaren Materialien oder Brennstoffe befinden. Auch der Raum selbst muss aus nicht entflammbarem Material sein. Es müssen unter allen Umständen sämtliche Brandschutzmaßnahmen getroffen werden.

In der Nähe des betriebenen Geräts nicht mit Sprays aus Treibgasflaschen hantieren.

Nach dem Abladen des Geräts dieses an einem gut belüfteten und ausgeleuchteten Ort mit geeigneter Absaugung aufstellen, wobei ein Mindestabstand von 50 cm vom Boden und 80 cm von der rechten und linken Seitenwand einzuhalten ist (Abb. 7).

Diese Mindestabstände sind unerlässlich, damit der Hauptschalter problemlos erreicht und der Luftfilter des Brenners gesäubert werden kann; sowie die Absaugung an der Rückseite gewährleistet wird; berücksichtigen Sie, dass für einige Reinigungs- und/oder Wartungsarbeiten größere Abstände erforderlich sind und, dass es möglich sein muss, den Ofen zu bewegen, damit sie durchgeführt werden können.

**ACHTUNG!** Im Bereich hinten rechts (Abb.10 Detail Y) ist der Filter untergebracht, durch den die vom Brennerventilator für die Verbrennung angesaugte Luft strömt, der auf keinen Fall verstopfen darf, weshalb darauf zu achten ist, dass dieser Bereich frei von Staub und Mehl und ähnlichem bleibt.

**ACHTUNG!** Am gelochten Mittelteil des rückwärtigen Gehäuses (Abb.10 Detail Z) wird die Kühlluft angesaugt und dieses Teil darf folglich nicht verstopfen; darauf achten, dass keine spitzen Gegenstände, Haare oder Kleidungsstücke durch die Löcher eindringen und mit dem Lüfterrad in Berührung kommen.

**ACHTUNG!** Das Gerät muss auf einer stabilen Fläche perfekt gerade ausgerichtet werden. Nach erfolgter Installation müssen Gasleitung und Stromkabel geschützt werden und dürfen keinesfalls gezogen, verdreht, oder sonst belastet werden, oder in der Nähe von abrasiven oder scharfkantigen Gegenständen verlaufen.

Die folgenden Operationen durchführen:

- Die Schutzfolie vorsichtig von den Außenpaneelen des Geräts abziehen; damit kein Klebstoff zurückbleibt.

Eventuelle Klebstoffreste können mit Hilfe von Kerosin oder Benzin entfernt werden.

- Nachdem die vier Rundkopfschrauben (Abb. 8 Detail A) am Geräteboden ausgebaut wurden, die vier Halterungen jeweils mit vier Schrauben und Unterlegscheiben (Abb. 8 Detail B) an den Gewindebohrungen des Unterbaus befestigen; nach erfolgter Aufstellung des Geräts die Bremshebel (Abb. 8 Detail C) aller Rollen nach unten drücken, um den Ofen zu blockieren. **Falls eine nicht vom Hersteller gelieferte Halterung verwendet wird, muss diese in jeder Lage die korrekte Stabilität des Geräts gewährleisten.**

**ACHTUNG!** Nachdem das Gerät an seinem Bestimmungsort aufgestellt und die Räder blockiert wurden, mindestens vier ausreichend robuste Winkel besorgen, mit denen das Gerät zuverlässig an einer Wand oder am Boden verankert wird (zum Beispiel für Geräte mit 1 oder 2 Kammern Abb. 12, für Geräte mit 3 Kammern Abb. 13), so dass es sich auf keinen Fall bewegen kann. Diese Winkel sollen für die außerordentliche Reinigung ausbaubar sein, und müssen nach erfolgter Reinigung wieder montiert werden. Zur Befestigung dieser Winkel, die nicht vom Hersteller geliefert werden, handelsübliche, für den Untergrund geeignete Druckeinsätze verwenden, und bei der Version mit 3 Kammern die Winkel mit selbstschneidenden Schrauben mit Durchmesser 4,8 am Ofen befestigen, welche ausschließlich am Boden in die 12 freien Bohrungen mit Durchmesser 4,1mm eingeschraubt werden dürfen (Abb.9 Detail F).

- Die einzelnen Elemente der gewählten Konfiguration müssen wie in Abbildung 9 gezeigt übereinander gestellt werden, in dem die vier Plastikpfropfen (Abb. 9 Detail D) von der Oberseite des unteren Moduls entfernt und die Rundkopfschrauben (Detail 9 Abb. E) in die Bohrungen des oberen Moduls gesteckt werden.

**ACHTUNG!** Das Gerät ist für höchstens 3 übereinander gestellte Backkammern homologiert.

- An jeder Kammer den mitgelieferten Hitzeschutzschirm installieren, wie in der Abb.11 gezeigt.

- Einhängen der eventuellen Optionen der Halterung für die Produktablage von rechts oder links (Abb.14 Detail D), nachdem der Anschlag (Abb.14 Detail F) und die entsprechenden Knäufe (Abb.14 Detail G) vom Krümelblech ausgebaut und an der Halterung wieder montiert wurde.

- Montage der eventuellen Optionen für die Schwingtüren am Ein- und Auslauf, wie in der Abb. 15 für Laufrichtung von links nach rechts gezeigt. Für die entgegengesetzte Laufrichtung müssen die Schwingtüren spiegelbildlich montiert werden.

**ACHTUNG!** Das Vorhängeschloss (Abb. 16 Detail H) an der vorderen Tür muss stets angebracht sein; die Schlüssel müssen abgezogen und von hierzu autorisiertem Personal aufbewahrt werden, um ein zufälliges Öffnen der vorderen Tür zu verhindern, durch das die Gefahr von schweren Verbrennungen und Unfällen durch die inneren Geräteteile entstehen würde.

Von den zum Gebrauch des Gerätes autorisierten und geschulten Personen, muss zumindest eine bei Gerätebetrieb stets anwesend sein und den Aufbewahrungsort der Schlüssel (in der Nähe des Geräts) kennen, um die Tür in eventuellen Gefahrensituationen öffnen zu können. Sind mehrere Backkammern vorhanden, müssen die Schlüssel und die dazugehörigen Vorhängeschlösser unmissverständlich gekennzeichnet werden, um eine eindeutige Zuordnung zu ermöglichen.

## 2.5 ANSCHLÜSSE

### 2.5.1 GASANSCHLUSS

**ACHTUNG!** Die Anschlüsse an das Gasnetz dürfen ausschließlich von technischem Fachpersonal mit regulärer Lizenz und unter Einhaltung der einschlägigen Vorschriften hergestellt werden.

Sicherstellen, dass das Gerät für den am Aufstellungsort vorhandenen Gastyp vorbereitet ist, der am Typenschild des Geräts angegeben ist (Abb. 2 Detail G).

Vor dem Anschließen an das Gasnetz sicherstellen, dass der Versorgungsdruck des Geräts dem Wert der TAB.1 entspricht (für das jeweilige Anwenderland); dieser Druck muss dauernd gewährleistet sein.

**Falls der Einlassdruck außerhalb der angegebenen Werte sein sollte, das Gaswerk benachrichtigen und das Gerät nicht in Betrieb setzen, bevor die Ursache festgestellt und beseitigt wurde.**

**Die TAB.1 (für das jeweilige Anwenderland) enthält die Charakteristiken des Geräts**

Der Anschluss an das Gasnetz (Abb.10 Detail W) kann bleibend oder abtrennbar sein. Dem Gerät muss ein zertifizierter Absperrhahn vorgeschaltet werden.

Falls flexible Rohre verwendet werden, müssen diese gemäß den einschlägigen Normen aus rostfreiem Stahl sein.

Das Gewinde am Gaszuführungsrohr mit **LOCTITE 577** versiegeln. Nach erfolgtem Anschluss mit einem korrosionsfesten Lecksuchspray eine Dichtigkeitsprüfung durchführen. **Bei der Lecksuche niemals offene Flammen benutzen.**

## 2.5.2 ABFÜHRUNG DER VERBRENNUNGSGASE UND DÄMPFE

### ACHTUNG! DER BESITZER MUSS BINDEND FÜR EIN AUSREICHENDES BELÜFTUNGSSYSTEM SORGE TRAGEN UND DIESES AUFRECHT ERHALTEN

ACHTUNG! Der Anschluss der Abführung von Verbrennungsgasen und Dämpfen darf ausschließlich von technischem Fachpersonal und unter Einhaltung der einschlägigen Vorschriften hergestellt werden.

ACHTUNG! Eventuelle Konzentrationen schädlicher Substanzen können Vergiftungen hervorrufen, die auch tödlichen Ausgang haben können, weshalb unbedingt für ein perfekt geplantes, korrekt installiertes Belüftungssystem gesorgt werden muss, welches regelmäßig kontrolliert und gereinigt wird, damit es für die gesamte Lebensdauer des Geräts leistungsfähig gehalten wird. Die Zuluft- und Abluftströme der Abzugshaube müssen ausreichend dimensioniert sein.

Das Gerät gehört zum Typ A3 – B23 und muss immer unter einer Abzugshaube mit wärmebeständigem Filter, oder einer Abzugsdecke installiert werden, so dass die Abführung der Verbrennungsgase und Dämpfe unter allen Umständen gewährleistet wird.

ACHTUNG! Die Verbrennungsrückstände müssen nach Außen abgeführt werden.

Was die Belüftung des Raums betrifft, in dem das Gerät installiert ist, sowie die Abführung der Rauche, sind die Vorschriften des Punkts 2.4 zu befolgen.

**Das Absaugsystem muss ausreichend dimensioniert sein und über mindestens eine Absperrvorrichtung an der Gasleitung verfügen, welche die Gaszufuhr unterbricht, falls die Abzugshaube oder die Abzugsdecke nicht funktionieren sollten.**

Die Haube (Abb. 18) muss so dimensioniert sein, dass sie das Gerät vollkommen abdeckt, und zusätzlich einen beidseitigen Überstand von mindestens 15 cm aufweist. Der Abstand zwischen Oberseite des Ofens und Unterkante der Haube muss mindestens 8 cm betragen, der Abstand vom Boden bis zur Unterkante der Haube darf nicht mehr als 200 cm betragen. Diese Abstände sind rein hinweisende Werte, halten Sie sich in jedem Fall an die geltenden Installationsvorschriften.

Beachten Sie, dass die korrekten Werte des Luftstroms von der Effizienz des Projektes der Haube, von der Menge der um das Gerät zirkulierenden Luft und dem Luftstrom abhängen, der in den Raum ein- und austritt.

**Für Australien: Die Installation muss gemäß den Anforderungen der AS-5601, der lokalen Gas- und Stromversorgern, sowie jeder anderen einschlägigen Gesetzesverordnung erfolgen.**

## 2.5.3 ELEKTROANSCHLUSS

**ACHTUNG! Der Elektroanschluss darf ausschließlich von Fachpersonal und unter Beachtung der gültigen elektrotechnischen Vorschriften durchgeführt werden.**

**Vor Erstellung des Anschlusses muss geprüft werden, ob die Erdungsanlage den EN-Normen entspricht.**

**Bevor mit der Anschlussprozedur begonnen wird, ist zu prüfen, ob der Hauptschalter der Anlage, an die das Gerät angeschlossen wird, auf "Off" gestellt ist.**

Das Typenschild (Abb. 2 Detail M) enthält alle Daten, die für einen korrekten Anschluss notwendig sind.

**ACHTUNG! Der Kunde muss für jede einzelne Backeinheit einen Überstromschutzschalter mit Auslöseschwelle Id 0,03A installieren, der für die am Typenschild angegebenen Werte geeignet ist (Abb. 2 Detail M), und ermöglicht, die einzelnen Geräte vom Netz zu trennen.**

**ANMERKUNG: Die gewählte Trenneinrichtung sollte sich an einer leicht zugänglichen Stelle in unmittelbarer Nähe des Geräts befinden.**

Die Backkammer wird mit der gewünschten Spannung geliefert, die am Typenschild (Abb. 2 Detail M) angegeben ist.

Verwenden Sie für den Stromanschluss der Anlage das hintere Kabel (Abb. 20 Bauteil C), dass mit einem Standardstecker ausgestattet werden muss, der den geltenden Normen entspricht und vom Installateur zur Verfügung gestellt wird; dieser Anschluss muss unter Beachtung der Illustration auf Abb. 19 vorgenommen werden.

**ANMERKUNG! SICHERSTELLEN, DASS DIE DRÄHTE DER PHASE UND DES MITTELLEITERS KORREKT ANGESCHLOSSEN SIND, WEIL SONST DER BRENNER NUR**

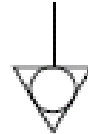
### **FÜR EINIGE SEKUNDEN ZÜNDET UND SICH DANN BLOCKIERT.**

ACHTUNG! Sicherstellen, dass sich die im Stecker angeschlossenen Leiter nicht untereinander berühren.

ANMERKUNG! Kontrollieren, ob die Drehrichtung der Richtung des Pfeils an der Geräterückseite entspricht (Abb. 20).

ACHTUNG! Sicherstellen, dass die Laufrichtung des Förderbands mit der in Abb. 46 gezeigten übereinstimmt (A = serienmäßig – B = auf Anfrage); die hakenförmigen Seiten dürfen niemals in die Richtung laufen, in der sie einhaken könnten, weil dies einerseits das Band beschädigen würde und sich andererseits Kleiderzipfel, Gliedmaßen, Ringe, Ketten, usw. an ihnen verfangen könnten, was extrem gefährlich wäre. Für die korrekte Laufrichtung das unter Punkt 5.8.3 beschriebene Verfahren befolgen.

Die Geräte sind außerdem in ein Äquipotentialsystem einzubinden; die hierzu vorgesehene Klemme befindet sich an der Geräterückseite (Abb. 11 Detail W). Diese Klemme ist mit dem Symbol gekennzeichnet. Sie ist durch das Symbol KLEMME FÜR DEN ÄQUIPOTENTIALISIEREN ANSCHLUSS gekennzeichnet.



Nach erfolgtem Anschluss ist zu überprüfen, dass die Speisespannung bei funktionierendem Gerät innerhalb einer Toleranzgrenze von  $\pm 10\%$  bleibt.

## 3 BETRIEB

**ACHTUNG! Bevor das Gerät in Betrieb gesetzt und programmiert wird, ist zu prüfen, ob:**

**alle Arbeiten, die den Elektroanschluss und die Erdung betreffen, ordnungsgemäß durchgeführt wurden.**

**alle Arbeiten für den Gasanschluss korrekt ausgeführt wurden; das System zur Abführung der Rauche und der Luftzufuhr effizient ist;**

**Alle Kontrollarbeiten müssen von Fachpersonal mit regulärer Lizenz durchgeführt werden;**

**sofern erforderlich, müssen die Drücke mit einem Manometer mit einer Mindestauflösung von 0,1 mbar gemessen werden.**

### 3.1 EINLEITENDE KONTROLLMASSNAHMEN

#### 3.1.1 KONTROLLE DER DÜSEN

Kontrollieren, ob das Gerät (eingestellte Kategorie und Gastyp) für die betreffende Gasfamilie und -gruppe vorbereitet ist. Andernfalls für die Umrüstung auf die vorliegende Gasfamilie gemäß der Prozedur des Punkts 3.4 sorgen.

Das Gerät ist mit den Einstellungen und den eventuellen Düsen für die betreffende Nennwärmeleistung in Betrieb zu setzen (siehe Technische Daten TAB.1).

**ACHTUNG! Die Stellschrauben des Ventils dürfen nicht manipuliert werden und sind werkseitig justiert und versiegelt.**

#### 3.1.2 KONTROLLE DER WÄRMELEISTUNG MIT GPL (G30-G31)

Die Nennwärmeleistung wird mit den in der Düsen-Tabelle (siehe Technische Daten TAB.1) angegebenen Düsen erreicht, die Gasregulierung am Venturi Konus (Abb. 22) muss die Quote haben X= siehe Technische Daten TAB.1.

**ACHTUNG! Die internen Parameter des Geräts müssen die für den betreffenden Versorgungsgastyp geltenden sein (Punkt 3.4.4).**

Die Funktionsmöglichkeit hängt vom verfügbaren Einlassdruck ab (siehe Technische Daten TAB .1):

Falls der Einlassdruck außerhalb der angegebenen Werte sein sollte, das Gaswerk benachrichtigen und das Gerät nicht in Betrieb setzen, bevor die Ursache festgestellt und beseitigt wurde.

#### 3.1.3 KONTROLLE DE WÄRMELEISTUNG MIT METHAN (G20-G25-G25.1)

Die Nennwärmeleistung wird ohne Düsen erreicht, die Gaseinstellung am Venturi Konus (Abb.22) muss die Quote haben X= siehe Technische Daten TAB.1.



**ACHTUNG! Die internen Parameter des Geräts müssen die für den betreffenden Versorgungsgastyp geltenden sein (Punkt 3.4.4).**

Die Funktionsmöglichkeit hängt vom verfügbaren Einlassdruck ab (siehe Technische Daten TAB.1):

Falls der Einlassdruck außerhalb der angegebenen Werte sein sollte, das Gaswerk benachrichtigen und das Gerät nicht in Betrieb setzen, bevor die Ursache festgestellt und beseitigt wurde.

**ANMERKUNG! Falls eine zusätzliche Kontrolle der Wärmeleistung erforderlich sein sollte, kann diese mit der volumetrischen Methode durchgeführt werden.**

### 3.2 EINSTELLUNGEN:

#### 3.2.1 VORBEREITENDE KONTROLLEN UND EINSTELLUNGEN:

Das Gerät verlässt das Werk bereits für den gewünschten Gastyp justiert und geprüft, trotzdem empfiehlt es sich zu kontrollieren, ob der Gastyp und der Brennerdruck korrekt sind. Andernfalls die nachstehend beschriebenen Prozeduren befolgen:

#### 3.2.2 KONTROLLE DES EINLASSDRUCKS.

Dazu wie folgt vorgehen:

- Den Brennerdeckel ausbauen (Abb. 20 Detail M).
- Die Dichtschaube im Innern der Druckentnahme am Einlass des Gasventils lockern (Abb. 23 Detail W)
- Das Manometer an die Druckentnahme anschließen.
- Das Gerät anweisungsgemäß einschalten.
- Den Druck messen, der innerhalb der Werte der TAB.1 der Technischen Daten sein muss.

**ANMERKUNG! Der Druck wird gemessen, während alle Kammern in Funktion sind.**

**Eventuelle andere Geräte oder Umstände dürfen nie die Gasversorgung des Geräts längerfristig beeinflussen.**

- Das Gerät anweisungsgemäß ausschalten.
- Das Manometer abnehmen.
- Die Dichtschaube (Abb. 23 Detail W) ganz einschrauben.
- Den Brennerdeckel (Abb. 20 Detail M) sorgfältig wieder einbauen, wobei darauf zu achten ist, dass keine Spalten entstehen, durch die ungefilterte Luft eindringen könnte.

#### 3.2.3 KONTROLLE DER GASNULLSTELLUNG

Wie folgt vorgehen:

- Den Brennerdeckel ausbauen (Abb. 20 Detail M).
- Die Dichtschaube im Innern der Druckentnahme am Auslass des Gasventils lockern (Abb. 27 Detail T)
- Das korrekt genullte Manometer an die Druckentnahme anschließen.
- Das Gerät anweisungsgemäß einschalten.
- Beim Einschalten variiert der Druck anfangs. Warten, bis der Brenner zündet und dann den Druck messen, der 0 mbar sein muss, andernfalls die Kappe vom Gasventil nehmen (Abb. 28 Detail U) und die untere Schraube (Abb. 28 Detail Z) regulieren, bis der Druck 0 mbar beträgt.
- Das Gerät anweisungsgemäß ausschalten.
- Das Manometer abnehmen.
- Die Dichtschaube ganz an der Druckentnahme einschrauben (Abb.27 Detail T).
- Falls ausgebaut, die Kappe des Gasventils (Abb.28 Detail U) wieder aufsetzen und die Siegel mit einem Tropfen wärmebeständigen roten Lack erneuern.
- Den Brennerdeckel (Abb. 20 Detail M) sorgfältig wieder einbauen, wobei darauf zu achten ist, dass keine Spalten entstehen, durch die ungefilterte Luft eindringen könnte.

### 3.3 FUNKTIONSKONTROLLE

Inbetriebsetzung des Geräts

- Die korrekte Rauchabführung sicherstellen.
- Das perfekte Zünden und über das Schauglas zur Flammeninspektion die Stabilität der Brennerflamme in allen Modulationsbereichen kontrollieren (Abb. 21 Detail N).

### 3.4 UMRÜSTUNG UND/ODER ANPASSUNG AN ANDERE GASTYPEN.

**ACHTUNG! Alle Kontrollarbeiten müssen von Fachpersonal mit regulärer Lizenz durchgeführt werden.**

Vor dem Anschließen an das Gasnetz sicherstellen, dass der Versorgungsdruck des Geräts dem Wert der TAB.1 entspricht; dieser Druck muss dauernd gewährleistet sein.

Falls der Einlassdruck außerhalb der angegebenen Werte sein sollte, das Gaswerk benachrichtigen und das Gerät nicht in Betrieb setzen, bevor die Ursache festgestellt und beseitigt wurde.

#### 3.4.1 UMRÜSTUNG VON METHANGAS (G20-G25-G25.1) AUF GPL (G30-G31).

Für die Umrüstung von Methan auf GPL müssen die Düsen montiert werden, die zusammen mit dem Gerät in einem Beutel geliefert werden. Für die Umrüstung wie folgt vorgehen:

- Den Gashahn schließen.
- Das Gerät spannungslos machen, indem das Stromkabel ausgesteckt wird.
- Den Brennerdeckel ausbauen (Abb. 20 Detail M).
- Den Ventilator vom Brennerkopf ausbauen, indem die 4 Mutterschrauben gelöst werden (Abb.24 Detail P).
- Den Venturi Konus ausbauen, indem die drei Schrauben gelöst werden (Abb.24 Detail Q).
- Die Düse aus Edelstahl im Innern der Dichtung zwischen Brennerkopf und Ventilator einsetzen (Abb.25 Detail R).
- Die Düse aus Messing im Innern der Dichtung zwischen Gasventil und Venturi Konus einsetzen (Abb.26 Detail S).
- Für den Wiedereinbau des Ventilators und den Venturi Konus in umgekehrter Reihenfolge vorgehen, dabei auf die korrekte Position der Düsen achten; die 4 Mutterschrauben über Kreuz anziehen und die 3 Schrauben festziehen.
- Das Siegel von der Gaseinstellung am Venturi Konus entfernen (Abb.22) und mit Hilfe eines Schraubendrehers mit großem Schlitz die Einstellung bis auf die Quote X= siehe Technische Daten TAB.1 für den Typs des Versorgungsgases verstellen.

**ACHTUNG! Mit einer LEHRE diese Quote X genau kontrollieren.**

- Die Spannungsversorgung wieder herstellen.

**ACHTUNG! DIE INTERNEN PARAMETER FÜR DEN BETREFFENDEN TYP DES VERSORGUNGSGASES EINSTELLEN, WIE UNTER PUNKT 3.4.4 BESCHRIEBEN**

- Den Gashahn öffnen.
- Die Dichtschaube im Innern der Druckentnahme am Auslass des Gasventils lockern (Abb. 27 Detail T)
- Das korrekt genullte Manometer an die Druckentnahme anschließen.
- Das Gerät anweisungsgemäß einschalten.
- Beim Einschalten variiert der Druck anfangs. Warten, bis der Brenner zündet und dann den Druck messen, der 0 mbar sein muss, andernfalls die Kappe vom Gasventil nehmen (Abb. 28 Detail U) und die darunter befindliche Schraube verstellen (Abb. 28 Detail Z), bis der Druck 0 mbar beträgt.
- Das Gerät anweisungsgemäß ausschalten.
- Das Manometer abnehmen.
- Die Dichtschaube an der Druckentnahme wieder vollkommen einschrauben (Abb.27 Detail T) und die Kappe wieder auf dem Gasventil anbringen (Abb. 28 Detail U)
- Den Einlassdruck des Gases prüfen, wie unter Punkt 3.2.2 beschrieben.
- Nach dem Anschließen bei funktionierendem Gerät mit einem korrosionsfesten Lecksuchspray eine Gasdichtigkeitskontrolle durchführen, wobei jene Bereiche, auf die eingewirkt wurde, besonders sorgfältig geprüft werden sollen. **Bei der Lecksuche niemals offene Flammen benutzen.**

- Das Gerät ausschalten.

**- Die Siegel wieder an die Einstellung des Venturi Konus und, falls ausgebaut, an der Kappe des Gasventils mit einem Tropfen wärmebeständigem roten Lack anbringen.**

- Den Brennerdeckel (Abb. 20 Detail M) sorgfältig wieder einbauen, wobei darauf zu achten ist, dass keine Spalten entstehen, durch die ungefilterte Luft eindringen könnte.

**ACHTUNG! Danach das Typenschild mit den korrigierten Daten des Gases, auf welches das Gerät umgerüstet worden ist, über dem alten Schild anbringen (siehe Abb.2 an der Position G).**

#### 3.4.2 UMRÜSTUNG VON GPL (G30-G31) AUF METHANGAS (G20-G25-G25.1)

Für die Umrüstung von GPL auf Methan wie folgt vorgehen:

- Den Gashahn schließen.
- Das Gerät spannungslos machen, indem das Stromkabel ausgesteckt wird.

- Den Brennerdeckel ausbauen (Abb. 20 Detail M).
- Den Ventilator vom Brennerkopf ausbauen, indem die 4 Mutterschrauben gelöst werden (Abb.24 Detail P).
- Den Venturi Konus ausbauen, indem die drei Schrauben gelöst werden (Abb.24 Detail Q).
- Die Düse aus Edelstahl im Innern der Dichtung zwischen Brennerkopf und Ventilator entfernen (Abb.25 Detail R).
- Die Düse aus Messing im Innern der Dichtung zwischen Gasventil und Venturi Konus entfernen (Abb.26 Detail S).
- Für den Wiedereinbau des Ventilators und des Venturi Konus in umgekehrter Reihenfolge vorgehen, die 4 Mutterschrauben über Kreuz anziehen und die 3 Schrauben festziehen.
- Das Siegel von der Gaseinstellung am Venturi Konus entfernen (Abb.22) und mit Hilfe eines Schraubendrehers mit großem Schlitz die Einstellung bis auf die Quote X= **siehe Technische Daten TAB.1** für den Typ des Versorgungsgases verstellen.

**ACHTUNG! Mit einer LEHRE diese Quote X genau kontrollieren.**

- Die Spannungsversorgung wieder herstellen.

**ACHTUNG! DIE INTERNEN PARAMETER FÜR DEN TYP DES BETREFFENDEN VERSORUNGSGASES EINSTELLEN, WIE UNTER PUNKT 3.4.4 BESCHRIEBEN**

- Den Gashahn öffnen.
  - Die Dichtschraube im Innern der Druckentnahme am Auslass des Gasventils lockern (Abb. 27 Detail T)
- Das korrekt genullte Manometer an die Druckentnahme anschließen. Das Gerät anweisungsgemäß einschalten.
- Beim Einschalten variiert der Druck anfangs. Warten, bis der Brenner zündet und dann den Druck messen, der 0 mbar sein muss, andernfalls die Kappe vom Gasventil nehmen (Abb. 28 Detail U) und die darunter befindliche Schraube verstellen (Abb. 28 Detail Z), bis der Druck 0 mbar beträgt.

- Das Gerät anweisungsgemäß ausschalten.

- Das Manometer abnehmen.

- Die Dichtschraube an der Druckentnahme wieder vollkommen einschrauben (Abb.27 Detail T) und, falls ausgebaut, die Kappe wieder an dem Gasventil anbringen (Abb. 28 Detail U)

- Den Einlassdruck des Gases prüfen, wie unter Punkt 3.2.2 beschrieben.

- Nach dem Anschließen bei funktionierendem Gerät mit einem korrosionsfesten Lecksuchspray eine Gasdichtigkeitskontrolle durchführen, wobei jene Bereiche, auf die eingewirkt wurde, besonders sorgfältig geprüft werden sollen. **Bei der Lecksuche niemals offene Flammen benutzen.**

- Das Gerät ausschalten.

- **Die Siegel wieder an die Einstellung des Venturi Konus und, falls ausgebaut, an der Kappe des Gasventils mit einem Tropfen wärmebeständigen roten Lack anbringen.**

- Den Brennerdeckel (Abb. 20 Detail M) sorgfältig wieder einbauen, wobei darauf zu achten ist, dass keine Spalten entstehen, durch die ungefilterte Luft eindringen könnte.

**ACHTUNG! Danach das Typenschild mit den korrigierten Daten des Gases, auf welches das Gerät umgerüstet worden ist, über dem alten Schild anbringen (siehe Abb.2 an der Position G).**

### 3.4.3 UMRÜSTUNG UNTER DEN METHANGASEN G20 G25 G25.1

Für die Umrüstung unter den Methangasen G20 G25 G25.1 wie folgt vorgehen:

- Den Gashahn schließen.
- Das Gerät spannungslos machen, indem das Stromkabel ausgesteckt wird.
- Den Brennerdeckel ausbauen (Abb. 20 Detail M).
- Das Siegel von der Gaseinstellung am Venturi Konus entfernen (Abb.22) und mit Hilfe eines Schraubendrehers mit großem Schlitz die Einstellung bis auf die Quote X= **siehe Technische Daten TAB.1** für den Typ des Versorgungsgases verstellen.

**ACHTUNG! Mit einer LEHRE diese Quote X genau kontrollieren.**

- Die Spannungsversorgung wieder herstellen.

**ACHTUNG! DIE INTERNEN PARAMETER FÜR DEN TYP DES BETREFFENDEN VERSORUNGSGASES EINSTELLEN, WIE UNTER PUNKT 3.4.4 BESCHRIEBEN**

- Den Gashahn öffnen.

- Die Dichtschraube im Innern der Druckentnahme am Auslass des Gasventils lockern (Abb. 27 Detail T)

Das korrekt genullte Manometer an die Druckentnahme anschließen.

Das Gerät anweisungsgemäß einschalten.

- Beim Einschalten variiert der Druck anfangs. Warten, bis der Brenner zündet und dann den Druck messen, der 0 mbar sein muss, andernfalls die Kappe vom Gasventil nehmen (Abb. 28 Detail U) und die darunter befindliche Schraube verstellen (Abb. 28 Detail Z), bis der Druck 0 mbar beträgt.

- Das Gerät anweisungsgemäß ausschalten.

- Das Manometer abnehmen.

- Die Dichtschraube an der Druckentnahme wieder vollkommen einschrauben (Abb.27 Detail T) und die Kappe wieder auf dem Gasventil anbringen (Abb. 28 Detail U)

- Den Einlassdruck des Gases prüfen, wie unter Punkt 3.2.2 beschrieben.

- Nach dem Anschließen bei funktionierendem Gerät mit einem korrosionsfestem Lecksuchspray eine Gasdichtigkeitskontrolle durchführen, wobei jene Bereiche, auf die eingewirkt wurde, besonders sorgfältig geprüft werden sollen. **Bei der Lecksuche niemals offene Flammen benutzen.**

- Das Gerät ausschalten.

- **Die Siegel wieder an die Einstellung des Venturi Konus und, falls ausgebaut, an der Kappe des Gasventils mit einem Tropfen wärmebeständigen roten Lack anbringen.**

- Den Brennerdeckel (Abb. 20 Detail M) sorgfältig wieder einbauen, wobei darauf zu achten ist, dass keine Spalten entstehen, durch die ungefilterte Luft eindringen könnte.

**ACHTUNG! Danach das Typenschild mit den korrigierten Daten des Gases, auf welches das Gerät umgerüstet worden ist, über dem alten Schild anbringen (siehe Abb.2 an der Position G).**

### 3.4.4 EINGABE DER SOFTWARE-PARAMETER

**ACHTUNG! Die Software-Parameter dürfen nur von spezialisiertem Fachpersonal mit regulärer Lizenz verändert werden, und ausschließlich wenn das Gerät auf einen anderen Gastyp umgerüstet wird, oder zur außerordentlichen Wartung. Gleichzeitig die Tasten OK und Pfeil nach unten 5 Sekunden lang drücken (Abb. 31 Pos. 13 und 10), es erscheint eine Bildschirmseite, wie etwa jene der Abb. 34; nun mit den Tasten Pfeil nach rechts und Pfeil nach links den Parameter selektieren und mit den Tasten Pfeil nach oben und Pfeil nach unten verändern (Abb. 31 Pos. 11,12,9,10).**

Nur die ersten 6 Parameter können verändert werden.

**Bedeutung der Parameter**

% Gas acc.: Prozentsatz der Ventilatorumdrehungen beim Zünden

% Gas minimo: Prozentsatz der Ventilatorumdrehungen bei min. Flamme

% Gas massimo: Prozentsatz der Ventilatorumdrehungen bei max. Flamme

% Gas Economy: Prozentsatz der Ventilatorumdrehungen in Economy

Rit. Acc. Bruciatore: Verzögerung Brennerzündung (in Sekunden)

Dur. Acc. Bruciatore: Dauer Brennerzündung (in Sekunden)

**ACHTUNG! DIE INTERNEN PARAMETER DES GERÄTS WERDEN JE NACH TYP DES VERSORUNGSGASES MIT DEN WERTEN DER TAB.1 EINGESTELLT (des jeweiligen Anwenderlands), WOBEI MIT MAXIMALER VORSICHT VORZUGEHEN IST.**

Um das Menü zu verlassen und die neuen Parameter nach der Einstellung zu speichern, die Taste P drücken (Abb. 31 Detail 18), durch Drücken der Taste OK (Abb. 31 Detail 13) wird hingegen das Menü verlassen, ohne die neu eingegebenen Daten zu speichern.

**ACHTUNG! DIE SOFTWARE DES GERÄTS IST DEFAULTMÄSSIG FÜR METHAN G20 EINGESTELLT. WENN ALSO ZU IRGENDINEM ZEITPUNKT WÄHREND DER LEBENSDAUER DES GERÄTS EIN RESET DURCHGEFÜHRT WIRD, MÜSSEN DIE INTERNEN PARAMETER IMMER WIEDER AUF DEN TYP DES EFFEKTIVEN VERSORUNGSGASES EINGESTELLT WERDEN**

### 3.5 VORBEREITENDE KONTROLLEN

**ACHTUNG! Bevor das Gerät in Betrieb gesetzt wird, ist zu überprüfen, dass alle elektrischen Anschlüsse und die Erdung korrekt durchgeführt wurden;**

**alle Arbeiten für den Gasanschluss korrekt ausgeführt wurden;**

alle Kontrollarbeiten müssen von Fachpersonal mit vorschriftsmäßiger Lizenz durchgeführt werden.

Vor der Inbetriebsetzung muss das Gerät wie unter Punkt 4.2 beschrieben gereinigt werden.

**ACHTUNG! Vor jeder Inbetriebsetzung des Geräts überprüfen, ob:**

- alle am Gerät vorhandenen Schilder (Abb. 4) intakt und einwandfrei leserlich sind; ansonsten austauschen. Die Schutzvorrichtungen, Abdeckungen, Verschlüsse und Krümelbleche müssen montiert und funktionstüchtig sein.

- Eventuell beschädigte oder fehlende Komponenten müssen ausgetauscht und korrekt installiert werden, bevor das Gerät verwendet wird.

- Keine Fremdkörper auf dem Förderband liegen geblieben sind.

- Der Arbeitsbereich bei Nacharbeit oder schlechter Sicht ausreichend ausgeleuchtet ist.

**ANMERKUNG! Beim ersten Einzünden des Ofens stellen Sie die zwei seitliche Trennelemente ein (Abb. 16 Detail L)**

**Bei der maximalen Öffnung stellen Sie die Temperatur zu 250° ein und zünden den Ofen für 2 Stunden Z.ka ein; nach diesem verwenden Sie ihn bei den gewünschten Einstellungen.**

Bei kaltem Gerät wunschgemäß die folgenden Regulierungen vornehmen:

- Die Höhe des Anschlags am Förderbandende (Abb. 14 Detail F) mit Hilfe der Kugelgriffe (Abb. 14 Detail G).

- Die Höhe der beiden seitlichen verstellbaren Trennelemente (Abb. 16 Detail I) mit Hilfe der Kugelgriffe (Abb. 16 Detail L). (Eventuelle Regelungen am heißen Gerät müssen unter Verwendung geeigneter Unfallverhütungsausrüstungen, wie Schutzhandschuhe usw., und nach Abschalten des Geräts durchgeführt werden).

**ANMERKUNG! Unter bestimmten Bedingungen, zum Beispiel eine relativ niedrige Betriebstemperatur, oder wenig Produkt bei nicht sehr hohen seitlichen Trennwänden könnte es für den Ofen schwierig sein, den Sollwert zu halten; in diesem Fall kann versucht werden, die seitlichen Trennwände zu erhöhen.**

Die Effizienz und die Leistung des Brenners kann in Abhängigkeit von der Arbeitslast variieren.

Die Abtrennung muss in Abhängigkeit von den erzielten Garresultaten immer angemessener Höhe positioniert werden.

Zur Erzielung einer größeren Gleichmäßigkeit empfehlen wir, Temperaturen zu vermeiden, die für die Garung dieses Produkttyps vorgesehenen überschreiten.

### 3.5.1 EINSTELLUNG DES OBEREN UND UNTEREN FLUSSES

**T75G** Eventuelle Regelungen des Luftdurchgangs an den unteren und oberen Gebläsen (zum Ausbau siehe Punkt 4.2.1) können durchgeführt werden, indem die Schrauben (Abb.17 Detail .M) gelockert werden und die Position nach Wunsch eingestellt wird; die Schrauben wieder festziehen (werkseitig ist die maximale Öffnung eingestellt)

**T97G** Eventuelle Regelungen des Luftdurchgangs an den unteren und oberen Gebläsen können durch Einwirken auf die Kugelgriffe (Abb.17 Detail A und B) und die Position nach Wunsch von 1 auf 5 verstellt wird, **die werkseitige Einstellung ist in beiden Fällen die Position 1, welche der maximalen Öffnung entspricht**, während die Positionen 2 bis 5 den Luftfluss immer mehr vermindern.

### 3.6 INBETRIEBSETZUNG

**ACHTUNG! FALLS ES NACH GAS RIECHT:**

- **AUF KEINEN FALL IRGENDWELCHE SCHALTER ODER ELEKTROGERÄTE BETÄTIGEN, WEIL DADURCH EINE EXPLOSION AUSGELÖST WERDEN KÖNNTE.**

- **DIE GASZUFUHR UNTERRECHEN, INDEM DER MANUELLE ÄUSSERE GASHAHN IN DER NÄHE DES GASZÄHLERS GESCHLOSSEN WIRD.**

- **MIT EINEM EXTERNEN TELEFONAPPARAT SOFORT DAS GASWERK INFORMIEREN. SOLLTE DIES NICHT MÖGLICH SEIN, DIE FEUERWEHR ALARMIEREN.**

- **SO FERN DIES GEFAHRLOS MÖGLICH IST, DIE RÄUME BELÜFTEN.**

**ACHTUNG!**

- **Unbefugte Personen dürfen sich dem Gerät nicht nähern.**

- **Besonders darauf achten, dass Gliedmaßen, Haare, Armbänder, Ringe, Werkzeuge, Kleidung usw. nicht mit den Bewegungsteilen in Berührung kommen oder daran hängen bleiben, denn trotz der langsamen Geschwindigkeit des**

**Förderbands besteht die Gefahr, mitgeschleift und von der Bewegung des Förderbands gequetscht zu werden.**

- Im Besonderen die Glasscheibe der vorderen Tür, die verstellbaren Seitenwände und das Förderband werden während der Funktion des Geräts sehr heiß und können bei Berührung Verbrennungen verursachen. Werden mehrere Backkammern übereinander gestellt, können die oberen sehr heiß werden. Nicht die Außenteile berühren, damit Verbrennungen vermieden werden.

Die beiden einstellbaren Parameter, die den Backvorgang kennzeichnen, sind: Temperatur und Backzeit (Durchlaufzeit des Backguts in der Backkammer, die direkt von der Bandgeschwindigkeit abhängt).

Um die optimale Temperatur und Backzeit zu bestimmen, wird jeweils immer nur eine Variable verändert. Im Allgemeinen wird die Temperatur erhöht, um den Rösteffekt zu vermehren, und die Backzeit verlängert, um das effektive Garen zu verbessern.

Es können bis zu 20 verschiedene Backprogramme gespeichert werden, die jederzeit abrufbar und/oder veränderbar sind.

Unter den Funktionen befindet sich die "Economy-Funktion" oder Energiesparfunktion, die während Backpausen aktiviert wird, sowie die Funktion "Lock", die eine Reihe von Operationen von der Eingabe eines Passworts abhängig macht, so dass das Gerät auch von nicht geschultem Personal gefahrlos benutzt werden kann.

Die Funktion "Timer" ist bei gasbetriebenen Geräten nicht verfügbar.

### 3.6.1 EINSTELLUNG DER SPRACHE:

Um die Sprache einzustellen (italienisch, englisch, französisch, deutsch und spanisch) gleichzeitig die Tasten "Pfeil nach links" und "Pfeil nach oben" drücken (Abb. 31 Pos. 12 und 9), dann mit den Tasten Pfeil nach oben und Pfeil nach unten die gewünschte Sprache selektieren und mit OK bestätigen.

Die Steuerzentrale kann auf die Temperaturanzeige in Grad Celsius oder Fahrenheit eingestellt werden. Zur Veränderung der Eingabe siehe Punkt 5.11, für die Kontrasteinstellung siehe Punkt 5.12.

### 3.6.2 BILDSCHIRM (Abb. 31)

Zum Einschalten der Geräte den Drehknopf des Hauptschalters auf die Position "1" verstellen (Abb. 29 Detail N).

Beim Einschalten der Steuerzentrale erscheint nach einigen Sekunden eine Bildschirmseite, wie jene der Abb. 30.

- 1) Datum und Uhrzeit
- 2) Sollwert-Temperatur
- 3) Arbeitsmodus (manuell oder nach Programm)
- 4) Statusanzeige der Funktion Lock
- 5) Backzeit (Durchlaufzeit des Backguts durch den Ofen)
- 6) Statusanzeige des Förderbands
- 7) Statusanzeige der Funktion Economy
- 8) Gemessene Temperatur

Im oberen linken Bereich (weiß auf schwarz) das Datum und die Uhrzeit; ebenfalls oben, etwas weiter rechts die Anzeige des aktuellen Arbeitsmodus (manuell oder nach Programm) und die Ikone des Vorhängeschlosses, die anzeigt, ob die Funktion Lock aktiviert oder deaktiviert ist.

Unmittelbar darunter ist der Bildschirm in zwei Bereiche geteilt. In der linken Hälfte ist die Temperatur als Sollwert und als effektive Temperatur angegeben. Die Flammen-Ikone ist bei funktionierendem Brenner schwarz. In der rechten Bildschirmhälfte kann die angezeigte Seite je nach der jeweiligen Situation variieren, doch sind die Backzeit (Crossing Time) und die Ikone für Förderband (in vier verschiedenen Status: Bewegung, Stillstand, Backen oder Vorheizen) im Prinzip immer angezeigt.

Weiter unten rechts ist ersichtlich, ob die "Economy-Funktion" aktiv ist oder nicht.

Für die eventuelle Einstellung des Bildschirmkontrastes siehe Punkt 5.12.

### 3.6.3 TASTATUR (Abb. 31)

An der Seite des Monitors befinden sich folgende Tasten, deren Benutzung nachstehend erklärt wird:

- 9) Pfeil nach oben
- 10) Pfeil nach unten
- 11) Pfeil nach rechts
- 12) Pfeil nach links
- 13) Taste OK
- 14) Start/Stopp-Taste
- 15) Timer-Taste (bei gasbetriebenen Geräten nicht verfügbar)
- 16) Economy-Taste

- 17) Lock-Taste
- 18) Programmier Taste P
- 19) Programmtaste P1
- 20) Programmtaste P2
- 21) Programmtaste P3
- 22) Programmtaste P4

### 3.6.4 EINSCHALTEN DES GERÄTS

Beim Einschalten erscheint die Bildschirmseite der Abbildung 30, auf der die Einstellungen des letzten Backvorgangs zu sehen sind. Rechts oben erscheint der Arbeitsmodus des letzten Backvorgangs: manuell oder nach voreingegebenem Programm.

Soll der Backvorgang gestartet werden, die Taste "Start" drücken und mit OK bestätigen; der Brenner, das Förderband und das Lüfterrad im Innern des Ofens schalten sich ein. Am Monitor beginnt sich die Ikone des Förderbands zu bewegen und es erscheinen Wellenlinien, die die Aufheizphase des Ofens anzeigen; diese Ikone bleibt solange sichtbar, bis die eingegebene Sollwert-Temperatur erreicht ist.

**ANMERKUNG! JEDESMAL WENN DAS GERÄT BEIM EINSCHALTEN ODER BEIM TEMPERATURWECHSEL EINE BESTIMMTE TEMPERATUR ERREICHEN MUSS, BENÖTIGT DIE ELEKTRONISCHE REGULIERUNG EINIGE MINUTEN, UM SICH AUF DEN NEUEN WERT EINZUSTELLEN. VOR DEM EINLEGEN DES BACKGUTS WARTEN, BIS SICH DIE TEMPERATUR STABILISIERE HAT, WEIL SONST DIE GLEICHMÄSSIGKEIT UND DIE QUALITÄT DES BACKVORGANGS BEEINTRÄCHTIGT WERDEN KÖNNEN**

### 3.6.5 EINGABE UND ÄNDERUNG DER BACKPARAMETER:

*Der Zugriff auf diese Funktion ist nur möglich, wenn die Funktion Lock nicht aktiviert ist !!*

Wenn der Ofen nicht eingeschaltet werden, sondern lediglich die Einstellung von einem der beiden Parameter (Temperatur, Backzeit) verändert werden soll, kann dies mit den Pfeiltasten erfolgen. Bei jedem Tastendruck: Pfeil nach links oder Pfeil nach rechts ermöglicht die Selektion (in Fettdruck) von einer der beiden Größen. Nach Selektion der gewünschten Größe kann der entsprechende Wert mit den Tasten Pfeil nach oben und Pfeil nach unten verändert werden.

ANMERKUNG! Die obige Operation kann auch während des Backens erfolgen. In beiden Fällen wird bei Änderung von einem der Werte in einem allgemeinen Programm, dieses sofort beendet und automatisch auf die manuelle Funktion übergegangen.

- Maximale einstellbare Sollwert-Temperatur 400 °C.
- Mindestbackzeit 2 Minuten.
- (optional: T75G 45" T97G 1').
- Höchstbackzeit 20 Minuten.
- (optional: T75G 10' T97G 10').

Der Getriebemotor des Förderbands verfügt über eine Rücksteuerung der Drehzahl, wodurch unabhängig von dem auf dem Förderband lastenden Gewicht eine gleichmäßige Durchlaufzeit garantiert wird.

### 3.6.6 AUSFÜHRUNG VON EINEM DER 20 PROGRAMME

Befindet man sich beim Einschalten des Geräts im manuellen Modus oder in einem anderen als dem gewünschten Programm, genügt es die Taste zu drücken, die dem auszuführenden Programm entspricht (P1, P2, P3 oder P4); die Programmdatei erscheinen am Bildschirm und der Backvorgang kann mit Hilfe der Taste Start begonnen werden.

### 3.6.7 EINGABE EINES PROGRAMMS

*Der Zugriff auf diese Funktion ist nur möglich, wenn die Funktion Lock nicht aktiviert ist !!*

Sollen die 2 Hauptmerkmale eines Backvorganges gespeichert werden (Temperatur, Backzeit), werden diese zuerst mit Hilfe der Pfeiltasten eingegeben. Dann die Taste "Programmierung" drücken, worauf folgende Frage am Bildschirm erscheint: Welches Programm soll gespeichert werden? Die ersten Programme werden mit den Tasten P1 P2 P3 oder P4 selektiert, andernfalls eine dieser Tasten 1 Sekunde lang drücken und dann eine zweite Nummer selektieren. Beispiel: P1+P2=Programm Nr.12, oder P4+P1=Programm Nr.41

### 3.6.8 ÄNDERN EINES PROGRAMMS

*Der Zugriff auf diese Funktion ist nur möglich, wenn die Funktion Lock nicht aktiviert ist !!*

Soll ein zuvor gespeichertes Programm geändert werden, muss es mit Hilfe der zugeordneten Taste abgerufen werden; dann die Werte mit Hilfe der Pfeiltasten ändern. Sobald einer der drei Werte geändert wird, geht die Steuerzentrale auf den manuellen Modus über (rechts oben am Bildschirm erscheint die Aufschrift "manuell"). Zum Speichern der neuen Werte (wie schon unter Punkt 3.2.6 beschrieben) die Taste "Programmierung" drücken und das gewünschte Programm wählen.

### 3.6.9 FUNKTION DER TASTE LOCK:

Diese Funktion ermöglicht es einige Operationen aus Sicherheitsgründen zu sperren:

Die auf diese Weise deaktivierten Funktionen sind:

- Speicherung der Programme (das Drücken der Taste "Programmierung" hat keinerlei Auswirkung)
- Änderung der Backparameter während oder vor dem Backen (es kann nur eines der gespeicherten Programme verwendet werden)

Folgende Funktionen bleiben aktiv:

- Verwendung eines der 20 Programme
- Selektion der Funktion "Economy"

### 3.6.10 AKTIVIERUNG DER FUNKTION "LOCK":

Für die Aktivierung oder Deaktivierung der Funktion "Lock" die entsprechende Taste drücken.

Sobald die Taste gedrückt wird, erscheint am Bildschirm die Aufforderung das geheime Passwort einzugeben, um die Aktivierung oder Deaktivierung des Timers durchzuführen (bei Lieferung ist in der Zentrale die Ziffernfolge 1 1 1 1 als Passwort eingegeben).

### 3.6.11 SPEICHERUNG DES PASSWORTS

Für die Speicherung eines neuen Passworts muss die Taste "Lock" anhaltend gedrückt werden; am Bildschirm erscheint die Aufforderung, das alte Passwort einzugeben (vier Sternchen kennzeichnen die Anzahl der Ziffern, die eingetippt werden müssen; verfügbar sind die Tastaturziffern 1, 2, 3, 4, )

### 3.6.12 EINSTELLUNG VON DATUM UND UHRZEIT

Zur Einstellung von Datum und Uhrzeit gleichzeitig die Tasten Pfeil nach rechts und Pfeil nach links drücken. Nachdem die Bestätigungsanforderung mit OK quittiert wurde, können Datum und Uhrzeit mit den Pfeiltasten verändert werden (Pfeil nach links und Pfeil nach rechts, um sich unter den Daten zu bewegen, Pfeil nach oben und Pfeil nach unten, um sie zu Ändern); zuletzt OK drücken, um die Änderungen zu bestätigen.

### 3.6.13 ECONOMY-FUNKTION

Die "Economy-Funktion" ermöglicht den Ofen während momentaner Backpausen bei verringertem Gasverbrauch warm zu halten, indem die Menge des Brauchgases reduziert wird.

### 3.6.14 AKTIVIERUNG DER ECONOMY-FUNKTION:

Für die Einstellung der Economy-Funktion die Taste "Economy" drücken.

Bei ausgeschaltetem Ofen kann festgestellt werden, ob die Economy-Funktion aktiv ist, weil rechts unten am Bildschirm die Meldung: "Economy On" erscheint; ist der Ofen hingegen in Betrieb oder schaltet sich gerade ein, erscheint anstelle der Ikone des Förderbands rechts am Bildschirm eine Ikone in Form einer Sparbüchse.

### 3.6.15 GERÄTESTATUS

#### Abbildung 32

- A Gerät ausgeschaltet
- B Gerät eingeschaltet, Aufheizphase
- C Gerät eingeschaltet, Backphase
- D Economy-Funktion aktiviert
- E Gerät eingeschaltet, Stopp-Phase

Meldung **FILTER REINIGEN:** siehe Punkt 4.3

### 3.6.16 ANZEIGE VON ALARMEN

Am Bildschirm der Steuerzentrale werden bei Funktionsstörungen drei Arten von Alarmen angezeigt.

- Alarm für stillstehendes Förderband
- Alarm für stillstehendes Lüfterrad

- Alarm für Überschreitung der max. Sicherheitstemperatur
- Alarm für defekten Brennerventilator
- Brenner blockiert
- Ausgehen der Flamme

Bei Eintreten einer dieser Alarmlösungen signalisiert die Steuerzentrale am Bildschirm die Art des aufgetretenen Alarms und schaltet den Ofen ab.

Diese akustische und visuelle Signalisierung bleibt solange aktiv, bis die Taste STOPP gedrückt wird.

Die Alarmsignalisierung bleibt auch dann aktiv, wenn die auslösende Ursache nicht mehr vorliegt, liegt zum Beispiel die Temperatur für einen kurzen Zeitraum über der vorgesehenen Höchstgrenze und nimmt dann wieder korrekte Werte an, ist der Alarm zwar abgestellt, aber am Monitor der Steuerzentrale wird er weiterhin angezeigt und der Ofen bleibt solange abgeschaltet, bis er erneut eingeschaltet wird. Auf diese Weise wird der Bediener in jedem Fall auf die aufgetretene Störung hingewiesen, auch wenn sich bei deren Auftreten niemand in der Nähe des Ofens befindet.

Überdies: bei Auftreten eines Alarms schaltet sich der Ofen ab und die entsprechende Fehlermeldung bleibt am Bildschirm angezeigt; bei Drücken der Taste "Stopp" erscheint das Hauptmenü und die Fehlermeldung erlischt. Dies bedeutet jedoch nicht, dass die Störung beseitigt wurde, denn sobald der Ofen erneut eingeschaltet wird und die Störung noch vorliegt, wird der Alarm erneut angezeigt und der Ofen abgestellt.

**ACHTUNG! Bei Funktionsstörungen oder Defekten des Geräts die Taste STOPP (Abb. 31 Detail 14) drücken und das Gerät spannungsfrei setzen, indem der Drehknopf des Hauptschalters (Abb. 29 Detail N) auf die Position "0" verstellt wird.**

Ist das Gerät bei erneutem Einschalten noch immer defekt, die Taste STOPP (Abb. 31 Detail 14) drücken und das Gerät spannungsfrei setzen, indem der Drehknopf des Hauptschalters (Abb. 29 Detail N) auf die Position "0" verstellt wird; das Stromkabel aus der Steckdose ziehen, den Gashahn schließen und den Kundendienst rufen.

**Das Gerät abkühlen lassen. Der gerufene Kundendiensttechniker muss kontrollieren, ob irgendwelche Komponenten schadhaft sind und diese gegebenenfalls ersetzen. Nachstehend geben wir einige nützliche Hinweise für den betreffenden Techniker.**

In einigen Fällen kann es zur Blockierung und/oder Abschaltung des Geräts kommen, was die folgenden Ursachen haben kann:

**IKONOGRAPHIE DER ALARME** Abbildung 33:

**F Alarm wegen Überschreitung der Höchsttemperatur**

- Falls die Innentemperatur wegen eines Defektes die Höchstgrenze überschreitet, wird automatisch der Sicherheitsthermostat ausgelöst und blockiert den Betrieb des Geräts; für das Rücksetzen des Geräts abkühlen lassen und sicherstellen, dass keine Komponente beschädigt ist, die Schutzkappe des Sicherheitsthermostats (Abb. 29 Detail P) abschrauben und die darunter befindliche Taste drücken, die den Thermostat zurücksetzt; die Schutzkappe wieder anbringen, damit der Thermostat nicht beschädigt wird und die gute Funktion des Geräts beeinträchtigt.

**G Lüfterrad-Alarm**

- Der Motor der Lüftung ist mit einem Wärmeschutz ausgerüstet, der den Motor bei zu hoher Stromaufnahme stoppt; für das erneute Starten nach Behebung der Störung muss das Abkühlen des Motors abgewartet werden.

**H Förderband-Alarm**

- Der Triebemotor des Förderbands ist mit einem retroaktiven System zur Drehzahlkontrolle ausgestattet, das einen Alarm auslöst, wenn der Motor nicht dreht.

**I Alarm wegen Ausgehen der Flamme**

- Wenn die Flamme ausgeht, so ist das entweder darauf zurückzuführen, dass die Gaszufuhr unterbrochen ist, oder dass der Flammendetektor nicht mehr den gesamten Modulationsbereich des Brenners erfassen kann, und zwar weil eine Deformierung vorliegt (korrekte Position siehe Abb. 48) oder weil der Brenner verstopft ist und die Flamme den Detektor nicht mehr zuverlässig erreicht.

**L Alarm wegen Brennerblockierung**

- Wenn der Brenner nicht zündet, wird er blockiert. In diesem Fall kontrollieren, ob der Gashahn offen ist und bedenken, dass das Gas vor dem ersten Zünden die im Kreis enthaltene Luft entfernen muss, und folglich mehrere Zündungen erforderlich sein könnten. Ein weiterer Grund könnte sein, dass die Zündung nicht den richtigen Abstand vom Brenner hat (korrekte Position siehe Abb. 48).

Vor dem Drücken von OK zum Abstellen des Alarms abwarten, bis der am Bildschirm angezeigte Countdown abgeschlossen ist.

Nach dem Drücken der Taste OK 5 Sekunden warten, bevor das Neustarten des Geräts versucht wird.

Falls der Brenner kurz zündet und dann blockiert wird, muss kontrolliert werden, ob die Speisung von Phase und Nullleiter korrekt ist, oder ob der Detektor effizient ist.

**ANMERKUNG! Szintillator und Fühler arbeiten im Innern der Flamme und können sich folglich verformen und nicht mehr funktionstüchtig sein; diese Teile müssen daher regelmäßig ausgewechselt werden, wie unter Punkt 5.14 beschrieben.**

**M - Alarm für defekten Brennerventilator**

- Der Brennerventilator ist mit einem retroaktiven System zur Drehzahlkontrolle ausgestattet, und falls er nicht dreht oder nicht bei der maximalen Geschwindigkeit dreht, die über der parametrischen liegt, wird ein Alarm ausgelöst.

**Im Allgemeinen sollte in einem Störfall immer kontrolliert werden, ob alle Elektroanschlüsse effizient und die Kabel intakt sind.**

### 3.7 ANHALTEN

Zum Anhalten des Geräts die Taste STOPP (Abb. 31 Detail 14) drücken und das Gerät spannungslos setzen, indem der Drehknopf des Hauptschalters (Abb. 29 Detail N) auf "0" gestellt wird.

**ACHTUNG! Belüftung und Förderbandbewegung bleiben nach Drücken der Taste STOPP noch zirka 12 Minuten lang aktiv, so dass die Temperatur allmählich absinken kann.**

**ACHTUNG! Im Notfall das Gerät spannungslos setzen, indem der Drehknopf des Hauptschalters (Abb. 29 Detail N) auf "0" gestellt wird.**

### 3.8 GEBRAUCH

Nach Eingabe der gewünschten Backparameter das Backgut auf einer entsprechenden Unterlage (Gitter, Pizzablech, usw.) vorbereiten und darauf achten, dass es nicht durch die Löcher des Gitters fällt. Mit der Pizzaschaufel das Backgut am Eingang der Backkammer auf dem Förderband ablegen; das dann am anderen Ende der Backkammer fertig herausläuft.

Solange man keine Erfahrung mit den Programmierdaten hat, empfiehlt es sich mit einer Temperatur von 330 °C und einer Backzeit von 3'40" zu beginnen, und dann je nach Ergebnis die Parameter zu verändern, bis die für die jeweiligen Anforderungen optimale Einstellung gefunden ist.

Um auf die jeweilige Backtemperatur zu kommen benötigt der Ofen zirka 25 Minuten, nachdem sich die Temperatur stabilisiert hat, kann mit dem Backen begonnen werden.

**ACHTUNG! Das Auflegen und die Entnahme des Backguts muss unter Verwendung von entsprechenden Unfallverhütungsausrüstungen, wie Pizzaschaufeln usw. (Abb. 35 Detail O) und mit größter Vorsicht erfolgen. Bei funktionierendem Gerät darf man sich keinesfalls den Bewegungsteilen nähern; jede Operation muss bei abgeschaltetem Gerät durchgeführt werden.**

Der Backvorgang können durch die Scheibe an der vorderen Tür beobachtet werden. Wenn auf das Backgut zugegriffen werden muss (z.B. zum Aufstechen von Blasen, die auf der Pizza entstehen können, mit einer entsprechenden Utensilie) muss die Tür mit größter Vorsicht anhand des vorderen Griffes (Abb. 35 Detail Q) geöffnet werden.

**ACHTUNG! Der Zugriff auf die Backkammer durch die Tür darf ausschließlich mit Utensilien erfolgen, wobei darauf zu achten ist, dass diese nicht am Förderband hängen bleiben und die Gliedmaßen nicht in das Innere der Backkammer hineinziehen können.**

**Die Gliedmaßen dürfen auf keinen Fall in das Innere der Backkammer gesteckt werden, da die Gefahr von Verbrennungen und von Hängen bleiben am Band besteht, wodurch sie mitgerissen und von der Bandbewegung gequetscht werden könnten.**

**ACHTUNG! Am Ende eines Arbeitstages die Stromversorgung abschalten und den dem Ofen vorgeschalteten Gashahn schließen. Bei längerem Nichtgebrauch des Gerät dieses gründlich reinigen und den Aufstellraum belüften.**

## 4 ORDENTLICHE WARTUNG

### 4.1 VORBEREITENDE SICHERHEITSMASSNAHMEN

**ACHTUNG! Vor den Wartungsarbeiten das Gerät anhalten, spannungslos setzen, indem der Drehknopf des Hauptschalters**

(Abb. 29 Detail N) auf "0" gestellt wird und die Stromzufuhr unterbrechen, indem die außerhalb des Geräts installierten Schalter abgeschaltet werden.

**Die Gaszufuhr unterbrechen.**

**Diese Arbeiten dürfen nur bei abgekühltem Gerät durchgeführt werden.**

**Alle Wartungsarbeiten müssen mit geeigneten Unfallverhütungsausrüstungen und von Fachpersonal durchgeführt werden.**

Diese Maßnahmen sind Voraussetzung für die Erhaltung des guten Gerätezustandes und ihre Nichtbefolgung könnte zu schweren Schäden führen, die von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind, und außerdem unnötige Risiken entstehen lassen.

#### 4.2 ORDENTLICHE REINIGUNG

Nachdem die unter Punkt 4.1 beschriebenen Operationen durchgeführt wurden, für die ordentliche Reinigung wie folgt vorgehen:

Täglich nach Arbeitsende und bei abgekühltem Gerät sorgfältig eventuelle Produktreste, die während des Backens entstehen können, von allen Teilen entfernen. Dazu einen feuchten Lappen oder Schwamm und Seifenwasser benutzen, nachspülen und trocknen, und bei den satinierten Bauteilen die Richtung der Satinierung beachten.

Alle zugängliche Komponenten in geeigneter Weise reinigen.

Das Band mit einer starren Nylonbürste reinigen.

Die rechte und die linke Mehlauffangvorrichtung herausnehmen (Abb. 9, Bauteil T), reinigen und wieder einsetzen.

**ACHTUNG! Entfernen Sie das eventuelle beim Backen ausgetreten fett täglich, da es zu Verbrennungen und Verpuffungen führen kann.**

**ACHTUNG! Das Gerät darf keinesfalls mit einem direkten Wasserstrahl bzw. Hochdruckreiniger abgespritzt werden. Darauf achten, dass das Wasser oder eventuell verwendete Reinigungsmittel nicht mit den Elektroteilen in Berührung kommen.**

**Die Reinigung des Geräts mit gesundheitsschädlichen Reinigungsmitteln ist verboten.**

**ANMERKUNG: Die gehärteten Scheiben der Türen erst reinigen, wenn sie nicht mehr heiß sind.**

**Keine Lösemittel, Reinigungsmittel mit chlorierten oder schleifenden Substanzen, sowie Werkzeuge verwenden, die die Oberflächen beschädigen können. Bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird, kontrollieren, ob keine bei der Reinigung verwendeten Gegenstände in den Kammern liegen geblieben sind.**

#### 4.3 REINIGUNG DES BRENNERLUFTFILTERS

Nach 900 Betriebsstunden erscheint die folgende Meldung

**FILTER REINIGEN**

**DEN INTERNEN FILTERCODE EINTIPPEN:**

**OK EINGEBEN, UM FORTZUFAHREN**

Die darauf hinweist, dass der Luftfilter des Brenners gereinigt werden muss.

Der Bediener kann mit der Arbeit fortfahren, indem er OK drückt oder den im Innern des Filterhalters angegebenen Code eintippt (Abb. 37 Detail C) und die 900 Betriebsstunden nullt.

Selektiert der Bediener OK, bleibt die Meldung FILTER REINIGEN weiterhin sichtbar und jedes Mal wenn dem Ofen STOPP und dann START gegeben wird, wird die Selektion erneut vorgeschlagen, damit der laufende Backvorgang beendet werden kann.

**ACHTUNG! Die mangelnde Reinigung des Filters kann die Leistung und Sicherheit des Gerät beeinträchtigen**

Bei ausgeschaltetem Gerät den gerippten Deckel und das Filtertuch ausbauen, indem ein Schraubendreher durch den speziellen Schlitz an der Deckelkante gesteckt wird (Abb. 37)

Das Filtertuch (Abb. 37 Detail F) kann durch Ausspülen, Abspritzen oder Ausklopfen gereinigt werden; anschließend trocknen lassen.

Den Code mit 4 Ziffern im Innern des Filterhalters ablesen und aufschreiben (Abb. 37 Detail C)

Das Filtertuch in den gerippten Deckel einlegen, wobei der flachere Teil zum Lufteinlass zeigen soll, und den Deckel in der vordefinierten Position an der Basis einhaken.

Das Gerät wieder einschalten und bei Anforderung des Filtercodes diesen über die Tastatur eingeben, um die Operation abzuschließen.

#### 4.4 LÄNGERER NICHTGEBRAUCH

Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird:

- Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Die Gaszufuhr unterbrechen.
- Das Gerät abdecken, um es vor Staub zu schützen.
- Die Räume regelmäßig lüften.
- Das Gerät vor dem erneuten Gebrauch reinigen.

# ACHTUNG

**DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN ZUR “AUSSERORDENTLICHEN WARTUNG” RICHTEN SICH AUSSCHLIESSLICH AN FACHPERSONAL MIT ORDENTGEMÄSSER LIZENZ, DAS VOM HERSTELLER ANERKANNT UND BEFUGT IST.**

## 5 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

### 5.1 VOBEREITENDE SICHERHEITSMASSNAHMEN

**ACHTUNG!** Vor den Wartungsarbeiten das Gerät anhalten, stets spannungslos setzen, indem der Drehknopf des Hauptsschalters (Abb. 29 Detail N) auf “0” gestellt wird und die Stromzufuhr unterbrechen, indem das Stromkabel des Geräts aus der Steckdose gezogen wird.

Die Gaszufuhr durch Schließen des Haupthahns unterbrechen. Diese Operationen dürfen nur bei abgekühltem Gerät durchgeführt werden.

Den Arbeitsbereich während der Wartung oder bei Nacharbeit bzw. schlechter Sicht entsprechend ausleuchten.

Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen mit geeigneten Unfallverhütungsausrüstungen von vom Hersteller dazu befugten Fachpersonal mit regulärer Lizenz durchgeführt werden.

Das Öffnen von mit einem Schloss gesicherten Ofentür (Abb. 10, Bauteil H) kann nur von Fachtechnikern vorgenommen werden, denen die potentiellen Gefahren bekannt sind und die über entsprechende Schutzvorrichtungen verfügen.

Diese Maßnahmen sind Voraussetzung für die Erhaltung des guten Gerätezustands und ihre Nichtbefolgung könnte zu schweren Schäden führen, die von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind, und außerdem unnötige Risiken entstehen lassen.

**ACHTUNG!** Das Gerät muss regelmäßig, mindestens ein Mal pro Jahr, und immer dann, wenn Funktionsstörungen auftreten, von einem spezialisierten Techniker auf seinen Zustand überprüft werden; überprüfen Sie dabei den Betrieb des Sicherheitsthermostats.

Bei eventuellen Wartungsarbeiten am Gaskreis diesen mit LOCTITE 577 abdichten.

### 5.2 ALLGEMEINE REINIGUNG

**ACHTUNG!** Beim Herausziehen der Komponenten aus der Backkammer muss auf die scharfen Kanten (Rippen der Heizelemente usw.) geachtet werden und daher müssen die Arbeiten mit geeigneten Schutzvorrichtungen (Handschuhe, Schutzbrille usw.) von Personal ausgeführt werden, dem diese Gefahren bekannt sind.

Nachdem die unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen durchgeführt wurden, für die Reinigung wie folgt vorgehen:

Nehmen Sie die allgemeine Reinigung des Geräts vor. Nach dem Abkühlen des Geräts müssen alle internen und externen Komponenten mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm von Rückständen gereinigt werden; dabei gegebenenfalls Seifenlauge verwenden, nachspülen und abtrocknen und bei den satinieren Bauteilen die Richtung der Satinierung beachten.

**ANMERKUNG:** Die internen Gebläse müssen nach der Reinigung wieder in der Originalposition angebracht werden. Falls die Luftleitungen falsch montiert werden, werden die Backeigenschaften beeinträchtigt.

**ACHTUNG!** Eventuelle Fettspritzer in regelmäßigen Abständen gründlich aus der Backkammer entfernen, da sie Verpuffungen verursachen können.

**ACHTUNG!** Das Gerät darf keinesfalls mit einem direkten Wasserstrahl bzw. Hochdruckreiniger abgespritzt werden. Darauf achten, dass das Wasser oder eventuell verwendete Reinigungsmittel nicht mit den Elektroteilen in Berührung kommen.

Die Reinigung des Geräts mit gesundheitsschädlichen Reinigungsmitteln ist verboten.

**ANMERKUNG:** Die gehärteten Scheiben der Türen erst reinigen, wenn sie nicht mehr heiß sind.

Keine Lösemittel, Reinigungsmittel mit chlorierten oder schleifenden Substanzen, sowie Werkzeuge verwenden, die die Oberflächen beschädigen können. Bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird, kontrollieren, ob keine bei der Reinigung verwendeten Gegenstände in den Kammern liegen geblieben sind.

### 5.2.1 AUSBAU DER KOMPONENTEN

**ACHTUNG!** Einige der im Folgenden aufgeführten Arbeiten wie die Entfernung des Bands müssen von mindestens zwei Personen vorgenommen werden.

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Operationen für den Zugriff auf alle Teile wie folgt vorgehen:

- Das Vorhängeschloss (Abb. 16 Detail H) entfernen, die Anhakvorrichtung (Abb. 16 Detail R) und die vordere Tür (Abb. 16 Detail S) öffnen.

- Das obere Gebläse herausziehen.

- Die zwei seitlichen verstellbaren Trennelemente (Abb. 16 Detail I) mit Hilfe der Kugelgriffe (Abb. 16 Detail L) anheben.

- Die eventuell vorhandene zusätzliche Produktablage herausziehen (Abb. 14 Detail D oder S).

- Die rechten und linken Krümelauffangbleche (Abb. 14 Detail T) herausziehen.

- Die Abdeckung der Förderband-Verbindung (Abb. 36 Detail U) herausziehen, indem der Blockier-Kugelgriff (Abb. 36 Detail X) gelöst wird.

- Das Förderband von der linken Seite her einige Zentimeter anheben und die Förderbandverbindung (Abb. 36 Detail Z) herausziehen.

- Das Förderband von der linken Seite her herausziehen (Abb. 36).

- Das untere Gebläse herausziehen.

- Die erforderlichen Operationen durchführen.

### 5.2.2 MONTAGE DER KOMPONENTEN

**ACHTUNG!** Einige der im Folgenden aufgeführten Arbeiten wie die Entfernung des Bands müssen von mindestens zwei Personen vorgenommen werden.

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Komponenten wie folgt montieren:

- Das untere Gebläse einsetzen.

- Das Förderband von der linken Seite her einsetzen (Abb. 36) und in seinem Sitz positionieren, wobei überprüft werden muss, ob die Welle des Förderbandes und die Motorisierung gefluchtet sind.

- Prüfen, ob die beiden Metallverbindungen zueinander rechtwinkelig sind, eventuell die Bandwelle drehen, bis die Rechtwinkeligkeit erreicht ist, damit die mittlere Verbindung eingesetzt werden kann (Abb. 36 Detail Z); das Förderband von der linken Seite her einige Zentimeter anheben und die mittlere Verbindung einführen.

- Prüfen, ob der Antrieb gefluchtet ist, die Abdeckung der Bandverbindung (Abb. 36 Detail U) einsetzen und die Blockierschraube (Abb. 36 Detail X) festschrauben.

- Die rechten und linken Krümelbleche (Abb. 14 Detail T) anbringen.

- Die eventuelle zusätzliche Produktablage einsetzen (Abb. 14 Detail D oder S).

- Die seitlichen verstellbaren Trennelemente auf der gewünschten Höhe anbringen.

- Das obere Gebläse einsetzen.

- Die vordere Tür (Abb. 16 Detail S) schließen; sollte die Tür nicht richtig schließen, sind die beiden Gebläse nicht korrekt positioniert; in diesem Fall die Tür keinesfalls gewaltsam zumachen, sondern die Gebläse ganz hinein schieben und die Tür erneut schließen. Die Anhakvorrichtung (Abb. 16 Detail R) verriegeln und das Vorhängeschloss (Abb. 10 Detail H) anbringen und blockieren.

**ACHTUNG! Nicht vergessen, den Schlüssel aus dem Vorhängeschloss abzuziehen.**

### 5.3 ZUGRIFF AUF DIE ELEKTROKOMPONENTEN

#### 5.3.1 ÖFFNEN DES PANEELS DER ELEKTROKOMPONENTEN

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen zum Öffnen des Paneels der Elektrokomponenten wie folgt vorgehen:

- Die Schrauben (Abb.38 Detail V) ausbauen.
- Den Stützen des Kabels lockern (Abb. 38 Detail M).
- Das Paneel der Elektrokomponenten nach außen gleiten lassen (Abb. 38 Detail Z), wobei das Stromkabel durch den Stützen geführt wird.
- Die beiden Schrauben (Abb. 38 Detail Y) in die entsprechenden Bohrungen stecken und mit den beiden Muttern (Abb. 38 Detail K) an den Schrauben (Abb. 38 Detail J) blockieren.

#### 5.3.2 AUSWECHSELN VON KOMPONENTEN DES SCHALTSCHRANKS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Elektrokomponenten des Schaltschranks wie folgt austauschen:

- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.3.1 beschrieben öffnen.
- Die Komponente von der Stromversorgung trennen.
- Die Komponente austauschen.
- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass die Komponente korrekt angeschlossen wird.
- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.3.4. beschrieben schließen.

**ANMERKUNG! Falls die Elektronikplatine ausgewechselt wird, muss eine allgemeine Rücksetzung des Geräts durchgeführt werden, wie unter 5.18 beschrieben.**

#### 5.3.3 AUSWECHSELN DER SICHERUNG

Der Stromkreis ist mit einer Sicherung ausgestattet, welche bei Durchbrennen das Einschalten des Geräts und des LCD-Bildschirms verhindert. In einem solchen Fall des Zustand der Sicherung kontrollieren und diese gegebenenfalls austauschen.

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen für den Zugriff wie folgt vorgehen:

- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.3.1 beschrieben öffnen.
- Die Sicherung herausnehmen (Abb. 38 Detail N), kontrollieren und gegebenenfalls durch eine neue Sicherung mit gleichwertigen Merkmalen ersetzen.
- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.3.4. beschrieben schließen.

#### 5.3.4 SCHLIESSEN DES PANEELS DER ELEKTROKOMPONENTEN

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen das Paneel der Elektrokomponenten wie folgt schließen:

- Die beiden Muttern (Abb. 38 Detail K) entfernen und wieder auf der Schraube (Abb. 38 Detail J) positionieren.
- Das Paneel der Elektrokomponenten nach innen gleiten lassen (Abb. 38 Detail Z), wobei das Stromkabel außerhalb des Stützens geführt wird.
- Die Schrauben (Abb.38 Detail V) einbauen.
- Den Stützen des Kabels lockern (Abb. 38 Detail M).

**ACHTUNG! Beim Verschieben und beim Positionieren auf Schließposition des Paneels der Elektrokomponenten sorgfältig darauf achten, dass die Drähte oder die Kapillare des Sicherheitsthermostats nicht abgerieben, eingeklemmt oder gequetscht werden.**

#### 5.3.5 ERSETZUNG DER BÜRSTEN DES BANDMOTORS

Der Bandmotor (Tafel A, Bauteil 57) weist im Inneren zwei Bürsten (Tafel A, Bauteil 58) auf, die sich während der Arbeit abnutzen und die ersetzt werden müssen, wenn sie vollständig abgenutzt sind. Führen Sie die Arbeiten von Punkt 5.1 aus und gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Öffnen Sie das Paneel mit den elektrischen Komponenten, wie in Punkt 5.3.1 angegeben.

- Schrauben Sie die Abdeckkappen der Bürsten heraus und ziehen Sie die Bürsten heraus.
- Setzen Sie die neuen Bürsten ein schrauben Sie die Abdeckkappen wieder auf.
- Schließen Sie das Paneel mit den elektrischen Komponenten, wie in Punkt 5.3.4 angegeben.

#### 5.3.6 AUSWECHSELN DES BANDMOTORS

Nach mehreren Ersetzungen der Bürstensätze muss der Bandmotor (Tafel A, Bauteil 57) ausgewechselt werden.

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen wie folgt vorgehen:

- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.3.1 beschrieben öffnen.
- Den Getriebemotor ausbauen, auf einer Arbeitsfläche abstellen und den Motor ersetzen.
- Den Getriebemotor wieder einbauen und korrekt mit der Welle des Bands fluchten.
- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.3.4. beschrieben schließen.

#### 5.4 AUSWECHSELN DES SICHERHEITSTHERMOSTATS

**ACHTUNG! Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen den Betrieb des Sicherheitsthermostats.**

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen den Sicherheitsthermostat wie folgt austauschen:

- Das seitliche verstellbare Trennelement (Abb. 39 Detail L) durch Aufschrauben der Kugelgriffe (Abb. 10 Detail L) ausbauen.
- Die seitliche Luftregulierung (Abb.17 Detail A) ausbauen (nur für T97G).
- Die linke obere Klappe (Abb. 39 Detail A) ausbauen, indem die Befestigungsschrauben gelöst werden.
- Die Isolierung etwas ablösen und den Thermostatfühler herausnehmen (Abb.39 Detail V).
- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.3.1 beschrieben öffnen.
- Die Kappe der Entriegelungstaste entfernen und die Blockiermutter des Thermostats lösen (Abb. 29 Detail P).
- Die Steckverbindungen des Thermostats lösen.
- Den Thermostat mit seinem Fühler austauschen und den eventuell beschädigten Teil der Isolierung ersetzen.
- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.3.4. beschrieben schließen.

#### 5.5 AUSWECHSELN DES THERMOELEMENTS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Thermoelemente wie folgt austauschen:

- Das seitliche verstellbare Trennelement durch Aufschrauben der Kugelgriffe ausbauen (Abb. 39 Detail L).
- Die linke obere Klappe (Abb. 39 Detail A) ausbauen, indem die Befestigungsschrauben gelöst werden.
- Die Befestigungsmutter des Thermoelements (Abb. 39 Detail E) lösen.
- Die beiden Speisekabel des Thermoelements benennen und lösen.
- Das Thermoelement austauschen und dabei darauf achten, dass es in der in der Abb. 39 gezeigten Position blockiert wird, wobei der Keramikeil den korrekten Abstand von der Wand der Backkammer entfernt sein muss
- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und die korrekte Polarität der Verbinder beachten.

**ANMERKUNG! Falls am Bildschirm die Temperatur 699 angezeigt wird, weist dies darauf hin, dass das Thermoelement abgehängt ist.**

#### 5.6 AUSWECHSELN DES LCD-MONITORS ODER DES BEDIENPANEELS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen den LCD-Monitor oder das Bedienpaneel wie folgt austauschen:

- Die Befestigungsschrauben des Bedienpaneels (Abb. 40 Detail H) lösen.
- Die Verbinder des LCD-Monitors abhängen.
- Das Bedienpaneel austauschen
- Die vier Muttern (Abb. 40 Detail I) entfernen und den LCD-Monitor austauschen.



- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass die Verbinder korrekt angeschlossen werden.
- ANMERKUNG! Eine allgemeine Rücksetzung des Geräts durchführen, wie unter Punkt 5.18 beschrieben.**

### 5.7 AUSWECHSELN DER TASTATUR DES BEDIENPANEELS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Tastatur des Bedienpaneels wie folgt auswechseln:

- Die Befestigungsschrauben des Bedienpaneels (Abb. 40 Detail H) lösen.
- Die Verbinder des LCD-Monitors abhängen.
- Den Monitor auf einer Arbeitsfläche positionieren und die Tastatur vorsichtig abnehmen.
- Die Oberfläche des Bedienpaneels sorgfältig reinigen.
- Kontrollieren, ob sich unter transparenten Teil der neuen Tastatur noch die Schutzfolie befindet, andernfalls muss diese abgezogen werden; dann die neue Klebetastatur anbringen.
- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass die Verbinder korrekt angeschlossen werden.

### 5.8 DEMONTAGE UND MONTAGE DES FÖRDERBANDS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen das Förderband wie folgt aus- oder einbauen:

- Das Förderband aus der Backkammer ziehen, indem die unter Punkt 5.2.1 beschriebenen Operationen durchgeführt werden; das Band auf eine Arbeitsfläche legen und eine Zange mit langen Backen zurechtlegen.

#### 5.8.1 DEMONTAGE DES FÖRDERBANDS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen das Förderband wie folgt ausbauen:

- Das Förderband so lange laufen lassen, bis die Verbindungsstelle mit den Stäben oben in der Mitte positioniert ist.
- Das Band von der rechten Seite her zusammendrücken (Abb. 41).
- Mit der Zange die vier Verbindungsstäbe seitlich entlang der Glieder gleiten lassen (Abb. 42).
- Die Verbindungsglieder aushaken.
- Den Druck vom Bandende nehmen.
- Das Band herausziehen.

#### 5.8.2 MONTAGE DES FÖRDERBANDS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen das Förderband wie folgt montieren:

- Das Förderband von der gewünschten Seite her einführen und darauf achten, dass die Oberseite glatt bleibt und die hakenförmigen Seiten nicht in Anhakrichtung positioniert werden (Abb. 46).
- Die Bandenden der mittleren Oberseite nähern und aufmerksam prüfen, dass die Zahnräder an der linken Seite und die Umlenkbuchsen an der rechten Seite das Förderband korrekt anhaken.

**ANMERKUNG! Die Umlenkbuchsen dürfen sich nie auf Höhe der Verbindungsstäbe befinden, und bei den beiden Umlenkbuchsen an den Enden muss der Plastikstreifen nach außen zeigen.**

- Das Band von der rechten Seite her zusammendrücken (Abb. 41).
- Eines der seitlichen Verbindungsglieder nehmen und nachdem kontrolliert wurde, wie die Bandenden montiert sind (Abb. 43) zuerst die Außenseite und dann die Innenseite einhaken; dazu eventuell die Zange mit den langen Backen zu Hilfe nehmen.
- Beim Verbindungsglied an der gegenüberliegenden Seite gleichermaßen vorgehen.
- Die Zwischenteile einhaken (Abb. 44) und eventuell verformte Verbindungsglieder mit der Zange richten.
- Die Stäbe in die Glieder einfügen, in der Mitte der Verbindungsstelle positionieren und an den beiden Enden zusammendrücken (Abb. 45); kontrollieren, dass sie kein Spiel haben.
- Kontrollieren, ob das Band glatt ist; eventuell verformte Bandteile müssen gerichtet werden.
- Den Druck vom Bandende nehmen.
- Mit der Hand prüfen, ob das Band einwandfrei läuft.
- Das Förderband wieder in seinem Sitz im Inneren der Backkammer montieren und alle anderen Komponenten wieder einbauen, wie unter Punkte 4.2.2 beschrieben.

**ACHTUNG! Kontrollieren, ob die Laufrichtung des Förderbands mit der in Abb. 46 gezeigten übereinstimmt; die hakenförmigen Kanten dürfen niemals in die Anhakrichtung gerichtet sein, weil dadurch das Förderband beschädigt wird und außerdem eine Gefahr darstellt, weil sich daran Kleiderzipfel, Gliedmaßen, Ringe, Ketten usw. verfangen könnten.**

**ACHTUNG! Um Quietschen zu vermeiden, das Band leicht mit einem für Lebensmittel zugelassenen Ölspray schmieren. Dazu das Öl bei ausgeschaltetem und abgekühltem Gerät außerhalb der Backkammer sparsam auf beide Bandseiten aufsprühen, im Besonderen auf die Rollen an den beiden Bandenden. Bei diesem Vorgang gewissenhaft die auf der Flasche angegebenen Gefahrenspezifikationen beachten, wie Entzündungsgefahr, Explosionsgefahr und so weiter.**

### 5.8.3 UMKEHRUNG DER DREHRICHTUNG DES FÖRDERBANDS

- Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Drehrichtung des Förderbands wie folgt umkehren:

- Das Förderband wie unter Punkt 5.2.1 beschrieben aus der Backkammer ziehen, das Band wie unter Punkt 5.8.1 beschrieben ausbauen, dann in die gewünschte Richtung drehen und wie unter Punkt 5.8.2. beschrieben montieren.
- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.3.1 beschrieben öffnen.
- An der Elektronikplatine die beiden Speisedrähte des Getriebemotors austauschen, um die Drehrichtung des Getriebemotors umzukehren.
- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.3.4. beschrieben schließen.
- Das Etikett mit dem PFEIL der Drehrichtung ablösen (Abb. 4) und umgekehrt wieder aufkleben.

**ACHTUNG! Kontrollieren, ob die Laufrichtung des Förderbands mit der in Abb. 46 gezeigten übereinstimmt; die hakenförmigen Kanten dürfen niemals in die Anhakrichtung gerichtet sein, weil dadurch das Förderband beschädigt wird und dies außerdem eine Gefahr darstellt, weil sich daran Kleiderzipfel, Gliedmaßen, Ringe, Ketten usw. verfangen könnten.**

### 5.9 AUSWECHSELN DER GEHÄRTETEN GLASSCHEIBE

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die gehärtete Glasscheibe wie folgt auswechseln:

- Die vordere Tür (Abb. 35 Detail Q) öffnen und die vier Befestigungsschrauben an der Paneelinnenseite lösen.
- Das innere Paneel abnehmen und die gehärtete Glasscheibe auswechseln.
- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

### 5.10 AUSWECHSELN DES MOTORS ODER DES BACKLÜFTERRADS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen den Motor oder das Backlüfterrad wie folgt auswechseln:

- Das hintere Paneel (Abb. 38 Detail D) abnehmen, indem die Befestigungsschrauben gelöst werden.
- Den Motor vom Stromnetz trennen.
- Die beiden Steinwollestreifen durch Lösen der Befestigungsschrauben entfernen.
- Die Isolierung zur Seite schieben und das hintere Paneel der Backkammer abnehmen, indem die Befestigungsschrauben gelöst werden.
- Auf einen Arbeitstisch legen, den Drehschutz gerade richten und die linke Schraube in der Mitte des Lüfterrads entfernen.
- Das Lüfterrad mit Hilfe einer Ausziehvorrichtung herausziehen.
- ANMERKUNG! Zum Lockern der linken Schraube muss diese im Uhrzeigersinn gedreht werden; das Lüfterrad kann ohne Ausziehvorrichtung nicht aus seinem Sitz genommen werden.**
- Soll nur das Lüfterrad ausgetauscht werden, beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
- Soll der Motor ausgebaut werden, die vier Muttern an den Füßen des Motors lösen und diesen abziehen.
- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen, wobei darauf zu achten ist, dass die sechs Dichtungsringe, die an der Motorwelle gleiten, korrekt montiert sind. Daneben sicherstellen, dass die konischen Teile der Motorwelle und des Lüfterrads perfekt sauber und glatt sind.

- Den eventuell beschädigten Teil der Isolierung ersetzen und mit für hohe Temperaturen geeignetem Klebeband aus Aluminium isolieren.

### 5.11 EINSTELLUNG DER TEMPERATUREN IN GRAD CELSIUS ODER GRAD FAHRENHEIT

Die Steuerzentrale kann auf die Temperaturanzeige in Grad Celsius oder Grad Fahrenheit eingestellt werden. Wenn von einer Einstellung zur anderen gewechselt wurde, wird diese Änderung nach der Verstellen des DIP-Switch auf die gewünschte Position erst dann wirksam, wenn irgendeine Taste gedrückt wird, oder bei der ersten Regenerierung des Bilds auf dem Bildschirm.

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen für die Einstellung wie folgt vorgehen:

- Die Befestigungsschrauben des Bedienpaneels (Abb. 40 Detail H) lösen.
- Den DIP-Switch (Abb. 40 Detail 3) am LCD-Monitor des Bedienpaneels je nach der gewünschten Temperaturanzeige auf OFF oder ON stellen:

Nr.)	OFF	ON
1		
2		
3	Grad Celsius	Grad Fahrenheit
4		
5		

- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

### 5.12 EINSTELLUNG DES BILDSCHIRMKONTRASTES

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen den Kontrast des Bildschirms wie folgt einstellen:

- Die Befestigungsschrauben des Bedienpaneels (Abb. 40 Detail H) lösen.
- Mit einem kleinen Schraubendreher die Stellschraube drehen (Abb.40 Detail B), bis der gewünschte Kontrast erreicht ist.
- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

### 5.13 AUSWECHSELN DES BANDMITNEHMERSTIFTS

Die Mitnahme der Bandwelle erfolgt mittels eines Sicherheitsstifts, der so kalibriert ist, dass er im Falle von anomalen Zugkräften bricht. Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen den Stift wie folgt auswechseln:

- Die Abdeckung der Bandverbindung (Abb. 36 Detail U) herausziehen, indem die Blockierschraube (Abb. 36 Detail X) gelöst wird.
- Die Löcher der Verbindung und der Bandwelle fluchten und den gebrochenen Stift herausnehmen.
- Den neuen Stift einbauen (Abb.36 Detail S).
- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

**ACHTUNG! Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzstifte, die aus speziellem Material sind, damit ihr Brechen im Falle von anomalen Belastungen gewährleistet wird. Wird anderes Material verwendet, besteht die dringende Gefahr, von dem Gitter mitgezogen zu werden.**

### 5.14 AUSWECHSELN DES ZÜNDERS ODER DETEKTORS

**ANMERKUNG! Szintillator und Fühler arbeiten im Innern der Flamme und können sich folglich verformen. Anlässlich der jährlichen Reinigung des Brennerkopfs kontrollieren, ob sie sich in der korrekten Position befinden, andernfalls ersetzen.**

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen den Zünder oder den Detektor wie folgt auswechseln:

- Den Brennerdeckel ausbauen (Abb. 20 Detail M). M).
- Die Komponente herausnehmen (Abb. 47: Zünder Detail A, Detektor Detail R), nachdem die entsprechende Anzugsmutter ausgebaut wurde.
- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

**ANMERKUNG! Bei Zünder und Detektor müssen die Elektroden die in der Abb. 48 angegebenen Abständen haben, und wie unter Abb. 47 gezeigt angeschlossen werden, wobei der korrekte Anzug der Steckverbinder sichergestellt werden muss.**

- Den Brennerdeckel wieder einbauen (Abb. 20 Detail M), wobei darauf zu achten ist, dass keine Spalten entstehen, durch die ungefilterte Luft eindringen könnte.

### 5.15 AUSWECHSELN ODER REINIGEN DES BRENNERKOPFS

**ANMERKUNG! Damit stets die Nennleistung gewährleistet wird, muss der Brennerkopf wenigstens einmal jährlich gereinigt werden. Bei dieser Gelegenheit kontrollieren, ob sich Szintillator und Fühler in der korrekten Position befinden, wie in der Abbildung 48 gezeigt, andernfalls müssen sie gemäß der Anweisungen des Punkts 5.14 ersetzt werden.**

Staubablagerungen können den Brennerkopf mit der Zeit verstopfen, wodurch die Leistung des Geräts beeinträchtigt wird. In einem solchen Fall nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen den Brennerkopf wie folgt auswechseln oder reinigen:

- Den Brennerdeckel ausbauen (Abb. 20 Detail M).
- Den Brennerkopf ausbauen, auswechseln oder mit Druckluft reinigen, indem das Gitter des Brennerkopfs in der unter Abb. 49 angegebenen Richtung ausgeblasen wird, und kontrollieren, ob der gesamte Staub an der anderen Seite ausgetreten ist.
- Sicherstellen, dass die Abstände des Zünders und des Detektors (Abb. 48) korrekt sind.

- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und dabei darauf achten, dass der Blechverschluss (Abb. 47 Detail C) und andere Stellen des Gehäuses keine Spalten aufweisen, durch die ungefilterte Luft dringen kann, andernfalls die Spalten mit Silikon für hohe Temperaturen abdichten.

- Nach dem Anschließen bei funktionierendem Gerät mit einem korrosionsfestem Lecksuchspray eine Gasdichtigkeitskontrolle durchführen, wobei jene Bereiche, auf die eingewirkt wurde, besonders sorgfältig kontrolliert werden sollen. **Bei der Lecksuche niemals offene Flammen benutzen.**

- Das Gerät ausschalten.
- Den Brennerdeckel (Abb. 20 Detail M) sorgfältig wieder einbauen, wobei darauf zu achten ist, dass keine Spalten entstehen, durch die ungefilterte Luft eindringen könnte.

**ACHTUNG! Die korrekte, regelmäßige Reinigung des Brennerluftfilters gemäß Punkt 4.3 vermeidet Leistungs- oder Sicherheitseinbußen des Geräts**

### 5.16 AUSWECHSELN DER KOMPONENTEN DER VERBRENNUNGSEINHEIT

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Komponenten der Verbrennungseinheit wie folgt auswechseln:

- Den Brennerdeckel ausbauen (Abb. 20 Detail M).
- Die Komponente ausbauen und ersetzen.

**ACHTUNG! - Falls der VENTURI KONUS ausgewechselt wird, am neuen Teil mit Hilfe eines Schraubendrehers mit großem Schlitz die Gaseinstellung bis auf die Quote X= siehe Technische Daten TAB.1 für den Typs des Versorgungsgases verstellen.**

Diese Quote X mit einer LEHRE genau kontrollieren und das Siegel mit einem Tropfen wärmebeständigem roten Lack an der Gaseinstellung anbringen.

- Nach dem Auswechseln einer beliebigen Komponente der Verbrennungseinheit muss das Gasventil wie folgt eingestellt werden:

- Den Gashahn öffnen.
- Die Dichtschaube im Innern der Druckentnahme am Auslass des Gasventils lockern (Abb. 27 Detail T)
- Das korrekt genullte Manometer an die Druckentnahme anschließen.
- Das Gerät anweisungsgemäß einschalten.

- Beim Einschalten variiert der Druck anfangs. Warten, bis der Brenner zündet und dann den Druck messen, der 0 mbar sein muss, andernfalls die Kappe vom Gasventil nehmen (Abb. 28 Detail U) und die darunter befindliche Schraube verstellen (Abb. 28 Detail Z), bis der Druck 0 mbar beträgt.

- Das Gerät anweisungsgemäß ausschalten.
- Das Manometer abnehmen.
- Die Dichtschaube ganz an der Druckentnahme einschrauben (Abb.27 Detail T), und die Kappe wieder am Gasventil anbringen (Abb. 28 Detail U)

- Nach dem Anschließen bei funktionierendem Gerät mit einem korrosionsfestem Lecksuchspray eine Gasdichtigkeitskontrolle durchführen, wobei jene Bereiche, auf die eingewirkt wurde, besonders sorgfältig kontrolliert werden sollen. **Bei der Lecksuche niemals offene Flammen benutzen.**

- Das Gerät ausschalten.
- **Das Siegel mit einem Tropfen wärmebeständigem roten Lack am Gasventil anbringen.**

- Den Brennerdeckel (Abb. 20 Detail M) sorgfältig wieder einbauen, wobei darauf zu achten ist, dass keine Spalten entstehen, durch die ungefilterte Luft eindringen könnte.

### **5.17 AUSWECHSELN DER SCHUTZSCHILDER DER VERBRENNUNGSKAMMER**

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen, die Schutzschilder des Verbrennungskammers wie folgt auswechseln:

- Das hintere Paneel (Abb. 38 Detail D) abnehmen, indem die Befestigungsschrauben gelöst werden.
- Den Motor vom Stromnetz trennen.
- Die Steinwollestreifen durch Lösen der Befestigungsschrauben entfernen.
- Die Isolierung zur Seite schieben und das hintere Paneel der Backkammer abnehmen, indem die Befestigungsschrauben gelöst werden.
- Für das hintere Schutzschild die 4 Blockierschrauben lösen und das Schild durch die Ansaugöffnung des Lüfterrads herausziehen.
- Für das vordere Schutzschild das Förderband und die Gebläse ausbauen, wie unter Punkt 5.2.1 beschrieben, die 4 Blockiermuttern lösen und das Schild durch die Ansaugöffnung des Lüfterrads herausziehen.
- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen (siehe auch Punkt 5.2.2.).
- Den eventuell beschädigten Teil der Isolierung ersetzen und mit für hohe Temperaturen geeignetem Klebeband aus Aluminium isolieren.

### **5.18 ALLGEMEINE RESET-PROZEDUR**

Falls Funktionsstörungen der Elektronik festgestellt werden, oder wenn eine der Elektronikplatinen ausgewechselt werden soll, empfiehlt es sich eine allgemeine Rücksetzung durchzuführen.

Auf das Parameter-Menü zugreifen, indem **gleichzeitig 5 Sekunden lang die Tasten OK und Pfeil nach unten gedrückt werden** (Abb.31 Detail 13 und 10).

**Gleichzeitig 5 Sekunden lang die Tasten Pfeil nach oben, unten und rechts drücken** (Abb.31 Detail 9, 10 und 11), dadurch wird ein allgemeiner Reset ausgelöst, der die Parameter auf die Defaultwerte zurücksetzt (es werden Beeps zur Bestätigung hörbar).

**ACHTUNG! DIE SOFTWARE DES GERÄTS IST DEFAULTMÄSSIG FÜR METHAN G20 EINGESTELLT. WENN ALSO ZU IRGEND EINEM ZEITPUNKT DER LEBENSDAUER DES GERÄTS EIN RESET DURCHGEFÜHRT WIRD, MÜSSEN DIE INTERNEN PARAMETER IMMER WIEDER AUF DEN TYP DES VERSORGUNGSGASES GEMÄSS TAB. 1 FÜR DAS JWEILIGE ANWENDERLAND (Punkt 3.4.4) EINGESTELLT WERDEN.**

Ein Reset nullt auch die Uhr, und folglich muss die Uhrzeit neu eingestellt werden.

**ANMERKUNG! Falls am Bildschirm eine Temperatur 699 angezeigt wird, handelt es sich dabei um keine Anomalie, die ein Reset erfordert, sondern weist darauf hin, dass ein Thermoelement der Temperaturmessung abgehängt ist.**

### **5.19 ABBAU**

Bei Abbau von Gerät oder Geräteteilen müssen die verschiedenen Komponenten nach Materialtyp getrennt und in Übereinstimmung mit den gültigen Gesetzen und Normen entsorgt werden.

## **6 ERSATZTEILKATALOG**

Inhaltsverzeichnis der Tafeln:

Taf. A Gesamtheit T75G T97G

Taf. B Elektroschaltplan T75G T97G

### **BEI DER BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN ZU MACHENDE ANGABEN**

Bei der Bestellung von Ersatzteilen sind folgende Angaben zu machen:

- Gerätetyp
- Seriennummer
- Bezeichnung des Teils
- Gewünschte Menge



## ÍNDICE

01 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	2
02 INSTALACIÓN	2
03 FUNCIONAMIENTO	4
04 MANTENIMIENTO ORDINARIO	9
05 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	11
06 CATÁLOGO DE LOS RECAMBIOS	15

### Nota:

El presente manual se ha previsto para la lectura en cinco idiomas. Instrucciones originales en Italiano y traducciones de las instrucciones originales en Inglés, Francés, Alemán y Español.

## GARANTÍA

### Normas y reglamentación

La garantía se limita a la pura y simple sustitución franco de fábrica de la pieza eventualmente rota o dañada, sólo en caso de defecto del material o defecto de fabricación. **No cubre las eventuales averías debidas al transporte efectuado por terceros, a la instalación o al mantenimiento incorrecto, a la negligencia o la falta de atención en el uso o a la manipulación por parte de terceros. También se excluyen de la garantía: los vidrios, los equipos eléctricos, los accesorios y cualquier otro componente que se desgaste debido al uso normal de la instalación y de sus accesorios; la mano de obra necesaria para sustituir las eventuales piezas en garantía también queda excluida de ésta.**

La garantía pierde inmediatamente su validez si el comprador no cumple con los pagos; tampoco es válida para los productos que hayan sido reparados, modificados o desmontados, incluso de forma parcial, sin autorización escrita. Para obtener la intervención técnica en garantía, se tiene que efectuar una solicitud escrita al concesionario de zona o a la Dirección comercial.

### ATENCIÓN

Esta palabra indica peligro y se utiliza siempre que la seguridad del operador esté en peligro.

### NOTA

Esta palabra indica precaución y sirve para llamar la atención sobre operaciones de vital importancia para el funcionamiento correcto y duradero del aparato.

### ESTIMADO CLIENTE

Antes de usar este aparato hay que leer con atención el presente manual.

Para la seguridad del operador, los dispositivos del aparato tienen que mantenerse siempre eficaces.

Este manual tiene como objetivo ilustrar el uso y el mantenimiento del aparato y es responsabilidad del operador seguirlo atentamente.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al producto y al manual sin que ello comporte la obligación de actualizar la producción y los manuales precedentes.

### ATENCIÓN

- 1 Este manual concierne a su seguridad.
- 2 Leerlo con atención antes de instalar y usar el aparato.
- 3 Guardar el presente manual con esmero para que los diferentes operadores puedan consultarlo siempre.
4. Todas las operaciones de instalación, transformaciones para el uso de diferentes tipos de gas, regulaciones y mantenimiento extraordinario tienen que ser efectuadas por personal técnico cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas por el fabricante . Las piezas selladas no se deben regular ni manipular salvo para efectuar las transformaciones previstas.
- 5 Las boquillas y la placa de los datos técnicos para la transformación permitida se entregan en una bolsa de plástico junto al horno y tienen que conservarse con esmero junto a toda la documentación del horno.
- 6 Este aparato sólo tiene que destinarse al uso para el cual ha sido fabricado, es decir, para cocer pizzas o productos alimentarios similares. Para una mayor uniformidad, se aconseja evitar temperaturas superiores a las previstas para el tipo de producto en cocción. Cualquier otro uso se considera impropio.
- 7 El aparato se destina únicamente para un uso colectivo y tiene que ser usado sólo por profesionales cualificados y debidamente preparados para ello. El aparato no está destinado a ser utilizado por personas (niños incluidos) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales, sean reducidas, o bien que no tengan la experiencia o los conocimientos adecuados. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 8 Para la eventual reparación dirigirse sólo a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y solicitar el uso de recambios originales.
- 9 El incumplimiento de las condiciones anteriores puede afectar la seguridad del aparato.
- 10 Desactivar el aparato en caso de avería o funcionamiento incorrecto y no efectuar ningún intento de reparación o intervención directa.
- 11 Si el aparato se vende o cede a otra persona o si se tiene que cambiar de posición y dejar la instalación, comprobar que el manual se entregue con el aparato para que pueda ser consultado por el nuevo propietario o por el instalador.
- 12 Si el cable de alimentación está dañado, tiene que ser sustituido por el servicio de asistencia técnica habilitado por el fabricante, para poder prevenir cualquier riesgo.

## 1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 1.1 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

El aparato está formado por una cámara de cocción atravesada por una cinta que transporta el producto, que se cuece mediante chorros de aire calentado por un quemador con premezclado de aire-gas sometido a control electrónico modulante de la llama; la regulación de la temperatura es electrónica y posee un termostato de seguridad y una puerta de batiente con bisagras en la parte inferior.

La estructura interna y externa es de chapa de acero inoxidable, al igual que la cinta de red que transporta el producto que se debe cocer.

Es posible apilar hasta tres cámaras de cocción siendo cada una totalmente independiente.

Las unidades de cocción se apoyan sobre cuatro soportes de acero montados sobre ruedas.

### 1.2 DIRECTIVAS APLICADAS

Este aparato es conforme a las siguientes directivas:

- Directiva Baja Tensión 2006/95/CE
- Directiva Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE
- Directiva aparatos a gas 2009/142/CEE (ex 90/396/CEE) y modificaciones sucesivas o actualizaciones.

También se han aplicado las siguientes normas:

EN 203-1

EN 203-2-2

CEI EN 60335-1

CEI EN 60335-2-42

EN 61000-6-3:2001

- EN 55022:1998 +A1:2000 +A2:2003

- EN 55014-1:2000 +A1:2001 +A2:2002

- EN 61000-3-2:2000

- EN 61000-3-3:1995 +A1:2001

EN 50165:1997 +A1:2001 (EMC requirements)

- EN61000-4-2: 1995 + A1: 1999 + A2: 2001

- EN61000-4-4: 1995 + A1: 2001+ A2: 2002

- EN61000-4-5: 1995 + A1: 2001

- EN61000-4-6: 1996 + A1: 2001

- EN61000-4-11: 1994 + A1: 2001

AS 4563-2004 (Australia)

### 1.3 LUGAR DE TRABAJO

El operador ha de programar el aparato desde el cuadro de mandos situado en la parte frontal del aparato y ha de vigilarlo durante su funcionamiento.

La puerta con vidrio se encuentra en la parte frontal del aparato.

### 1.4 MODELOS

Los modelos previstos son:

- T75G 1 cámara
- T75G 2 cámaras
- T75G 3 cámaras
- T97G 1 cámara
- T97G 2 cámaras
- T97G 3 cámaras

Composiciones que se pueden realizar:

Soporte CV/60 + 1 o 2 cámaras T75G o T97G

Soporte CV/15 + hasta 3 cámaras T75G o T97G

Los soportes no suministrados por el fabricante deben ser adecuados para garantizar en cualquier situación la estabilidad correcta del aparato.

### 1.5 ACCESORIOS

Los accesorios previstos son:

- Soporte de estacionamiento del producto.
- Puertas basculantes de entrada-salida

### 1.6 DATOS TÉCNICOS: Véanse TABLA 1 y TABLA 2-3

**¡ATENCIÓN! CUANDO SE CONSULTA LA TABLA 1 BUSCAR SIEMPRE LA CORRESPONDIENTE A LA CATEGORÍA DE GAS PREVISTA PARA EL PAÍS DONDE SE EFECTÚA LA INSTALACIÓN Y AL**

## MODELO DE APARATO EN QUE SE VA A INTERVENIR.

En algunos países el marcado CE podría ser aceptado pero de todas formas se solicita de parte de los Institutos nacionales un examen del aparato según las normas nacionales.

### 1.7 DIMENSIONES GENERALES Y PESOS (Véase Fig. 1)

### 1.8 IDENTIFICACIÓN

Para cualquier comunicación con el fabricante o con los centros de asistencia hay que citar siempre el NÚMERO DE MATRÍCULA del aparato que se encuentra en la chapa fijada según se ilustra en la fig. 2, ref. M, leyenda de ejemplo (fig. 3):

A: modelo, B: año de fabricación, C: número de matrícula, D: tipo de alimentación eléctrica, E: potencia eléctrica máxima, F potencia del motor, G: número del certificado de homologación y las últimas dos cifras del año de expedición del certificado, H:

tabla de los estados de los gases y de las presiones con las que puede funcionar el aparato, I: capacidad térmica máxima, L: consumo en función del tipo de gas de alimentación, M: tipo de instalación.

Debajo de la placa de matrícula se ha instalado la placa (fig. 2, ref. G) donde se indican los tipos de gases con los que se puede alimentar el aparato.

### 1.9 ADHESIVOS

En los puntos ilustrados en la fig. 4, el aparato posee unos adhesivos para llamar la atención sobre la seguridad y placas con notas acerca de la utilización.

### 1.10 RUIDO

Este aparato es un medio técnico de trabajo, que normalmente en la posición del operador (fig. 7 part. A) no supera el umbral de ruido de 74 dB (A) (configuración con una cámara de cocción).

## 2 INSTALACIÓN

**¡ATENCIÓN! Dada la peligrosidad de los aparatos a gas, en particular riesgos de explosiones y de intoxicaciones mortales, se aconseja seguir escrupulosamente todas las instrucciones que se indican en los capítulos siguientes para no poner en peligro la seguridad de las personas ni la integridad del aparato.**

**El fabricante declina toda responsabilidad debido a los daños ocasionados a personas u objetos y la garantía pierde su validez por el incumplimiento de cuanto indicado.**

**ATENCIÓN: el fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de que no se respeten las normas de prevención de accidentes.**

### 2.1 ENVÍO Y TRANSPORTE

En general, el aparato se envía en cajas de cartón sujetadas con correas a una paleta de madera (fig. 5) y se ha de levantar por la parte indicada con las flechas.

### 2.2 ELEVACIÓN Y MOVIMIENTO

**¡NOTA! Al recibir el aparato se aconseja controlarlo y cerciorarse de que todos sus componentes estén en perfecto estado.**

Levantar la instrumentación utilizando sólo y exclusivamente los puntos indicados en fig.6, después de haber removido las tapas (fig. 6, ref. D) como ilustrado.

**¡ATENCIÓN! No transportar el aparato a mano.**

Colocar el aparato en un lugar higiénicamente adecuado, limpio, seco y sin polvo, y comprobar que quede bien estable. Volver a colocar los tapones (fig. 6, ref. D) en los orificios.

El embalaje se debe eliminar según lo dispuesto por la normativa vigente; asegurarse de que los materiales de plástico se guarden en un lugar seguro para evitar peligros de asfixia, en particular para los niños. Al término de la vida del aparato, se debe eliminar en los puntos de recogida y reciclaje autorizados por la ley.

### 2.3 CARACTERÍSTICAS AMBIENTALES

Para que el aparato funcione de forma correcta, se aconseja respetar los siguientes valores:

**Temperatura de ejercicio:** + 5°C ÷ +40°C

**Humedad relativa:** 15% ÷ 95%

### 2.4 COLOCACIÓN, MONTAJE, INSTALACIÓN Y ESPACIO PARA EL MANTENIMIENTO

**¡ATENCIÓN! Para la colocación, el montaje, la instalación y las conexiones se tienen que respetar las siguientes normas:**

- Leyes y normas vigentes sobre la instalación de aparatos a gas en grandes cocinas.
- Leyes y normas vigentes sobre las instalaciones de gas.
- Leyes y normas vigentes sobre las instalaciones de GPL.
- Directivas y medidas establecidas por la compañía del gas.
- Directivas y medidas establecidas por la compañía eléctrica.
- Reglas locales de construcción y antiincendio.
- Prescripciones para la prevención de accidentes.
- Normativas electrotécnicas
- Normativas los locales
- La instalación de los aparatos se debe realizar en conformidad con las legislaciones nacionales vigentes.
- Para Australia: se debe instalar según los requisitos de la normativa AS-5601, la autoridad local, la compañía del gas y la eléctrica, y de cualquier otra disposición legislativa.

**¡ATENCIÓN!** Es imprescindible que en el local de instalación del aparato haya una ventilación suficiente que garantice la presencia de aire para la combustión y la ventilación y que impida la formación de concentraciones peligrosas de sustancias perjudiciales para la salud.

**¡NOTA!** Instalar el horno de manera que las corrientes de aire no puedan alcanzar las aberturas de la cámara de cocción ya que, en caso contrario, se puede dificultar la cocción de los alimentos.

**¡ATENCIÓN!** En la zona en la que se instala el aparato no deben haber materiales inflamables o combustibles que, en cualquier caso, no deben poder llegar nunca cerca del aparato; además, el local debe ser totalmente ignífugo.

Siempre se deben garantizar escrupulosamente las condiciones de seguridad antiincendio.

No hacer funcionar bombonas de aerosol cerca del aparato mientras esté funcionando.

Tras descargar el aparato, éste tiene que colocarse en un lugar bien ventilado e iluminado con una aspiración adecuada y a una distancia mínima de 50 cm del fondo y a 80 cm de la parte lateral derecha e izquierda (fig. 7).

Estas distancias mínimas son indispensables para poder acceder al interruptor general y al filtro de aire del quemador (para limpiarlo) y para asegurar la aspiración desde la parte posterior; tener en consideración que para efectuar algunas operaciones de limpieza/mantenimiento, estas distancias tienen que ser superiores a las indicadas, por lo tanto, hay que considerar la posibilidad de poder mover el horno para poder efectuarlas.

**¡ATENCIÓN!** En la zona posterior lateral derecha (fig. 10, ref. Y) se ha instalado el filtro a través del cual pasa el aire aspirado por el ventilador del quemador para la combustión; nunca se debe obstruir el paso y se debe evitar que llegue polvo, harina, etc. a esta zona.

**¡ATENCIÓN!** En la zona central perforada del cárter posterior (fig. 10, ref. Z) se efectúa la aspiración del aire para refrigerar el motor; nunca se debe obstruir el paso del aire y se debe prestar mucha atención en que herramientas delgadas, cabellos, prendas, etc. no entren en contacto con el ventilador a través de los orificios.

**¡ATENCIÓN!** el aparato se tiene que instalar en una superficie estable, plana y nivelada. Las conducciones del gas y el cable eléctrico, tras la instalación del aparato, se deben proteger y, ni tan siquiera en casos excepcionales, deben someterse a ningún tipo de esfuerzo, tracción, torsión etc. Además se tiene que evitar hacerlos pasar cerca de elementos abrasivos o cortantes.

Efectuar las siguientes operaciones:

- Quitar la película protectora de los paneles externos del aparato separándola despacio de manera que se desprenda toda la cola. Si queda cola, quitarla completamente usando queroseno o gasolina.

- Tras quitar los cuatro tornillos de cabeza redonda (fig. 8, ref. A) del fondo del aparato, montar los cuatro soportes, cada uno con los cuatro tornillos y arandelas (fig. 8, ref. B), en los orificios roscados previstos en la base. Una vez se ha colocado el aparato en su posición, bloquearlo empujando hacia abajo la palanca de freno (fig. 8, ref. C) de todas las ruedas.

Los soportes no suministrados por el fabricante deben ser adecuados para garantizar en cualquier situación la estabilidad correcta del aparato.

**¡ATENCIÓN!** Tras colocar el aparato en el punto previsto y haber apretado los frenos de las ruedas, utilizar 4 bridas bien robustas para asegurar el aparato al suelo o a la pared (por ejemplo, para el aparato de una o dos cámaras, véase la fig. 12, y para el aparato de tres cámaras, la fig. 13) para impedir todo movimiento provocado por cualquier causa. Las bridas se han de poder desmontar para poder efectuar limpiezas excepcionales y, siempre que se desmonten, se han de volver a montar. Para fijar las bridas no suministradas por el fabricante, usar insertos a presión adecuados al tipo de pavimento; para la versión de tres cámaras, fijar las bridas al horno mediante tornillos autorroscantes d. 4,8, que se deben enroscar exclusivamente en los 12 orificios de 4,1 mm de diámetro previstos en el fondo (fig. 9, ref. F).

- Cada uno de los elementos para la configuración seleccionada se deben sobreponer de la manera indicada en la figura 9, quitando los 4 tapones de plástico (fig. 9, ref. D) de la parte superior del módulo que queda abajo y, luego, introducir los tornillos de cabeza redonda (ref. 9 fig. E) de referencia del módulo superior.

**ATENCIÓN** El aparato ha sido homologado para apilar como máximo 3 cámaras de cocción.

- Montar, en cada cámara, la protección de calor suministrada de serie de la manera ilustrada en la fig. 11.

- Montar el soporte de estacionamiento del producto (opcional) por el lado derecho o el izquierdo (fig. 14, ref. D), tras quitar el recogedor de harina y montar, en dicho soporte, el tope (fig. 14, ref. F) y los pomos (fig. 14, ref. G).

- Montar las puertas basculantes de entrada – salida (opcionales) de la manera ilustrada en la fig. 15 con el sentido de marcha de la cinta de izquierda a derecha; para el sentido de marcha opuesto, las puertas basculantes se han de montar de forma especular a la descrita.

**¡ATENCIÓN!** El candado (fig. 16 ref. H) de la puerta delantera siempre tiene que estar presente y sus llaves han de ser guardadas por el personal habilitado a efectuar las operaciones para impedir que la puerta delantera puede abrirse accidentalmente ya que existen riesgos de quemaduras y de otros daños provocados por los órganos internos.

De todas las personas habilitadas y cualificadas para usar el aparato, al menos una ha de encontrarse siempre presente cuando el aparato está funcionando; dicha persona ha de saber dónde están las llaves (cerca del aparato) para poder abrir la puerta en caso de que se produzcan situaciones de emergencia. Si existen varias cámaras de cocción, marcar de manera clara las llaves y los correspondientes candados para reconocerlos con facilidad.

## 2.5 CONEXIONES

### 2.5.1 CONEXIÓN DEL GAS

**¡ATENCIÓN!** Las conexiones con la red del gas tienen que ser efectuadas sólo y exclusivamente por personal técnico especializado que posea la debida licencia, en conformidad con las normativas vigente.

Controlar que la clase y el tipo de gas para el cual se ha preparado el aparato, indicados en la correspondiente placa (fig. 2, ref. G) del aparato, sean los disponibles en la instalación.

Antes de efectuar la conexión del gas, comprobar que la presión de alimentación del aparato sea la indica en la TABLA 1 (para el país en que se efectúa la instalación); dicha presión se debe garantizar a lo largo del tiempo.

En caso de presiones de entrada fuera de los valores indicados, avisar a la compañía del gas y no poner en marcha el aparato antes de haber encontrado y solucionado la causa que ha provocado el problema.

La TABLA 1 (para el país donde se efectúa la instalación) indica las características del aparato.

La conexión con la red del gas (fig. 10 ref. W) puede ser fija o desmontable y aguas arriba del aparato debe instalarse una llave de interceptación certificada.

Si se emplean tubos flexibles, éstos tienen que ser de acero inoxidable, en conformidad con la normativa vigente.

Usar **LOCTITE 577** como sellador para la rosca del tubo de entrada del gas.

Al término de la conexión se tiene que efectuar una prueba de estanqueidad del gas con ayuda de un spray adecuado para buscar las fugas, que no provoque corrosiones. **No utilizar nunca llamas libres para buscar las fugas de gas.**

## 2.5.2 DESCARGA DE LOS VAPORES Y DE LOS GASES QUEMADOS

**¡ATENCIÓN! EL PROPIETARIO ES LA ÚNICA PERSONA RESPONSABLE DE REALIZAR Y MANTENER CORRECTAMENTE EL SISTEMA DE VENTILACIÓN.**

**¡ATENCIÓN!** La conexión de la descarga de los vapores y gases quemados tiene que ser efectuada sólo y exclusivamente por personal cualificado, en conformidad con las normativas vigentes.

**¡ATENCIÓN!** La acumulación de sustancias nocivas puede provocar intoxicaciones y tener efectos letales; por lo tanto, es obligatorio disponer de un sistema de ventilación bien proyectado e instalado, que se debe controlar y limpiar periódicamente para mantenerlo eficaz durante toda la vida del aparato. Dimensionar adecuadamente los flujos de aire de alimentación y de descarga de la campana.

El aparato es del tipo A3 – B23 y siempre se debe instalar debajo de una campana de aspiración, con un filtro resistente al calor, o bajo un techo de aspiración que debe garantizar, en cualquier circunstancia, la evacuación de los gases quemados y de los vapores de cocción.

**ATENCIÓN: los productos de combustión se tienen que descargar al exterior.**

Por lo que se refiere a la ventilación de local en el cual se instala el aparato y a la descarga de los gases quemados, véanse las instrucciones del punto 2.4.

El sistema de aspiración debe tener las dimensiones adecuadas y poseer, como mínimo, un dispositivo de cierre conectado a la línea del gas que se active cerrando el gas en el caso de que la campana o el techo de aspiración no funcionen. La campana (fig. 18) debe tener unas dimensiones que permitan cubrir totalmente el aparato y, además, sobresalga al menos 15 cm por todos los lados; la distancia entre la parte superior del horno y el canto inferior de la campana debe ser, como mínimo, de 8 cm; la distancia desde el pavimento hasta el canto inferior de la campana no debe superar los 200 cm; todas estas distancias son puramente indicativas ya que, en cualquier caso, siempre hay que respetar las normativas de instalación vigentes.

Téngase en cuenta que los valores correctos del flujo de aire dependen de la eficacia del proyecto de la campana, de la cantidad de aire que circule alrededor del aparato y del flujo de aire que entre y salga del local.

Para Australia: se debe instalar según los requisitos de la normativa AS-5601, la autoridad local, la compañía del gas y la eléctrica, y de cualquier otra disposición legislativa.

## 2.5.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

**¡ATENCIÓN!** La conexión eléctrica tiene que ser efectuada sólo y exclusivamente por personal cualificado en conformidad con las normas electrotécnicas.

Antes de iniciar la conexión, controlar que el sistema de puesta a tierra se haya realizado según las normas europeas EN.

Controlar también que el interruptor general de la instalación a la cual tiene que conectarse el aparato se encuentre en posición "off".

La chapa de matrícula (fig. 2, ref. M) contiene todos los datos necesarios para efectuar correctamente la conexión.

**¡ATENCIÓN!** Para cada elemento de cocción, el cliente tiene que instalar un interruptor general de protección, tipo diferencial magnetotérmico, con un umbral de intervención Id 0,03A adecuado al valor indicado en la chapa (fig. 2, ref. M) que permita desconectar cada uno de los aparatos de la red.

**¡NOTA!** El dispositivo elegido ha de estar cerca del aparato y ha de ser fácilmente accesible.

La cámara de cocción se entrega con el voltaje solicitado indicado en la chapa (fig. 2, ref. M).

Para efectuar la conexión eléctrica, utilizar el cable posterior (fig.20 part. C) que tendrá que estar equipado con una toma estándar de acuerdo con las normas vigentes, puesta a disposición por el instalador, para la conexión de la instalación; esta conexión deberá efectuarse siguiendo lo indicado en la ilustración fig.19.

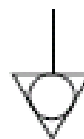
**¡NOTA! ASEGURARSE DE QUE LOS HILOS DE LA FASE Y EL NEUTRO SE HAYAN CONECTADO CORRECTAMENTE YA QUE, EN CASO CONTRARIO, EL QUEMADOR SE ENCENDERÁ DURANTE ALGUNOS SEGUNDOS Y, LUEGO, SE BLOQUEARÁ.**

**¡ATENCIÓN!** Controlar que los conductores conectados al enchufe no presenten puntos de contacto entre sí.

**¡NOTA!** Controlar que el sentido de rotación sea el indicado por la flecha situada en la parte posterior del aparato (fig. 20).

**¡ATENCIÓN!** Controlar que el sentido de marcha de la cinta sea el indicado en la fig. 46 (A= de serie – B= bajo pedido). Los extremos laterales en forma de gancho no han de moverse en el sentido en el cual tienden a engancharse ya que, además de dañar la cinta, son muy peligrosos porque pueden engancharse fácilmente con partes sueltas de las prendas de vestir, extremidades, anillos, pulseras, etc. Para invertir el sentido de marcha, efectuar las operaciones descritas en el punto 5.8.3.

Además, estos aparatos han de conectarse al circuito del sistema equipotencial; el borne previsto para ello se encuentra en la parte posterior del aparato (fig. 20, ref. W). Está indicado con el símbolo BORNE PARA LA CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL.



Tras efectuar la conexión hay que controlar que la tensión de alimentación, con el aparato en funcionamiento, no se aleje más de  $\pm 10\%$  del valor nominal.

## 3 FUNCIONAMIENTO

**¡ATENCIÓN!** Antes de iniciar las fases de puesta en marcha y programación del aparato hay que controlar que:

**todas las operaciones de conexión eléctrica y puesta a tierra se hayan efectuado correctamente;**

**todas las operaciones de conexión del gas se hayan efectuado correctamente;**

**el sistema de descarga de los humos y de entrada del aire sea eficaz;**

**todas las operaciones de control sean efectuadas por personal técnico especializado que posea la debida licencia.**

**cuando sea necesario medir la presión de entrada, se haga con un manómetro con una resolución mínima de 0,1 bar.**

### 3.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE CONTROL

#### 3.1.1 CONTROL DE LAS BOQUILLAS

Controlar que el aparato (categoría y tipo de gas regulado) se encuentre preparado para la clase y tipo de gas disponible. En caso contrario, efectuar la transformación para la clase de gas disponible tal como se describe en el punto 3.4.

El aparato se tiene que poner en funcionamiento con las boquillas previstas para la capacidad térmica nominal (véanse los datos técnicos en la TAB 1).

**¡ATENCIÓN!** Los tornillos de regulación de la válvula no se pueden manipular ya que han sido regulados y sellados en la fábrica.

#### 3.1.2 CONTROL DE LA CAPACIDAD TÉRMICA CON GPL (G30-G31)

La capacidad térmica nominal se alcanza con las boquillas indicadas en la correspondiente tabla (consultar los datos técnicos de la TABLA 1) y la regulación del gas en el cono Venturi (fig. 22) ha de tener la cota X= consultar los datos técnicos de la TABLA 1.

**¡ATENCIÓN!** Los parámetros internos del aparato deben ser los previstos para el tipo de gas de alimentación (punto 3.4.4).

La posibilidad de funcionamiento depende de la presión de entrada disponible (consultar los datos técnicos de la TABLA 1).

En caso de presión fuera de los valores citados, avisar a la persona que ha realizado la instalación y no poner en marcha el aparato antes de haber encontrado y solucionado la causa que ha provocado el problema.

#### 3.1.3 CONTROL DE LA CAPACIDAD TÉRMICA CON GAS METANO (G20-G25-G25.1)

La capacidad térmica nominal se alcanza sin las boquillas y la regulación del gas en el cono Venturi (fig. 22) ha de tener la cota X= consultar los datos técnicos de la TABLA 1.



**¡ATENCIÓN! Los parámetros internos del aparato deben ser los previstos para el tipo de gas de alimentación (punto 3.4.4).** La posibilidad de funcionamiento depende de la presión de entrada disponible (consultar los datos técnicos de la TABLA 1). En caso de presiones de entrada fuera de los valores indicados, avisar a la compañía del gas y no poner en marcha el aparato antes de haber encontrado y solucionado la causa que ha provocado el problema.

**¡NOTA! Si se desea efectuar un control suplementario de la capacidad térmica, dicho control se puede efectuar mediante el método volumétrico.**

## 3.2 REGULACIONES

### 3.2.1 CONTROLES PRELIMINARES Y REGULACIÓN

El aparato sale de fábrica ya regulado y probado para el tipo de gas solicitado; en cualquier caso, es oportuno verificar que el tipo de gas y las presiones en el quemador sean correctos. En caso contrario, efectuar el procedimiento descrito en los puntos siguientes.

### 3.2.2 CONTROL DE LA PRESIÓN DE ENTRADA

Efectuar el control de la siguiente manera:

- Desmontar la tapa del quemador (fig. 20, ref. M).
- Aflojar el tornillo de retén de la toma de presión en entrada de la válvula del gas (fig. 23, ref. W).
- Conectar el manómetro a la toma de presión.
- Poner en marcha el aparato según las correspondientes instrucciones.
- Medir la presión, que debe estar dentro de los valores indicado en la TABLA 1 de los datos técnicos.

**¡NOTA! La presión se debe medir con todas las cámaras funcionando.**

**Los demás aparatos o circunstancias no tienen que influir a lo largo del tiempo la alimentación del gas al aparato.**

- Apagar el aparato según las correspondientes instrucciones.
- Quitar el manómetro.
- Enroscar hasta el fondo el tornillo de retén (fig. 23, ref. W).
- Montar esmeradamente la tapa del quemador (fig. 20, ref. M) prestando atención en que no queden ranuras por las que pueda pasar el aire sin filtrar.

### 3.2.3 CONTROL DE LA PUESTA A CERO DE LA PRESIÓN

Efectuar las operaciones siguientes:

- Desmontar la tapa del quemador (fig. 20, ref. M).
- Aflojar el tornillo de retén de la toma de presión en la salida de la válvula del gas (fig. 27, ref T).
- Conectar el manómetro, correctamente puesto a cero, a la toma de presión.
- Poner en marcha el aparato según las correspondientes instrucciones.
- Durante la puesta en marcha, el valor de presión varía inicialmente: esperar a que se encienda el quemador y, luego, controlar la presión, que debe ser de 0 mbar; en caso contrario, quitar el tapón de la válvula del gas (fig. 28, ref. U) y regular el tornillo (fig. 28, ref. Z) hasta que el valor de la presión pase a ser de 0 mbar.

Apagar el aparato según las correspondientes instrucciones.

- Quitar el manómetro.
- Enroscar hasta el fondo el tornillo de retén en la toma de presión (fig. 27, ref. T).
- Si se ha desmontado, colocar el tapón en la válvula del gas (fig. 28, ref. U) y sellar con un punto de pintura termorresistente de color rojo.
- Montar esmeradamente la tapa del quemador (fig. 20, ref. M) prestando atención en que no queden ranuras por las que pueda pasar el aire sin filtrar.

## 3.3 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

Puesta en marcha del aparato

- Controlar que la evacuación de los humos sea correcta.
- Controlar el correcto encendido y la estabilidad de la llama del quemador en todas las gamas de modulación por la mirilla de inspección de la llama del quemador (fig. 21, ref. N).

## 3.4 TRANSFORMACIÓN Y ADAPTACIÓN AL USO DE OTROS TIPOS DE GAS

**¡ATENCIÓN! Todas las operaciones descritas a continuación deben ser efectuadas por personal técnico especializado que posea la debida licencia.**

Antes de efectuar la conexión del nuevo gas, comprobar que la presión de alimentación del aparato sea la indica en la TABLA 1; dicha presión se debe garantizar a lo largo del tiempo.

En caso de presiones de entrada fuera de los valores indicados, avisar a la compañía del gas y no poner en marcha el aparato antes de haber encontrado y solucionado la causa que ha provocado el problema.

### 3.4.1 TRANSFORMACIÓN DE GAS METANO (G20-G25-G25.1) A GPL (G30-G31).

Para la transformación de gas metano a GPL es necesario montar las boquillas que se suministran dentro de una bolsa con el aparato. Para la transformación efectuar las operaciones siguientes:

- Cerrar la llave del gas.
- Interrumpir la alimentación eléctrica desenchufando el cable de alimentación del aparato de la toma de corriente.
- Desmontar la tapa del quemador (fig. 20, ref. M).
- Desmontar el ventilador del cabezal del quemador tras desenroscar los cuatro pernos (fig. 24, ref. P).
- Desmontar el cono Venturi de la válvula de gas tras desenroscar los tres tornillos (fig. 24, ref. Q)
- Introducir la boquilla de acero inoxidable dentro de la junta, entre el cabezal del quemador y el ventilador (fig. 25, ref. R).
- Introducir la boquilla de latón dentro de la junta, entre la válvula del gas y el cono Venturi (fig. 26, ref. S).
- Montar el ventilador y el cono Venturi efectuando las operaciones de desmontaje en orden inverso: prestar atención en colocar correctamente las boquillas y, luego, apretar los cuatro pernos en orden cruzado y los tres tornillos.
- Quitar el precinto del mando de regulación del gas del cono Venturi (fig. 22) y, con la ayuda de un destornillador de boca plana grande, girar dicho mando hasta conseguir la cota X= **consultar los datos técnicos TABLA 1** para el tipo de gas de alimentación.

**¡ATENCIÓN! Controlar dicha cota X de manera bien precisa con la ayuda de un CALIBRE.**

- Conectar la alimentación eléctrica.

**¡ATENCIÓN! CONFIGURAR LOS PARÁMETROS INTERNOS PARA EL TIPO DE GAS EMPLEADO EN LA INSTALACIÓN DE LA MANERA DESCRITA EN EL PUNTO 3.4.4.**

- Abrir la llave del gas.
- Aflojar el tornillo de retén de la toma de presión en la salida de la válvula del gas (fig. 23, ref T).
- Conectar el manómetro, correctamente puesto a cero, a la toma de presión.
- Poner en marcha el aparato según las correspondientes instrucciones.
- Durante la puesta en marcha, el valor de presión varía inicialmente: esperar a que se encienda el quemador y, luego, controlar la presión, que debe ser de 0 mbar; en caso contrario, quitar el tapón de la válvula del gas (fig. 28, ref. U) y regular el tornillo (fig. 28, ref. z) hasta que el valor de la presión pase a ser de 0 mbar.
- Apagar el aparato según las correspondientes instrucciones.
- Quitar el manómetro.
- Enroscar hasta el fondo el tornillo de retén en la toma de presión (fig. 27, ref. T) y colocar el tapón en la válvula de gas (fig. 28, ref. U).
- Comprobar la presión de entrada del gas de la manera descrita en el punto 3.2.2.
- Al término de la conexión, con el aparato en marcha, se tiene que efectuar una prueba de estanqueidad del gas, prestando mucha atención en las zonas en las que se intervinido, con ayuda de un spray adecuado para buscar las fugas, que no provoque corrosiones. **No utilizar nunca llamas libres para buscar las fugas de gas.**
- Apagar el aparato.
- **Colocar los precintos en la regulación del gas del cono Venturi y, si se ha desmontado, en el tapón de la válvula de gas (aplicar un punto de pintura roja resistente al calor).**
- Montar esmeradamente la tapa del quemador (fig. 20, ref. M) prestando atención en que no queden ranuras por las que pueda pasar el aire sin filtrar.

**¡ATENCIÓN! Terminadas estas operaciones, aplicar la chapa con los datos correctos del gas para el que se ha transformado el aparato (véase fig. 2 posición G) sobre la chapa precedente.**

### 3.4.2 TRANSFORMACIÓN DE GPL (G30-G31) A GAS METANO (G20-G25-G25.1).

Para la transformación de GPL a gas metano, efectuar las operaciones siguientes:

- Cerrar la llave del gas.
- Interrumpir la alimentación eléctrica desenchufando el cable de alimentación del aparato de la toma de corriente.
- Desmontar la tapa del quemador (fig. 20, ref. M).
- Desmontar el ventilador del cabezal del quemador tras desenroscar los cuatro pernos (fig. 24, ref. P).
- Desmontar el cono Venturi de la válvula de gas tras desenroscar los tres tornillos (fig. 24, ref. Q).
- Quitar la boquilla de acero inoxidable de dentro de la junta, entre el cabezal del quemador y el ventilador (fig. 25, ref. R).
- Quitar la boquilla de latón de dentro de la junta, entre la válvula del gas y el cono Venturi (fig. 26, ref. S).
- Montar el ventilador y el cono Venturi efectuando las operaciones de desmontaje en orden inverso: apretar los cuatro pernos en orden cruzado y los tres tornillos.
- Quitar el precinto del mando de regulación del gas del cono Venturi (fig. 22) y, con la ayuda de un destornillador de boca plana grande, girar dicho mando hasta conseguir la cota X= consultar los datos técnicos TABLA 1 para el tipo de gas de alimentación.

**¡ATENCIÓN! Controlar dicha cota X de manera bien precisa con la ayuda de un CALIBRE.**

- Conectar la alimentación eléctrica.

**¡ATENCIÓN! CONFIGURAR LOS PARÁMETROS INTERNOS PARA EL TIPO DE GAS EMPLEADO EN LA INSTALACIÓN DE LA MANERA DESCRITA EN EL PUNTO 3.4.4.**

- Abrir la llave del gas.
- Aflojar el tornillo de retén de la toma de presión en la salida de la válvula del gas (fig. 23, ref. T).
- Conectar el manómetro, correctamente puesto a cero, a la toma de presión.
- Poner en marcha el aparato según las correspondientes instrucciones.
- Durante la puesta en marcha, el valor de presión varía inicialmente: esperar a que se encienda el quemador y, luego, controlar la presión, que debe ser de 0 mbar; en caso contrario, quitar el tapón de la válvula del gas (fig. 28, ref. U) y regular el tornillo (fig. 28, ref. z) hasta que el valor de la presión pase a ser de 0 mbar.
- Apagar el aparato según las correspondientes instrucciones.
- Quitar el manómetro.
- Enroscar hasta el fondo el tornillo de retén en la toma de presión (fig. 27, ref. T) y, si se ha desmontado, colocar el tapón en la válvula de gas (fig. 28, ref. U).
- Comprobar la presión de entrada del gas de la manera descrita en el punto 3.2.2.
- Al término de la conexión, con el aparato en marcha, se tiene que efectuar una prueba de estanqueidad del gas, prestando mucha atención en las zonas en las que se intervenido, con ayuda de un spray adecuado para buscar las fugas, que no provoque corrosiones.

**No utilizar nunca llamas libres para buscar las fugas de gas.**

- Apagar el aparato
- Colocar los precintos en la regulación del gas del cono Venturi y, si se ha desmontado, en el tapón de la válvula de gas (aplicar un punto de pintura roja resistente al calor).
- Montar esmeradamente la tapa del quemador (fig. 20, ref. M) prestando atención en que no queden ranuras por las que pueda pasar el aire sin filtrar.

**¡ATENCIÓN! Terminadas estas operaciones, aplicar la chapa con los datos correctos del gas para el que se ha transformado el aparato (véase fig. 2 posición G) sobre la chapa precedente.**

### 3.4.3 TRANSFORMACIÓN ENTRE GASES METANO G20-G25-G25.1.

Para la transformación entre gases metano G20-G25-G25.1 efectuar las operaciones siguientes:

- Cerrar la llave del gas.
- Interrumpir la alimentación eléctrica desenchufando el cable de alimentación del aparato de la toma de corriente.
- Desmontar la tapa del quemador (fig. 20, ref. M).

- Quitar el precinto del mando de regulación del gas del cono Venturi (fig. 22) y, con la ayuda de un destornillador de boca plana grande, girar dicho mando hasta conseguir la cota X= consultar los datos técnicos TABLA 1 para el tipo de gas de alimentación.

**¡ATENCIÓN! Controlar dicha cota X de manera bien precisa con la ayuda de un CALIBRE.**

- Conectar la alimentación eléctrica.

**¡ATENCIÓN! CONFIGURAR LOS PARÁMETROS INTERNOS PARA EL TIPO DE GAS EMPLEADO EN LA INSTALACIÓN DE LA MANERA DESCRITA EN EL PUNTO 3.4.4.**

- Abrir la llave del gas.
- Aflojar el tornillo de retén de la toma de presión en la salida de la válvula del gas (fig. 23, ref. T).
- Conectar el manómetro, correctamente puesto a cero, a la toma de presión.
- Poner en marcha el aparato según las correspondientes instrucciones.
- Durante la puesta en marcha el valor de presión varía inicialmente: esperar a que se encienda el quemador y, luego, controlar la presión, que debe ser de 0 mbar; en caso contrario, quitar el tapón de la válvula del gas (fig. 28, ref. U) y regular el tornillo (fig. 28, ref. Z) hasta que el valor de la presión pase a ser de 0 mbar.
- Apagar el aparato según las correspondientes instrucciones.
- Quitar el manómetro.
- Enroscar hasta el fondo el tornillo de retén en la toma de presión (fig. 27, ref. T) y colocar el tapón en la válvula de gas (fig. 28, ref. U).
- Comprobar la presión de entrada del gas de la manera descrita en el punto 3.2.2.

- Al término de la conexión, con el aparato en marcha, se tiene que efectuar una prueba de estanqueidad del gas, prestando mucha atención en las zonas en las que se intervenido, con ayuda de un spray adecuado para buscar las fugas, que no provoque corrosiones. **No utilizar nunca llamas libres para buscar las fugas de gas.**

- Apagar el aparato

**- Colocar los precintos en la regulación del gas del cono Venturi y, si se ha desmontado, en el tapón de la válvula de gas (aplicar un punto de pintura roja resistente al calor).**

- Montar esmeradamente la tapa del quemador (fig. 20, ref. M) prestando atención en que no queden ranuras por las que pueda pasar el aire sin filtrar.

**¡ATENCIÓN! Terminadas estas operaciones, aplicar la chapa con los datos correctos del gas para el que se ha transformado el aparato (véase fig. 2 posición G) sobre la chapa precedente.**

### 3.4.4 CONFIGURACIÓN DE LOS PARÁMETROS SOFTWARE

**¡ATENCIÓN! Los parámetros software deben ser configurados por personal técnico especializado que posea la debida licencia, sólo y exclusivamente cuando se transforma el aparato para un tipo de gas diferente al configurado en fábrica o tras un mantenimiento extraordinario.**

**Pulsar simultáneamente las teclas OK y flecha hacia abajo durante 5 segundos (fig. 31, ref. 13 y 10); se visualiza una pantalla como la ilustrada en la fig. 34; luego, seleccionar el parámetro desplazándose con las teclas flecha a la derecha y flecha a la izquierda y modificar los valores con las teclas flecha arriba y flecha abajo (fig. 31 pos. 11, 12, 9 y 10).**

**Sólo se pueden modificar los primeros seis parámetros:**

**Significado de los parámetros:**

**% Gas acc.:** Porcentaje de revoluciones del ventilador durante el encendido

**% Gas mínimo:** Porcentaje de revoluciones del ventilador al mínimo

**% Gas massimo:** Porcentaje de revoluciones del ventilador al máximo

**% Gas economy:** Porcentaje de revoluciones del ventilador en Economy

**Rit. Acc. Bruciatore:** Retraso del encendido del quemador (en segundos)

**Dur. Acc. Bruciatore:** Duración del encendido del quemador (en segundos)

**¡ATENCIÓN! LOS PARÁMETROS DEL APARATO SE DEBEN CONFIGURAR PARA EL TIPO DE GAS EMPLEADO EN LA INSTALACIÓN CON LOS VALORES INDICADOS EN LA TABLA 1 (para el país en que se efectúa la instalación) PRESTANDO LA MÁXIMA ATENCIÓN.**

Para salir del menú y memorizar los nuevos parámetros tras configurarlos, pulsar la tecla P (fig. 31, ref. 18); si se pulsa la tecla

OK (fig. 31, ref. 13), se sale del menú sin guardar los nuevos datos configurados.

**¡ATENCIÓN! EL SOFTWARE DEL APARATO HA SIDO CONFIGURADO, POR DEFECTO, PARA EL GAS METANO G20 Y, EN EL CASO DE QUE SE EFECTÚE UNA PUESTA A CERO A LO LARGO DE LA VIDA DEL APARATO, LOS PARÁMETROS SE HAN DE RECONFIGURAR PARA EL TIPO DE GAS EMPLEADO EN LA INSTALACIÓN.**

### 3.5 OPERACIONES PRELIMINARES DE CONTROL

**¡ATENCIÓN!** Antes de iniciar las fases de puesta en marcha del aparato hay que controlar que todas las operaciones de conexión y puesta a tierra se hayan efectuado correctamente. Todas las operaciones de conexión del gas y de la descarga de los gases quemados y vapores se hayan efectuado correctamente.

Todas las operaciones de control sean efectuadas por personal técnico especializado que posea la debida licencia.

Antes de la puesta en marcha, limpiar el aparato de la manera descrita en el punto 4.2.

**¡ATENCIÓN!** Siempre que se ponga en marcha el aparato, hay que:

- Controlar que las etiquetas del aparato (fig. 4) estén en perfecto estado y sean legibles; en caso contrario, sustituirlos. Controlar también que las protecciones, las tapas, los cierres y los recogedores de harina estén bien montados y funcionen correctamente.

- Los componentes dañados o que faltan se hayan sustituido e instalado correctamente antes de usar el aparato.

- Controlar que no haya ningún objeto extraño en la cinta.

- Iluminar la zona de trabajo durante los turnos nocturnos o en caso de visibilidad escasa.

**NOTA** Cuando se enciende el horno por primera vez, colocar los dos laterales regulables (fig. 16, ref. I) con la máxima apertura, configurar la temperatura a 250° y encender el horno durante 2 horas aproximadamente, luego, ya se puede empezar a utilizar con las programaciones deseadas.

Con el aparato frío, regular:

- La altura del tope al final de la cinta (fig. 14, ref. F) mediante los pomos (fig. 14, ref. G).

- La altura de los dos laterales regulables (fig. 16, ref. I) mediante los pomos (fig. 16, ref. L). (Las regulaciones con el aparato caliente se han de efectuar usando equipos de protección individuales adecuados, como, por ejemplo, guantes, tras apagar el aparato).

**¡NOTA!** En determinadas condiciones, como por ejemplo una temperatura de trabajo demasiado baja, poco producto en cocción con los laterales regulables no muy altos, el horno puede presentar dificultades en mantenerse siempre a la temperatura de set point; en este caso, probar a levantar los laterales regulables.

La eficacia y rendimiento del quemador pueden variar según la carga de trabajo desempeñado.

Hay que colocar el mamparo siempre adecuadamente levantado en base a los resultados de cocción obtenidos.

Para una mayor uniformidad, se aconseja evitar temperaturas superiores a las previstas para el tipo de producto en cocción.

#### 3.5.1 REGULACIÓN DEL FLUJO SUPERIOR E INFERIOR

**T75G** Para la regulación de la sección de paso del aire en los sopladores inferiores y superiores (para desmontarlos, véase el punto 4.2.1), aflojar los tornillos (fig. 17, ref. .M), desplazar la posición de regulación de la forma deseada y apretar los tornillos, (la regulación de fábrica se encuentra en la posición de máxima apertura).

**T97G** Si se debe regular la sección del paso de aire en los sopladores inferior y superior, utilizar los pomos (fig.17 part.A y B) y girar hasta la posición deseada de 1 a 5, **la regulación de fábrica se encuentra para ambos casos en la posición 1 que corresponde a la apertura máxima**, las posiciones de 2 a 5 disminuyen cada vez más el flujo del aire.

### 3.6 PUESTA EN MARCHA

**¡ATENCIÓN! EN CASO QUE SE HUELA A GAS:**

- NO ACCIONAR NINGÚN INTERRUPTOR O APARATO ELÉCTRICO YA QUE PUEDEN PROVOCAR UNA EXPLOSIÓN.

- CORTAR LA ALIMENTACIÓN DEL GAS MEDIANTE LA LLAVE MANUAL EXTERNA MÁS CERCANA AL CONTADOR DEL GAS.

- MEDIANTE UN TELÉFONO EXTERNO, PONERSE EN CONTACTO CON LA COMPAÑÍA DEL GAS Y, EN EL CASO DE QUE NO PUEDA COMUNICARSE CON ELLA, LLAMAR A LOS BOMBEROS.

- VENTILAR LOS LOCALES SI ES POSIBLE HACERLO SIN CORRER PELIGRO.

**¡ATENCIÓN!**

- No permitir que las personas no autorizadas se acerquen al aparato.

- Prestar mucha atención a extremidades, cabello, pulseras, anillos, prendas o partes de ellas para que no toquen los órganos en movimiento ya que, a pesar de la baja velocidad de la cinta transportadora, existe el peligro de quedar atrapado y aplastado por el movimiento de la misma.

- El vidrio de la puerta anterior, los laterales regulables y la cinta transportadora se calientan durante el funcionamiento del aparato: no tocarlos ya que existe el peligro de quemarse. Al apilar varias cámaras, las superiores pueden calentarse: no tocarlas ya que existe el peligro de quemarse.

Los dos parámetros programables que caracterizan la cocción son: la temperatura y el tiempo de cocción (el tiempo que tarda el producto en atravesar la cámara de cocción, que depende directamente de la velocidad de la cinta transportadora).

Para establecer la temperatura y el tiempo de cocción óptimos efectuar las pruebas cambiando una variable a la vez: generalmente, se eleva la temperatura para obtener una pizza más dorada y se alarga el tiempo de cocción para que esté más cocida.

Es posible memorizar hasta 20 programas de cocción diferentes, que se pueden activar o modificar en cualquier momento.

Entre las funciones que posee el aparato se encuentra la función "Economy", o ahorro energético, que se ha de activar cuando se produzcan pausas durante la cocción; la función "Lock", que bloquea algunas funciones peligrosas con una contraseña de manera que sólo queden habilitadas las funciones más básicas y cualquier persona, incluso si no está instruida, pueda utilizar el aparato.

La función "Timer" no está habilitada para la versión a gas.

#### 3.6.1 PROGRAMACIÓN DEL IDIOMA

Para programar el idioma (italiano, inglés, francés, alemán y español) es necesario pulsar simultáneamente las teclas "flecha a la izquierda" y "flecha hacia arriba" (fig. 31 pos. 12 y 9) y, luego, seleccionar el idioma deseado moviéndose con las teclas flecha hacia arriba y flecha hacia abajo; pulsar la tecla OK para confirmar.

La centralita se puede programar para indicar la temperatura en grados Centígrados o Fahrenheit. Para cambiar la configuración, consultar el punto 5.11. Para regular el contraste de la pantalla, consultar el punto 5.12.

#### 3.6.2 PANTALLA (fig. 31)

El aparato se pone en marcha girando el mando del interruptor general (fig. 29, ref. N) hasta la posición "1".

Unos segundos después de activar la centralita, aparece una pantalla como la ilustrada en la fig. 30.

- 1) Fecha y hora.
- 2) Temperatura de set point.
- 3) Modalidad de trabajo (manual o programa).
- 4) Indicación del estado de la función Lock.
- 5) Tiempo de cocción (tiempo que tarda en atravesar el producto por el horno).
- 6) Indicación del estado de la cinta.
- 7) Indicación del estado de la función Economy.
- 8) Temperatura medida.

En la parte superior izquierda (blanco sobre negro), se visualizan la fecha y la hora; también en la parte superior, pero un poco más a la derecha, se visualizan la modalidad de trabajo actual (manual o programa) y el icono del candado, que indica si la función Lock se encuentra activada o no.

Inmediatamente después, más abajo, hay dos zonas diferentes que dividen la pantalla por la mitad. En la mitad izquierda, se visualizan las temperaturas de set point y la real. El icono que representa la llama aparece totalmente de color negro cuando el quemador se ha activado. En

la mitad derecha de la pantalla, las ventanas varían en función de la situación en que se encuentra, pero, en general, siempre se visualizan el tiempo de cocción (crossing time) y el icono que representa la cinta (en las tres situaciones diferentes: en movimiento, parada y en cocción o precalentamiento).

Aún más abajo, a la derecha, se visualiza la indicación de activación o no de la función "Economy".

Para regular el contraste de la pantalla, consultar el punto 5.12.

### 3.6.3 TECLADO (fig. 31)

Las teclas que se encuentran al lado de la pantalla, cuyo uso se ilustra más adelante, son las siguientes:

- 9) Tecla flecha arriba
- 10) Tecla flecha abajo
- 11) Tecla flecha a la derecha
- 12) Tecla flecha a la izquierda
- 13) Tecla OK
- 14) Tecla Start/Stop
- 15) Tecla Timer (no está habilitada para la versión a gas).
- 16) Tecla Economy
- 17) Tecla Lock
- 18) Tecla programación P
- 19) Tecla programa P1
- 20) Tecla programa P3
- 21) Tecla programa P3
- 22) Tecla programa P4

### 3.6.4 PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

Al poner en marcha el aparato se accede directamente a la pantalla ilustrada en la figura 30, en la cual se visualiza la configuración correspondiente a la última cocción efectuada. En la parte superior derecha se indica la modalidad de la cocción precedente: manual o según uno de los programas configurados.

Si se desea activar la cocción, pulsar la tecla "Start": en la pantalla se visualiza una solicitud de OK, y, sucesivamente, el quemador, la cinta y el ventilador interno se activan. En la pantalla, el icono que representa la cinta empieza a moverse y aparecen unas líneas ondeadas que representan las fases de calentamiento del horno; dicho icono permanece en la pantalla hasta que el aparato alcanza la temperatura configurada.

**¡NOTA! PARA QUE EL APARATO PUEDA ALCANZAR LA TEMPERATURA CONFIGURADA, DURANTE EL ENCENDIDO O CUANDO SE EFECTÚA UN CAMBIO DE TEMPERATURA, LA REGULACIÓN ELECTRÓNICA REQUIERE ALGUNOS MINUTOS PARA CALIBRARSE PERFECTAMENTE A ESA TEMPERATURA; ESPERAR HASTA QUE SE HAYA ESTABILIZADO LA TEMPERATURA ANTES DE COLOCAR LOS ALIMENTOS EN EL HORNO; EN CASO CONTRARIO, LA COCCIÓN NO SERÁ UNIFORME NI DE BUENA CALIDAD.**

### 3.6.5 CONFIGURACIÓN Y MODIFICACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE COCCIÓN

*Sólo se puede acceder a esta función si no se ha activado la función Lock.*

Si no se desea activar el horno sino que se desea cambiar la configuración de uno de los dos parámetros (temperatura y tiempo de cocción), se han de utilizar las teclas flecha. Cada vez que se pulsan las teclas flecha a la izquierda o tecla flecha a la derecha, se selecciona (en negrita) una de las dos magnitudes.

Tras seleccionar la magnitud deseada, mediante las teclas flechas arriba o abajo se puede modificar el valor.

¡NOTA! La operación descrita anteriormente se puede efectuar incluso durante la cocción; en ambos casos, cuando se está en un programa genérico y se modifica uno de los valores, se sale automáticamente del programa y se accede a la función manual.

- Temperatura máxima que se puede programar 400 °C.

- Tiempo mínimo de cocción que se puede programar 2 minutos

(opcional: T75G 45" T97G 1').

- Tiempo máximo de cocción que se puede programar 20 minutos

(opcional: T75G 10' T97G 10').

El motorreductor de la cinta transportadora posee un retrocontrol de revoluciones que, independientemente del peso presente en la cinta, garantiza que el tiempo de paso sea uniforme.

### 3.6.6 EJECUCIÓN DE UNO DE LOS 20 PROGRAMAS

Si, al poner en marcha el horno, éste se encuentra en « manual » o en otro programa diferente al que se desea usar, pulsar la tecla correspondiente al programa deseado (P1, P2, P3 o P4) para cambiarlo; los datos de este programa se visualizan en la pantalla, y, luego, si se desea iniciar la cocción, hay que pulsar la tecla Start.

### 3.6.7 CONFIGURACIÓN DE UN PROGRAMA

*Sólo se puede acceder a esta función si no se ha activado la función Lock.*

Cuando se desea memorizar los 2 datos característicos de una cocción (temperatura y tiempo de cocción), tras programarlos de la manera deseada mediante las teclas flecha, pulsar la tecla « Programación ». En la pantalla se visualiza la pregunta: ¿qué programa se desea memorizar? Elegir el programa mediante las teclas P1, P2, P3 o P4 para los cuatro primeros programas o, manteniendo pulsada durante más de un segundo una de las teclas anteriormente indicadas, es posible elegir el segundo número.

Ejemplo: P1+P2=programa N.12 o P4+P1=programa N.41

### 3.6.8 MODIFICACIÓN DE UN PROGRAMA

*Sólo se puede acceder a esta función si no se ha activado la función Lock.*

Si se desea modificar un programa memorizado precedentemente, es necesario visualizarlo pulsando la correspondiente tecla, y, luego, modificar los valores mediante las teclas flecha. Cuando se modifica uno de los dos valores, la centralita pasa a la modalidad manual (aparece la palabra « manual » en la parte superior derecha de la pantalla). Para memorizar los valores nuevos (como ya se ha descrito en el punto precedente) pulsar la tecla « Programación » y seleccionar el programa deseado.

### 3.6.9 FUNCIÓN DE LA TECLA LOCK

Esta función permite bloquear, como medida de seguridad, algunas operaciones:

Las funciones que se inhabilitan son:

- Memorización de los programas (al pulsar la tecla "Programación" no produce ningún efecto).
- Variación de los parámetros de cocción durante o después de la cocción (es posible utilizar sólo uno de los programas memorizados).

Las funciones que siguen habilitadas son:

- Uso de uno de los 20 programas
- Selección de la función "Economy".

### 3.6.10 ACTIVACIÓN DE LA FUNCIÓN DE « LOCK »

Para activar o desactivar la función "Lock", pulsar la tecla correspondiente.

Tras pulsar la tecla, en la pantalla se visualiza un mensaje que invita a introducir la contraseña, necesaria para activar o desactivar el timer (en el momento de su entrega, la contraseña de la centralita es 1 1 1 1).

### 3.6.11 MEMORIZACIÓN DE LA CONTRASEÑA

Para memorizar una nueva contraseña es necesario mantener pulsada la tecla "lock"; luego, en la pantalla se visualiza un mensaje en el que se pide la vieja contraseña (cuatro asteriscos indican el número de cifras que se han de introducir; las cifras son las disponibles en el teclado 1, 2, 3 y 4).

### 3.6.12 REGULACIÓN DE LA FECHA Y HORA

Para regular la fecha y la hora, es necesario pulsar simultáneamente las teclas flecha a la derecha y flecha a la izquierda. Tras confirmar pulsando la tecla OK, es posible modificar la fecha y la hora pulsando las teclas flecha (izquierda y derecha para desplazarse de un valor a otro, arriba y abajo para cambiarlos). Al terminar la operación, pulsar la tecla OK para confirmar las modificaciones.

### 3.6.13 FUNCIÓN ECONOMY

La función "Economy" permite mantener el horno caliente reduciendo el consumo de gas. Esta función es ideal para las pausas que se producen durante la cocción.

### 3.6.14 ACTIVACIÓN DE LA FUNCIÓN ECONOMY

Para activar la función Economy hay que pulsar la tecla "Economy".

Si el horno está apagado, se puede ver si la función Economy está activada ya que en la parte inferior derecha de la pantalla se visualiza: "Economy on". Si el aparato ya está funcionando o si se enciende en caso de estar apagado, al momento de activarse la función, en la parte derecha

de la pantalla, en lugar del icono de la cinta, se visualiza un icono que representa una hucha.

### 3.6.15 ESTADO DEL APARATO

#### figura 32

- A Aparato apagado
- B Aparato encendido, fase de calentamiento.
- C Aparato encendido, en cocción.
- D Función "Economy" activada.
- E Aparato encendido, fase de paro.

Mensaje **LIMPIEZA DEL FILTRO**: consultar el punto 4.3

### 3.6.16 VISUALIZACIÓN DE LAS ALARMAS

En la pantalla de la centralita, si se produce una anomalía importante, se pueden visualizar seis tipos de alarmas.

- **Cinta parada**
- **Ventilador parado**
- **Superación de la temperatura máxima de seguridad**
- **Ventilador del quemador averiado**
- **Quemador bloqueado**
- **Llama apagada**

Cuando se produce una de estas alarmas, la centralita indica en la pantalla el tipo de alarma que se ha producido y apaga el horno.

La señalización, acústica o visual, permanece hasta que se pulsa la tecla STOP.

La señalización de alarma permanece incluso si efectivamente ha cesado la condición de alarma. Supongamos, por ejemplo, que la temperatura supera por un momento el umbral máximo previsto y, luego, vuelve a los valores correctos; la alarma cesa pero en el monitor de la centralita continúa visualizándose y el horno permanece apagado hasta que se pone nuevamente en marcha. Esto permite que el operador se dé cuenta de que se ha producido una anomalía, si, por ejemplo, no estaba cerca del horno cuando se ha producido.

Además, cuando se produce una alarma, el aparato se apaga y, en la pantalla, se visualiza la indicación correspondiente. Si se pulsa la tecla "Stop", se accede a la pantalla inicial y la alarma desaparece de la pantalla, pero esto no significa que no exista una anomalía. De hecho, cuando se vuelve a pulsar la tecla "Start", si la anomalía persiste, está se indica nuevamente en la pantalla y el horno se apaga.

**¡ATENCIÓN! En caso de mal funcionamiento o avería del aparato, pulsar la tecla STOP (fig. 31, ref. 14) y quitar la tensión girando el mando del interruptor general (fig. 29, ref. N) hasta la posición «0».**

Si, tras poner en marcha el aparato, aún se encuentra en avería, pulsar de nuevo la tecla STOP (fig. 31, ref. 14), quitar la tensión girando el mando del interruptor general (fig. 29, ref. N) hasta la posición «0», desenchufar el cable de alimentación de la toma de corriente, cerrar la llave del gas y solicitar la intervención del servicio de asistencia técnica especializada.

**Dejar que el aparato se enfríe y ponerse en contacto con el centro de asistencia técnica para que elimine la causa de la avería y controle que no se haya dañado ningún componente y, en caso contrario sustituirlo. A continuación se proporcionan algunas indicaciones para ayudar al personal técnico durante las intervenciones.**

En algunos casos de trabajo, puede producirse el bloqueo y/o el apagado del aparato, debido a las siguientes causas:

#### ICONOS DE LAS ALARMAS figura 33:

##### F Alarma de superación de la temperatura máxima

- Si la temperatura interior supera el umbral máximo debido a una anomalía, interviene automáticamente el termostato de seguridad que bloquea el funcionamiento del aparato; para restablecer el funcionamiento del aparato, tras dejarlo enfriar y asegurarse de que no haya ningún componente dañado, se ha de desenroscar el capuchón de protección del termostato de seguridad (fig. 29, ref. P) y presionar el pulsador situado en la parte inferior para rearmar el termostato; volver a colocar el capuchón de protección para evitar que el termostato se deteriore y perjudique el funcionamiento del aparato.

##### G Alarma del ventilador

- El motor del ventilador de cocción posee una protección térmica que, en caso de excesiva absorción, detiene el motor; para volver a ponerlo en marcha, se ha de eliminar la causa de la avería y esperar a que el motor se enfríe.

##### H Alarma de la cinta

- El motorreductor de la cinta transportadora posee un sistema de control retroactivo de la velocidad que, en caso de que no gire, entra en alarma.

##### I Alarma de llama apagada

- El apagado de la llama se puede deber a la interrupción del suministro del gas de red o a que el detector de llama no funciona bien para todo el rango de modulación del quemador, que se ha deformado (posición correcta fig. 48) o, también, porque el quemador, al estar obstruido, no produce una llama que llegue a dicho detector.

##### L Alarma de quemador bloqueado

- Cuando el quemador no llega a encenderse, se bloquea. Comprobar que se haya abierto la llave del gas y tener en cuenta que antes de que se produzca el encendido inicial, el circuito del gas debe dejar salir el aire presente en su interior; por ello es posible que se deban realizar algunos encendidos. Otro motivo puede ser que el piezoeléctrico sea ineficaz ya que se encuentra a una distancia indebida del quemador (posición correcta fig. 48).

Antes de pulsar la tecla OK para desbloquear la alarma, esperar a que termine la cuenta atrás que se visualiza en la pantalla.

Después de haber pulsado la tecla OK, esperar 5 segundos antes de volver a intentar poner en marcha el aparato.

En el caso de que el quemador se encienda durante algunos segundos y luego se bloquee, comprobar que la alimentación de fase y la del neutro sean correctas o que el detector funcione correctamente.

**¡NOTA! El piezoeléctrico y el detector trabajan dentro de la llama y, por lo tanto, se pueden deformar y dejar de funcionar; por ello, se aconseja sustituirlos periódicamente de la manera descrita en el punto 5.14.**

##### M Alarma de ventilador del quemador averiado

- El ventilador del quemador posee un sistema de control retroactivo de la velocidad que, en caso de que no gire o gire a su velocidad máxima, superior a la prevista por los parámetros, entra en alarma.

**Por lo general, en caso de anomalía siempre se debe comprobar que todas las conexiones eléctricas sean eficaces y que no haya ningún cable dañado.**

### 3.7 DETENCIÓN

Para detener el aparato, pulsar la tecla STOP (fig. 31, ref. 14) y quitar la tensión girando el mando del interruptor general (fig. 29, ref. N) hasta la posición «0».

**¡ATENCIÓN! Tras pulsar la tecla STOP, la ventilación y la cinta continúan funcionando durante 12 minutos para permitir que la temperatura disminuya paulatinamente.**

**¡ATENCIÓN! En caso de emergencia, quitar la tensión girando el mando del interruptor general (fig. 29, ref. N) hasta la posición «0».**

### 3.8 USO

Tras configurar los parámetros de cocción deseados, preparar el producto que se ha de cocer en un soporte adecuado (rejilla, bandeja, etc.) controlando que no salga por la parte perforada de la rejilla. Con una pala, colocarlo sobre la cinta transportadora por el lado de entrada a la cámara de cocción. Cuando esté listo, saldrá por la parte opuesta.

Si no se conocen los valores que se han de configurar, empezar la cocción a unos 330°C y con un tiempo de cocción de 3'40". Luego, en función del resultado de la primera cocción, ajustar los parámetros para encontrar los valores óptimos según las propias exigencias.

Se tardan unos 25 minutos para alcanzar la temperatura y, una vez se ha estabilizado la temperatura, empieza la cocción.

**¡ATENCIÓN! El producto se ha de poner y quitar usando sistemas adecuados, como palas para pizzas, etc. (fig. 35, ref. O), y prestando la máxima atención. Con el aparato funcionando, no acercarse por ningún motivo a los órganos en movimiento. Todas las operaciones se han efectuar tras desenchufar el aparato.**

Es posible observar las fases de cocción a través del vidrio situado en la puerta anterior. Si se tiene que intervenir en el producto, por ejemplo, para pinchar con un utensilio las burbujas que se crean en la pizza, se puede abrir la puerta mediante el tirador anterior (fig. 35, ref., Q) con mucho cuidado.

**¡ATENCIÓN! Sólo se puede acceder al interior de la cámara, tras abrir la puerta, utilizando utensilios adecuados y prestando mucha atención a que dichos utensilios no se enganchen en la cinta y arrastren las extremidades superiores hacia su interior.**

**Nunca se han de introducir las extremidades en la cámara ya que existe el riesgo de sufrir quemaduras y quedar atrapado y aplastado por el movimiento de la cinta.**

**¡ATENCIÓN!** Al término de la jornada laboral, recordarse de desenchufar el aparato de la alimentación eléctrica y de cerrar la llave del gas situada aguas arriba del horno. En caso de que no se utilice el aparato por un largo periodo, se aconseja limpiarlo y dejar ventilar el local en el que se ha instalado.

#### 4 MANTENIMIENTO ORDINARIO

##### 4.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD

**¡ATENCIÓN!** Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, parar el aparato y quitar la tensión girando el mando del interruptor general (fig. 29, ref. N) hasta la posición «0»; interrumpir la alimentación eléctrica apagando los interruptores instalados fuera del aparato.

**Interrumpir la alimentación del gas.**

Todas las operaciones se han de efectuar cuando el aparato esté frío.

**Todas las operaciones de mantenimiento tienen que ser efectuadas por personal cualificado que ha de tomar las debidas medidas de seguridad.**

Todas las operaciones descritas son fundamentales para una buena conservación del aparato. En caso de no realizarse, el aparato se puede dañar seriamente y la garantía perderá su validez.

##### 4.2 LIMPIEZA ORDINARIA

Una vez efectuadas las operaciones descritas en el apartado 4.1 para la limpieza ordinaria, efectuar las siguientes operaciones.

Cada día tras haber terminado el trabajo, cuando el aparato se habrá enfriado, quitar meticulosamente de todas las partes los eventuales residuos que pueden haberse creado durante la cocción utilizando un paño o una esponja húmedos, posiblemente con agua y jabón, y luego enjuagar y secar, limpiando las partes satinadas en el sentido del satinado.

Efectuar una limpieza esmerada de todos los componentes a los que se puede acceder.

Limpiar la correa utilizando un cepillo de nylon duro.

Sacar las bandejas para la recogida de la harina derecha e izquierda (fig. 14 part. T), limpiarlas y luego volver a montarlas.

**¡ATENCIÓN!** Cada día quitar meticulosamente las eventuales grasas producidas durante la cocción ya que pueden causar posibles combustiones y explosiones.

**¡ATENCIÓN!** No lavar el aparato con chorros de agua directos o bajo presión. Evitar que el agua o eventuales productos utilizados entren en contacto con las partes eléctricas.

**Está prohibido utilizar para limpiar detergentes dañinos para la salud.**

**NOTA:** No limpiar los vidrios templados de las puertas cuando aún están calientes.

**No utilizar solventes, productos detergentes que contengan sustancias agresivas (cloradas, ácidas, corrosivas, abrasivas, etc...) o utensilios que puedan dañar las superficies; antes de volver a encender el aparato, prestar atención en no dejar dentro del mismo lo que ha sido utilizado para la limpieza.**

##### 4.3 LIMPIEZA DEL FILTRO DE AIRE DEL QUEMADOR

Transcurridas 900 horas de cocción aparece el mensaje

###### LIMPIEZA FILTRO

###### INTRODUCIR CÓDIGO INTERNO FILTRO

###### PULSAR OK PARA CONTINUAR

Para indicar que se debe limpiar el filtro de aire del quemador.

El operador tiene dos opciones: continuar trabajando tras pulsar la tecla OK o introducir el código escrito en el interior del portafiltros (fig. 37, ref. C) y poner a cero las 900 horas.

Si el operador pulsa OK, el mensaje LIMPIEZA FILTRO continúa visualizándose y, cada vez que se pulse la tecla Stop y luego START vuelve a aparecer la selección, para poder determinar el ciclo de cocciones en curso.

**¡ATENCIÓN!** Si no se limpia el filtro, se puede comprometer el rendimiento y la seguridad del aparato.

Con el aparato apagado, quitar la tapa con aletas y el tejido del filtro de la base colocando un destornillador en la ranura prevista al borde de la tapa (fig. 37).

El tejido del filtro (fig. 37, ref. F) se puede limpiar con agua, tratado con un chorro de agua o golpeándolo y, luego, dejarlo secar.

Leer y acordarse del código de 4 cifras escrito en el interior del portafiltros (fig. 37, ref. C)

Introducir el tejido del filtro en la tapa con aletas **colocando el lado con menor densidad hacia la entrada del aire** y sujetar la tapa a la base según la posición preestablecida.

Poner en marcha el aparato y cuando se solicite el código interno del filtro, introducirlo mediante el teclado para completar la operación.

##### 4.4 PERIODOS DE INACTIVIDAD

Si el aparato no se tiene que utilizar durante largos periodos:

- Desenchufarlo de la alimentación eléctrica.
- Interrumpir la alimentación del gas.
- Taparlo para protegerlo del polvo.
- Ventilar periódicamente el local.
- Limpiarlo antes de utilizarlo de nuevo.

# ATENCIÓN

**LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES RELATIVAS AL “MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO” ESTÁN RESERVADAS AL PERSONAL TÉCNICO ESPECIALIZADO EN POSESIÓN DE UNA REGULAR LICENCIA, AUTORIZADO Y HABILITADO POR EL FABRICANTE.**

## 5 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

### 5.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, parar el aparato y quitar la tensión girando el mando del interruptor general (fig. 29, ref. N) hasta la posición «0»; interrumpir la alimentación eléctrica desenchufando el cable de alimentación del aparato de la toma de corriente.

Interrumpir la alimentación del gas cerrando la llave central. Todas las operaciones se han de efectuar cuando el aparato esté frío.

Iluminar la zona de trabajo durante las operaciones de mantenimiento, en los turnos nocturnos o en caso de visibilidad escasa.

Todas las operaciones de mantenimiento y reparación tienen que ser efectuadas por personal técnico especializado, que ha de tomar las debidas medidas de seguridad y ha de poseer la debida licencia, autorizado y habilitado por el fabricante.

La abertura de la puerta del horno protegido por candado (fig.10 part.H) puede ser efectuada sólo por los técnicos especializados informados acerca de los potenciales riesgos y equipados con las protecciones oportunas.

Todas las operaciones descritas son fundamentales para una buena conservación del aparato. En caso de no realizarse, el aparato se puede dañar seriamente y la garantía perderá su validez.

¡ATENCIÓN! Una vez al año, como mínimo, y siempre que se presenten anomalías de funcionamiento, un técnico especializado ha de controlar atentamente el aparato y sus componentes; comprobar también el funcionamiento del termóstato de seguridad.

Tras efectuar operaciones de mantenimiento en el circuito del gas se debe utilizar como sellador LOCTITE 577.

### 5.2 LIMPIEZA GENERAL

¡ATENCIÓN! Sacando los componentes del interior de la cámara de cocción, se corre el riesgo de tropezarse con los bordes cortantes (aletas de los elementos calentadores, etc...), así que todas las operaciones tienen que ser efectuadas con los dispositivos de protección (guantes, gafas, etc...) adecuados por personal informado acerca de dichos riesgos prestando la máxima atención.

Una vez efectuadas las operaciones descritas en el apartado 5.1, para la limpieza efectuar las siguientes operaciones.

Llevar a cabo regularmente la limpieza general del aparato. Tras enfriamiento del aparato, quitar meticulosamente de todos los componentes tanto internos como externos todos los residuos que se han producido utilizando un paño o una esponja húmedos, posiblemente con agua y jabón, luego enjuagar y secar, limpiando las partes satinadas en el sentido del satinado.

**NOTA: Los soplantes interiores, al final de la limpieza, tienen que volverse a montar en su posición originaria. Si los conductos del aire se montan de manera equivocada las propiedades de la cocción se alterarán.**

¡ATENCIÓN! Quitar con regularidad y meticulosamente de la cámara de cocción las eventuales grasas producidas durante la cocción ya que pueden causar posibles explosiones.

¡ATENCIÓN! No lavar el aparato con chorros de agua directos o bajo presión. Evitar que el agua o eventuales productos utilizados entren en contacto con las partes eléctricas.

Está prohibido utilizar para limpiar detergentes dañinos para la salud.

**NOTA: No limpiar los vidrios templados de las puertas cuando aún están calientes.**

No utilizar solventes, productos detergentes que contengan sustancias agresivas (cloradas, ácidas, corrosivas, abrasivas, etc...) o utensilios que puedan dañar las superficies; antes de volver a encender el aparato, prestar atención en no dejar dentro del mismo lo que ha sido utilizado para la limpieza.

#### 5.2.1 DESMONTAJE DE LAS PIEZAS

¡ATENCIÓN! Algunas de las operaciones descritas a continuación, como la extracción de la correa, necesitan por lo menos dos personas.

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para poder acceder a todas las piezas hay que:

- Quitar el candado (fig. 16, ref. H), abrir el gancho (fig. 16, ref. R) y, luego, la puerta anterior (fig. 16, ref. S).
- Quitar el soplador superior.
- Levantar los dos laterales regulables (fig. 16, ref. D) mediante los pomos (fig. 16, ref. L).
- Extraer el soporte opcional de estacionamiento del producto (fig. 14, ref. D o S).
- Extraer el recogedor de harina derecho y el izquierdo (fig. 14, ref. T).
- Extraer la cobertura de la junta de la cinta (fig. 36, ref. U) tras desenroscar el tornillo de bloqueo (fig. 36, ref. X).
- Levantar algunos centímetros la cinta transportadora por el lado izquierdo y extraer la junta de la cinta (fig. 36, ref. Z).
- Extraer la cinta transportadora por el lado izquierdo (fig. 36)
- Quitar el soplador inferior.
- Efectuar las operaciones necesarias.

#### 5.2.2 MONTAJE DE LAS PIEZAS

¡ATENCIÓN! Algunas de las operaciones descritas a continuación, como el montaje de la correa, necesitan por lo menos dos personas.

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para montar las piezas hay que:

- Introducir el soplador inferior.
- Introducir la cinta transportadora por el lado izquierdo (fig. 36) y colocarla en su sede controlando que el eje de la cinta transportadora y la motorización queden alineados.
- Controlar que las dos juntas metálicas estén escuadradas entre sí. Si es necesario, girar el eje de la cinta hasta que quede escuadrado y sea posible introducir la junta central (fig. 36, ref. Z). Levantar algunos centímetros la cinta transportadora por el lado izquierdo e introducir la junta central de la cinta.
- Controlar que la transmisión esté alineada, introducir la cobertura de la junta de la cinta (fig. 36, ref. U) y enroscar el tornillo de bloqueo (fig. 36, ref. X).
- Introducir el recogedor de harina derecho y el izquierdo (fig. 14, ref. T).
- Introducir el soporte opcional de estacionamiento del producto (fig. 14, ref. D o S).
- Poner los laterales regulables a la altura deseada.
- Introducir el soplador superior.
- Cerrar la puerta anterior (fig. 16, ref. S). Si la puerta no se cierra, significa que los dos sopladores no están en la posición correcta. No forzar la puerta, desplazar los sopladores hasta el fondo y volver a cerrar la puerta. Cerrar el enganche (fig. 16, ref. R) y poner y cerrar el candado (fig. 10, ref. H).

¡ATENCIÓN! Recordarse de quitar la llave del candado.

## 5.3 ACCESO A LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

### 5.3.1 APERTURA DEL PANEL DE LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para abrir el panel de los componentes hay que:

- Quitar los tornillos (fig. 38, ref. V).
- Aflojar la boca del pasacables (fig. 38 ref. M).
- Desplazar hacia el exterior el panel con los componentes eléctricos (fig. 38, ref. Z) deslizando el cable de alimentación hacia el interior de la boca.
- Introducir los dos tornillos (fig. 38, ref. Y) en los orificios correspondientes y bloquear con las dos tuercas (fig. 38, ref. K) colocadas en el tornillo (fig. 38, ref. I).

### 5.3.2 SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES DEL CUADRO ELÉCTRICO

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir los componentes del cuadro eléctrico hay que:

- Abrir el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.1
- Desconectar eléctricamente el componente.
- Sustituir el componente.

Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, prestando atención en conectar correctamente el componente.

- Cerrar el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.4

**¡NOTA! Si se sustituye la tarjeta electrónica, se debe efectuar una puesta a cero general del aparato de la manera descrita en el punto 5.18.**

### 5.3.3 SUSTITUCIÓN DE LOS FUSIBLES

En el circuito eléctrico se ha instalado un fusible que, si se funde, no permite poner en marcha el aparato ni encender el monitor LCD; en tal caso, comprobar el estado del fusible y, si es necesario, sustituirlo.

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, hay que:

- Abrir el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.1
- Extraer el fusible (fig. 38, ref. N), controlarlo y, si es necesario, sustituirlo por otro con las mismas características.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.
- Cerrar el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.4

### 5.3.4 CIERRE DEL PANEL DE LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para cerrar el panel de los componentes hay que:

- Quitar las dos tuercas (fig. 38, ref. K) y colocarlas en el tornillo (fig. 38, ref. J).
- Desplazar hacia el interior el panel con los componentes eléctricos (fig. 38 part. Z) deslizando el cable de alimentación hacia el exterior de la boca.
- Montar los tornillos (fig. 38, ref. V).
- Apretar la boca del pasacables (fig. 38 part. M).

**¡ATENCIÓN! Cuando se desplace y se vuelva a cerrar el panel de los componentes eléctricos, prestar mucha atención en no pelar, aplastar o romper los hilos o el capilar del termostato de seguridad.**

### 5.3.5 SUSTITUCIÓN ESCOBILLAS MOTOR CORREA

El motor de la correa (Tab.A part.57) tiene en su interior dos escobillas (Tab.A part.58) que trabajando se gastan, cuando se agotan hay que sustituirlos. Una vez llevadas a cabo las operaciones del apartado 5.1, proceder de la siguiente manera:

- Abrir el panel de componente eléctrico siguiendo el procedimiento indicado en el apartado 5.3.1
- Desenroscar las dos tapas de cobertura de las escobillas y extraerlas
- Insertar las escobillas nuevas y volver a enroscar las dos tapas de cobertura.
- Cerrar el panel de componente eléctrico siguiendo el procedimiento indicado en el apartado 5.3.4.

## 5.3.6 SUSTITUCIÓN DEL MOTOR DE LA CINTA

Tras la sustitución de algunos sets de escobillas puede ser necesario sustituir el motor de la correa (Tab.A part.57).

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, hay que:

- Abrir el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.1
- Desmontar el motorreductor, colocarlo en un banco de trabajo y sustituir el motor.
- Montar el motorreductor en el horno controlando que quede bien alineado con el eje de la cinta.
- Cerrar el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.4.

## 5.4 SUSTITUCIÓN DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD

**¡ATENCIÓN! Comprobar periódicamente el funcionamiento del termostato de seguridad.**

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir el termostato de seguridad hay que:

- Quitar el lateral regulable izquierdo tras desenroscar los pomos (fig. 39, ref. L).
- Quitar la puerta izquierda superior (fig. 39, ref. A) tras desenroscar los tornillos de sujeción.
- Separar el aislamiento y extraer el sensor del termostato (fig. 39, ref. V).
- Abrir el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.1
- Quitar el tapón del pulsador de rearme y desenroscar la tuerca de sujeción del termostato (fig. 29, ref. P).
- Desconectar los conectores faston del termostato.
- Sustituir el termostato con el correspondiente sensor y restablecer la parte de aislamiento dañada si es necesario.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.
- Cerrar el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.4

## 5.5 SUSTITUCIÓN DEL TERMOPAR

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir los termopares hay que:

- Quitar el lateral regulable izquierdo tras desenroscar los pomos (fig. 39, ref. L).
- Desmontar la regulación lateral del aire (fig.17 part.A) (sólo para el T97G).
- Quitar la puerta izquierda superior (fig. 39, ref. A) tras desenroscar los tornillos de sujeción.
- Desenroscar la tuerca de fijación del termopar (fig. 39, ref. E).
- Marcar y desconectar los dos cables de alimentación del termopar.
- Sustituir el termopar prestando atención en apretarlo en la posición indicada en la fig. 39 con la cerámica a la justa distancia de la pared de la cámara de cocción
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, prestando atención en conectar los conectores según la polaridad correcta.
- ¡NOTA! Si en la pantalla se visualiza un valor de temperatura de 699, significa que el termopar se ha desconectado.**

## 5.6 SUSTITUCIÓN DEL MONITOR LCD O DEL CUADRO DE MANDOS

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir el monitor LCD o el cuadro de mandos hay que:

- Desenroscar los tornillos de fijación del cuadro de mandos (fig. 40, ref. H).
- Desconectar los conectores de la pantalla LCD.
- Sustituir el cuadro de mandos
- Quitar los cuatro tornillos (fig. 40 ref. I) y sustituir el monitor LCD.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, prestando atención en conectar los conectores correctamente.
- ¡NOTA! Efectuar una puesta a cero general del aparato de la manera descrita en el punto 5.18.**

## 5.7 SUSTITUCIÓN DEL TECLADO DEL CUADRO DE MANDOS

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir el teclado del cuadro de mandos hay que:

- Desenroscar los tornillos de fijación del cuadro de mandos (fig. 40, ref. H).
- Desconectar los conectores del monitor LCD.



- Colocar en un banco de trabajo y desconectar cuidadosamente el teclado.
- Limpiar esmeradamente la superficie del cuadro.
- Comprobar que, en la parte transparente del nuevo teclado, no esté la película de protección; si está, quitarla y enganchar el nuevo teclado adhesivo.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, prestando atención en conectar los conectores correctamente.

### 5.8 DESARMADO Y REARMADO DE LA CINTA

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para desarmar y rearmar la cinta hay que:

- Extraer la cinta transportadora de la cámara de cocción efectuando las operaciones descritas en el punto 5.2.1 y colocarla sobre un banco de trabajo dotado con una pinza de boca larga.

#### 5.8.1 DESARMADO DE LA CINTA

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para desarmar la cinta hay que:

- Mover la cinta hasta que la unión con los tubos esté en la parte superior central.
- Comprimir la cinta por su lado derecho (fig. 41).
- Con la pinza deslizar lateralmente los cuatro tubos de unión (fig. 42) sobre los eslabones.
- Desenganchar los eslabones de unión.
- Descomprimir el extremo de la cinta.
- Extraer la cinta.

#### 5.8.2 REARMADO DE LA CINTA

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para rearmar la cinta hay que:

- Introducir la cinta por el lado deseado, prestando atención en que la parte superior sea la lisa y que los extremos laterales en forma de gancho no se muevan en el sentido en el que se enganchan (fig. 46).
- Acercar los extremos de la cinta en la parte superior central y comprobar que las ruedas dentadas a la izquierda y los casquillos de transmisión a la derecha sujeten la cinta correctamente.
- ¡NOTA! Los casquillos de transmisión nunca tienen que encontrarse en correspondencia con los tubos de unión y los 2 casquillos de transmisión de los extremos tienen que poseer la banda de plástico dirigida hacia el exterior.**
- Comprimir la cinta por su lado derecho (fig. 41).
- Tomar uno de los eslabones de unión laterales, y, tras observar como están montados los extremos de la cinta (fig. 43), sujetar, en primer lugar, la parte lateral externa, y, luego, bloquear la interna con ayuda de la pinza de boca larga.
- Repetir la operación para el eslabón del lado opuesto.
- Sujetar las piezas intermedias (fig. 44) y, con ayuda de la pinza, enderezar los eslabones deformados.
- Introducir los tubos en los eslabones, colocarlos en el centro de la unión y aplastarlos por los dos extremos (fig. 45) comprobando que no se muevan.
- Controlar que la cinta sea totalmente plana, si es necesario enderezar las partes de cinta deformadas.
- Descomprimir el extremo de la cinta.
- Comprobar que la cinta se desplace correctamente.
- Montar la cinta transportadora en su sede dentro de la cámara de cocción y los demás componentes efectuando las operaciones descritas en el punto 5.2.2.

**¡ATENCIÓN! Controlar que el sentido de marcha de la cinta sea el indicado en la fig. 46. Los extremos laterales en forma de gancho no han de moverse en el sentido en el cual tienden a engancharse ya que, además de dañar la cinta, son muy peligrosos porque pueden engancharse fácilmente con partes sueltas de las prendas de vestir, extremidades, anillos, pulseras, etc.**

**¡ATENCIÓN! Para evitar chirridos, lubricar la cinta con una capa de spray del tipo homologado para alimentos: con el aparato apagado y frío, aplicar pequeñas cantidades sobre las partes de la cinta que quedan fuera de la cámara de cocción, especialmente sobre las ruedas en ambas extremidades de la cinta. Esta operación se debe efectuar prestando la máxima atención en las características de peligrosidad, tal como riesgos de inflamabilidad, explosión u otros que deben estar indicados en la bombona.**

### 5.8.3 INVERSIÓN DEL SENTIDO DE ROTACIÓN DE LA CINTA TRANSPORTADORA

- Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para invertir el sentido de rotación de la cinta hay que:

- Extraer la cinta transportadora de la cámara de cocción efectuando las operaciones descritas en el punto 5.2.1; desmontar la cinta efectuando las operaciones descritas en el punto 5.8.1, girar la cinta hacia el sentido deseado y montarla efectuando las operaciones descritas en el punto 5.8.2.
- Abrir el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.1
- Invertir, en la tarjeta electrónica, los dos cables de alimentación del motorreductor para invertir el sentido de rotación de éste.
- Cerrar el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.4
- Desenganchar la etiqueta FLECHA sentido de rotación (fig. 4) y volverla a enganchar en el sentido opuesto.

**¡ATENCIÓN! Controlar que el sentido de marcha de la cinta sea el indicado en la fig. 46. Los extremos laterales en forma de gancho no han de moverse en el sentido en el cual se fijan ya que, además de dañar la cinta, son muy peligrosos porque pueden engancharse fácilmente con partes sueltas de las prendas de vestir, extremidades, anillos, pulseras, etc.**

### 5.9 SUSTITUCIÓN DEL VIDRIO TEMPLADO

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir el vidrio templado hay que:

- Abrir la puerta anterior (fig. 35, ref. Q) y desenroscar los tornillos de sujeción del panel interno.
- Quitar el panel interno y sustituir el vidrio templado.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

### 5.10 SUSTITUCIÓN DEL MOTOR O DEL VENTILADOR DE COCCIÓN

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir el motor o el ventilador hay que:

- Quitar el panel posterior (fig. 38, ref. D) tras desenroscar los tornillos de sujeción.
- Desconectar la conexión eléctrica del motor.
- Quitar las dos bandas de bloqueo de la lana tras desenroscar los dos tornillos de fijación.
- Separar el aislamiento y desmontar el panel posterior de la cámara de cocción tras desenroscar los dieciocho tornillos de sujeción.
- Colocar en un banco de trabajo, enderezar la chapa de bloqueo y quitar el tornillo izquierdo del centro del ventilador de cocción.
- Extraer el ventilador utilizando un extractor.
- ¡NOTA! Para aflojar el tornillo izquierdo, girarlo hacia la derecha; el ventilador no sale de su sede sin el extractor.**
- Si sólo se ha de sustituir el ventilador, efectuar las operaciones de montaje en orden inverso.
- Para desmontar el motor, quitar las cuatro tuercas de los pies del motor y extraerlo.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso prestando la máxima atención en que las seis juntas que se arrastran en el eje del motor estén correctamente montadas. Asegurarse de que las piezas cónicas del eje del motor y del ventilador estén perfectamente limpias y lisas.
- Restablecer el aislamiento dañado y cubrirlo con cinta adhesiva de aluminio para altas temperaturas.

### 5.11 CONFIGURACIÓN DE LA TEMPERATURA GRADOS CENTÍGRADOS/FAHRENHEIT

La centralita se puede programar para indicar la temperatura en grados Centígrados o grados Fahrenheit. Pasando de una configuración a otra, tras desplazar el dip-switch en la posición deseada, sólo se obtiene la variación efectiva cuando se pulsa cualquier tecla o cuando se regenera la imagen en la pantalla.

- Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, hay que:
- Desenroscar los tornillos de fijación del cuadro de mandos (fig. 40, ref. H).
- Desplazar el dip-switch (fig. 40, pos. 3) de la pantalla LCD del cuadro de mandos en la posición OFF o ON en función de la escala de temperaturas deseada de la siguiente manera

Nº	OFF	ON
1		
2		
3	grados centígrados	grados Fahrenheit
4		
5		

-Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

## 5.12 REGULACIÓN DEL CONTRASTE DE LA PANTALLA

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para regular el contraste de la pantalla hay que:

- Desenroscar los tornillos de fijación del cuadro de mandos (fig. 40, ref. H).
- Con un destornillador pequeño, girar el tornillo de regulación (fig. 40 ref. B) hasta obtener el contraste deseado.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

## 5.13 SUSTITUCIÓN DE LA CLAVIJA DE ARRASTRE DE LA CINTA

El arrastre del eje de la cinta se efectúa mediante una clavija de seguridad, calibrada para romperse si se fuerza por arrastres anómalos.

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir la clavija hay que:

- Extraer la cobertura de la junta de la cinta (fig. 36, ref. U) tras desenroscar el tornillo de bloqueo (fig. 36 ref. X).
- Alinear los orificios de la junta y del eje de la cinta y extraer la clavija rota.
- Introducir la nueva clavija (fig. 36 ref. S):
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

**¡ATENCIÓN! Utilizar exclusivamente clavijas de recambio originales va que están fabricadas con un material especial que garantiza la rotura en caso de solicitaciones anómalas. Si se utilizan clavijas de material diferentes, existe el riesgo de ser arrastrado por la red metálica.**

## 5.14 SUSTITUCIÓN DE LA BUJÍA DE ENCENDIDO O DEL DETECTOR

**¡NOTA! El piezoeléctrico y el detector trabajan dentro de la llama y, por lo tanto, se pueden deformar. Durante la limpieza anual del cabezal quemador, controlar que se encuentren en la posición correcta y, en caso contrario, sustituirlos.**

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir la bujía de encendido o del detector hay que:

- Desmontar la tapa del quemador (fig. 20, ref. M).
- Extraer la pieza (fig. 47: bujía de encendido, ref. A, detector, ref. R) tras quitar la tuerca de apriete correspondiente.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

**¡NOTA! La bujía de encendido y el detector deben poseer el electrodo a las distancias indicadas en la fig. 48 y conectarse eléctricamente de la manera indicada en la fig. 47 asegurándose de que se ha apretado correctamente los faston de conexión.**

- Montar esmeradamente la tapa del quemador (fig. 20, ref. M) prestando atención en que no queden ranuras por las que pueda pasar el aire sin filtrar.

## 5.15 SUSTITUCIÓN O LIMPIEZA DEL CABEZAL DEL QUEMADOR

**¡NOTA! Para obtener siempre la potencia nominal, el cabezal del quemador se tiene que limpiar, como mínimo, una vez al año. Durante esta limpieza, controlar que el piezoeléctrico y el detector se encuentren en la posición correcta, tal como se ilustra en la figura 48 y, en caso contrario, sustituirlos de la manera descrita en el punto 5.14.**

Con el tiempo, el polvo puede llegar a obturar el cabezal del quemador y, por lo tanto, el aparato perderá la potencia prevista; para limpiar el cabezal o sustituirlo, tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, hay que:

- Desmontar la tapa del quemador (fig. 20, ref. M).

- Desmontar el cabezal del quemador y sustituirlo o limpiarlo; la limpieza se ha de efectuar con un chorro de aire comprimido dirigido contra la red del cabezal del quemador en el sentido ilustrado en la fig. 49 comprobando que todo el polvo salga por la parte opuesta.

- Asegurarse de que las distancias de la bujía de encendido o del detector (fig. 48) sean correctas.

Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, controla do que ni en el cierre de chapa (fig. 47, ref. C) ni en otros puntos de los paneles queden ranuras por las cuales pueda pasar el aire no filtrado; si hay ranuras, sellarla con silicona adecuada para altas temperaturas.

- Al término de la conexión, con el aparato en marcha, se tiene que efectuar una prueba de estanqueidad del gas, prestando mucha atención en las zonas en las que se intervenido, con ayuda de un spray adecuado para buscar las fugas, que no provoque corrosiones. **No utilizar nunca llamas libres para buscar las fugas de gas.**

- Apagar el aparato
- Montar esmeradamente la tapa del quemador (fig. 20, ref. M) prestando atención en que no queden ranuras por las que pueda pasar el aire sin filtrar.

**¡ATENCIÓN! Una limpieza correcta y constante del filtro del aire del quemador, tal como se indica en el punto 4.3, evita comprometer el mantenimiento y la seguridad del aparato.**

## 5.16 SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES DEL GRUPO DE COMBUSTIÓN

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir los componentes del grupo de combustión hay que:

- Desmontar la tapa del quemador (fig. 20, ref. M).
- Desmontar y sustituir el componente.

**¡ATENCIÓN! Si se sustituye el cono Venturi, en el nuevo cono, con la ayuda de un destornillador de boca plana grande, girar dicho mando hasta conseguir la cota X= consultar los datos técnicos TABLA 1 para el tipo de gas de alimentación (apartado 3).**

- Controlar dicha cota X de manera precisa con un CALIBRE y colocar los precintos en la regulación de gas (un punto de pintura roja resistente al calor).

- Tras sustituir cualquier componente del grupo de combustión, regular la válvula del gas de la siguiente manera:

- Abrir la llave del gas.
- Aflojar el tornillo de retén de la toma de presión en la salida de la válvula del gas (fig. 27, ref. T).
- Conectar el manómetro, correctamente puesto a cero, a la toma de presión.

- Poner en marcha el aparato según las correspondientes instrucciones.

- Durante la puesta en marcha, el valor de presión varía inicialmente: esperar a que se encienda el quemador y, luego, controlar la presión, que debe ser de 0 mbar; en caso contrario, quitar el tapón de la válvula del gas (fig. 28, ref. U) y regular el tornillo (fig. 28, ref. Z) hasta que el valor de la presión pase a ser de 0 mbar.

- Apagar el aparato según las correspondientes instrucciones.
- Quitar el manómetro.
- Enroscar hasta el fondo el tornillo de retén en la toma de presión (fig. 27, ref. T) y colocar el tapón en la válvula del gas (fig. 28, ref. U).

- Al término de la conexión, con el aparato en marcha, se tiene que efectuar una prueba de estanqueidad del gas, prestando mucha atención en las zonas en las que se intervenido, con ayuda de un spray adecuado para buscar las fugas, que no provoque corrosiones. **No utilizar nunca llamas libres para buscar las fugas de gas.**

- Apagar el aparato
- **Colocar los precintos en el tapón de la válvula del gas (un punto de pintura roja resistente al calor).**

- Montar esmeradamente la tapa del quemador (fig. 20, ref. M) prestando atención en que no queden ranuras por las que pueda pasar el aire sin filtrar.

## 5.17 SUSTITUCIÓN DE LOS ESCUDOS DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustitución de los escudos de la cámara de combustión hay que:

- Quitar el panel posterior (fig. 38, ref. D) tras desenroscar los tornillos de sujeción.
- Desconectar la conexión eléctrica del motor.
- Quitar las dos bandas de bloqueo de la lana tras desenroscar los tornillos de fijación.
- Separar el aislamiento y desmontar el panel posterior de la cámara de cocción tras desenroscar los tornillos de sujeción.

- Para el escudo posterior, desenroscar los cuatro tornillos de bloqueo y extraer el escudo por el orificio de aspiración de aire del ventilador.

- Para el escudo anterior, desmontar la cinta y los sopladores de la manera descrita en el punto 5.2.1, desenroscar los cuatro tornillos de bloqueo y extraer el escudo por el orificio de aspiración de aire del ventilador.

Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso (ver también el punto 5.2.2).

- Restablecer el aislamiento dañado y cubrirlo con cinta adhesiva de aluminio para altas temperaturas.

#### **5.18 PROCEDIMIENTO DE PUESTA A CERO GENERAL**

Si se producen anomalías en el funcionamiento de la electrónica o cuando se sustituye una de las tarjetas electrónicas es necesario efectuar una puesta a cero general.

Acceder al menú de los parámetros pulsando **simultáneamente las teclas OK y flecha hacia abajo durante 5 segundos** (fig. 31, ref. 13 y 10).

Pulsar **simultáneamente las flechas arriba, abajo y derecha durante 5 segundos** (fig. 31, ref. 9, 10 y 11) para provocar una puesta a cero general y llevar todos los parámetros a los valores predefinidos (se oye un “bip” de confirmación).

**¡ATENCIÓN! EL SOFTWARE DEL APARATO HA SIDO CONFIGURADO, POR DEFECTO, PARA EL GAS METANO G20 Y, EN EL CASO DE QUE SE EFECTÚE UNA PUESTA A CERO A LO LARGO DE LA VIDA DEL APARATO, LOS PARÁMETROS SE HAN DE RECONFIGURAR PARA EL TIPO DE GAS EMPLEADO EN LA INSTALACIÓN, SEGÚN SE INDICA EN LA TABLA 1 PARA EL PAÍS DE INSTALACIÓN (punto 3.4.4).**

La puesta a cero también se efectúa en el reloj y, por ello, se debe configurar nuevamente.

**¡NOTA! En el caso de que en la pantalla se muestre un valor de temperatura de 699, no se trata de una anomalía que requiere una puesta a cero si no de la desconexión del termopar de medición de la temperatura.**

#### **5.19 DESGUACE**

Si se desea desguazar el aparato o algunos de sus recambios, separar todos los componentes por tipología de material, y, sucesivamente, eliminarlos en conformidad con las leyes y normativas vigentes.

### **6 CATÁLOGO DE LOS RECAMBIOS**

Índice de las tablas

Tabla A Grupo T75G T97G

Tabla B Esquema eléctrico T75G T97G

#### **INDICACIONES PARA PEDIR LOS RECAMBIOS**

Para pedir los recambios hay que comunicar los siguientes datos:

- Tipo de aparato
- Número de matrícula
- Denominación de la pieza
- Cantidad necesaria



**TAB.1**

<b>T75G</b>		<b>IT-CZ-ES-GR-IE-PT-GB-CH-SK-TR</b>				Categoria: Catégorie: Categoría:	Category: Kategorie:	<b>I12H3+</b>	
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							<b>A3 - B23</b>		
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							<b>17 kW</b>		
Portata termica ridotta Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							<b>7 kW</b>		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch					G20 (m <sup>3</sup> /h)	<b>1,80</b>			
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G30 (kg/h)	<b>1,34</b>			
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G31 (kg/h)	<b>1.32</b>			
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							<b>ISO 7/1 R 1/2</b>		
		<b>METANO 2H</b>				<b>GPL 3+</b>			
		<b>G20</b>				<b>G30</b>		<b>G31</b>	
% Gas acc.		25				34		34	
% Gas minimo		25				34		34	
% Gas massimo		60				78		78	
% Gas economy		25				34		34	
Rit. Acc. Bruciatore		20				20		20	
Dur. Acc. Bruciatore		15				15		15	
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi		<b>12</b>				<b>6</b>		<b>6</b>	
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: mbar		min 17				min 20		min 25	
Anschlußdruck : Presión de alimentación :		norm 20				norm 28-30		norm 37	
		max 25				max 35		max 45	
Ugelli per: Nozzles for: GPL Gicleurs pour: G30 G31 Düsen für: Boquillas para: 1/100 mm		/				Ø 440 n°1 Cod. 72006220		Ø 440 n°1 Cod. 72006220	
						Ø 1400 n°1 Cod. 72007480		Ø 1400 n°1 Cod. 72007480	

<b>T97G</b>		<b>IT-CZ-ES-GR-IE-PT-GB-CH-SK-TR</b>				Categoria: Catégorie: Categoría:	Category: Kategorie:	<b>I12H3+</b>	
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							<b>A3 - B23</b>		
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							<b>32 kW</b>		
Portata termica ridotta Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							<b>12 kW</b>		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch					G20 (m <sup>3</sup> /h)	<b>3,386</b>			
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G30 (kg/h)	<b>2,524</b>			
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G31 (kg/h)	<b>2,486</b>			
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							<b>ISO 7/1 R 1/2</b>		
		<b>METANO 2H</b>				<b>GPL 3+</b>			
		<b>G20</b>				<b>G30</b>		<b>G31</b>	
% Gas acc.		24				24		24	
% Gas minimo		24				24		24	
% Gas massimo		72				73		73	
% Gas economy		24				24		24	
Rit. Acc. Bruciatore		23				23		23	
Dur. Acc. Bruciatore		15				15		15	
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi		<b>11</b>				<b>14</b>		<b>14</b>	
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: mbar		min 17				min 20		min 25	
Anschlußdruck : Presión de alimentación :		norm 20				norm 28-30		norm 37	
		max 25				max 35		max 45	
Ugelli per: Nozzles for: GPL Gicleurs pour: G30 G31 Düsen für: Boquillas para: 1/100 mm		/				Ø 600 n°1 Cod. 72008140		Ø 600 n°1 Cod. 72008140	
						Ø 2500 n°1 Cod. 72008150		Ø 2500 n°1 Cod. 72008150	

**TAB.1**

<b>T75G</b>		<b>DE</b>				Categoria: Catégorie: Categoría:	Category: Kategorie:	<b>I12ELL3B/P</b>	
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23		
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							17 kW		
Portata termica ridotta Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							7 kW		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch						G20 (m³/h)	1,80		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch						G25 (m³/h)	2,09		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch						G30 (kg/h)	1,34		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch						G31 (kg/h)	1,32		
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							ISO 7/1 R 1/2		
		<b>METANO</b>				<b>GPL 3B/P</b>			
		<b>G20 2E</b>		<b>G25 2LL</b>		<b>G30</b>		<b>G31</b>	
% Gas acc.		25		25		34		34	
% Gas minimo		25		25		34		34	
% Gas massimo		60		60		78		78	
% Gas economy		25		25		34		34	
Rit. Acc. Bruciatore		20		20		20		20	
Dur. Acc. Bruciatore		15		15		15		15	
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Venturi-Reglierung Regulación Venturi		<b>12</b>		<b>9,5</b>		<b>6</b>		<b>6</b>	
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck : Presión de alimentación :		min 17		min 18		min 42,5		min 42,5	
		norm 20		norm 20		norm 50		norm 50	
		max 25		max 25		max 57,5		max 57,5	
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:		GPL G30 G31 1/100 mm		/		Ø 440 n°1 Cod. 72006220 Ø 1400 n°1 Cod. 72007480		Ø 440 n°1 Cod. 72006220 Ø 1400 n°1 Cod. 72007480	

<b>T97G</b>		<b>DE</b>				Categoria: Catégorie: Categoría:	Category: Kategorie:	<b>I12ELL3B/P</b>	
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23		
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							32 kW		
Portata termica ridotta Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							12 kW		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch						G20 (m³/h)	3,386		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch						G25 (m³/h)	3,936		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch						G30 (kg/h)	2,524		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch						G31 (kg/h)	2,486		
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							ISO 7/1 R 1/2		
		<b>METANO</b>				<b>GPL 3B/P</b>			
		<b>G20 2E</b>		<b>G25 2LL</b>		<b>G30</b>		<b>G31</b>	
% Gas acc.		24		25		24		24	
% Gas minimo		24		25		24		24	
% Gas massimo		72		76		73		73	
% Gas economy		24		25		24		24	
Rit. Acc. Bruciatore		23		21		23		23	
Dur. Acc. Bruciatore		15		15		15		15	
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Venturi-Reglierung Regulación Venturi		<b>11</b>		<b>9</b>		<b>14</b>		<b>14</b>	
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck : Presión de alimentación :		min 17		min 18		min 42,5		min 42,5	
		norm 20		norm 20		norm 50		norm 50	
		max 25		max 25		max 57,5		max 57,5	
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:		GPL G30 G31 1/100 mm		/		Ø 600 n°1 Cod. 72008140 Ø 2500 n°1 Cod. 72008150		Ø 600 n°1 Cod. 72008140 Ø 2500 n°1 Cod. 72008150	

**TAB.1**

<b>T75G</b>		<b>LU</b>				Categoria: Catégorie: Categoria:	Category: Kategorie:	<b>I2E</b>	<b>I3+</b>							
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23									
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							17 kW									
Portata termica ridotta Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							7 kW									
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch							G20 (m <sup>3</sup> /h)	1,80								
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch							G30 (kg/h)	1,34								
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch							G31 (kg/h)	1,32								
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlusstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							ISO 7/1 R 1/2									
							METANO 2E									
							G20		G30		G31					
% Gas acc.							25		34		34					
% Gas minimo							25		34		34					
% Gas massimo							60		78		78					
% Gas economy							25		34		34					
Rit. Acc. Bruciatore							20		20		20					
Dur. Acc. Bruciatore							15		15		15					
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi							<b>12</b>		<b>6</b>		<b>6</b>					
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: mbar Anschlußdruck: Presión de alimentación:							min 17		min		min		min 20		min 25	
							norm 20		norm		norm		norm 28-30		norm 37	
							max 25		max		max		max 35		max 45	
Ugelli per: Nozzles for: GPL Gicleurs pour: G30 G31 Düsen für: Boquillas para: 1/100 mm							/				Ø 440 n°1 Cod. 72006220		Ø 440 n°1 Cod. 72006220			
											Ø 1400 n°1 Cod. 72007480		Ø 1400 n°1 Cod. 72007480			

<b>T97G</b>		<b>LU</b>				Categoria: Catégorie: Categoria:	Category: Kategorie:	<b>I2E</b>	<b>I3+</b>							
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23									
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							32 kW									
Portata termica ridotta Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							12 kW									
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch							G20 (m <sup>3</sup> /h)	3,386								
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch							G30 (kg/h)	2,524								
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch							G31 (kg/h)	2,486								
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlusstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							ISO 7/1 R 1/2									
							METANO 2E									
							G20		G30		G31					
% Gas acc.							24		24		24					
% Gas minimo							24		24		24					
% Gas massimo							72		73		73					
% Gas economy							24		24		24					
Rit. Acc. Bruciatore							23		23		23					
Dur. Acc. Bruciatore							15		15		15					
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi							<b>11</b>		<b>14</b>		<b>14</b>					
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: mbar Anschlußdruck: Presión de alimentación:							min 17		min		min		min 20		min 25	
							norm 20		norm		norm		norm 28-30		norm 37	
							max 25		max		max		max 35		max 45	
Ugelli per: Nozzles for: GPL Gicleurs pour: G30 G31 Düsen für: Boquillas para: 1/100 mm							/				Ø 600 n°1 Cod. 72008140		Ø 600 n°1 Cod. 72008140			
											Ø 2500 n°1 Cod. 72008150		Ø 2500 n°1 Cod. 72008150			

**TAB.1**

<b>T75G</b>		<b>AT-CH</b>				Categoria: Catégorie: Categoria:	Category: Kategorie:	<b>I12H3B/P</b>				
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23					
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							17 kW					
Portata termica ridotta Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							7 kW					
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch					G20 (m³/h)	1,80						
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G30 (kg/h)	1,34						
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G31 (kg/h)	1,32						
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							ISO 7/1 R 1/2					
					<b>METANO 2H</b>		<b>GPL 3B/P</b>					
					<b>G20</b>			<b>G30</b>	<b>G31</b>			
% Gas acc.					25			34	34			
% Gas minimo					25			34	34			
% Gas massimo					60			78	78			
% Gas economy					25			34	34			
Rit. Acc. Bruciatore					20			20	20			
Dur. Acc. Bruciatore					15			15	15			
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi					<b>12</b>			<b>6</b>	<b>6</b>			
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: mbar Anschlußdruck : Presión de alimentación :					min	17			min	42,5	min	42,5
					norm	20			norm	50	norm	50
					max	25			max	57,5	max	57,5
Ugelli per: Nozzles for: GPL Gicleurs pour: G30 G31 Düsen für: Boquillas para: 1/100 mm					/			Ø 440 n°1 Cod. 72006220	Ø 440 n°1 Cod. 72006220			
								Ø 1400 n°1 Cod. 72007480	Ø 1400 n°1 Cod. 72007480			

<b>T97G</b>		<b>AT-CH</b>				Categoria: Catégorie: Categoria:	Category: Kategorie:	<b>I12H3B/P</b>				
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23					
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							32 kW					
Portata termica ridotta Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							12 kW					
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch					G20 (m³/h)	3,386						
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G30 (kg/h)	2,524						
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G31 (kg/h)	2,486						
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							ISO 7/1 R 1/2					
					<b>METANO 2H</b>		<b>GPL 3B/P</b>					
					<b>G20</b>			<b>G30</b>	<b>G31</b>			
% Gas acc.					24			24	24			
% Gas minimo					24			24	24			
% Gas massimo					72			73	73			
% Gas economy					24			24	24			
Rit. Acc. Bruciatore					23			23	23			
Dur. Acc. Bruciatore					15			15	15			
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi					<b>11</b>			<b>14</b>	<b>14</b>			
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: mbar Anschlußdruck : Presión de alimentación :					min	17			min	42,5	min	42,5
					norm	20			norm	50	norm	50
					max	25			max	57,5	max	57,5
Ugelli per: Nozzles for: GPL Gicleurs pour: G30 G31 Düsen für: Boquillas para: 1/100 mm					/			Ø 600 n°1 Cod. 72008140	Ø 600 n°1 Cod. 72008140			
								Ø 2500 n°1 Cod. 72008150	Ø 2500 n°1 Cod. 72008150			



**TAB.1**

<b>T75G</b>	<b>AL-BA-BG-CZ-DK-EE-FI-HR LT-LV-MK-NO-RO-SE-SI-UA</b>	Categoria: Catégorie: Categoría:	Category: Kategorie:	<b>I12H3B/P</b>
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo		A3 - B23		
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal		17 kW		
Portata termica ridotta Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida		7 kW		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch		G20 (m <sup>3</sup> /h)	1,80	
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch		G30 (kg/h)	1,34	
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch		G31 (kg/h)	1.32	
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme		ISO 7/1 R 1/2 (DK ISO228/1 G1/2)		
		METANO 2H		GPL 3B/P
		G20	G30	G31
% Gas acc.		25	34	34
% Gas minimo		25	34	34
% Gas massimo		60	78	78
% Gas economy		25	34	34
Rit. Acc. Bruciatore		20	20	20
Dur. Acc. Bruciatore		15	15	15
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Venturi-Reglierung Regulación Venturi	Fig. 22 X=mm	12	6	6
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck : Presión de alimentación :	mbar	min 17 norm 20 max 25	min 25 norm 28-30 max 35	min 25 norm 28-30 max 35
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:	GPL G30 G31 1/100 mm	/	Ø 440 n°1 Cod. 72006220 Ø 1400 n°1 Cod. 72007480	Ø 440 n°1 Cod. 72006220 Ø 1400 n°1 Cod. 72007480

<b>T97G</b>	<b>AL-BA-BG-CZ-DK-EE-FI-HR LT-LV-MK-NO-RO-SE-SI-UA</b>	Categoria: Catégorie: Categoría:	Category: Kategorie:	<b>I12H3B/P</b>
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo		A3 - B23		
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal		32 kW		
Portata termica ridotta Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida		12 kW		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch		G20 (m <sup>3</sup> /h)	3,386	
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch		G30 (kg/h)	2,524	
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch		G31 (kg/h)	2,486	
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme		ISO 7/1 R 1/2 (DK ISO228/1 G1/2)		
		METANO 2H		GPL 3B/P
		G20	G30	G31
% Gas acc.		24	24	24
% Gas minimo		24	24	24
% Gas massimo		72	73	73
% Gas economy		24	24	24
Rit. Acc. Bruciatore		23	23	23
Dur. Acc. Bruciatore		15	15	15
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Venturi-Reglierung Regulación Venturi	Fig. 22 X=mm	11	14	14
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck : Presión de alimentación :	mbar	min 17 norm 20 max 25	min 25 norm 28-30 max 35	min 25 norm 28-30 max 35
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:	GPL G30 G31 1/100 mm	/	Ø 600 n°1 Cod. 72008140 Ø 2500 n°1 Cod. 72008150	Ø 600 n°1 Cod. 72008140 Ø 2500 n°1 Cod. 72008150

**TAB.1**

<b>T75G</b>		<b>BE</b>				Categoria: Catégorie: Categoría:	Category: Kategorie:	<b>I2E(R)B</b>	<b>I3+</b>	
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23			
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							17 kW			
Portata termica ridotta Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							7 kW			
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch					G20 (m <sup>3</sup> /h)	1,80				
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch					G25 (m <sup>3</sup> /h)	2,09				
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G30 (kg/h)	1,34				
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G31 (kg/h)	1,32				
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							ISO 7/1 R 1/2			
					<b>METANO 2E(R)B</b>		<b>GPL 3+</b>			
					G20	G25	G30	G31		
% Gas acc.					25	25	34	34		
% Gas minimo					25	25	34	34		
% Gas massimo					60	60	78	78		
% Gas economy					25	25	34	34		
Rit. Acc. Bruciatore					20	20	20	20		
Dur. Acc. Bruciatore					15	15	15	15		
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi					<b>12</b>		<b>9,5</b>		<b>6</b>	<b>6</b>
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck: Presión de alimentación:					min	17	min	20	min	25
					norm	20	norm	25	norm	37
					max	25	max	30	max	45
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:					GPL G30 G31 /		Ø 440 n°1 Cod. 72006220	Ø 440 n°1 Cod. 72006220		
							Ø 1400 n°1 Cod. 72007480	Ø 1400 n°1 Cod. 72007480		

<b>T97G</b>		<b>BE</b>				Categoria: Catégorie: Categoría:	Category: Kategorie:	<b>I2E(R)B</b>	<b>I3+</b>	
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23			
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							32 kW			
Portata termica ridotta Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							12 kW			
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch					G20 (m <sup>3</sup> /h)	3,386				
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch					G25 (m <sup>3</sup> /h)	3,936				
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G30 (kg/h)	2,524				
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G31 (kg/h)	2,486				
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							ISO 7/1 R 1/2			
					<b>METANO 2E(R)B</b>		<b>GPL 3+</b>			
					G20	G25	G30	G31		
% Gas acc.					24	25	24	24		
% Gas minimo					24	25	24	24		
% Gas massimo					72	76	73	73		
% Gas economy					24	25	24	24		
Rit. Acc. Bruciatore					23	21	23	23		
Dur. Acc. Bruciatore					15	15	15	15		
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi					<b>11</b>		<b>9</b>		<b>14</b>	<b>14</b>
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck: Presión de alimentación:					min	17	min	20	min	25
					norm	20	norm	25	norm	37
					max	25	max	30	max	45
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:					GPL G30 G31 /		Ø 600 n°1 Cod. 72008140	Ø 600 n°1 Cod. 72008140		
							Ø 2500 n°1 Cod. 72008150	Ø 2500 n°1 Cod. 72008150		

**TAB.1**

<b>T75G</b>		<b>FR</b>				Categoria: Catégorie: Categoría:	Category: Kategorie:	<b>I2Esi</b>	<b>I3+</b>		
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23				
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							17 kW				
Portata termica ridotta Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							7 kW				
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch					G20 (m³/h)		1,80				
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch					G25 (m³/h)		2,09				
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G30 (kg/h)		1,34				
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G31 (kg/h)		1,32				
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							ISO 7/1 R 1/2				
					METANO 2Esi		GPL 3+				
					G20		G25		G30		G31
% Gas acc.					25		25		34		34
% Gas minimo					25		25		34		34
% Gas massimo					60		60		78		78
% Gas economy					25		25		34		34
Rit. Acc. Bruciatore					20		20		20		20
Dur. Acc. Bruciatore					15		15		15		15
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi					12		9,5		6		6
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck: Presión de alimentación:					min 17		min 20		min 20		min 25
					norm 20		norm 25		norm 28-30		norm 37
					max 25		max 30		max 35		max 45
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:					GPL G30 G31 1/100 mm		/		Ø 440 n°1 Cod. 72006220 Ø 1400 n°1 Cod. 72007480		Ø 440 n°1 Cod. 72006220 Ø 1400 n°1 Cod. 72007480

<b>T97G</b>		<b>FR</b>				Categoria: Catégorie: Categoría:	Category: Kategorie:	<b>I2Esi</b>	<b>I3+</b>		
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23				
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							32 kW				
Portata termica ridotta Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							12 kW				
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch					G20 (m³/h)		3,386				
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch					G25 (m³/h)		3,936				
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G30 (kg/h)		2,524				
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G31 (kg/h)		2,486				
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							ISO 7/1 R 1/2				
					METANO 2Esi		GPL 3+				
					G20		G25		G30		G31
% Gas acc.					24		25		24		24
% Gas minimo					24		25		24		24
% Gas massimo					72		76		73		73
% Gas economy					24		25		24		24
Rit. Acc. Bruciatore					23		21		23		23
Dur. Acc. Bruciatore					15		15		15		15
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi					11		9		14		14
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck: Presión de alimentación:					min 17		min 20		min 20		min 25
					norm 20		norm 25		norm 28-30		norm 37
					max 25		max 30		max 35		max 45
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:					GPL G30 G31 1/100 mm		/		Ø 600 n°1 Cod. 72008140 Ø 2500 n°1 Cod. 72008150		Ø 600 n°1 Cod. 72008140 Ø 2500 n°1 Cod. 72008150

**TAB.1**

<b>T75G</b>		<b>NL</b>				Categoria: Catégorie: Categoria:	Category: Kategorie:	<b>I12L3B/P</b>		
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23			
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							17 kW			
Portata termica ridotta Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							7 kW			
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch						G25 (m <sup>3</sup> /h)	2,09			
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch						G30 (kg/h)	1,34			
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch						G31 (kg/h)	1,32			
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							ISO 7/1 R 1/2			
					<b>METANO 2L</b>		<b>GPL 3B/P</b>			
					G25		G30		G31	
% Gas acc.					25		34		34	
% Gas minimo					25		34		34	
% Gas massimo					60		78		78	
% Gas economy					25		34		34	
Rit. Acc. Bruciatore					20		20		20	
Dur. Acc. Bruciatore					15		15		15	
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi					<b>9,5</b>		<b>6</b>		<b>6</b>	
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: mbar Anschlußdruck : Presión de alimentación :					min	20	min	25	min	25
					norm	25	norm	28-30	norm	28-30
					max	30	max	35	max	35
Ugelli per: Nozzles for: GPL Gicleurs pour: G30 G31 Düsen für: Boquillas para: 1/100 mm					/		Ø 440 n°1 Cod. 72006220		Ø 440 n°1 Cod. 72006220	
							Ø 1400 n°1 Cod. 72007480		Ø 1400 n°1 Cod. 72007480	

<b>T97G</b>		<b>NL</b>				Categoria: Catégorie: Categoria:	Category: Kategorie:	<b>I12L3B/P</b>		
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23			
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							32 kW			
Portata termica ridotta Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							12 kW			
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch						G25 (m <sup>3</sup> /h)	3,936			
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch						G30 (kg/h)	2,524			
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch						G31 (kg/h)	2,486			
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							ISO 7/1 R 1/2			
					<b>METANO 2L</b>		<b>GPL 3B/P</b>			
					G25		G30		G31	
% Gas acc.					25		24		24	
% Gas minimo					25		24		24	
% Gas massimo					76		73		73	
% Gas economy					25		24		24	
Rit. Acc. Bruciatore					21		23		23	
Dur. Acc. Bruciatore					15		15		15	
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi					<b>9</b>		<b>14</b>		<b>14</b>	
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: mbar Anschlußdruck : Presión de alimentación :					min	20	min	25	min	25
					norm	25	norm	28-30	norm	28-30
					max	30	max	35	max	35
Ugelli per: Nozzles for: GPL Gicleurs pour: G30 G31 Düsen für: Boquillas para: 1/100 mm					/		Ø 600 n°1 Cod. 72008140		Ø 600 n°1 Cod. 72008140	
							Ø 2500 n°1 Cod. 72008150		Ø 2500 n°1 Cod. 72008150	

**TAB.1**

<b>T75G</b>		<b>CY-IS-MT</b>				Categoria: Catégorie: Categoria:	Category: Kategorie:	<b>I3B/P</b>	
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23		
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							17 kW		
Portata termica ridotta-Thermic capacity-Portée thermiqueNennwärmebelast. Capacidad térmica							7 kW		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G30 (kg/h)		1,34		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G31 (kg/h)		1.32		
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlusstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							ISO 7/1 R 1/2		
							GPL 3B/P		
							G30		G31
% Gas acc.							34		34
% Gas minimo							34		34
% Gas massimo							78		78
% Gas economy							34		34
Rit. Acc. Bruciatore							20		20
Dur. Acc. Bruciatore							15		15
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi							6		6
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: mbar Anschlußdruck : Presión de alimentación :							min 25		min 25
							norm 28-30		norm 28-30
							max 35		max 35
Ugelli per: Nozzles for: GPL Gicleurs pour: G30 G31 Düsen für: Boquillas para: 1/100 mm							Ø 440 n°1 Cod. 72006220		Ø 440 n°1 Cod. 72006220
							Ø 1400 n°1 Cod. 72007480		Ø 1400 n°1 Cod. 72007480

<b>T97G</b>		<b>CY-IS-MT</b>				Categoria: Catégorie: Categoria:	Category: Kategorie:	<b>I3B/P</b>	
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23		
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							32 kW		
Portata termica ridotta-Thermic capacity-Portée thermiqueNennwärmebelast. Capacidad térmica							12 kW		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G30 (kg/h)		2,524		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G31 (kg/h)		2,486		
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlusstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							ISO 7/1 R 1/2		
							GPL 3B/P		
							G30		G31
% Gas acc.							24		24
% Gas minimo							24		24
% Gas massimo							73		73
% Gas economy							24		24
Rit. Acc. Bruciatore							23		23
Dur. Acc. Bruciatore							15		15
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi							14		14
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: mbar Anschlußdruck : Presión de alimentación :							min 25		min 25
							norm 28-30		norm 28-30
							max 35		max 35
Ugelli per: Nozzles for: GPL Gicleurs pour: G30 G31 Düsen für: Boquillas para: 1/100 mm							Ø 600 n°1 Cod. 72008140		Ø 600 n°1 Cod. 72008140
							Ø 2500 n°1 Cod. 72008150		Ø 2500 n°1 Cod. 72008150

**TAB.1**

<b>T75G</b>		<b>HU</b>				Categoria: Catégorie: Categoría:	Category: Kategorie:	<b>I12HS3B/P</b>			
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23				
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							17 kW				
Portata termica ridotta Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							7 kW				
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch					G20 (m <sup>3</sup> /h)	1,80					
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch					G25.1 (m <sup>3</sup> /h)	2,09					
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G30 (kg/h)	1,34					
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G31 (kg/h)	1,32					
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							ISO 7/1 R 1/2				
		METANO				GPL					
		G20 2H				G25.1 2S		G30,G31 3B/P		G30,G31 3B/P	
% Gas acc.		25				24		34		34	
% Gas minimo		25				24		34		34	
% Gas massimo		60				59		78		78	
% Gas economy		25				24		34		34	
Rit. Acc. Bruciatore		20				20		20		20	
Dur. Acc. Bruciatore		15				15		15		15	
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Venturi-Reglierung Regulación Venturi		12				8,5		6		6	
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck : Presión de alimentación :		min 18				min 18		min 25		min 42,5	
		norm 25				norm 25		norm 28-30		norm 50	
		max 33				max 33		max 35		max 57,5	
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:		GPL G30 G31 1/100 mm		/		Ø 440 n°1 Cod. 72006220 Ø 1400 n°1 Cod. 72007480		Ø 440 n°1 Cod. 72006220 Ø 1400 n°1 Cod. 72007480			

<b>T97G</b>		<b>HU</b>				Categoria: Catégorie: Categoría:	Category: Kategorie:	<b>I12HS3B/P</b>			
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23				
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							32 kW				
Portata termica ridotta Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							12 kW				
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch					G20 (m <sup>3</sup> /h)	3,386					
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch					G25.1 (m <sup>3</sup> /h)	3,931					
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G30 (kg/h)	2,524					
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch					G31 (kg/h)	2,486					
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							ISO 7/1 R 1/2				
		METANO				GPL					
		G20 2H				G25.1 2S		G30,G31 3B/P		G30,G31 3B/P	
% Gas acc.		24				26		24		24	
% Gas minimo		24				26		24		24	
% Gas massimo		72				76		73		73	
% Gas economy		24				26		24		24	
Rit. Acc. Bruciatore		23				25		23		23	
Dur. Acc. Bruciatore		15				15		15		15	
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Venturi-Reglierung Regulación Venturi		11				8,5		14		14	
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck : Presión de alimentación :		min 18				min 18		min 25		min 42,5	
		norm 25				norm 25		norm 28-30		norm 50	
		max 33				max 33		max 35		max 57,5	
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:		GPL G30 G31 1/100 mm		/		Ø 600 n°1 Cod. 72008140 Ø 2500 n°1 Cod. 72008150		Ø 600 n°1 Cod. 72008140 Ø 2500 n°1 Cod. 72008150			

**TAB.1**

<b>T75G</b>		<b>PL</b>				Categoria: Catégorie: Categoria:	Category: Kategorie:	<b>IIE3B/P</b>	
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23		
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							17 kW		
Portata termica ridotta Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							7 kW		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch							G20 (m³/h)	1,80	
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							ISO 7/1 R 1/2		
		METANO 2E				GPL 3B/P			
		G20				G30		G31	
% Gas acc.		25				34		34	
% Gas minimo		25				34		34	
% Gas massimo		60				78		78	
% Gas economy		25				34		34	
Rit. Acc. Bruciatore		20				20		20	
Dur. Acc. Bruciatore		15				15		15	
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Venturi-Reglierung Regulación Venturi		Fig. 22 X=mm <b>12</b>				<b>6</b>		<b>6</b>	
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck: Presión de alimentación:		min 17				min 25		min 25	
		norm 20				norm 37		norm 37	
		max 25				max 45		max 45	
		/				Ø 440 n°1 Cod. 72006220		Ø 440 n°1 Cod. 72006220	
						Ø 1400 n°1 Cod. 72007480		Ø 1400 n°1 Cod. 72007480	

<b>T97G</b>		<b>PL</b>				Categoria: Catégorie: Categoria:	Category: Kategorie:	<b>IIE3B/P</b>	
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23		
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							32 kW		
Portata termica ridotta Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							12 kW		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch							G20 (m³/h)	3,386	
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							ISO 7/1 R 1/2		
		METANO 2E				GPL 3B/P			
		G20				G30		G31	
% Gas acc.		24				24		24	
% Gas minimo		24				24		24	
% Gas massimo		72				73		73	
% Gas economy		24				24		24	
Rit. Acc. Bruciatore		23				23		23	
Dur. Acc. Bruciatore		15				15		15	
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Venturi-Reglierung Regulación Venturi		Fig. 22 X=mm <b>11</b>				<b>14</b>		<b>14</b>	
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck: Presión de alimentación:		min 17				min 25		min 25	
		norm 20				norm 37		norm 37	
		max 25				max 45		max 45	
		/				Ø 600 n°1 Cod. 72008140		Ø 600 n°1 Cod. 72008140	
						Ø 2500 n°1 Cod. 72008150		Ø 2500 n°1 Cod. 72008150	

TAB.1

<b>T75G</b>	<b>AU (Australia)</b>	<b>AGA CERTIFICATION NUMBER: 7282</b>
<b>Nominal Gas Consumption @ Max Rate (MJ/h)</b>		<b>67</b>
<b>Nominal Gas Consumption @ Economy / Ignition Rate (MJ/h)</b>		<b>27</b>
<b>Gas Inlect Connection (Fig. 10 item W).</b>		<b>CONESNAPED MALE GAS MANIFOLD G 1/2"</b>
	<b>Natural gas</b>	<b>Universal LPG Gas</b>
<b>% Gas acc.</b>	<b>25</b>	<b>34</b>
<b>% Gas minimo</b>	<b>25</b>	<b>34</b>
<b>% Gas massimo (% Fan revs at maximum)</b>	<b>60</b>	<b>90</b>
<b>% Gas economy (% Fan revs at Economy)</b>	<b>25</b>	<b>34</b>
<b>Rit. Acc. Bruciatore</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
<b>Dur. Acc. Bruciatore</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
<b>Venturi cone regulator screw Fig. 22 X=mm</b>	<b>12</b>	<b>6</b>
<b>Test Point Pressure in kPa</b>	<b>1,0</b>	<b>2,75</b>
<b>Pressure regulator (Fig. 28 item Z) screw adjustment in kPa</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
<b>Injectors diameters in mm (nozzle)</b>	<b>Nil</b>	<b>4,4 mm (brass)</b> Nozzle (Fig. 26 item S) between gas valve and venturi cone
		<b>14 mm (stainless steel)</b> Nozzle (Fig. 25 item R) between burner head and fan

<b>T97G</b>	<b>AU (Australia)</b>	<b>AGA CERTIFICATION NUMBER: 7282</b>
<b>Nominal Gas Consumption @ Max Rate (MJ/h)</b>		<b>127</b>
<b>Nominal Gas Consumption @ Economy / Ignition Rate (MJ/h)</b>		<b>54,5 Natural gas / 49,5 Universal LPG gas</b>
<b>Gas Inlect Connection (Fig. 10 item W).</b>		<b>CONESNAPED MALE GAS MANIFOLD G 1/2"</b>
	<b>Natural gas</b>	<b>Universal LPG Gas</b>
<b>% Gas acc.</b>	<b>24</b>	<b>24</b>
<b>% Gas minimo</b>	<b>24</b>	<b>24</b>
<b>% Gas massimo (% Fan revs at maximum)</b>	<b>72</b>	<b>80</b>
<b>% Gas economy (% Fan revs at Economy)</b>	<b>24</b>	<b>24</b>
<b>Rit. Acc. Bruciatore</b>	<b>23</b>	<b>23</b>
<b>Dur. Acc. Bruciatore</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
<b>Venturi cone regulator screw Fig. 22 X=mm</b>	<b>11</b>	<b>14</b>
<b>Test Point Pressure in kPa</b>	<b>1,0</b>	<b>2,75</b>
<b>Pressure regulator (Fig. 28 item Z) screw adjustment in kPa</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
<b>Injectors diameters in mm (nozzle)</b>	<b>Nil</b>	<b>6 mm (brass)</b> Nozzle (Fig. 26 item S) between gas valve and venturi cone
		<b>25 mm (stainless steel)</b> Nozzle (Fig. 25 item R) between burner head and fan

**WARNING !** In case you have to modify the appliance from feeding with Natural gas to Universal LPG Gas or viceversa, at the end of the operations replace the plates with the ones related to the feeding gas type in which the appliance has been converted.



**TAB.1**

<b>T75G</b>		<b>TOWN GAS Group 5 6inWC=15mbar (SG Singapore)</b>					
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							17 kW
Portata termica ridotta Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							7 kW
Consumo - Consumption - Consommation - Verbrauch TOWN GAS Group 5 (m3/h) Gross Calorific Value 18.63 MJ/m3							3,29
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							ISO 7/1 R 1/2
		TOWN GAS Group 5					
% Gas acc.		22					
% Gas minimo		22					
% Gas massimo		63					
% Gas economy		22					
Rit. Acc. Bruciatore		20					
Dur. Acc. Bruciatore		15					
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Venturi-Reglierung Regulación Venturi	Fig. 22 X=mm	5					
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck : Presión de alimentación :		6inWC=15mbar					

When the oven is cold, during the stabilization phase of ignition, the burner could emit a sound for about 30 seconds. When this cycle is terminated, the oven will continue the temperature rise.

<b>T97G</b>		<b>TOWN GAS Group 5 6inWC=15mbar (SG Singapore)</b>					
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23
Portata termica nominale Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							32 kW
Portata termica ridotta Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							12 kW
Consumo - Consumption - Consommation - Verbrauch TOWN GAS Group 5 (m3/h) Gross Calorific Value 18.63 MJ/m3							6,18
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							ISO 7/1 R 1/2
		TOWN GAS Group 5					
% Gas acc.		22					
% Gas minimo		22					
% Gas massimo		83					
% Gas economy		22					
Rit. Acc. Bruciatore		23					
Dur. Acc. Bruciatore		15					
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Venturi-Reglierung Regulación Venturi	Fig. 22 X=mm	5					
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck : Presión de alimentación :		6inWC=15mbar					

**TAB.2**

COLLEGAMENTO ELETTRICO – ELECTRIC CONNECTION - CONNECTION ELECTRIQUE - ELEKTRISCHER ANSCHLUß - CONEXIÓN ELÉCTRICA	
	<b>T75G T97G</b>
Tensione nominale Nominal Tension – Tension nominale – Nominalspannung – Tensión nominal	<b>V230 1N</b>
Frequenza Frequency – Fréquence – Frequenz – Frecuencia	<b>50 Hz</b>
Assorbimento nominale Nominal Absorption – Absorption nominale – Nominale Absorption – Absorción nominal	<b>700 W</b>
Cavo di allacciamento tipo Connection cable type- Cable de con. Type – Anschlußkabel Typ- Cable de conexión :	<b>H07 RN-F mm<sup>2</sup> 3x1,5</b>

- ATTENZIONE: DATI NOMINALI, VERIFICARE SEMPRE QUANTO RIPORTATO IN TARGHETTA MATRICOLA (FIG.2 PART. M)

- CAUTION: RATED VALUES, ALWAYS CHECK THE VALUES INDICATED ON THE RATING PLATE SERIAL NUMBER (FIG.2 PART. M)

- ATTENTION: DONNÉES NOMINALES, VÉRIFIER TOUJOURS CE QUI EST REPORTÉ DANS LA PLAQUETTE DU NUMÉRO DE SÉRIE (FIG.2 PART. M)

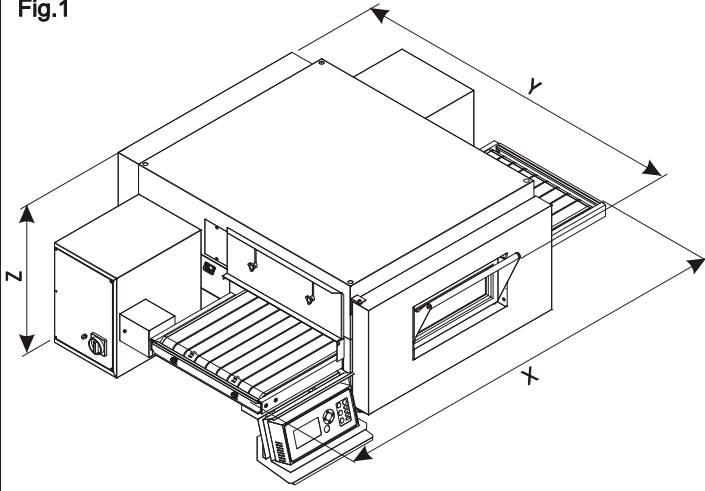
- ACHTUNG: NENNDATEN, STETS DIE ANGABEN AM TYPENSCHILD ÜBERPRÜFEN (ABB.2 PART. M)

- ATENCIÓN: DATOS NOMINALES, COMPROBAR SIEMPRE LO INDICADO EN LA CHAPA DE MATRÍCULA (FIG. 2 PART. M)

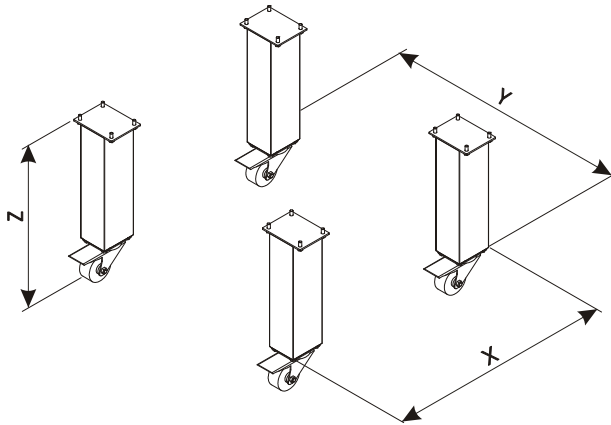
**TAB.3**

		T75G 1H	T75G 2H	T75G 3H	T97G 1H	T97G 2H	T97G 3H
Calore sensibile (KJ/h)	Spürbare Wärme (KJ/h)						
Sensible heat (KJ/h)	Calor sensible (KJ/h)	6120	12240	18360	11520	23040	34560
Chaleur sensible (KJ/h)							
Calore latente (KJ/h)	Latente Wärme (KJ/h)						
Latent heat (KJ/h)	Calor latente (KJ/h)	9180	18360	27540	17280	34560	51840
Chaleur latente (KJ/h)							

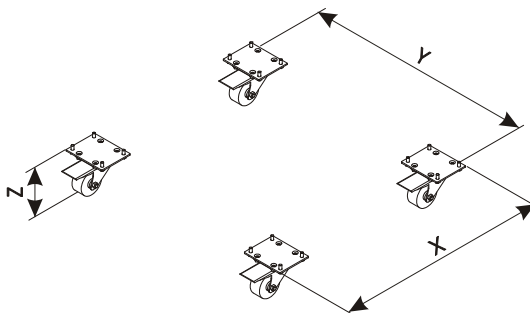
**Fig.1**



	<b>Xcm</b>	<b>Ycm</b>	<b>Zcm</b>	<b>Kg</b>
<b>T75G</b>	179	134	56	232
<b>T97G</b>	204	160	56	300



<b>CV/60</b>	<b>Xcm</b>	<b>Ycm</b>	<b>Zcm</b>	<b>Kg</b>
<b>T75G</b>	90	98	60	23
<b>T97G</b>	116	123	60	23



<b>CV/15</b>	<b>Xcm</b>	<b>Ycm</b>	<b>Zcm</b>	<b>Kg</b>
<b>T75G</b>	90	98	15	13
<b>T97G</b>	116	123	15	13

Fig.2

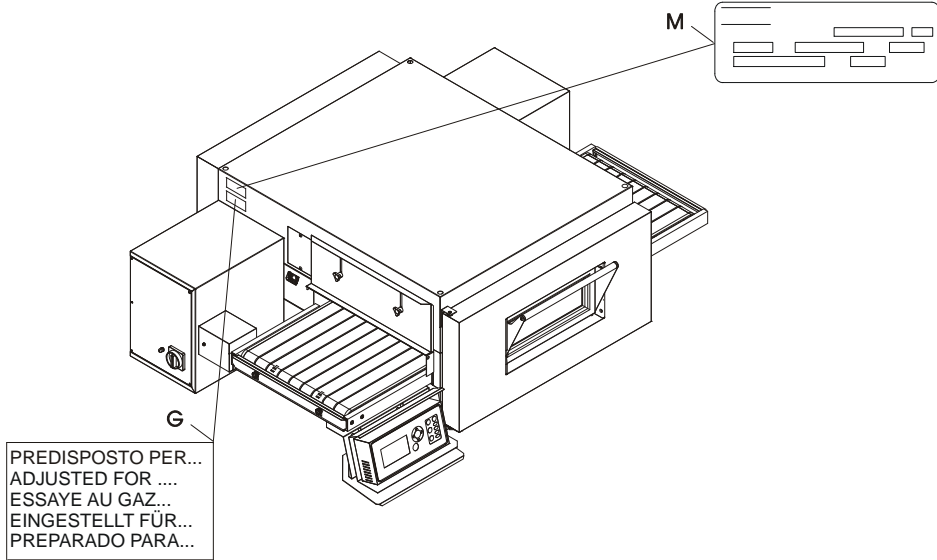
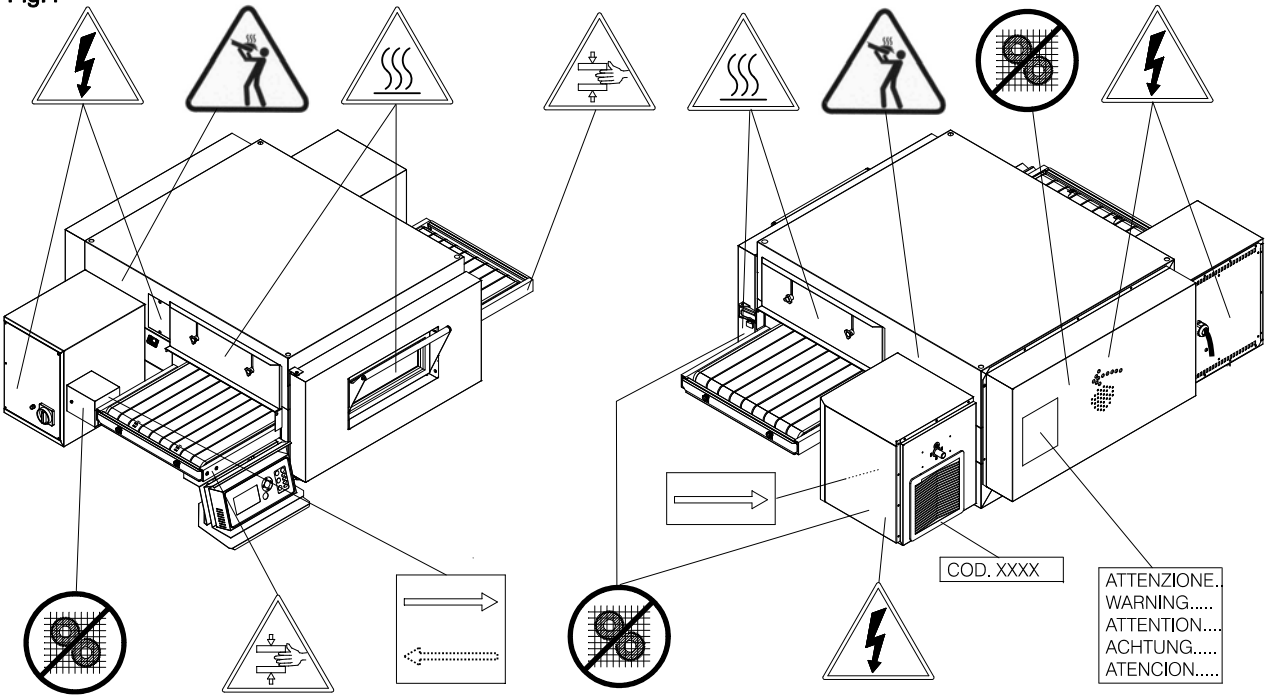


Fig.3

**Mod** .T75G    **20--** # 171513-3    **CE** 705BR175 06  
**AC** V 230 1N 50Hz    700 <sup>W</sup>    M550 <sup>W</sup>    0705

	IT	CZ	ES	GR	IE	PT	DE	LU	AT	CH	AL	BA	BG	CZ	DK	EE	FI	BE	FR	NL	CY	MT	HU	PL				
	GB	CH	SK	TR							HR	LT	LV	MK	NO	RO	SE	SI	UA									
	l <sub>2</sub> H3+		l <sub>2</sub> ELL3B/P		l <sub>2</sub> E	l <sub>3</sub> +	l <sub>2</sub> H3B/P		l <sub>2</sub> H3B/P		l <sub>2</sub> E(R)B	l <sub>3</sub> +	l <sub>2</sub> E9I	l <sub>3</sub> +	l <sub>2</sub> L3B/P		l <sub>3</sub> B/P	l <sub>2</sub> H3B/P		l <sub>2</sub> E3B/P								
<b>p</b>	G20: 20	G25: 20	G30: 28-30	G31: 37	G20: 20	G25: 20	G30: 28-30	G31: 37	G20: 20	G30: 50	G31: 50	G20: 20	G30: 28-30	G31: 28-30	G20: 20	G25: 25	G30: 28-30	G31: 37	G20: 20	G30: 28-30	G31: 37	G25: 25	G30: 28-30	G31: 28-30	G20: 20	G25: 1: 25	G30: 37	G31: 37
<b>Qn</b>	<b>1,7 kW</b>		G20 <b>1,80</b> m <sup>3</sup> /h		G25 <b>2,09</b> m <sup>3</sup> /h	G25.1 <b>2,09</b> m <sup>3</sup> /h		G30 <b>1,34</b> kg/h	G31 <b>1,32</b> kg/h		Typ <b>A3 B23</b>																	

Fig.4



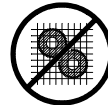
**Pericolo schiacciamento**  
**Caution crushing**  
**Danger ècrasement**  
**Zwetschgefahr**  
**Peligro de aplastamiento**



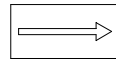
**Pericolo tensione**  
**Caution voltage**  
**Danger tension**  
**Spannungsgefahr**  
**Peligro tension**



**Pericolo temperatura elevata**  
**Danger hig temperature**  
**Danger temperature elevee**  
**Gefahr sehr hohe temperatur**  
**Peligro temperatura elevada**



**Organi in movimento**  
**Moving parts**  
**Organes en mouvement**  
**Bewegende organe**  
**Organos en movimiento**



**Senso di rotazione**  
**Sense of rotation**  
**Sense de rotation**  
**Rotationsrichtung**  
**Sentido de rotaciòn**



**Pericolo ebollizione**  
**Danger boiling**  
**Danger ébullition**  
**Gefahr kochendem**  
**Peligro de ebullición**

Fig.5

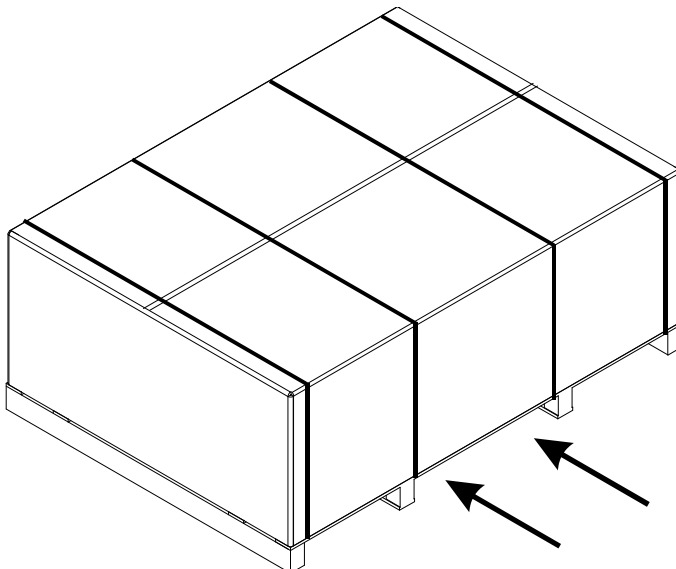


Fig.6

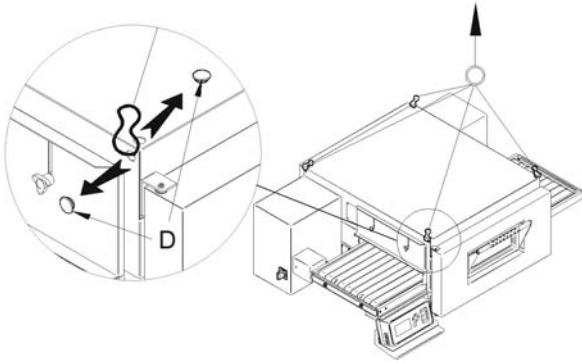


Fig.7

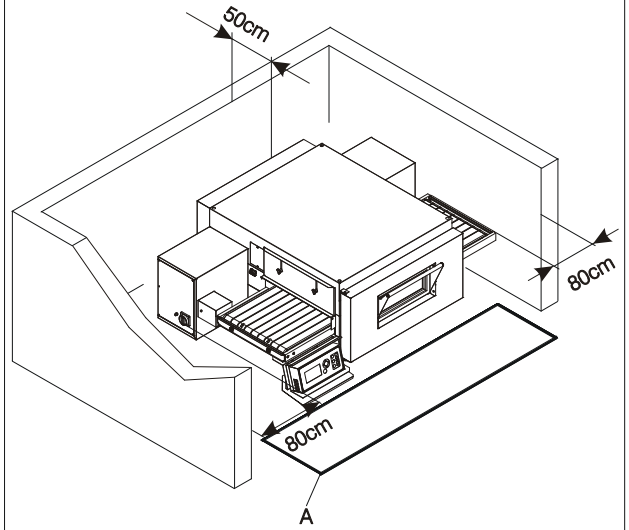
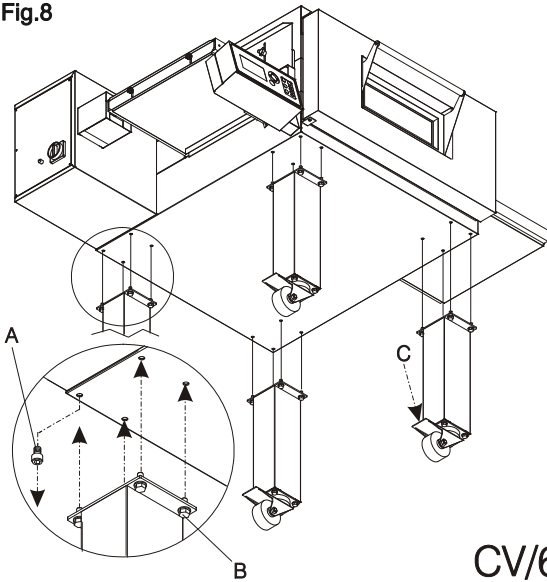


Fig.8



CV/60  
CV/15

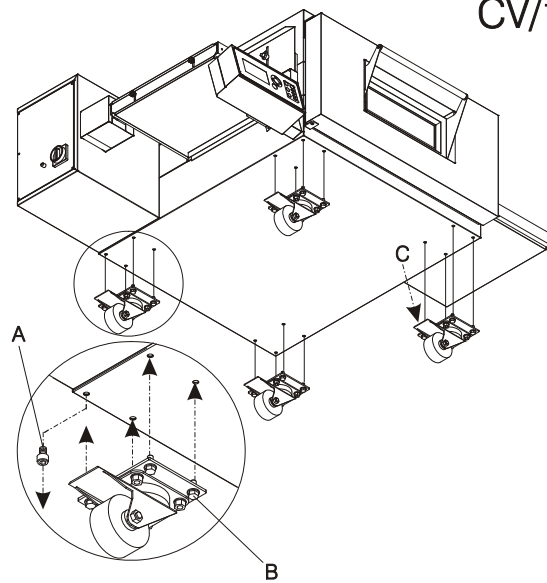


Fig.9

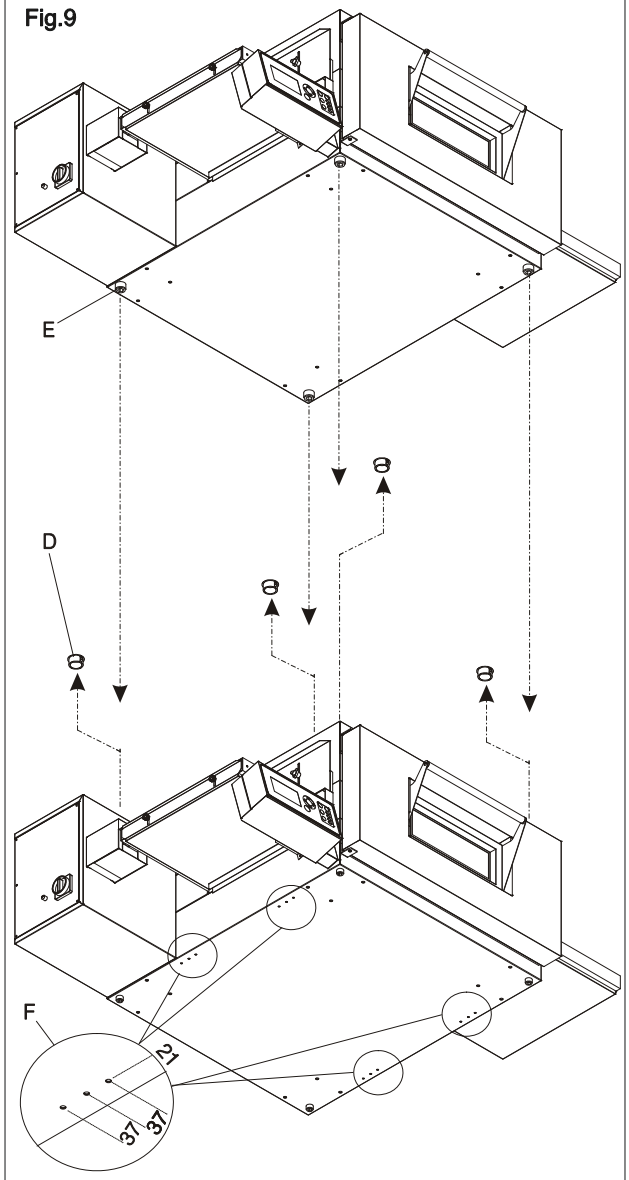


Fig.10

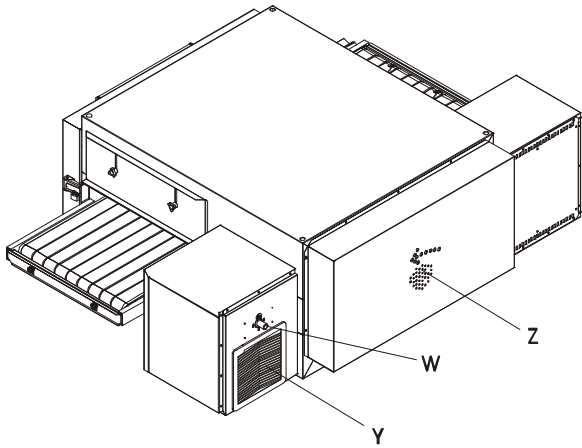


Fig.11

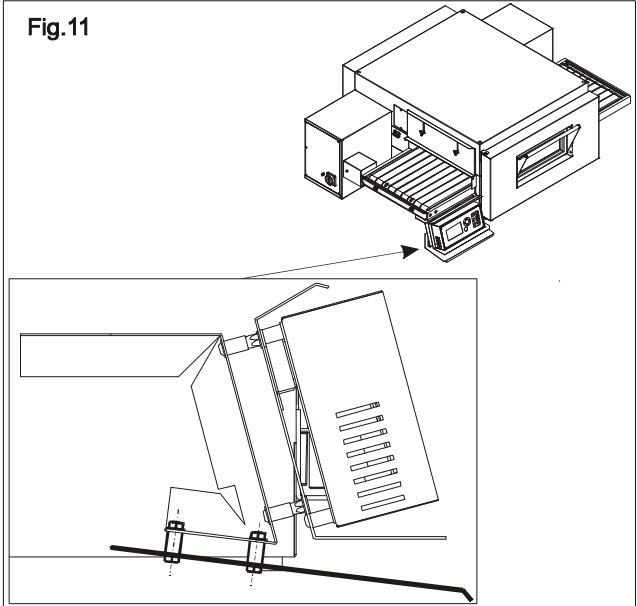


Fig.12

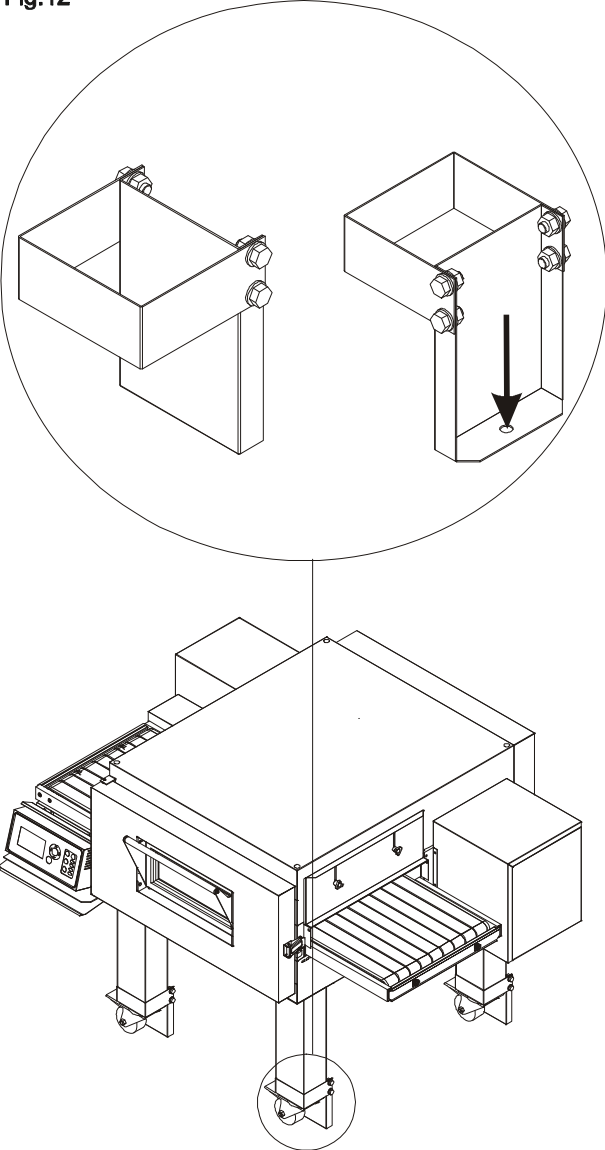


Fig.13

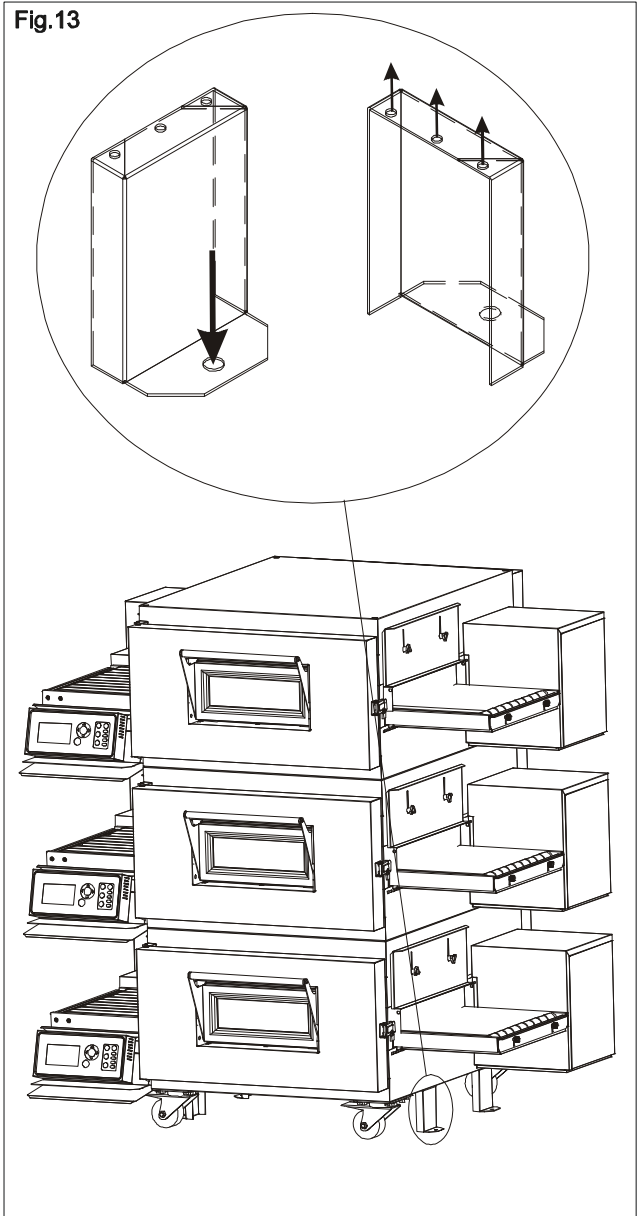


Fig.14

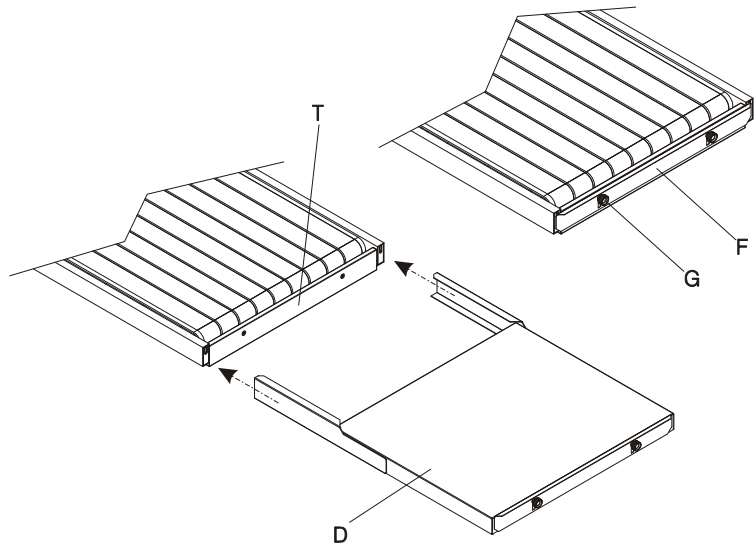


Fig.15

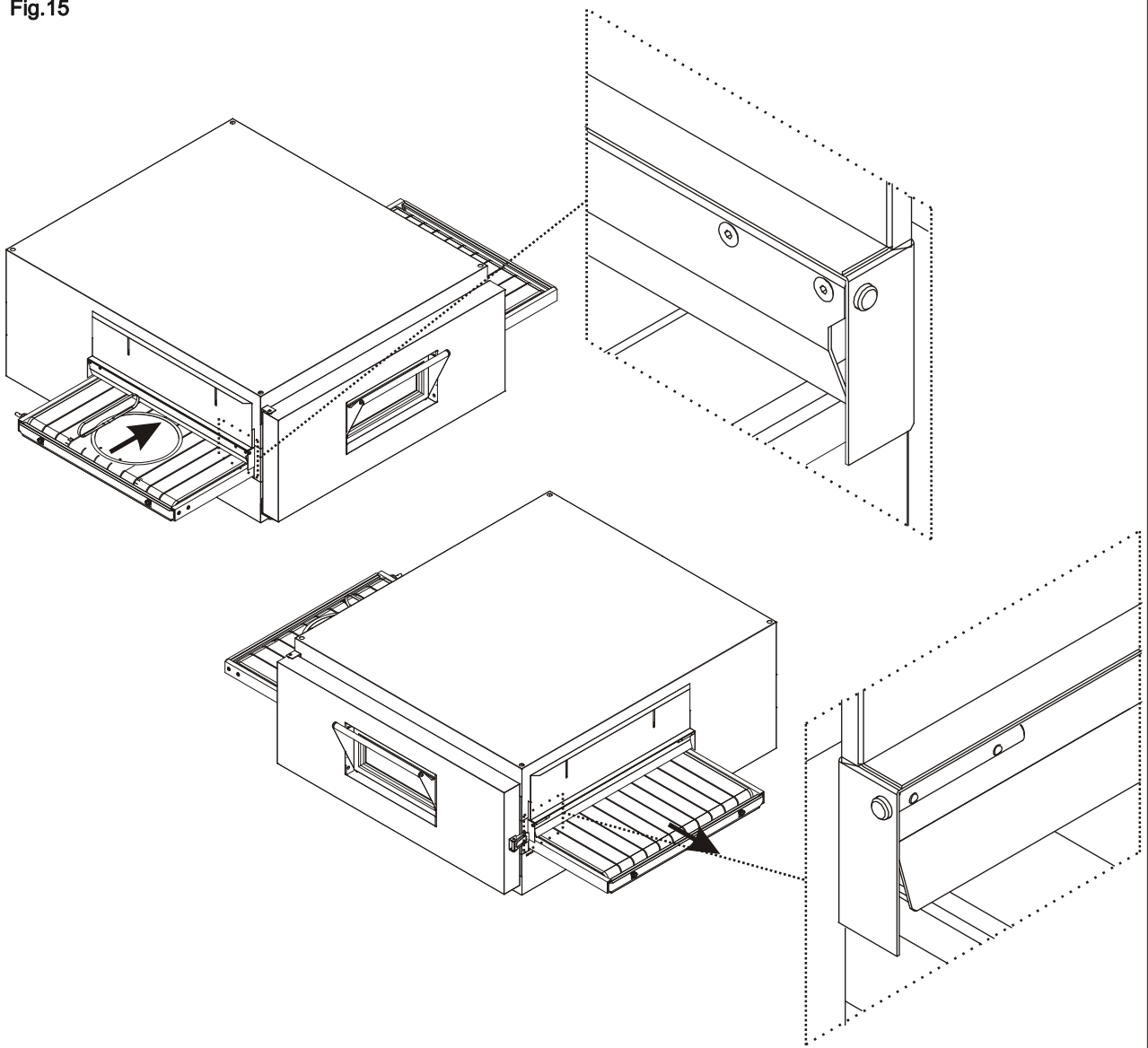




Fig.16

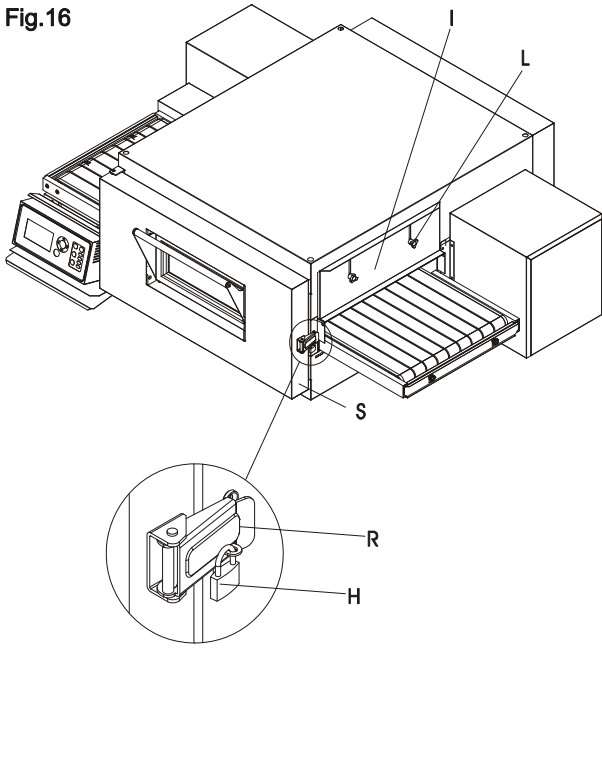


Fig.17

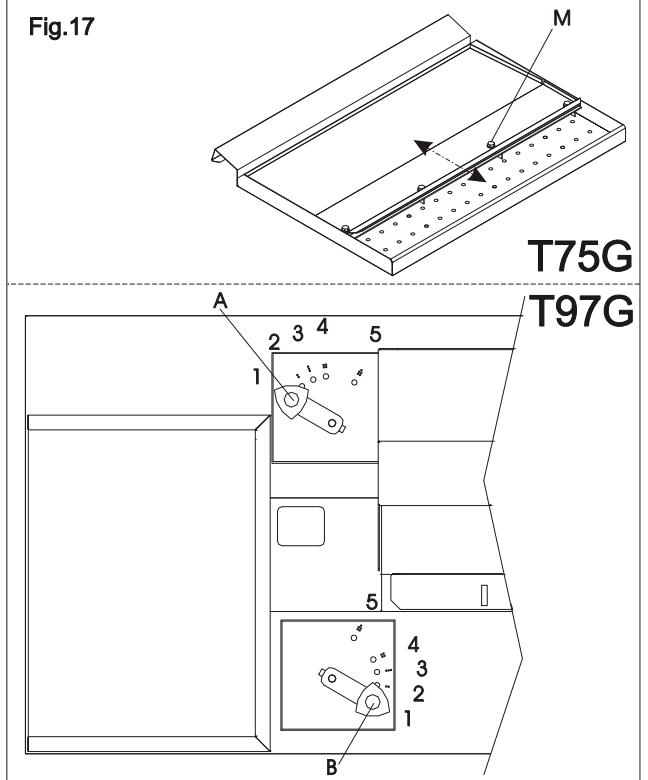


Fig.18

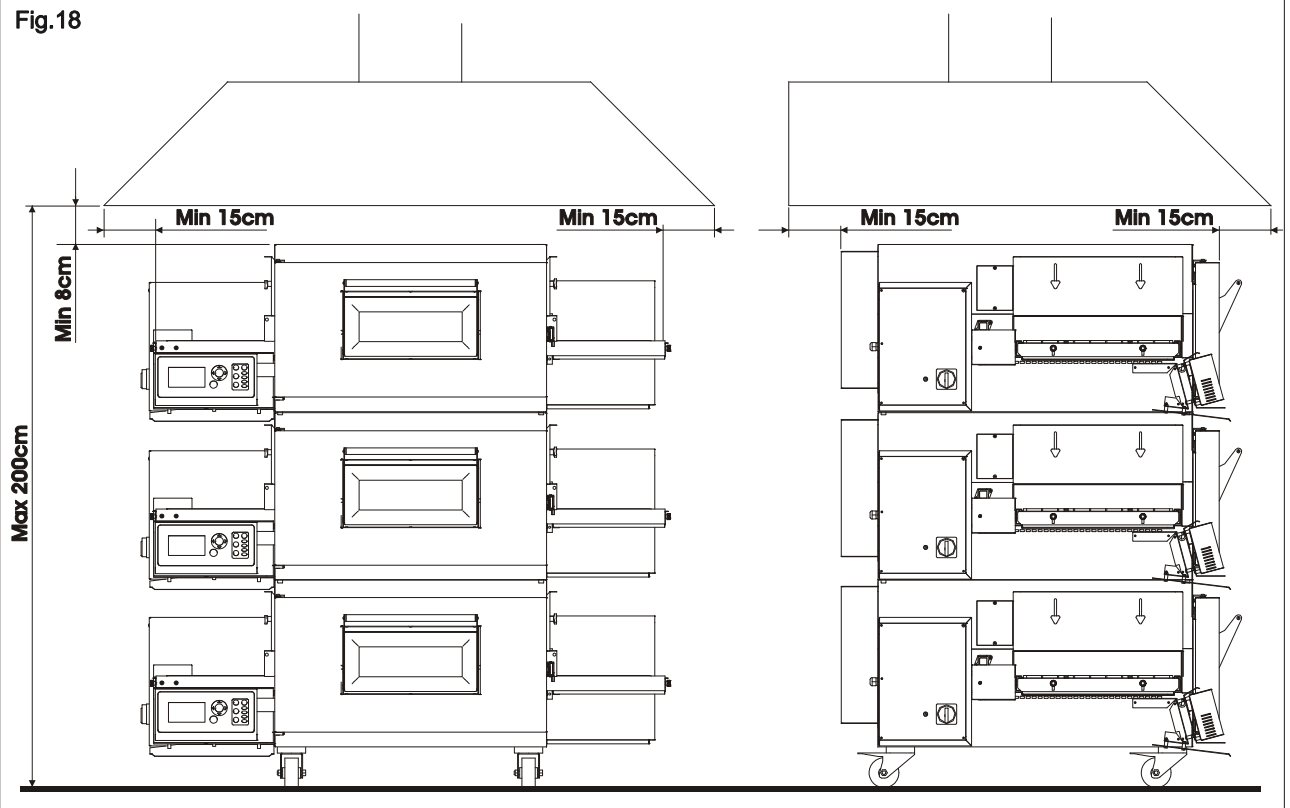


Fig.19

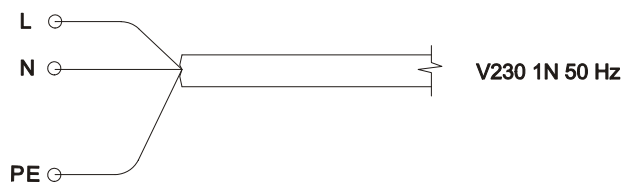


Fig.20

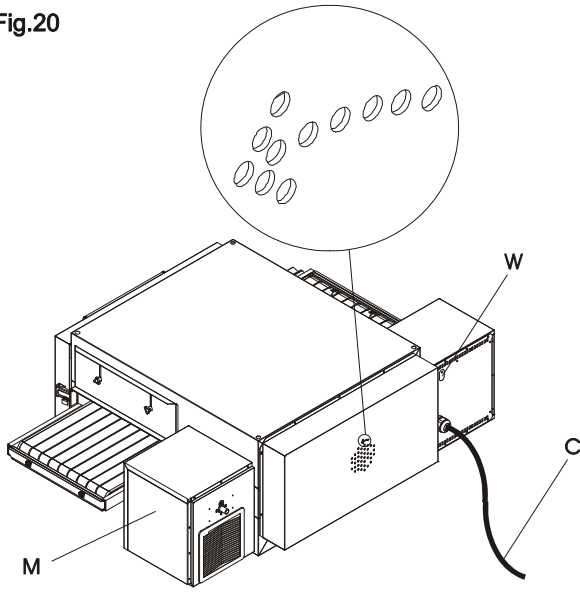


Fig.21

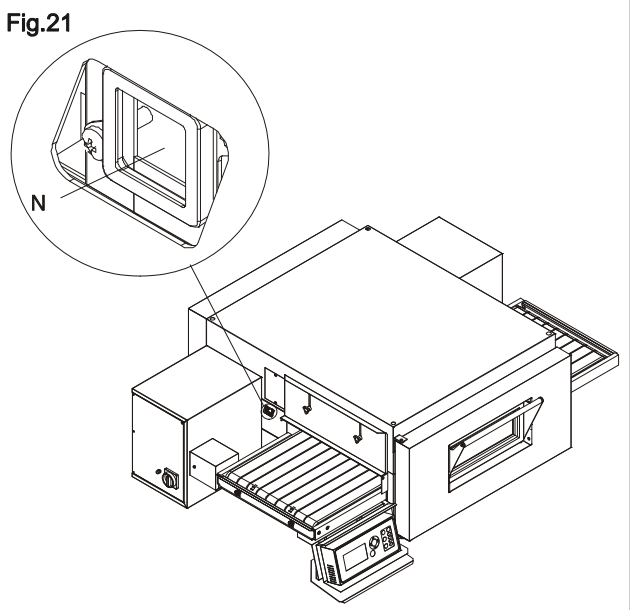


Fig.22

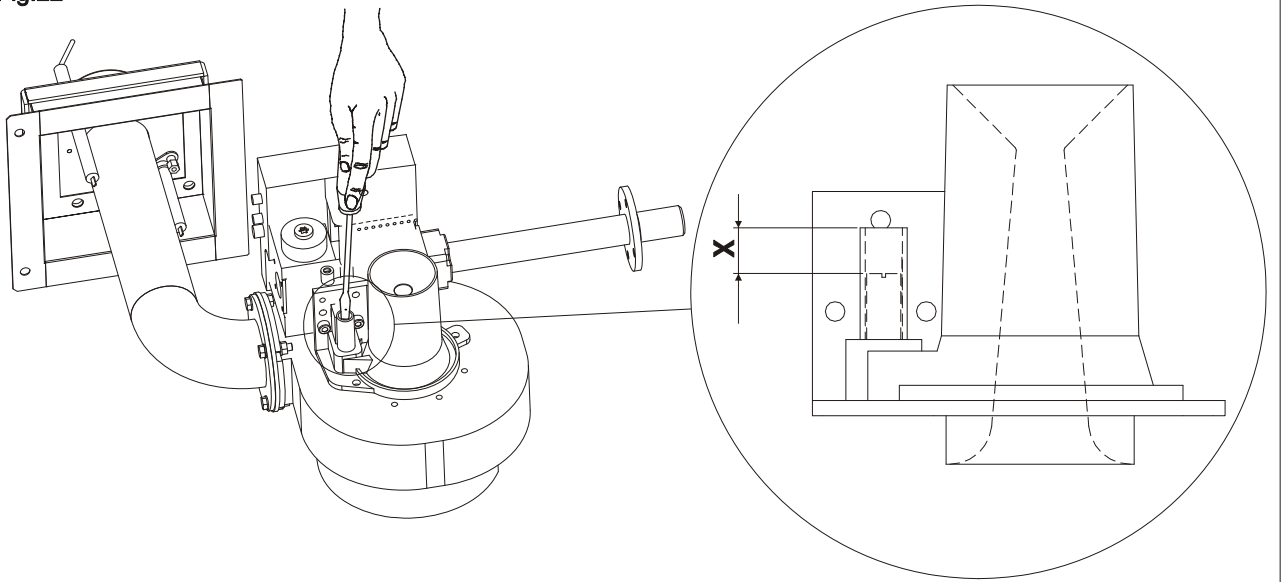


Fig.23

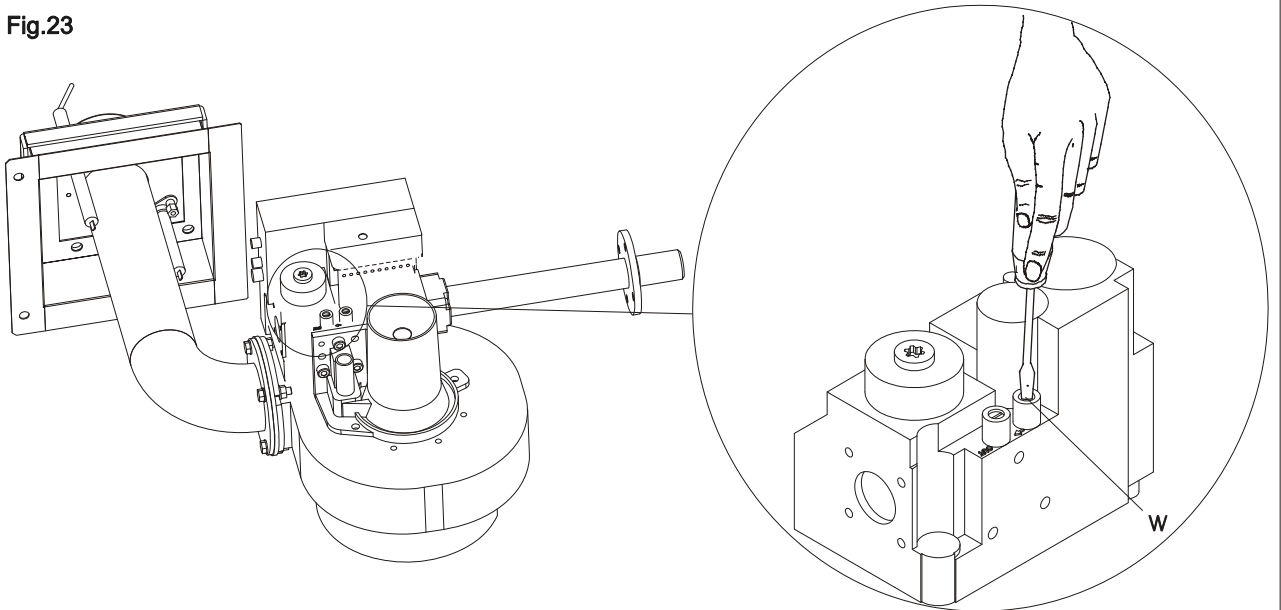


Fig.24

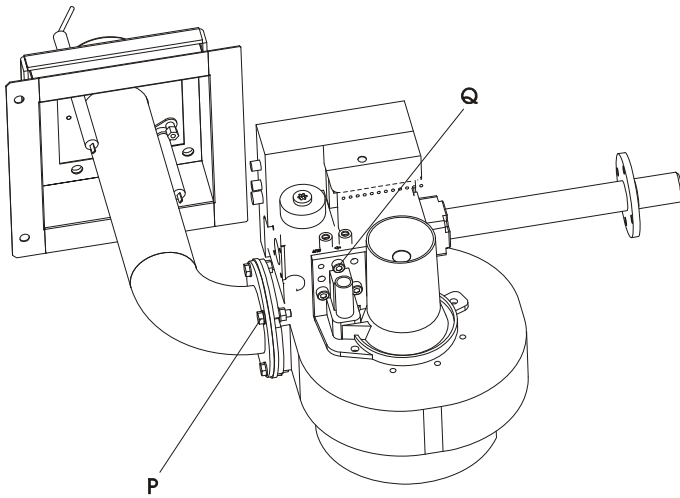


Fig.25

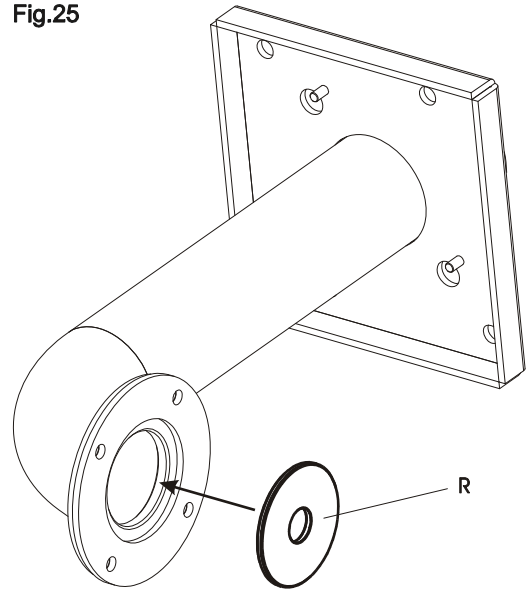


Fig.26

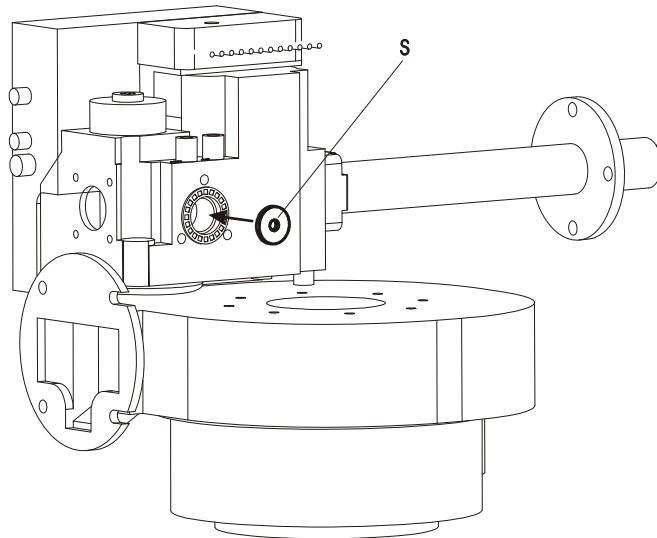


Fig.27

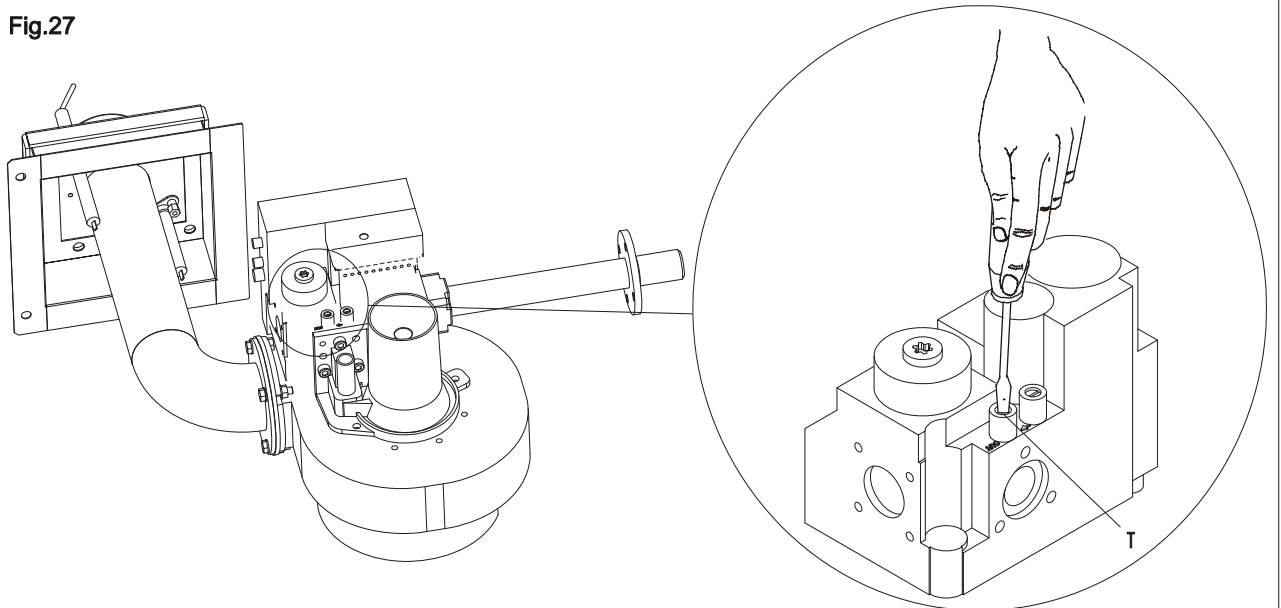


Fig.28

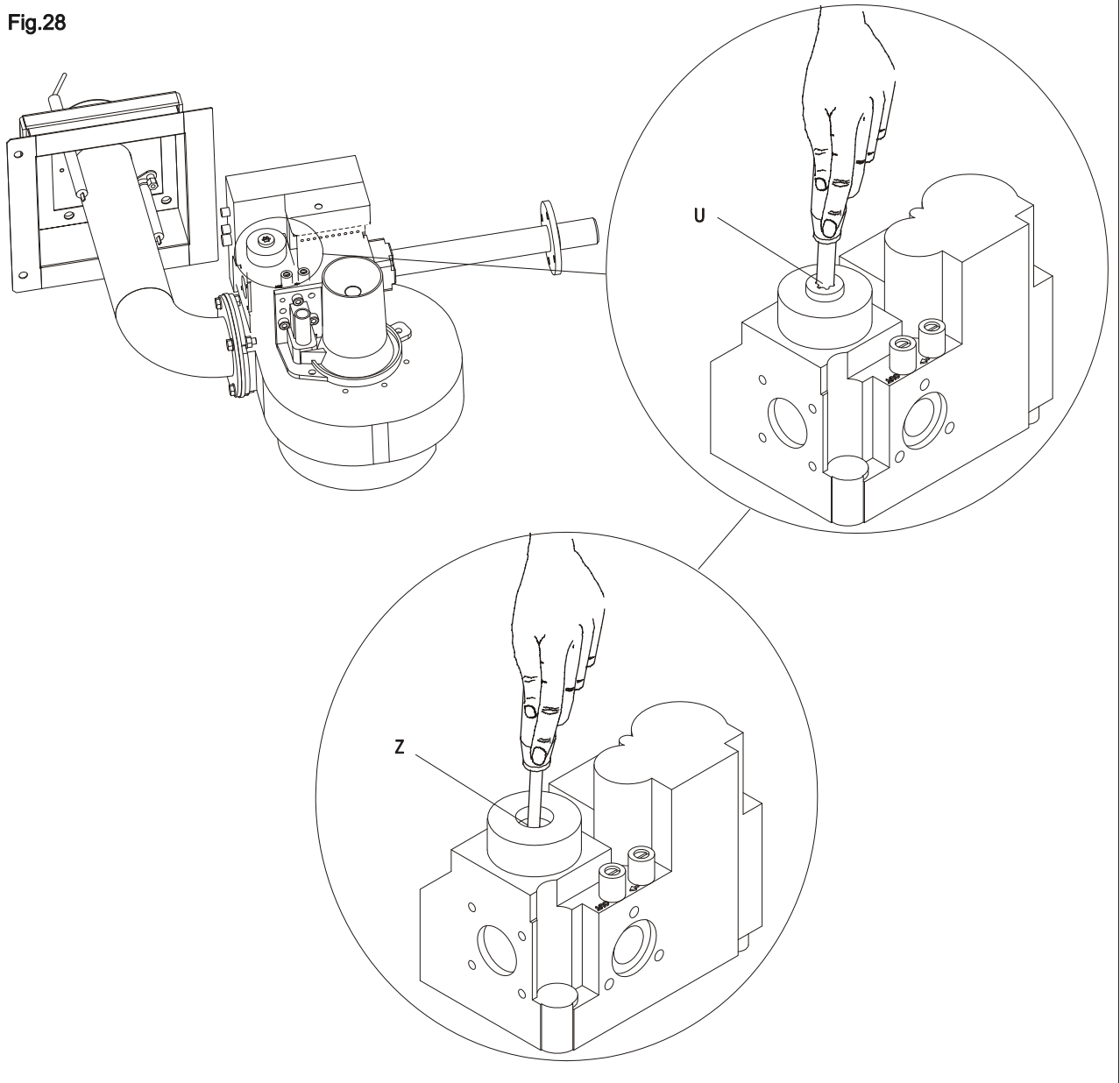


Fig.29

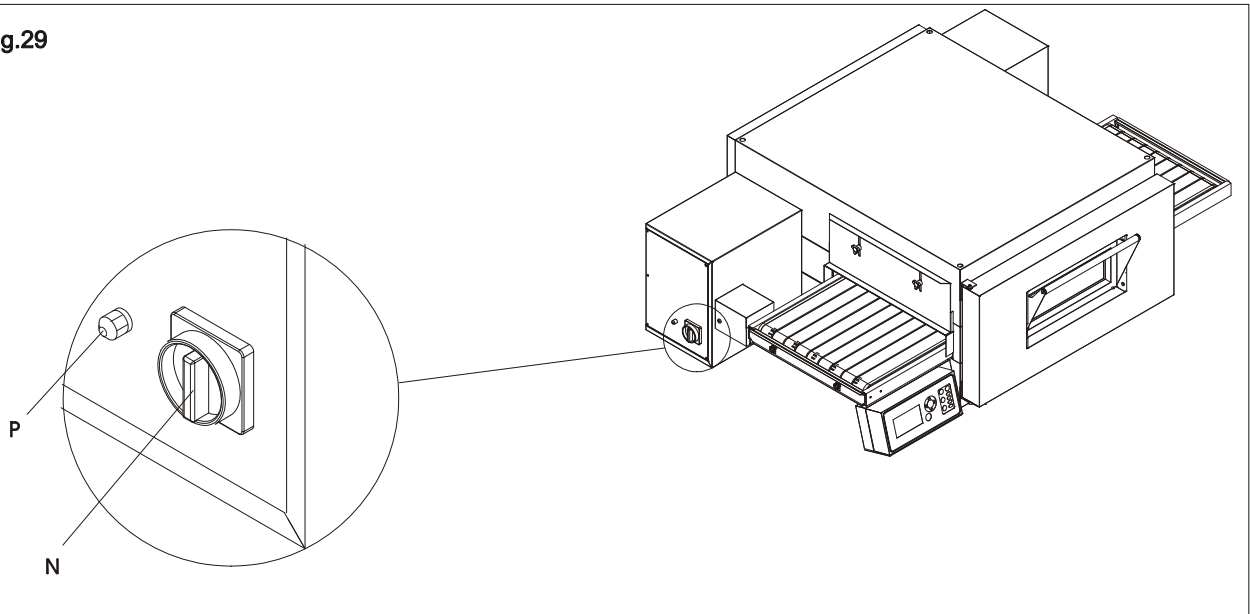


Fig.30

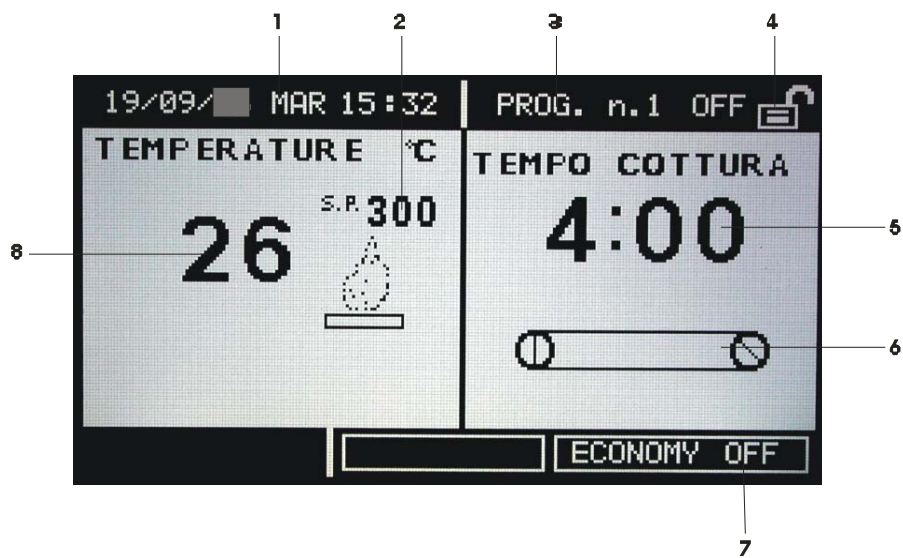


Fig.31

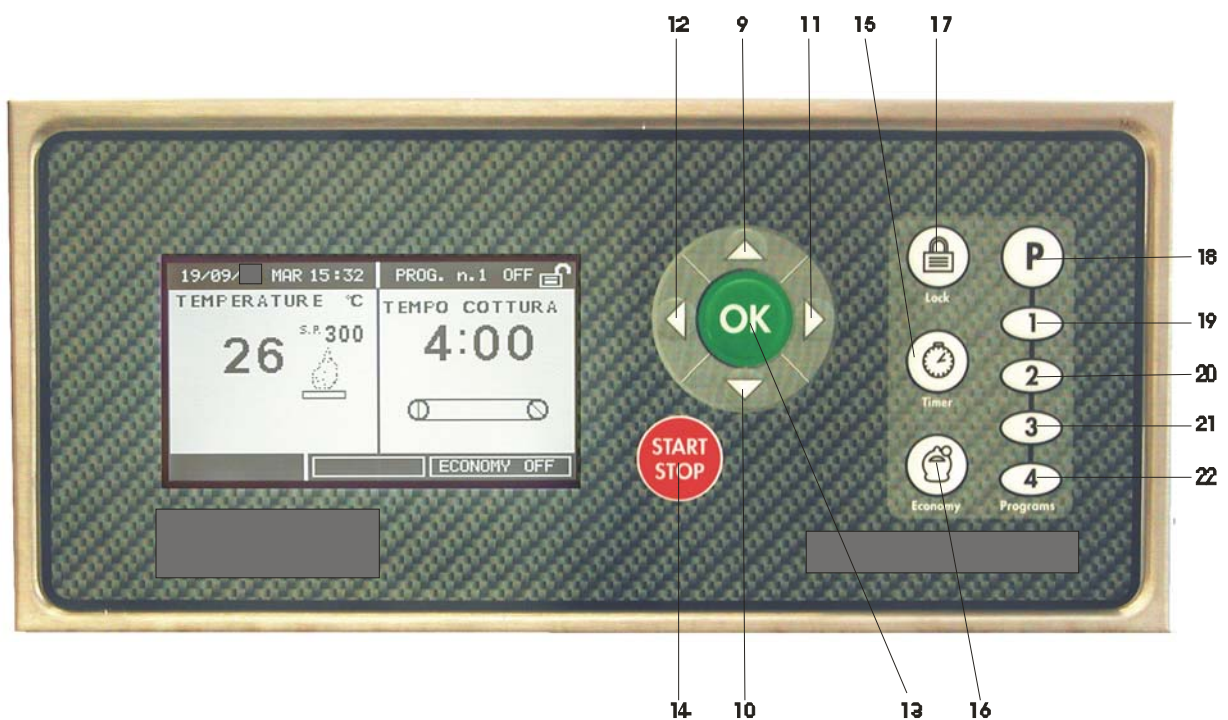


Fig.32

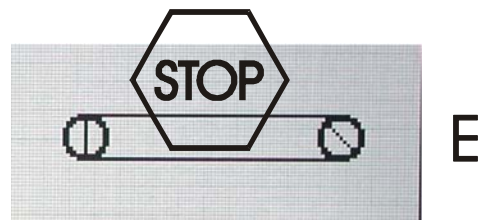
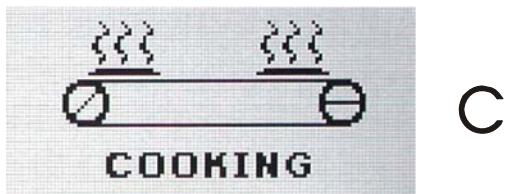
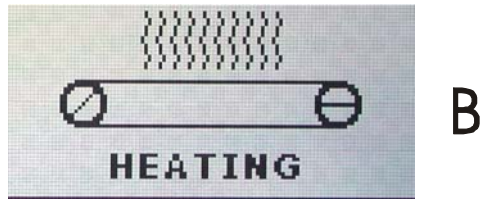
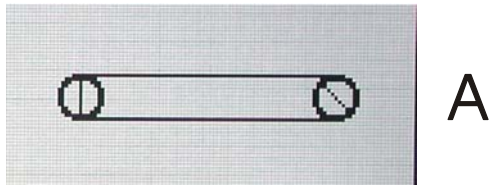


Fig.33

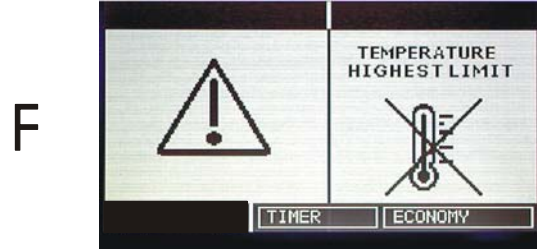


Fig.34

% Gas acc.	25	
% Gas minimo	25	Temp. (C)
% Gas massimo	60	14
% Gas economy	25	U. (n°x1000)
Rit. acc. bruciatore	20	0.00
Dur. acc. bruciatore	15	Ore Filtro
Ban. Prop. Gas	55.6	6
T. Integrale. Gas	0.6	( 38 )
Ban. Prop. Temp	2.0	
T. Integrale. Temp	90.0	
T. Derivativo. Temp	0.0	
Lung. derivazione	10	
Delta T reg.	10.0	
Sovratemp. riacc.	1.0	
K.nastro	802	

Fig.35

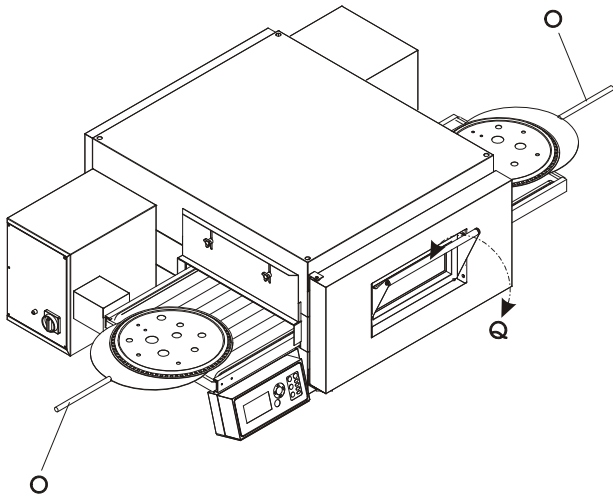


Fig.36

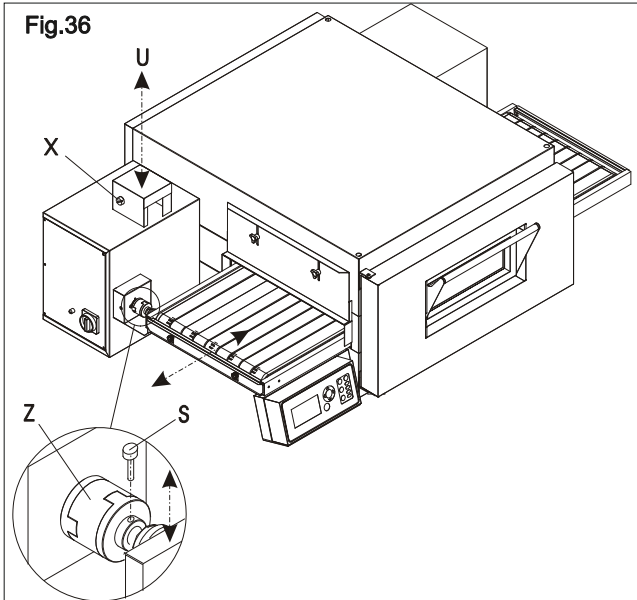
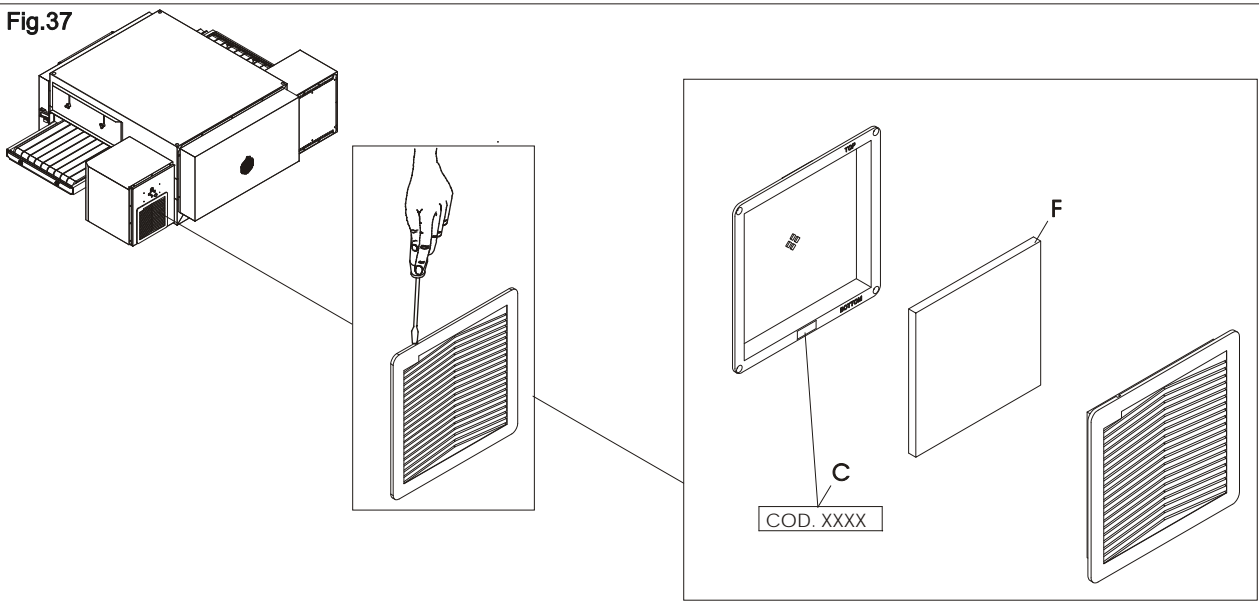


Fig.37



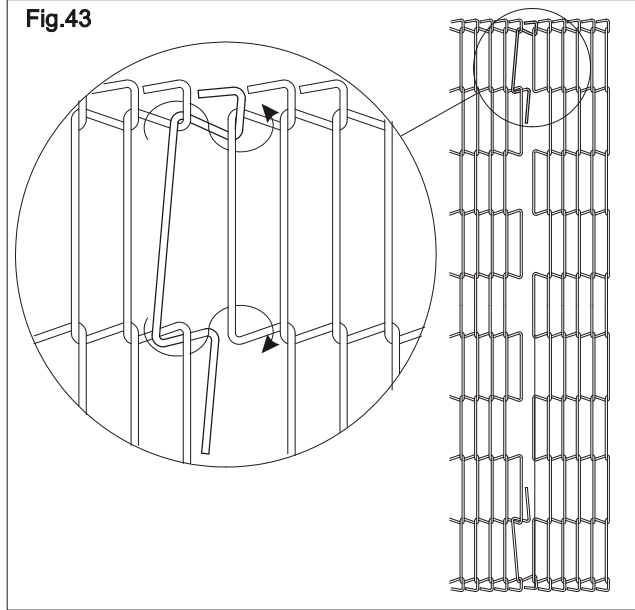
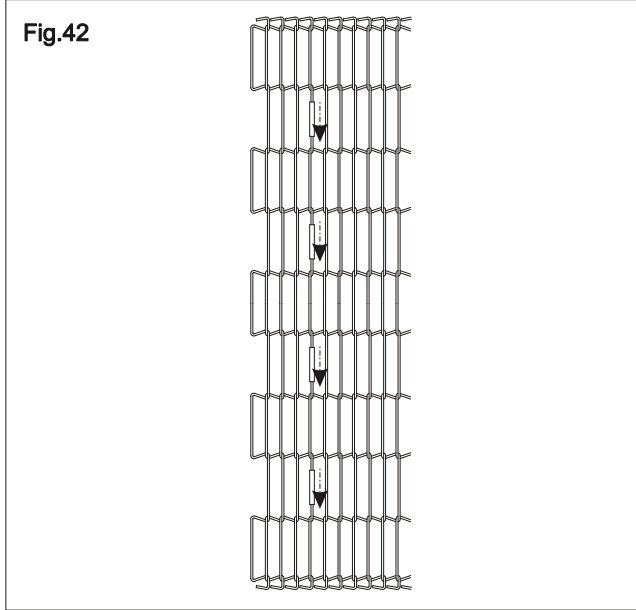
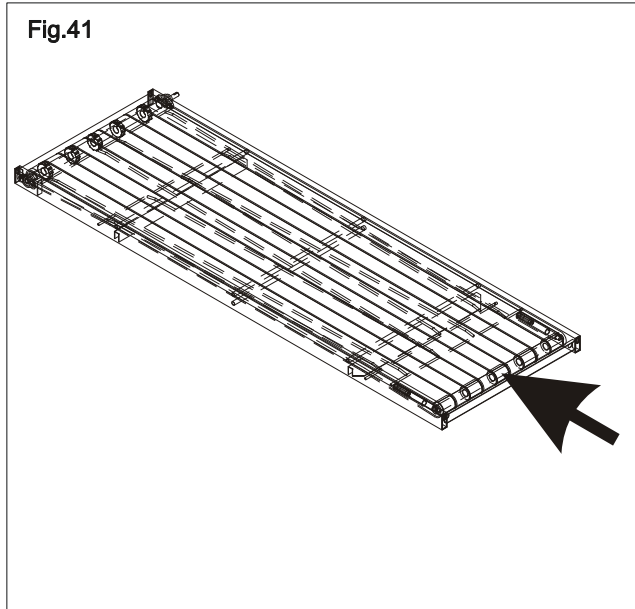
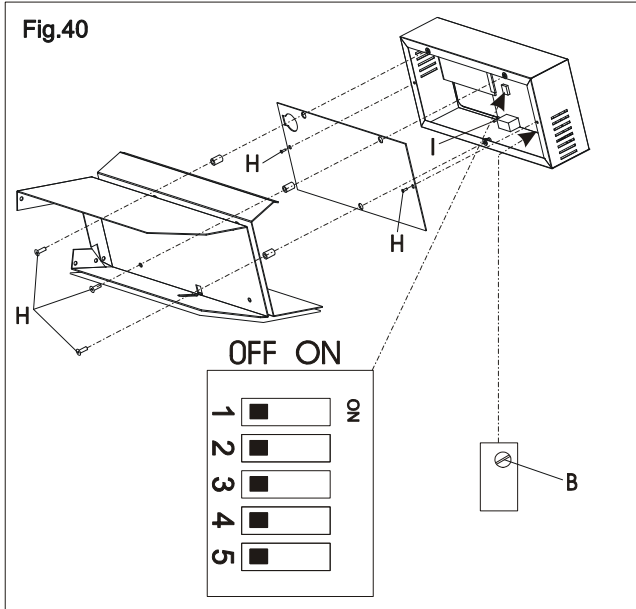
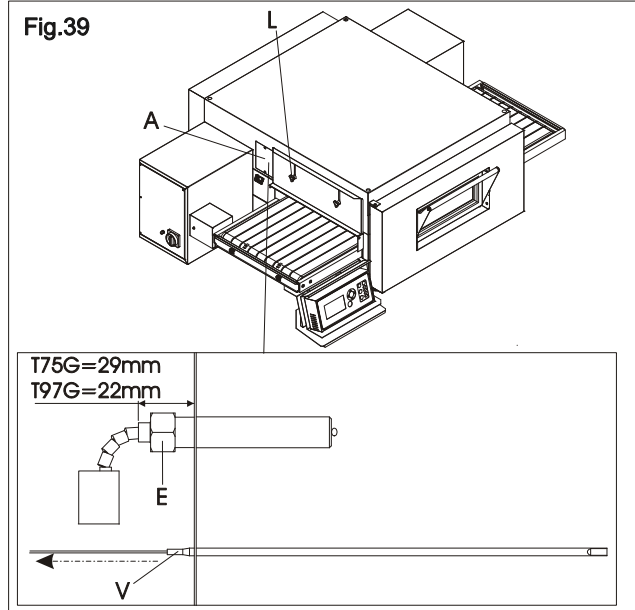
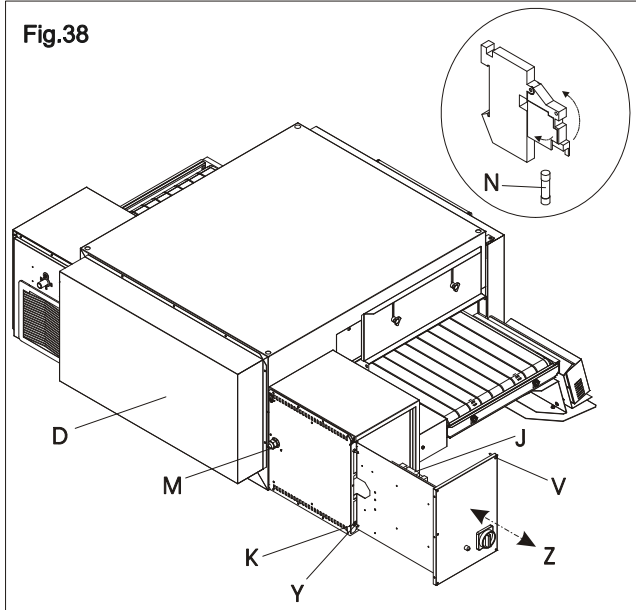




Fig. 44

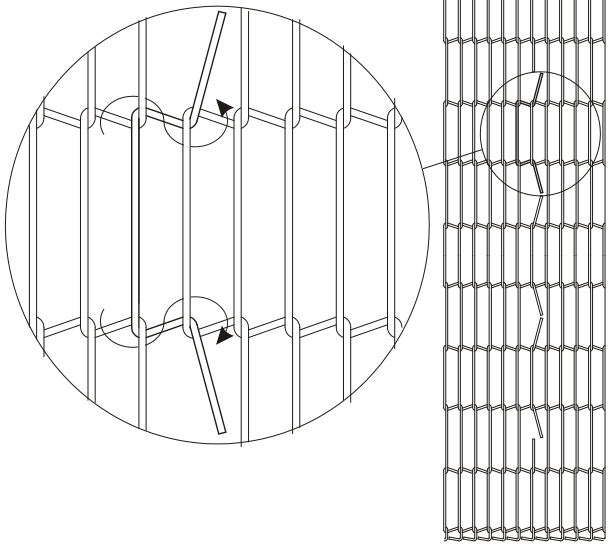


Fig.45

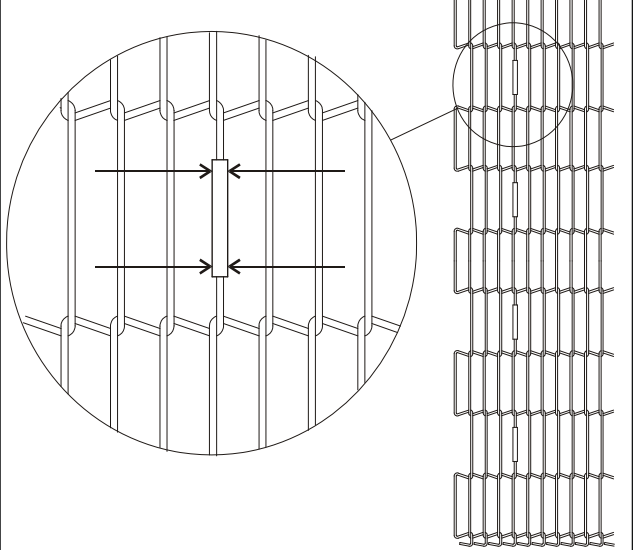
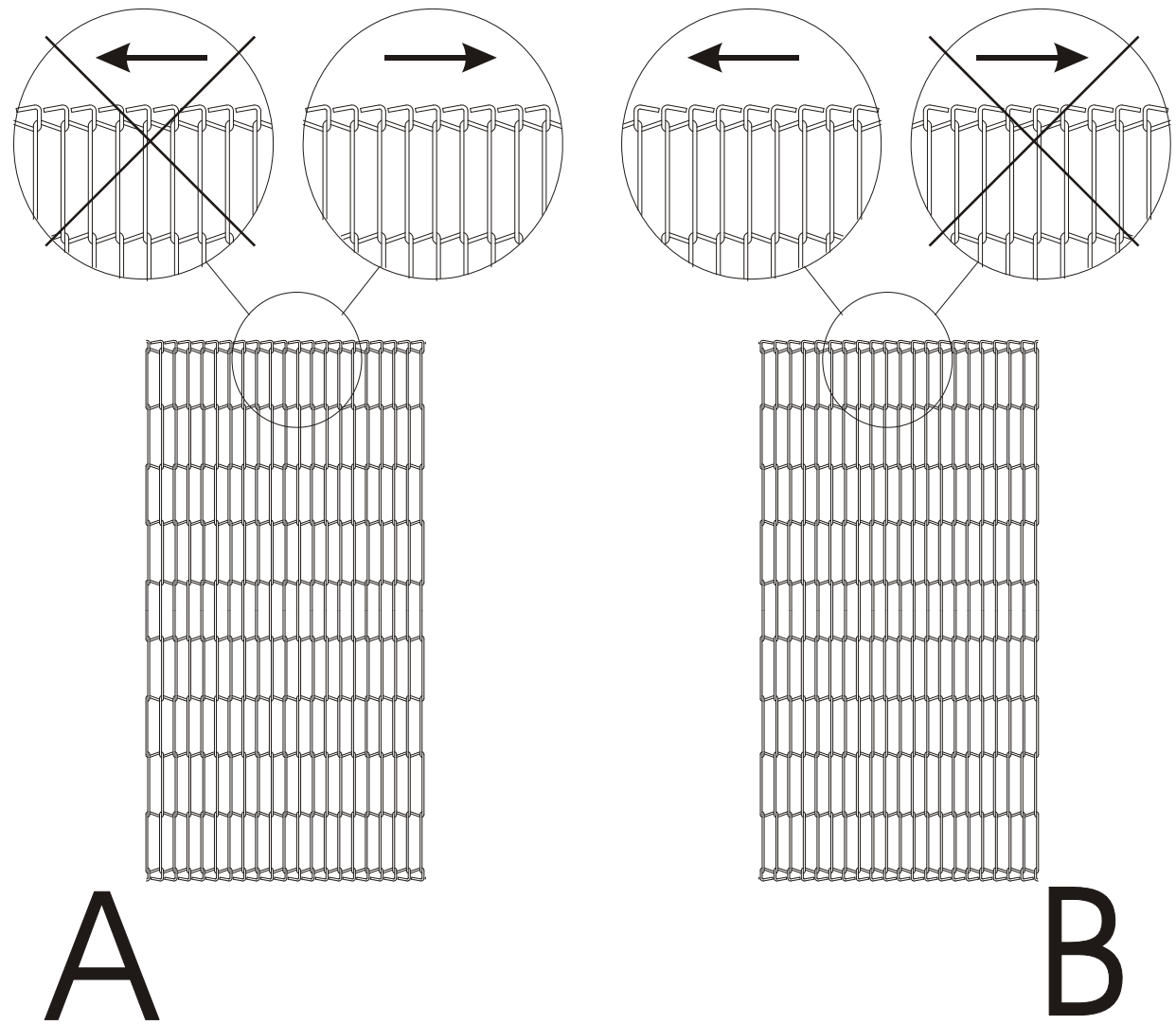
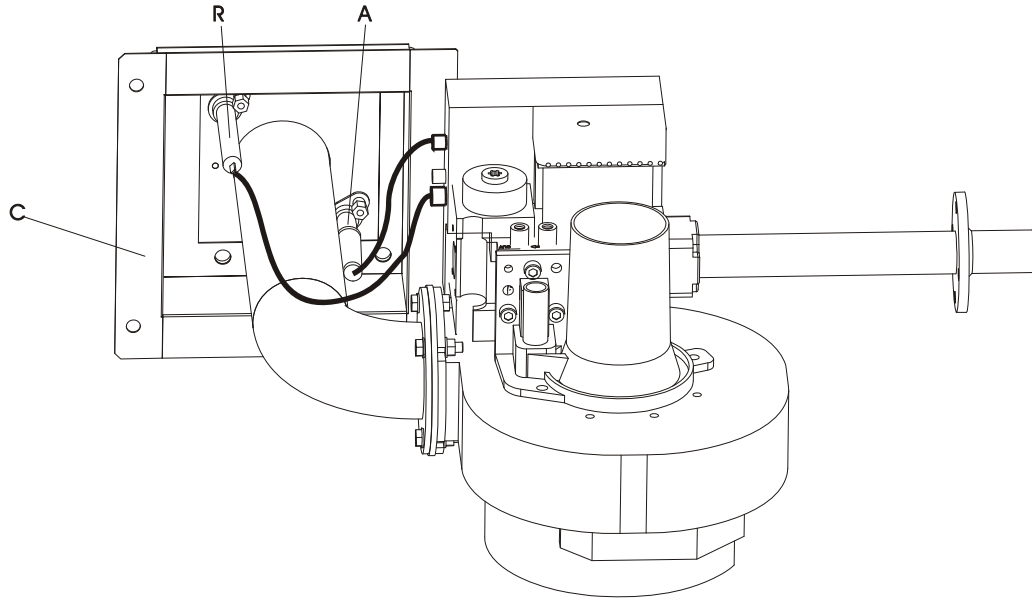


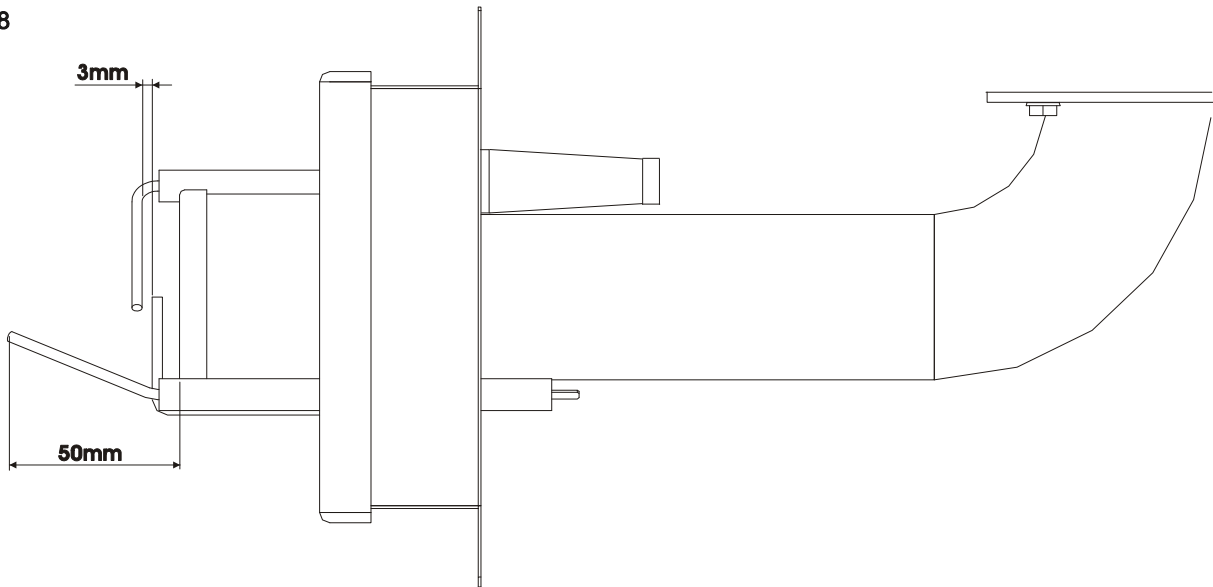
Fig.46



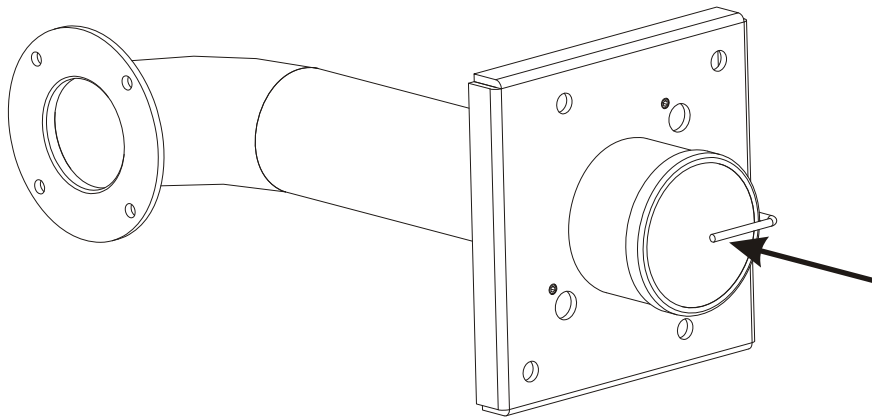
**Fig.47**



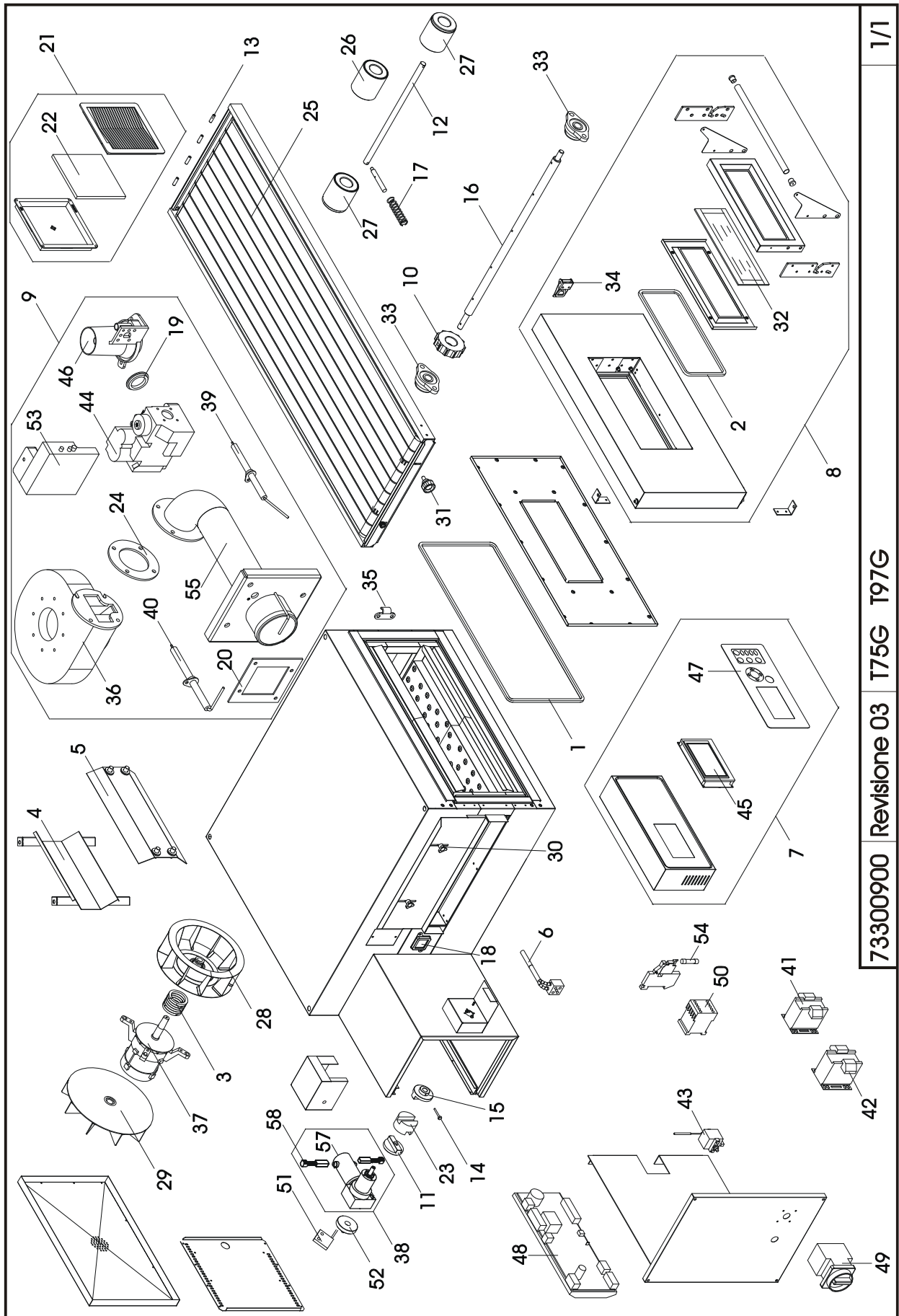
**Fig.48**



**Fig.49**

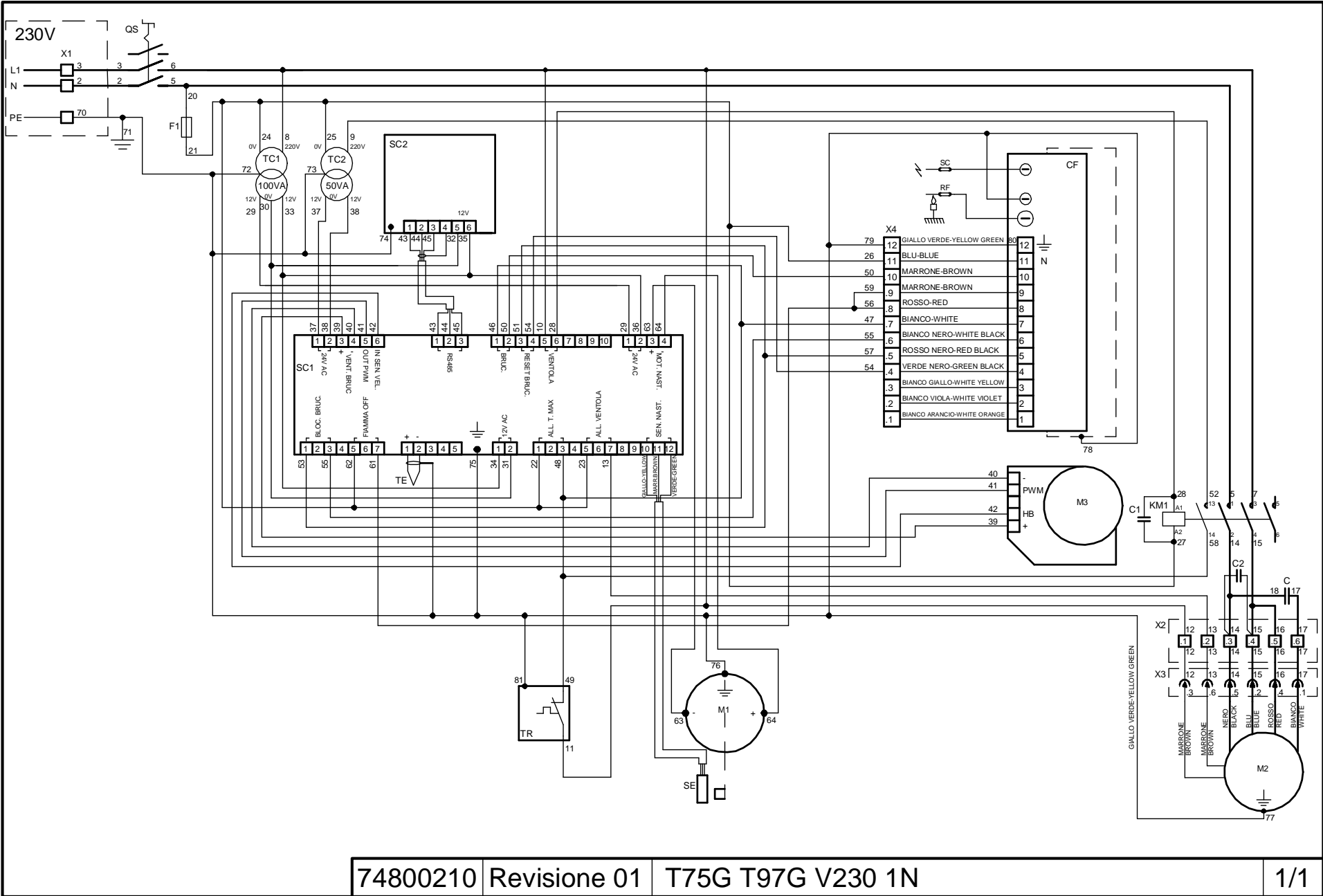






A

Rif.	Denominazione	Designation	Denomination	Bezeichnung	Denominación
1	Treccia porta	Main door braid	Garniture porte	Dichtung Tür	Junta puerta
2	Treccia portello	Door braid	Garniture hublot	Dichtung kleine Tür	Junta puerta con vidrio
3	Guarnizione albero motore	Drive shaft gasket	Garniture arbre moteur	Dichtung Motorwelle	Junta eje motor
4	Scudo posteriore bruciatore	Burner rear shield	Panneau de protection arrière brûleur	Hinteres Brennerhitzschild	Escudo posterior quemador
5	Scudo anteriore bruciatore	Burner front shield	Panneau de protection avant brûleur	Vorderes Brennerhitzschild	Escudo anterior quemador
6	Termocoppia	Thermocouple	Thermocouple	Thermoelement	Termopar
7	Quadro comandi	Control panel	Tableau des commandes	Schalttafel	Cuadro de mandos
8	Porta	Door	Porte	Tür	Puerta
9	Gruppo di combustione	Combustion group	Bloc de combustion	Verbrennungseinheit	Grupo de combustión
10	Ruota dentata	Toothed wheel	Roue dentée	Zahnrad	Rueda dentada
11	Giunto su riduttore	Joint sur réducteur	Joint on gear motor	Kupplung am Untersetzungsgetriebe	Junta del reductor
12	Albero condottonastro	Driven belt shaft	Arbre conduit tapis	Abtriebswelle Förderband	Eje conducido de la cinta
13	Tubetto giunzione nastro	Belt jointing pipe	Rouleau de jonction tapis	Verbindungsstab Förderband	Tube de unión de la cinta
14	Spina di sicurezza	Safety pin	Goupille de sécurité	Sicherheitsstift	Clavija de seguridad
15	Giunto su nastro	Joint on belt	Joint pour tapis	Bandverbindung	Junta de la cinta
16	Albero motore nastro	Belt drive shaft	Arbre moteur tapis	Bandmotorwelle	Eje motor cinta
17	Molla	Spring	Ressort	Feder	Resorte
18	Spioncino	Porthole	Hublot	Schauglas	Mirilla
19	Guarnizione valvola-venturi	Venturi gasket	Joint venturi	Dichtung Venturi-Ventil	Junta válvula Venturi
20	Guarnizione bruciatore-camera	Chamber-burner gasket	Joint brûleur-chambre	Dichtung Kammerbrenner	Junta quemador cámara
21	Griglia filtro	Filter grill	Grille filtre	Filtergitter	Rejilla del filtro.
22	Panno filtro	Filter fabric	Filtre tissu	Filtertuch	Tejido del filtro.
23	Giunto femmina	Female coupling	Joint femelle	Verbindungseinschub	Junta hembra
24	Guarnizione ventilatore-bruciatore	Fan-burner gasket	Joint ventilateur-brûleur	Dichtung Brennerventilator	Junta ventilador quemador
25	Nastro	Belt	Tapis	Förderband	Cinta
26	Boccola intermedia	Intermediate bush	Douille intermédiaire	Zwischenbuchse	Casquillo intermedio
27	Boccola estremità	End bush	Douille d'extrémité	Endbuchse	Casquillo extremo
28	Ventola anteriore	Front fan	Ventilateur avant	Vorderes Lüfterrad	Ventilador anterior
29	Ventola posteriore	Rear fan	Ventilateur arrière	Hinteres Lüfterrad	Ventilador posterior
30	Volantino	Handwheel	Volant	Handrad	Volante
31	Manopola	Dial	Manette	Kugelgriff	Mando
32	Vetro	Glass	Vitre	Gasscheibe	Vidrio
33	Supporto	Support	Support	Halterung	Soporte
34	Agganciatore	Clip	Crochet porte	Anhakvorrichtung	Gancho
35	Presa gancio	Clip hook	Attache crochet	Haken	Toma para gancho
36	Ventilatore	Fan	Ventilateur	Ventilator	Ventilador
37	Motore	Motor	Moteur	Motor	Motor
38	Motoriduttore	Gear motor	Motoréducteur	Getriebemotor	Motorreductor
39	Rilevatore fiamma	Flame detector	Détecteur veilleuse	Flammendetektor	Detector de llama
40	Accenditore	Lighter	Allumage	Zünder	Bujía de encendido
41	Trasformatore 50VA	Transformer 50VA	Transformateur 50 VA	Transformator 50VA	Transformador 50VA
42	Trasformatore 100VA	Transformer 100VA	Transformateur 100VA	Transformator 100VA	Transformador 100VA
43	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato
44	Valvola modulante	Modulating valve	Vanne modulante	Nachführventil	Válvula modulante
45	Scheda LCD	LCD card	Fiche LCD	LCD-Karte	Tarjeta LCD
46	Venturi	Venturi	Venturi	Venturi	Venturi
47	Tastiera	Keyboard	Clavier	Tastatur	Teclado
48	Scheda elettronica	Electronic card	Carte électronique	Elektronikplatine	Tarjeta electrónica
49	Interruttore	Switch	Interrupteur	Schalter	Interruptor
50	Contattore	Contacter	Contacteur	Kontaktgeber	Contactor
51	Sensore rotazione	Direction of rotation	Capteur rotation	Drehsensor	Sensor de rotación
52	Disco	Disk	Disque	Scheibe	Disco
53	Controllo fiamma	Flame control	Contrôle veilleuse	Flammenkontrolle	Control de llama
54	Fusibile	Fuse	Fusible	Sicherung	Fusible
55	Bruciatore	Burner	Brûleur	Brenner	Quemador
57	Motore nastro	Motor	Moteur	Motor	Motor
58	Spazzola motore nastro	Belt motor brush	Brosse moteur ruban	Motorbürste Förderband	Escobilla motor cinta
			73300900	T75G T97G	



B

Rif.	Denominazione	Designation	Denomination	Bezeichnung	Denominación
F1	Fusibile	Fuse	Fusible	Sicherung	Fusible
TR	Termostato di sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Sicherheitsthermostat	Termostato de seguridad
QS	Interruttore generale	Main switch	Interrupteur général	Hauptschalter	Interruptor general
SE	Sensore controllo rotazione	Rotation control sensor	Capteur contrôle rotation	Sensor Drehkontrolle	Sensor de control de rotación
X1	Morsettieria entrata rete	Mains infeed terminal board	Bornier entrée tapis	Klemmleiste Netzeingang	Caja de bornes entrada red
X2	Morsettieria motore vent. forno	Oven fan motor terminal board	Bornier moteur vent. Four	Klemmleiste Vent.Motor Ofen	Caja de bornes motor vent. horno
X3	Conn.mobil.mot.ventilatore forno	Oven fan ventilator mobile connector	Connexion Ventilateur Four	Steckverbinder Vent.Motor Ofen	Con. móvil mot. ventilador horno
X4	Morsettieria controllo fiamma	Flame control terminal board	Bornier contrôle veilleuse	Klemmleiste Flammenkontrolle	Caja de bornes control llama
C1-2	Soppressore	Suppresser	Supresseur	Entstörer	Supresor
KM1	Contattore ventola forno	Oven fan contactor	Contacteur ventil. Four	Kontaktgeber Ofenlüfterrad	Contactor ventilador horno
C	Condensatore avv. motore	Motor starter condenser	Condensateur démarr. Moteur	Kondensator Motoranl.	Condensador arranque motor
M1	Motore elet. nastro	Belt electric motor	Moteur élect. Tapis	E-Motor Förderband	Motor eléct. cinta
M2	Motore elet. ventola forno	Oven fan electric motor	Moteur élect. Ventil. Four	E-Motor Ofenlüfterrad	Motor eléct. ventilador horno
M3	Motore elet. ventilatore bruciatore	Burner ventilator electric motor	Moteur élect. Ventil. Brûleur	E-Motor Brenneverilator	Motor eléct. ventilador quemador
TC1	Trasformatore 100VA	Transformer 100VA	Transformateur 100VA	Transformator 100VA	Transformador 100VA
TC2	Trasformatore 50VA	Transformer 50VA	Transformateur 50VA	Transformator 50VA	Transformador 50VA
TE1	Termocoppia	Thermocouple	Thermocouple	Thermoelement	Termopar
CF	Controllo fiamma	Flame control	Contrôle veilleuse	Flammenkontrolle	Control de llama
SC1	Scheda elettronica IN/OUT	IN/OUT circuit board	Carte électronique IN/OOUT (entrée/sortie)	Elektronik-Platine IN/OUT	Tarjeta electrónica IN/OUT
SC2	Scheda elettronica comando	Control circuit board	Carte électronique commande	Elektronik-Platine Steuerung	Tarjeta electrónica mando
			74800210	T75G T97G V230 1N	