

**LIBRETTO ISTRUZIONI
PER INSTALLAZIONE
USO E MANUTENZIONE
DEI FORNI GASTRONOMIA A GAS
CON PANNELLO MECCANICO**



COD.: ZSL0711

REV. 00 / 2002

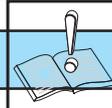
SOMMARIO

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. 4
1.7	COLLEGAMENTO GAS	Pag. 5
	PRESCRIZIONI PER L'INSTALLAZIONE	Pag. 5
	VERIFICHE DA EFFETTUARE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE	Pag. 5
	CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA	Pag. 6
	CONTROLLO DELLA PRESSIONE DEL GAS	Pag. 6
	SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI	Pag. 6
1.8	SCARICO DEI FUMI	Pag. 7
	COLLEGAMENTO A CANNA FUMARIA A TIRAGGIO NATURALE	Pag. 7
	COLLEGAMENTO SOTTO CAPPA ASPIRANTE	Pag. 7
2.	ISTRUZIONI D'USO	Pag. 8
2.1	MESSA IN FUNZIONE	Pag. 9
	DISPLAY	Pag. 9
2.2	IMPOSTAZIONE	Pag. 9
	ACCENSIONE	Pag. 9
	TEMPERATURA	Pag. 9
	TEMPO	Pag. 9
2.3	FUNZIONI COMPLEMENTARI	Pag. 10
	UMIDIFICATORE	Pag. 10
	COMANDO VALVOLA CONDENSA	Pag. 10
2.4	SPEGNIMENTO	Pag. 10
2.5	PULIZIA	Pag. 10
3.	MANUTENZIONE	Pag. 11
	DISINCROSTAZIONE	Pag. 11
	SCARICO VAPORE	Pag. 11
3.1	COMPONENTI DI CONTROLLO E SICUREZZA	Pag. 11
	ELETTROVALVOLA	Pag. 11
	PROTEZIONE TERMICA DEL MOTORE	Pag. 11
	MICROINTERRUTTORE PORTA	Pag. 11
	TERMOSTATO DI SICUREZZA	Pag. 11
	CONTROLLO DI FIAMMA	Pag. 11
4.	COSA FARE SE :	Pag. 12
	IL FORNO NON PARTE	Pag. 12
	SI ACCENDE IL PULSANTE DEL CONTROLLO VALVOLA	Pag. 12
	SI FERMA LA VENTOLA DURANTE IL FUNZIONAMENTO	Pag. 12
	IL FORNO NON UMIDIFICA	Pag. 12
	LA LUCE INTERNA NON FUNZIONA	Pag. 12
4.1	CONTROLLI ESEGUIBILI SOLO DA UN TECNICO AUTORIZZATO	Pag. 13
	LA VENTOLA GIRA AL CONTRARIO	Pag. 13
	REGOLAZIONE MICROINTERRUTTORE PORTA	Pag. 13
	RIARMO DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA	Pag. 13
	FILTRO ACQUA	Pag. 13
	CONTROLLO DI FIAMMA	Pag. 14

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.

- L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore 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.
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è conforme alle seguenti direttive:

CEE 89/336:	FREQUENZE RADIO E DISTURBI ELETTROMAGNETICI (E.M.C.)
CEE 73/23 – 93/68:	BASSA TENSIONE
CEE 90/396:	DIRETTIVA GAS

EN 60335.1-36:	CONVEZIONE
EN 203.1 E 203.2:	APPARECCHI PER CUCINE ALIMENTATI A GAS-PRESCRIZIONI DI SICUREZZA.

1.2 POSIZIONAMENTO

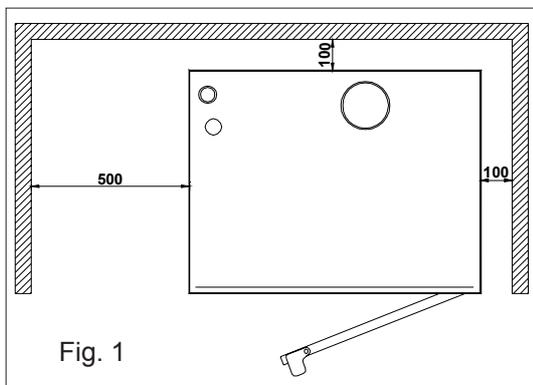
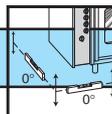


Fig. 1

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.

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.

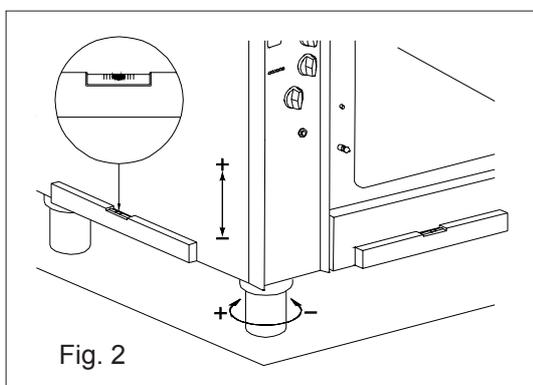


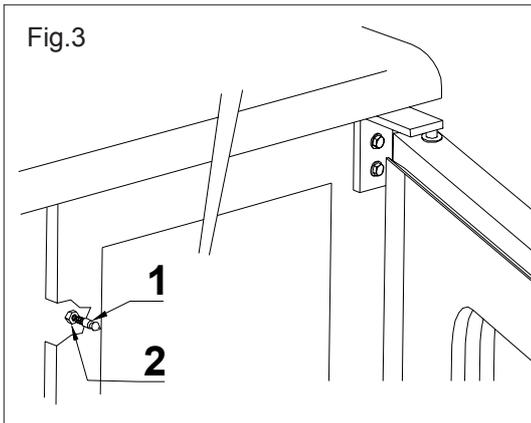
Fig. 2

Procedere alla **nessa in piano** e alla regolazione in altezza agendo sui piedini livellatori come indicato in Fig.2

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva staccandola lentamente per evitare che restino tracce di collante. Controllare che le aperture e fessure di aspirazione o di smaltimento del calore non siano ostruite.

1.3 REGOLAZIONE DELLA PORTA

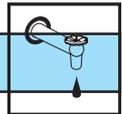
Fig.3



Controllare la chiusura e la tenuta della guarnizione della porta sulla camera del forno.

Se necessario regolare il perno di chiusura (1) allentando prima il controdado interno (2) posto dietro il cruscotto comandi.

1.4 COLLEGAMENTO IDRICO



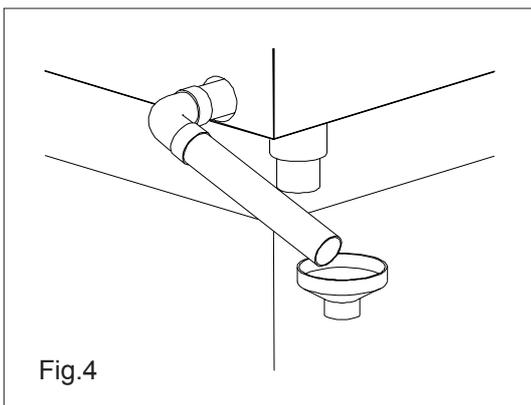
Pressione dell'acqua: max. (250K/Pa) 2,5bar. Collegare la condotta "Acqua" alla rete di distribuzione dell'acqua fredda specifica mediante un filtro meccanico (in dotazione) e un rubinetto di intercettazione.

Prima di collegarsi al filtro, lasciare defluire una certa quantità di acqua per pulire la condotta da eventuali residui ferrosi.

1.5 COLLEGAMENTO DELLO SCARICO

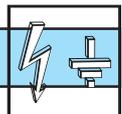


Fig.4



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. 4).

1.6 COLLEGAMENTO ELETTRICO



Verificare che sia presente un'efficiente messa a terra secondo la normativa in vigore.

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.

Togliere il fianco sinistro dell'apparecchio svitando le viti di fissaggio, infilare il cavo di alimentazione nel foro del pressacavo; collegare il cavo alla morsettiera e bloccarlo con il pressacavo.

Usare un cavo adeguato al carico! Consultare la tabella allegata allo schema elettrico il quale si trova all'interno del fianco smontato.

La morsettiera è così identificata:

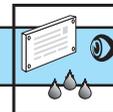
L1 N \perp per le versioni monofase (**rispettare la polarità**)

L1 L2 L3 N \perp per le versioni trifase (**verificare il senso di rotazione della ventola, vedi capitolo 4**)

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".

Verificare che il termostato di sicurezza sia chiuso (vedi capitolo 4).



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 2m³/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 di seguito:

Legge n 1083 del 06/12/71: norme per la sicurezza dell'impiego del gas combustibile.

Norme UNI-CIG7129/72 e UNI-CIG7131/72: norme per impianti a gas alimentati dalla rete di distribuzione o gas GPL.

Circolare del ministero dell'interno n.68 del 25/11/1969 e sue varianti: norme di sicurezza per impianti termici a gas di rete.

Lettera circolare n.412/4183 DEL 06/02/1975: norme di sicurezza per impianti cucine a gas di petrolio liquefatto GPL.

Norme prevenzioni infortuni.

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. 5).

Fig. 5

			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			II2H3B/P	P mbar	30	30	20		DK	
			II2H3+	P mbar	28	37	20		ES	
TIPO/TYPE		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		Hz		Made in Italy			

L'apparecchio, salvo richieste diverse al momento dell'ordine, è regolato in fabbrica per il funzionamento con gas Metano (G20) ad una pressione di 20mbar.

Se la pressione in rete varia più del 10% dalla pressione nominale, bisogna montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.

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.

CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA

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	18	25
G.P.L.	G30/31	28-30/37	25/25	35/45

Se le pressioni si collocano al di fuori di questi valori, non sarà possibile ottenere un ottimale funzionamento dell'apparecchio.

Collegare l'apparecchiatura ad un tubo speciale per GPL 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. Il raccordo deve essere in metallo e il tubo può essere fisso o flessibile.

Prevedere rubinetti o saracinesche aventi un diametro interno non inferiore al tubo di raccordo sopraindicato.

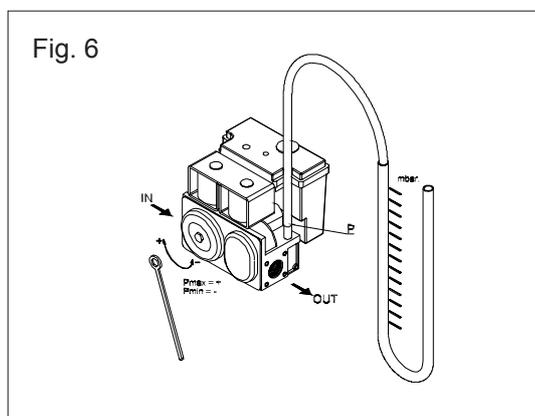
Dopo l'allacciamento alla rete del gas è necessario controllare che non vi siano fughe nei giunti e nei raccordi. A questo scopo usare dell'acqua saponata o un prodotto schiumogeno specifico per l'individuazione delle perdite.

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.

La pressione del gas va regolata direttamente sulla valvola di controllo agendo come segue:



- Togliere la vite "P" (Fig.6) sulla presa di pressione nella valvola;
- Applicare il manometro alla presa di pressione;
- Controllare che gli ugelli siano quelli giusti;
- 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;
- 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.

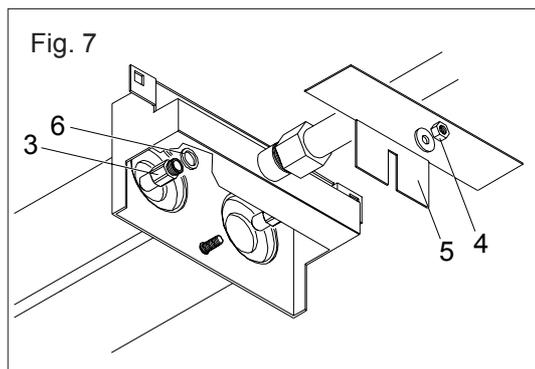
TABELLA UGELLI PER TIPO DI GAS

Usare solo ugelli originali evitando qualsiasi tipo di manomissione!

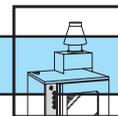
FORNO	G30-30mbar.	G31-37mbar.	G20-20mbar.	G25-20mbar.	G25-25mbar.	G30/31-50mbar.
GF5	120	120	165R	185R	165R	105
GF7	150	150	220R	240R	220R	140
GF10	160	160	230R	250R	230R	150

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 :



- Togliere la vite 4 (Fig7) e il regolatore d'aria 5, dove esistente.
- Svitare l'ugello 3 e sostituirlo con quello corrispondente al tipo di gas prescelto.
- Rimontare la rondella di tenuta 6.
- Ripristinare il regolatore d'aria 5, dove è presente.
- Con il regolatore d'aria si può correggere la fiamma del bruciatore.
- Gli ugelli sono marcati in centesimi di millimetro.
- Dopo la sostituzione degli ugelli è necessario il controllo della pressione del gas.



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:

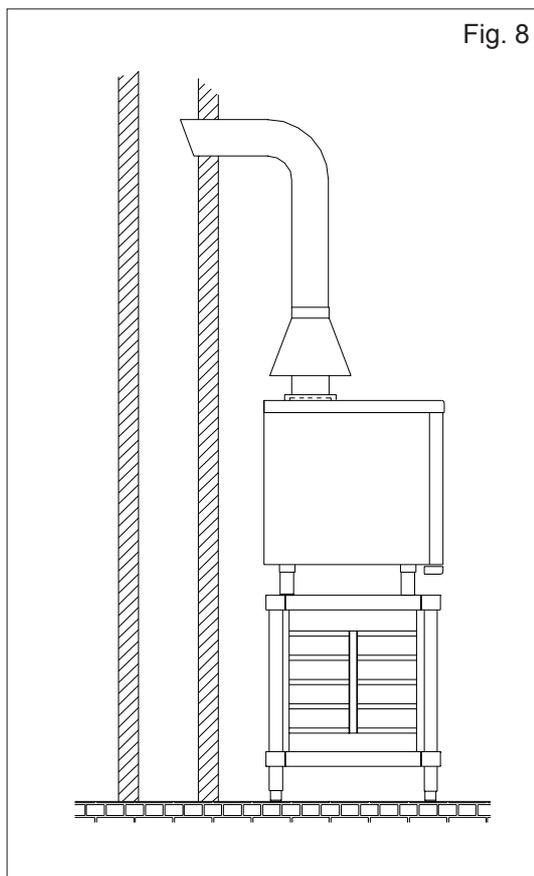


Fig. 8

COLLEGAMENTO A CANNA FUMARIA A TIRAGGIO NATURALE

L'installazione degli apparecchi con scarico dei gas combusti verso l'esterno tramite un camino deve essere fatta come indicato in figura:

Il proseguimento avviene verso l'esterno o in un camino mediante un'appropriata conduttura resistente ad una temperatura di 300°C di diametro uguale al fusto (Fig. 8).

ATTENZIONE: 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).

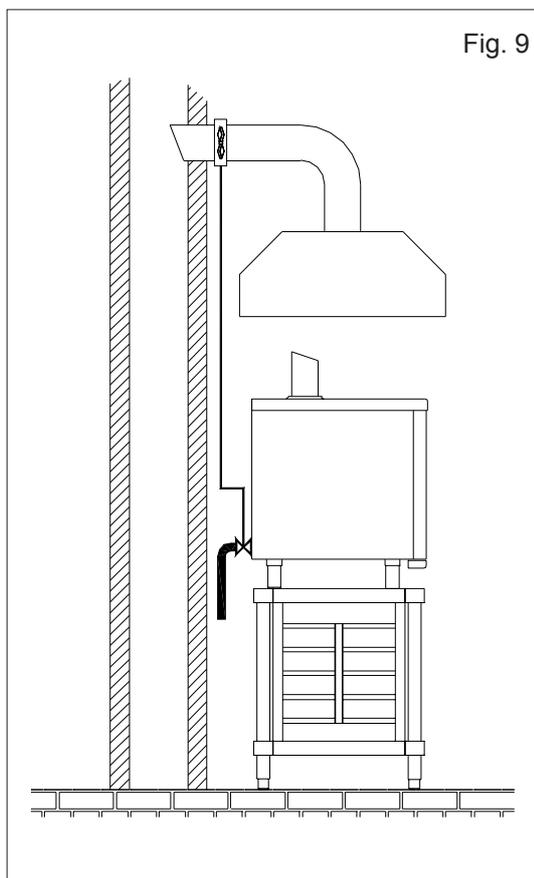


Fig. 9

COLLEGAMENTO SOTTO CAPPASPIRANTE

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 combusti generati (vedere la normativa in vigore).

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.

La riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.

L'apparecchio viene fornito con il raccordo per camino che deve essere montato dopo aver posizionato il forno sotto la cappa. Si faccia attenzione al materiale con il quale è composto il filtro della cappa poiché la temperatura dei gas combusti all'uscita del convogliatore può raggiungere i 300°C.

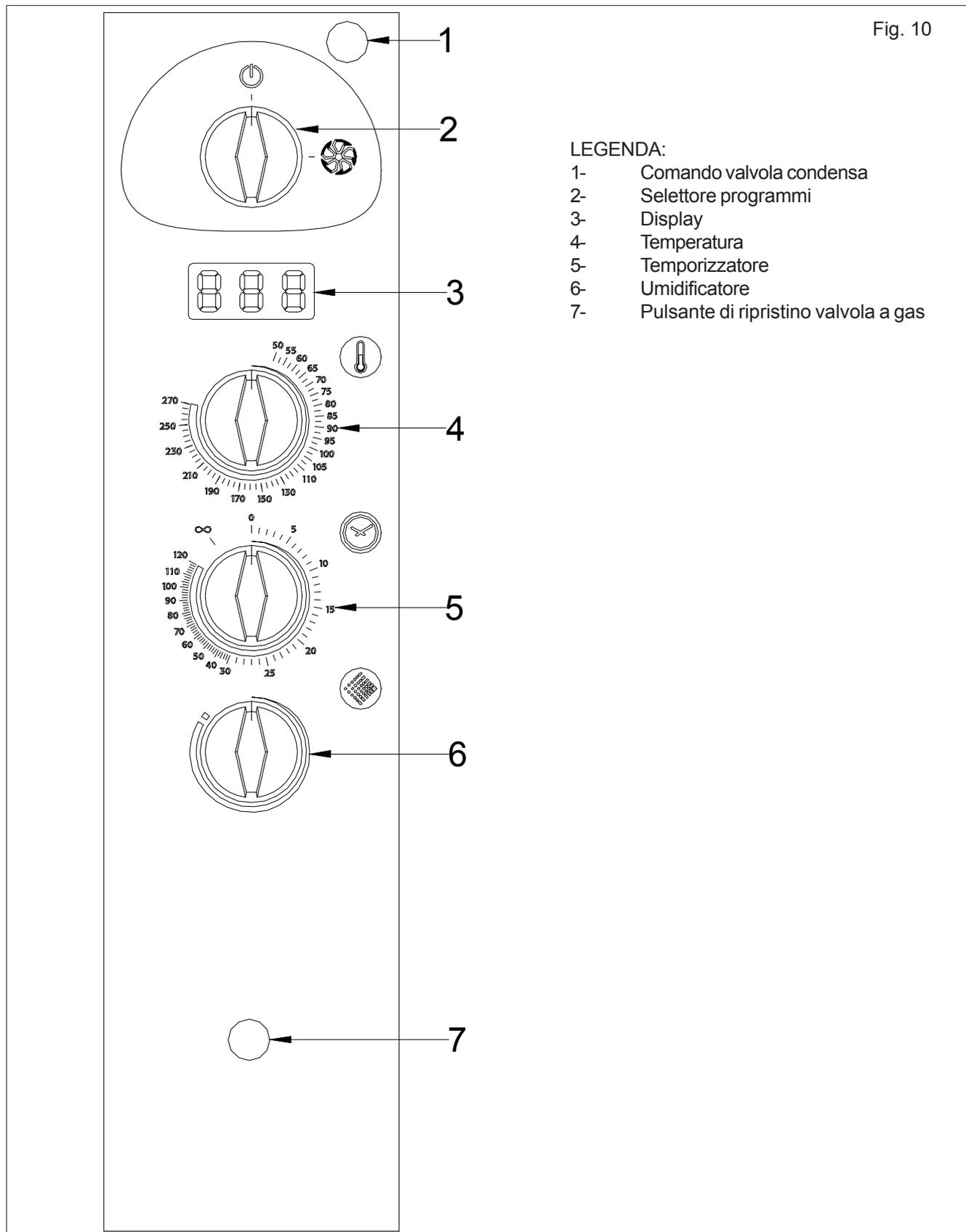
La parte terminale del condotto di evacuazione dell'apparecchiatura deve essere posta all'interno della proiezione del perimetro di base della cappa (Fig. 9).

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.

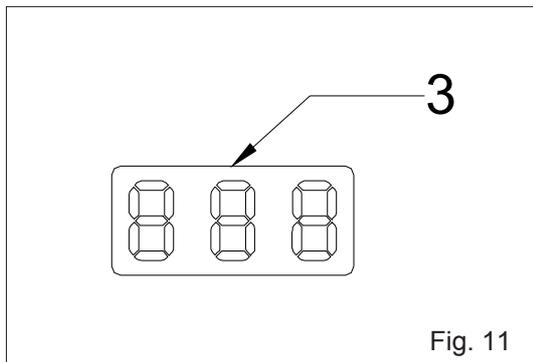
Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.



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.

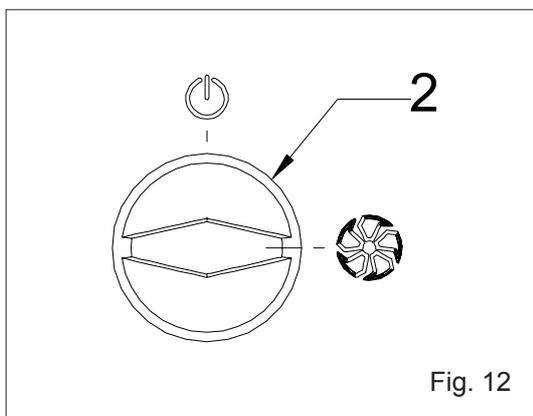


DISPLAY

Il forno è dotato di un unico display di controllo (Fig.11 Rif.3) che si accende ruotando il selettore dei programmi.

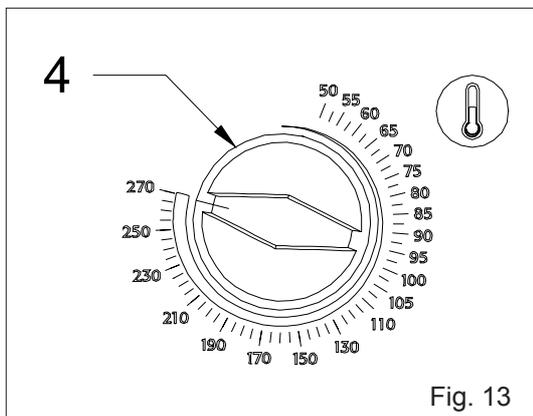
Il valore visualizzato è quello della temperatura in camera.

2.2 IMPOSTAZIONE



ACCENSIONE

Per iniziare il ciclo di cottura ruotare la manopola del selettore (2) nella posizione 1 come in fig. 12 .

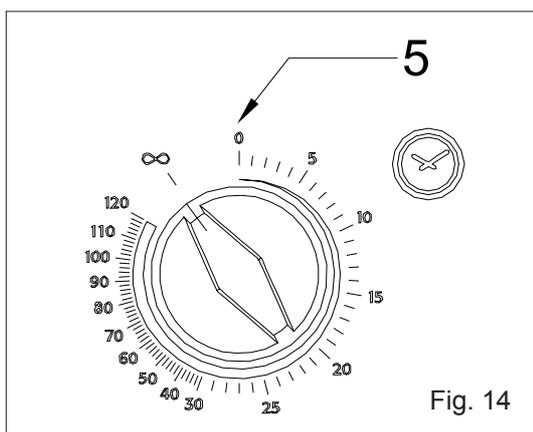


TEMPERATURA

Impostare la temperatura desiderata (max. 270°C) in camera ruotando la manopola (Rif.4) 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.



TEMPO

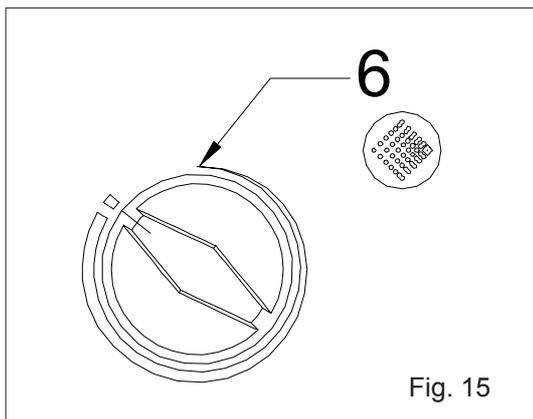
Tutti i cicli di cottura possono essere eseguiti senza il tempo di cottura prestabilito.

Impostare il tempo di cottura desiderato (da 1 a 120 minuti) ruotando la manopola (Rif.5).

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.5) nella posizione indicata in figura.

2.3 FUNZIONI COMPLEMENTARI

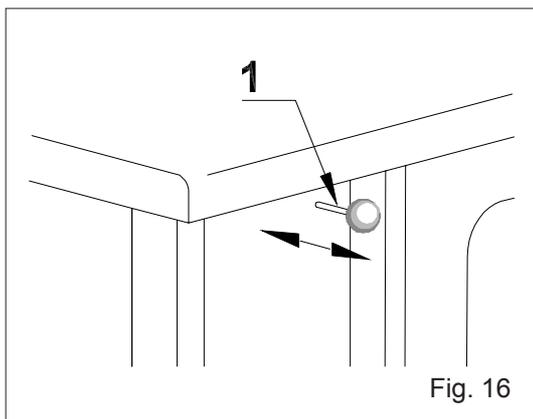


UMIDIFICATORE

L'umidificazione può essere inserita unicamente con il ciclo di cottura a convezione ed è automaticamente escluso con gli altri tipi di cottura.

Per aumentare la quantità di umidità nella camera di cottura procedere ruotando la manopola (Rif.6), che attua l'immissione di acqua nebulizzata.

Ruotando la manopola come in figura si ha l'immissione continua di acqua.



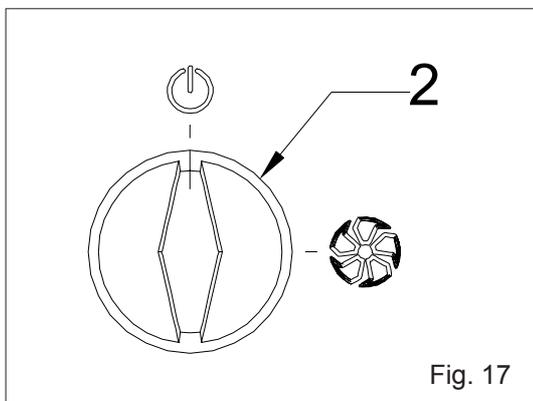
COMANDO VALVOLA CONDENSA

La valvola scarico condensa ha la funzione di espellere il vapore che può formarsi nella camera durante un ciclo di cottura.

Tirando il pomello (1) si apre proporzionalmente la valvola permettendo al vapore di uscire, spingendola a fine corsa si ha la chiusura totale impedendo l'uscita del vapore.

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

2.4 SPEGNIMENTO



Terminato il ciclo di cottura, riportare il selettore dei cicli di cottura sulla posizione indicata in figura 17 e riportare tutte le manopole nella posizione iniziale.

Chiudere il rubinetto di intercettazione dell'acqua e del gas a monte dell'apparecchio.

Aprire l'interruttore onnipolare a parete.

2.5 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.

Attendere che la camera di cottura sia ad una temperatura inferiore ai +50°C e sollevare leggermente le paratie porta griglie per sfilarle.

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

Usare sulle superfici in acciaio dell'acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido.

Per le parti esterne usare un panno umido ed un detersivo non aggressivo.

3.

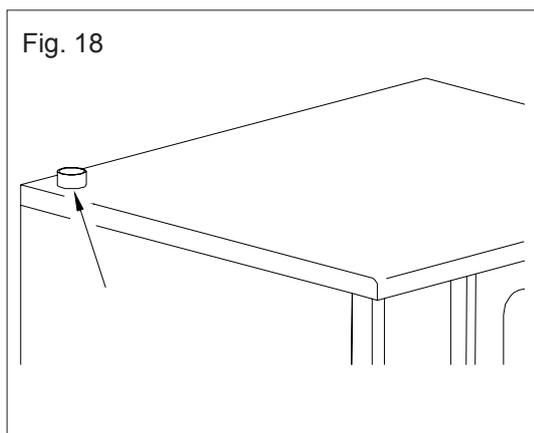
MANUTENZIONE

DISINCROSTAZIONE

La disincrostazione della camera di cottura si esegue in tre fasi.

- Togliere le paratie porta griglie, eseguire un ciclo di 10-15 minuti a 130°C con il massimo di umidificazione.
- Spruzzare un prodotto per la pulizia all'interno della camera di cottura e lasciarlo agire.
ATTENZIONE: il prodotto usato per la pulizia della camera non deve contenere cloro e deve essere adatto alla temperatura impostata.
- Eseguire nuovamente un ciclo di 10-15 minuti a 130°C con il massimo di umidificazione.

Alla fine delle fasi di disincrostazione è possibile asciugare la camera di cottura con un breve funzionamento senza umidificazione.



SCARICO VAPORE

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

Controllare che sia sempre pulito e perfettamente libero.

3.1 COMPONENTI DI CONTROLLO E SICUREZZA

ELETTROVALVOLA

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

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.

MICROINTERRUTTORE PORTA

Il microinterruttore porta è il dispositivo che interrompe il riscaldamento e la ventilazione al momento dell'apertura della porta del forno.

Alla chiusura della porta del forno le funzioni riprendono normalmente.

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

TERMOSTATO DI SICUREZZA

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.10 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 di 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 ripristino valvola sia spento.

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

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.

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.

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.

IL FORNO NON UMIDIFICA

Accertarsi che il rubinetto di intercettazione acqua a monte dell'apparecchio sia aperto.

Controllare l'impostazione della manopola dell'umidificatore.

Se l'inconveniente persiste contattare l'assistenza.

LA LUCE INTERNA NON FUNZIONA

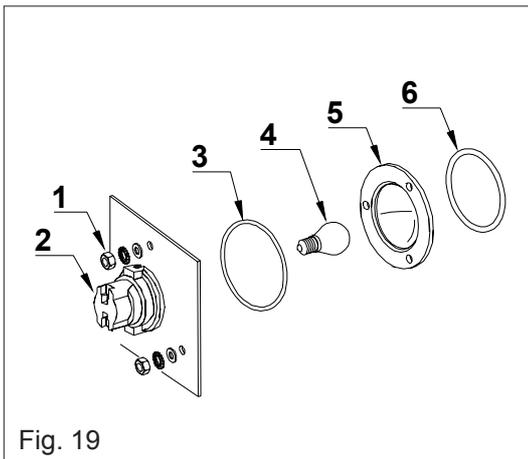


Fig. 19

Sostituire la lampadina di illuminazione all'interno della camera di cottura.

Togliere il fianco sinistro del forno e smontare i pezzi di Fig. 19

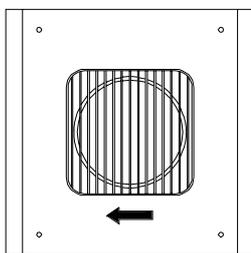
Usare lampadine resistenti al calore.

- 1- Dadi
- 2- Portalampada
- 3- Guarnizione O-Ring
- 4- Lampadina
- 5- Coppetta temperata
- 6- Guarnizione O-Ring

4.1 CONTROLLI ESEGUIBILI SOLO DA UN TECNICO AUTORIZZATO

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

Fig. 20



LA VENTOLA GIRA AL CONTRARIO

Dopo il collegamento dell'apparecchiatura, controllare il senso di rotazione della ventola che deve girare in senso orario Fig.20. Se non dovesse girare nel senso corretto, il buon funzionamento dell'apparecchio potrebbe essere compromesso, con la conseguente possibilità di danni.

La correzione del senso di rotazione della ventola si fa scambiando tra loro due fasi sulla morsettiera di alimentazione.

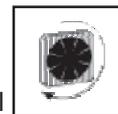
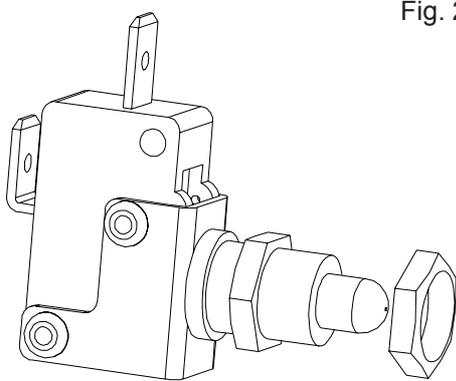


Fig. 21

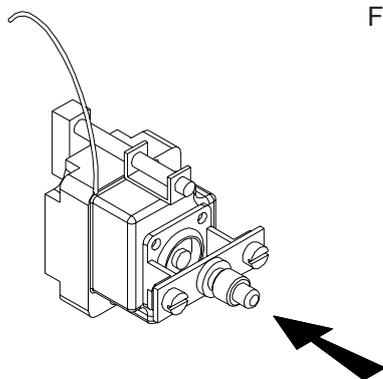


REGOLAZIONE MICROINTERRUTTORE PORTA

Regolare la posizione del microinterruttore porta agendo sul dado e controdado di fissaggio.

Controllare che solo a porta chiusa il microinterruttore chiuda il contatto.

Fig. 22

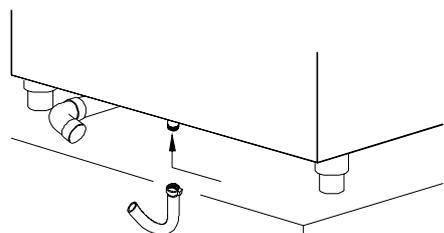


RIARMO DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA

Aprire il cruscotto comandi 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

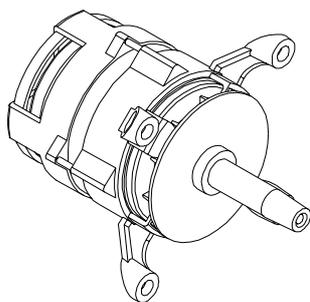


FILTRO ACQUA

Se il forno non carica più acqua, controllare il filtro dell'ingresso dell'elettrovalvola 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.
- ripristinare il termostato di sicurezza.

Fig. 24

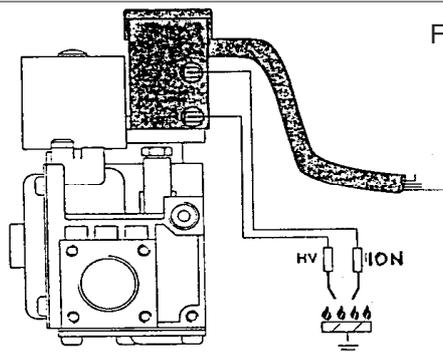


PROTEZIONE TERMICA DEL MOTORE

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

Si raccomanda di togliere l'alimentazione elettrica.

Fig. 25



CONTROLLO DI FIAMMA

ATTENZIONE:

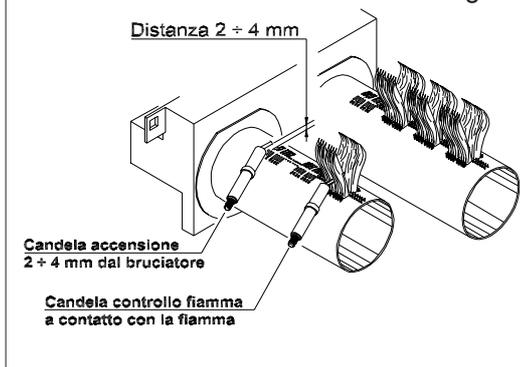
IL CONTROLLO DI FIAMMA FUNZIONA CORRETTAMENTE SE IL COLLEGAMENTO DELLA MACCHINA E' STATO FATTO RISPETTANDO LA POSIZIONE DELLA FASE E DEL NEUTRO.

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 4mm dal bruciatore sulla zona forata iniziale del bruciatore e a gas chiuso controllare che generi scintilla.

Rammentare che il controllo di fiamma ha un tempo minimo non inferiore ai 10 secondi per il consenso ad un nuovo tentativo di ripristino.

Fig. 26



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

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