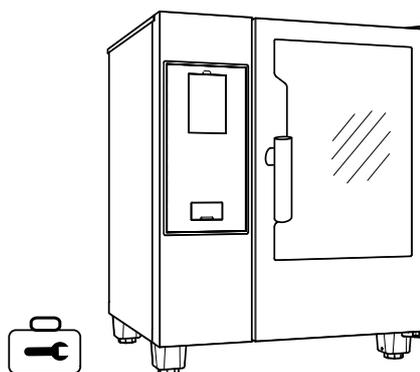


Forno COMBI a gas ed elettrico

Display touch e digitale

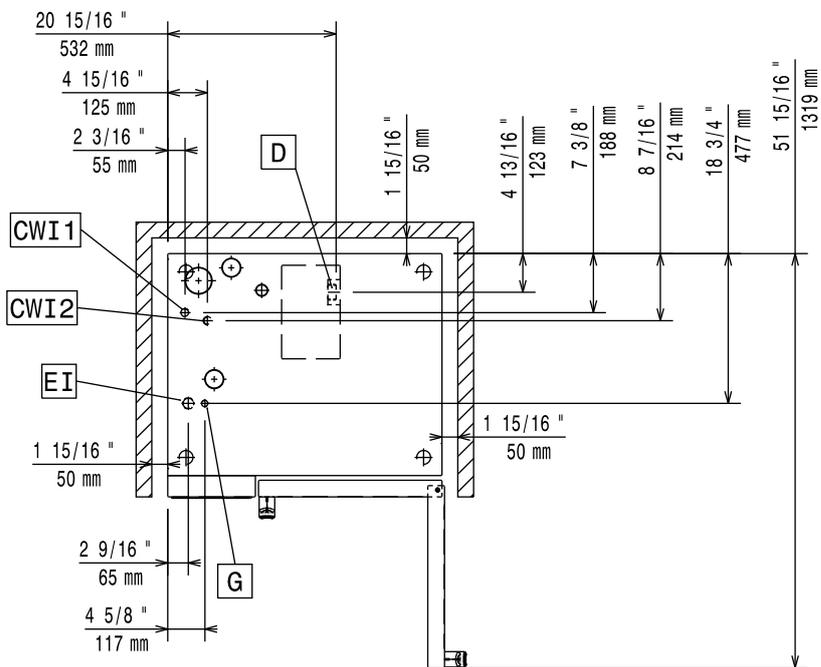
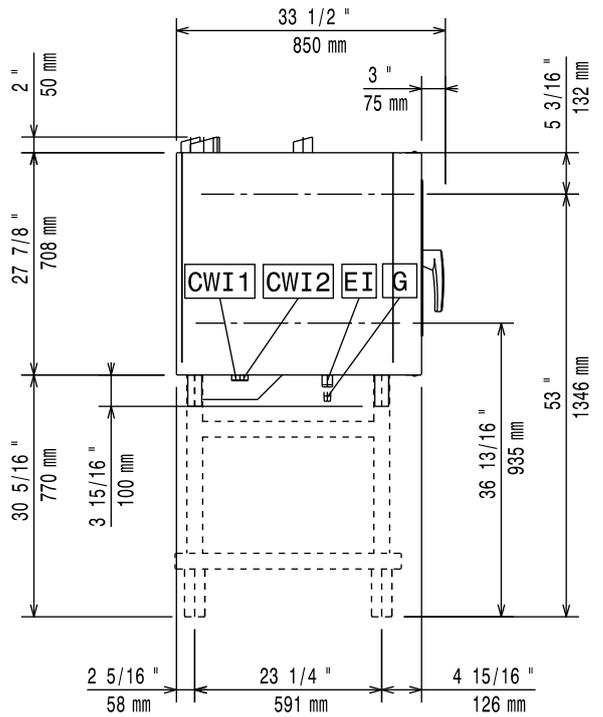
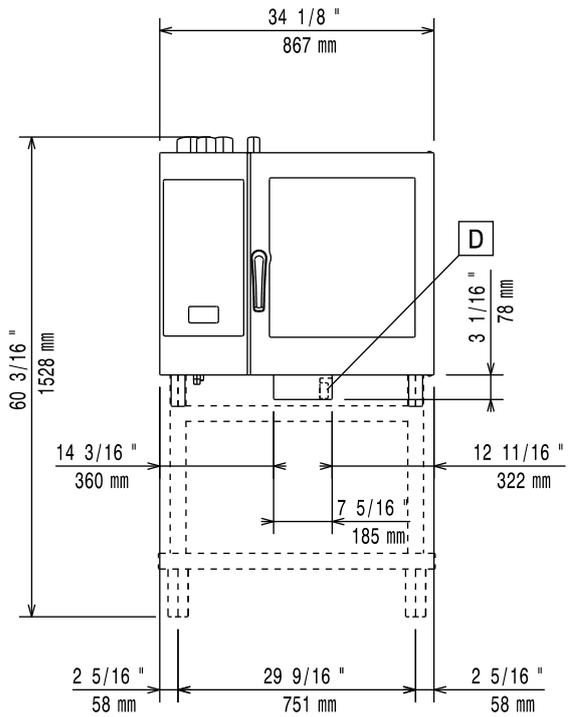


IT Manuale di installazione



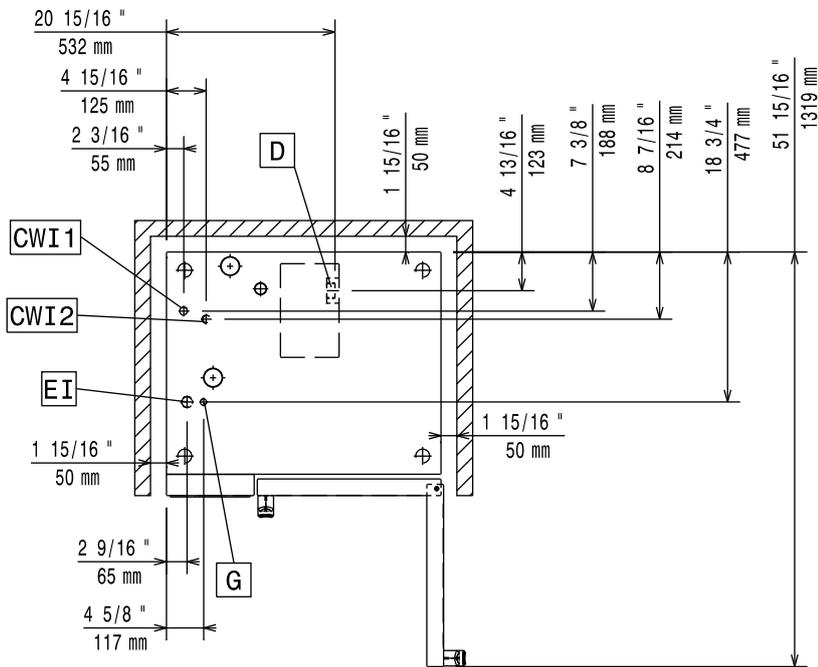
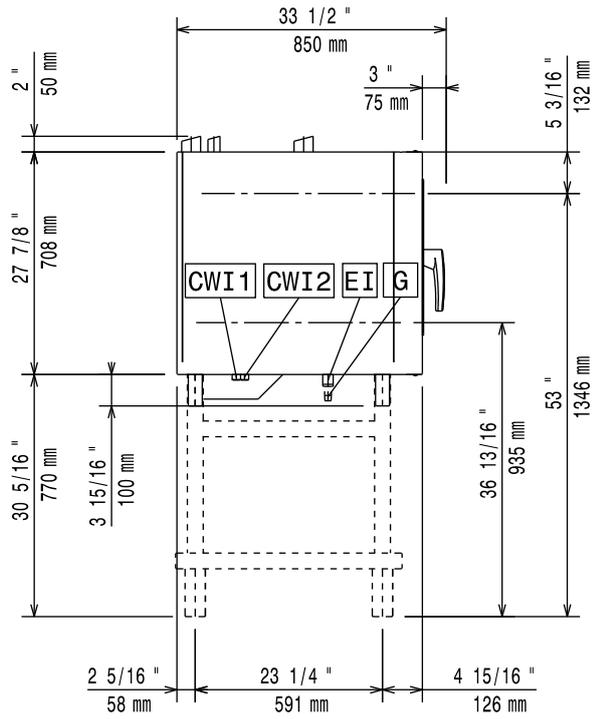
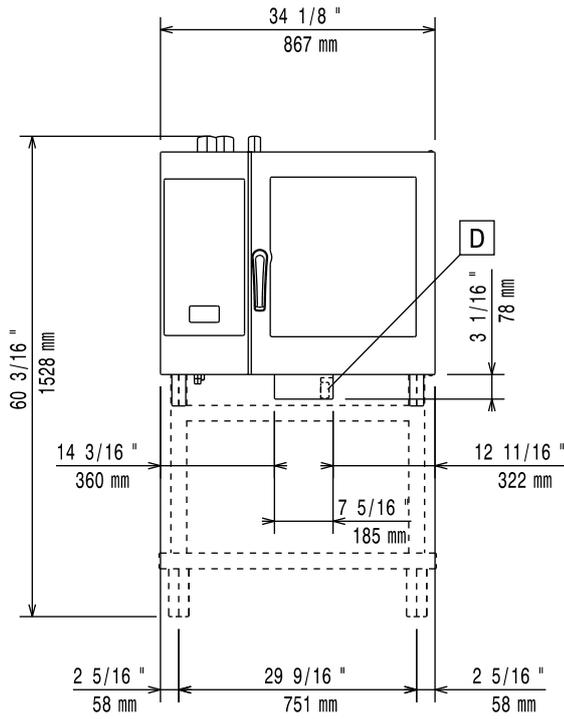
Schema di installazione

061 GN Modello a gas – Con boiler – Display touch e digitale (codice 597402000)



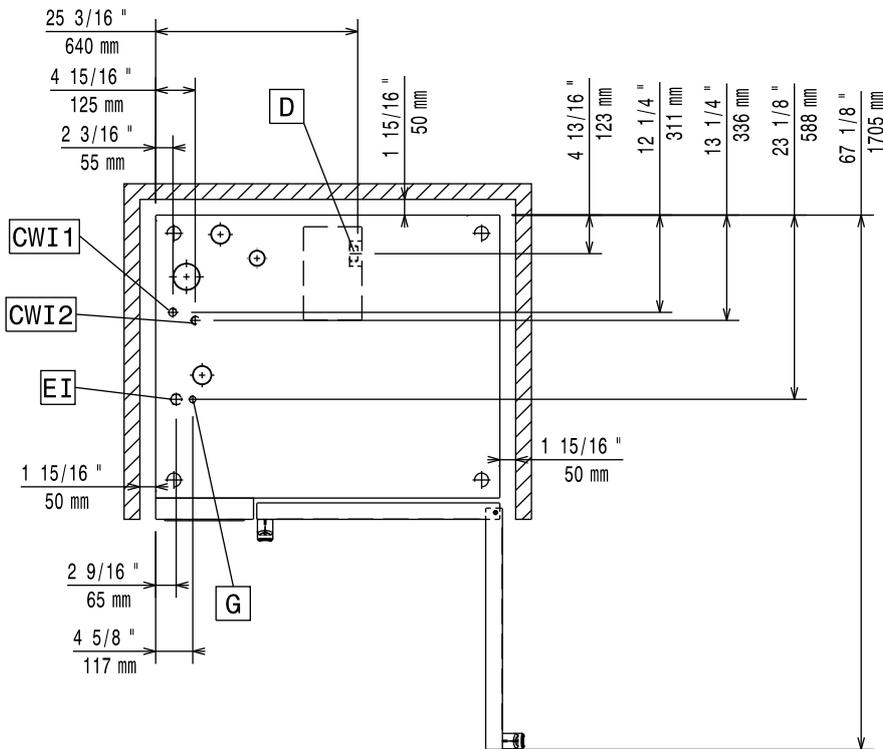
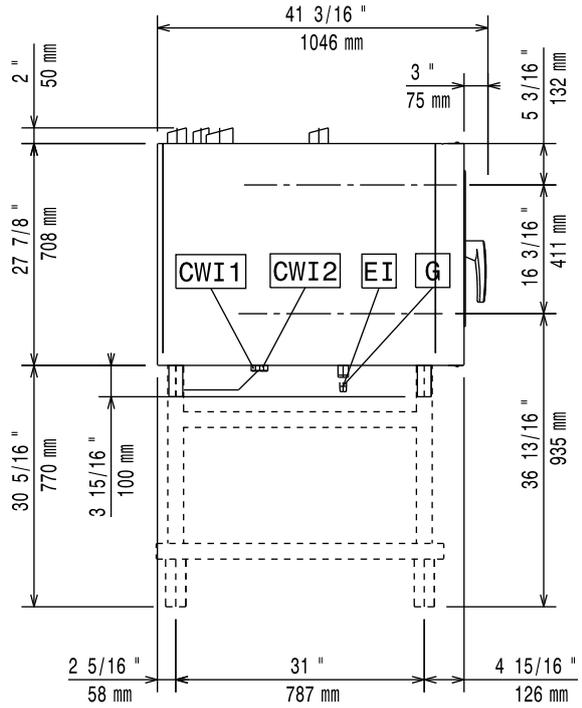
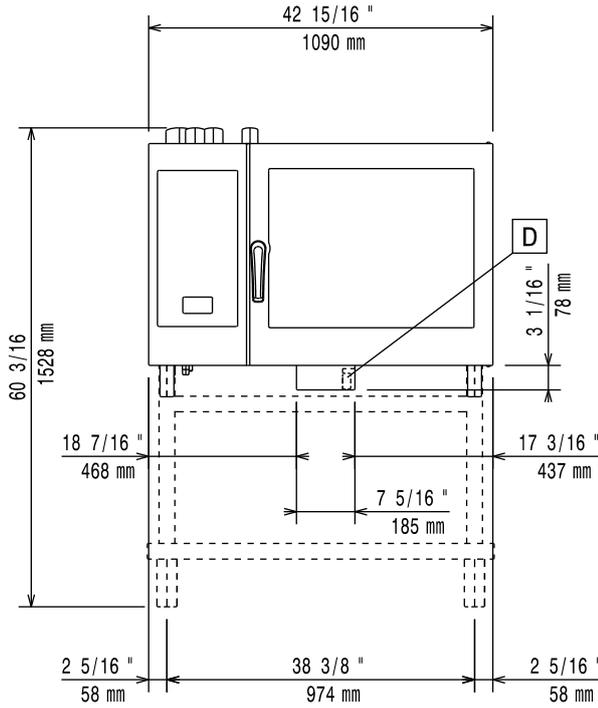
Schema di installazione

061 GN Modello a gas – Senza boiler – Display touch e digitale (codice 597401Z00)



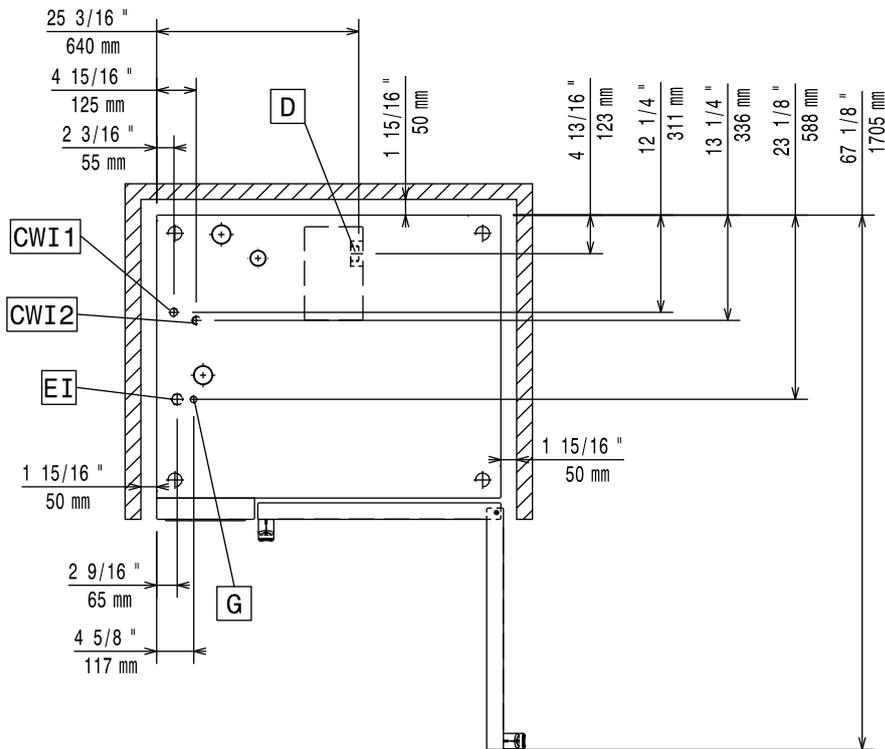
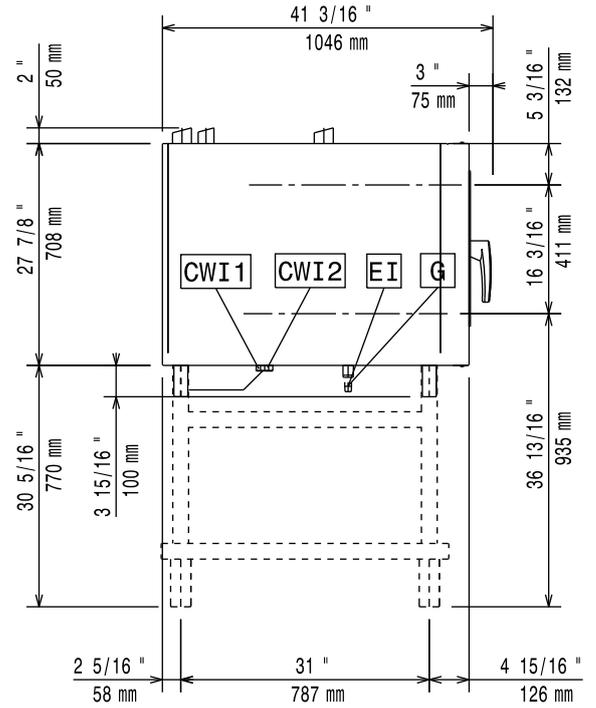
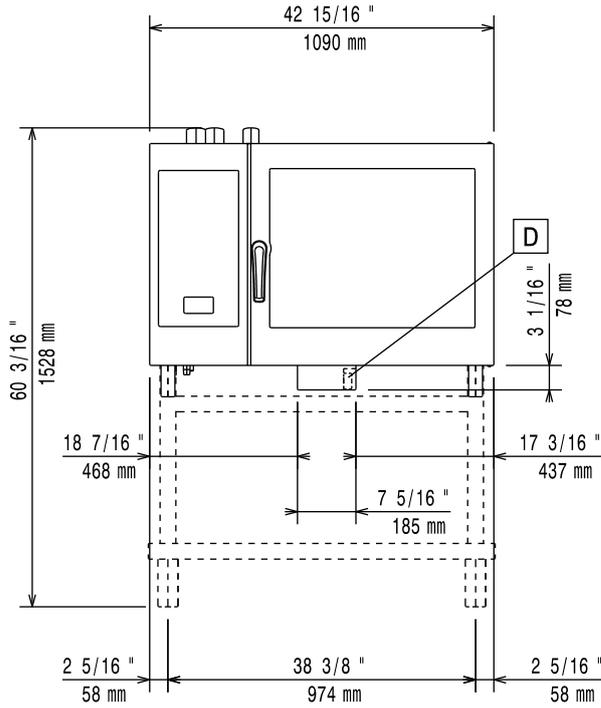
Schema di installazione

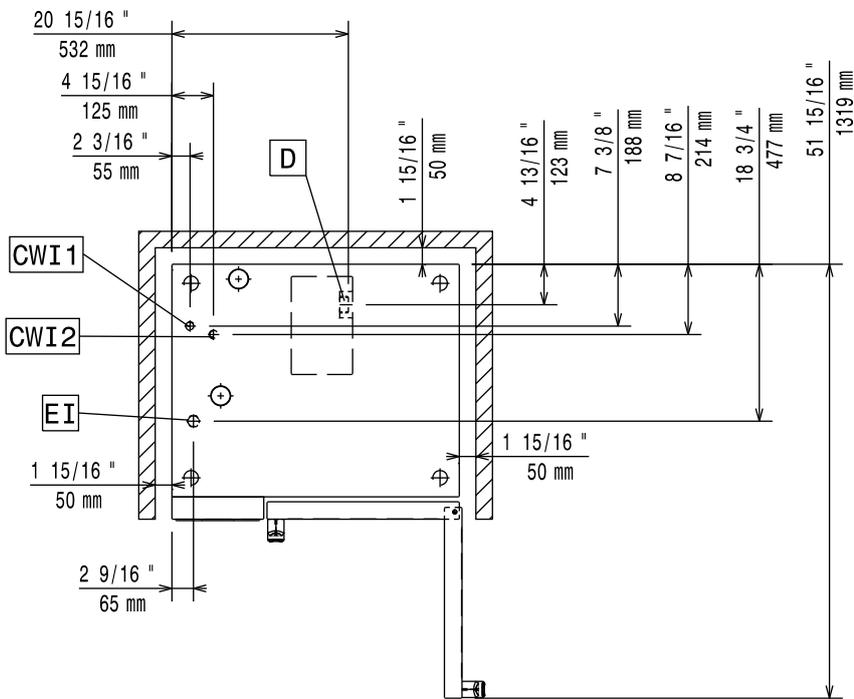
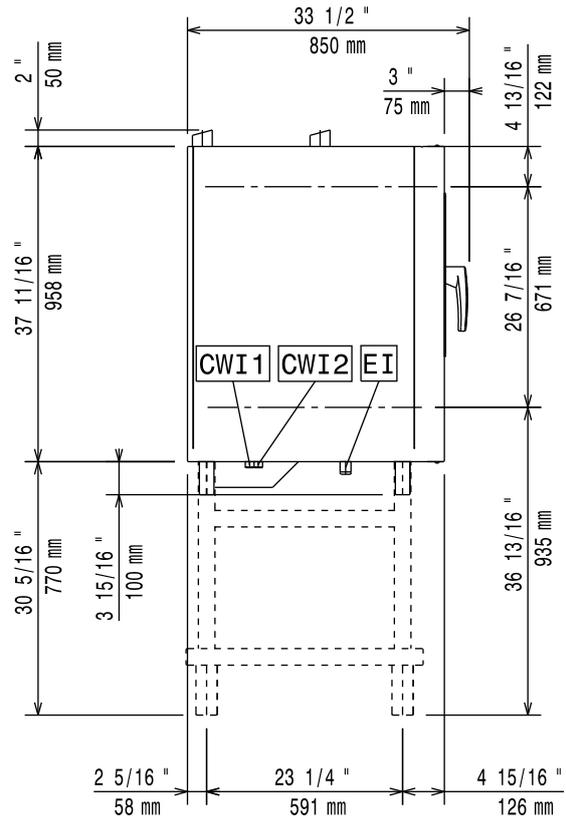
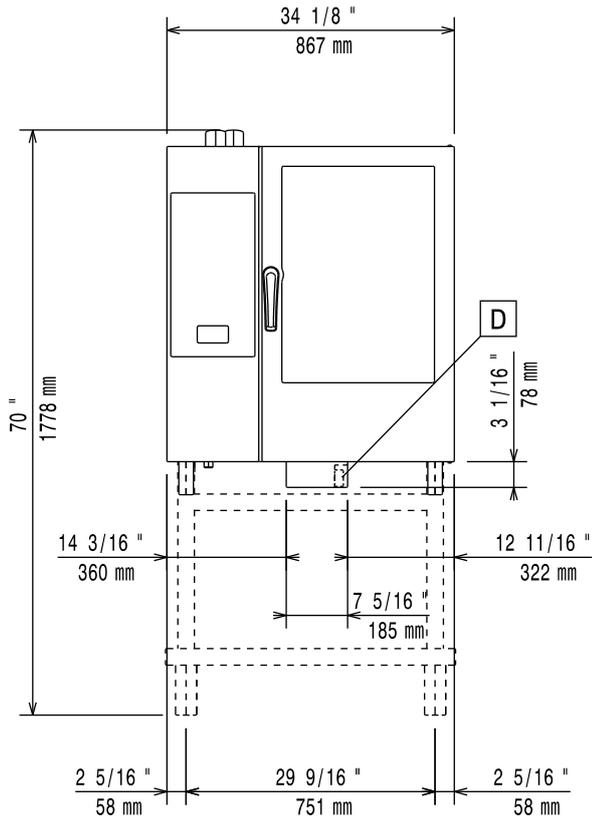
062 GN Modello a gas – Con boiler – Display touch e digitale (codice 597402600)



Schema di installazione

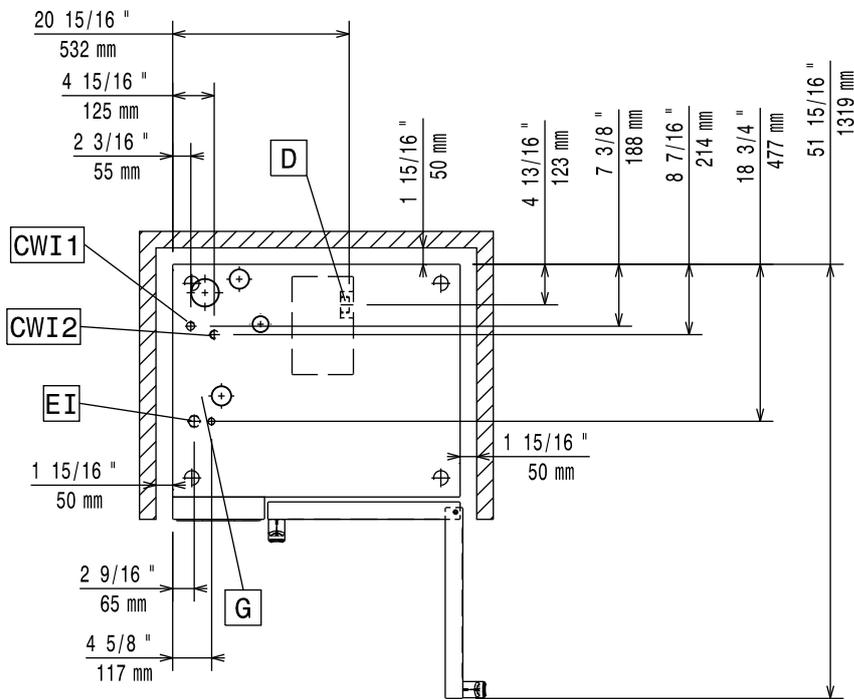
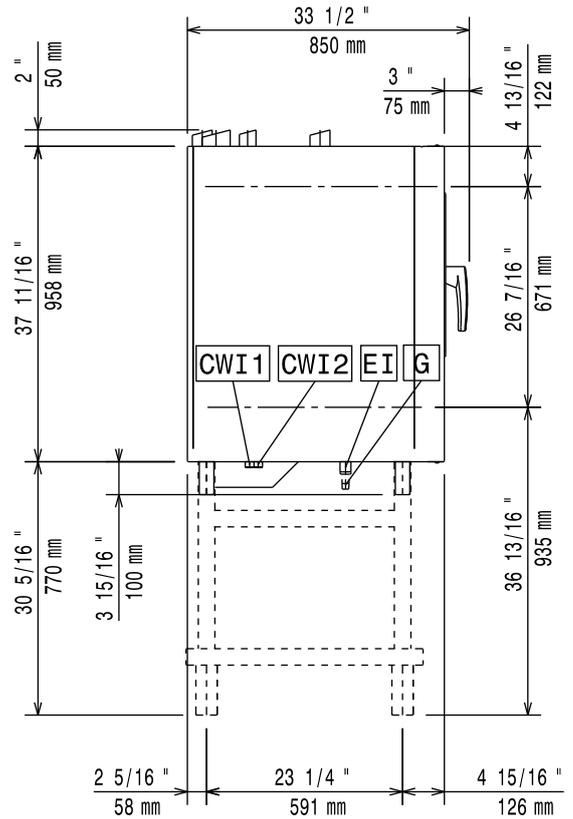
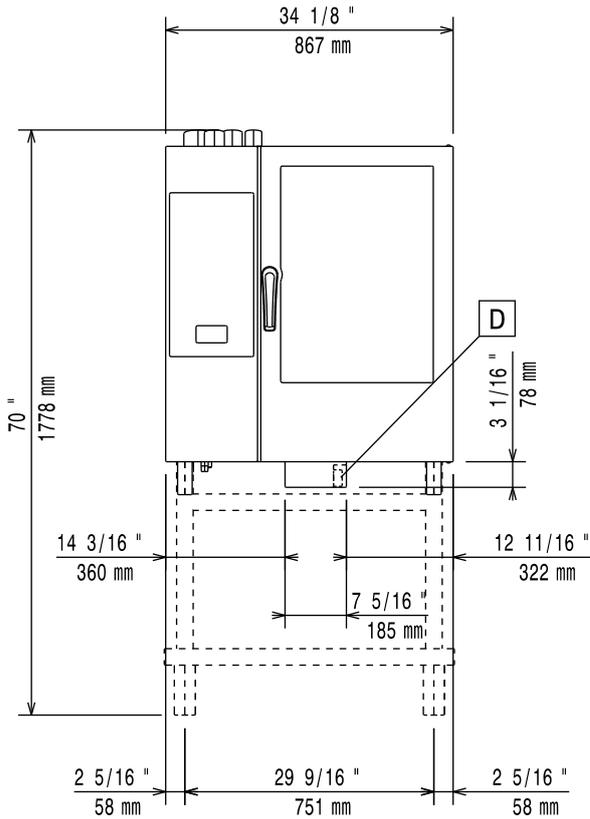
062 GN Modello a gas – Senza boiler – (codice 597402500)

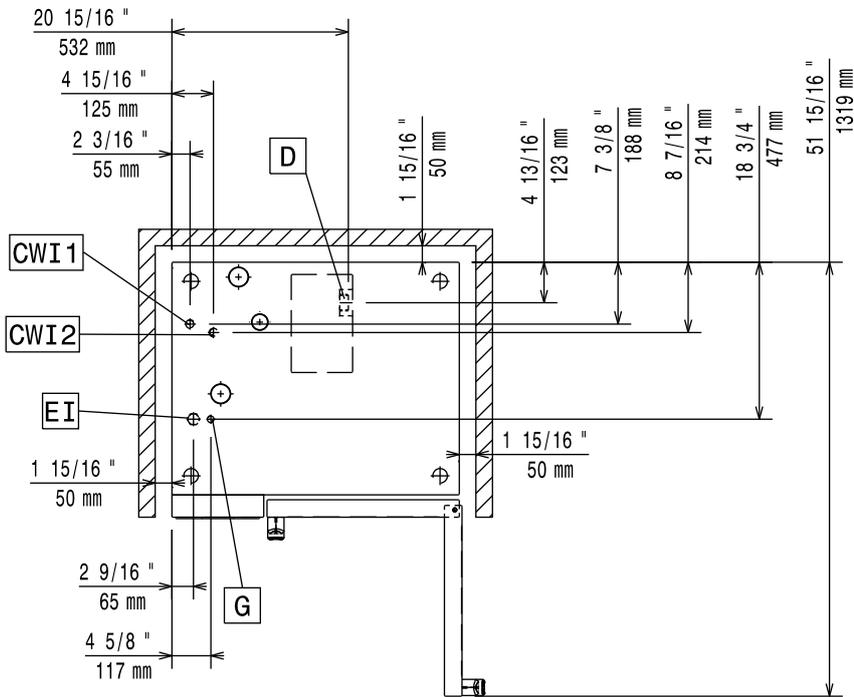
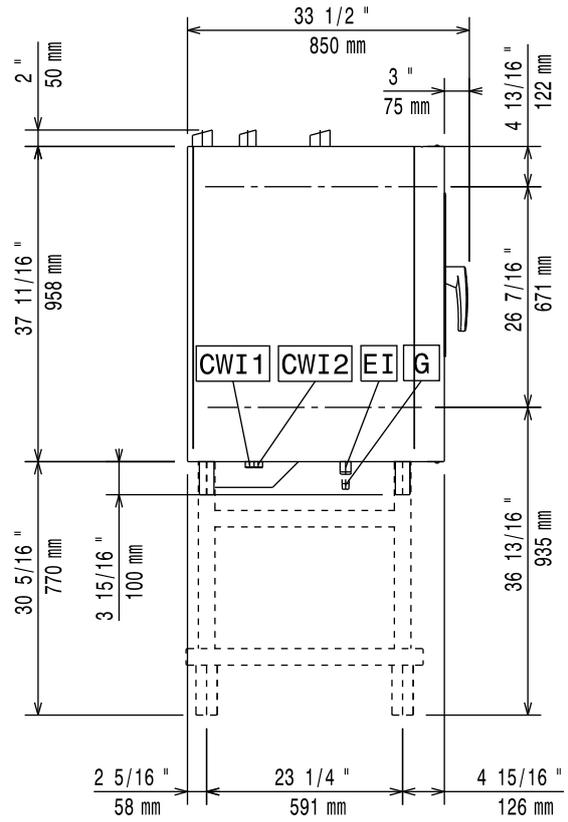
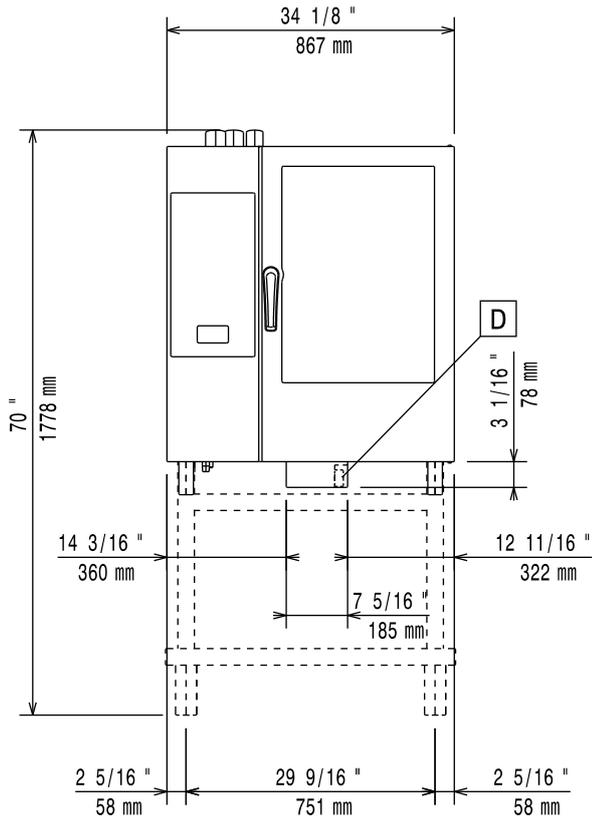




Schema di installazione

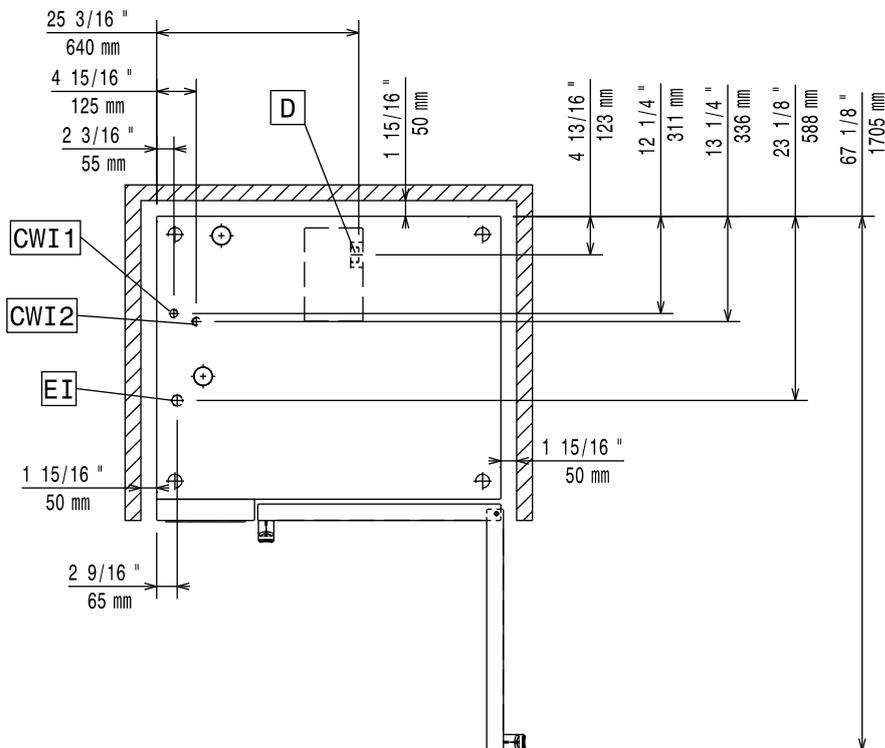
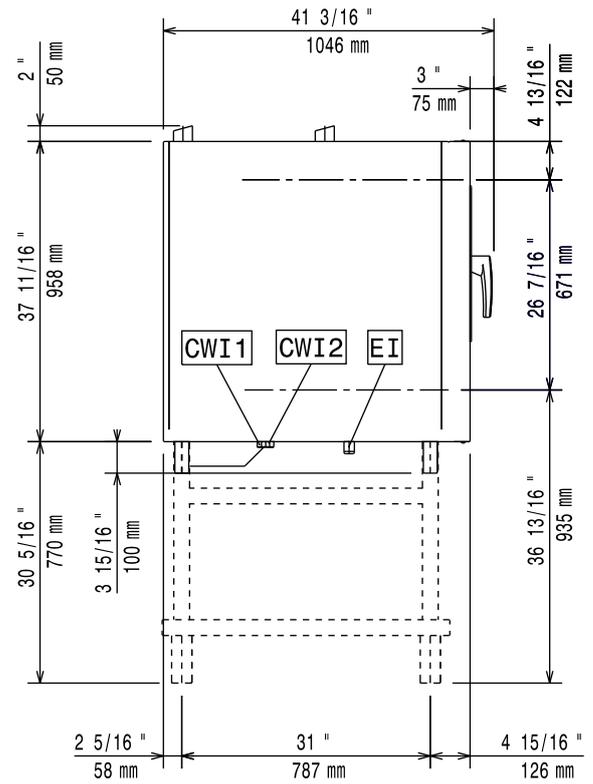
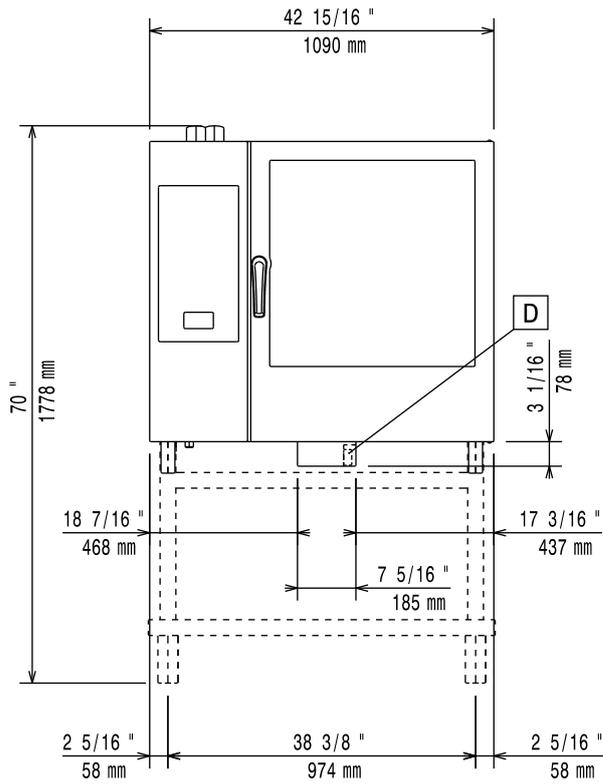
101 GN Modello a gas – Con boiler – Display touch e digitale (codice 597402300)





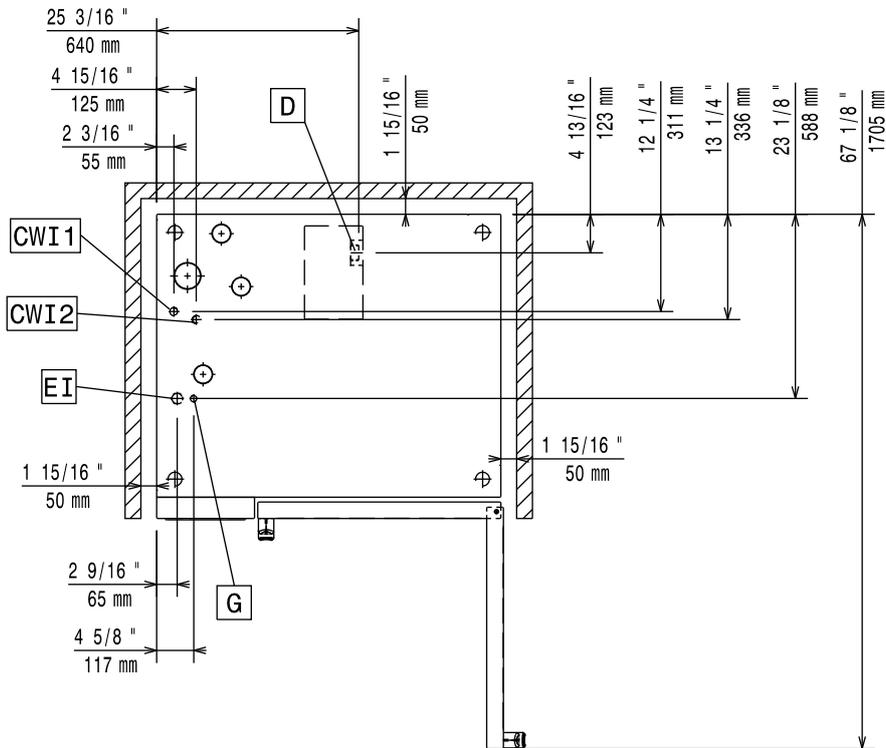
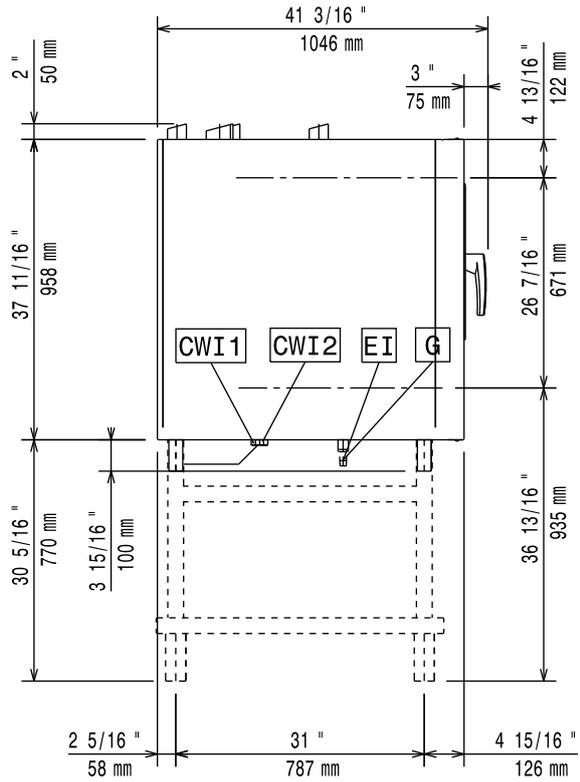
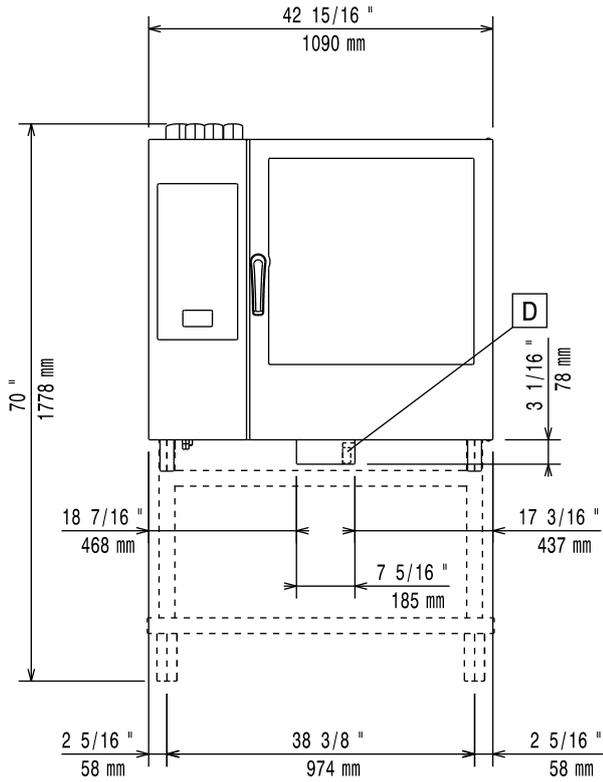
Schema di installazione

102 GN Modello elettrico – Con e senza boiler – Display touch e digitale (codice 597402A00)



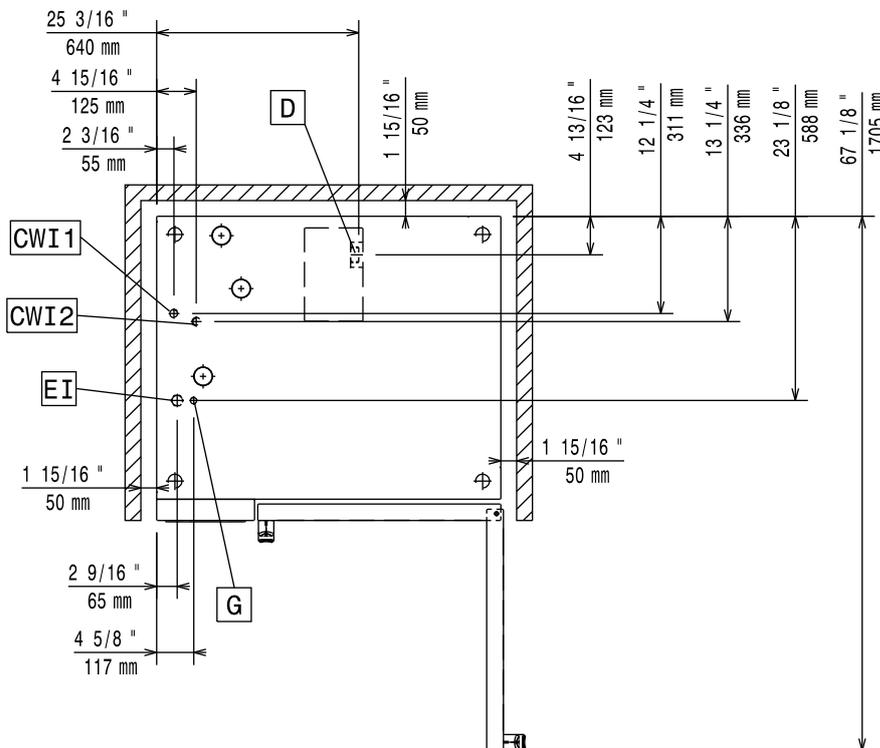
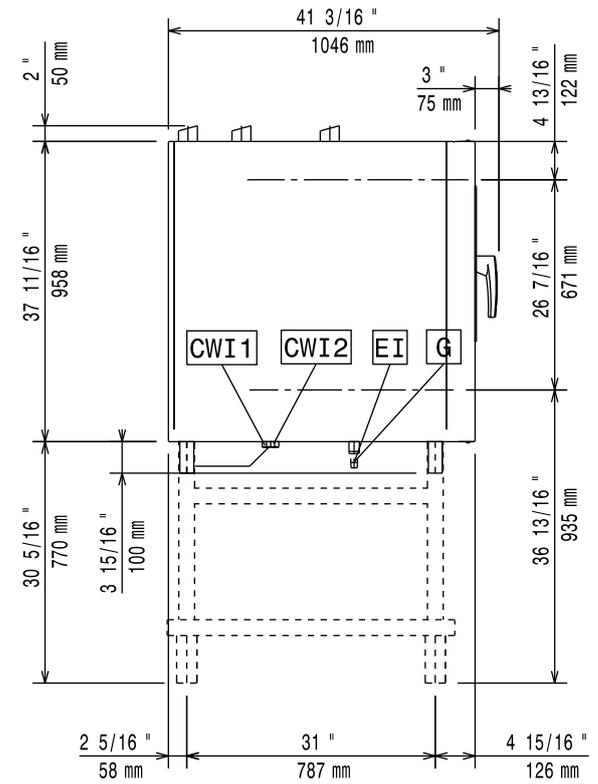
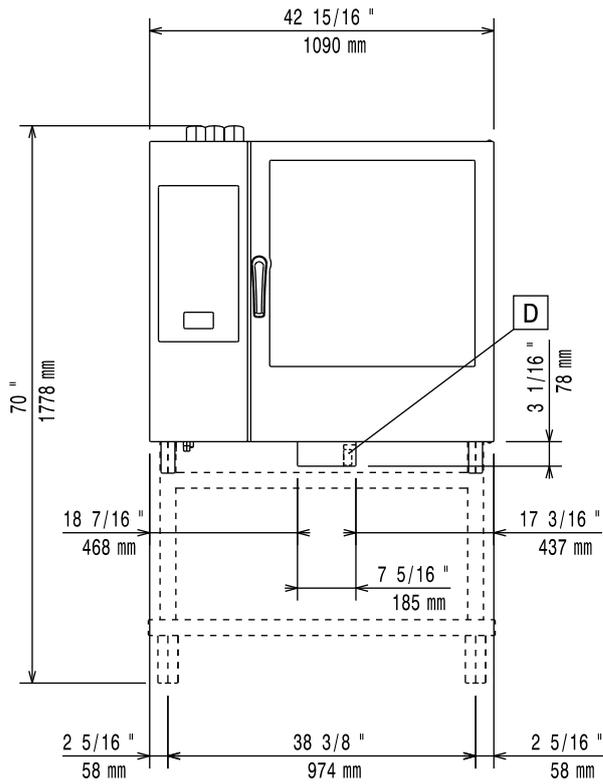
Schema di installazione

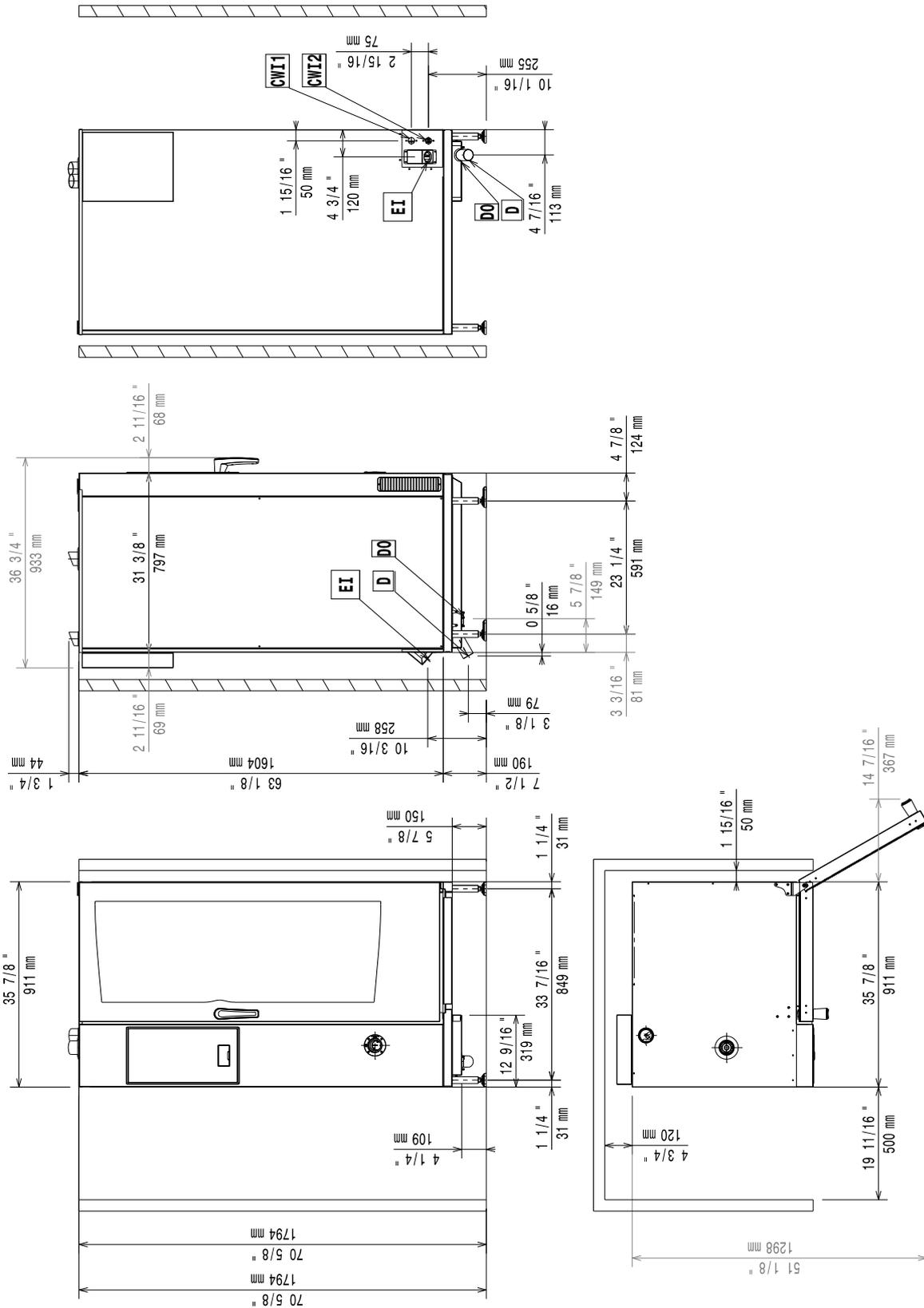
102 GN Modello a gas – Con boiler – Display touch e digitale (codice 597402900)



Schema di installazione

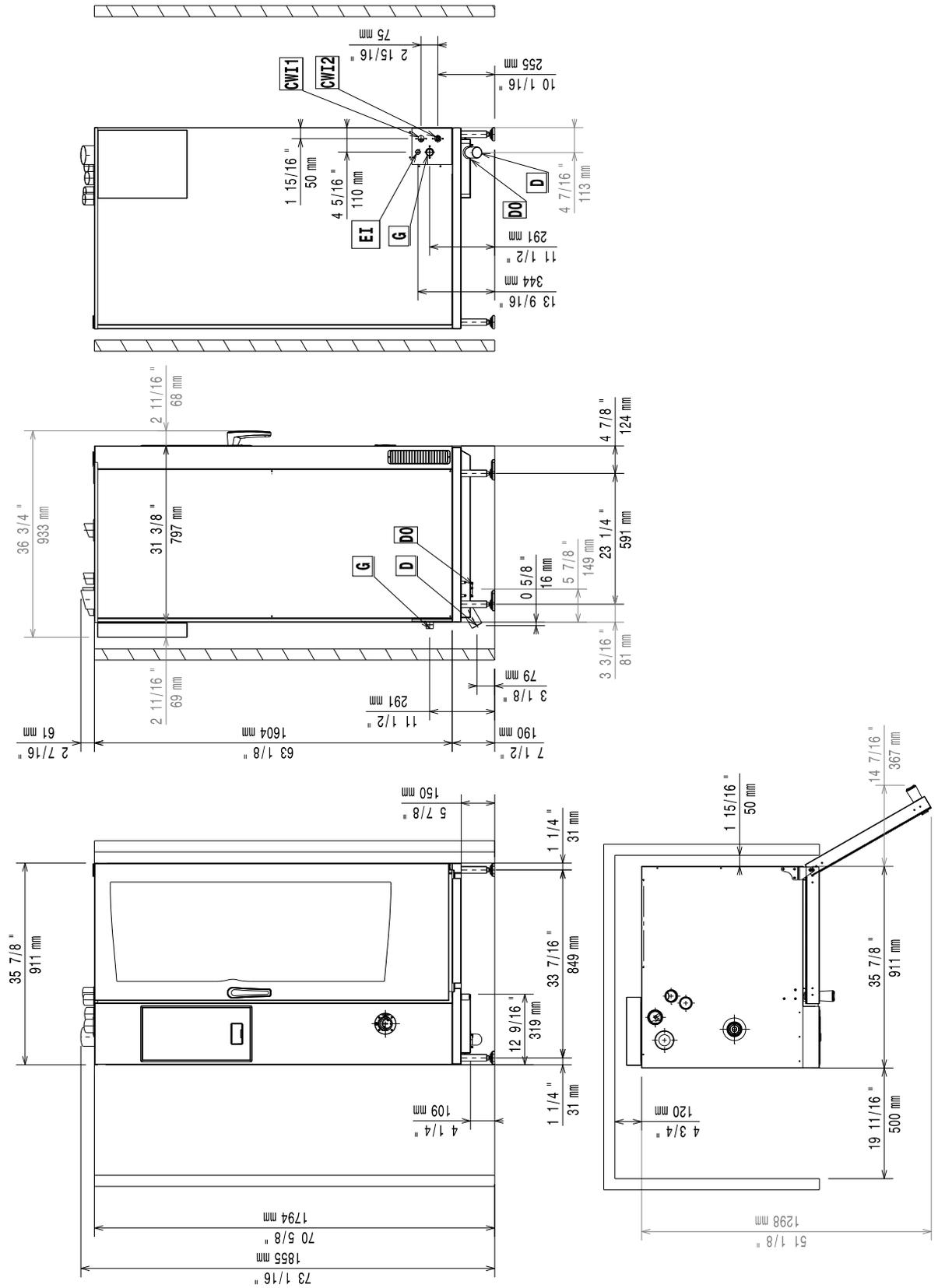
102 GN Modello a gas – Senza boiler – Display touch e digitale (codice 597402800)

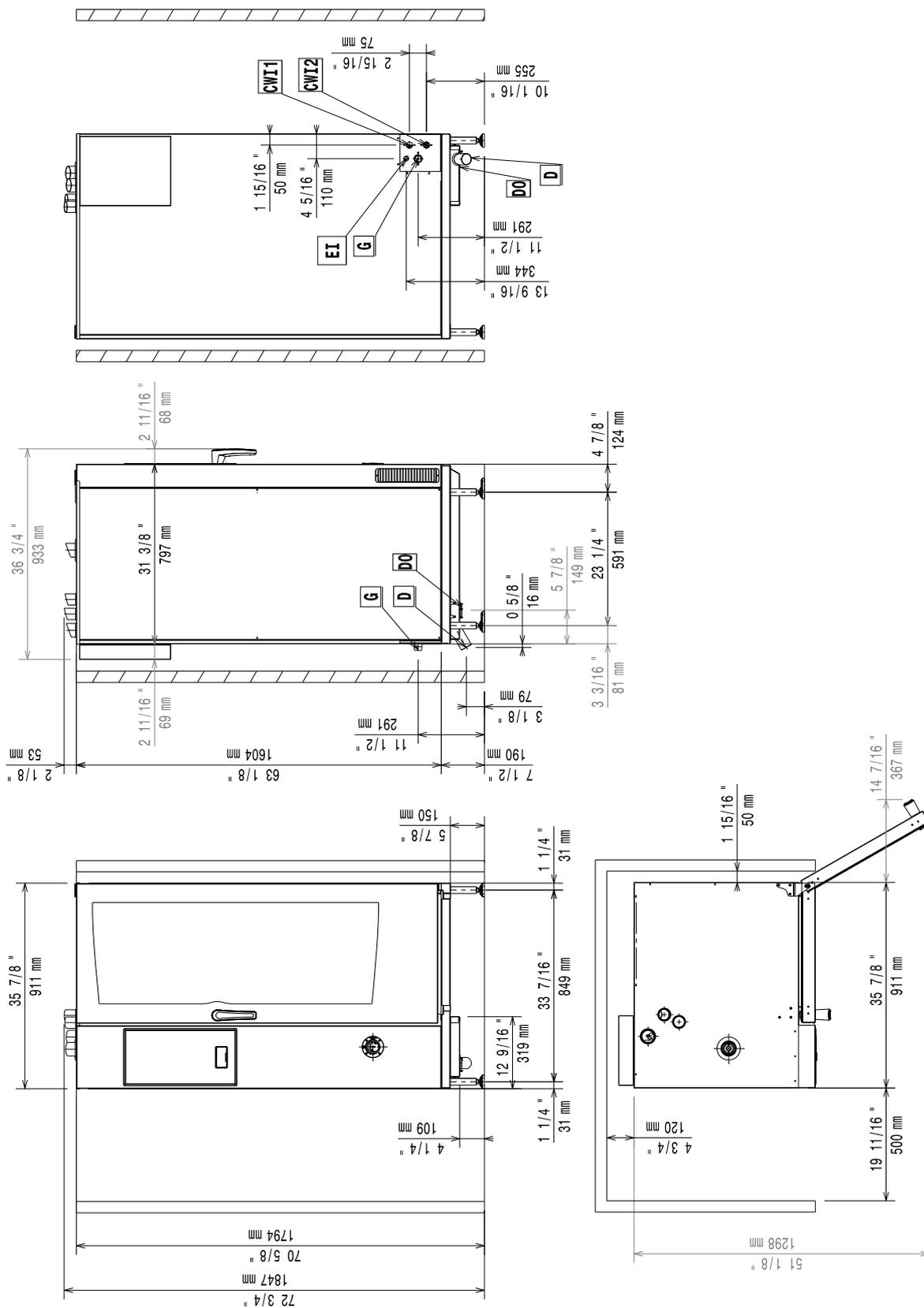




Schema di installazione

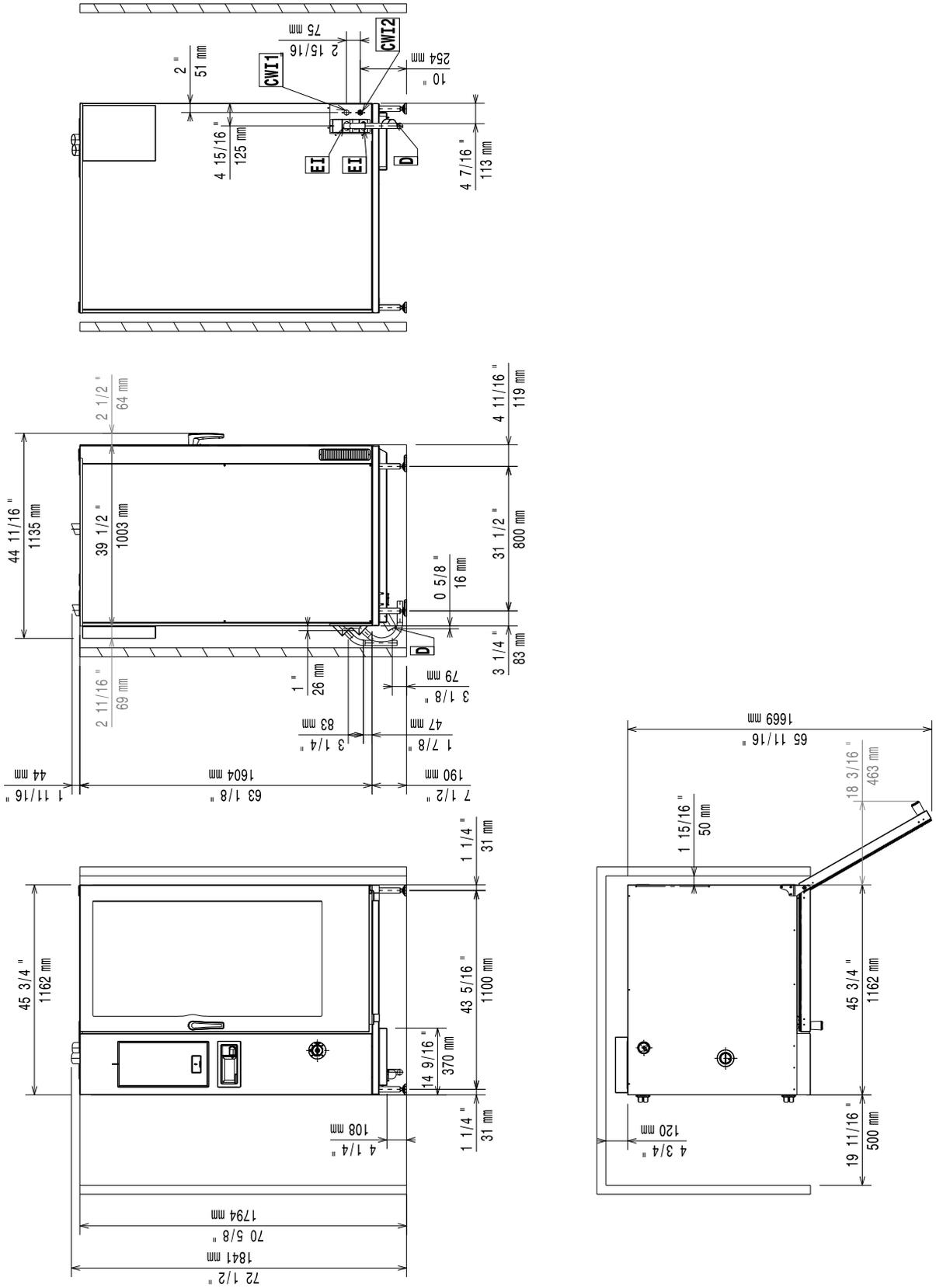
201 GN Modello a gas – Con boiler – Display touch e digitale (codice 597402Q00)

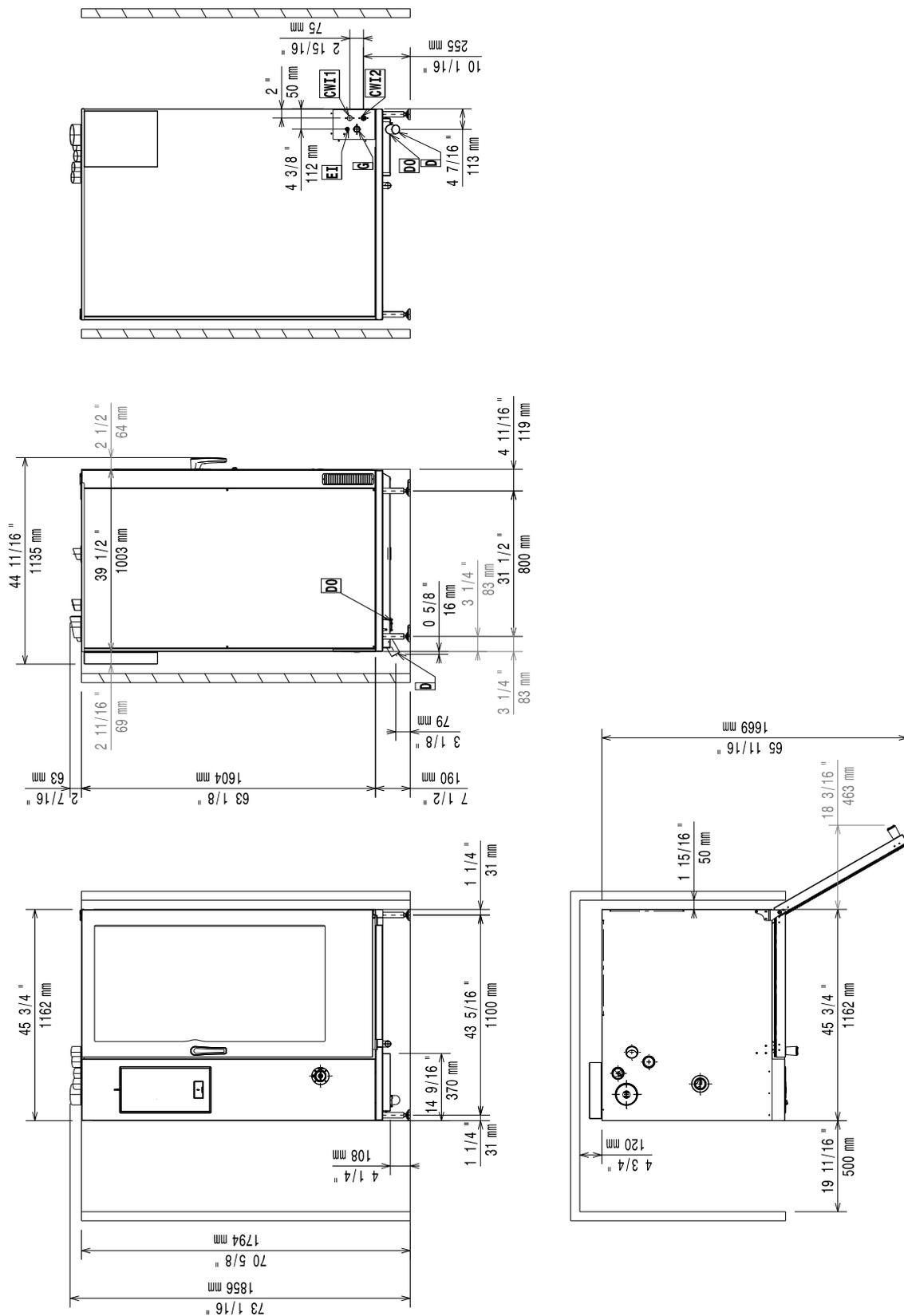




Schema di installazione

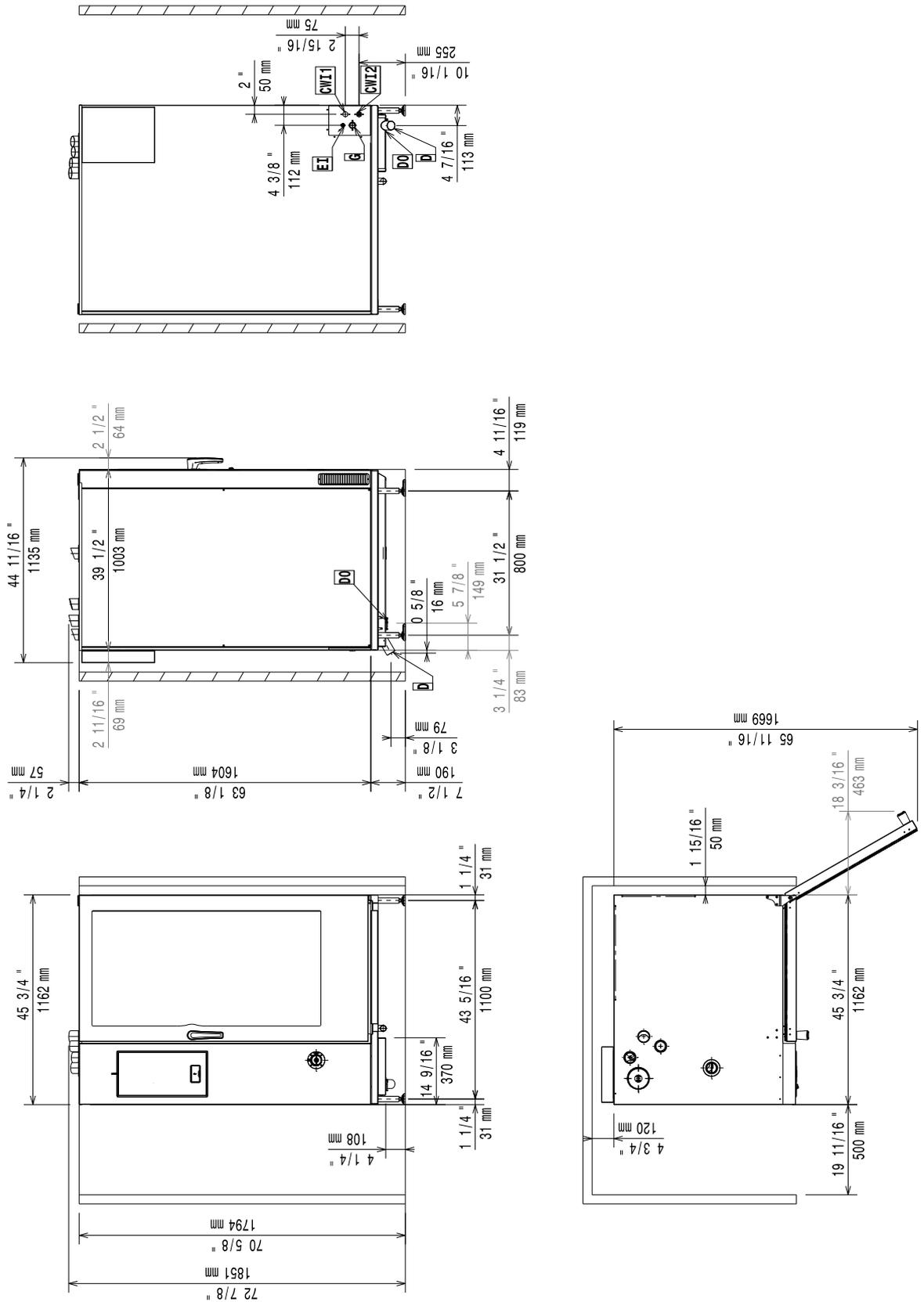
202 GN Modello elettrico – Con e senza boiler – Display touch e digitale (codice 597402V00)





Schema di installazione

202 GN Modello a gas – Senza boiler – Display touch e digitale (codice 597402X00)



D = Uscita di scarico ϕ 50 mm M
EI = Presa della corrente elettrica
CW1 = Ingresso acqua fredda G 3/4"

CW2 = Ingresso acqua fredda G 3/4" for treated water ISO 228/1

G = Attacco gas ϕ 1"M (20 GN 1/1 – 2/1 e 10 GN 2/1)

G = Attacco gas ϕ 1/2"M (6 GN 1/1 – 2/1 e 10 GN 1/1)

Premessa



Leggere le seguenti istruzioni, inclusi i termini di garanzia, prima di procedere all'installazione e all'utilizzo dell'apparecchiatura.

Visitare il nostro sito web www.electroluxprofessional.com e aprire la sezione Supporto per:



Registrazione il prodotto



Ottenere consigli e suggerimenti sul prodotto, informazioni sul servizio manutenzione e assistenza

Il manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione (di seguito denominato "manuale") fornisce all'utente informazioni utili per utilizzare l'apparecchiatura correttamente e in sicurezza.

Quanto di seguito scritto non deve essere considerato come un lungo ed oneroso elenco di avvertenze, bensì come una serie di istruzioni atte a migliorare in tutti i sensi le prestazioni dell'apparecchiatura e ad evitare soprattutto il succedersi di danni alle persone, cose o animali derivanti da procedure d'uso e di conduzione scorrette.

È molto importante che ogni persona addetta al trasporto, all'installazione, alla messa in servizio, all'uso, alla manutenzione, alla riparazione e allo smantellamento dell'apparecchiatura consulti e legga attentamente questo manuale prima di procedere alle varie operazioni, allo scopo di evitare manovre errate e inconvenienti che potrebbero pregiudicare l'integrità dell'apparecchiatura o risultare pericolosi per l'incolumità delle persone. Si raccomanda di informare periodicamente l'utente sulle normative in materia di sicurezza. È importante, inoltre, istruire ed aggiornare il personale autorizzato ad operare sull'apparecchiatura sull'uso e la manutenzione della stessa.

È altresì importante che il manuale venga sempre tenuto a disposizione dell'operatore e venga conservato con cura sul luogo d'esercizio dell'apparecchiatura affinché sia facilmente ed immediatamente accessibile per poter essere consultato in caso di dubbi e, comunque, ogni qualvolta le circostanze lo richiedano.

Se, dopo aver letto il presente manuale, persistessero ancora dubbi o incertezze sull'uso dell'apparecchiatura, contattare senza esitazione il Costruttore o il Centro assistenza autorizzato, che sarà a disposizione per assicurare una pronta ed accurata assistenza per un miglior funzionamento e la massima efficienza della stessa. Si ricorda infine che, durante tutte le fasi di utilizzo dell'apparecchiatura dovranno sempre essere osservate le normative vigenti in materia di sicurezza, igiene sul lavoro e tutela dell'ambiente. È quindi compito dell'utente controllare che l'apparecchiatura venga azionata ed utilizzata unicamente in condizioni ottimali di sicurezza sia per le persone sia per gli animali e le cose.



IMPORTANTE

- Il fabbricante declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sull'apparecchiatura trascurando le indicazioni riportate sul manuale.
- Il produttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione senza preavviso.
- E' vietata la riproduzione anche parziale del presente manuale.
- Il presente manuale è disponibile in formato digitale seguendo una delle seguenti procedure:
 - contattare il fornitore oppure l'assistenza clienti di riferimento;
 - scaricare la versione più recente e più aggiornata del presente manuale dal sito web;
- Il manuale deve essere sempre conservato nei pressi dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile. Gli operatori e gli addetti all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchiatura devono poterlo reperire e consultare facilmente in qualsiasi momento.

Indice

A	AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	23
A.1	Informazioni generali.....	23
A.2	Dispositivi di protezione individuale.....	24
A.3	Sicurezza generale.....	24
A.4	Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento.....	25
A.5	Installazione e montaggio.....	26
A.6	Posizionamento.....	26
A.7	Smaltimento della macchina.....	27
B	DATI DI IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIATURA E DEL COSTRUTTORE.....	27
B.1	Posizione della targhetta caratteristiche.....	27
B.2	Dati di identificazione dell'apparecchiatura e del Costruttore.....	27
C	INFORMAZIONI GENERALI.....	28
C.1	Introduzione.....	28
C.2	Collaudo.....	28
C.3	Diritti d'autore.....	28
C.4	Conservazione del manuale.....	28
C.5	Destinatari del manuale.....	28
C.6	Definizioni.....	29
C.7	Responsabilità.....	29
D	TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE E IMMAGAZZINAMENTO.....	29
D.1	Introduzione.....	29
D.2	Modo d'uso.....	29
D.2.1	Procedure per le operazioni di movimentazione.....	29
D.2.2	Traslazione.....	29
D.2.3	Posa del carico.....	30
D.3	Apertura dell'imballo.....	30
D.4	Smaltimento dell'imballo.....	30
D.5	Stoccaggio.....	30
E	DATI TECNICI.....	30
E.1	Dati modelli ELETTRICI.....	30
E.2	Dati modelli ELETTRICI e a GAS.....	31
E.3	Dati modelli a GAS.....	31
E.4	Dimensioni dell'apparecchiatura.....	33
E.5	Tabelle di conversione.....	33
F	INSTALLAZIONE E MONTAGGIO.....	33
F.1	Luogo di installazione.....	33
F.2	Disimballo and posizionamento.....	34
F.2.1	Trasporto dell'apparecchiatura.....	34
F.2.2	Posizionamento.....	34
F.3	Modelli su tavolo.....	35
F.4	Installazione impilaggio.....	36
F.5	Sistemi di fissaggio per forni.....	36
F.6	Requisiti igienici.....	37
F.7	Allacciamento idraulico.....	37
F.7.1	Caratteristiche dell'acqua per ingresso "CW12".....	38
F.7.2	Verificare la pressione di alimentazione.....	40
F.7.3	Impianto di scarico dell'acqua.....	40
F.8	Allacciamento elettrico.....	41
F.8.1	Installazione del cavo d'alimentazione.....	41
F.9	Dispositivo di sicurezza.....	42
F.10	Attacco gas (modelli a gas).....	43
F.10.1	Precauzioni generali.....	43
F.10.2	Potenza termica nominale.....	43
F.10.3	Scarico fumi.....	43
F.11	Scarico gas combustibili.....	43
F.12	Istruzioni per il sistema di scarico.....	44
G	PREPARAZIONE APPARECCHIATURA.....	45
G.1	Introduzione.....	45
G.1.1	Modelli con display touch.....	45
G.1.2	Modelli con display digitale.....	45
G.2	WIZARD (esclusivamente per modelli con display touch).....	45
H	SMALTIMENTO DELLA MACCHINA.....	46
H.1	Stoccaggio dei rifiuti.....	46
H.2	Riciclabilità.....	46
H.3	Procedura riguardante le macro-operazioni di smantellamento dell'apparecchiatura.....	46

A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA

A.1 Informazioni generali

Per consentire un sicuro utilizzo della macchina ed una corretta comprensione del manuale è necessario avere una buona conoscenza dei termini e delle convenzioni tipografiche utilizzate nella documentazione. Per contrassegnare e permettere di riconoscere i vari tipi di pericolo, nel manuale vengono utilizzati i seguenti simboli:



AVVERTENZA

Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette.



AVVERTENZA

Pericolo di elettrocuzione - tensione pericolosa.



ATTENZIONE

Pericolo di danni all'apparecchiatura o al prodotto.



IMPORTANTE

Istruzioni o informazioni importanti sul prodotto



Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura.



Chiarimenti e spiegazioni

- Operazioni inappropriate di installazione, servizio, manutenzione, pulizia e modifiche all'unità possono causare danni, infortuni o morte.
- Questa apparecchiatura è destinata all'utilizzo commerciale e collettivo, per esempio, in cucine di ristoranti, mense, ospedali o in esercizi commerciali quali panifici, macellerie, ecc., non sono adatte alla produzione continua di cibo su larga scala. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Solo ed esclusivamente personale specializzato è autorizzato ad operare sulla macchina.
- Questa apparecchiatura non può essere usata da minori e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura.
- Non conservare sostanze esplosive, come contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questa apparecchiatura o vicino all'apparecchiatura
- Non rimuovere, manomettere, o rendere illeggibile la marcatura "CE" della macchina.
- Fare riferimento ai dati indicati dalla marcatura "CE" della targhetta caratteristiche della macchina per i rapporti con il Costruttore (ad esempio per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).
- All'atto della demolizione della macchina la marcatura "CE" dovrà essere distrutta.

A.2 Dispositivi di protezione individuale

Tabella riassuntiva dei dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione 	Calzature di sicurezza 	Guanti 	Occhiali 	Casco o elmetto 
Trasporto	—	●	○	—	○
Movimentazione	—	●	○	—	—
Disimballaggio	—	●	○	—	—
Installazione	—	●	● ¹	—	—
Uso ordinario	●	●	● ²	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—
Manutenzione	○	●	○	—	—
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
Legenda:					
●	DPI PREVISTO				
○	DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO				
—	DPI NON PREVISTO				

1. Durante questi interventi è necessario indossare guanti antitaglio. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a danni alla salute (in base al modello).

2. Durante queste operazioni, i guanti devono essere termoresistenti per proteggere le mani dal contatto con alimenti caldi o parti calde dell'apparecchiatura e/o durante la rimozione di oggetti caldi dall'apparecchiatura stessa. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

3. Durante questi interventi, i guanti devono essere idonei al contatto con le sostanze chimiche utilizzate (fare riferimento alla scheda di sicurezza delle sostanze utilizzate per informazioni riguardo ai DPI previsti). Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

A.3 Sicurezza generale

- Le macchine sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e della macchina stessa.
- È sempre vietato rimuovere e/o far funzionare la macchina togliendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni e i dispositivi di sicurezza.
- Non apportare modifiche alle parti fornite con l'apparecchiatura.

- Alcune illustrazioni del manuale rappresentano la macchina, o parti di essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenze di spiegazione. È sempre vietato utilizzare la macchina senza le protezioni o con protezioni disattivate.
- E' vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sulla macchina.
- Situare i numeri telefonici di emergenza in un punto visibile.
- Il livello di pressione sonora ponderata A non eccede i 70 dB(A).
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.
- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura.
- Non usare strumenti metallici per pulire l'acciaio (spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).
- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico. Non lasciare che sporco, grasso, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare getti d'acqua o un apparecchio di pulizia a vapore.
- Non conservare o usare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili in prossimità di questo o altri apparecchi.
- Non nebulizzare aerosol in prossimità di questa apparecchiatura quando in funzione.
- Evitare accuratamente l'esposizione dell'apparecchiatura all'ozono. Non utilizzare ozonizzatori nei locali in cui è installata l'apparecchiatura.
- E' vietato immettere nella camera di cottura liquidi infiammabili, ad esempio superalcolici, durante il funzionamento.
- Mai verificare la presenza di perdite con l'ausilio di una fiamma libera.
- Installare l'apparecchiatura in condizioni di ventilazione adeguata, al fine di garantire un adeguato ricambio d'aria ogni ora. Assicurarsi che il sistema di ventilazione, quale che sia, rimanga sempre attivo ed efficiente per l'intero periodo di tempo di funzionamento dell'attrezzatura.

A.4 Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento

- Viste le dimensioni della macchina, durante la fase di trasporto, movimentazione e immagazzinamento è possibile impilare una macchina sopra l'altra attenendosi a quanto indicato nel talloncino apposto sull'imballo.
- Durante le fasi di carico e scarico è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. È vietato accedere alla zona di lavoro al personale non autorizzato.
- Il solo peso dell'apparecchiatura non è una condizione sufficiente per mantenerla ferma.
- Per il sollevamento e l'ancoraggio della macchina è vietato utilizzare parti mobili o deboli quali: carter, canaline elettriche, parti pneumatiche, ecc.
- Durante gli spostamenti non spingere o trascinare l'apparecchiatura per evitare che si rovesci.
- Per gli addetti al trasporto, movimentazione e immagazzinamento della macchina sono obbligatori un'adeguata formazione ed addestramento per l'uso dei sistemi di sollevamento e l'adozione dei dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita (ad es.: tuta da lavoro, scarpe di sicurezza, guanti e casco di protezione).
- Al momento della rimozione dei sistemi di ancoraggio assicurarsi che la stabilità delle parti componenti la macchina non dipenda dall'ancoraggio e che tale operazione, quindi, non provochi la caduta del carico stesso dal veicolo. Prima di scaricare i componenti della macchina, assicurarsi che tutti i sistemi di ancoraggio siano stati rimossi.
- Il posizionamento, il montaggio e lo smontaggio della macchina dovranno essere eseguiti da personale specializzato.

A.5 Installazione e montaggio

- Le operazioni devono essere eseguite in conformità alle norme di sicurezza vigenti, sia per quanto concerne l'attrezzatura usata sia le modalità operative.
- Se presente, la spina deve essere accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione.
- Prima di eseguire qualsiasi procedura di installazione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

Allacciamento elettrico

Prima di effettuare il collegamento, accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura.

- I lavori sugli impianti elettrici devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato in base alle normative e alle prescrizioni vigenti nel paese di utilizzo; devono inoltre essere presenti metodi di disconnessione dalla rete elettrica incorporate nei cablaggi fissi, in accordo con le relative norme.
- Le informazioni relative alla tensione di alimentazione dell'apparecchiatura sono indicate sulla targhetta caratteristiche.
- L'alimentazione elettrica dell'impianto deve essere predisposta e in grado di sostenere l'assorbimento effettivo di corrente, oltre ad essere eseguita a regola d'arte e rispettando le norme in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.
- Il punto di collegamento deve avere un efficace contatto a terra. In caso di dubbio sull'efficacia del conduttore di terra richiedere un controllo dell'impianto da parte di personale specializzato;
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dall'Assistenza Clienti o comunque da personale specializzato in modo da prevenire ogni rischio.
- Verificare che sia montato un interruttore di sicurezza tra il cavo di alimentazione dell'apparecchiatura e la linea elettrica principale. La distanza massima di apertura dei contatti e la corrente di dispersione devono rispettare le norme di sicurezza locali.

Collegamento per l'acqua (in base all'apparecchiatura e/o al modello)

L'apparecchiatura deve essere installata alla rete idrica secondo quanto prescritto dalla normativa nazionale in vigore.

- La pressione misurata a monte del forno (e a valle di eventuali sistemi di filtrazione acqua "WATER FILTRATION SYSTEM" installati) deve essere compresa tra 100 – 600 kPa (1,0 – 6,0 bar / 14,5 – 87psi) e deve essere misurata in condizioni dinamiche, ovvero durante la fase di lavaggio e carico boiler.



AVVERTENZA

Il costruttore declina ogni responsabilità se le **norme di sicurezza** non vengono rispettate.

A.6 Posizionamento

- Installare l'apparecchiatura avendo cura di adottare tutte le misure di sicurezza previste per questo tipo di operazioni, comprese le indicazioni relative alle misure antincendio.
- Movimentare l'apparecchiatura con attenzione per evitare eventuali danneggiamenti o pericolo per le persone. Utilizzare un pallet per la movimentazione e il posizionamento.
- Lo schema di installazione fornisce gli ingombri dell'apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti (gas, elettricità, acqua). Verificare in loco che siano disponibili e pronte per l'allacciamento tutte le connessioni necessarie.

- Evitare che le zone in cui si trova la macchina vengano inquinate da sostanze corrosive (cloro, ecc.) Nel caso in cui tale prevenzione non possa essere garantita, l'intera superficie in acciaio inox deve essere rivestita con una pellicola protettiva in paraffina, distribuita utilizzando un panno imbevuto di paraffina. Il produttore declina ogni responsabilità per effetti corrosivi dovuti a cause esterne.
- Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare uno spazio di almeno 50 mm tra l'apparecchiatura e le pareti destra e posteriore, e di 500 mm dalla parete sinistra, o comunque uno spazio adeguato per consentire successive operazioni di assistenza o manutenzione.
- Isolare adeguatamente le superfici a distanze inferiori rispetto a quanto indicato.
- Mantenere una distanza di almeno 100 mm tra l'apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili. Non immagazzinare o usare materiali e liquidi infiammabili nella vicinanze dell'apparecchiatura.
- Verificare ed eventualmente procedere al livellamento dell'apparecchiatura una volta posizionata. Un livellamento non corretto può causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura.

A.7 Smaltimento della macchina

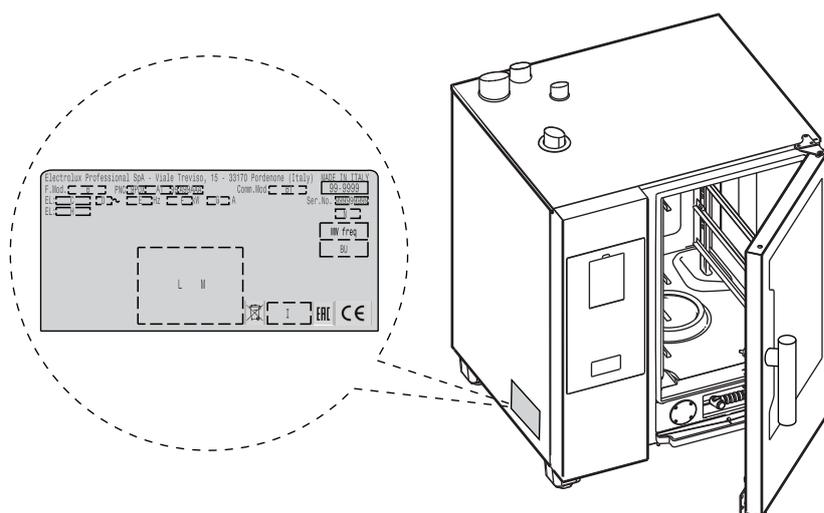
- Le operazioni di smontaggio devono essere eseguite da personale specializzato.
- Gli interventi sulle apparecchiature elettriche vanno eseguiti in assenza di tensione ed esclusivamente da personale specializzato.
- Per lo smaltimento, rendere inutilizzabile l'apparecchiatura rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura dei vani per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

B DATI DI IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIATURA E DEL COSTRUTTORE

B.1 Posizione della targhetta caratteristiche

Questo manuale di istruzioni contiene informazioni relative a diverse apparecchiature.

Individuare l'apparecchiatura leggendo quanto riporta la targhetta caratteristiche posta sul lato sinistro (vedere immagine di seguito).



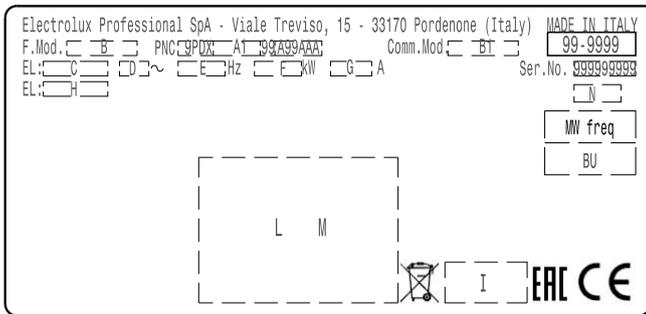
IMPORTANTE

Al momento dell'installazione dell'apparecchiatura verificare che quanto predisposto per il collegamento elettrico corrisponda a quanto riportato sulla targhetta stessa.

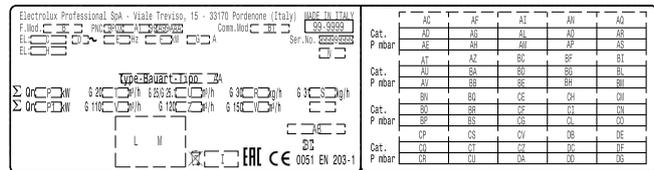
B.2 Dati di identificazione dell'apparecchiatura e del Costruttore

Si riporta un esempio della marcatura o targhetta caratteristiche presente sulla macchina:

Modelli elettrici



Modelli a gas



La targhetta caratteristiche contiene i dati identificativi e tecnici del prodotto. Si elenca qui di seguito il significato delle varie informazioni in essa contenute:

F.Mod.	descrizione di fabbrica del prodotto
Comm.Model	descrizione commerciale
PNC	codice di produzione
Ser.Nr.	numero di serie
Tipologia	tipo famiglia
EL	tensione di alimentazione + fase
Hz	frequenza di alimentazione
kW	potenza massima assorbita
A	corrente assorbita
Power unit El.:	potenza
IPX	grado di protezione alla polvere e all'acqua
CE	marcatura CE
AB	numero certificato sicurezza gas
N	gruppo certificativo
0051	ente notificato
EN 203-1	standard UE
L	logo IMQ/GS
Cat.	categoria gas
Pmbar	pressione gas
Σ Qn	potenza gas
G3-Lb1-... G120	consumi dei vari tipi di gas
Type-Bauart-Tipo	tipo di costruzione (impianto scarico fumi)
Electrolux Professional SpA, Viale Treviso 15, 33170 Pordenone, Italy	Costruttore
Made in EU	luogo di fabbricazione
99-9999	mese-anno di fabbricazione

C INFORMAZIONI GENERALI

C.1 Introduzione

Si segnala che i disegni e gli schemi riportati nel manuale non sono in scala. Essi servono ad integrare le informazioni scritte e fungono da compendio a queste, ma non sono mirate alla rappresentazione dettagliata della macchina fornita.

Negli schemi d'installazione dell'apparecchiatura i valori numerici riportati si riferiscono a misure espresse in millimetri e/o pollici.

C.2 Collaudo

Le nostre apparecchiature sono state progettate e ottimizzate con prove di laboratorio per fornire prestazioni e un'efficienza elevate.



ATTENZIONE

Per modelli di forni a 20 griglie marcati Energy Star, le prestazioni sono raggiunte con il carrello standard in dotazione, che è disponibile anche come accessorio acquistabile separatamente.

Il superamento dei test (collaudo visivo - collaudo elettrico - collaudo funzionale), è garantito e certificato tramite gli specifici allegati.

C.3 Diritti d'autore

Il presente manuale è destinato esclusivamente alla consultazione da parte dell'operatore e può essere consegnato a terzi unicamente con l'autorizzazione dell'azienda Electrolux Professional.

C.4 Conservazione del manuale

Il manuale deve essere mantenuto integro per l'intera vita della macchina, fino all'atto della demolizione della stessa. In caso di cessione, vendita, noleggio, concessione in uso o in locazione finanziaria della macchina, il presente manuale dovrà accompagnare la stessa.

C.5 Destinatari del manuale

Questo manuale si rivolge:

- al trasportatore ed agli addetti alla movimentazione;
- al personale addetto alle installazioni e alla messa in servizio;
- al datore di lavoro degli utilizzatori della macchina e al responsabile del luogo di lavoro;
- agli operatori addetti all'uso ordinario della macchina;
- al personale specializzato - Assistenza Clienti (vedere manuale di servizio).

C.6 Definizioni

Vengono elencate di seguito le definizioni dei principali termini utilizzati nel manuale. Se ne consiglia un'accurata lettura prima della fruizione dello stesso.

Operatore	Addetto all'installazione, alla regolazione, all'uso, alla manutenzione, alla pulizia, alla riparazione e al trasporto dell'apparecchiatura.
Costruttore	Electrolux Professional SpA o qualsiasi altro Centro assistenza autorizzato da Electrolux Professional SpA.
Operatore addetto all'uso ordinario dell'apparecchiatura	operatore che è stato informato, formato ed addestrato in merito ai compiti da svolgere ed ai rischi connessi all'uso ordinario dell'apparecchiatura.
Assistenza Clienti o personale specializzato	Operatore addestrato/formato dal costruttore che, sulla base della sua formazione professionale ed esperienza, addestramento, conoscenze specifici delle normative antinfortunistiche, è in grado di valutare gli interventi da effettuare sull'apparecchiatura e riconoscere ed evitare eventuali rischi. La sua professionalità copre i campi della meccanica, elettrotecnica, elettronica ecc.
Pericolo	fonte di possibili lesioni o danni alla salute.
Situazione pericolosa	qualsiasi operazione in cui un Operatore è esposto ad uno o più Pericoli.
Rischio	combinazione di probabilità e di gravità con possibili lesioni o danni alla salute in una Situazione pericolosa.
Protezioni	misure di sicurezza che consistono nell'impiego di mezzi tecnici specifici (Ripari e Dispositivi di sicurezza) per proteggere gli Operatori dai Pericoli.
Riparo	elemento di una macchina utilizzato in modo specifico per fornire protezione mediante una barriera fisica.
Dispositivo di sicurezza	dispositivo (diverso da un Riparo) che elimina o riduce il Rischio; esso può essere impiegato da solo o essere associato ad un Riparo.

Cliente	colui che ha acquistato l'apparecchiatura e/o che la gestisce e la utilizza (es.: ditta, imprenditore, impresa).
Elettrocuzione	scarica accidentale di corrente elettrica sul corpo umano.

C.7 Responsabilità

Si declina ogni responsabilità per danni ed anomalie di funzionamento causati da:

- inosservanza delle indicazioni fornite nel presente manuale;
- riparazioni eseguite non a regola d'arte e sostituzione di ricambi diversi da quelli specificati nel catalogo parti di ricambio (il montaggio e l'impiego di parti di ricambio ed accessori non originali può influire negativamente sul funzionamento della macchina e fa decadere la garanzia del produttore originale);
- operazioni eseguite da personale non specializzato;
- modifiche o interventi non autorizzati;
- manutenzione assente o inadeguata;
- uso improprio della macchina;
- eventi eccezionali non prevedibili;
- utilizzo della macchina da parte di personale non informato e/o non formato;
- non applicazione delle disposizioni vigenti nel paese di utilizzo in materia di sicurezza, igiene e salute sul luogo di lavoro.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da trasformazioni e modifica arbitrarie da parte dell'utente o dal Cliente.

La responsabilità dell'identificazione e della scelta di adeguati ed idonei dispositivi di protezione individuale, da far indossare agli operatori, è a carico del datore di lavoro o del responsabile del luogo di lavoro o del tecnico destinato all'assistenza tecnica, in base alle norme vigenti nel paese di utilizzazione.

Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel manuale, se imputabili ad errori di stampa o di traduzione.

Eventuali integrazioni al manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione che il Costruttore riterrà opportuno inviare al Cliente dovranno essere conservate assieme al manuale, di cui faranno parte integrante.

D TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE E IMMAGAZZINAMENTO

D.1 Introduzione

Il trasporto (ossia il trasferimento della macchina da una località all'altra) e la movimentazione (ovvero il trasferimento all'interno dei luoghi di lavoro) deve avvenire mediante l'utilizzo di appositi mezzi di portata adeguata.



ATTENZIONE

La macchina dovrà essere trasportata, movimentata, e immagazzinata esclusivamente da personale specializzato, il quale dovrà possedere:

- specifica formazione tecnica ed esperienza relativa all'uso dei sistemi di sollevamento;
- conoscenza delle norme di sicurezza e delle leggi applicabili nel settore di pertinenza;
- conoscenza delle prescrizioni generali di sicurezza;
- dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita;
- capacità di riconoscere ed evitare ogni possibile pericolo.

D.2 Modo d'uso

Per le operazioni di scarico ed immagazzinamento della macchina predisporre un'area adeguata, con pavimentazione a fondo piano.

D.2.1 Procedure per le operazioni di movimentazione

Prima di procedere al sollevamento:

- far raggiungere a tutti gli addetti la posizione di sicurezza ed impedire l'accesso di persone nella zona di movimentazione;
- accertarsi della stabilità del carico;
- controllare che non vi sia materiale che potrebbe cadere durante il sollevamento. Manovrare verticalmente in modo da evitare gli urti;
- movimentare la macchina mantenendola alla minima altezza da terra.

Per il corretto e sicuro svolgimento delle operazioni di sollevamento:

- utilizzare il tipo di attrezzatura più idoneo per caratteristiche e portata (es.: carrelli elevatori o transpallet elettrico);
- coprire gli spigoli vivi;
- controllare le forche e le modalità di sollevamento come da istruzioni esposte sull'imballo.

D.2.2 Traslazione

L'incaricato dell'operazione deve:

- avere una visione generale del percorso da seguire;
- interrompere la manovra in caso di situazioni pericolose.

D.2.3 Posa del carico

- Prima di effettuare la posa del carico accertarsi che il passaggio sia libero e verificare che la pavimentazione sia pianeggiante ed abbia portata sufficiente a sostenere il carico.
- Togliere l'apparecchiatura dal pallet in legno, scaricarla da un lato e successivamente farla scivolare a terra.

D.3 Apertura dell'imballo



IMPORTANTE

Controllare subito eventuali danni causati nel trasporto.

Ispezionare gli imballaggi prima e dopo lo scarico.

1. Rimuovere il materiale di imballaggio.
Durante la rimozione dell'imballaggio e la movimentazione, prestare attenzione a non urtare l'apparecchiatura.
2. Conservare tutta la documentazione contenuta nell'imballaggio.

Nota

- Lo spedizioniere è responsabile della sicurezza della merce durante il trasporto e la consegna.
- Presentare reclamo allo spedizioniere in caso di danni apparenti o occulti.
- Segnalare alla consegna sulla bolla di trasporto eventuali danni o mancanze.
- L'autista deve firmare la bolla di trasporto: lo spedizioniere può respingere il reclamo se la bolla di trasporto non è firmata (lo spedizioniere può fornire il formulario necessario).
- In caso di danni occulti o mancanze che siano evidenti solo dopo il disimballaggio, richiedere allo spedizioniere, entro e non oltre 15 giorni dalla consegna, l'ispezione della merce.

D.4 Smaltimento dell'imballo

Lo smaltimento degli imballi deve essere fatto in conformità alle norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura. Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente.

Essi possono essere conservati senza pericolo, possono essere riciclati o essere bruciati in un apposito impianto di combustione rifiuti. Le parti in materiale plastico soggette ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnate nei seguenti modi:

	Polietilene <ul style="list-style-type: none">• Involucro esterno• Busta istruzioni
	Polipropilene <ul style="list-style-type: none">• Reggette
	Polistirolo espanso <ul style="list-style-type: none">• Protezioni angolari

I componenti in legno e cartone possono essere smaltiti rispettando le norme vigenti nel paese di utilizzo della macchina.

D.5 Stoccaggio

La macchina e/o le sue parti devono essere immagazzinate e protette dall'umidità, in ambiente non aggressivo, privo di vibrazioni e con temperature ambientali comprese tra - 10 °C [14 °F e 50 °C [122 °F].

Il luogo in cui verrà immagazzinata la macchina dovrà avere un piano d'appoggio orizzontale per evitare deformazioni della macchina o il danneggiamento dei piedini di supporto.



ATTENZIONE

Non apportare modifiche alle parti fornite con l'apparecchiatura. Le parti eventualmente smarrite o guaste vanno sostituite con pezzi originali.

E DATI TECNICI

E.1 Dati modelli ELETTRICI

N. di griglie		MODELLI											
		6 GN 1/1		6 GN 2/1		10 GN 1/1		10 GN 2/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1	
Tensione di alimentazione	V	380-415	220-240	380-415	220-240	380-415	220-240	380-415	220-240	380-415	220-240	380-415	220-240
Fasi	N.	3N~	3~	3N~	3~	3N~	3~	3N~	3~	3N~	3~	3N~	3~
Corrente nominale massima	A	16,4	28,4	31,9	55,2	28,3	48,9	55,9	96,6	56,3	97,3	97,8	169,1
Frequenza	Hz	50-60		50-60		50-60		50-60		50-60		50-60	
Potenza elettrica assorbita	kW	10,1 – 11,8		19 – 22,9		17,2 – 20,3		33,8 – 40,1		34,1 – 40,4		59,2 – 70,2	
Potenza nominale motore ventilatore	kW	0,56		0,94		0,56		0,94		1,1		1,9	
Potenza nominale unità vapore	kW	9		18		18		36		36		54	
Potenza nominale unità di convezione	kW	10		20		18		34		36		63	

Modelli ELETTRICI – Dati specifici per l'Australia

N. di griglie		MODELLI											
		6 GN 1/1		6 GN 2/1		10 GN 1/1		10 GN 2/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1	
Tensione di alimentazione	V	400-430		400-430		400-430		400-430		400-430		400-430	
Fasi	N.	3 N~		3 N~		3 N~		3 N~		3 N~		3 N~	
Corrente nominale massima	A	14,9		28,8		25,5		50,3		50,7		88,0	

Modelli ELETTRICI – Dati specifici per l'Australia (continua')

N. di griglie		MODELLI											
		6 GN 1/1		6 GN 2/1		10 GN 1/1		10 GN 2/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1	
Frequenza	Hz	50-60		50-60		50-60		50-60		50-60		50-60	
Potenza elettrica assorbita	kW	9,7 – 11,1		18,7 – 21,4		16,5 – 19,0		32,5 – 37,4		32,8 – 37,7		56,9 – 65,4	

E.2 Dati modelli ELETTRICI e a GAS

N. di griglie		MODELLI											
		6 griglie 1/1		6 griglie 2/1		10 griglie 1/1		10 griglie 2/1		20 griglie 1/1		20 griglie 2/1	
Carico forno massimo	kg	30		60		50		100		100		200	
Carico massimo recipiente pentola/vassoio	kg	15		30		15		30		15		30	
Peso modelli ELETTRICI ¹	kg	125,5		148,5		149,5		187		154		187	
Peso modelli a GAS ¹	kg	140,5		163,5		157,5		201		162		201	
Pressione dell'acqua	kPa	100 – 600		100 – 600		100 – 600		100 – 600		100 – 600		100 – 600	

1. Modelli con boiler e porta a vetro tripla

E.3 Dati modelli a GAS

N. di griglie		MODELLI											
		6 GN 1/1		6 GN 2/1		10 GN 1/1		10 GN 2/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1	
Tensione di alimentazione	V	220-240	220-230	220-240	220-230	220-240	220-230	220-240	220-230	220-240	220-230	220-240	220-230
Frequenza	Hz	50	60	50	60	50	60	50	60	50	60	50	60
Potenza elettrica assorbita	kW	1,1		1,5		1,1		1,5		1,8		2,5	
Corrente nominale massima	A	4,8		6,5		4,8		6,5		7,8		11,3	
Potenza termica nominale ¹	kW	19		32		31		47		54		100	
Potenza termica nominale gruppo vapore	kW	13		16		21		25		25		60	
Potenza termica nominale gruppo convettore	kW	12		24		21		35		42		70	
Attacco ISO 7/1	Ø	1/2 " M		1/2 " M		1/2 " M		1/2 " M		1 " M		1 " M	
Tipo di costruzione		A3		A3		A3		A3		A3		A3	

1. Valori misurati a 15 °C, 1013 mbar.

Potere calorifico inferiore
G30: 45,65 MJoule/kg
G31 (GPL): 46,34 MJoule/kg
G20: 34,02 MJoule/m ³
G25: 29,25 MJoule/m ³

Modelli a gas – Dati specifici per l'Australia

N. di griglie		Modelli											
		6 GN 1/1		6 GN 2/1		10 GN 1/1		10 GN 2/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1	
Tensione di alimentazione	V	230–240		230–240		230–240		230–240		230–240		230–240	
Frequenza	Hz	50		50		50		50		50		50	
Tipo di gas	Unità	Naturale	Propano	Naturale	Propano	Naturale	Propano	Naturale	Propano	Naturale	Propano	Naturale	Propano
Consumo di gas nominale	M-J/h	73,8	73,8	125,3	125,3	121	121	183,2	183,2	210,2	210,2	391	391
Consumo massimo di gas nel boiler	M-J/h	50,4	50,4	62,3	62,3	82,1	82,1	97,2	97,2	97,2	97,2	238,7	238,7
Consumo massimo di gas nominale nel convettore	M-J/h	46,8	46,8	94,7	94,7	82,1	82,1	136,8	136,8	164,2	164,2	273,6	273,6

Potere calorifico inferiorePropano: 95,8 MJ/m³Gas naturale: 37,8 MJ/m³

Pressione di allacciamento in entrata		Modelli					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Gas naturale	kPa	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Propano	kPa	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75

Categoria gas: II2H3B/P – PRESSIONE (TUTTI I MODELLI)

Dati	Tipo di gas	Unità	Modelli					
			6 GN 1/1 CON e SENZA BOILER	6 GN 2/1 CON e SENZA BOILER	10 GN 1/1 CON e SENZA BOILER	10 GN 2/1 CON e SENZA BOILER	20 GN 1/1 CON e SENZA BOILER	20 GN 2/1 CON e SENZA BOILER
pressione	Alimentazione gas naturale (G20)	mb-ar	20	20	20	20	20	20
	Alimentazione G.P.L. (G30/G31)	– mb-ar	30	30	30	30	30	30

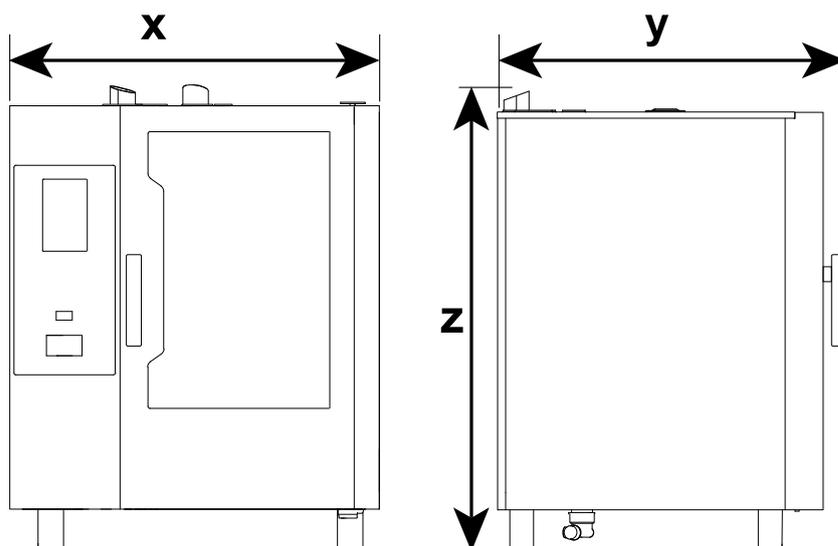
Categoria gas: II2H3B/P – CONSUMI MODELLI con BOILER

Dati	Tipo di gas	Unità	Modelli					
			6 GN 1/1 BOILER	6 GN 2/1 BOILER	10 GN 1/1 BOILER	10 GN 2/1 BOILER	20 GN 1/1 BOILER	20 GN 2/1 BOILER
consumi	G30	(kg/h)	1,50	2,52	2,44	3,70	4,26	7,88
	G.P.L. (G31)	(kg/h)	1,48	2,49	2,41	3,65	4,19	7,76
	Gas naturale G20	m ³ /h	2,01	3,38	3,28	4,97	5,71	10,57
	Gas naturale G25	m ³ /h	2,34	3,94	3,81	5,78	6,64	12,30

Categoria gas: II2H3B/P – CONSUMI MODELLI SENZA BOILER

Dati	Tipo di gas	Unità	Modelli					
			6 GN 1/1 SENZA BOILER	6 GN 2/1 SENZA BOILER	10 GN 1/1 SENZA BOILER	10 GN 2/1 SENZA BOILER	20 GN 1/1 SENZA BOILER	20 GN 2/1 SENZA BOILER
consumi	G30	(kg/h)	0,95	1,89	1,66	2,76	3,31	5,52
	G.P.L. (G31)	(kg/h)	0,93	1,86	1,63	2,72	3,26	5,44
	Gas naturale G20	m ³ /h	1,27	2,54	2,22	3,70	4,44	7,40
	Gas naturale G25	m ³ /h	1,48	2,95	2,58	4,30	5,17	8,61

E.4 Dimensioni dell'apparecchiatura



Modelli	Larghezza		Profondità		Altezza	
	x		y		z	
	mm	inch	mm	inch	mm	inch
6 griglie 1/1	867	34" 9/64	850	33" 15/32	858	33" 25/32
6 griglie 2/1	1090	42" 29/32	1046	41" 3/16	858	33" 25/32
10 griglie 1/1	867	34" 9/64	850	33" 15/32	1108	43" 5/8
10 griglie 2/1	1090	42" 29/32	1046	41" 3/16	1108	43" 5/8
20 griglie 1/1	911	35" 55/64	925	36" 27/64	1855	73" 1/32
20 griglie 2/1	1162	45" 3/4	1125	44" 27/64	1855	73" 1/32

E.5 Tabelle di conversione

	°dH	°f	°e	ppm	mmol/l	gr/gal (USA)	mval/kg
1 °dH	1	1,79	1,25	17,9	0,1783	1,044	0,357
1 °f	0,56	1	0,70	10,0	0,1	0,584	0,2
1 °e	0,8	1,43	1	14,32	0,14	0,84	0,286
1 ppm	0,056	0,1	0,07	1	0,01	0,0584	0,02
1 mmol/l	5,6	0,001	0,0007	100	1	0,00058	2
1 gr/gal (USA)	0,96	1,71	1,20	17,1	0,171	1	0,342
1 mval/kg	2,8	5,0	3,5	50	0,5	2,922	1

	CaO [mg/l]	CaCO ₃ [mg/l]	Ca ²⁺ [mg/l]
°dH (Germania)	10,0	17,86	7,14
°f (Francia)	5,60	10,0	4,00
°e (Gran Bretagna)	8,01	14,3	5,72
ppm (USA)	0,56	1,0	0,40
mmol/l (costituente chimico)	56,00	100,0	39,98
gr/gal (USA)	9,60/64,8	17,11	6,85
mval/kg (milliequivalente)	28,00	50,0	19,99

F INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

F.1 Luogo di installazione

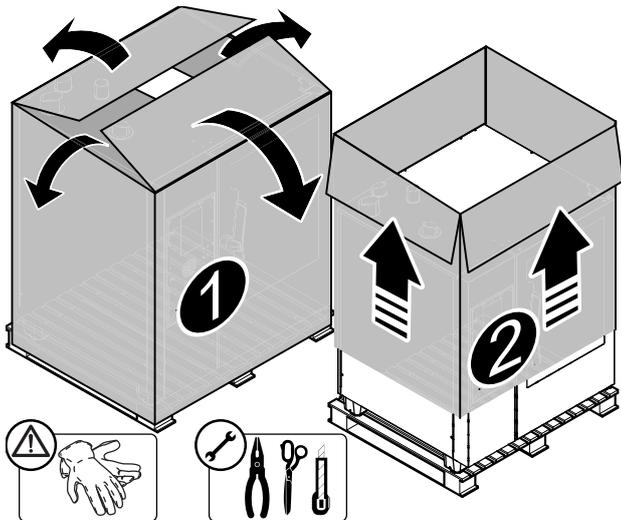
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le vigenti norme nazionali e locali.
- solo per l'AUSTRALIA:

Questa apparecchiatura dev'essere installata esclusivamente da personale autorizzato e in conformità con le istruzioni di installazione del costruttore, le normative locali relative ai raccordi del gas, i regolamenti relativi a codifiche

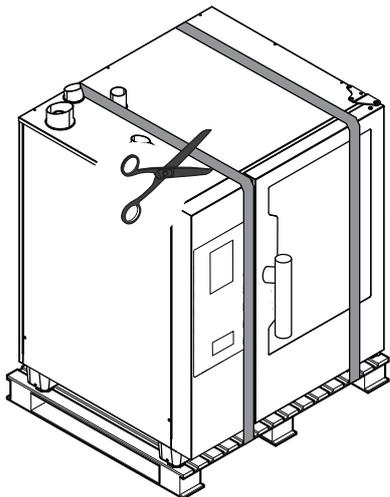
degli edifici pubblici, cablaggi elettrici, fornitura di acqua, installazione di gas AS5601, le normative in ambito sanitario e qualsiasi altra normativa vigente.

F.2 Disimballo and posizionamento

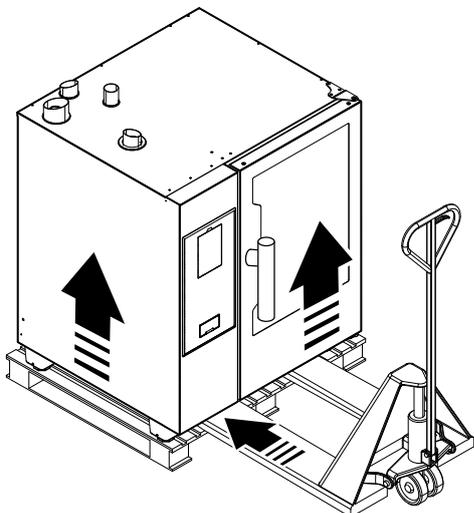
1. Rimuovere i punti di rame e il cartone dall'apparecchiatura;



2. Tagliare le forcelle di rame che fissano l'apparecchiatura al pallet;



3. Sollevare l'apparecchiatura con un carrello elevatore, togliere il pallet e posizionarla nel luogo di utilizzo.



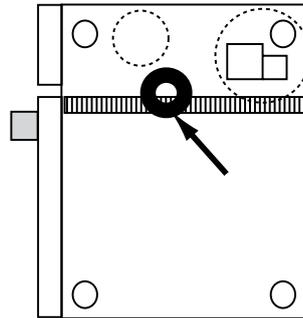
IMPORTANTE

Assicurarsi di non danneggiare la piletta quando si scarica l'apparecchiatura dal pallet.

4. Togliere la pellicola protettiva avendo cura di non graffiare la lamiera con forbici o lame eventualmente utilizzate;

F.2.1 Trasporto dell'apparecchiatura

- Mantenere il baricentro del dispositivo in mente per evitare che si rovesci.



- Se si utilizza un carrello elevatore, tenere a mente lo spazio richiesto e le dimensioni d'ingresso.

Le dimensioni minime d'ingresso sono:

Dimensioni d'ingresso richieste	Modelli apparecchiatura						
	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1	
X	mm	850	1046	850	1046	925	1125
	pollice	33"	41" 3/16	33"	41" 3/16	36"	44"
		15/32		15/32		27/64	27/64

F.2.2 Posizionamento

Per lo spazio d'ingombro necessario così come per le dimensioni d'allacciamento si vedano gli schemi di installazione.



NOTA!

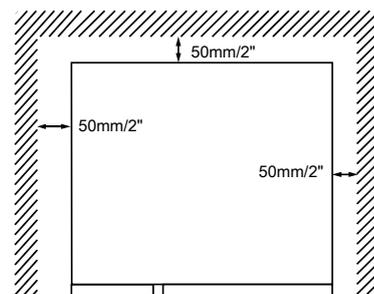
L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.

Quando si posiziona l'apparecchiatura, tenere a mente le distanze minime seguenti:

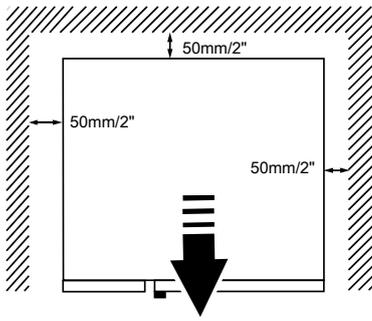
Distanze minime per il posizionamento

funzionamento ordinario	distanza destra / sinistra / posteriore 50 mm
funzionamento nei pressi di una fonte di calore	distanza fianco sx 350 a 500 mm
condizioni di servizio	distanza fianco sx 500 mm

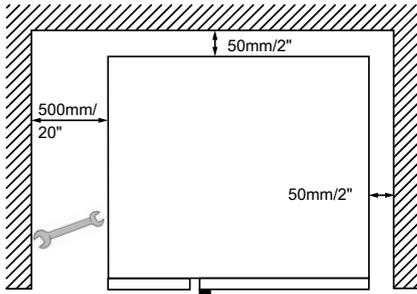
- Tutti i lati dell'apparecchiatura devono rimanere a 50 mm di distanza da qualsiasi superficie.



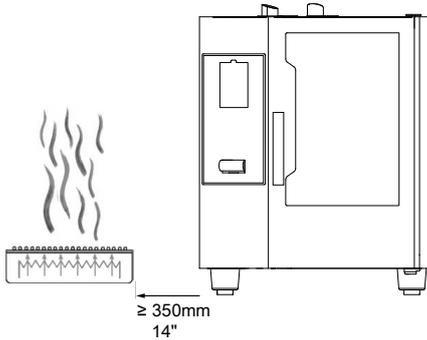
Se è necessario eseguire la manutenzione sull'apparecchiatura, farla scorrere in avanti.



In tutti i modelli, ma specialmente quelli a 20 griglie, quando possibile lasciare uno spazio di almeno 500 mm tra il fianco sx dell'apparecchiatura e le altre superfici per consentire le operazioni di manutenzione.

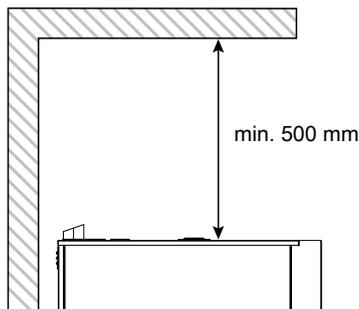


- Lo spazio sinistro dev'essere di almeno 350 mm **se fonti di calore sono in funzione** sul fianco sx dell'apparecchiatura.

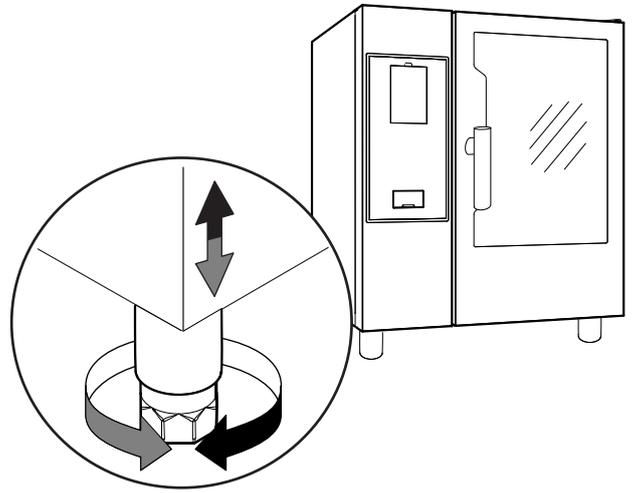


Se non è possibile mantenere il fianco sx dell'apparecchiatura a una distanza sufficiente dalle fonti di calore, una protezione termica può ridurre i carichi termici (vedere catalogo accessori).

- Se il vapore proveniente dalla tubazione di ventilazione non può essere direzionato in una cappa aspirante o in un soffitto forato, dev'essere presente uno spazio libero di almeno 500 mm al di sopra del dispositivo.



- Posizionare l'apparecchiatura su una superficie piana. Se necessario, regolare l'altezza del piano di lavoro agendo sui piedi regolabili (se disponibili).



ATTENZIONE

L'apparecchiatura dev'essere livellata.

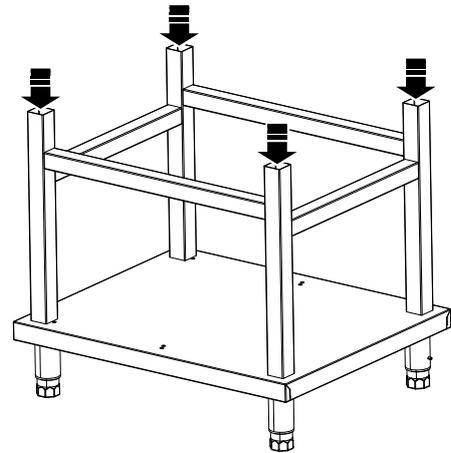
F.3 Modelli su tavolo

Per motivi di sicurezza, i modelli su tavolo devono essere posizionati esclusivamente sulla parte superiore di un cavalletto per forno o su una credenza originali del produttore.

Scegliere la struttura appropriata nel catalogo degli accessori a seconda del modello.

Installazione sul cavalletto per forno (dimensione GN 1/1 - 2/1)

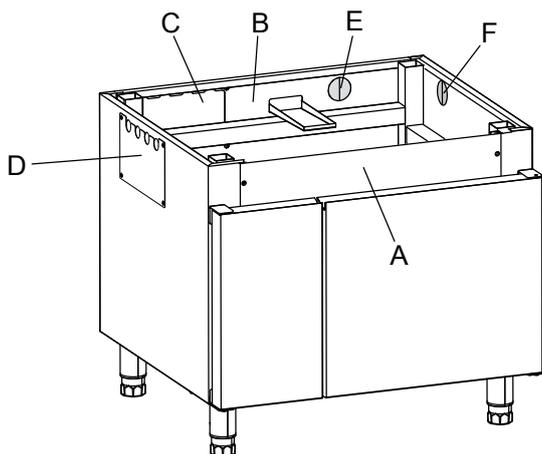
1. Sostituire i piedini del forno con gli appositi piedini forniti con l'accessorio cavalletto per forno.



2. Posizionare l'apparecchiatura sul cavalletto per forno inserendo i piedini di posizionamento nei tubolari verticali.

Installazione su una credenza (dimensioni GN 1/1 – 2/1)

1. Smontare il pannello posteriore "B" e il cruscotto comandi "A" (se previsto);



2. Sostituire i piedini del forno con gli appositi piedini forniti con l'accessorio credenza;
3. Posizionare l'apparecchiatura sulla credenza inserendo i piedini di posizionamento nei tubolari verticali.
4. Rimontare il cruscotto comandi "A" e il pannello posteriore "B".
5. Procedere con gli allacciamenti del forno.



IMPORTANTE

I tubi di raccordo del forno possono essere posizionati sia sul retro sia sul fianco.

- Rimuovere e invertire i pannelli "C" e "D" tra loro.
- Rimuovere le piastre pre-tagliate "E" e "F" per consentire al tubo di scarico di passare attraverso il foro sul retro o sul fianco.

F.4 Installazione impilaggio

Le tabelle seguenti indicano le possibili combinazioni di apparecchiature per l'installazione a impilaggio.

FORNI 6 GN 1/1 – 6 GN 2/1

Posizione	Tipo di base/apparecchiatura			
	FORNO 6 GN 1/1	Altezza totale massima mm [pollici]	FORNO 6 GN 2/1	Altezza totale massima [pollici]
IN ALTO	FORNO 6 GN 1/1	modelli elettrici 1736 [68" 11/32] ¹ modelli a gas 1766 [69" 17/32] ¹ modelli elettrici 1976 [77" 51/64] ² modelli a gas 2006 [78" 31/32] ²	FORNO 6 GN 2/1	modelli elettrici 1736 [68" 11/32] ¹ modelli a gas 1766 [69" 17/32] ¹ modelli elettrici 1976 [77" 51/64] ² modelli a gas 2006 [78" 31/32] ²
IN BASSO	oppure		oppure	
	FORNO 10 GN 1/1	modelli elettrici 1986 [78" 3/16] modelli a gas 2016 [79" 3/8]	FORNO 10 GN 2/1	modelli elettrici 1986 [78" 3/16] modelli a gas 2016 [79" 3/8]
	oppure		oppure	
	APERTURA SUPPORTO ²	1528 [60" 5/32]	APERTURA SUPPORTO ²	1528 [60" 5/32]
	oppure		oppure	
CREDENZA NEUTRA ²	1528 [60" 5/32]	CREDENZA NEUTRA ²	1528 [60" 5/32]	
oppure		oppure		
CREDENZA MOLTO CALDA ²	1528 [60" 5/32]	CREDENZA MOLTO CALDA ²	1528 [60" 5/32]	
oppure		oppure		
ABBATTITORE 30 kg ²	1882 [74" 3/32]			

1. Senza alzata
2. Con alzata

FORNI 10 GN 1/1 – 10 GN 2/1

Posizione	Tipo di base/apparecchiatura			
	FORNO 10 GN 1/1	Altezza totale massima mm [pollici]	FORNO 10 GN 2/1	Altezza totale massima mm [pollici]
IN ALTO	APERTURA SUPPORTO	1778 [70"]	APERTURA SUPPORTO	1778 [70"]
IN BASSO	oppure		oppure	
	CREDENZA NEUTRA	1778 [70"]	CREDENZA NEUTRA	1778 [70"]
	oppure		oppure	
	CREDENZA MOLTO CALDA	1778 [70"]	CREDENZA MOLTO CALDA	1778 [70"]
	oppure		oppure	
ABBATTITORE 30 kg				



NOTA!

I piedini sono da intendersi regolati alla loro altezza nominale.

F.5 Sistemi di fissaggio per forni

Le installazioni indicate nelle tabelle precedenti **per motivi di sicurezza DEVONO essere fissate a parete o a terra** con gli appositi accessori inclusi nell'apparecchiatura o da ordinare, a seconda del modello (kit "Squadrette parete" o kit "Piedi flangiati", vedere elenco accessori).

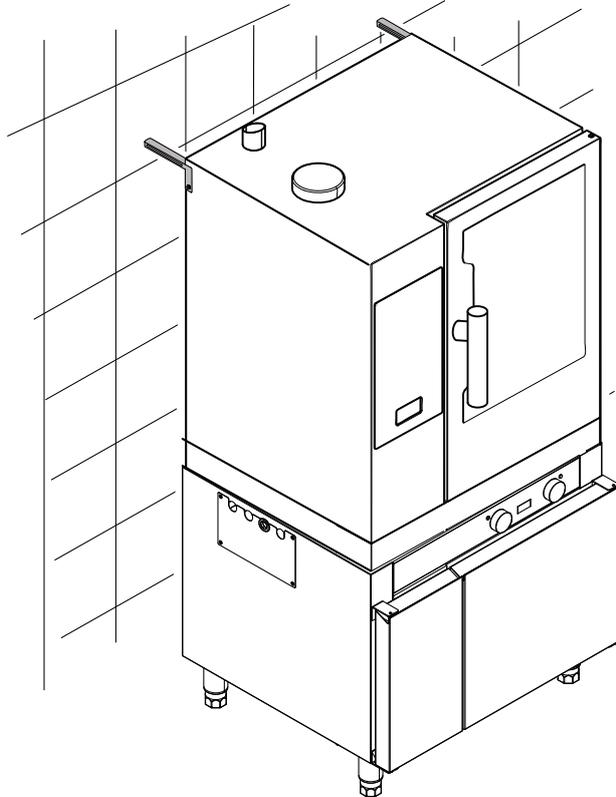


IMPORTANTE

Le stesse prescrizioni di sicurezza si applicano ai forni di tipo verticale, alle installazioni su nave, su piattaforme petrolifere offshore e in tutti quei casi di installazione in cui la cappa di aspirazione o di ricircolo, disponibile come accessorio, è appoggiata sul forno.

Fissaggio a parete – Squadrette parete

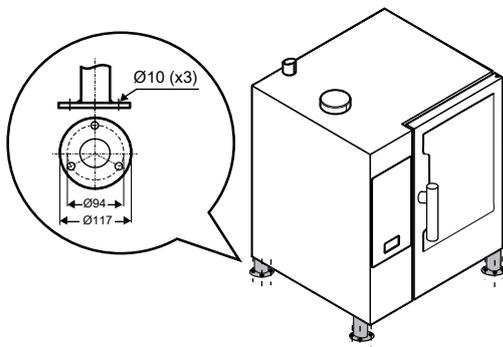
- Fissare i forni in colonna alla parete mediante le 2 squadrette. Vedere la figura seguente.



Fissaggio a terra – Piedi flangiati

Qualora non sia possibile fissare i forni in colonna alla parete è necessario fissarli a terra. Utilizzare il kit "Piedi flangiati" con una base a 3 fori per il fissaggio a terra.

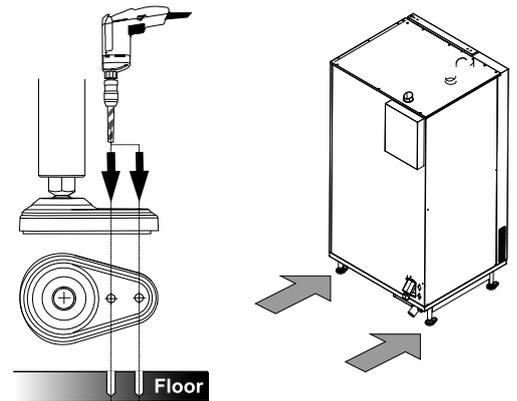
- Svitare le viti per rimuovere i piedini esistenti dal fondo del forno.
- Sostituirli con quelli contenuti nel kit.
- Avvitare le 4 viti (M5x14) in ciascun piedino per fissare a terra i forni in colonna.



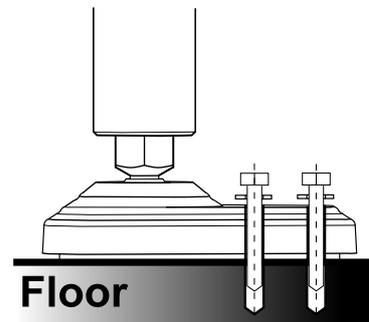
Modelli 20 GN

Per ragioni di sicurezza i modelli con installazione a pavimento DEVONO essere fissati al pavimento tramite i due piedini posteriori.

- Praticare 2 fori sui piedini posteriori del forno;



- Fissare ciascun piedino al pavimento per mezzo di due viti adeguate che garantiscano una forza minima di 0,3 kN.



F min= 0,3 kN

F.6 Requisiti igienici

Per ragioni igieniche e in conformità allo standard NSF 4, è necessario installare una copertura intorno alla scatola AIR BREAK.

Questa copertura viene fornita in dotazione ai forni di tipo verticale ed è inclusa nel kit di fissaggio; disponibile come accessorio.

FORNI DI TIPO VERTICALE	FORNI IN COLONNA ¹

1. L'utilizzo dell'alzata è un'alternativa alla copertura, ad eccezione delle installazioni a 6 griglie su 10 griglie, in cui questa copertura è obbligatoria.

F.7 Allacciamento idraulico



NOTA!

Il collegamento idraulico deve essere effettuato in base alle normative e alle prescrizioni vigenti nel paese.



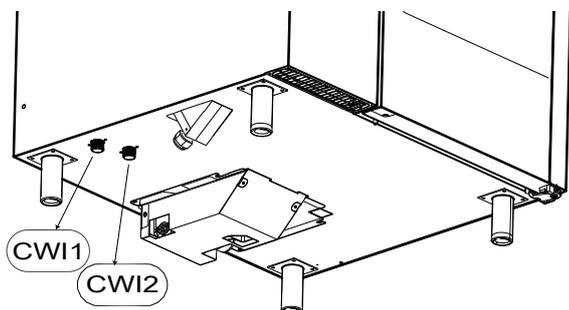
IMPORTANTE

Quando si collega l'apparecchiatura con i tubi flessibili all'impianto idraulico, usare sempre elementi nuovi.

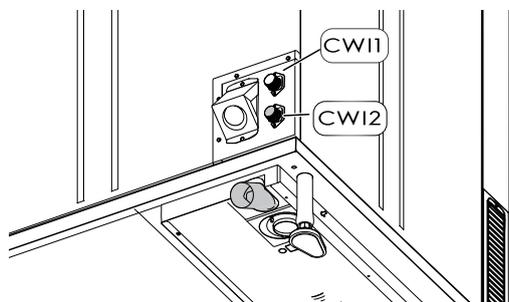
Il forno dispone di due ingressi separati per l'alimentazione acqua:

1. Attacco "CW11" da 3/4" di acqua fredda per:
 - acqua per impianto di pulizia;
 - raffreddamento rapido;

- doccia manuale (quando fornita, a seconda del modello).
2. Attacco "CW12" da 3/4" di ACQUA FREDDA TRATTATA per:
- riempimento boiler (modelli con boiler)
 - generatore di vapore istantaneo (modelli senza boiler)
- modelli a 6 - 10 griglie**



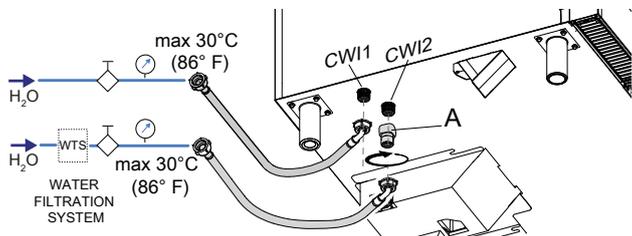
modelli a 20 griglie



Requisiti per attacco acqua

- La pressione dell'acqua a monte del forno dev'essere 100 – 600 kPa (1,0 – 6,0 bar / 14,5 – 87psi).
- La temperatura massima dell'acqua in entrata è 30 °C.
- Le condutture di alimentazione di entrambi gli ingressi devono essere dotate di filtro meccanico e di valvola di intercettazione.
- Prima di installare i filtri lasciare fluire una certa quantità di acqua per pulire il tubo flessibile da eventuali particelle solide.

L'apparecchiatura viene fornita di una valvola di ritegno singola (in dettaglio A) da montare sull'attacco CWI2.



F.7.1 Caratteristiche dell'acqua per ingresso "CW12"

Nell'ingresso CW12, l'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile idonea (in particolare Ph 6,5 ÷ 8,5 e conduttività > 50 µS/cm).

Allo scopo di garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura potrebbe essere necessario installare alcuni sistemi di trattamento acqua.

A tale scopo, seguire le indicazioni presenti nei seguenti schemi a seconda del modello:

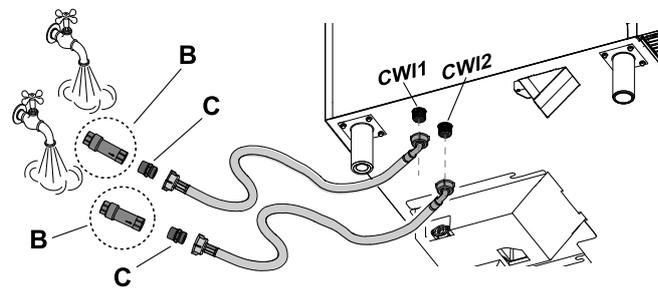
LEGENDA

A. Kit costruzione della valvola di ritegno singola 3/4 " M – 3/4 " F (da non utilizzare per installazioni in Regno Unito e Australia/NZ)

Per GB:
Dev'essere fornita dal tecnico installatore una valvola di ritegno doppia conforme a WRAS o un altro dispositivo non meno efficace che fornisca una protezione contro il ritorno almeno a una categoria di fluido tre.

Per l'Australia:
L'apparecchiatura sarà installata in conformità con le norme AS / NZS 3500.1 e AS/NZS 3500.2.
I dispositivi di prevenzione del riflusso certificati Watermark, forniti in dotazione con la presente apparecchiatura, devono essere installati al fine di proteggere ogni attacco dell'acqua in ingresso.

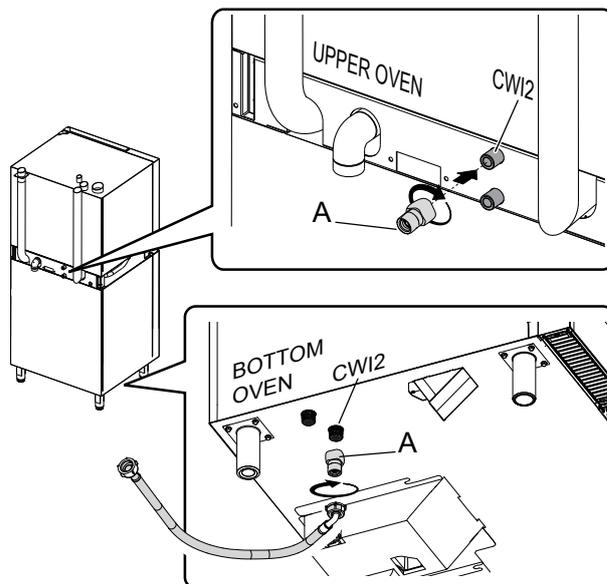
Installare il dispositivo (dettaglio "B") tra la fonte di acqua potabile e ogni tubo flessibile di alimentazione dell'acqua.



- B dispositivo di prevenzione del riflusso (in dotazione)
- C niplo 3/4 " M - 3/4 " M (in dotazione)

Attacco dell'acqua in installazioni a impilaggio

- Le valvole di ritegno doppie (A) nei forni in colonna devono essere montate in CWI2 come indicato nella seguente figura:

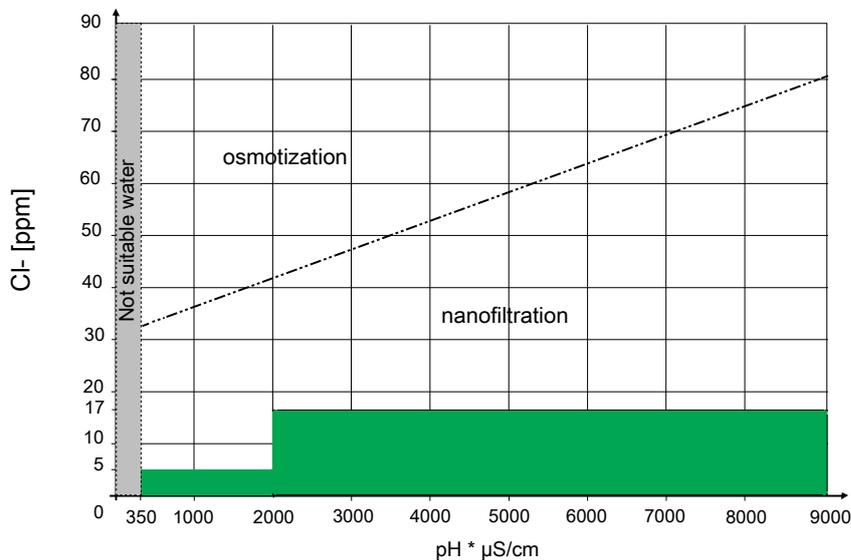


Modelli con boiler – (Liv. T – B)

MODELLI CON BOILER				
CONDUTTIVITÀ [μS/cm]	CLORURO [ppm]	DUREZZA	TRATTAMENTO	VERIFICA TRATTAMENTO
> 285	<17	-	NO	NO
> 285	17 < ppm < 32	-	NANOFILTRI	L'ACQUA TRATTATA RIENTRA NELL'AREA VERDE DEL GRAFICO A
> 285	> 32	-	WTS + GRAFICO ¹	
< 285		-	WTS ¹ + GRAFICO	

1. WTS = Impianto di trattamento dell'acqua

MODELLI CON BOILER – IMPIANTO DI TRATTAMENTO DELL'ACQUA GRAFICO A (in caso di trattamento, verificare che i parametri dell'acqua trattata rientrino nell'area verde; in nessun caso, i valori devono rientrare nell'area grigia)

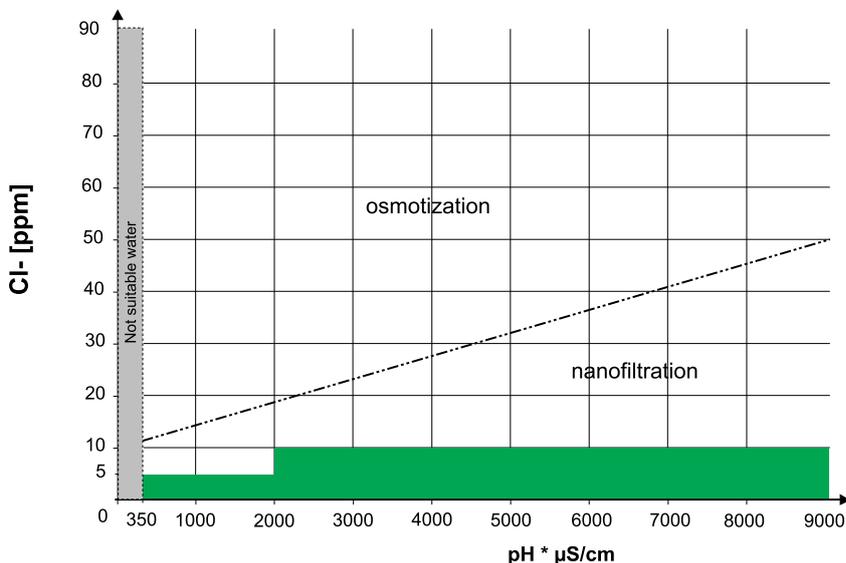


Modelli senza boiler (liv. K – C)

MODELLI SENZA BOILER				
CONDUTTIVITÀ [μS/cm]	CLORURO [ppm]	DUREZZA [°f]	TRATTAMENTO	VERIFICA TRATTAMENTO
> 285	<10	<5	NO	NO
> 285	<10	> 5	ADDOLCITORE	A seguito dell'addolcimento, verificare la durezza < 5 °f
> 285	10 < ppm < 20	-	NANOFILTRI	L'ACQUA TRATTATA RIENTRA NELL'AREA VERDE DEL GRAFICO B
> 285	> 20	-	WTS + GRAFICO ¹	
< 285		-	WTS ¹ + GRAFICO	

1. WTS = Impianto di trattamento dell'acqua

MODELLI SENZA BOILER – IMPIANTO DI TRATTAMENTO DELL'ACQUA GRAFICO B (in caso di trattamento, verificare che i parametri dell'acqua trattata rientrino nell'area verde; in nessun caso, i valori devono rientrare nell'area grigia)



Consigli generali

- La manutenzione periodica dei dispositivi per il trattamento dell'acqua evita di compromettere il funzionamento dell'apparecchiatura e previene il rischio di corrosione.
- Al fine di evitare eventuali danni all'apparecchiatura, ad ogni rigenerazione periodica del filtro dell'addolcitore dell'acqua, effettuare un ciclo di lavaggio del filtro senza immettere acqua nel forno.



IMPORTANTE

In caso di non corretta manutenzione il costruttore declina ogni responsabilità.



ATTENZIONE

Non utilizzare dosatori di sostanze atte a evitare incrostazioni nelle tubazioni (per esempio, polifosfato) poiché possono compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

F.7.2 Verificare la pressione di alimentazione

La pressione a monte del forno dev'essere 100 – 600 kPa (1,0 – 6,0 bar / 14,5 – 87psi).



NOTA!

Nel caso in cui la pressione dell'acqua di alimentazione del sistema sia superiore a 6 bar, si consiglia di installare un regolatore di pressione dell'acqua.

Misurare la pressione in condizioni dinamiche, vale a dire durante il riempimento del boiler e/o la fase di lavaggio e in corrispondenza di una temperatura di 30 °C/86°F.

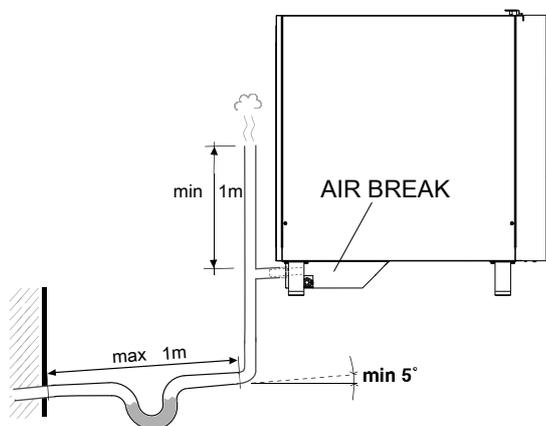
- La portata dell'acqua per **CW11** corrisponde a minimo 2 l/min - massimo 10 l/min.
- La portata dell'acqua per **CW12** (acqua trattata) corrisponde a minimo 2,95 l/min - massimo 5,75 l/min.

F.7.3 Impianto di scarico dell'acqua

- Il forno è dotato internamente di un sistema antiriflusso AIR-BREAK per evitare che eventuali reflussi del sistema di scarico possano raggiungere le tubazioni interne e la cella del forno.

Quindi, per collegare il sistema di scarico è possibile:

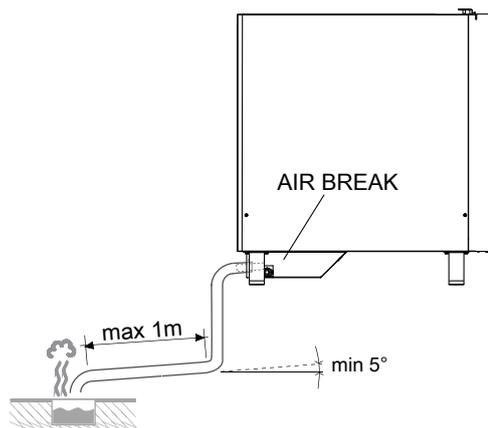
- collegare il tubo di scarico direttamente al sistema di scarico:



NOTA!

Un air break collegato allo scarico conforme alla norma EN61770 dovrà essere installato a monte del sistema di scarico.

- o consentire al tubo di scarico di scaricare in una griglia a pavimento.



NOTA!

Un air break collegato allo scarico conforme alla norma EN61770 dovrà essere installato a monte del sistema di scarico.

Per GB:

L'apparecchiatura deve scaricare tramite un dispositivo di protezione del riflusso che conferisce al fluido una protezione di categoria 5.

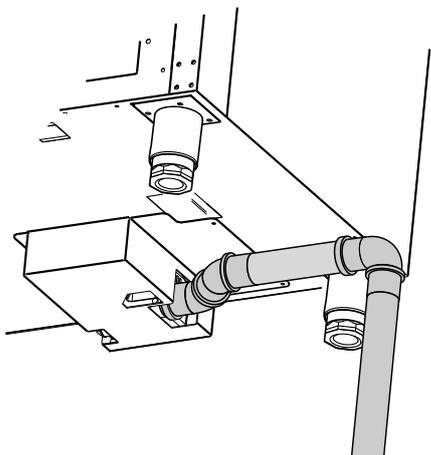
Per l'Australia:

L'apparecchiatura deve essere svuotata utilizzando un apposito pozzetto di raccolta acque reflue certificato, posizionato nel punto di collegamento del sistema di scarico.

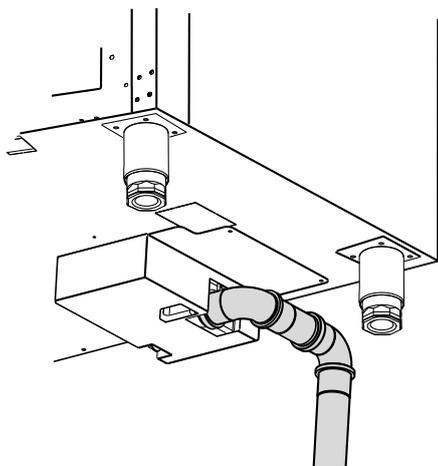
modelli a 6 - 10 griglie

- Il tubo di scarico può essere condotto sul fianco o sul retro, se il forno non è posizionato contro un muro. Sono disponibili su richiesta speciali kit di tubi di scarico (code 922636 – 922637).

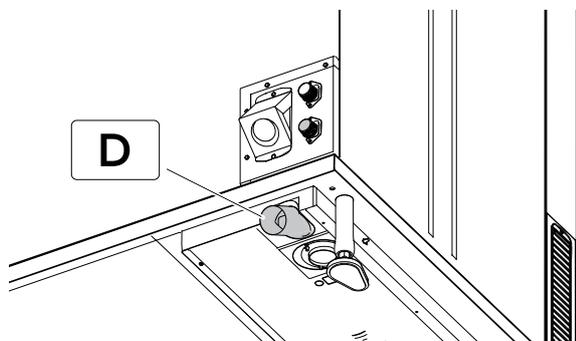
– scarico laterale:



– lato posteriore:



modelli a 20 griglie



Assicurarsi che:

- il tubo di scarico non sia più lungo di 1 metro, con il diametro interno non inferiore a quello del tubo di scarico del forno (2").
- il tubo di scarico sia in grado di sopportare temperature di almeno 100 °C.
- non vi siano strozzature su condotti flessibili o gomiti per condotti metallici, lungo tutto il percorso di scarico.
- tratti orizzontali che causino ristagni d'acqua (pendenza minima 5%) vengano evitati.

F.8 Allacciamento elettrico



IMPORTANTE

Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le vigenti norme nazionali e locali.

Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta.

- Collegare l'apparecchiatura alla rete d'alimentazione elettrica in maniera permanente con un cavo di tipo H07 RN-F.
- Installare il cavo d'alimentazione in un tubo metallico o di plastica rigida privo di parti taglienti.
- Installare prima dell'apparecchiatura un interruttore onnipolare dalla capacità sufficiente con un'apertura del contatto di almeno 3 mm.

Installare l'interruttore nell'impianto elettrico del fabbricato, nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.

- La corrente di dispersione massima dell'apparecchiatura è di 5 mA.
- Installare un dispositivo monte dell'apparecchiatura (spina interbloccata, interruttore bloccabile o dispositivi simili) bloccabile in posizione di aperto durante la manutenzione.
- Collegare l'apparecchiatura a un impianto di messa a terra. A tale scopo sulla morsettiera di allacciamento vi è un morsetto con il simbolo \oplus alla quale va allacciato il conduttore di terra.
- Includere anche l'apparecchiatura a un sistema equipotenziale. Il filo dell'equipotenziale deve avere una sezione minima di almeno 10 mm². Questo collegamento viene effettuato con la vite d'arresto contrassegnata ∇ , che si trova esternamente vicino all'entrata del cavo di alimentazione.



IMPORTANTE

Solo per modelli elettrici:

Questa apparecchiatura può essere allacciata solo a una rete di alimentazione con impedenza di sistema massima non superiore a:

$$6 \text{ GN } 1/1 \text{ e } 10 \text{ GN } 1/1 = 0,18 \Omega$$

$$6 \text{ GN } 2/1 \text{ e } 20 \text{ GN } 1/1 = 0,043 \Omega$$

$$10 \text{ GN } 2/1 = 0,033 \Omega$$

Se necessario, consultare l'ente erogatore per informazioni sull'impedenza di sistema.

F.8.1 Installazione del cavo d'alimentazione

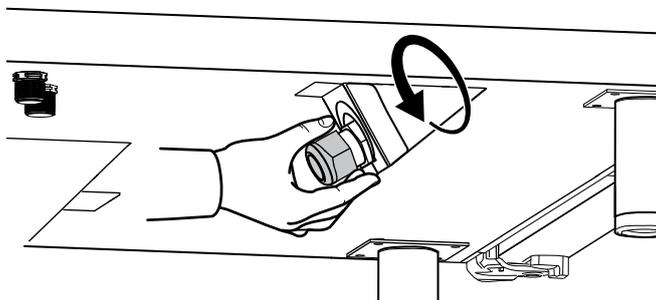
Modelli elettrici

Per collegare il cavo d'alimentazione all'apparecchiatura procedere come segue:

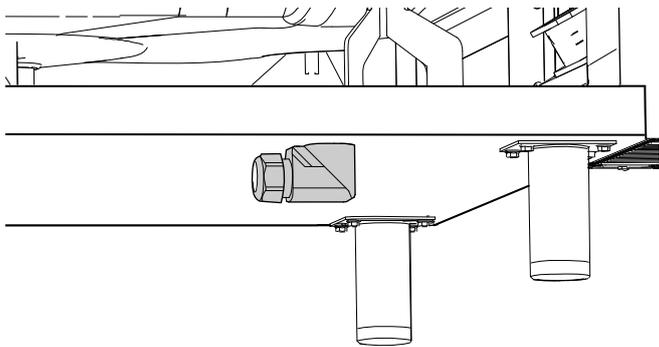
1. rimuovere il pannello laterale sinistro del forno;
2. se applicabile nel vostro modello, svitare la vite che fissa la scatola esterna sotto al forno;
3. allentare l'anello per far passare il cavo di alimentazione attraverso il fermacavo;

modelli a 6 - 10 griglie

Tipo di fermacavo per 220-240 V 3~

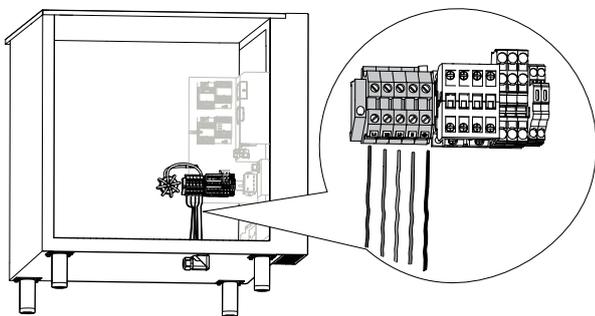


Tipo di fermacavo per 380-415 V 3N~ o 3~, 400-430 V 3N~, 440 V 3~ e 480 V 3~



modelli a 20 griglie

4. Sguainare tutti i fili dal cavo.
5. Far passare i fili attraverso la morsettiera.
6. Collegare i fili alla morsettiera come mostrato nella seguente figura.

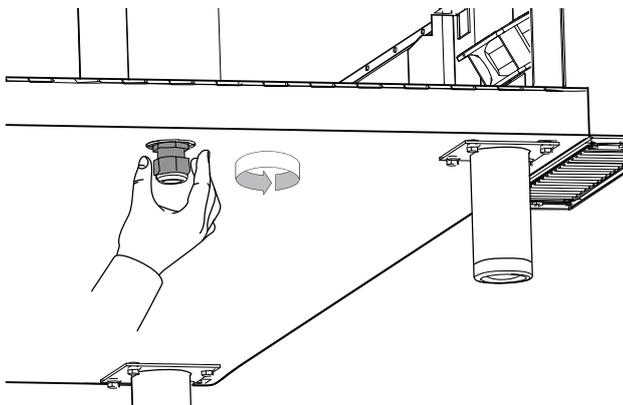


7. Dopo aver effettuato il collegamento, fissare il cavo avvitando l'anello del pressacavo.
8. Fissare la scatola esterna sotto al forno serrando la vite corrispondente (se applicabile al vostro modello);

Modelli a gas

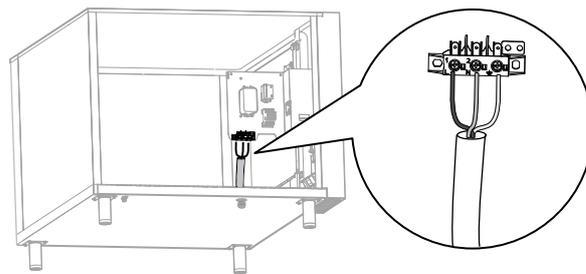
Per collegare il cavo d'alimentazione all'apparecchiatura procedere come segue:

1. rimuovere il pannello laterale sinistro del forno;
2. Allentare l'anello per far passare il cavo di alimentazione attraverso il fermacavo (vedere la figura)



3. Far passare il cavo attraverso la morsettiera.
4. Sguainare tutti i fili dal cavo.

5. Collegare i fili alla morsettiera come mostrato nella seguente figura.



6. Dopo aver effettuato il collegamento, fissare il cavo avvitando l'anello del pressacavo.



ATTENZIONE

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, il suo operatore dell'assistenza tecnica o personale egualmente qualificato per evitare pericoli.



IMPORTANTE

il costruttore declina ogni responsabilità qualora le vigenti norme nazionali e locali ed eventuali norme antinfortunistiche non siano rispettate.

F.9 Dispositivo di sicurezza

L'apparecchiatura è dotata delle seguenti sicurezze:

- Fusibile - posto dietro al cruscotto comandi.

Per modelli elettrici

- Ripristino manuale termostato di sicurezza intercapedine - posto dietro al cruscotto comandi.
Spegne l'alimentazione elettrica ai riscaldatori dell'intercapedine.
- Ripristino manuale termostato di sicurezza generatore di vapore - posto dietro al cruscotto comandi.
Spegne l'alimentazione elettrica ai riscaldatori del generatore.
- Dispositivo termico ripristino automatico all'interno della ventola.
Si attiva in caso di surriscaldamento della ventola, proteggendo il funzionamento dell'unità e interrompendo l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

Per modelli a gas

- Ripristino manuale termostato di sicurezza intercapedine - posto dietro al cruscotto comandi.
Interrompe la fornitura del gas al bruciatore del convettore.
- Ripristino manuale termostato di sicurezza generatore di vapore - posto dietro al cruscotto comandi.
Interrompe la fornitura del gas al bruciatore del generatore.
- Dispositivo termico ripristino automatico all'interno della ventola.
Si attiva in caso di surriscaldamento della ventola, proteggendo il funzionamento dell'unità e interrompendo l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.



NOTA!

Le operazioni di ripristino devono essere eseguite da personale tecnico specializzato dopo aver eliminato le cause dell'interruzione.

F.10 Attacco gas (modelli a gas)

F.10.1 Precauzioni generali



ATTENZIONE

Verificare se l'apparecchiatura è adatta al tipo di gas presente. Fare riferimento alla targhetta caratteristiche.

Osservare tutte le norme dell'azienda del gas locale! Un attacco scorretto potrebbe causare ustioni.

- I forni a gas non sono adatti per l'ambiente marino.
- Prima dell'installazione consultare l'ente per l'erogazione del gas allo scopo di verificare la compatibilità tra capacità di erogazione e consumi previsti
- Non è possibile apportare delle modifiche alla capacità di aerazione destinata alla combustione.

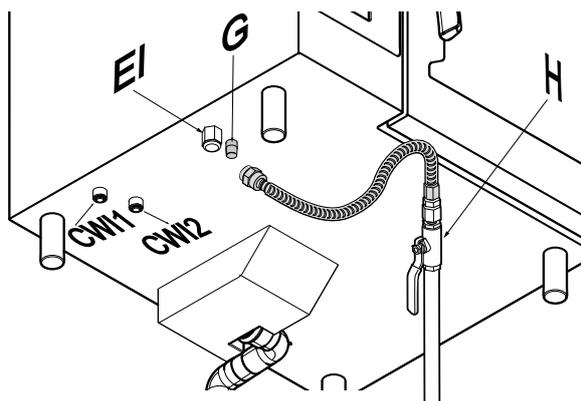


NOTA!

L'attacco della condotta del gas in ingresso è dipinta di giallo.

Prima di effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla condotta del gas

1. Togliere la protezione in plastica dalla condotta del gas.
2. Collegare la condotta del gas in ingresso "G" alla condotta del gas.
3. A monte dell'apparecchiatura deve essere inserito un rubinetto d'intercettazione gas a chiusura rapida "H" in un luogo facilmente accessibile.



EI	Ingresso elettrico
CW1	Ingresso acqua per impianto di pulizia
CW2	Ingresso per acqua trattata
G	Ingresso condotta entrata gas
H	Valvola/rubinetto di intercettazione



IMPORTANTE

Questa apparecchiatura è organizzata e testata per funzionare a gas naturale (fare riferimento al capitolo E DATI TECNICI).

Per adattarla ad un altro tipo di gas, contattare l'Assistenza Clienti.

F.10.2 Potenza termica nominale

Fare riferimento al capitolo E DATI TECNICI.

La potenza termica nominale è determinata dalla pressione di allacciamento della fornitura del gas e dal diametro del diaframma (ugello) della valvola del gas.

In caso di nuove installazioni e/o di conversione a un altro tipo di gas, la potenza termica nominale dell'apparecchiatura deve essere sempre controllata dall'installatore autorizzato o dall'ente erogatore del gas.

È vietata ogni variazione della potenza termica nominale.

F.10.3 Scarico fumi

Per l'**AUSTRALIA** la ventilazione deve essere conforme ai codici dell'edilizia australiani e le cappe aspiranti delle cucine devono rispettare le norme AS/NZS1668.1 e AS 1668.2.

F.11 Scarico gas combusti

Durante l'installazione osservare le istruzioni fornite nelle versioni attualmente valide di tutti gli standard locali.



ATTENZIONE

Rischio di asfissia!

È necessario evitare concentrazioni inaccettabili di prodotti di combustione nocivi (CO e CO₂) all'interno del locale di installazione.

Velocità di ventilazione e gas di scarico

Dimensioni apparecchiatura	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Velocità di ventilazione minima del locale [m ³ /h] ¹	38	64	62	94	108	188
Alimentazione minima aria di combustione [m ³ /h]	31	52	50	76	87	152
Volume massimo del gas di scarico [m ³ /h]	71	121	126	192	218	413
Temperatura massima del gas di scarico [°C]	360	370	416	420	410	472

1. Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione (2 m³/h/kW di potenza gas installata).



NOTA!

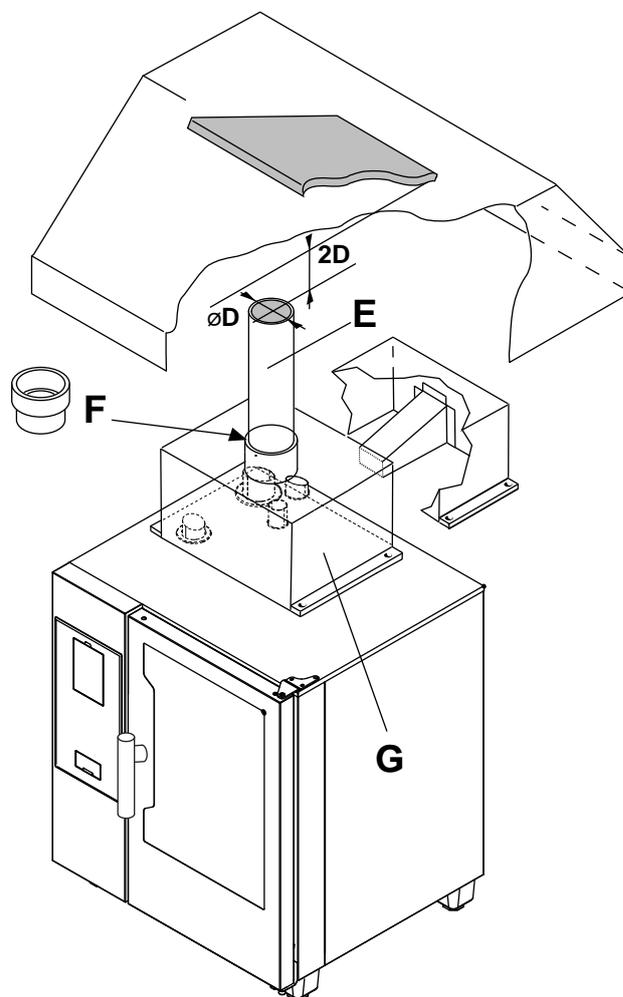
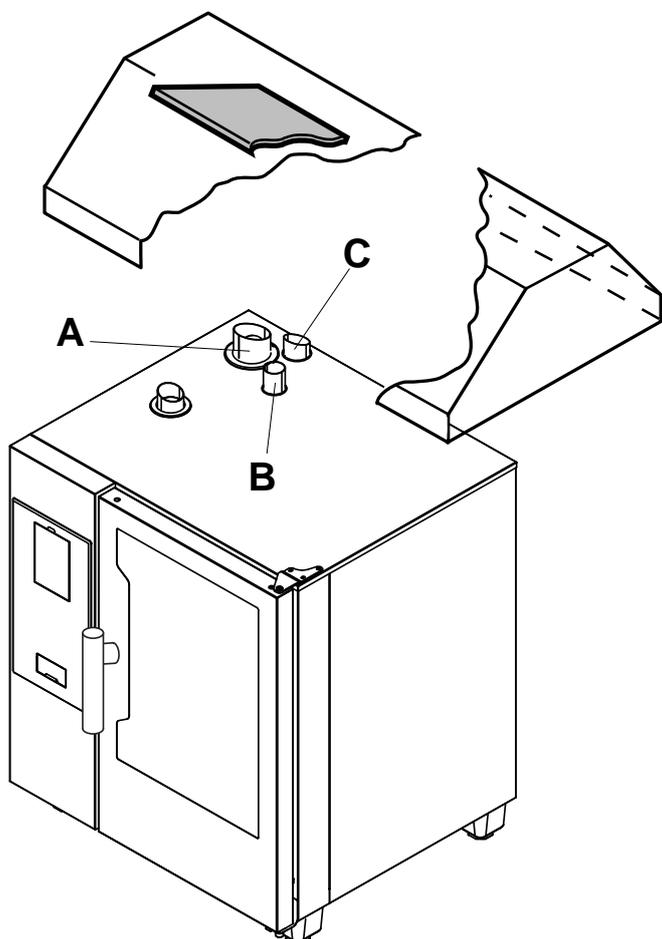
In base al carico termico nominale installato, possono essere applicabili alcune norme di sicurezza locali in materia di ventilazione. Verificare le disposizioni che richiedono l'installazione in locali dotati di impianti di condizionamento dell'aria per la ventilazione di aspirazione e di scarico.

Prima dell'installazione dell'impianto di scarico:

In relazione alla tecnologia di combustione utilizzata, i forni a gas a convenzione a vapore vengono classificati secondo il loro "Tipo di costruzione". La normativa prevede un impianto di scarico per ogni gas combusto.

- Individuare il "Tipo di costruzione" del proprio modello nel paragrafo E DATI TECNICI o sulla targhetta caratteristiche;
- Fare riferimento ai diagrammi illustrati di seguito:

1. **TIPO DI COSTRUZIONE "A3": SOLUZIONE 1 (scarico diretto sotto la cappa di aspirazione senza collettore)**



- A Gas di scarico dal generatore di vapore (modelli a gas con boiler)
- B Scambiatore di calore cella gas di scarico (tutti i modelli a gas)
- C Scarico vapore (modelli elettrici e a gas)

I gas di scarico vengono convogliati all'esterno attraverso i sistemi di ventilazione della cucina.



ATTENZIONE

Accertarsi che il sistema di ventilazione sia in grado di scaricare la quantità di gas di scarico prodotta dall'apparecchiatura.

2. TIPO DI COSTRUZIONE "A3": SOLUZIONE 2 (scarico sotto la cappa di aspirazione con collettore)

- D Diametro del tubo di prolunga
- 2D Distanza tra il tubo di prolunga e la cappa di aspirazione
- E Tubo di prolunga (disponibile sul mercato)
- F Anello adattatore per tubo di prolunga (disponibile sul mercato)
- G Collettore (non incluso, da ordinare)

Indicazioni

- Il tubo di prolunga e l'anello adattatore non sono inclusi. Sono disponibili sul mercato.
Le tubazioni devono resistere a 350 °C.
- Durante l'installazione del collettore "G", mantenere sempre la distanza "2D" tra la parte superiore del tubo di prolunga e il punto più basso dei filtri della cappa.
Detta distanza "2D" è definita in base al diametro "D" del condotto di scarico.
- Applicare sigillante siliconico tra le superfici di contatto.

F.12 Istruzioni per il sistema di scarico

Prima dell'installazione è necessario verificare, sulla base di quanto indicato nella norma di riferimento, che il volume aspirato dal sistema di scarico fumi sia superiore a quello dei gas combustibili generati dall'apparecchiatura.



ATTENZIONE

Verificare il materiale con il quale sono composte eventuali condutture di prolunga e i filtri della cappa di aspirazione poiché la temperatura dei gas combustibili raggiunge valori particolarmente elevati.



ATTENZIONE

Assicurarsi di controllare periodicamente i filtri. Se ostruiti da grasso e sporcizia, riducono l'efficienza dell'impianto di aspirazione.

G PREPARAZIONE APPARECCHIATURA

G.1 Introduzione



ATTENZIONE

Assicurarsi che l'apparecchiatura sia collegata all'alimentazione acqua, al sistema di scarico, all'alimentazione e, in caso di un modello a gas, alla fornitura del gas e a un sistema di scarico del gas bruciato.



ATTENZIONE

Verificare il corretto funzionamento del meccanismo di chiusura porta quando il forno è caldo. Potrebbe essere richiesto di regolare la posizione del fermo porta.

G.1.1 Modelli con display touch

Quando si avvia la nuova apparecchiatura per la prima volta, è richiesta una procedura di configurazione automatica, chiamata Wizard.

L'apparecchiatura controlla se tutte le fasi di installazione sono state eseguite correttamente ed esegue una serie di autotest. Wizard dura circa 30 minuti.

Questa procedura dev'essere completata per garantire le prestazioni del forno e consentirne l'uso.



IMPORTANTE

Questa impostazione dev'essere eseguita SOLO da un **tecnico autorizzato**.



PERICOLO

Pericolo d'incendio! Prima di eseguire lo Wizard, rimuovere tutto l'imballaggio e qualsiasi oggetto dalla cella.



ATTENZIONE

Durante il funzionamento, fare attenzione alle zone calde della superficie esterna. Non posizionare oggetti sulle uscite che si trovano nella parte posteriore alta dell'apparecchiatura.

G.1.2 Modelli con display digitale

Quando viene installato il forno, è necessario verificare il corretto funzionamento dello stesso eseguendo una serie di cicli con la seguente sequenza:

Modelli con boiler

1. un ciclo di pulizia per verificare la tenuta dell'impianto idraulico;
2. un ciclo di cottura a vapore per controllare la tenuta della guarnizione della porta;
3. un ciclo di cottura a convezione per verificare il raggiungimento della temperatura di 250 °C nell'intercapedine.

Modelli senza boiler

1. un ciclo di pulizia per verificare la tenuta dell'impianto idraulico;
2. un ciclo di cottura a convezione per verificare il raggiungimento della temperatura di 250 °C nell'intercapedine.



NOTA!

Per informazioni dettagliate sulle procedure di cui sopra, consultare il relativo manuale di servizio.

G.2 WIZARD (esclusivamente per modelli con display touch)

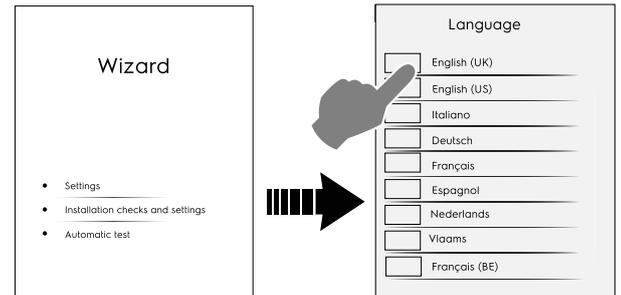
Quando l'apparecchiatura viene accesa per la prima volta, una procedura verifica l'installazione e le prestazioni della stessa. Questa procedura dev'essere completata per garantire le prestazioni del forno e consentirne l'uso.

La procedura è composta da 3 fasi principali:

1. impostazioni generali per la configurazione dell'interfaccia;
2. Impostazioni e verifiche d'installazione;
3. Collaudo automatico

Impostazioni generali

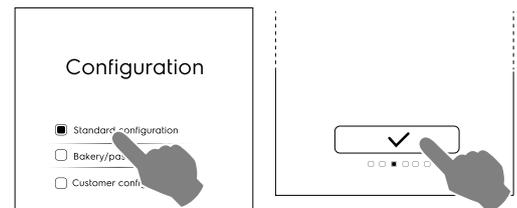
1. Selezionare la lingua desiderata.



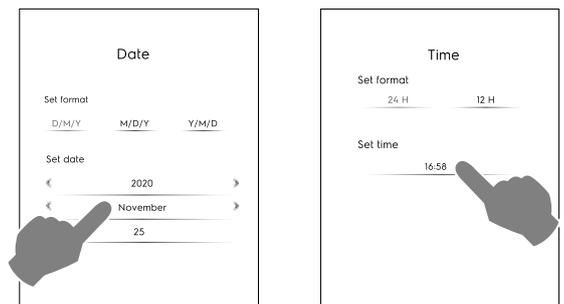
2. Selezionare il paese desiderato;



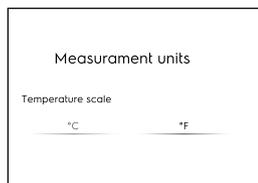
3. Selezionare la configurazione dell'apparecchiatura;



4. Selezionare la "data" e l'"ora" (impostare inoltre il formato per la data e l'ora).



5. Infine, selezionare le unità di misura.



Il display mostra un riepilogo dello stato della procedura Wizard. La fase relativa alle "Impostazioni generali" è contrassegnata come conclusa mentre le altre devono ancora essere eseguite.



NOTA!

Per procedere alle impostazioni manuali e al controllo automatico delle prestazioni dell'apparecchiatura, consultare il manuale di servizio.

H SMALTIMENTO DELLA MACCHINA



AVVERTENZA

Fare riferimento a **“AVVERTENZE e informazioni di sicurezza”**

H.1 Stoccaggio dei rifiuti

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura sia dispersa nell'ambiente.

A seconda del modello, le porte dovranno essere smontate prima dello smaltimento dell'apparecchiatura.

È ammesso uno stoccaggio provvisorio di rifiuti SPECIALI in vista di uno smaltimento mediante trattamento e/o stoccaggio definitivo. Vanno comunque osservate le leggi vigenti nel paese dell'utente in materia di tutela dell'ambiente.

H.2 Riciclabilità

Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, ecc.) in percentuale superiore al 90% ed è quindi possibile un riciclaggio degli stessi, per mezzo delle strutture tradizionali di recupero, nel rispetto delle normative vigenti nel proprio paese.

H.3 Procedura riguardante le macrooperazioni di smantellamento dell'apparecchiatura

Prima di effettuare la rottamazione dell'apparecchiatura, si raccomanda di verificare attentamente le condizioni fisiche della stessa, valutando in particolare che non vi siano parti

della struttura eventualmente soggette a possibili cedimenti strutturali o rotture in fase di demolizione.

Si dovrà provvedere allo smaltimento delle parti costituenti l'apparecchiatura in modo differenziato, tenendo conto della diversa natura delle stesse (per esempio metalli, olii, grassi, plastica, gomma ecc.).

Nei vari Paesi sono in vigore legislazioni differenti, pertanto si devono osservare le prescrizioni imposte dalle leggi e dagli enti preposti dai Paesi dove avviene la demolizione.

In generale, conferire l'apparecchiatura ai centri specializzati per la raccolta/demolizione.

Smontare l'apparecchiatura raggruppando i componenti secondo la loro natura chimica, ricordando che nel compressore vi è olio lubrificante e fluido refrigerante, che possono essere recuperati e riutilizzati e che i componenti del frigorifero sono rifiuti speciali assimilabili agli urbani.



Il simbolo riportato sul prodotto indica che esso non deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo. Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza clienti o il servizio clienti oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.



NOTA!

All'atto della demolizione dell'apparecchiatura, qualsiasi marcatura, il presente manuale e ogni altro documento inerente l'apparecchiatura devono essere distrutti.

CE