

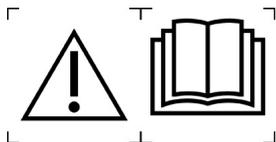
---

# EASYair

**EME5...EMG5...EME7...EMG7...EME10...  
EMG10...ECE5...ECG5...ECE7...ECG7...  
ECE10...ECG10**



**ITALIANO: Manuale Installazione, Uso e Manutenzione**



03/2017

---



---

# Indice

---

<b>1. INSTALLAZIONE</b>	<b>5</b>
1.1 Avvertenze generali e di sicurezza.....	5
1.2 Posizionamento .....	9
1.3 Collegamento idrico .....	10
1.4 Collegamento allo scarico .....	11
1.5 Collegamento elettrico.....	11
1.6 Collegamento del gas (solo per forni a gas) .....	13
1.7 Scarico dei fumi .....	15
1.8 Valori di funzionamento dei forni a gas (solo per versioni a gas) ...	16
1.9 Regolazione del perno di chiusura della porta.....	18
1.10 Messa in funzione e collaudo del forno.....	18
<b>2. COTTURA</b>	<b>20</b>
2.1 Pannello di controllo.....	20
2.2 Cottura a convezione .....	21
2.3 Cottura a vapore.....	22
2.2 Cottura mista (convezione / vapore).....	23
2.5 Cottura con sonda al cuore .....	24
2.6 Altre versioni .....	25
2.6 Consigli per la cottura: arrostitire, grigliare e friggere .....	26
2.6a Consigli per la cottura: uniformità di cottura.....	26
2.6b Consigli per la cottura: cottura in vuoto e pastorizzazione... ..	26
2.7 Valvola di scarico umidità .....	28
2.8 Illuminazione camera di cottura .....	28
<b>3. MANUTENZIONE e PULIZIA</b>	<b>29</b>
3.1 SCARICO UMIDITA'.....	29
3.2 PULIZIA DEL VETRO.....	29
3.3 PULIZIA DEL FILTRO DI AERAZIONE DEL CRUSCOTTO .....	30
<b>4. CONTROLLI ESEGUIBILI SOLO DA UN TECNICO AUTORIZZATO</b>	<b>30</b>
4.1 RIARMO DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA .....	30
4.2 PROTEZIONE TERMICA DEL MOTORE .....	31
4.3 FUSIBILI DI PROTEZIONE.....	31
4.4 CONTROLLO DI FIAMMA .....	31
4.5 GESTIONE RICAMBI.....	31

---

## 5. DESCRIZIONE ALLARMI

32

## 6. SCHEMI ELETTRICI

33

6.1 ECE5232(S): ZSE2241..... 33

6.2 ECE72(S)- ECE72X(S) - ECE102(S): ZSE2243..... 34

6.3 ECE5232X(S)- ECE52(S) - ECE52X(S): ZSE2242..... 35

6.4 ECE102X(S): ZSE2245X ..... 36

6.5 ECG52(S): ZSE2244 ..... 37

6.6 ECG72(S) - ECG102(S): ZSE2245 ..... 38

6.7 EME5232: ZSE2258 ..... 39

6.8 EME5232X - EME52 - EME52X: ZSE2259 ..... 40

6.9 EME72 - EME102: ZSE2260 ..... 41

6.10 EME102X: ZSE2260X..... 42

6.11 EMG52: ZSE2261..... 43

6.12 EMG72 - EMG102 : ZSE2262..... 44

6.13 EME523: ZSE2246..... 45

6.14 EME5: ZSE2247 ..... 46

6.15 EME7 - EME10: ZSE2248 ..... 47

6.16 EMG5: ZSE2249 ..... 48

6.17 EMG7 - EMG10: ZSE2250..... 49

## 7. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO

51

### Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Questo forno fa parte di una linea di apparecchi elettrici progettati per la gastronomia. Sono forni che racchiudono grande facilità d'uso, ergonomia e controllo di cottura in un design piacevole e moderno.

Il forno ha una garanzia di 12 mesi contro eventuali difetti di fabbricazione a decorrere dalla data indicata sulla fattura di vendita. La garanzia copre il normale funzionamento del forno e non include materiali di consumo (lampadine, guarnizioni etc.) e guasti causati da installazione, usura, manutenzione, riparazione, decalcificazione e pulizia errati, manomissioni e uso improprio.

---

# 1. INSTALLAZIONE

---

## 1.1 Avvertenze generali e di sicurezza

- Leggere attentamente il presente manuale prima dell'installazione e della messa in funzione del forno, in quanto il testo fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio.
- Conservare con cura e in un luogo facilmente accessibile questo manuale per ogni ulteriore consultazione da parte degli operatori.
- Allegare sempre il manuale nel caso di trasferimento del forno; se si rendesse necessario, ne andrà richiesta una nuova copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice.
- Appena rimosso l'imballo, accertarsi che l'apparecchio sia integro e non presenti danni causati dal trasporto. In nessun caso andrà mai installato e messo in funzione un apparecchio danneggiato; nel dubbio contattare subito l'assistenza tecnica o il proprio rivenditore di fiducia.
- Il materiale d'imballaggio, poiché potenzialmente pericoloso, deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e correttamente smaltito secondo le norme locali.
- Prima di installare l'apparecchiatura, verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola.
- Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- L'installazione, la manutenzione straordinaria e le operazioni di riparazione dell'apparecchiatura devono essere eseguite unicamente da personale

---

professionalmente qualificato e seguendo le istruzioni del costruttore.

- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
  - L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso.
  - L'apparecchio deve essere usato solo da personale adeguatamente addestrato al suo utilizzo. Per evitare il rischio di incidenti o danni all'apparecchio è inoltre fondamentale che il personale riceva con regolarità precise istruzioni riguardanti la sicurezza.
  - L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone con ridotte
- capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e conoscenza, salvo che esse non siano supervisionate o istruite riguardo l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
  - L'apparecchio deve essere posto in un locale adeguatamente ventilato per prevenire un accumulo eccessivo di sostanze dannose alla salute nell'aria della stanza ove installato.
  - I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio né lo usino.
  - Durante il funzionamento è necessario prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna dell'apparecchio che, in condizioni di esercizio, possono anche superare i 60° C.
  - Non è necessario l'uso di otoprotettori da parte dell'utente poiché il livello di pressione acustica del

---

forno è inferiore ai 70 dB(A).

- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, l'apparecchiatura deve essere disattivata; per la sua eventuale riparazione rivolgersi solamente a un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Prima di eseguire qualunque intervento di installazione o manutenzione, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale faranno decadere la garanzia.
- Non posizionare altre sorgenti di calore, come ad esempio friggitrice o piastre di cottura, nelle vicinanze del forno.
- Non depositare né utilizzare sostanze infiammabili nelle vicinanze

dell'apparecchiatura.

- In caso di prolungato inutilizzo dell'apparecchiatura, devono essere interrotte l'erogazione dell'acqua, dell'energia elettrica e del gas.
- Prima della messa in funzione dell'apparecchio controllare di aver rimosso tutte le parti dell'imballaggio, avendo cura poi di smaltirle in maniera conforme alla vigente normativa.
- Ogni modifica all'installazione dell'apparecchiatura che si dovesse rendere necessaria dovrà essere approvata ed eseguita da parte di personale tecnico autorizzato.
- L'apparecchio è destinato al solo uso professionale.
- Non sono ammesse modifiche di alcun tipo al cablaggio dell'apparecchiatura.
- Il mancato rispetto delle precedenti avvertenze può compromettere

- sia la sicurezza dell'apparecchiatura sia la vostra.
- Quando la camera di cottura è calda prestare attenzione durante l'apertura della porta. PERICOLO DI USTIONI !!
  - L'estrazione delle teglie o delle griglie dal forno caldo deve essere fatta proteggendo le mani con appositi guanti resistenti al calore.
  - Durante le operazioni di pulizia della camera di cottura utilizzare occhiali di protezione e guanti adatti.
  - ATTENZIONE: il pavimento in prossimità del forno potrebbe essere scivoloso.
  - La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche: esse sono indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura; si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.
  - Le versioni a gas del forno sono conformi ai requisiti essenziali della Direttiva Gas 2009/142/CE e sono quindi dotate di certificato d'esame CE rilasciato da un Organismo notificato.
  - L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva Macchine 2006/42/CE.
  - L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva di Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/CE.
  - L'apparecchiatura è conforme al requisito essenziale della Direttiva di Bassa Tensione 2014/35/CE.

## 1.2 Posizionamento

Gli apparecchi sono stati progettati per essere installati in locali chiusi, non possono essere usati all'aria aperta e non possono essere esposti agli agenti atmosferici.

Il luogo designato per l'installazione del forno deve presentare una superficie rigida, piana e orizzontale che deve poter sostenere con sicurezza sia il peso dell'insieme apparecchio/supporto che quello del carico alla massima capienza.

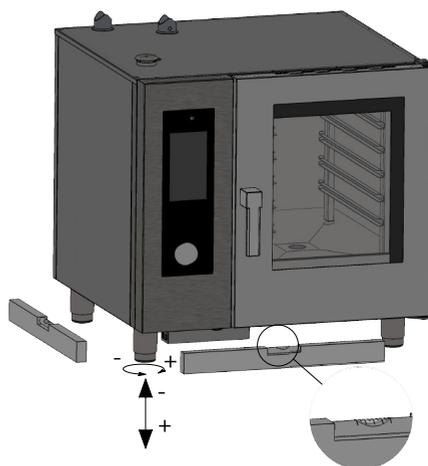
L'apparecchio deve essere trasportato fino al luogo dell'installazione imballato sul proprio pallet di legno.

La movimentazione deve essere fatta con transpallett adottando tutte le precauzioni atte a evitare il ribaltamento del forno. Anche a fine vita il forno deve essere caricato sul pallet e movimentato con la massima cura al fine di evitare pericoli di ribaltamenti.

L'apparecchio deve essere posto in un locale adeguatamente ventilato per prevenire un accumulo eccessivo di sostanze dannose alla salute nell'aria della stanza ove installato.

Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente; essi possono essere conservati senza pericolo o essere smaltiti secondo la normativa vigente.

Il forno deve essere messo in piano: per regolare l'altezza dei piedini livellatori si agisce, con il riferimento di una livella a bolla d'aria, come indicato in **Fig. 1**.



**Fig. 1**

Dislivelli o inclinazioni di una certa importanza possono influire negativamente sul funzionamento del forno.

Togliere dai pannelli esterni dell'apparecchio tutta la pellicola protettiva staccandola lentamente per evitare che restino tracce di collante.

Controllare che aperture e fessure di aspirazione o di smaltimento del calore non siano in alcun modo ostruite.

Il forno deve essere installato solo su un supporto stabile.

Togliere l'apparecchio dall'imballo, verificarne l'integrità e sistemarlo nel luogo d'utilizzazione avendo l'accortezza di non porlo sopra o contro muri, paratie,

pareti divisorie, mobili da cucina o rivestimenti in materiale infiammabile.

Si raccomanda di osservare scrupolosamente la normativa antincendio vigente. Deve essere mantenuta una distanza minima di 50 mm su tutti i lati fra

il forno e le pareti o le altre attrezzature. Si consiglia di lasciare 500 mm di spazio tra il fianco sinistro del forno e la corrispondente parete della stanza (**Fig. 2**) per consentire un'agevole installazione del forno e la sua successiva manutenzione.

È opportuno far eseguire con cadenza annuale, in conformità con le norme specifiche, la manutenzione

periodica dei forni da parte di un tecnico autorizzato; in quest'occasione saranno effettuati tutti i controlli riguardanti il funzionamento dei componenti elettrici (contattori, elettronica, elettrovalvole, elementi riscaldanti, motori, ventilatori di raffreddamento, etc.) e i controlli meccanici relativi alla funzionalità delle porte, delle cerniere, dei meccanismi di chiusura, delle guarnizioni.

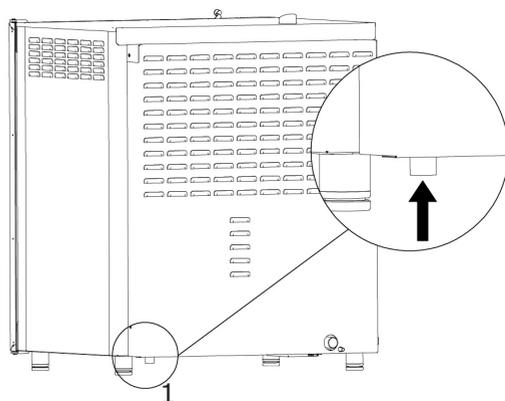
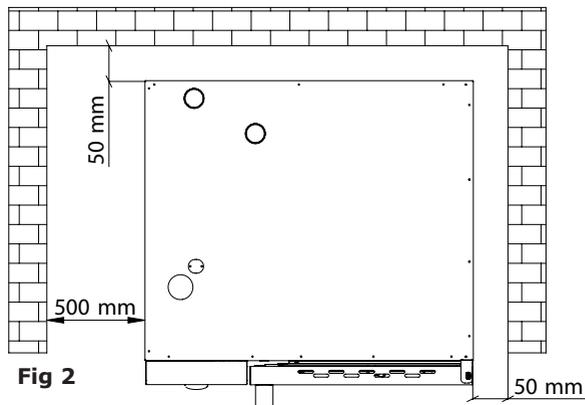
### 1.3 Collegamento idrico

La pressione dell'acqua deve essere al massimo di (600 KPa) 6 bar. Se la pressione dell'acqua della rete di distribuzione fosse superiore a tale valore, è necessario installare un riduttore di pressione a monte del forno.

La pressione minima dell'acqua per un corretto funzionamento del forno deve essere superiore a 1,5 bar.

Il forno ha un ingresso per acqua di rete(1). Si raccomanda sempre l'installazione di un addolcitore decalcificatore per portare la durezza dell'acqua all'ingresso dell'apparecchio entro valori

10



**Fig.3**

compresi fra 8° e 10° f.

Prima del collegamento, lasciare defluire una quantità di acqua sufficiente per pulire la condotta da eventuali residui ferrosi.

Collegare la condotta "Acqua" alla rete di distribuzione dell'acqua fredda specifica e interporre un rubinetto di intercettazione e un filtro.

Assicurarsi che il rubinetto di intercettazione sia posto in luogo e in maniera tale da essere facilmente azionabile in qualsiasi momento dall'operatore.

**Attenzione:** in caso di guasto del tubo di carico dell'acqua, questo deve essere sostituito con uno nuovo mentre quello vecchio e guasto non deve più essere riutilizzato.

## 1.4 Collegamento allo scarico

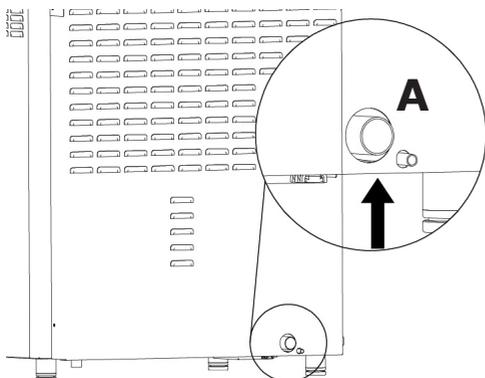


Fig. 4

Il forno è dotato di un dispositivo di scarico dell'acqua; è posto in basso nella parte posteriore dell'apparecchio e presenta un tubo del diametro di 32 mm.

Procedere al collegamento del tubo che sporge dalla schiena (**Fig. 4, rif. A**). Si consiglia comunque di collegare il tubo a un imbuto aperto.

## 1.5 Collegamento elettrico

L'impianto elettrico, come prescritto e specificato nella normativa in vigore, deve essere dotato di un'efficiente messa a terra. È possibile garantire la sicurezza elettrica dell'apparecchio unicamente in presenza di un impianto elettrico a norma.

Prima di eseguire il collegamento elettrico, vanno controllati i valori di tensione e di frequenza della rete elettrica per verificare che siano conformi alle richieste dell'apparecchio indicate nella sua targhetta tecnica (**Fig. 5**).

MOD	ETE5	NR	000000/01/16		
POWER SUPPLY	3N 400V AC 50 HZ				
TOT. POWER kW	6,3	CE	G <sub>x</sub> *	IP	

Fig. 5

Per il collegamento diretto alla rete di alimentazione, è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete stessa, un dispositivo, dimensionato in base al carico, che ne assicuri la disconnessione e i cui contatti abbiano una distanza di apertura che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione; anche questo dispositivo deve essere posto in luogo e in maniera tale da essere facilmente azionabile in qualsiasi momento dall'operatore.

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

Svitare le viti che fissano il fianco sinistro del forno e asportarlo (**Fig.6**). Il cavo flessibile deve essere di policloroprene o di elastomero sintetico sotto guaina equivalente resistente all'olio. Usare un cavo di sezione adeguata al carico corrispondente ad ogni apparecchio, come indicato in tabella (**tab. 1**).

Infilare il cavo di alimentazione nel foro del pressacavo che si trova nella parte posteriore, alla sinistra del forno.



**Fig. 6**

Modello ELET.	EME523.. ECE5232 ECE5232S	EME523..X ECE5232X ECE5232XS	EME5.. ECE52 ECE52S	EME5...X ECE52X ECE52XS	EME7.. ECE72 ECE72S	EME7...X ECE72X ECE72XS	EME10.. ECE102 ECE102S	EME10...X ECE102X ECE102XS
Peso	53	53	75	75	105	105	110	110
Tensione	1N 230V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V
Frequenza (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potenza assorbita (kW)	3.3	4.8	6.3	7.7	9.6	12.6	12.6	17.3
Sezione minima cavo alimentazione (mm <sup>2</sup> )	3 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 2,5	5 x 2,5	5 x 4

**tab. 1**

Modello GAS	EMG5... ECG52 ECG52S	EMG7... ECG72 ECG72S	EMG10... ECG102 ECG102S
Peso	120	130	160
Tensione	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Frequenza (Hz)	50/60	50/60	50/60
Potenza assorbita (kW)	0.3	0.6	0.6
Sezione minima cavo alimentazione (mm <sup>2</sup> )	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 1,5

**tab. 1**

Forni elettrici				Forni a gas		
L1	L2	L3	N	L	N	⏚
		⏚		Tra fase e ⏚ deve essere presente una differenza di potenziale di 230 V.		

**tab. 2**

Collegare il cavo alla morsettiera seguendo le indicazioni riportate in **tab. 2**.

Bloccare il cavo con il pressacavo.

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 il simbolo di **Fig. 7**, al quale deve essere collegato un cavo con sezione minima di 10 mm<sup>2</sup>.

Per i forni a gas, attendere di aver terminato anche il collegamento del gas all'apparecchio prima di rimontare il fianco del forno; per i forni elettrici, invece, finito il collegamento elettrico, rimontare il fianco.



**Fig.7**

## 1.6 Collegamento del gas (solo per forni a gas)

### Nota bene:

Il forno è tarato all'origine per il funzionamento con il tipo di gas specificato all'atto dell'ordine.

Il tipo di gas per il quale è regolato il forno è riportato nella targhetta tecnica posta sull'apparecchio (**Fig.8, rif. A**).

Durante il collaudo, accertarsi che le tarature di fabbrica eseguite sui bruciatori siano appropriate per il tipo specifico di installazione,

attraverso l'analisi dei gas prodotti dalla combustione (CO<sub>2</sub> e CO) e la verifica della portata termica.

Nello specifico, con il forno in funzione a pieno regime, i valori di CO non diluito presente allo scarico devono rimanere entro 1000 ppm. Qualora fosse riscontrata la presenza di CO non diluito oltre tale limite, sarà necessario far verificare le regolazioni dei bruciatori unicamente da un tecnico autorizzato dal produttore, il quale apporgerà le dovute modifiche ai dispositivi che governano la combustione e ai relativi parametri.

		CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY
CE		II <sub>2H3+</sub>	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-GR-CH
		II <sub>2H3B/P</sub>	P mbar	30	30	20	/	IT-GR-FR-EE-NO LV-LZ-SK-SI-SL
TYPE	A <sub>1</sub> B <sub>11</sub>	II <sub>2E+3+</sub>	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
MOD		II <sub>2H3B/P</sub>	P mbar	50	50	20	/	AT-CH
NR		II <sub>2ELL3B/P</sub>	P mbar	50	50	20	20	DE
		II <sub>2L3B/P</sub>	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Q <sub>n</sub> kW		II <sub>2E3+</sub>	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	I <sub>3B/P</sub>	P mbar	30	30	/	MT-IS-HU-CY
			I <sub>3+</sub>	P mbar	28-30	37	/	CY
kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	I <sub>2E</sub>	P mbar	/	/	20	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVIU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUSTO A GAS - PREDISPOSTO À GAS				<b>A</b>				mbar
				kW	IP	EN 203-1	MADE IN ITALY	

Fig. 8

I dati rilevati devono essere annotati e diventano parte integrante della documentazione tecnica di quell'apparecchio.

## Prescrizioni per l'installazione

Le operazioni di installazione e di messa in funzione del forno devono essere eseguite 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 e alle norme vigenti.

Tenere presente che l'aria necessaria per la combustione dei bruciatori è di 2 m<sup>3</sup>/h per kW di potenza installata.

Negli esercizi aperti al pubblico, devono essere rispettate le norme per la prevenzione degli infortuni e le normative di sicurezza antincendio e antipanico.

Il collegamento al raccordo di alimentazione del gas può essere eseguito utilizzando tubazioni metalliche flessibili, interponendo un rubinetto d'intercettazione omologato in un punto facilmente accessibile.

Fare attenzione che il tubo flessibile metallico di collegamento al raccordo di entrata del gas non tocchi parti surriscaldate del forno e che non sia sottoposto a sforzi di torsione o estensione.

Impiegare fascette di fissaggio conformi alle norme di installazione.

## Verifiche da eseguire prima dell'installazione

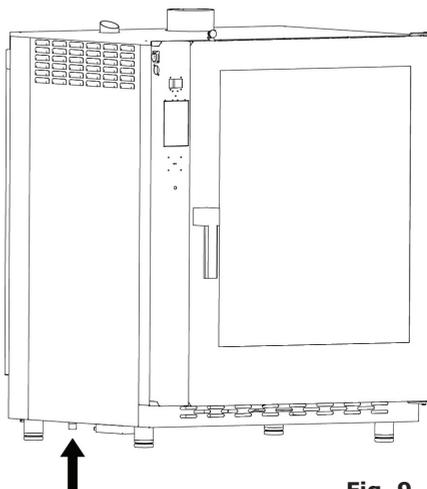
Controllare sulla targhetta tecnica posta sul lato sinistro del forno che l'apparecchio sia stato collaudato per il tipo di gas disponibile presso l'utente (**Fig. 8, rif. A**).

Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica (**Fig.8**) che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l'alimentazione dell'apparecchiatura.

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

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

Collegare il forno all'impianto di alimentazione del gas mediante un tubo di diametro 3/4" con sezione interna non inferiore a 20 mm (**Fig. 9**).



**Fig. 9**

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

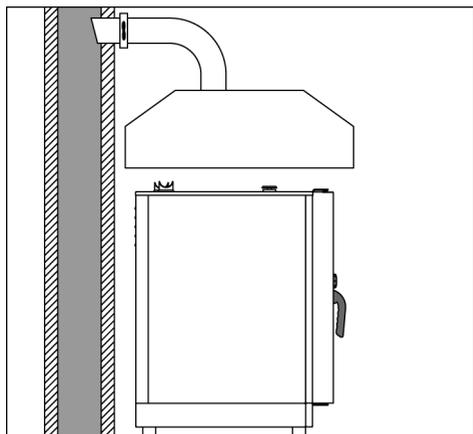
Dopo l'allacciamento alla rete del gas è necessario controllare che non vi siano fughe nei giunti e nei raccordi. A tale scopo utilizzare acqua saponata o un prodotto schiumogeno specifico per l'individuazione di perdite.

È opportuno far eseguire con cadenza annuale, in conformità con le norme specifiche, la manutenzione periodica dei forni a gas da parte di un tecnico autorizzato; in quest'occasione sarà eseguita l'analisi dei gas combusti e il controllo della potenza termica.

## 1.7 Scarico dei fumi

I forni, nel rispetto delle norme per la loro installazione, devono essere messi in opera in locali adatti all'evacuazione dei prodotti della combustione.

È possibile collegare lo scarico dei forni mediante un sistema di evacuazione forzata, come una cappa munita di aspiratore meccanico (**Fig.10**).



**Fig. 10**

In questo caso l'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere controllata direttamente da tale sistema e deve interrompersi qualora la portata dell'aspirazione scenda al di sotto dei valori prescritti.

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

- a) il volume aspirato deve essere superiore a quello dei gas combusti generati (vedere la normativa in vigore);
- b) il materiale con il quale è composto il filtro della cappa deve poter resistere alla temperatura dei gas combusti che, all'uscita del convogliatore, possono raggiungere i 300° C;
- c) la parte terminale del condotto di evacuazione dell'apparecchio deve essere posta all'interno della proiezione del perimetro di base della cappa;
- d) il ripristino dell'alimentazione del gas a seguito di un blocco causato dall'insufficiente aspirazione deve essere eseguito manualmente.

## 1.8 Valori di funzionamento dei forni a gas (solo per versioni a gas)

### Portata termica nominale

Modello	EMG5, EMG52, ECG52	EMG7, EMG72, ECG72	EMG10, EMG102, ECG102
Tensione	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Frequenza (Hz)	50/60	50/60	50/60
Potenza assorbita (kW)	0,3	0,6	0,6
Portata termica nom. (kW)	9,5	16	19
Sezione cavo alimentazione (mm <sup>2</sup> )	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 1,5

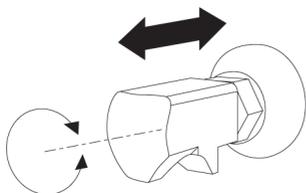
## Consumo gas

	EMG5, EMG52, ECG52	EMG7, EMG72, ECG72	EMG10, EMG102, ECG102
G30 kg/h	0,29	0,50	0,59
G20 m <sup>3</sup> /h	1,01	1,69	2,01
G25 m <sup>3</sup> /h	1,17	1,97	2,34

## Pressione del gas

COUNTRY	CAT		G30	G31	G20	G25	G27	G2.350	G25.1
IT - ES - IE PT - GB - CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
DK - FI - EE - NO LV - CZ - SI - SE	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
FR - BE	II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	//	//	//
GR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
CY	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
LT	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
AT	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	//	//	//	//
CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
MT - IS	I3B/P	P mbar	30	30		//	//	//	//
DE	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	//	//	//
NL	II2L3B/P	P mbar	30	30	//	25	//	//	//
RO	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
	II2E3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2L3B/P		30	30	//	20	//	//	//
SK	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
TR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
PL	II2ELwLs3B/P	P mbar	37	37	20	//	20	13	//
LU	I2E	P mbar			20	//	//	//	//
HU	II2HS3B/P	P mbar	30	30	25	//	//	//	25

## 1.9 Regolazione del perno di chiusura della porta



**Fig. 11**

È possibile regolare la pressione esercitata dalla porta sulla guarnizione avvitando il perno per aumentarla o svitandolo per diminuirla (**Fig.11**).

A regolazione ultimata, serrare nuovamente il bullone accertandosi di aver posto verso il basso l'ancoraggio di chiusura della serratura.

Una volta che il forno è stato sistemato correttamente nel luogo designato per l'installazione, bisogna verificare la chiusura e la tenuta della guarnizione della porta sulla camera del forno.

Il perno di chiusura della porta può essere regolato in profondità per eliminare eventuali fuoriuscite di vapore durante la cottura.

## 1.10 Messa in funzione e collaudo del forno

Prima di mettere in funzione il forno, vanno eseguite scrupolosamente tutte le verifiche necessarie all'accertamento della conformità degli impianti e dell'installazione dell'apparecchio alle norme di legge e alle indicazioni tecniche e di sicurezza presenti in questo manuale.

Inoltre devono essere soddisfatti i seguenti punti:

La temperatura ambientale del luogo di installazione del forno deve essere maggiore di +4° C.

La camera di cottura deve essere vuota.

Tutti gli imballi devono essere stati interamente rimossi, compresa la pellicola protettiva applicata sulle pareti del forno.

Gli sfiati e le feritoie di aerazione devono essere aperti e liberi da ostruzioni.

I pezzi del forno eventualmente smontati per eseguirne l'installazione devono essere rimontati.

L'interruttore elettrico generale deve essere chiuso e i rubinetti di intercettazione dell'acqua e del gas a monte dell'apparecchio devono essere aperti.

---

## Collaudo

Il collaudo del forno si effettua completando un ciclo di cottura campione che consenta di verificare il corretto funzionamento dell'apparecchio e l'assenza di anomalie o problemi.

Accendere il forno girando la manopola modo cottura **Rif. I1** su una delle tre posizioni desiderate (convezione, misto, vapore) e girando la manopola timer posizionandola sul tempo cottura desiderato o sulla posizione infinito.

Impostare un ciclo di cottura con temperatura a 150° C, tempo a 10 min. ed eventualmente umidità (se presente).

Verificare scrupolosamente i punti dell'elenco seguente:

La luce nella camera di cottura si accende.

Il forno si arresta se viene aperta la porta e riprende a funzionare quando la porta viene richiusa.

Il termostato di regolazione della temperatura in camera di cottura interviene al raggiungimento della temperatura impostata e gli elementi riscaldanti vengono temporaneamente spenti;

Il/i motore/i della/e ventola/e effettua/effettuano l'inversione automatica del senso di rotazione;

L'inversione avviene ogni 2 minuti, intervallati da 20 secondi di fermo del motore.

Gli elementi riscaldanti della camera di cottura vengono temporaneamente spenti durante i 20 secondi di fermo del motore.

Per forni a 7 e a 10 teglie: le due ventole della camera di cottura hanno lo stesso senso di rotazione.

Verificare la fuoriuscita di acqua in direzione della/e ventola/e dal tubo di immissione di umidità in camera di cottura (solo modelli con umidificatore).

Al termine del ciclo di cottura il forno emette un segnale sonoro di avviso della durata di circa 15 secondi.

Verificare scrupolosamente i punti dell'elenco seguente:

Il forno si arresta se viene aperta la porta e riprende a funzionare quando la porta viene richiusa.

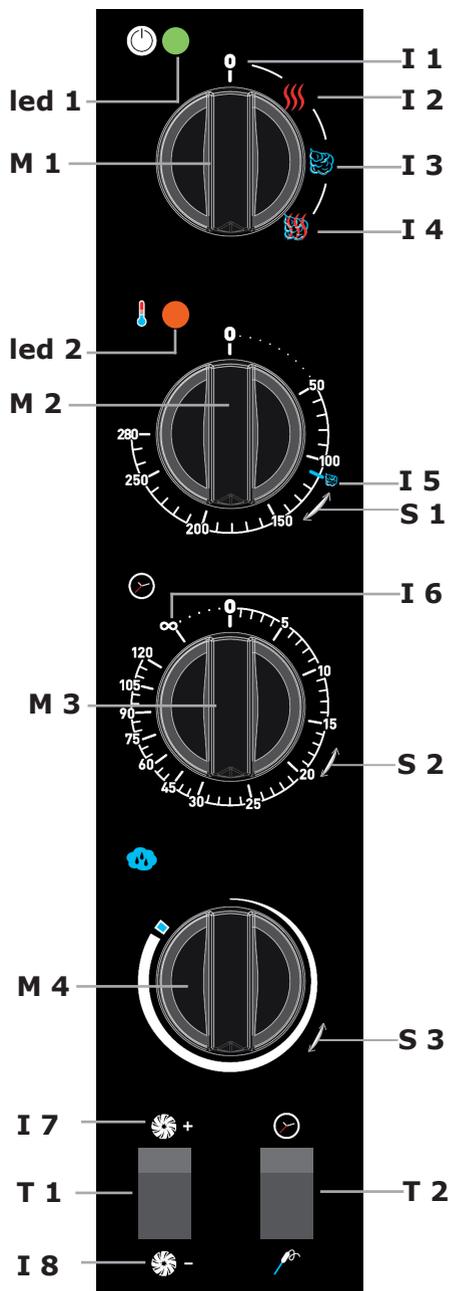
Il motore della/e ventola/e effettua/effettuano l'inversione automatica del senso di rotazione; l'inversione avviene ogni 3 minuti.

Verificare la fuoriuscita di acqua in direzione della ventola dal tubo di immissione di umidità in camera di cottura.

Al termine del ciclo di cottura, il forno emette un segnale acustico di avviso.

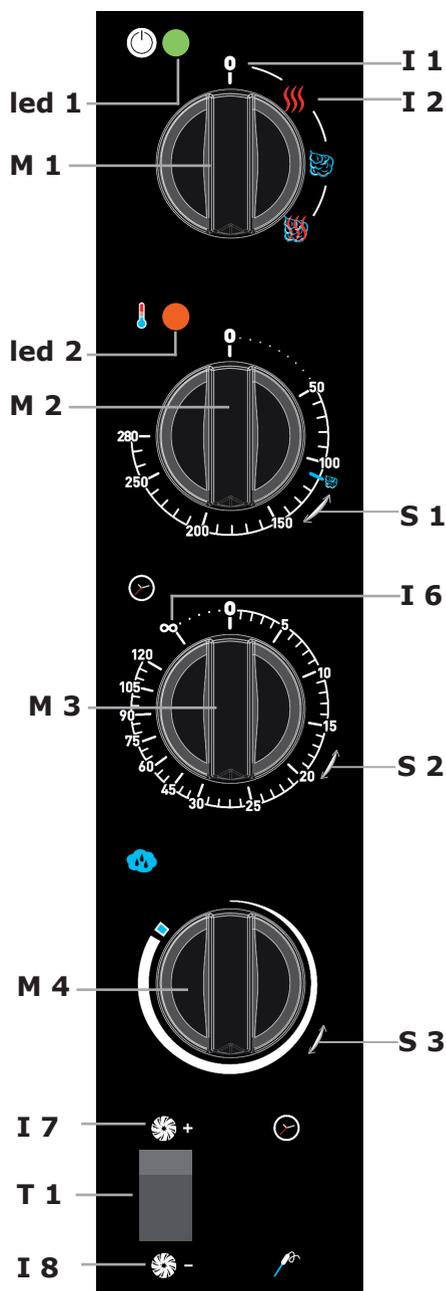
## 2. COTTURA

### 2.1 Pannello di controllo



<b>M 1</b>	Manopola selezione tipo cottura
<b>I 1</b>	Posizione OFF
<b>I 2</b>	Modo cottura convezione
<b>I 3</b>	Modo cottura vapore
<b>I 4</b>	Modo cottura misto
<b>M 2</b>	Manopola selezione temperatura
<b>I 5</b>	Soglia cottura a vapore
<b>S 1</b>	Scala temperatura in °C
<b>M 3</b>	Manopola timer / tempo cottura
<b>I 6</b>	Posizione tempo INFINITO
<b>S 2</b>	Scala timer tempo in minuti
<b>M 4</b>	Manopola umidificatore
<b>S 3</b>	Scala umidità
<b>T 1</b>	Tasto selezione velocità ventola
<b>I 7</b>	Velocità ventola LENTA
<b>I 8</b>	Velocità vantola VELOCE
<b>T 1</b>	Tasto selezione cottura tempo/sonda al cuore
<b>led 1</b>	Stato forno: ON / OFF
<b>led 2</b>	Stato elemento/i riscaldante/i: ON / OFF

## 2.2 Cottura a convezione



Selezionare il modo di cottura a CONVEZIONE girando la manopola M1 in senso orario portandola alla posizione I2.

Selezionare successivamente la temperatura di cottura girando la manopola M2 in senso orario posizionando l'indicatore della manopola sulla temperatura desiderata.

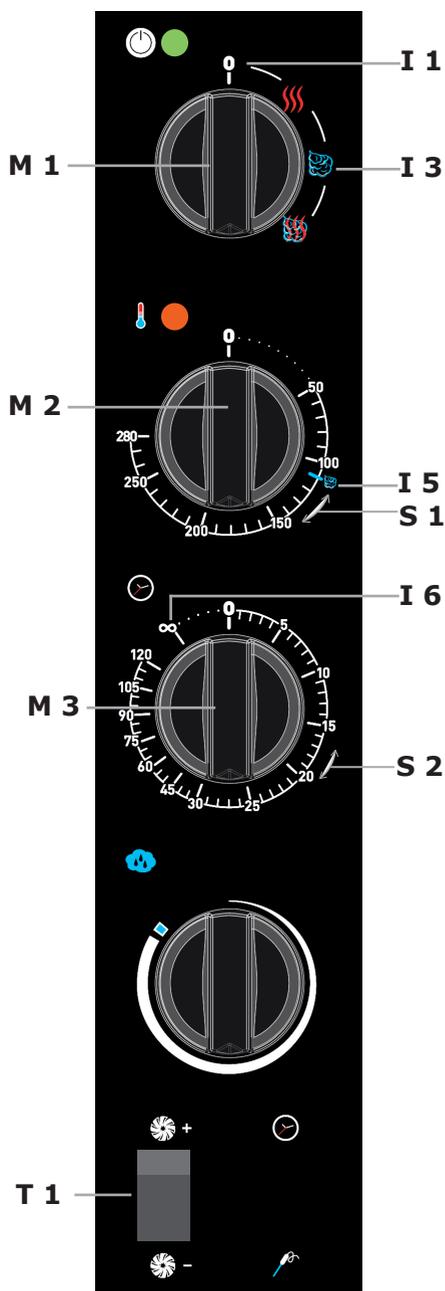
Selezionare quindi il tempo di cottura girando la manopola M3 posizionando l'indicatore della manopola sul tempo desiderato. Posizionare l'indicatore sul simbolo I6 Infinito per escludere il controllo tempo. Al termine del tempo impostato il forno emetterà un segnale acustico e si spegnerà, interrompendo la cottura.

Impostare la velocità della ventola mediante la commutazione del tasto T1.

### 2.2.1 Cottura a convezione con umidificatore

Per aggiungere dell'umidità durante la cottura a CONVEZIONE ruotare la manopola M4 sul grado di umidità desiderato, girando la manopola in senso orario per aumentare l'umidità in camera o in senso antiorario per diminuirla. In posizione verticale in alto l'umidificatore è spento.

## 2.3 Cottura a vapore



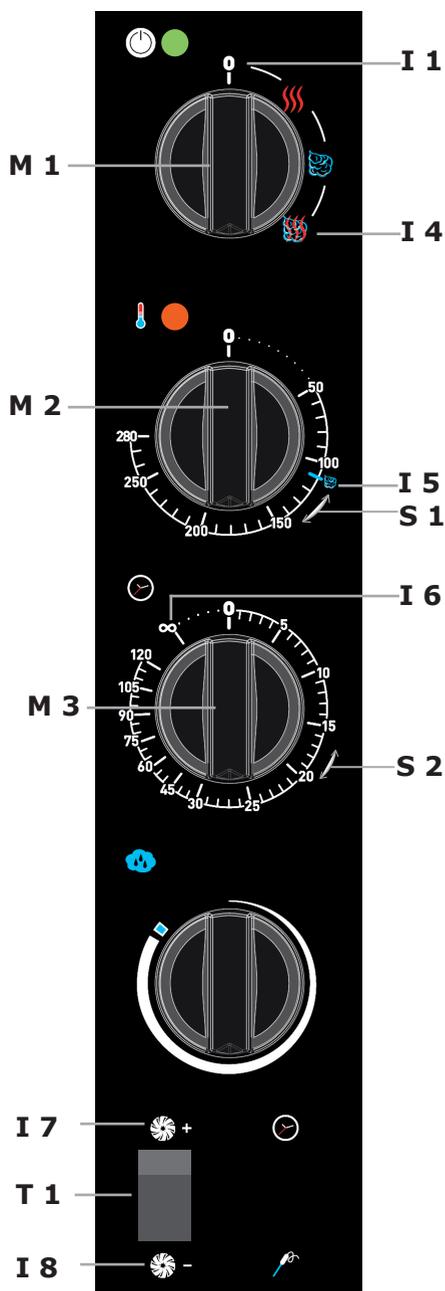
Selezionare il modo di cottura a VAPORE girando la manopola M1 in senso orario portandola alla posizione I3.

Selezionare successivamente la temperatura di cottura girando la manopola M2 in senso orario posizionando l'indicatore della manopola sulla temperatura desiderata. Si consiglia di utilizzare una temperatura in camera di 110°C indicata dal simbolo I5 per le cotture a vapore tradizionali.

Selezionare quindi il tempo di cottura girando la manopola M3 posizionando l'indicatore della manopola sul tempo desiderato. Posizionare l'indicatore sul simbolo I6 Infinito per escludere il controllo tempo. Al termine del tempo impostato il forno emetterà un segnale acustico e si spegnerà, interrompendo la cottura.

Impostare la velocità della ventola mediante la commutazione del tasto T1.

## 2.2 Cottura mista (convezione/vapore)



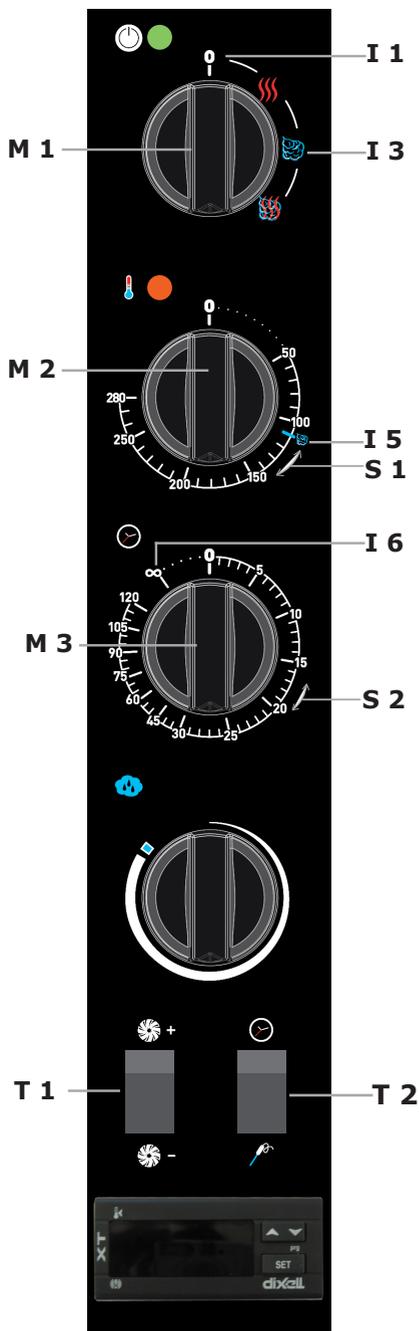
Selezionare il modo di cottura a MISTO (CONVEZIONE / VAPORE) girando la manopola M1 in senso orario portandola alla posizione I4.

Selezionare successivamente la temperatura di cottura girando la manopola M2 in senso orario posizionando l'indicatore della manopola sulla temperatura desiderata.

Selezionare quindi il tempo di cottura girando la manopola M3 posizionando l'indicatore della manopola sul tempo desiderato. Posizionare l'indicatore sul simbolo I6 Infinito per escludere il controllo tempo. Al termine del tempo impostato il forno emetterà un segnale acustico e si spegnerà, interrompendo la cottura.

Impostare la velocità della ventola mediante la commutazione del tasto T1.

## 2.5 Cottura con sonda al cuore



Posizionamento della sonda

La sonda rileva la temperatura mediante un punto posto in prossimità della sonda.

Essa va quindi inserita in modo che la punta coincida con il centro del prodotto nella parte più grossa.

### TERMOREGOLATORE

Per utilizzare il termoregolatore:

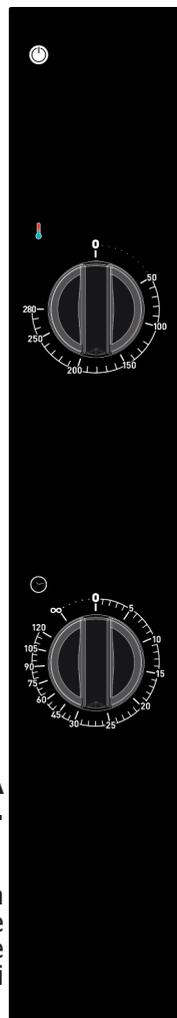
- Collegare la sonda al cuore al forno (connettore sul lato del cruscotto);
- Attivare il termoregolatore premendo l'interruttore T2 presente sul cruscotto;
- Impostare la temperatura al cuore desiderata (premere il tasto SET, poi con le frecce SU e GIU' selezionare la temperatura al cuore desiderata e premere nuovamente SET per confermare).

Al raggiungimento della temperatura desiderata, la cottura terminerà e si attiverà un segnale acustico.

## 2.6 Altre versioni

### VERSIONE ELETTROMECCANICA CON UMIDIFICATORE E DUE VELOCITA'.

In questa versione il forno funziona sempre a convezione. E' comunque possibile agire sulla manopola umidificatore per aggiungere dell'umidità in camera di cottura. Impostare i parametri cottura (temperatura, tempo ed eventuale umidità) come spiegato al punto 2.2 e 2.2.1 di questo manuale.



### VERSIONE ELETTROMECCANICA SENZA UMIDIFICATORE.

In questa versione il forno funziona sempre a convezione . Impostare i parametri cottura (temperatura e tempo) come spiegato al punto 2.2 di questo manuale.

---

## **2.6 Consigli per la cottura: arrostitire, grigliare e friggere**

### **Gli arrosti**

Per una cottura più efficace si consiglia di disporre gli arrosti su delle griglie in tondino d'acciaio al fine di avere una cottura più uniforme tra la parte superiore ed inferiore dell'arrosto senza la necessità di dover girare il prodotto durante la cottura.

Se si desidera recuperare i liquidi di cottura, mettere una teglia sul livello più basso del forno.

### **Grigliare**

Per svolgere delle cotture alla griglia nel forno è indispensabile l'uso dell'accessorio griglia. Per ottenere un ottimo risultato è necessario che la griglia sia in alluminio.

Il forno va impostato generalmente a convezione, con valvola aperta e la temperatura tra 230°C e 270°C a seconda del tipo di prodotto e dalla doratura che si vuole ottenere e ventilazione tra xxx.

### **Friggere**

E' possibile friggere tutti i prodotti panati e i prefritti surgelati. Nel caso di prodotti panati, spruzzare un leggero strato d'olio in modo che venga assorbito dal pane. I prefritti surgelati possono essere fritti anche senza l'aggiunta di altro olio.

Utilizzare teglie di alluminio antiaderente o cestelli appositi per la frittura. Impostare il forno a Convezione con valvola aperta, mediamente alla temperatura di 250°C e ventilazione tra xxx.

## **2.6a Consigli per la cottura: uniformità di cottura**

A seconda del tipo di prodotto inserito, l'uniformità di cottura potrebbe modificarsi. In questo caso si consiglia di provare ad abbassare la temperatura e agire (incrementando o diminuendo) la velocità di rotazione della ventola.

L'uso di teglie corrette aumenta l'uniformità generale di cottura del forno. Scegliere sempre la teglia con la profondità minima possibile per il prodotto che si desidera cucinare. Le teglie in alluminio offrono sicuramente un'uniformità di cottura migliore rispetto alle teglie in acciaio.

## **2.6b Consigli per la cottura: cottura in vuoto e pastorizzazione**

### **La cottura sotto vuoto**

E' possibile cucinare un prodotto direttamente all'interno di un sacchetto

---

sotto vuoto. Questo tipo di cottura permette di ottenere carni particolarmente morbide e saporite e al tempo stesso di diminuire la deperibilità del prodotto.

Dopo aver messo sotto vuoto il prodotto mediante l'utilizzo di appositi sacchetti per cottura, impostare il forno con ciclo MISTO al 100% di umidità e ventilazione tra xxx. La temperatura in camera di cottura deve essere di 3°-5°C massimo superiore a quella che si vuole raggiungere al cuore. Es.: per un filetto medio (60°C al cuore), impostare la temperatura del forno a 63°C.

### **La pastorizzazione in vaso**

Nei processi di pastorizzazione si considera un prodotto pastorizzato quando la temperatura al cuore raggiunge un valore compreso tra 83°C e 85°C.

In base al tipo di prodotto, dimensione del vaso e quantità di prodotto al suo interno, il tempo di raggiungimento della temperatura al cuore può variare. Si consiglia pertanto di utilizzare la sonda al cuore su un vaso campione (forando il coperchio per permettere alla sonda di entrare) per rilevare la temperatura dell'intero lotto di produzione.

Al termine della cottura il prodotto va abbattuto rapidamente a +3°C per terminare il ciclo di pastorizzazione.

## 2.7 Valvola di scarico umidità

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

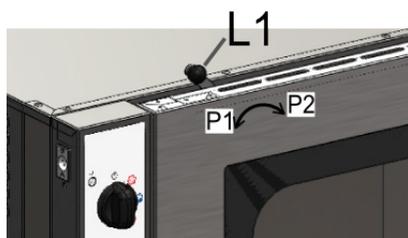
Posizionare la leva della valvola a farfalla L1 sulle seguenti posizioni:

P1 sinistra: VALVOLA CHIUSA

P2 destra: VALVOLA APERTA

Anche con la valvola chiusa non vi è alcun rischio

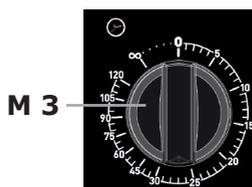
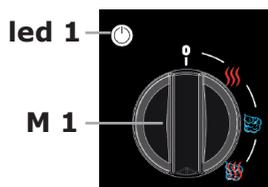
di sovrappressioni in camera di cottura poiché esse vengono comunque controllate dallo scarico.



Durante le cotture in modalità VAPORE e MISTA (CONVEZIONE/VAPORE) si consiglia di posizionare la leva della valvola a farfalla in posizione P1 chiusa.

## 2.8 Illuminazione camera di cottura

L'illuminazione della camera di cottura è automatica e collegata al funzionamento in cottura del forno. A fine cottura l'illuminazione si spegnerà.



## 2.9 Arresto e spegnimento del forno

Per terminare una cottura portare la manopola M3 Tempo in posizione 0.

Per spegnere il forno portare la manopola M1 in posizione I1 OFF. Il led1 si spegnerà.

### 3. MANUTENZIONE e PULIZIA

Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

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

Il forno non deve mai essere pulito con getti d'acqua diretti o ad alta pressione. Allo stesso modo, per la pulizia dell'apparecchio non vanno usate pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune; è possibile eventualmente usare lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura delle lamiere.

Attendere che la camera di cottura sia fredda.

Togliere le paratie porta teglie. Togliere i residui rimovibili manualmente e mettere le parti asportabili in lavastoviglie. Per la pulizia della camera di cottura si deve utilizzare acqua tiepida saponata. Successivamente tutte le superfici interessate devono essere abbondantemente risciacquate, avendo l'accortezza di accertarsi che non rimangano residui di detergente. Per pulire le parti esterne del forno usare un panno umido ed un detergente non aggressivo.

Durante il controllo annuale da parte di un tecnico specializzato togliere il deflettore e lavarlo con acqua saponata.

#### 3.1 SCARICO UMIDITA'

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

Controllare che esso sia sempre pulito e perfettamente libero da ostruzioni.

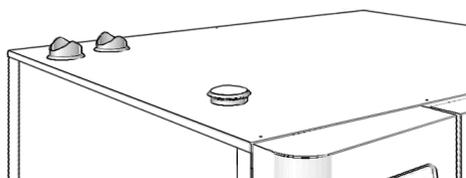


Fig. 13

#### 3.2 PULIZIA DEL VETRO

La pulizia del vetro della porta può essere effettuata sia sul lato esterno che su quello interno. A tale scopo si deve ruotare in senso orario il fermo che trattiene in posizione il vetro interno (Fig.14) e, una volta aperto il vetro, lo si pulirà con un detergente idoneo. Non vanno mai usati materiali abrasivi.

Il vetro poi deve essere richiuso in maniera corretta e bloccato in posizione ruotando in senso antiorario l'apposito fermo.



Fig. 14

### 3.3 PULIZIA DEL FILTRO DI AERAZIONE DEL CRUSCOTTO

La pulizia del filtro di aerazione del cruscotto del forno (**Fig. 16 - rif. F**) va effettuata almeno una volta al mese lavando il filtro a mano con acqua e sapone.

Per sfilare il filtro tirare lateralmente verso l'esterno con le dita facendo forza sull'apposito appiglio (**Fig. 16**).

È opportuno sostituire il filtro almeno ogni anno o anche con maggiore frequenza qualora il forno operi in ambienti nei quali vi sia un'alta concentrazione di farine o sostanze simili.

In ogni caso il filtro va sostituito quando è consumato o danneggiato; esso va richiesto come ricambio al fornitore.

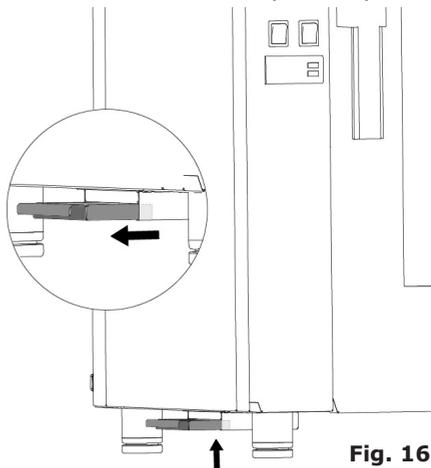


Fig. 16

## 4. CONTROLLI ESEGUIBILI SOLO DA UN TECNICO AUTORIZZATO

**Togliere l'alimentazione elettrica prima di compiere qualsiasi regolazione o intervento.**

### 4.1 RIARMO DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA

Svitare le viti che fissano il cruscotto e aprirlo, facendolo ruotare sulle sue guide verso sinistra.

Individuare il termostato, posizionato nella parte bassa alla sinistra del vano tecnico, e premere sul pulsante rosso fino a quando si avverte un rumore meccanico ("clac") che confermerà l'avvenuta chiusura dei contatti (**Fig. 17**).

È possibile che il termostato intervenga a causa delle sollecitazioni meccaniche alle quali il forno può essere stato sottoposto durante il trasporto.

Un continuo intervento del termostato di sicurezza è indice di un malfunzionamento dell'apparecchio e rende indispensabile indagarne le cause.

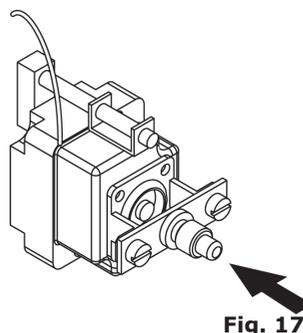


Fig. 17

---

## 4.2 PROTEZIONE TERMICA DEL MOTORE

Se interviene la protezione termica del motore si deve verificare la pulizia delle feritoie, l'efficienza dei dispositivi di raffreddamento e la rotazione regolare e priva di attriti del motore.

Si raccomanda di togliere l'alimentazione elettrica.

## 4.3 FUSIBILI DI PROTEZIONE

I fusibili di protezione servono per proteggere da sovratensioni le schede elettroniche del forno. Essi si trovano nella parte bassa del vano tecnico, vicino al pulsante di riarmo del termostato di sicurezza.

## 4.4 CONTROLLO DI FIAMMA

### **Attenzione:**

Il controllo di fiamma funziona correttamente solo se il collegamento elettrico del forno è stato eseguito rispettando la posizione della fase e del neutro. Tra fase e  $\perp$  deve essere presente una differenza di potenziale di 230V.

## 4.5 GESTIONE RICAMBI

La sostituzione di pezzi di ricambio deve essere eseguita unicamente da personale del centro di assistenza autorizzato.

Per identificare i codici dei pezzi di ricambio, contattare il servizio di assistenza.

**Una volta identificati univocamente i pezzi di ricambio necessari, il servizio di assistenza invierà regolare ordine scritto alla ditta costruttrice nel quale saranno indicati chiaramente il modello dell'apparecchiatura, il relativo numero di matricola, la tensione e la frequenza dell'alimentazione elettrica, oltre naturalmente al codice e alla descrizione dei pezzi interessati.**

**A tutela della salute dell'utilizzatore e del consumatore è necessario utilizzare sempre e solo ricambi originali.**

## 5. DESCRIZIONE ALLARMI

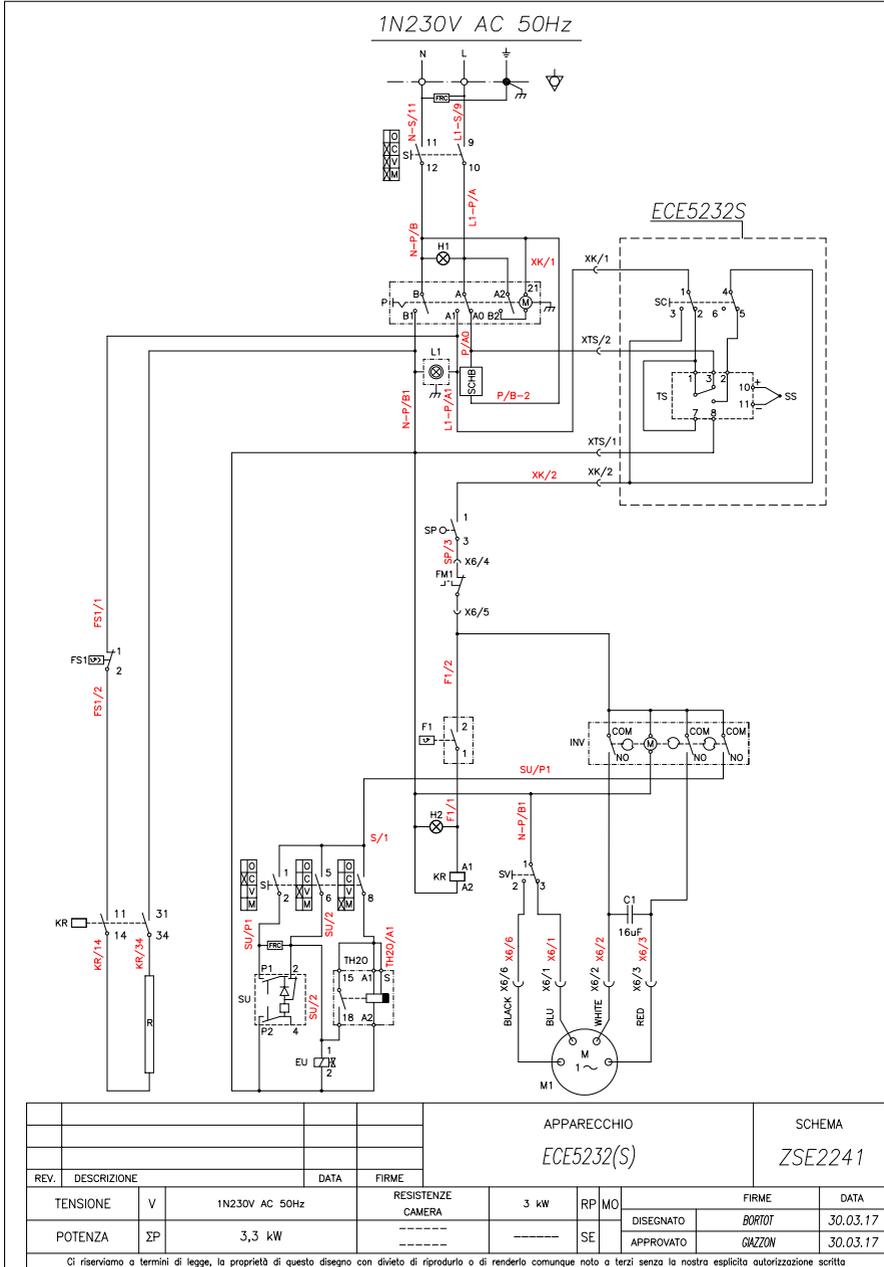
Qualora si verificasse un'anomalia grave è importantissimo spegnere l'apparecchiatura, agendo sull'interruttore

onnipolare, e chiudere i rubinetti d'intercettazione dell'acqua e del gas posti a monte dell'apparecchio.

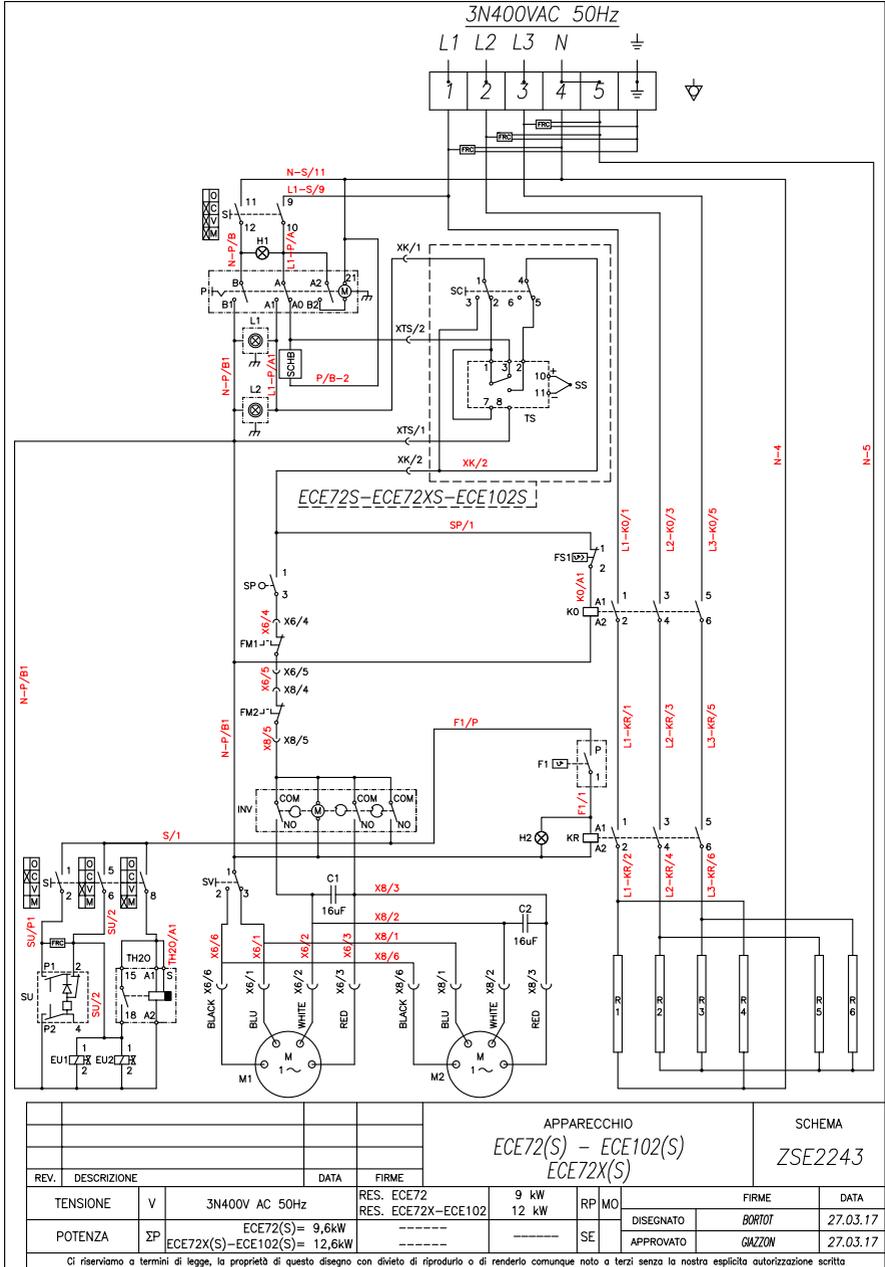
PROBLEMA	SOLUZIONE
Il forno non parte	Controllare che l'interruttore onnipolare sia chiuso e che sia presente la tensione di rete.
	Controllare che il rubinetto di intercettazione del gas posto a monte dell'apparecchio sia aperto.
	Verificare l'integrità dei fusibili di protezione del forno.
	Assicurarsi che la porta del forno sia ben chiusa.
	Verificare di aver impostato i parametri del ciclo di cottura in modo corretto.
	Accertarsi che il forno non sia in errore.
Se dopo queste operazioni il forno non parte ancora, contattare l'assistenza.	
Si ferma la ventola durante il funzionamento	Spegnere il forno ed attendere che la protezione termica del motore si ripristini automaticamente.
	Accertarsi che le aperture di raffreddamento non siano ostruite.
Se l'inconveniente si ripete contattare l'assistenza.	
L'illuminazione interna non funziona	Utilizzare lampadine resistenti al calore.
	Sostituire le lampadine procedendo come segue: <ul style="list-style-type: none"><li>• Accertarsi che l'interruttore onnipolare posto a monte del forno sia aperto e che l'apparecchio sia freddo.</li><li>• Svitare le protezioni delle lampade che si trovano all'interno della camera.</li><li>• Togliere la guarnizione.</li><li>• Sostituire le lampadine d'illuminazione.</li></ul>
Se l'inconveniente si ripete contattare l'assistenza.	
Non viene immessa acqua dai tubi dell'umidificatore	Controllare che il rubinetto di intercettazione dell'acqua sia aperto.
Se l'inconveniente si ripete contattare l'assistenza.	

# 6. SCHEMI ELETTRICI

## 6.1 ECE5232(S): ZSE2241



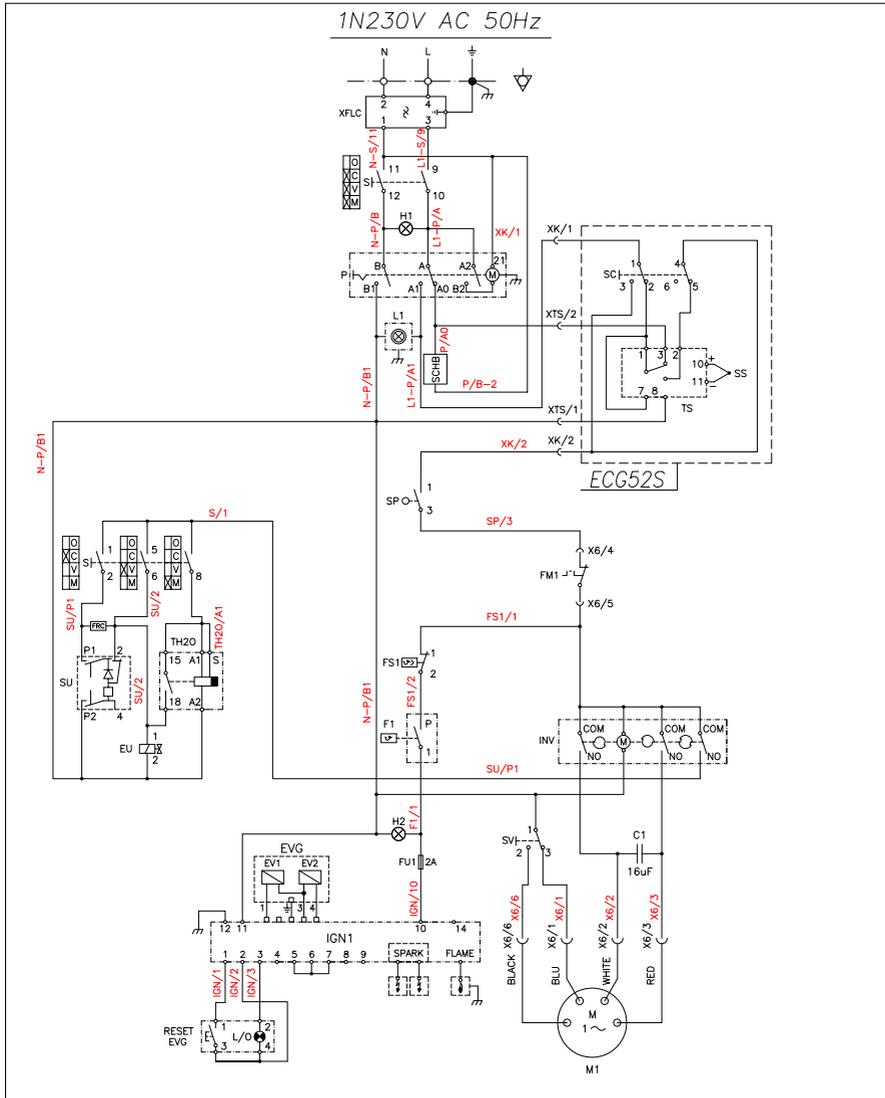
# 6.2 ECE72(S)- ECE72X(S) - ECE102(S): ZSE2243







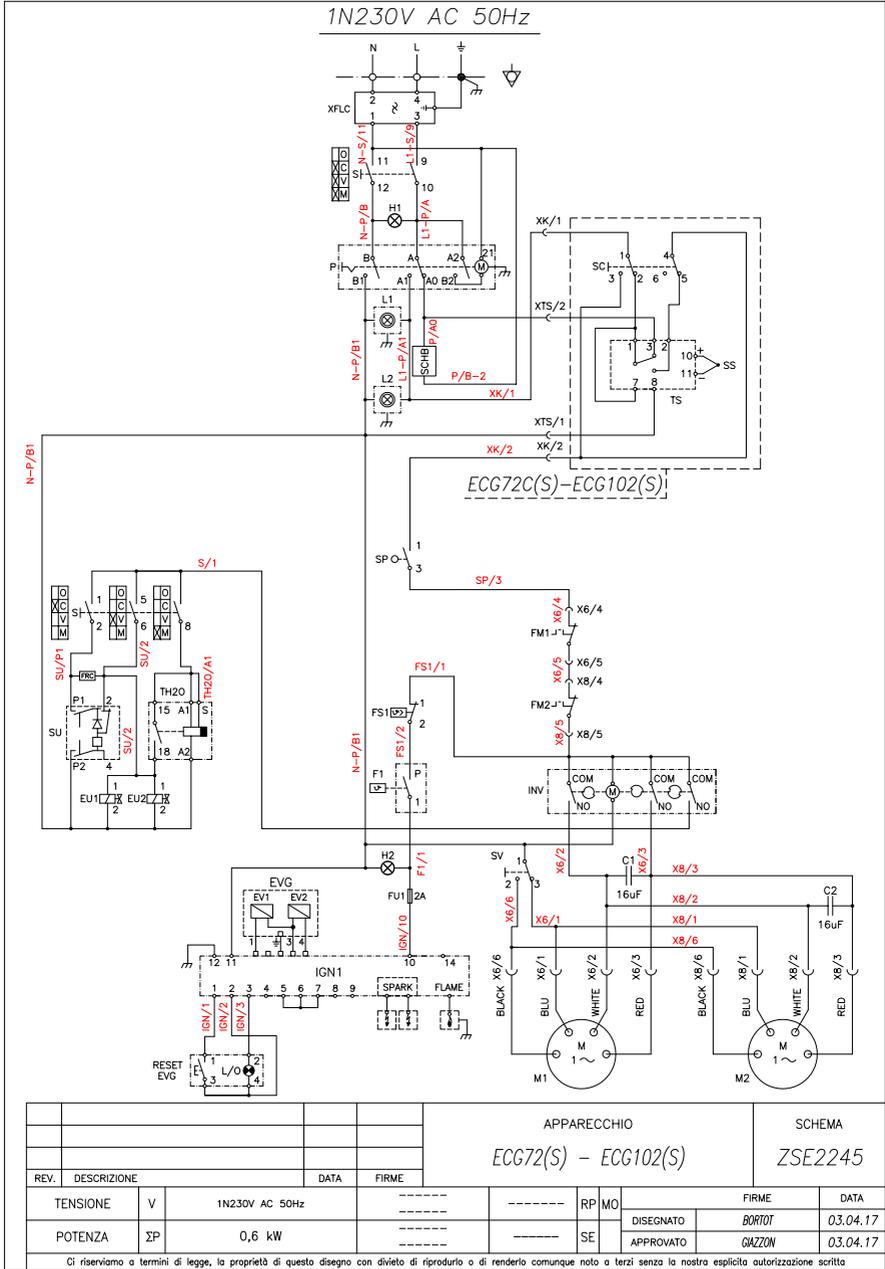
# 6.5 ECG52(S): ZSE2244



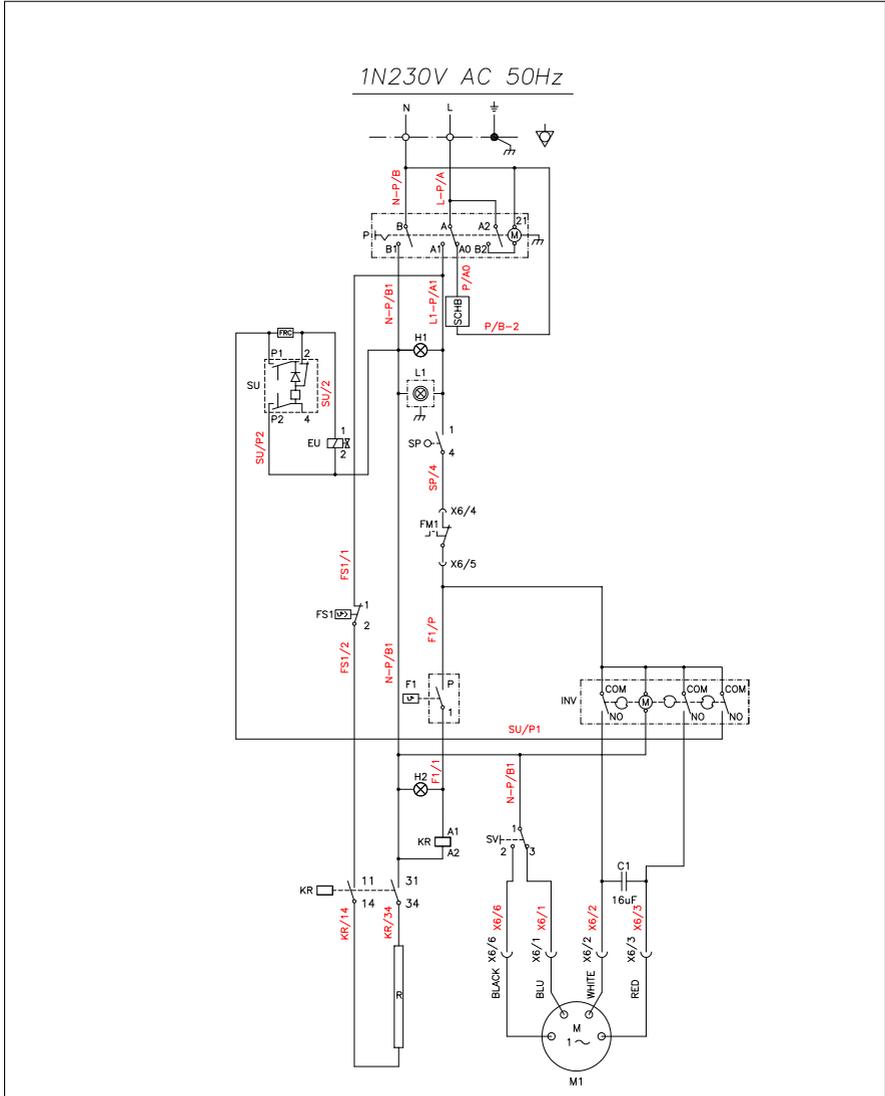
REV.	DESCRIZIONE	DATA	FIRME	APPARECCHIO	SCHEMA	
				ECG52(S)	ZSE2244	
TENSIONE	V	1N230V AC 50Hz		RP	MO	
POTENZA	ΣP	0,3 kW		SE	DISEGNATO	
					APPROVATO	
					FIRME	
					DATA	
					BORTOT	03.04.17
					GAZZON	03.04.17

Ci riserviamo a termini di legge, la proprietà di questo disegno con divieto di riprodurlo o di renderlo comunque noto a terzi senza la nostra esplicita autorizzazione scritta

# 6.6 ECG72(S) - ECG102(S): ZSE2245



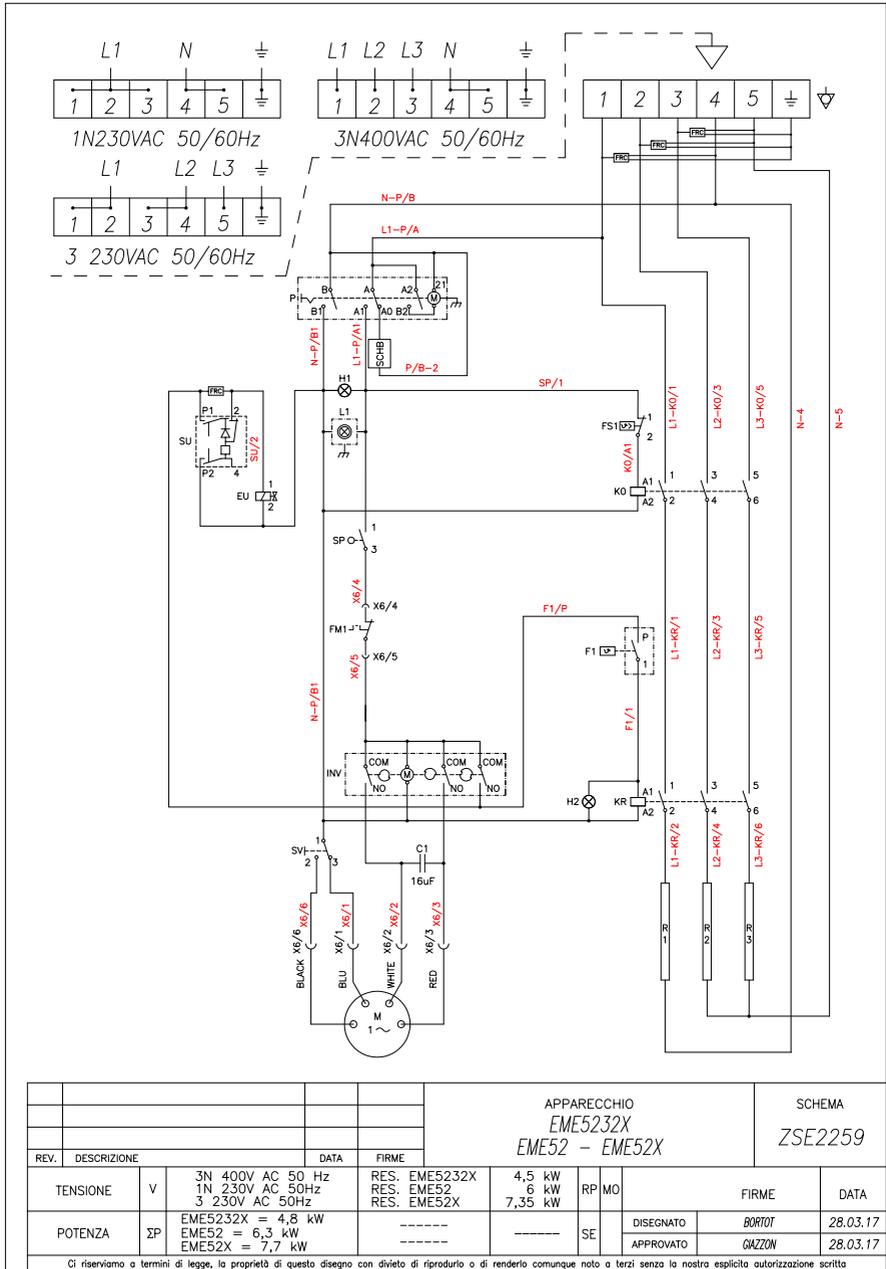
# 6.7 EME5232: ZSE2258



				APPARECCHIO				SCHEMA	
				EME5232				ZSE2258	
REV.	DESCRIZIONE	DATA	FIRME					FIRME	DATA
TENSIONE	V	1N230V AC 50Hz	RESISTENZE	3 kw	RP	MO			
POTENZA	ΣP	3,3 kw	CAMERA	-----	SE	DISEGNATO		28.03.17	
							APPROVATO	28.03.17	
							GIAZZON	28.03.17	

Ci riserviamo a termini di legge, la proprietà di questo disegno con divieto di riprodurlo o di renderlo comunque noto a terzi senza la nostra esplicita autorizzazione scritta

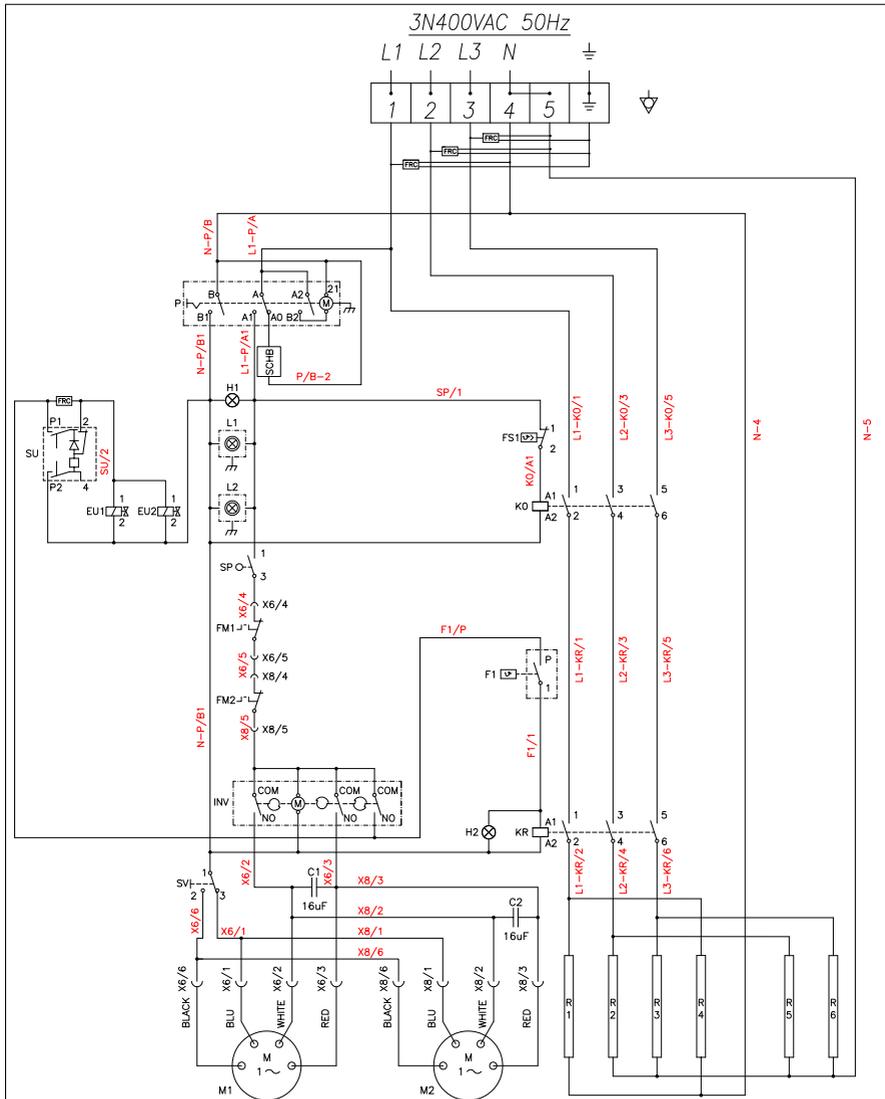
# 6.8 EME5232X - EME52 - EME52X: ZSE2259



REV.	DESCRIZIONE	DATA	FIRME	APPARECCHIO EME5232X EME52 - EME52X			SCHEMA ZSE2259		
	TENSIONE	V	3N 400V AC 50 Hz 1N 230V AC 50Hz 3 230V AC 50Hz	RES. EME5232X RES. EME52 RES. EME52X	4,5 kW 6 kW 7,35 kW	RP	MO	FIRME	DATA
	POTENZA	ΣP	EME5232X = 4,8 kW EME52 = 6,3 kW EME52X = 7,7 kW	----- ----- -----	-----	SE		DISEGNATO APPROVATO	BORTOTI GAZZON
									28.03.17 28.03.17

Ci riserviamo a termini di legge, la proprietà di questo disegno con divieto di riprodurlo o di renderlo comunque noto a terzi senza la nostra esplicita autorizzazione scritta

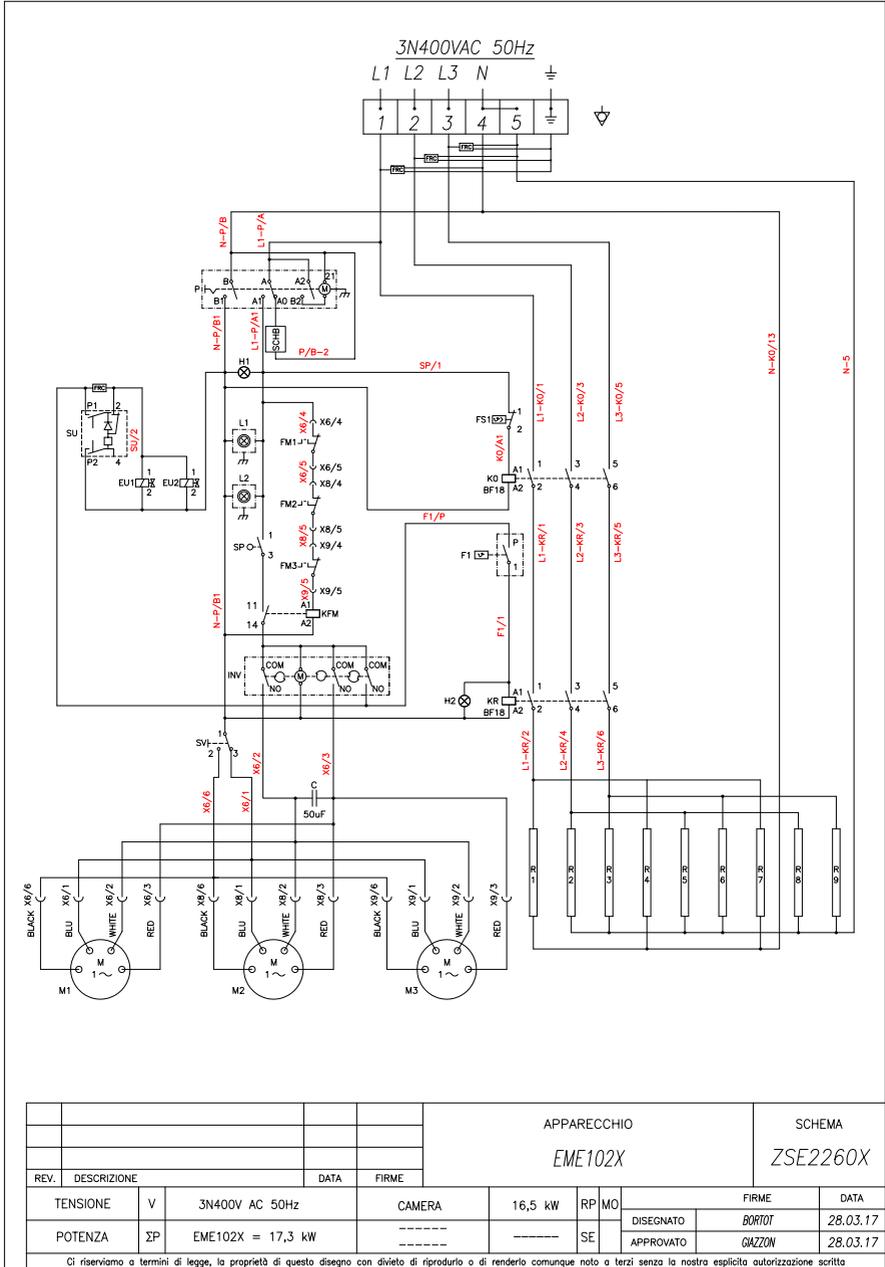
# 6.9 EME72 - EME102: ZSE2260



APPARECCHIO				SCHEMA				
EME72 - EME102				ZSE2260				
REV.	DESCRIZIONE	DATA	FIRME	RP	MO	FIRME	DATA	
	TENSIONE	V	3N400V AC 50Hz	9 kW				
	POTENZA	ΣP	EME72 = 9,6 kW EME102 = 12,6 kW	12 kW				
			CAMERA 7 gn 1/1 CAMERA 10 gn 1/1					
			-----	SE				
						DISEGNATO	BORTOT	28.03.17
						APPROVATO	GAZZON	28.03.17

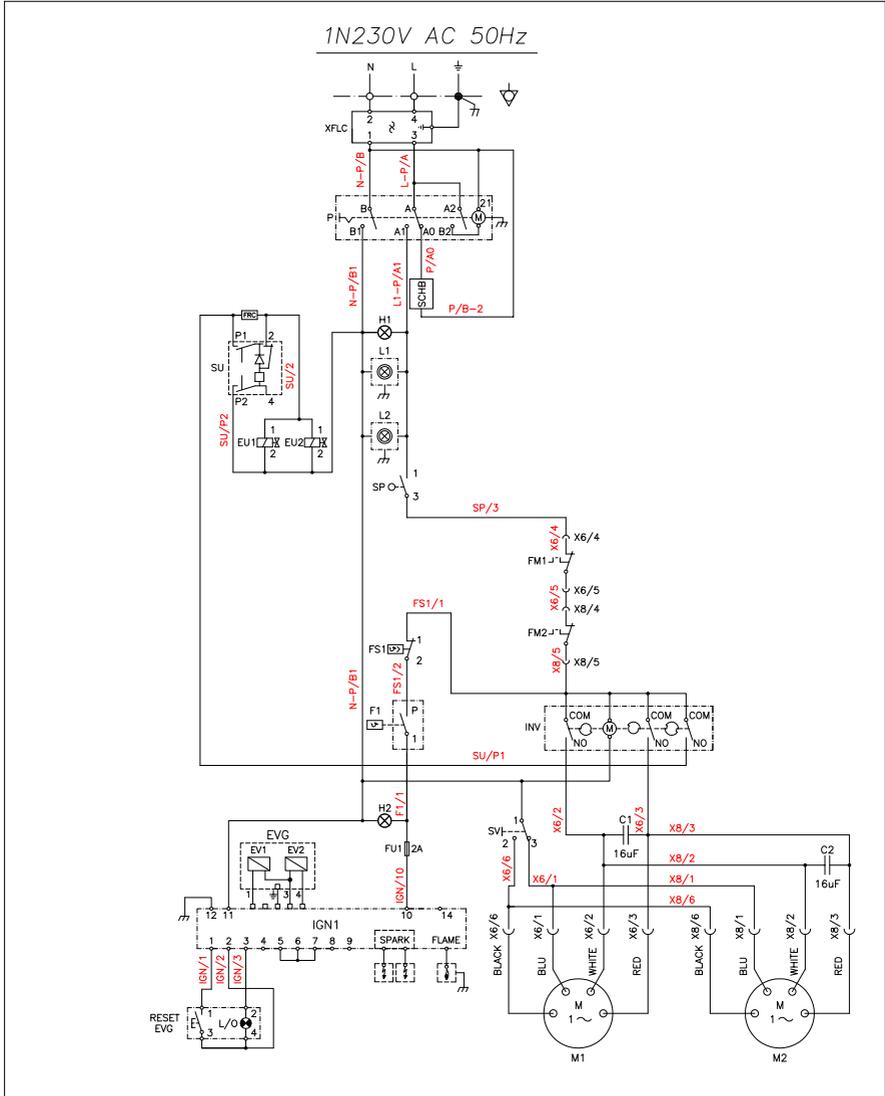
Ci riserviamo a termini di legge, la proprietà di questo disegno con divieto di riprodurlo o di renderlo comunque noto a terzi senza la nostra esplicita autorizzazione scritta

# 6.10 EME102X: ZSE2260X



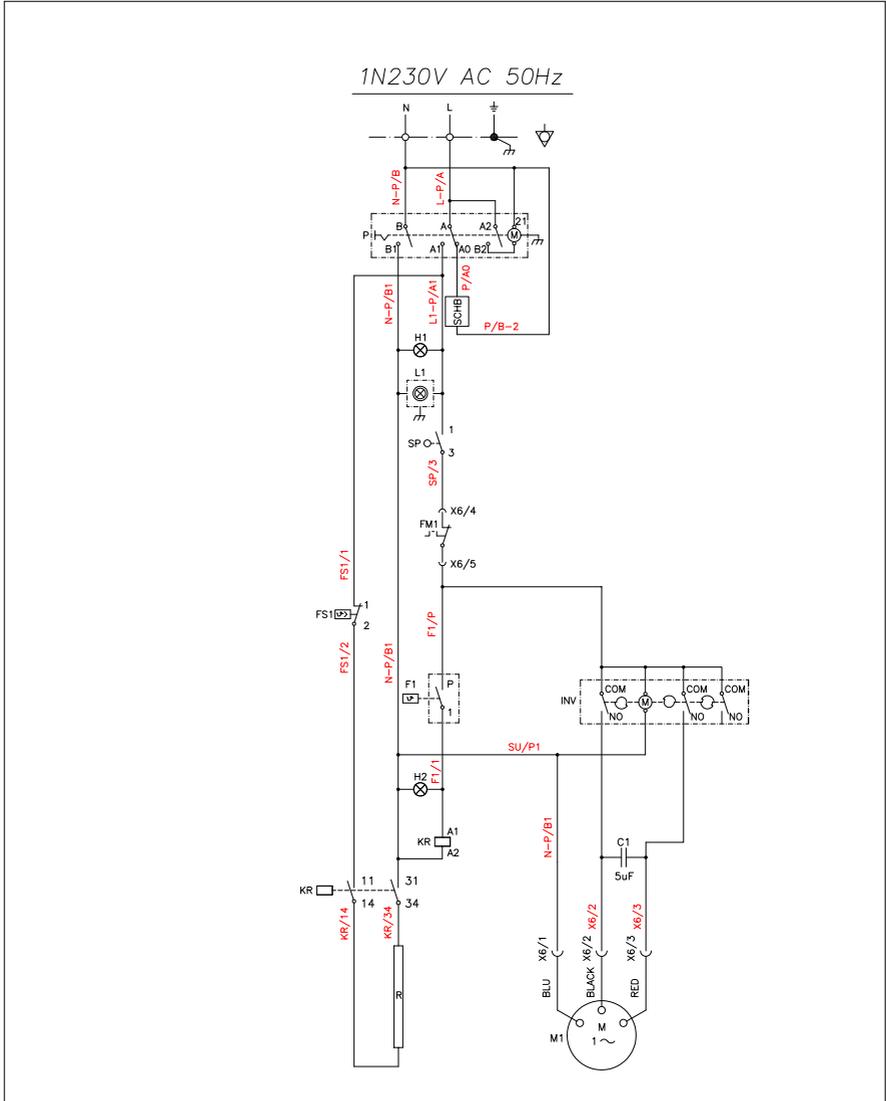


# 6.12 EMG72 - EMG102 : ZSE2262



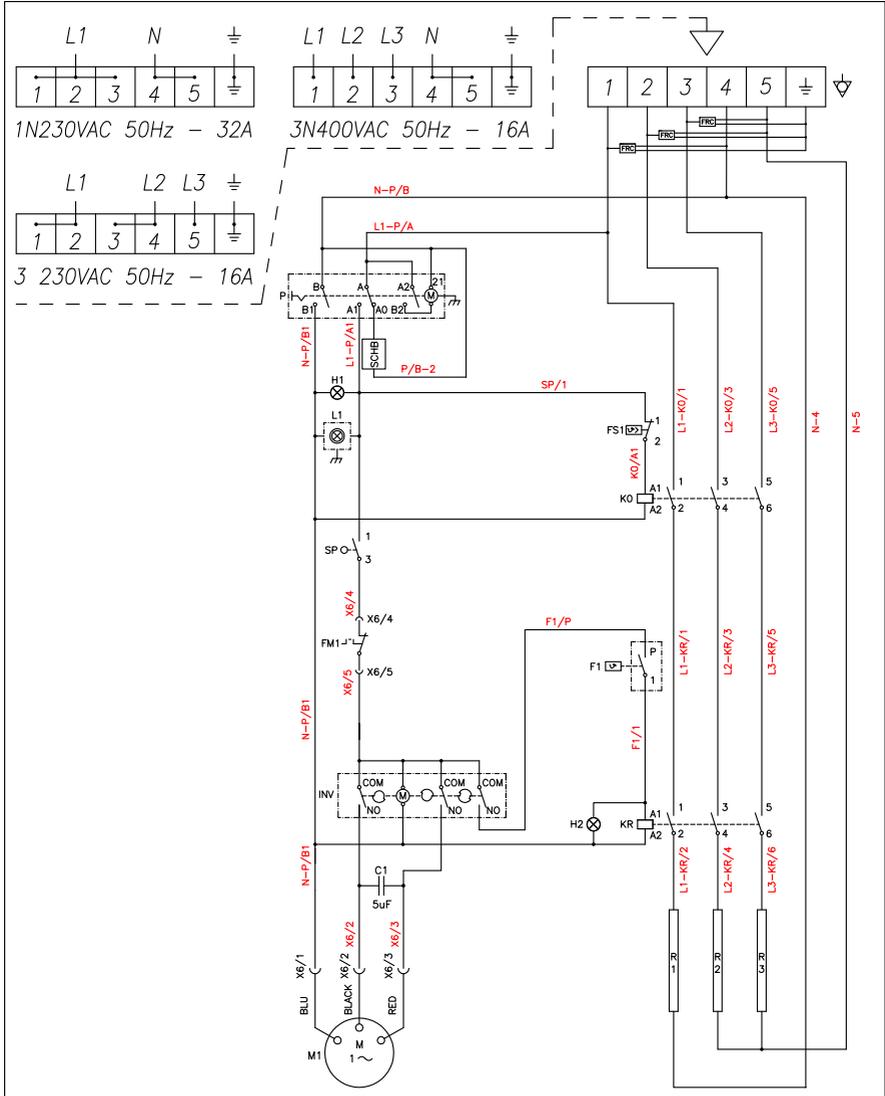
				APPARECCHIO		SCHEMA	
				EMG72 - EMG102		ZSE2262	
REV.	DESCRIZIONE	DATA	FIRME	RP	MO	FIRME	DATA
	TENSIONE	V	1N230V AC 50Hz			BORTOT	03.04.17
	POTENZA	ΣP	0,6 kW			GAZZON	03.04.17
<small>Ci riserviamo a termini di legge, la proprietà di questo disegno con divieto di riprodurlo o di renderlo comunque noto a terzi senza la nostra esplicita autorizzazione scritta</small>							

# 6.13 EME523: ZSE2246



				APPARECCHIO				SCHEMA	
				EME523				ZSE2246	
REV.	DESCRIZIONE	DATA	FIRME					FIRME	DATA
	TENSIONE	V	1N230V AC 50Hz	RESISTENZE	3 kW	RP	MO	BORTOT	28.03.17
	POTENZA	ΣP	3,3 kW	CAMERA		SE		CAZZON	28.03.17
Ci riserviamo a termini di legge, la proprietà di questo disegno con divieto di riprodurlo o di renderlo comunque noto a terzi senza la nostra esplicita autorizzazione scritta									

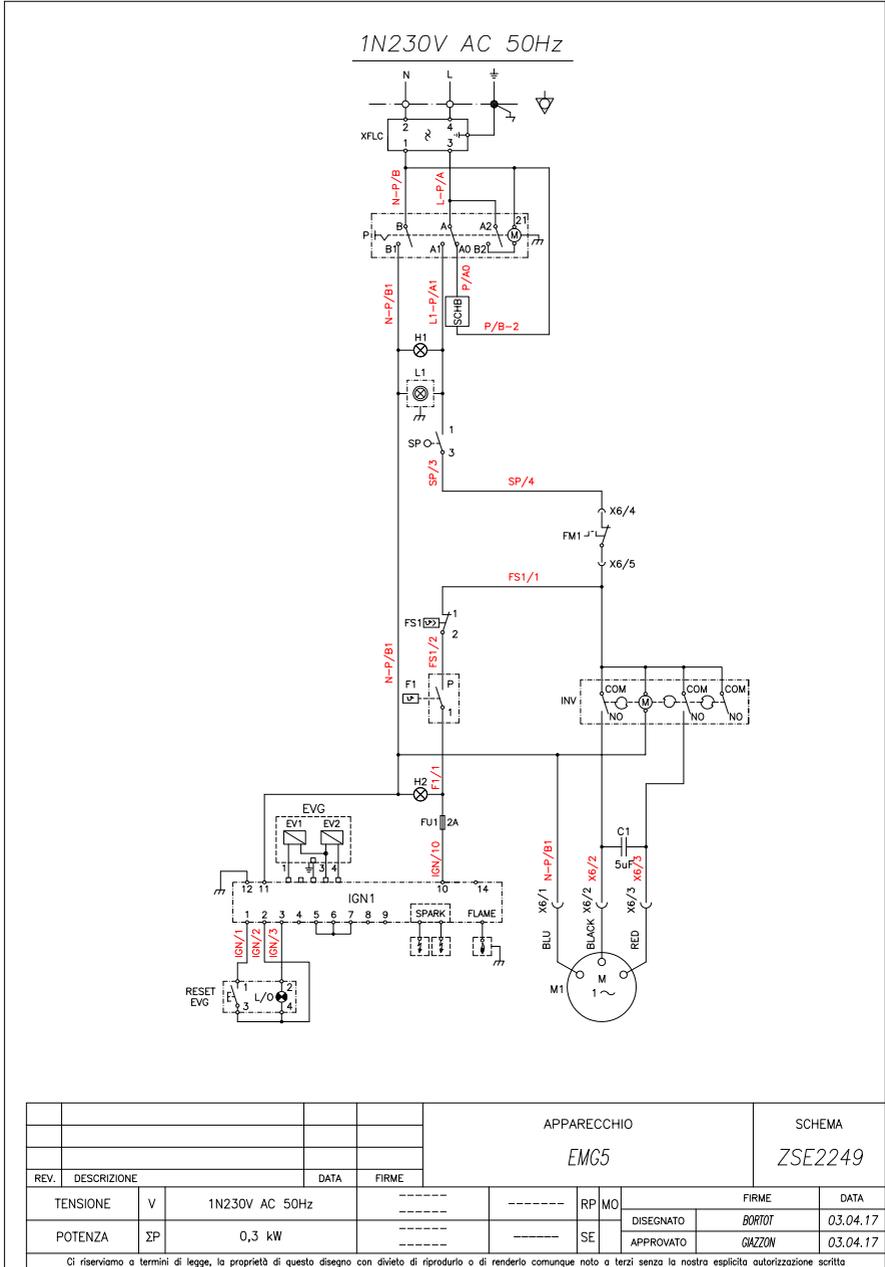
# 6.14 EME5: ZSE2247



APPARECCHIO				SCHEMA				
EME5				ZSE2247				
REV.	DESCRIZIONE	DATA	FIRME	FIRME		DATA		
	TENSIONE	V	3N400V AC 50 Hz 3 230V AC 50Hz 1N230V AC 50Hz	RESISTENZE	6 kW	RP	MO	
	POTENZA	ΣP	6,3 kW	-----	-----	SE		
Ci riserviamo a termini di legge, la proprietà di questo disegno con divieto di riprodurlo o di renderlo comunque noto a terzi senza la nostra esplicita autorizzazione scritta				DISEGNATO	BORTIOT		28.03.17	
				APPROVATO	GAZZON		28.03.17	



# 6.16 EMG5: ZSE2249







---

## 7. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO

---

L'apparecchio, al termine della sua vita lavorativa, dovrà obbligatoriamente essere smaltito secondo gli obblighi di legge.

Il simbolo di **Fig. 18** specifica che, alla fine della propria vita utile, l'apparecchio deve essere smaltito secondo le indicazioni della direttiva del parlamento europeo 2012/19/EU del 04/06/2012.



**Fig. 18**

### **Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell' unione europea**

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura, suggeriamo di contattare le autorità locali o il rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

### **Informazioni sullo smaltimento in Italia**

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana;
- al Rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").



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 IMPERIZIA D'USO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IN OGNI MOMENTO IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO LE MODIFICHE CHE RITIENE NECESSARIE O UTILI.

