



Whirlpool

30
200
PIZZA

Whirlpool AFO ED4 DS Instruction For The Installation

1
Table Of Contents
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17

18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67

68
69
70
71
72

--



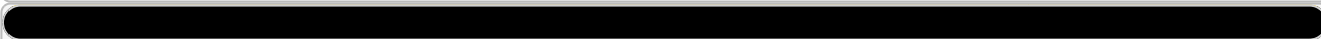



•

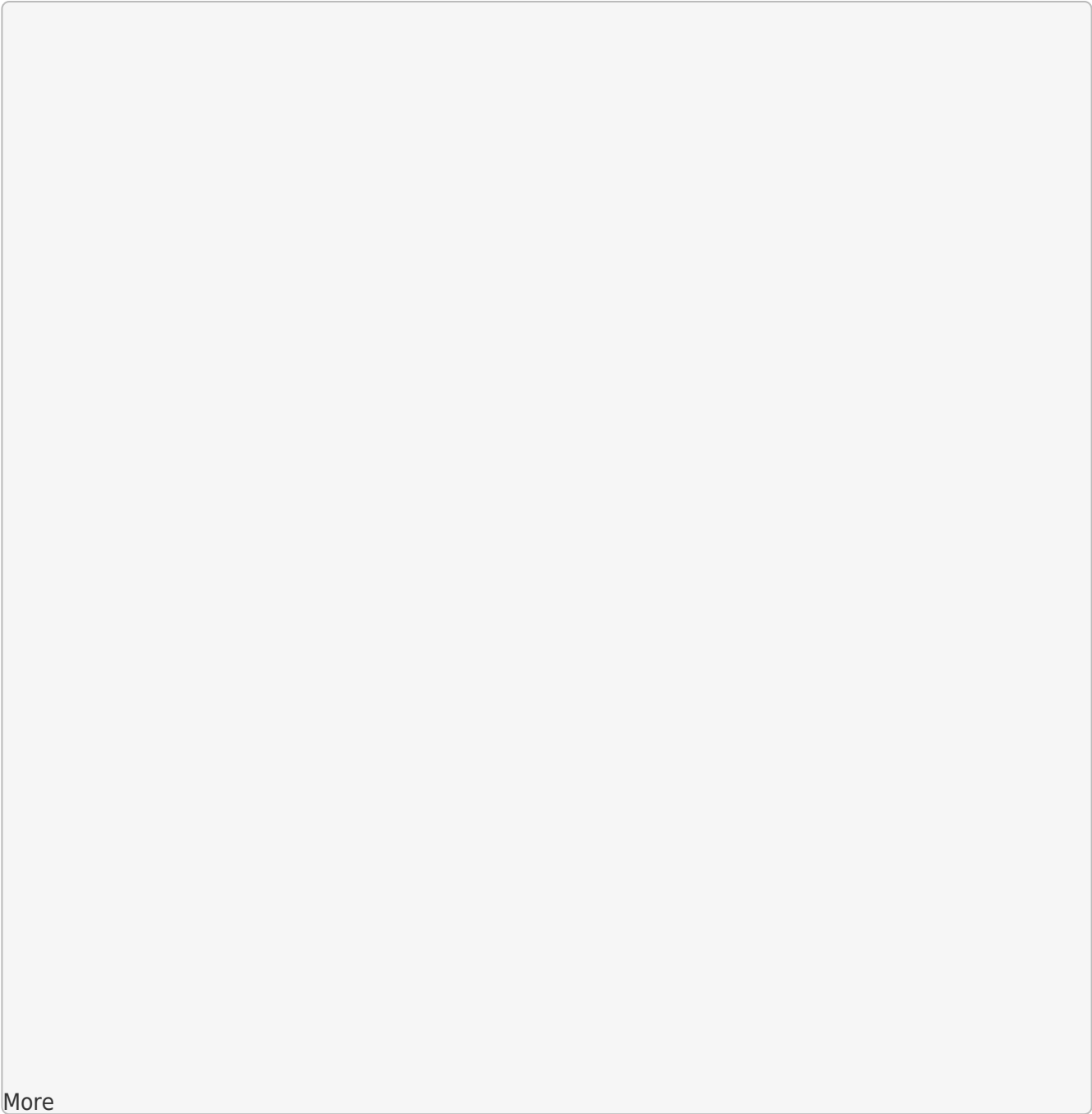
Table of Contents

•

Bookmarks

Available languages

- EN 
- FR 
- DE 
- ES 
- IT 
- NL 



More

Quick Links

[Download this manual](#)



CONVECTION OVENS - INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION
EN

TRANSLATION OF THE ORIGINAL INSTRUCTIONS IN ITALIAN LANGUAGE

FORNI A CONVEZIONE - ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

IT

HEISLUFTÖFEN - ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

DE

ÜBERSETZUNG DER URSPRÜNGLICHEN ANWEISUNGEN IN ITALIENISCHER SPRACHE

FOURS À AIR PULSE' - INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

FR

TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINALS EN LANGUE ITALIENNE

HORNOS A CONVECCIÓN - INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN ES

TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES EN LENGUA ITALIANA

CONVECTIEOVENS - INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

NL

VERTALING VAN DE ORIGINELE ITALIAANSE GEBRUIKSAANWIJZING

4-5 trays

4-5 teglie

4-5 Bleche

4-5 bacs

4-5 bandejas

4-5 trays

6-7 trays

6-7 teglie

6-7 Bleche

6-7 bacs

6-7 bandejas

6-7 trays

10-12 trays

10-12 teglie

10-12 Bleche

10-12 bacs

10-12 bandejas

10-12 trays

AFO ED4 DS

AFO ED6 DS

AFO GD6 DS

AFO ED10 DS

AFO ET4 DS

AFO ET6 DS

AFO ET10 DS



Whirlpool

[Table of Contents](#)

[Next Page](#)

1
2
3
4
5

Related Manuals for Whirlpool AFO ED4 DS

[Convection Oven Whirlpool AFO ED5SO Instructions For The Installation, Use And Maintenance](#)

(40 pages)

[Convection Oven Whirlpool WOS52EM4AS Use & Care Manual](#)

Built-in electric convection oven (40 pages)

[Convection Oven Whirlpool KEBS177D Use And Care Manual](#)

Whirlpool electric built-in thermal-convection ovens use and care guide (58 pages)

[Convection Oven Whirlpool GBD277 Use & Care Manual](#)

Whirlpool use & care guide built-in electric convection oven gbd277, ygbd277, gbs277, ygbs277, gbd307, ygbd307, gbs307, ygbs307 (16 pages)

[Convection Oven Whirlpool OBI M50 Use & Care Manual](#)

Standard cleaning built-in electric convection oven (28 pages)

[Convection Oven Whirlpool RBD277PVQ00 Use & Care Manual](#)

Built-in electric convection oven (32 pages)

[Whirlpool WGE745C0FS - 6.7 Cu. Ft. Electric Double Oven Range with True Convection Manual](#)

(article)

[Convection Oven WHIRLPOOL WOS52EM4AS Use & Care Manual](#)

Built-in electric convection oven (40 pages)

[Whirlpool WOS52ES4MZ - 2.9 Cu. Ft. 24 Inch Convection Wall Oven Manual](#)

(article)

[Convection Oven Whirlpool GSC308 Use & Care Manual](#)

Built-in electric convection oven (16 pages)

[Convection Oven Whirlpool GBD279 Use & Care Manual](#)

Whirlpool built-in electric convection oven use & care guide (40 pages)

[Convection Oven Whirlpool GBS279PVS00 Use & Care Manual](#)

Built-in electric convection oven (40 pages)

[Convection Oven Whirlpool GBS277PRB00 Parts List](#)

Whirlpool 27" built-in electric single convection oven part list (7 pages)

[Convection Oven Whirlpool GH7208XR Use & Care Manual](#)

Whirlpool use & care guide speedcook microwave oven with convection gh7208xr (36 pages)

[Convection Oven Whirlpool GBS277PRB01 Parts List](#)

27" built-in electric single convection oven (7 pages)

[Convection Oven Whirlpool RBD277 Use And Care Manual](#)

Built-in electric convection oven (32 pages)

Summary of Contents for Whirlpool AFO ED4 DS

[Page 2: Table Of Contents](#)

INDEX INDICE INHALT Dimensions Dimensioni Abmessungen Foreword Premessa Vorwort
Declaration of Conformity Dichiarazione di conformità Konformitätserklärung European Directive
Direttiva Europea Europäische Richtlinie ROHS 2012/19/UE ROHS 2012/19/UE ROHS 2012/19/UE
Transport of the oven and Trasporto del forno e rimozione Transport des Ofens und packaging
removal degli imballi Entfernung der Verpackung...

[Page 3](#) INDEX INDICE INHOUDSOPGAVE Dimensions Dimensiones Afmetingen Avant-propos
Premisa Introductie Déclaration de conformité Declaración de conformidad Verklaring van
conformiteit Directive européenne Directiva Europea Europese Richtlijn ROHS 2012/19/UE ROHS
2012/19/UE ROHS 2012/19/UE Transport du four et élimination Transporte del horno y remo-
Transport van de oven en de l'emballage ción de los embalajes...

[Page 4](#) 4/5 x 1/1 GN - 60x40 E Dimensioni Capacità Distanza teglie Peso a vuoto Dimensions
Capacity Trays distance Empty weight Abmessungen Kapazität Einschubabstand Leergewicht
Dimensions Capacité Ecartement grilles Poids à vide Dimensiones Capacidad Distancia bandejas
Peso en vacío Afmetingen Capaciteit Afstand dienbladen Leeggewicht 4 x 1/1 GN - 60x40...

[Page 5](#) 4/5 x 1/1 GN - 60x40 G Dimensioni Capacità Distanza teglie Peso a vuoto Dimensions
Capacity Trays distance Empty weight Abmessungen Kapazität Einschubabstand Leergewicht
Dimensions Capacité Ecartement grilles Poids à vide Dimensiones Capacidad Distancia bandejas
Peso en vacío Afmetingen Capaciteit Afstand dienbladen Leeggewicht 4 x 1/1 GN - 60x40...

[Page 6](#) 6/7 x 1/1 GN - 60x40 E Dimensioni Capacità Distanza teglie Peso a vuoto Dimensions
Capacity Trays distance Empty weight Abmessungen Kapazität Einschubabstand Leergewicht
Dimensions Capacité Ecartement grilles Poids à vide Dimensiones Capacidad Distancia bandejas
Peso en vacío Afmetingen Capaciteit Afstand dienbladen Leeggewicht 6 x 1/1 GN - 60x40...

[Page 7](#) 6/7 x 1/1 GN - 60x40 G Dimensioni Capacità Distanza teglie Peso a vuoto Dimensions
Capacity Trays distance Empty weight Abmessungen Kapazität Einschubabstand Leergewicht
Dimensions Capacité Ecartement grilles Poids à vide Dimensiones Capacidad Distancia bandejas
Peso en vacío Afmetingen Capaciteit Afstand dienbladen Leeggewicht 6 x 1/1 GN - 60x40...

[Page 8](#) 10/12 x 1/1 GN - 60x40 E Dimensioni Capacità Distanza teglie Peso a vuoto
Dimensions Capacity Trays distance Empty weight Abmessungen Kapazität Einschubabstand
Leergewicht Dimensions Capacité Ecartement grilles Poids à vide Dimensiones Capacidad
Distancia bandejas Peso en vacío Afmetingen Capaciteit Afstand dienbladen Leeggewicht 10 x
1/1 GN - 60x40...

[Page 9](#) 10/12 x 1/1 GN - 60x40 G Dimensioni Capacità Distanza teglie Peso a vuoto
Dimensions Capacity Trays distance Empty weight Abmessungen Kapazität Einschubabstand
Leergewicht Dimensions Capacité Ecartement grilles Poids à vide Dimensiones Capacidad
Distancia bandejas Peso en vacío Afmetingen Capaciteit Afstand dienbladen Leeggewicht 10 x
1/1 GN - 60x40...

[Page 10: Foreword](#)

FOREWORD The contents of this manual are generic and not all the functions described may be available on your product. The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copy errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

[Page 11: Informative Labels](#)

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND ADJUSTMENT The method of connection in force in the country in which the appliance is to be installed; For type A appliances, the instructions shall state that these appliances are to be installed with sufficient ventilation to prevent the occurrence of unacceptable concentrations of substances harmful to health in the room in which they are installed;...

[Page 12: Installation](#)

INSTALLATION 1.5 POSITIONING OF THE OVEN The place where the oven will be installed must

comply the following requirements: • Be protected from atmospheric agents and have an adequate air circulation; • Comply with regulations concerning safety at work; • Have a room temperature between 5 °C and 35 °C with a humidification not higher than 70%.

[Page 13](#) 1.8 GAS TECHNICAL DATA 4 x 1/1 GN - 600x400 OVEN 5 x 1/1 GN - 600x400
NOMINAL POWER (kW) 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5
GAS CATEGORY 3B/P 3B/P 3B/P GAS TYPE G25.3 G25 G20 G25.1 G2.350 G27 PA (MBAR)

[Page 14](#) 6 x 1/1 GN - 600x400 OVEN 7 x 1/1 GN - 600x400 NOMINAL POWER (kW) 14.5 14.5
14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 GAS CATEGORY 3B/P 3B/P 3B/P GAS
TYPE G25.3 G25 G20 G25.1 G2.350 G27 PA (MBAR) 28...30 25.0...

[Page 15](#) 10 x 1/1 GN - 600x400 OVEN 12 x 1/1 GN - 600x400 NOMINAL POWER (kW) 20.5
20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 GAS CATEGORY 3B/P 3B/P
3B/P GAS TYPE G25.3 G25 G20 G25.1 G2.350 G27 PA (MBAR) 28...30 25.0...

[Page 16: Connecting To The Gas Mains](#)

1.9 CONNECTING TO THE GAS MAINS Connect the oven to connection (A) using metal pipes rigid type, either in galvanised steel or copper, situated where they can be seen. Never use hoses to connect the oven to the gas main. The appliance must be connected to an on-off mains valve that is easy to operate.

[Page 17: Connecting To The Flue](#)

2.2 CONNECTING TO THE FLUE (GAS POWERED OVENS) The gas appliances are provided with a flue for eliminating the residuals of combustion. This flue must be connected as illustrated in Figure 2.2 as established by the installation rules. Forced fumes evacuation type A1: (Fig. 2.2) The appliance is of the A1 type.

[Page 18: Hydraulic Connection Water Inlet](#)

2.4 TECNICAL DATA TABLE FOR THE WATER SYSTEM 4-5 trays 6-7 trays 10-12 trays Water flow rate regulator for steam generation in combined Ø 0.4 mm Ø 0.4 mm Ø 0.5 mm cycle. Water flow rate regulator for Ø 0.55 mm Ø...

[Page 19: Control And Safety Devices](#)

3.0 CONTROL AND SAFETY DEVICES The ovens are equipped with a set of control and safety devices for the electric and hydraulic circuits. 3.0A 2A fuse: it is in the auxiliary circuit to protect against short circuiting of the electrical system and is inside its own support on the contactor's fixing bracket.

[Page 20: Dichiarazione Di Conformità](#)

PREMESSA Il contenuto del presente manuale è riferito a diversi modelli di forni, per questo motivo, non tutte le funzionalità descritte potrebbero essere incluse nel forno da voi acquistato. Il Costruttore declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione.

[Page 21: Targhette Informative](#)

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E LA REGOLAZIONE Il metodo di connessione deve essere quello in vigore nel paese in cui l'apparecchio deve essere installato; Per gli apparecchi di tipo A, le istruzioni devono indicare che tali apparecchi devono essere installati con una ventilazione sufficiente per evitare il verificarsi di concentrazioni inaccettabili di sostanze nocive per la salute nella stanza in cui sono installati;...

[Page 22: Posizionamento Del Forno](#)

INSTALLAZIONE 1.5 POSIZIONAMENTO DEL FORNO Il locale dove il forno verrà installato deve adempiere ai seguenti requisiti: • essere al riparo dagli agenti atmosferici ed avere un adeguato ricambio d'aria; • rispettare le normative vigenti relative alla sicurezza sul lavoro •...

[Page 23](#) 1.8 TABELLE DATI GAS 4 x 1/1 GN - 600x400 FORNO 5 x 1/1 GN - 600x400 POTENZA
NOMINALE (kW) 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5
CATEGORIA GAS 3B/P 3B/P 3B/P TIPO DI GAS G25.3 G25 G20 G25.1 G2.350 G27 PA (MBAR)

[Page 24](#) 6 x 1/1 GN - 600x400 FORNO 7 x 1/1 GN - 600x400 POTENZA NOMINALE (kW) 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 CATEGORIA GAS 3B/P 3B/P 3B/P TIPO DI GAS G25.3 G25 G20 G25.1 G2.350 G27 PA (MBAR) 28...30...

[Page 25](#) 10 x 1/1 GN - 600x400 FORNO 12 x 1/1 GN - 600x400 POTENZA NOMINALE (kW) 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 CATEGORIA GAS 3B/P 3B/P 3B/P TIPO DI GAS G25.3 G25 G20 G25.1 G2.350 G27 PA (MBAR) 28...30...

[Page 26: Collegamento Alla Rete Del Gas](#)

1.9 COLLEGAMENTO ALLA RETE DEL GAS L'allacciamento dell'apparecchio alla rete del gas deve essere eseguito sulla presa (A) ed a mezzo tubazioni metalliche di tipo rigido, in acciaio zincato o in rame, collocate a vista. Non utilizzare tubature flessibili per il collegamento del forno alla rete del gas.

[Page 27: Collegamento Al Camino](#)

2.2 COLLEGAMENTO AL CAMINO I modelli a gas sono provvisti di un camino per l'evacuazione dei prodotti della combustione che deve essere collegato secondo una modalità illustrata nella Fig. 2.2 prevista dalle normative di installazione. Evacuazione fumi forzata tipo A1: (Fig. 2.2) L'apparecchio è...

[Page 28: Tabella Dati Tecnici Impianto](#)

2.4 TABELLA DATI TECNICI IMPIANTO ACQUA 4-5 trays 6-7 trays 10-12 trays Regolatore portata acqua genera- zione vapore ciclo misto. Ø 0.4 mm Ø 0.4 mm Ø 0.5 mm Regolatore portata acqua genera- Ø 0.55 mm Ø 0.6 mm Ø 0.6 mm zione vapore ciclo vapore.

[Page 29: Automatismi Di Controllo E](#)

3.0 AUTOMATISMI DI CONTROLLO E SICUREZZA I forni sono dotati di una serie di automatismi di controllo e sicurezza dei circuiti elettrici ed idraulici. 3.0A Fusibile da 2A: è inserito nel circuito ausiliario per la protezione da corto circuito dell'impianto elettrico ed è...

[Page 30: Konformitätserklärung](#)

VORWORT Der Inhalt dieses Handbuchs ist allgemeingültig und nicht alle beschriebenen funktionen könnten in ihrem Produkt eingeschlossen sein. Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

[Page 31: Informationsetiketten](#)

ANLEITUNG ZUR INSTALLATION UND EINSTELLUNG Die Verbindungsmethode muss diejenige sein, die in dem Land gilt, in dem das Gerät installiert werden soll. Bei Geräten des Typs A muss in den Anweisungen darauf hingewiesen werden, dass diese Geräte ausreichend belüftet werden müssen, um zu verhindern, dass in dem Raum, in dem sie installiert werden, inakzeptable Konzentrationen gesundheitsschädlicher Substanzen auftreten;...

[Page 32: Installation](#)

INSTALLATION 1.5 POSITIONIERUNG DES OFENS Das Lokal, wo der Ofen installiert werden soll, muss die folgenden Anforderungen erfüllen und zwar: • Vor Witterungseinflüssen geschützt werden und einen ausreichenden Luft- austausch haben; • Einhaltung der Vorschriften zur Arbeitssicherheit; • Eine Raumtemperatur zwischen 5°C und 35°C mit Feuchtigkeit nicht über 70%;...

[Page 33](#) 1.8 GAS TECHNISCHE DATEN 4 x 1/1 GN - 600x400 HEISSLUFTDÄMPFER 5 x 1/1 GN - 600x400 NOMINAL POWER (kW) 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 KATEGORIE 3B/P 3B/P 3B/P GASART G25.3 G25 G20 G25.1 G2.350 G27 PA (MBAR) 28...30...

[Page 34](#) 6 x 1/1 GN - 600x400 HEISSLUFTDÄMPFER 7 x 1/1 GN - 600x400 NOMINAL POWER (kW) 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 KATEGORIE 3B/P 3B/P 3B/P GASART G25.3 G25 G20 G25.1 G2.350 G27 PA (MBAR) 28...30 25.0...

[Page 46: Raccordement À L'installation Gaz](#)

1.9 RACCORDEMENT À L'INSTALLATION GAZ Le raccordement de l'appareil doit être effectué par des tubes métalliques rigides, en acier galvanisé ou en cuivre, bien placés en vue. Pas utiliser des tubes flexibles pour le raccordement à l'installation gaz. L'appareil doit être raccordé à l'installation d'alimentation du gaz, par un robinet d'arrêt, avec une commande qui doit être activée facilement.

[Page 47: Raccordement Au Conduit De Cheminée](#)

2.2 RACCORDEMENT AU CONDUIT DE CHEMINÉE (FOURS A GAZ) Les appareils sont équipés d'un conduit de cheminée pour l'évacuation des produits de combustion, qui doit être raccordé selon une des modalités illustrée aux figure 2.2, prévues par les normes d'installation. Évacuation forcée des fumées modèle A1: (Fig.

[Page 48: Données Techniques Réseau D'eau](#)

2.4 DONNÉES TECHNIQUES RESEAU D'EAU 4-5 trays 6-7 trays 10-12 trays Réglage débit eau cycle mixte. Ø 0.4 mm Ø 0.4 mm Ø 0.5 mm Réglage débit eau cycle vapeur. Ø 0.55 mm Ø 0.6 mm Ø 0.6 mm 2.5 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE - ARRIVÉE D'EAU Les fours ont 2 raccords d'entrée d'eau sur le côté...

[Page 49: Organes De Contrôle Et De Sécurité](#)

3.0 ORGANES DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ Les fours sont équipés d'une série d'organes de contrôle et de sécurité des circuits électriques et hydrauliques. 3.0A Fusible de 2A : il se trouve dans le circuit auxiliaire afin d'éviter tout court-circuit dans l'installation électrique et il est logé...

[Page 50: Declaración De Conformidad](#)

PREMISA El contenido de este manual es generico y no todas las funcionalidades descritas podrían estar incluidas en su producto. El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles inexactitudes contenidas en el presente documento, imputables a errores de impresión o relacionadas. El fabricante se reserva el derecho de aportar a sus propios productos aquellas modificaciones que se consideren necesarias o utiles, sin perjudicar las características esenciales.

[Page 51: Tarjetas Informativas](#)

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y REGULACIÓN El método de conexión debe ser el vigente en el país donde se instalará el dispositivo; Para los aparatos de tipo A, las instrucciones deben indicar que estos deben instalarse con suficiente ventilación para evitar la presencia de concentraciones inaceptables de sustancias nocivas para la salud en la habitación en la que están instalados;...

[Page 52: Instalación](#)

INSTALACIÓN 1.5 POSICIONAMIENTO DEL HORNO El sitio donde se instalará el horno debe cumplir con los siguientes requisitos: • Estar resguardado de los agentes atmosféricos y tener un adecuado recambio de aire; • cumplir con los reglamentos relativos a la seguridad laboral •...

[Page 53](#) 1.8 CONEXIÓN DE GAS 4 x 1/1 GN - 600x400 HORNO 5 x 1/1 GN - 600x400 POTENCIA NOMINAL (kW) 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 CATEGORIA DE GAS 3B/P 3B/P 3B/P TIPO DE GAS G25.3 G25 G20 G25.1 G2.350 G27...

[Page 54](#) 6 x 1/1 GN - 600x400 HORNO 7 x 1/1 GN - 600x400 POTENCIA NOMINAL (kW) 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 CATEGORIA DE GAS 3B/P 3B/P 3B/P TIPO DE GAS G25.3 G25 G20 G25.1 G2.350 G27 PA (MBAR) 28...30...

[Page 55](#) 10 x 1/1 GN - 600x400 HORNO 12 x 1/1 GN - 600x400 POTENCIA NOMINAL (kW) 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 CATEGORIA DE GAS 3B/P 3B/P 3B/P TIPO DE GAS G25.3 G25 G20 G25.1 G2.350 G27 PA (MBAR) 28...30...

[Page 56: Conexión A La Red Del Gas](#)

1.9 CONEXIÓN A LA RED DEL GAS La conexión del aparato debe realizarse empleando tuberías metálicas rígidas, en acero galvanizado o en cobre, empujadas a la vista. No utilizar tuberías flexibles para conectar el aparato a la red de gas. Es preciso conectar el aparato con la red de abastecimiento empleando una llave de paso, con mando fácilmente accionable.

[Page 57: Conexión Con La Chimenea](#)

2.2 CONEXIÓN CON LA CHIMENEA (HORNOS DE GAS) Los hornos a gas son equipados con una chimenea, para evacuar los residuos de la combustión, que es preciso conectar según una de las modalidades ilustradas en las fig. 2.2A - 2.2B previstas por las normas de instalación.
2.2B Evacuación forzada de los humos tipo A1: El aparato es del tipo A1.

[Page 58: Datos Técnicos Instalación Agua](#)

2.4 DATOS TÉCNICOS INSTALACIÓN AGUA 4-5 trays 6-7 trays 10-12 trays Regulación caudal agua ciclo mixto Ø 0.4 mm Ø 0.4 mm Ø 0.5 mm Regulación caudal agua Ø 0.55 mm Ø 0.6 mm Ø 0.6 mm ciclo vapor 2.5 CONEXIÓN HÍDRICA - ENTRADA DEL AGUA Los hornos disponen de 2 conexiones para la entrada del agua, situadas en la parte trasera del aparato.

[Page 59: Control De Las Funciones](#)

Los hornos disponen de automatismos de control y seguridad de los circuitos eléctricos e hidráulicos. 3.0A Fusible de 2A: situado en el circuito auxiliar para la protección contra cortocircuito de la instalación eléctrica y alojado en el soporte correspondiente situado en la fijación de los contactores. 3.0E Termóstato de seguridad en cámara: desconecta las resistencias de calentamiento o dispara la válvula del gas en caso de anomalías causadas por un recalentamiento;...

[Page 60: Introductie](#)

INTRODUCTIE De inhoud van deze handleiding is algemeen en het kan zijn dat niet alle beschreven functies in uw product zijn opgenomen. De Fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor eventuele onjuistheden in deze brochure als gevolg van druk- of typefouten af. Wij behouden ons het recht voor om wijzigingen in onze producten door te voeren die noodzakelijk of nuttig worden geacht, zonder afbreuk te doen aan de essentiële kenmerken.

[Page 61: Informatieve Etiketten](#)

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE EN AANPASSINGEN Gebruik de methode die van kracht is in het land waar het apparaat zal worden geïnstalleerd Voor apparaten van type A staat in de instructies dat deze met voldoende ventilatie geïnstalleerd moet worden, om te voorkomen dat onaanvaardbare concentraties van stoffen, die schadelijk zijn voor de gezondheid, worden blootgesteld.

[Page 62: Installatie](#)

INSTALLATIE 1.5 HET PLAATSEN VAN DE OVEN De plaats waar de oven wordt geïnstalleerd, moet aan de volgende vereisten voldoen: • bescherming tegen weersinvloeden en voldoende luchtcirculatie; • overeenstemming met de regelgeving met betrekking tot de veiligheid op het werk; •...

[Page 63](#) 1.8 TECHNISCHE GEGEVENS VAN HET GAS 4 x 1/1 GN - 600x400 OVEN 5 x 1/1 GN - 600x400 NOMINALE KRACHT (kW) 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 10.5 CATEGORIE 3B/P 3B/P 3B/P GAS TYPE G25.3 G25 G20 G25.1 G2.350 G27...

[Page 64](#) 6 x 1/1 GN - 600x400 OVEN 7 x 1/1 GN - 600x400 NOMINALE KRACHT (kW) 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 14.5 CATEGORIE 3B/P 3B/P 3B/P GAS TYPE G25.3 G25 G20 G25.1 G2.350 G27 PA (MBAR) 28...30 25.0...

[Page 65](#) 10 x 1/1 GN - 600x400 OVEN 12 x 1/1 GN - 600x400 NOMINALE KRACHT (kW) 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 20.5 CATEGORIE 3B/P 3B/P 3B/P GAS TYPE G25.3 G25 G20 G25.1 G2.350 G27 PA (MBAR) 28...30 25.0...

[Page 66](#) 1.9 GAS AANSLUITING Sluit de oven aan op aansluiting (A) met behulp van metalen buizen, hetzij in gegalvaniseerd staal of koper, op zichtbare plaatsen. Gebruik nooit slangen om de oven op de gasleiding aan te sluiten. Het apparaat moet worden aangesloten op

een aan-uit-hoofd- ventiel dat eenvoudig te bedienen is.

[Page 67: Aansluiten Op Het Gasnet](#)

2.2 AANSLUITEN OP HET GASNET (GASVERWARMDE OVENS) De gasapparatuur is voorzien van een rookkanaal om de verbrandingsresten te verwijderen. Dit rookkanaal moet worden aangesloten zoals wordt geïllustreerd in de afbeeldingen 2.2A - 2.2B en vastgesteld in de installatieregels. 2.2B Geforceerde afvoer van rookgassen type A1: Het apparaat is van het type A1.

[Page 68: Tabel Van De Technische Gegevens Wateraansluiting](#)

2.4 TABEL VAN DE TECHNISCHE GEGEVENS WATERAANSLUITING 4-5 trays 6-7 trays 10-12 trays
Debietregelaar voor combistand Ø 0.4 mm Ø 0.4 mm Ø 0.5 mm Debietregelaar voor stoom Ø
0.55 mm Ø 0.6 mm Ø 0.6 mm 2.5 HYDRAULISCHE VERBINDING - WATERINLAAT De ovens
hebben 2 waterinlaatkoppeling aan de rech- terkant.

[Page 69: Vervanging Reserveonderdelen](#)

3.0 AUTOMATISCHE VEILIGHEIDSCONTROLES De ovens zijn uitgerust met een serie automatische veiligheidscontroles voor het watersysteem en het elektrische systeem. 3.0A Zekering van 2A: deze is in het hulpcircuit geïnstalleerd als bescherming tegen kortsluiting in het elektrische systeem en is gelegen bij de bevestigingsbeugel van de schakelaars. 3.0E Veiligheidsthermostaat ovenruimte: schakelt de verwarmingselementen in de elektrische modellen uit of sluit de gasklep in de desbetreffende apparatuur.

This manual is also suitable for:

Afo et4 dsAfo ed6 dsAfo gd6 dsAfo et6 dsAfo ed10 dsAfo et10 ds