

*LIBRETTO ISTRUZIONI
PER INSTALLAZIONE
USO E MANUTENZIONE
DEI FORNI CONVEZIONE GAS
A CONTROLLO ELETTRICO-MECCANICO*



COD.: ZSL0706

REV. 02 / 2002

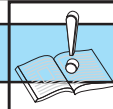
SOMMARIO

1.	INSTALLAZIONE	Pag. 3
1.1	AVVERTENZE IMPORTANTI	Pag. 3
1.2	POSIZIONAMENTO	Pag. 3
1.3	REGOLAZIONE DELLA PORTA	Pag. 4
1.4	COLLEGAMENTO IDRICO	Pag. 4
1.5	COLLEGAMENTO DELLO SCARICO	Pag. 4
1.6	COLLEGAMENTO ELETTRICO	Pag. 5
1.7	COLLEGAMENTO GAS	Pag. 5
	PRESCRIZIONI PER L'INSTALLAZIONE	Pag. 5
	VERIFICHE DA EFFETTUARE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE	Pag. 5
	SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI	Pag. 6
	CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA	Pag. 7
	CONTROLLO DELLA PRESSIONE DEL GAS	Pag. 7
1.8	SCARICO DEI FUMI	Pag. 8
2.	ISTRUZIONI D'USO	Pag. 9
2.1	MESSA IN FUNZIONE	Pag. 10
2.2	TIPI DI COTTURA	Pag. 10
	COTTURAA CONVEZIONE	Pag. 10
2.3	IMPOSTAZIONE	Pag. 10
	TEMPERATURA	Pag. 10
	TEMPO	Pag. 11
2.4	FUNZIONI COMPLEMENTARI	Pag. 11
	UMIDIFICATORE	Pag. 11
	LUCE CAMERA	Pag. 11
	COMANDO SCARICO VAPORE	Pag. 11
2.5	SPEGNIMENTO	Pag. 12
2.6	PULIZIA	Pag. 12
3.	MANUTENZIONE	Pag. 12
	SCARICO VAPORE	Pag. 12
	PULIZIA VETRO	Pag. 12
3.1	COMPONENTI DI CONTROLLO E SICUREZZA	Pag. 13
	ELETTROVALVOLA	Pag. 13
	MICROINTERRUTTORE PORTA	Pag. 13
	PROTEZIONE TERMICA DEL MOTORE	Pag. 13
	TERMOSTATO DI SICUREZZA	Pag. 13
	CONTROLLO DI FIAMMA	Pag. 13
4.	COSA FARE SE :	Pag. 14
	IL FORNO NON PARTE	Pag. 14
	SI FERMA LA VENTOLA DURANTE IL FUNZIONAMENTO	Pag. 14
	LA LUCE INTERNA NON FUNZIONA	Pag. 14
	SI ACCENDE IL PULSANTE DEL CONTROLLO VALVOLA	Pag. 14
4.1	CONTROLLI ESEGUIBILI SOLO DA UN TECNICO AUTORIZZATO	Pag. 15
	RIARMO DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA	Pag. 15
	PROTEZIONE TERMICA DEL MOTORE	Pag. 15
	FILTRO ACQUA	Pag. 15
	CONTROLLO DI FIAMMA	Pag. 16
4.2	GESTIONE RICAMBI	Pag. 16

1.

INSTALLAZIONE

1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI



Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori. Nel caso di trasferimento dell'apparecchiatura, allegare il libretto (se necessario, richiederne una nuova copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice).

- L'installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas, la manutenzione straordinaria, le operazioni di riparazione devono essere effettuate, secondo le istruzioni del costruttore, solo da personale professionalmente qualificato.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Queste condizioni sono valide solo per il paese la cui sigla figura sulla targhetta dati del forno.
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Durante il funzionamento, prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna.

L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva Gas 90/396/CEE ed è quindi dotata di certificato d'esame CE rilasciato da un Organismo notificato.

Essa soddisfa le prescrizioni delle seguenti norme gas:

- EN 203 + successivi aggiornamenti;
- EN437 + successivi aggiornamenti.

Per l'installazione, devono essere rispettate le prescrizioni di sicurezza contenute in:

- Norme UNI CIG n° 7222-7723-8723 + successivi aggiornamenti;

L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali delle Direttive di Bassa Tensione 73/23/CEE e 93/68/CEE.

Essa soddisfa le prescrizioni delle seguenti norme elettriche:

- EN 60335-1 + successivi aggiornamenti;
- EN 60335-2-42 + successivi aggiornamenti;
- EN 60335-2-46 + successivi aggiornamenti;
- EN 60335-2-36 + successivi aggiornamenti;

L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva di Compatibilità Elettromagnetica 89/336/CEE.

1.2 POSIZIONAMENTO

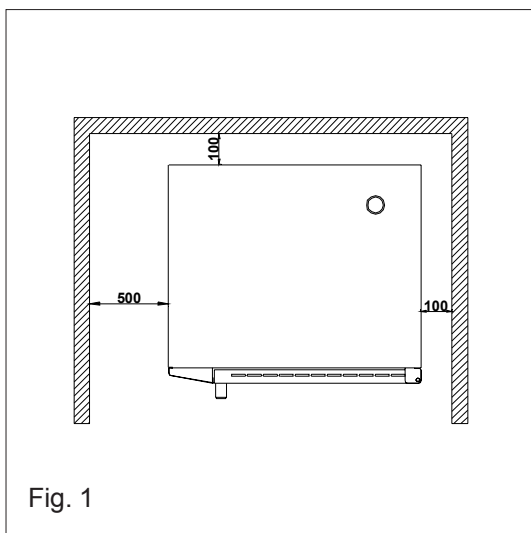
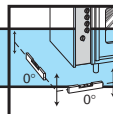


Fig. 1

Gli apparecchi sono progettati per essere installati all'interno, non possono essere usati all'aria aperta e non possono essere esposti alla pioggia.

Togliere l'apparecchio dall'imballo, verificarne l'integrità e sistemarlo nel luogo d'utilizzazione avendo l'accortezza di non posizionarlo contro muri, paratie, pareti divisorie, mobili da cucina o rivestimenti in materiale infiammabile. Il forno deve essere installato solo su apposito cavalletto.

Mantenere una distanza **minima di 100mm** dalle pareti o altre attrezzature su tutti i lati. Si consiglia di lasciare 500mm di spazio tra il fianco sinistro e la parete (Fig. 1).

Posizionare l'apparecchio in un locale ventilato.

Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o essere bruciati in un apposito impianto di combustione dei rifiuti.

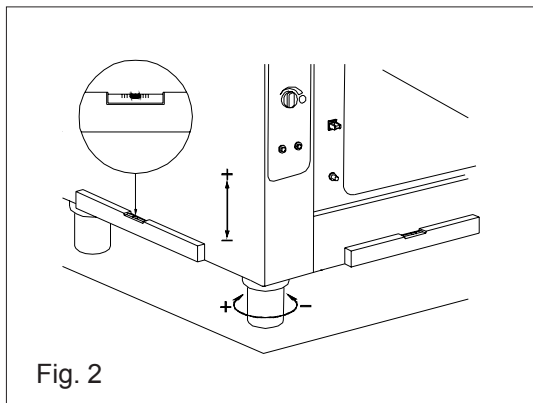


Fig. 2

Procedere alla **messa in piano** e alla regolazione in altezza agendo sui piedini livellatori come indicato in Fig.2.
 Dislivelli o inclinazioni di una certa importanza possono influenzare negativamente il funzionamento del forno.
 Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva staccandola lentamente per evitare che restino tracce di collante.
 Controllare che aperture e fessure di aspirazione o di smaltimento del calore non siano ostruite.

1.3 REGOLAZIONE DELLA PORTA

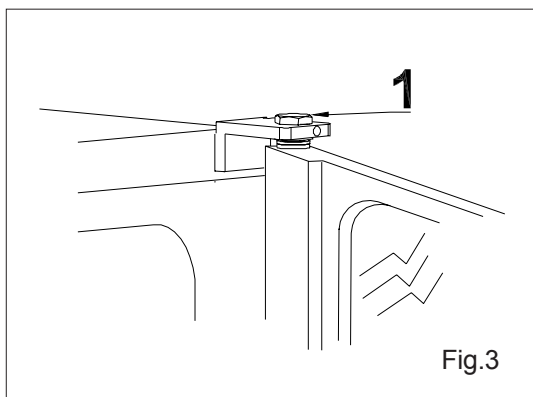


Fig.3

Controllare la chiusura e la tenuta della guarnizione della porta sulla camera del forno. Regolare le cerniere della porta in modo da assicurare la massima tenuta del forno durante il funzionamento.
 Per regolare la tenuta della porta: allentare la vite (Rif.1); a regolazione ottenuta bloccare stringendo nuovamente la vite.
 Sono regolabili entrambe le cerniere, superiore ed inferiore.

1.4 COLLEGAMENTO IDRICO

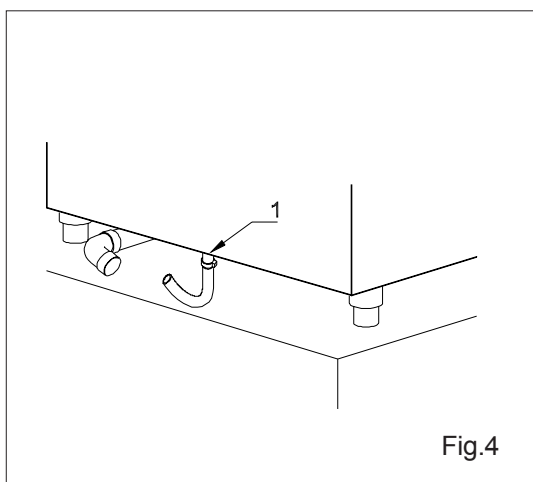
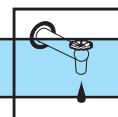


Fig.4

Pressione dell'acqua: max. (250KPa) 2,5bar.
 Si consiglia sempre l'installazione di un addolcitore-decalcificatore.
 ~ 8 ÷ 10 °F
Prima di collegarsi, lasciare defluire una certa quantità di acqua per pulire la condotta da eventuali residui ferrosi. Verificare che i filtri delle elettrovalvole siano puliti (vedi paragrafo 4.1).
 Collegare la condotta "Acqua" alla rete di distribuzione dell'acqua fredda specifica e interporre un rubinetto di intercettazione.

1.5 COLLEGAMENTO DELLO SCARICO

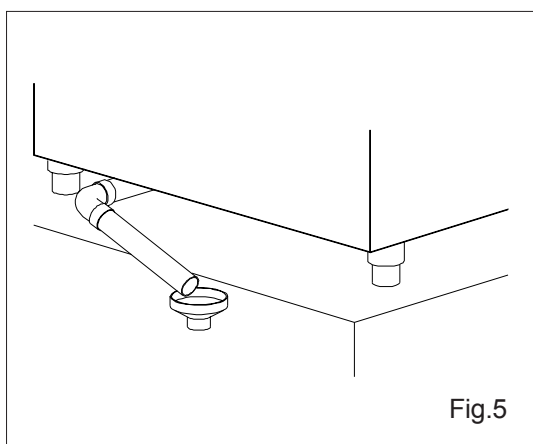
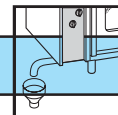
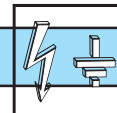


Fig.5

Per collegare lo scarico, installare all'uscita dell'apparecchio l'imbuto in dotazione che garantisca un deflusso libero, il tubo di scarico deve essere sempre aperto per evitare problemi di pressione in camera (Fig. 5).

1.6 COLLEGAMENTO ELETTRICO



Verificare che sia presente un'efficiente messa a terra secondo la normativa in vigore, controllare il valore della tensione e frequenza di rete.

Per il collegamento dell'alimentazione, è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete un interruttore onnipolare dimensionato al carico e posizionato in modo facilmente accessibile i cui contatti abbiano una distanza minima di apertura di 3mm.

Portare l'interruttore generale a cui andrà collegata la spina del cavo di alimentazione nella posizione 0 (zero). Far verificare da personale professionalmente qualificato che la sezione dei cavi della presa sia adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Svitare le viti che fissano il fianco sinistro, asportare il fianco e successivamente smontare la protezione cablaggio. Prelevare lo schema elettrico inserito in una busta sul supporto cablaggio.

Usare un cavo adeguato al carico!

Infilare il cavo di alimentazione nel foro del pressacavo che si trova sul telaio; successivamente farlo passare dentro il pressacavo sulla barra cablaggio facendo attenzione a mantenere una lunghezza di almeno 60 cm dal pressacavo del telaio.

Collegarlo alla morsettiera; la morsettiera è così identificata:

L1 N $\frac{\perp}{\perp}$ per le versioni monofase (**rispettare la polarità**)

L1 L2 L3 N $\frac{\perp}{\perp}$ per le versioni trifase

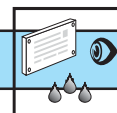
Bloccare il cavo con i pressacavi.

La tensione di alimentazione a macchina funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Per il collegamento vi è un morsetto posto sul telaio e contrassegnato con la dicitura "equipotenziale".

Avendo l'accortezza di riporre lo schema elettrico nella busta sul supporto cablaggio per eventuali manutenzioni future, attendere nel riposizionare la protezione e nel rimontare il fianco fintanto che non si ha concluso anche il collegamento a gas dell'apparecchio.

1.7 COLLEGAMENTO GAS



PRESCRIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le operazioni di installazione, gli eventuali adattamenti ad altri tipi di gas, la messa in funzione e l'eliminazione degli inconvenienti negli impianti, devono essere eseguiti unicamente da personale qualificato, secondo i regolamenti e le norme in vigore.

Gli impianti del gas, i collegamenti elettrici e i locali di installazione degli apparecchi devono essere conformi ai regolamenti ed alle norme vigenti. In particolare, occorre considerare che l'aria necessaria per la combustione dei bruciatori è di $2\text{m}^3/\text{h}$ per kW di potenza installata.

Devono essere rispettate le norme per la prevenzione degli infortuni e le normative di sicurezza antincendio e antipanico negli esercizi aperti al pubblico. Durante l'installazione, sono da osservare e rispettare le norme riportate nel paragrafo 1.1.

Il collegamento al raccordo di alimentazione gas può essere eseguito utilizzando tubazioni metalliche rigide o flessibili, interponendo un rubinetto d'intercettazione omologato posto in un punto facilmente accessibile. Fare attenzione che il tubo flessibile metallico di collegamento al raccordo gas non tocchi parti surriscaldate del forno e che non sia sottoposto a sforzi di torsione. Impiegare fascette di fissaggio conformi alle norme d'installazione.

VERIFICHE DA EFFETTUARE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE

Controllare sulla targhetta tecnica posta sul lato sinistro del forno, che l'apparecchio sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas disponibile presso l'utente.

Verificare che gli ugelli montati sull'apparecchiatura, corrispondano al tipo di gas disponibile.

Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica, che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l'alimentazione dell'apparecchiatura (Fig. 6).

			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
			II2H3+	P mbar	30	37	20		IT	
			II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR	
			II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	BE	
CE	2001		II2H3B/P	P mbar	30	30	20		DK	
			II2H3+	P mbar	28	37	20		ES	
TIPO/TYPER		B11	II2H3+	P mbar	28	37	20		IE	
MOD.			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
			II2H3+	P mbar	30	37	20		PT	
MAT.			II2H3+	P mbar	28	37	20		GB	
$\sum Q_n$ kW			II2 ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
			II2H3+	P mbar	28-30	37	20		GR	
G30-G31 Kg/h	G20 m ³ /h	G25 m ³ /h	II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT	CH
			II2H3B/P	P mbar	30	30	20		SE	
			II2H3B/P	P mbar	30	30	20		FI	
			I3B/P	P mbar	30	30			NO	
Vac kW IPX 5 Hz Made in Italy										

Fig. 6

L'apparecchio, salvo richieste diverse al momento dell'ordine, è regolato in fabbrica per il funzionamento con gas Metano (G20).

Evitare di interporre delle riduzioni di sezione tra il riduttore e l'apparecchio.

Si consiglia di montare un filtro gas a monte del regolatore di pressione al fine di garantire un funzionamento ottimale.



Fig. 7

Collegare l'apparecchiatura ad un tubo speciale di sezione interna non inferiore ai 16mm di diametro per connessioni da G1/2" e per connessioni da G3/4" di diametro non inferiore ai 20mm (Rif. 1 Fig.7). Prevedere rubinetti o saracinesche aventi un diametro interno non inferiore al tubo di raccordo sopraindicato. Dopo l'allacciamento alla rete del gas è necessario controllare che non vi siano fughe nei giunti e nei raccordi. A questo scopo usare dell'acqua saponata o un prodotto schiumogeno specifico per l'individuazione delle perdite.

SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI

Per effettuare l'allacciamento a un gas diverso da quello di targa bisogna procedere alla sostituzione degli ugelli dei bruciatori della camera e del generatore di vapore procedendo come segue :

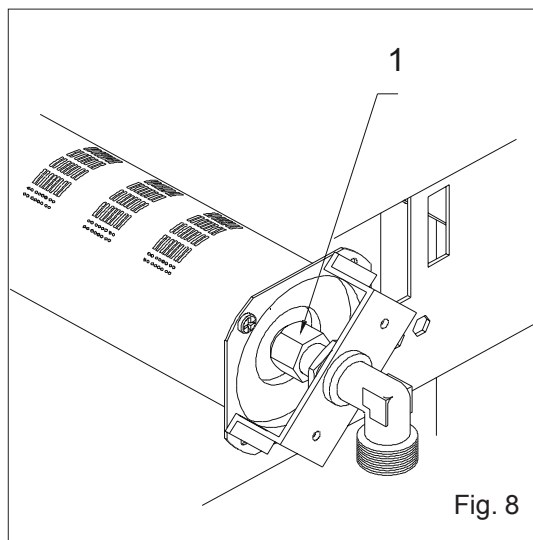


Fig. 8

- Accedere al bruciatore e con opportuna chiave svitare l'ugello 1 da sostituire (Fig. 8).
- Sostituirlo con l'ugello corrispondente al tipo di gas prescelto dopo aver controllato che il suo diametro sia correttamente marcato in centesimi di millimetro.
- Dopo la sostituzione degli ugelli è necessario il controllo della pressione del gas.

AVVERTENZA! Dopo ogni adattamento a nuovo gas accertarsi di:

- Applicare sulla targhetta dati un adesivo indelebile con i dati relativi alla nuova installazione.
- Procedere alle opportune prove di tenuta del circuito gas.

CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA

In occasione di ogni intervento di manutenzione o adattamento ad un altro tipo di gas, è necessario effettuare una misura di potenza termica nominale. Questa misura si può fare usando il metodo volumetrico, con l'ausilio di un contaltri e di un cronometro.

L'apparecchio funziona correttamente quando le pressioni si mantengono nei seguenti valori:

TIPI DI GAS		PRESSIONE IN mbar.		
		NOM.	MIN	MAX
GAS METANO G20		20	17	25
G.P.L.	G30/31	28-30/37	20/25	35/45

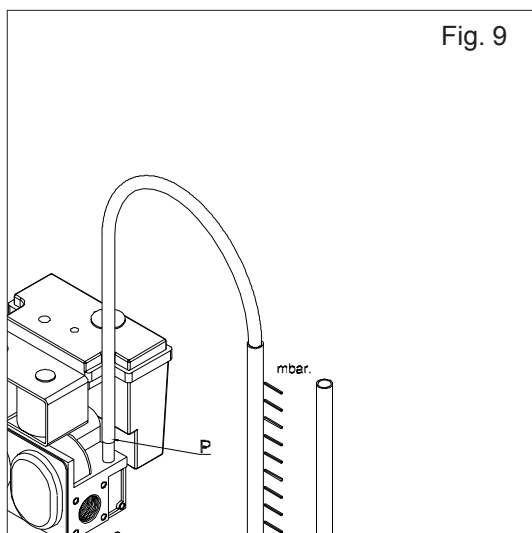
se le pressioni si collocano al di fuori di questi valori, non sarà possibile ottenere un ottimale funzionamento dell'apparecchio e la messa in funzione definitiva. Rivolgersi all'Ente erogatore del gas.

Dopo aver controllato la pressione di allacciamento e il diametro degli iniettori dei bruciatori, misurare la portata oraria del gas e confrontare il dato acquisito con quello riportato nella targhetta (Fig.6). E' ammessa una tolleranza del +5%.

CONTROLLO DELLA PRESSIONE DEL GAS

Controllare che gli ugelli montati siano quelli previsti per il tipo e la pressione del gas di alimentazione. Per l'eventuale sostituzione vedi paragrafo seguente. Quando l'apparecchio è collegato, verificare, ad apparecchio acceso la pressione del gas su entrambe le valvole poste sul fianco sinistro del forno che regolano rispettivamente il funzionamento del generatore di vapore e della camera di cottura.

La pressione del gas va regolata agendo come segue:

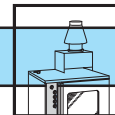


- controllare che gli ugelli siano quelli giusti;
- togliere la vite "P" (Fig. 9) sulla presa di pressione nella valvola;
- applicare il manometro alla presa di pressione;
- accendere il forno e far partire i bruciatori;
- regolare la pressione del gas ai valori indicati nella tabella agendo sulla vite da 8mm ricordando che girando la vite in senso orario si aumenta la pressione e in senso antiorario si diminuisce; la pressione in uscita dalla valvola per il G20 deve essere pari a 10mbar; per il G30-G31, la vite deve essere avvitata fino in fondo;
- quando la pressione è corretta, spegnere il forno, togliere il manometro e rimettere la vite di tenuta controllando che non ci siano perdite con l'apposito liquido cercafalle.

TABELLA UGELLI PER TIPO DI GAS Usare solo ugelli originali evitando qualsiasi tipo di manomissione!

FORNO	G30-30mbar	G31-37mbar	G20-20mbar
6 GN1/1	180K	180K	310L
10 GN1/1	245K	245K	420L
10 GN2/1	200K	200K	350L

1.8 SCARICO DEI FUMI



Le apparecchiature devono essere messe in opera in locali adatti all'evacuazione dei prodotti della combustione, nel rispetto delle norme per la loro installazione.

Esistono i seguenti tipi di collegamento:

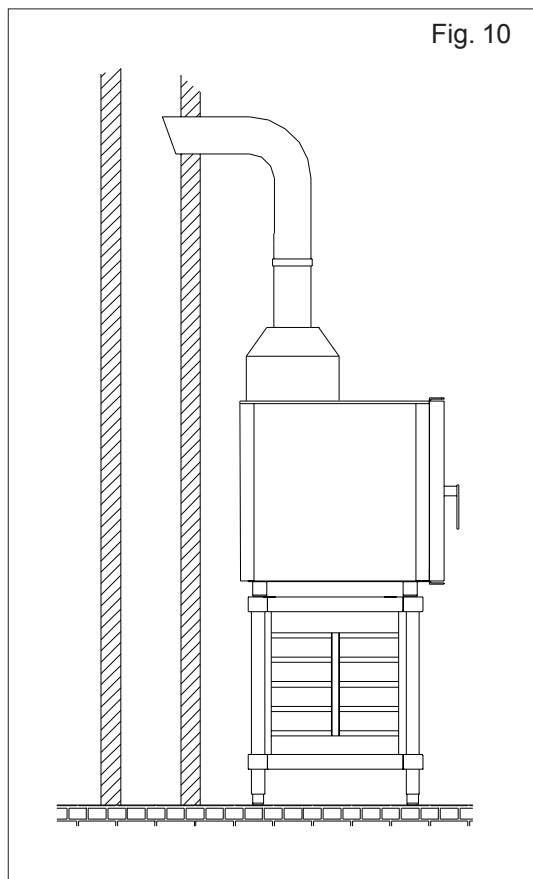


Fig. 10

- a un condotto naturale come una canna fumaria a tiraggio naturale di efficienza sicura per evacuare i prodotti della combustione direttamente all'esterno (Fig. 10).

Il proseguimento avviene verso l'esterno o in un camino mediante un'appropriata condotta resistente ad una temperatura di 300°C.

Tale intervento deve garantire che l'evacuazione dei fumi non venga ostacolata da ostruzioni e/o da eccessiva lunghezza del tubo di scarico (lunghezza massima 3m).

ATTENZIONE: prima di posizionare il convogliatore dei fumi, togliere il raccordo cilindrico dal camino del forno !

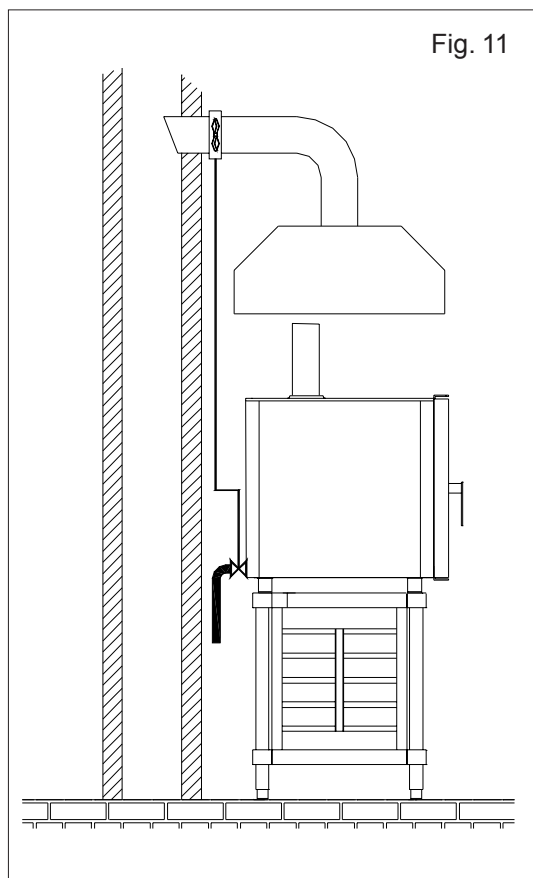


Fig. 11

- a un sistema di evacuazione forzata come una cappa munita di aspiratore meccanico. In questo caso, l'alimentazione gas all'apparecchio, deve essere controllata direttamente da tale sistema e deve interrompersi qualora la portata scenda al di sotto dei valori prescritti.

Quando l'apparecchio viene installato sotto cappa aspirante, bisogna verificare che vengano rispettate le seguenti indicazioni:

il volume aspirato deve essere superiore a quello dei gas combustibili generati (vedere la normativa in vigore);

si faccia attenzione al materiale con il quale è composto il filtro della cappa poiché la temperatura dei gas combustibili all'uscita del convogliatore può raggiungere i 300°C;

la parte terminale del condotto di evacuazione dell'apparecchiatura deve essere posta all'interno della proiezione del perimetro di base della cappa;

la riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente (Fig. 11).

2.

ISTRUZIONI D'USO

L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

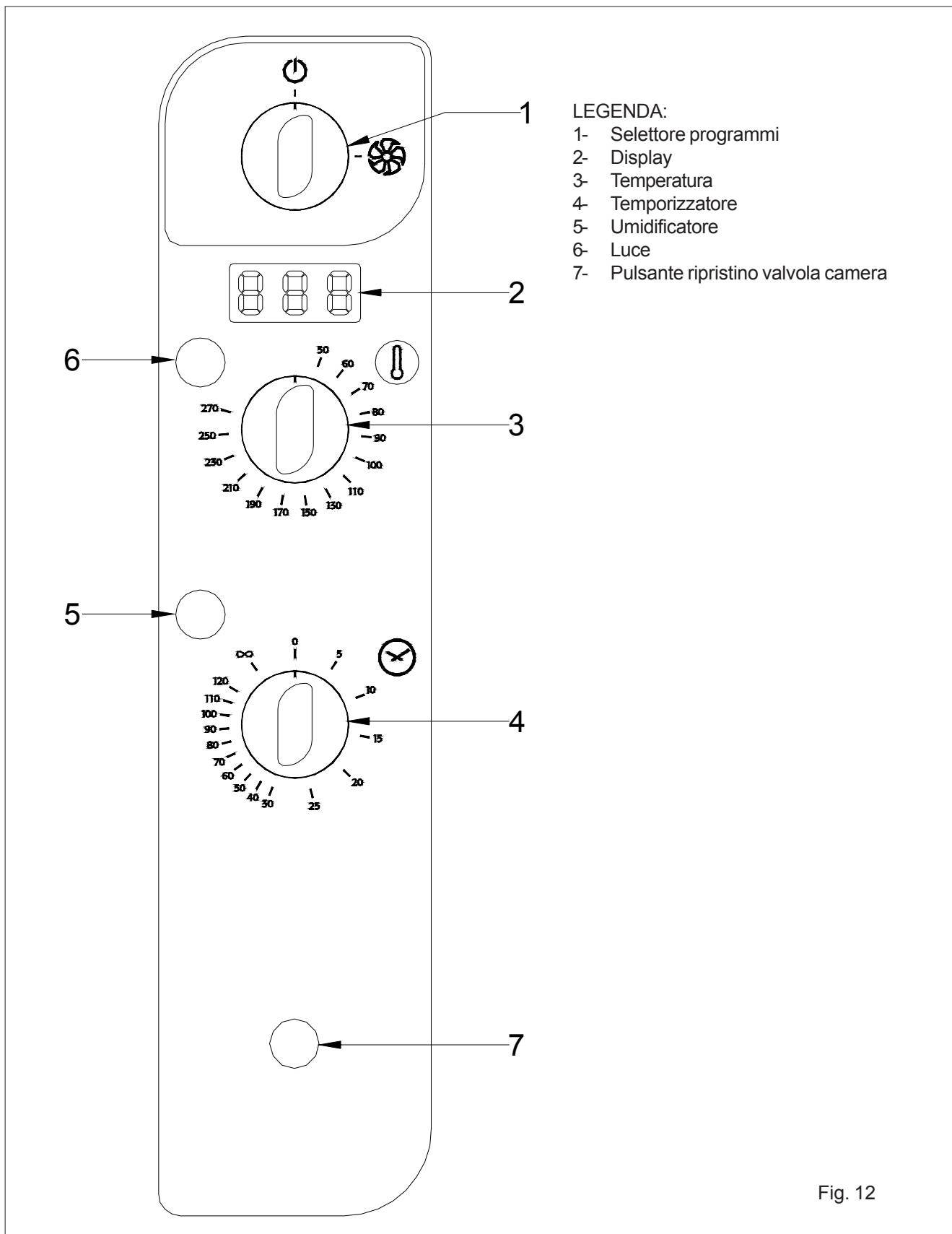
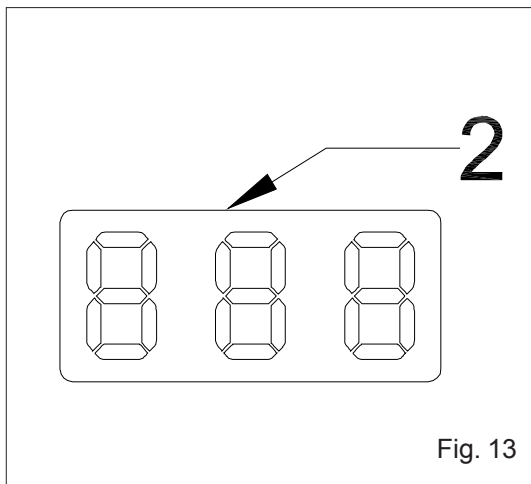


Fig. 12

2.1 MESSA IN FUNZIONE

Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo e rimontare eventuali pezzi smontati per eseguire l'installazione.

Per mettere in funzione l'apparecchio, chiudere l'interruttore principale e aprire i rubinetti di intercettazione dell'acqua e del gas a monte dell'apparecchio.



DISPLAY

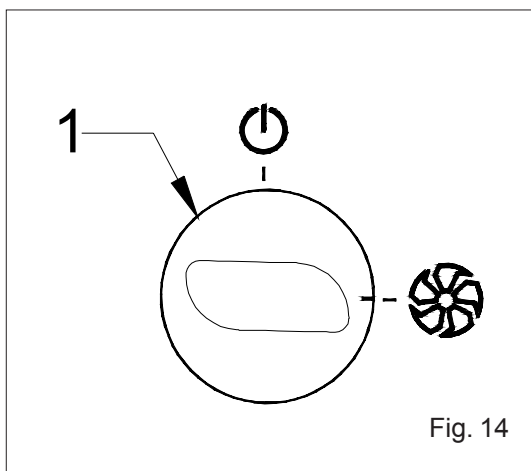
Il forno è dotato di un unico display di controllo (Fig.13 Rif.2) che si accende ruotando il selettore dei programmi.

Il valore visualizzato è quello della temperatura in camera.

2.2 TIPI DI COTTURA

PRIMA DI ESEGUIRE LA COTTURA, SI CONSIGLIA DI PRERISCALDARE IL FORNO AD UNA TEMPERATURA DI CIRCA +30°C/+40°C SUPERIORE A QUELLA NECESSARIA.

Se il timer è posizionato sullo zero e si accende il forno (ruotando il commutatore) esso emette un segnale acustico che suona per circa 10 secondi.



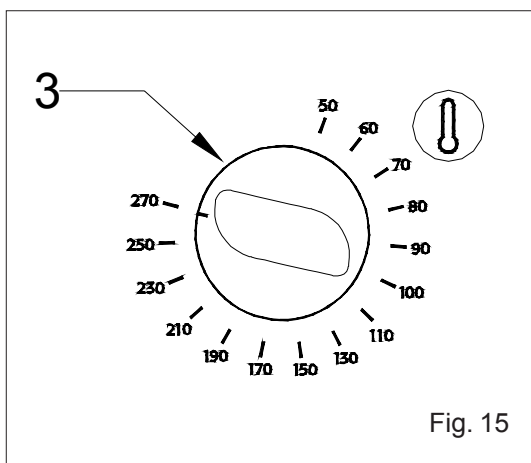
COTTURA A CONVEZIONE

Ruotare il selettore dei cicli di cottura sulla posizione indicata in Fig.14.

Impostare i dati per attivare il ciclo di cottura seguendo le indicazioni riportate nel paragrafo seguente.

Il ciclo partirà automaticamente dopo pochi secondi.

2.3 IMPOSTAZIONE



TEMPERATURA

Impostare la temperatura desiderata (max. 270°C) in camera ruotando la manopola (Rif.2) in senso orario.

Durante il funzionamento sul display si legge la temperatura in camera di cottura.

La temperatura impostata può essere modificata in qualsiasi momento del ciclo di cottura semplicemente girando la manopola sul valore desiderato.

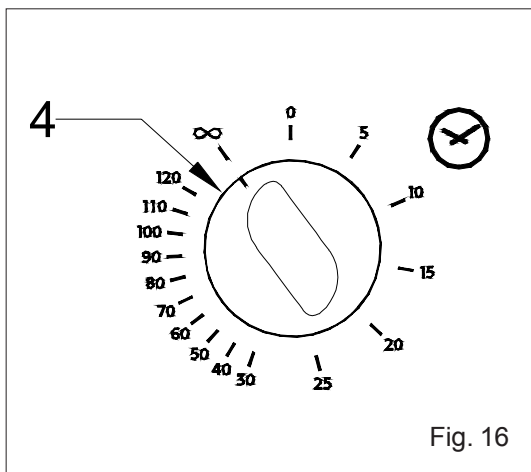


Fig. 16

TEMPO

Il ciclo di cottura può essere eseguito senza il tempo di cottura prestabilito.

Impostare il tempo di cottura desiderato (da 1 a 120 minuti) ruotando la manopola (Rif.3).

Allo scadere dei minuti impostati, il forno si arresta automaticamente ed emette un segnale di avviso.

Per impostare la cottura in manuale, (senza limite di tempo), ruotare la manopola (Rif.3) nella posizione indicata in figura.

2.4 FUNZIONI COMPLEMENTARI

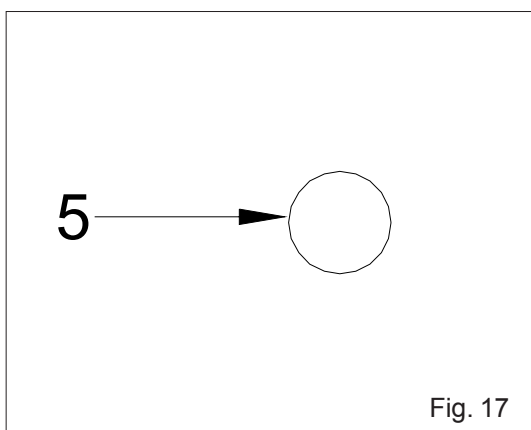


Fig. 17

UMIDIFICATORE

Per aumentare la quantità di umidità nella camera di cottura procedere premendo il pulsante (Rif.5), che attua l'immissione di acqua nebulizzata.

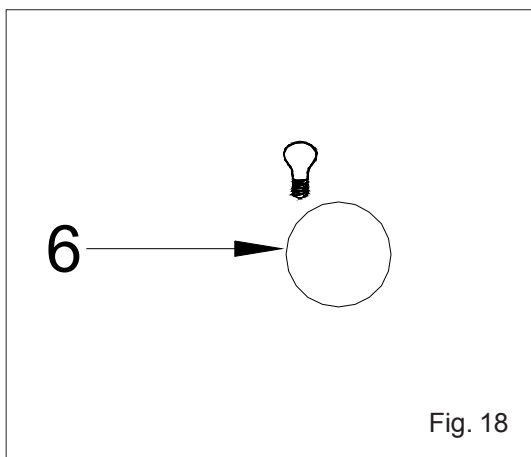


Fig. 18

LUCE CAMERA

L'illuminazione interna della camera di cottura è comandata dal pulsante posto sul pannello (Rif.6).

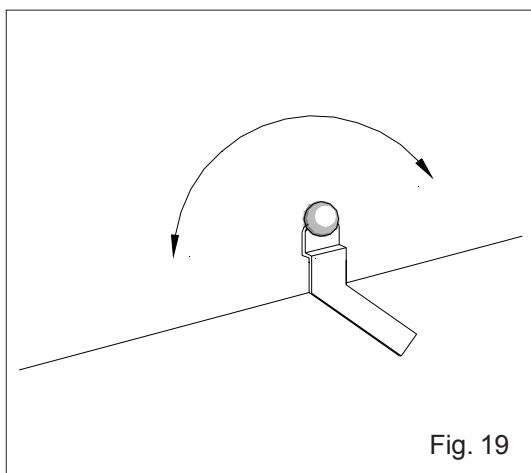


Fig. 19

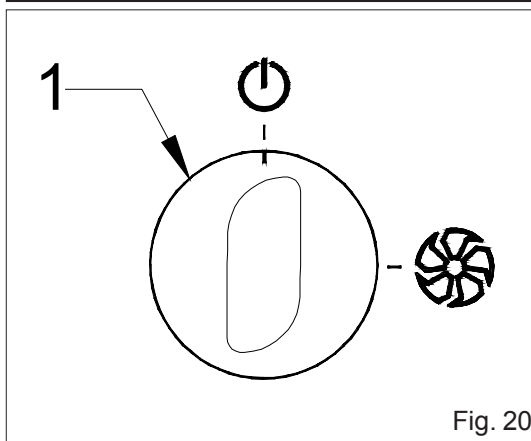
COMANDO SCARICO VAPORE

Lo scarico vapore ha la funzione di espellere il vapore che può formarsi nella camera durante il ciclo di cottura.

Ruotando la leva (Fig.19) si apre la valvola permettendo al vapore di uscire.

Anche chiudendo completamente la valvola non vi è alcun rischio di sovrappressioni in camera di cottura perchè controllate dallo scarico.

2.5 SPEGNIMENTO



Terminato il ciclo di cottura, riportare il selettore dei cicli di cottura sulla posizione indicata in figura 20 e riportare tutte le manopole nella posizione iniziale.

Chiudere i rubinetti d'intercettazione dell'acqua e del gas a monte dell'apparecchio.

Aprire l'interruttore onnipolare a parete.

Se si ha utilizzato le cotture a vapore o misto, il forno scaricherà automaticamente l'acqua residua presente nel generatore di vapore attraverso lo scarico.

2.6 PULIZIA

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura sia per motivi d'igiene che per evitare guasti di funzionamento.

Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua diretti o ad alta pressione e non utilizzare pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune. Eventualmente si può usare della lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura.

Sollevarne leggermente la struttura porta griglie per sfilarla.

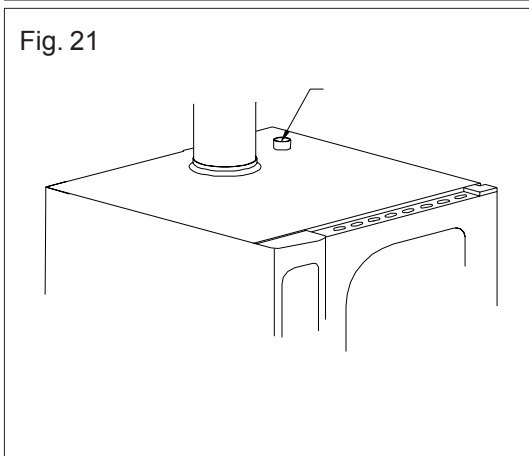
Togliere i residui rimovibili manualmente e mettere il filtro e le parti che si possono togliere in lavastoviglie.

Usare per la pulizia della camera dell'acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente accertandosi che non rimangano residui di detergente. Per le parti esterne usare un panno umido ed un detersivo non aggressivo.

3.

MANUTENZIONE

Fig. 21



SCARICO VAPORE

Lo scarico del vapore espelle i vapori prodotti all'interno della camera di cottura.

Controllare che sia sempre pulito e perfettamente libero.

PULIZIA VETRO

Per permettere la pulizia del vetro della porta su entrambi i lati, svitare le viti di fissaggio, aprire il vetro e pulirlo con un detergente idoneo. Riavvitare correttamente il vetro con le due viti di fissaggio.

ELETTROVALVOLA

Le elettrovalvole sono dispositivi per l'erogazione dell'acqua nei tempi e modi prestabiliti.

MICROINTERRUTTORE PORTA

Il microinterruttore porta è il dispositivo che interrompe il ciclo di cottura al momento dell'apertura della porta del forno.

Alla chiusura della porta del forno il ciclo interrotto riprende normalmente.

Non azionare questo dispositivo manualmente con la porta del forno aperta.

PROTEZIONE TERMICA DEL MOTORE

Il motore della ventola è munito di una protezione termica incorporata che interrompe il funzionamento in caso di surriscaldamento. Il ripristino è automatico ed ha luogo non appena la temperatura del motore si abbassa fino a permetterne il funzionamento.

TERMOSTATO DI SICUREZZA

TERMOSTATO DI SICUREZZA DELLA CAMERA DI COTTURA.

Se la temperatura nella camera di cottura raggiunge i 350°C, il termostato di sicurezza interrompe l'alimentazione del gas ai bruciatori.

Tale dispositivo di sicurezza può essere ripristinato solo da un tecnico del servizio di assistenza perché sono necessari ulteriori controlli.

CONTROLLO DI FIAMMA

Il controllo di fiamma, mediante l'apposito elettrodo, garantisce il normale funzionamento dei bruciatori.

In caso di spegnimento accidentale o malfunzionamento dei bruciatori, il sistema blocca automaticamente l'alimentazione del gas ed accende l'apposita spia sul pannello di controllo (Fig.12 Rif.7).

Attendere almeno 10 secondi tra un tentativo di ripristino e l'altro.

4.

COSA FARE SE :

Qualora si verificasse un'anomalia è **importantissimo** spegnere l'apparecchiatura sull'interruttore onnipolare e chiudere i rubinetti d'intercettazione acqua e gas a monte dell'apparecchio.

IL FORNO NON PARTE

Controllare che l'interruttore onnipolare sia chiuso.

Controllare che il rubinetto d'intercettazione del gas a monte dell'apparecchio sia aperto.

Assicurarsi che la porta del forno sia ben chiusa.

Verificare che i dati impostati siano corretti.

Controllare che il pulsante di controllo valvola sia spento (Fig.12 Rif.7).

Se dopo queste operazioni il forno non parte ancora, contattare l'assistenza.

SI FERMA LA VENTOLA DURANTE IL FUNZIONAMENTO

Spegnere il forno ed attendere che la protezione termica del motore si ripristini automaticamente.

Accertarsi che le aperture di raffreddamento non siano ostruite.

Se l'inconveniente si ripete contattare l'assistenza.

LA LUCE INTERNA NON FUNZIONA

Per sostituire le lampadine procedere come segue:

- svitare le viti che fissano il vetro interno alla porta;
- sfilare i vetri di protezione delle lampade;
- sostituire le lampadine d'illuminazione.

SI ACCENDE IL PULSANTE DEL CONTROLLO VALVOLA

Controllare che il rubinetto di intercettazione del gas a monte dell'apparecchio sia aperto.

Ripristinare il controllo premendo il pulsante che si è acceso (Fig.12 Rif.7).

Attendere almeno 10 secondi tra un tentativo di ripristino e l'altro.

Se il forno continua a non funzionare per la mancata accensione dei bruciatori, contattare l'assistenza.

4.1 CONTROLLI ESEGUIBILI SOLO DA UN TECNICO AUTORIZZATO

TOGLIERE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA PRIMA DI COMPIERE QUALSIASI REGOLAZIONE O INTERVENTO

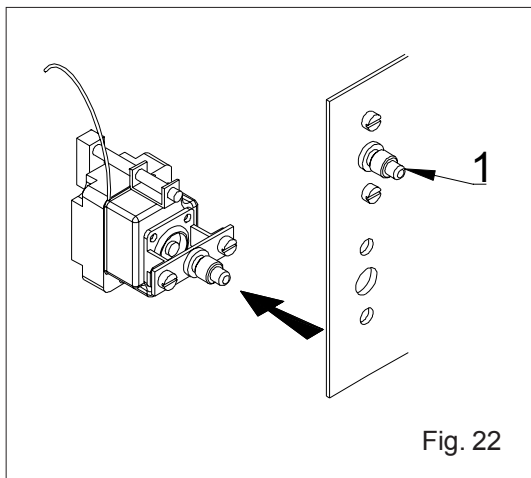


Fig. 22

RIARMO DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA

Svitare il cruscotto e farlo scorrere sulle guide.

Individuare in fondo alla cavità lasciata dal cruscotto i termostati:

- il termostato "1", corrisponde a quello del generatore di vapore;
 - il termostato "2", corrisponde a quello della camera di cottura.
- e premere sul pulsantino rosso fino a quando si chiudono i contatti, si avverte un "clic" meccanico.

Un continuo intervento del termostato di sicurezza è indice di un malfunzionamento dell'apparecchio.

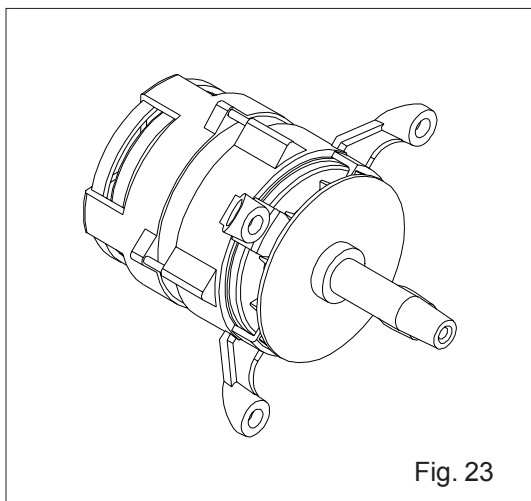


Fig. 23

PROTEZIONE TERMICA DEL MOTORE

La protezione termica del motore è a ripristino automatico e se interviene verificare sia le feritoie e i dispositivi di raffreddamento che l'assenza di attriti della rotazione.

Si raccomanda di togliere l'alimentazione elettrica.

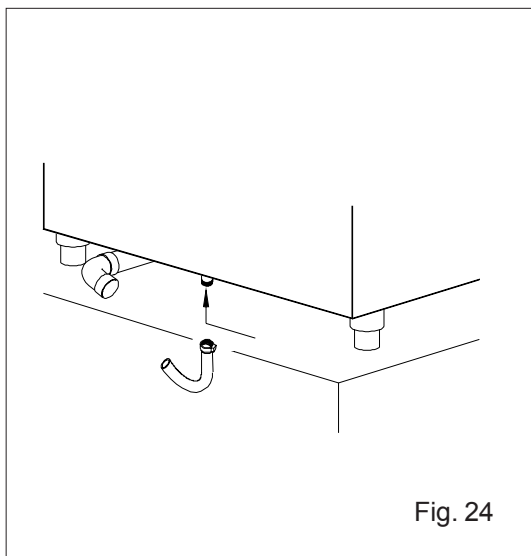


Fig. 24

FILTRO ACQUA

Se il forno non carica più acqua, controllare il filtro dell'ingresso dell'elettrovalvola che si trova dietro il forno procedendo come segue:

- chiudere il rubinetto dell'acqua a monte dell'apparecchio;
- scollegare il tubo di collegamento dall'ingresso;
- togliere con una pinza il filtro posizionato dentro l'elettrovalvola;
- pulirlo da eventuali impurità e riposizionarlo correttamente nella sua sede;
- ripristinare il collegamento del tubo.

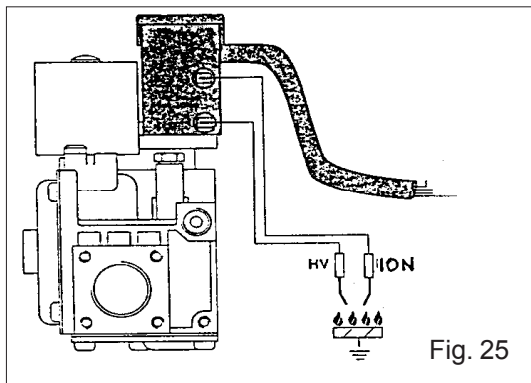


Fig. 25

CONTROLLO DI FIAMMA

ATTENZIONE:

IL CONTROLLO DI FIAMMA FUNZIONA CORRETTAMENTE SE IL COLLEGAMENTO DELLA MACCHINA E' STATO FATTO RISPETTANDO LA POSIZIONE DELLA FASE E DEL NEUTRO.

Regolare l'elettrodo del controllo di fiamma in modo che durante il funzionamento dei bruciatori sia immerso nella fiamma altrimenti non darà il consenso alla valvola del gas.

Regolare la candele di accensione ad un distanza compresa tra 2 e 4 mm dal bruciatore sulla zona forata iniziale del bruciatore e a gas chiuso controllare che generi scintilla.

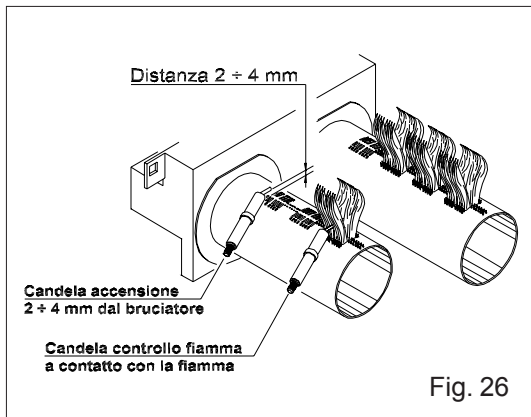


Fig. 26

4.2 GESTIONE RICAMBI

La sostituzione di pezzi di ricambio deve essere eseguita unicamente da personale del centro di assistenza autorizzato. Per l'identificazione dei codici dei pezzi di ricambio contattare il servizio di assistenza che provvederà a identificarli e invierà regolare ordine scritto alla ditta costruttrice indicando chiaramente il modello dell'apparecchiatura, il numero di matricola, la tensione di alimentazione e la frequenza oltre naturalmente al codice e descrizione dei pezzi interessati.

TABELLA DATI TECNICI CATEGORIA: I12H3+

		MOD. CG06 MX	MOD. CG10 MX	MOD. CG102 MX	MOD. CG20 MX
Portata termica bruciatore cella	kW	11	20	30	30
Categoria apparecchio		I12H3+	I12H3+	I12H3+	I12H3+
Tipo d'installazione		B ₁₁	B ₁₁	B ₁₁	B ₁₁
Pressione d'allacciamento	mbar	Gas liquido G30/G31 : 30/37 Gas metano G20 : 20	Gas liquido G30/G31 : 30/37 Gas metano G20 : 20	Gas liquido G30/G31 : 30/37 Gas metano G20 : 20	Gas liquido G30/G31 : 30/37 Gas metano G20 : 20
Potenza elettrica nominale totale	kW	0,4	0,8	0,8	1,6
Tensione di alimentazione	VAC	230	230	400	400
Classe di protezione all'umidità		IPX5	IPX5	IPX5	IPX5

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER I DANNI DOVUTI A INSTALLAZIONE ERRATA, MANOMISSIONE DELL'APPARECCHIO, USO IMPROPRIO, CATTIVA MANUTENZIONE, INOSSERVANZA DELLE NORMATIVE VIGENTI E IMPERIZIA D'USO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE.