

MODULAR

CATERING EQUIPMENT

ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
GBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÕES DE UTILIZAÇÃO
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ



Cod. 252.286.00

FORNI A CONVEZIONE A GAS



MOD.

IT - CAT. II 2H3+

GCE 6 T
GCE 10 T

GME 6 T
GME 6T/S
GME10T
GME 10T/S

INDICE

- 1. AVVERTENZE**
- 2. Rispondenza alle direttive "CEE"**
 - 2.1 Rispondenza alle Direttive "CEE" per forni elettrici ventilati
 - 2.2 Rispondenza alle Direttive "CEE" per apparecchiature a gas
- 3. Schemi di installazione**
- 3.1 Schemi elettrici**
- 4. Tabella dati tecnici**
 - 4.1 Caratteristiche dei gas
- 5. Dati di targa**

- 6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO**
 - 6.1 Installazione dell'apparecchiatura
 - 6.1.1 Regolazione della porta
 - 6.1.2 Collegamento idrico
 - 6.1.3 Collegamento dello scarico
 - 6.1.4 Allacciamento elettrico
 - 6.1.5 Allacciamento equipotenziale
 - 6.2 Norme di legge, regole tecniche e linee generali
 - 6.3 Scarico fumi, collegamento al camino
 - 6.3.1 Evacuazione fumi naturale
 - 6.3.2 Evacuazione fumi forzata
 - 6.4 Controllo perdite gas

- 7. MANUTENZIONE**
 - 7.1 Trasformazione per funzionamento con altri gas

- 8. ISTRUZIONI PER L'UTENTE**
 - 8.1 Istruzioni d'uso
 - 8.1.1 Messa in funzione
 - 8.1.2 Variazione cicli e parametri di set
 - 8.1.3 Visualizzazione temperature/tempo di set point
 - 8.1.4 Funzioni umidificazione, Manuale/Programmata
 - 8.1.5 Fine cottura
 - 8.1.6 Raffreddamento
 - 8.1.7 Descrizione simbologia cotture
 - 8.1.8 Descrizione funzioni (complementari)

- 9. MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA**

- 10. COMPONENTI DI SICUREZZA E CONTROLLO**
 - 10.1 Termostato di sicurezza (camera cottura)
 - 10.2 Microinterruttore porta
 - 10.3 Protezione termica del motore
 - 10.4 Sfiato
 - 10.5 Sfiato tubo di scarico
 - 10.6 Controllo fiamma
 - 10.7 Elettrovalvole
 - 10.8 Termostato controllo temperature

- 11. COSA FARE SE**
 - 11.1 Il forno non si accende
 - 11.2 Il forno non produce vapore
 - 11.3 Si ferma la ventola durante il funzionamento
 - 11.4 La luce porta non funziona
 - 11.5 Indicazione GAS sul display
- 12. ALLARMI**
- 13. CERTIFICATI CEE**

Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti e deve essere usato esclusivamente da personale professionalmente qualificato, nel modo indicato da questo manuale di istruzioni.

1. AVVERTENZE

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ulteriore consultazione.
- Nel caso di trasferimento dell'apparecchiatura, allegare il libretto (se necessario, richiederne una copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice)
- L'installazione dell'apparecchio e l'eventuale adattamento ad altri tipi di gas deve essere effettuata solamente da personale professionalmente qualificato.
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento
- Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Durante il funzionamento, prestare attenzione alle zone calde delle superfici esterne.
- Tutte le parti sigillate dal costruttore non devono essere manomesse, eventuali regolazioni (solo per il cambio gas) sono ad indirizzo esclusivo del personale professionalmente qualificato.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

2 RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE "CEE"

2.1 RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER FORNI ELETTRICI VENTILATI

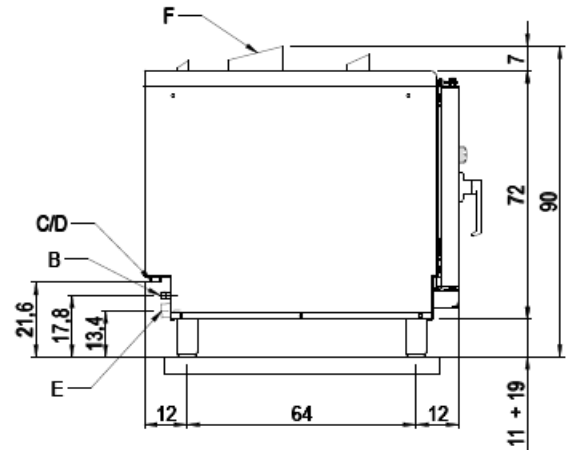
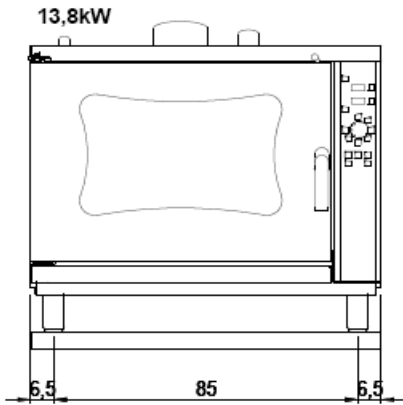
I forni sono costruiti conformemente alle esigenze essenziali previste dalle direttive CEE, in accordo con la "Direttiva bassa tensione 73/23 CEE", con la "Direttiva compatibilità elettromagnetica 89/336 CEE", integrate dalla marcatura "CE" secondo la Direttiva 93/68 CEE.

2.2 RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER APPARECCHIATURE A GAS

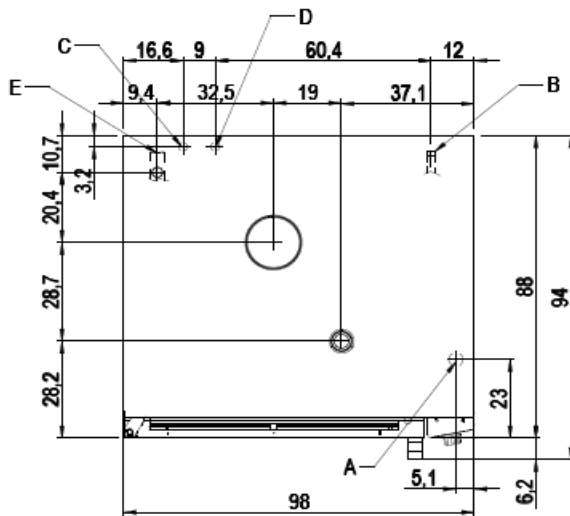
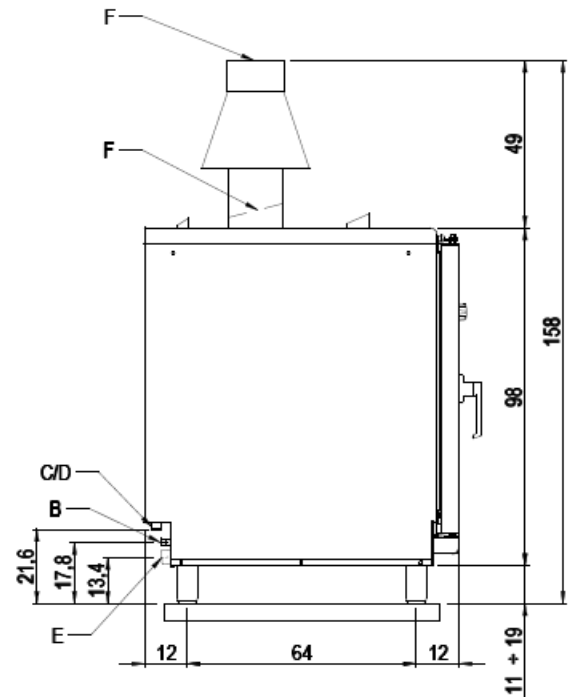
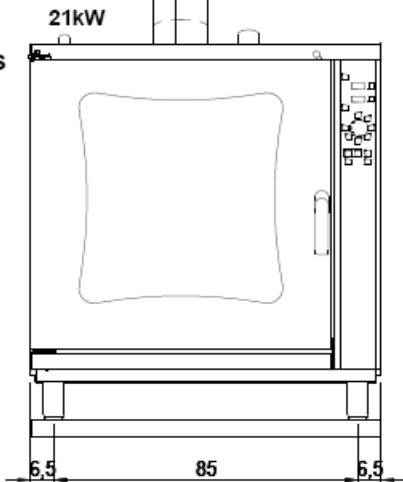
Questo apparecchio ha ottenuto il certificato di omologazione "CE" essendo rispondente alle prove di collaudo eseguite secondo la norma: "Esigenze essenziali Annexe I° Directive CEE 90/396 du 26/06/1990".

3. SCHEMI D'INSTALLAZIONE

GCE 6T
GME 6T
GME6T/S



GCE 10T
GME 10T
GME 10T/S



APPARECCHIO TIPO A1:
I SUDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

- | | | |
|--------------|--------------|----------------|
| AT 2H3B/P | BE 2E+3+ | DE 2ELL3B/P |
| DK 2H3B/P | ES 2H3+ | FI 2H3B/P |
| FR 2E+3+ | GB 2H3+ | GR 3+ |
| IE 2H3+ | IT 2H3+ | LU 2E3B/P |
| NL 2L3B/P | NO 3B/P | PT 2H3+ |
| SE 2H3B/P | CH 2H3B/P | |
| | CH 2H3+ | |

- | | | | |
|--|--|--|---|
| A > ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ALIMENTATION ELECTRIQUE
ELECTRIC SUPPLY INLET
ELEKTROANSCHLUSS
SUMINISTRO DE CORRIENTE | 230V+1N | D > ENTRATA ACQUA ADDOLCITA
ALIMENTATION EAU ADOUCIE
SOFTENED WATER SUPPLY
ENTHAERTETES WASSERZULAUFANSCHLUSS
ENTRADA AGUA ABLANDADA | G-3/4 |
| B > ATTACCO GAS
ARRIVÉE GAZ
GAS INLET
CONEXION GAS
GASANSCHLUSS
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ | R-1/2
R-1/2
R-1/2
R-1/2
R-1/2
R-1/2 | E > SCARICO ACQUA
TUYAU DE DECHARGE DE BAC
WATER OUTLET CONNECTOR
WASSERABLAUFANSCHLUSS
DESCARGA DEL AGUA | ISO 7-1
DIN 2999
ISO 228-1
Ø40 |
| C > ENTRATA ACQUA
ALIMENTATION EAU
WATER SUPPLY
WASSERZULAUFANSCHLUSS
ENTRADA AGUA | G-3/4 | F > SCARICO FUMI CAMERA
EVACUATION FUMÉES CHAMBRE
CHAMBER FUMES DISCHARGE
RAUCHABLEITUNG BACKRAUM
DESCARGA HUMOS CAMARA | Ø150 |

3.1 SCHEMI ELETTRICI

4. TABELLE DATI TECNICI

DATI TECNICI ALLACCIAMENTO GAS								
Modelli	TYPO	POTENZA FORNO	CONSUMO GAS TOT.		DIAMETRO UGELLI		REGOLAZIONE ARIA	
			G.P.L. G30/G31 30/37 mbar	METANO G20 20mbar	G.P.L. G30/G31 30/37 mbar	METANO G20 20mbar	(mm)	
		kW	Kg/h	m ³ /h				28-30/37 mbar
GCE 6T GME 6T GME 6T/S	A 1	13,8	1,072	1,46	190	280	11	6
GCE 10T GME 10T GME 10T/S	A1-B11	21	1,631	2,222	230	350	16	

DATI TECNICI ALLACCIAMENTO ELETTRICO				
Modelli	VOLTAGGIO NOMINALE	POTENZA kW	TIPO CAVO	SEZIONE CAVO ALIMENTAZIONE
GCE 6T GME 6T GME 6T/S	230 VAC +1N 50Hz	0,62	H05RN-F	3 x 1,5 mm
GCE 10T GME 10T GME 10T/S	230 VAC +1N 50Hz	0,82	H05RN-F	3 x 1,5 mm

4.1 CARATTERISTICHE DEI GAS

I dati relativi alle potenze e ai consumi sono riferiti ai seguenti tipi di gas:

TIPI DI GAS	POTERE CALORIFICO INF. (PCI)	PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE	
		mbar	mm c.d.a.
G20 (gas metano) CH ₄	9.45 kW m ³ /h	20	200
G30 (butano) C ₄ H ₁₀	12.68 kW/kg	30	300
G31 (propano) C ₃ H ₈	12.87 kW/kg	37	370
G25 (G20L-DE)	8.12 kW m ³ /h	20	200
G25 (aardgas NL)	8.12 kW m ³ /h	25	250

In fase di installazione degli apparecchi è necessario che le pressioni dei gas di alimentazione siano quelle sopracitate per poter avere il massimo rendimento del bruciatore.

Pressioni mbar = millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimetri di colonna d'acqua)
Potenza = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

5. DATI TARGA

DATI TARGA - DONNEES TECHNIQUES-TECNICAL DATA-DATENSCHILD-DATOS TARJETAS FORNI-FOURS-OVENS-BACKÖFEN-HORNOS								CE
1	2	3	4	5	6	7	8	9
MODELLO	TYPE	ΣQ_n kW	G30-G31 kg/h	G20 m³/h	G25 m³/h	Vac	kW	Hz
GCE 6T	A1	13,8	1,072	1,46	1,7	230+1N	0,62	50
GME 6T	A1	13,8	1,072	1,46	1,7	230+1N	0,62	50
GME 6T/S	A1	13,8	1,072	1,46	1,7	230+1N	0,62	50

DATI TARGA - DONNEES TECHNIQUES-TECNICAL DATA-DATENSCHILD-DATOS TARJETAS FORNI-FOURS-OVENS-BACKÖFEN-HORNOS								CE
1	2	3	4	5	6	7	8	9
MODELLO	TYPE	ΣQ_n kW	G30-G31 kg/h	G20 m³/h	G25 m³/h	Vac	kW	Hz
GCE 10T	A1-B11	21	1,631	2,222	2,586	230+1N	0,82	50
GME 10T	A1-B11	21	1,631	2,222	2,586	230+1N	0,82	50
GME 10T/S	A1-B11	21	1,631	2,222	2,586	230+1N	0,82	50

N° MATRICOLA
giorno-mese-anno
N.R. DE SERIE
jour-mois-an

Diagram illustrating the layout of the gas burner label with numbered callouts (1-9) corresponding to the data fields in the tables above:

- 1: Model number (MODELLO)
- 2: Type (TYPE)
- 3: Total power (ΣQ_n kW)
- 4: Gas flow G30-G31 (kg/h)
- 5: Gas flow G20 (m³/h)
- 6: Gas flow G25 (m³/h)
- 7: Vacuum (V_{AC})
- 8: Power (kW)
- 9: Frequency (Hz)

The label also includes a table for gas types and country codes:

CAT/KAT	GAS-GAZ	G30	G31	G20	G25	PAYS PAESE	
I12H3+	Pmbar	30	37	20	/	IT	CH
I12E+3+	Pmbar	28	37	20	25	FR	
I12E+3+	Pmbar	28/30	37	20	25	BE	
I12H3B/P	Pmbar	30	30	20	/	DK	
I12H3+	Pmbar	28	37	20	/	ES	
I12E3B/P	Pmbar	28/30	37	20	/	LU	
I12L3B/P	Pmbar	30	30	/	25	NL	
I12H3+	Pmbar	30	37	20	/	PT	
I12H3+	Pmbar	28	37	20	/	GB	IE
I12ELL3B/P	Pmbar	50	50	20	20	DE	
I12H3+	Pmbar	28/30	37	20	/	GR	
I12H3B/P	Pmbar	50	50	20	/	AT	CH
I12H3B/P	Pmbar	30	30	20	/	SE	
I12H3B/P	Pmbar	30	30	20	/	FI	
I3B/P	Pmbar	30	30	/	/	NO	

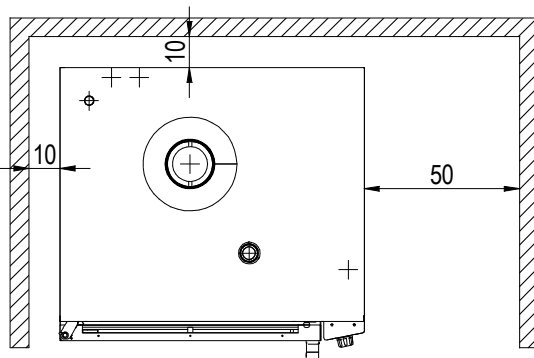
Additional label information: S.VENDEMIANO (TV), N°51BR3227, CE 0051, TIPO/TYPE, MOD., N., ΣQ_n kW, G30-G31 Kg/h, G20 m³/h, G25 m³/h, PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ - FORUSET FOR GASEN - GAS PRESET - INGESTELD OP GAS - EINGELSTELLT FÜR GAS - PREDISPUERTO A GAS, V_{AC}, kW, Hz, made in Italy.

6. ISTRUZIONE PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO

6.1 Installazione dell'apparecchiatura

- Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e in caso di dubbio non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
Posizionare il forno sempre sotto una cappa di aspirazione.
- Dopo essere posta in opera, il forno dovrà essere livellato agendo sui piedini.
Dislivelli o inclinazioni di una certa importanza possono influenzare negativamente sul funzionamento del forno.
Il forno deve essere posizionato solo su apposito cavalletto.
- I forni non possono essere usati all'aria aperta e non possono essere esposti alla pioggia
- Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva, staccandola lentamente per evitare che restino tracce di collante.
- Controllare che aperture e fessure di aspirazione o di smaltimento del calore non siano ostruite.
- L'allacciamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato sempre mediante tubazioni rigide in acciaio zincato o rame.
Tutte le tenute sui filetti di giunzione, devono essere garantite da materiali certificati per l'utilizzo con i gas.

FIG. 1



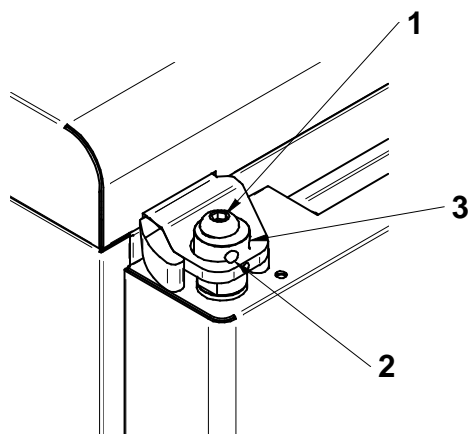
- Mantenere una distanza minima di 10 cm dalle pareti o altre attrezzature su tutti i lati.
Si consiglia di lasciare 50 cm di spazio tra il fianco destro e la parete (**fig. 1**)

- L'impianto gas a monte dell'apparecchiatura, così pure le caratteristiche dei locali nei quali viene installata l'apparecchiatura, devono rispondere alle norme in vigore.
- Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra il gas di predisposizione della stessa, e quello disponibile per l'alimentazione al fine di verificare l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra i due si deve procedere come descritto nel paragrafo "Trasformazione per il funzionamento con altri gas".
- Applicare sempre un rubinetto di intercettazione fra ogni apparecchiatura e la tubazione di allacciamento del gas.
- Verificare che l'aerazione dei locali sia sufficiente durante il funzionamento dell'apparecchiatura, considerando che la quantità di aria necessaria alla combustione è di 2 m³/h di aria per ogni kW di potenza installata.

6.1.1 Regolazione della porta (fig. 2)

Controllare la chiusura e la tenuta della guarnizione porta sulla facciata del forno camera. Regolare le cerniere della porta (che si trovano sia sulla zona superiore che inferiore) in modo da assicurare la massima tenuta del forno durante il funzionamento.

FIG. 2



Per regolare la tenuta della porta:

- Allentare il grano (2)
- Con un punteruolo girare l'eccentrico (3) regolando così la distanza della porta.
- A regolazione ottenuta bloccare nuovamente il grano (2).

Attenzione: operazione delicata eseguibile solo da personale qualificato.

6.1.2 Collegamento idrico

La pressione dell'acqua: max (250 KPa) 2,5 bar

Il forno è predisposto con due ingressi acqua, uno per il collegamento di acqua addolcita e uno per il collegamento ad acqua di rete.

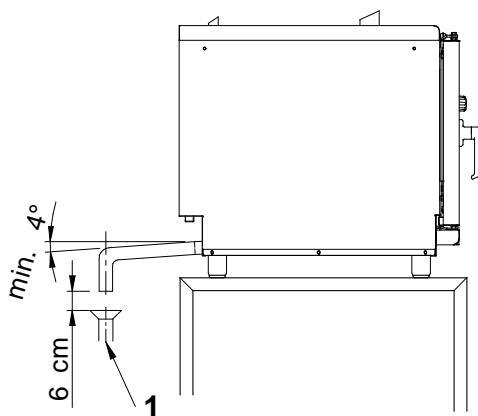
Si consiglia sempre l'installazione di un addolcitore in modo di avere acqua a $8 \div 10 \text{ }^\circ\text{F}$.

Prima di eseguire i collegamenti, lasciare defluire una certa quantità di acqua per pulire la condotta da eventuali residui ferrosi.

Verificare che i filtri delle elettrovalvole siano puliti.

6.1.3 Collegamento dello scarico (fig. 3)

FIG. 3



I forni sono dotati di uno scarico acqua situato sul retro, eseguire il collegamento idraulico direttamente sull'estremità del tubo di scarico in acciaio inox dell'apparecchio.

Per collegare lo scarico, installare all'uscita del forno un'imbuto (1) che garantisca un deflusso libero, **il tubo di scarico deve essere sempre aperto per evitare problemi di pressione in camera.**

6.1.4 Allacciamento elettrico

- 1) Verificare la predisposizione del forno controllando la tabella caratteristiche elettriche
- 2) Il collegamento alla linea elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore automatico di portata adeguata, nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3 mm. Inoltre la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione $\pm 10\%$.

L'interruttore principale e la presa di corrente devono trovarsi nelle vicinanze dell'apparecchiatura ed essere facilmente accessibili.

- 3) Il cavo flessibile, scelto per l'allacciamento alla linea elettrica, deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo di corrente (vedere dati tecnici)

- 4) Sui forni la morsettiera arrivo linea si trova sul lato destro (vedi schemi di installazione) Per eseguire l'allacciamento procedere come indicato:

- a) Togliere lo schienale e il fianco destro asportandoli
- b) Far passare il cavo di alimentazione, adeguato al carico (vedi dati tecnici) attraverso il pressacavo che è fissato al telaio
- c) Collegare i singoli cavi alla morsettiera

ATTENZIONE: Rispettare la polarità: L1 N \perp

- d) Bloccare il cavo sul pressacavo
- e) Rimontare i pannelli

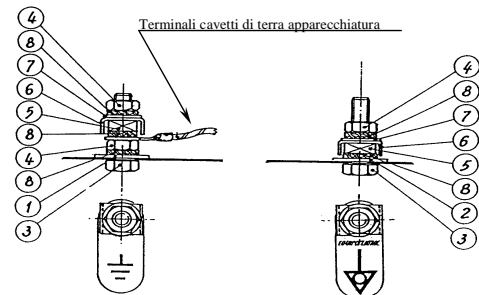
- 5) È indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un'efficiente presa di terra. A tale scopo, vicino alla morsettiera di allacciamento, c'è un morsetto contrassegnato da una targhetta con il simbolo al \perp le deve essere allacciato il filo di messa a terra (giallo-verde).

Tale cavetto deve essere sufficientemente lungo, in modo che in caso di allentamento del pressacavo, possa venire sollecitato solo dopo che i cavetti di alimentazione sono già stati staccati.

NOTA: la messa a terra deve essere conforme alle norme in vigore.

6.1.5 Allacciamento equipotenziale

Nell'installazione di più apparecchiature in batteria, la cucina deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. L'allacciamento si trova sulla parete posteriore delle apparecchiature in prossimità delle elletrovalvole, ed è contrassegnato dalla targhetta "EQUIPOTENZIALE".



NOTA: il costruttore declina ogni responsabilità qualora non vengano rispettate le applicazioni delle norme antinfortunistiche vigenti come sopra descritto!

6.2 NORME DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E LINEE GENERALI

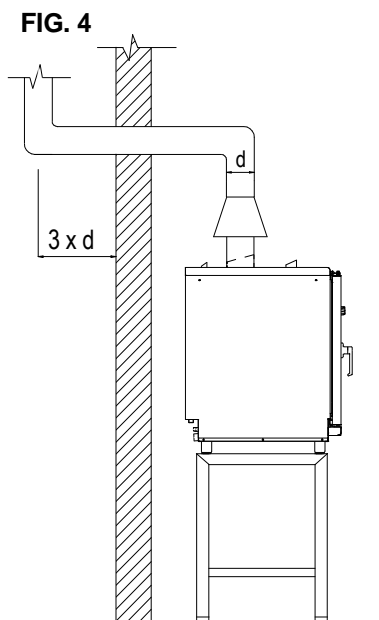
Durante l'installazione bisogna osservare le seguenti prescrizioni

- Attenersi alle prescrizioni e alle Norme di riferimento in vigore nel paese in cui l'apparecchio viene installato.
- Norme prevenzioni infortuni.
- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, uso e manutenzione.
- Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori

6.3 SCARICO FUMI, COLLEGAMENTO AL CAMINO

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione.

6.3.1 Evacuazione fumi naturale (fig. 4)

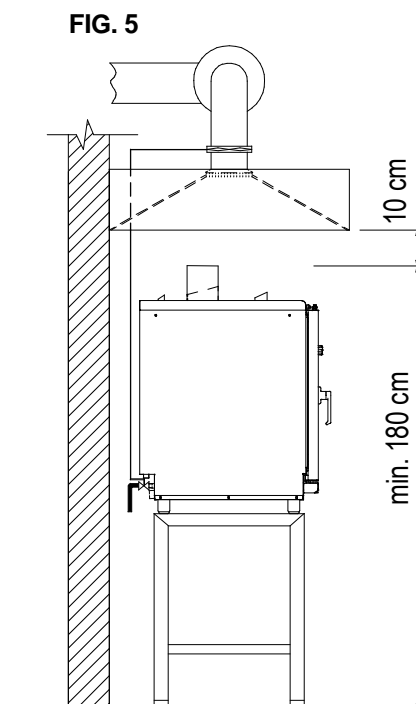


Il collegamento è eseguito ad un camino a tiraggio naturale, di efficacia sicura per evacuare i prodotti della combustione direttamente all'esterno.

Il proseguimento avviene verso l'esterno o in un camino mediante un'appropriata conduttura resistente ad una temperatura di 300 °C, il raccordo antivento da montare sul forno, non è compreso nella dotazione standard.

Il sistema deve garantire che l'evacuazione dei fumi non venga ostacolata da ostruzioni e/o eccessiva lunghezza del tubo di scarico.

6.3.2 Evacuazione fumi forzata (fig. 5)



Collegamento ad un sistema di evacuazione forzata, come una cappa munita di aspirazione meccanico.

In questo caso l'alimentazione del gas all'apparecchiatura deve essere asservita direttamente al sistema di evacuazione forzata e deve interrompersi qualora la portata di questo, scenda sotto i valori prescritti dalle normative di installazione in vigore.

Il ripristino dell'alimentazione del gas all'apparecchio deve potersi eseguire solo manualmente.

Nel caso di installazione sotto cappa, la parte terminale del condotto dei fumi di scarico dell'apparecchio, deve trovarsi ad almeno 1,8 m dalla superficie di appoggio dello stesso la sezione di uscita del condotto dei fumi di scarico deve essere disposta entro il perimetro di base della cappa.

Fare attenzione al materiale dei filtri cappa poiché la temperatura dei gas combusti all'uscita del convogliatore può raggiungere i 300 °C.

6.4 CONTROLLO PERDITE GAS

Ad installazione avvenuta, è necessario controllare che non ci siano perdite di gas sulle giunzioni delle tubazioni, mediante soluzione di acqua saponata; eventuali perdite verranno segnalate da bolle di schiuma.

Non adoperare mai fiamme per controllare eventuali perdite.

Con l'apparecchiatura pronta per l'uso, controllare che non ci siano perdite di gas, verificando sul contatore, se inserito (per un periodo di 30 minuti), che non ci sia passaggio e consumo di gas.

7. MANUTENZIONE

La manutenzione è ridotta al minimo, per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature. Tuttavia, si consiglia di far controllare gli impianti da personale qualificato, almeno due volte l'anno.

N.B. : Il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errata installazione, cattiva manutenzione, manomissioni, usi impropri e dal mancato rispetto delle norme antinfortunistiche di prevenzione incendi e di sicurezza per gli impianti a gas.

7.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas metano (vedi tabella caratteristiche posta in prossimità dell'entrata gas sull'apparecchio).

Per il funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato, la trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato.

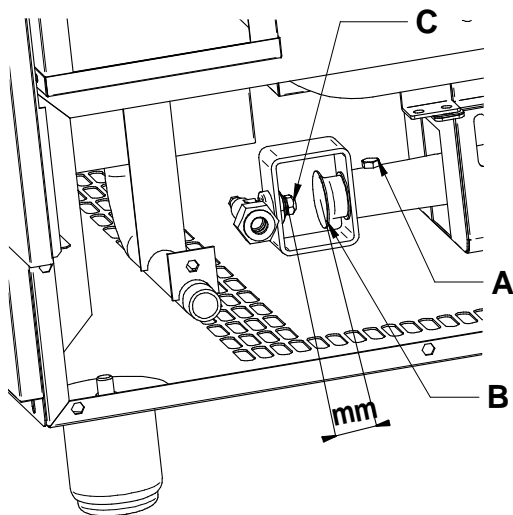
La dotazione degli ugelli per la conversione ad un altro tipo di gas, diverso da quello che era stata predisposta l'apparecchiatura, normalmente è contenuta in un sacchetto di nylon con relative etichette supplementari riportanti tutte le tipologie dei gas.

Se la dotazione non fa parte del corredo, si deve richiederla al concessionario o importatore accertandosi prima che l'apparecchiatura possa funzionare con altri tipi di gas.

Una volta terminata la trasformazione e le dovute regolazioni, bisogna applicare nello spazio apposito della targhetta caratteristiche, la etichetta relativa al gas corrispondente, ritagliando quella interessata.

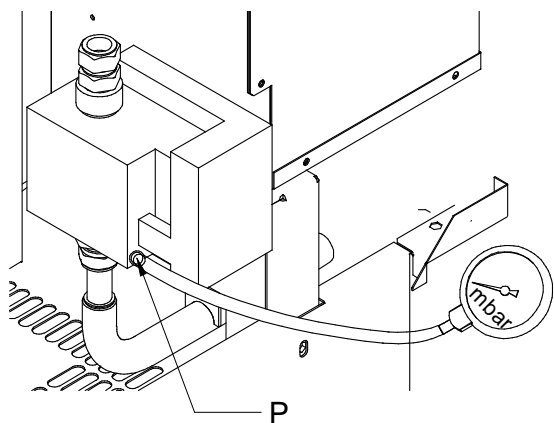
Sostituzione ugello bruciatore – (fig. 6)

FIG. 6



- Togliere lo schienale e il fianco destro
- Allentare la vite (A) che fissa la boccola di regolazione aria (B), far scorrere verso l'interno del bruciatore la boccola stessa.
- Sostituire l'ugello (C)
- Bloccare nuovamente la boccola regolazione aria con la relativa vite, alla distanza indicata in mm nella tabella dati tecnici punto (4.) (regolazione aria).

FIG. 7

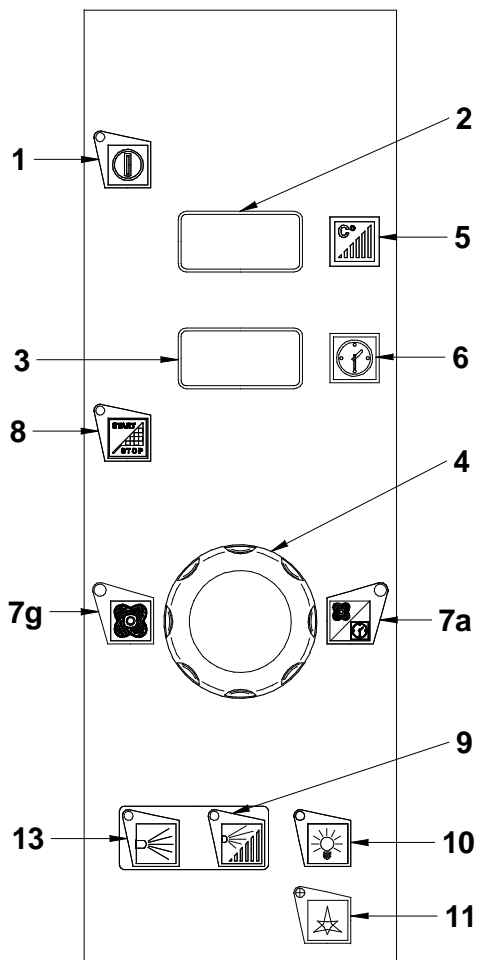


- Controllare la pressione di alimentazione, deve essere quella prescritta sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchio e sul libretto istruzioni (vedi tabella dati tecnici).
 - a) Allentare la vite "P" (fig. 7)
 - b) Inserire un tubo di gomma con un manometro ad acqua o simile nella presa di pressione della valvola, come indicato nella (fig. 7).
 - c) a controllo avvenuto riavvitare a tenuta la vite.

Se la pressione di alimentazione dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.

8. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

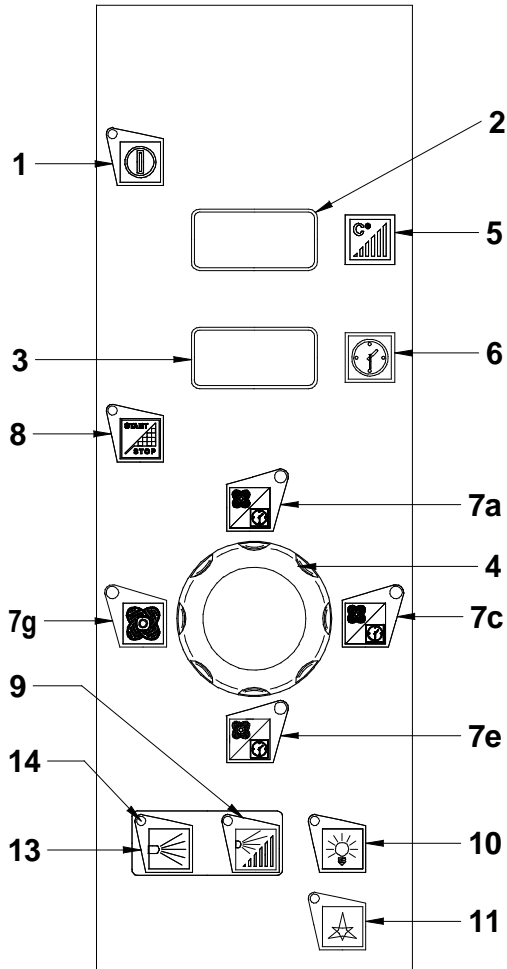
FIG. 8
GCE 6T
GCE 10T



LEGENDA:

- 1- PULSANTE ON/OFF
- 2- DISPLAY TEMPERATURA
- 3- DISPLAY TIMER TEMP.
- 4- MANOPOLA SELEZIONE CICLO
- 5- PULSANTE SELEZIONE TEMP. CAMERA
- 6- PULSANTE SELEZIONE TEMPO
- 7- SIMBOLI FUNZIONE
 - 7a- Convezione a tempo
 - 7g- Raffreddamento
- 8- PULSANTE STAR/STOP
- 9- UMIDIFICAZIONE PROGRAMMATA
- 10- LUCE CAMERA
- 11- RESET VALVOLA
- 13- JET ACQUA MANUALE
- 14- LED LUMINOSO

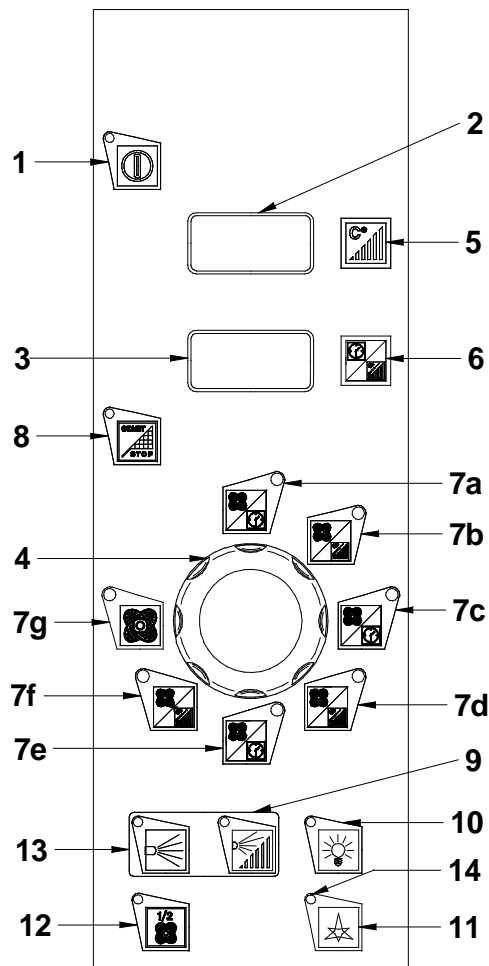
FIG. 9
GME 6T
GME 10T



LEGENDA:

- 1- PULSANTE ON/OFF
- 2- DISPLAY TEMPERATURA
- 3- DISPLAY TIMER TEMP.
- 4- MANOPOLA SELEZIONE CICLO
- 5- PULSANTE SELEZIONE TEMP. CAMERA
- 6- PULSANTE SELEZIONE TEMPO
- 7- SIMBOLI FUNZIONE
 - 7a- Convezione a tempo
 - 7c- Misto a tempo
 - 7e- Vapore a tempo
 - 7g- Raffreddamento
- 8- PULSANTE STAR/STOP
- 9- UMIDIFICAZIONE PROGRAMMATA
- 10- LUCE CAMERA
- 11- RESET VALVOLA
- 13- JET ACQUA MANUALE
- 14- LED LUMINOSO

FIG. 10
GME 6T/S
GME 10T/S



LEGENDA:

- 1- PULSANTE ON/OFF
- 2- DISPLAY TEMPERATURA
- 3- DISPLAY TIMER TEMP.
- 4- MANOPOLA SELEZIONE CICLO
- 5- PULSANTE SELEZIONE TEMP. CAMERA
- 6- PULSANTE SELEZIONE TEMPO
- 7- SIMBOLI FUNZIONE
 - 7a- Convezione a tempo
 - 7b- Convezione a spillone
 - 7c- Misto a tempo
 - 7d- Misto a spillone
 - 7e- Vapore a tempo
 - 7f- Vapore a spillone
 - 7g- Raffreddamento
- 8- PULSANTE STAR/STOP
- 9- UMIDIFICAZIONE PROGRAMMATA
- 10- LUCE CAMERA
- 11- RESET VALVOLA
- 12- DOPPIA VELOCITÀ ON/OFF
- 13- JET ACQUA MANUALE
- 14- LED LUMINOSO

8.1 ISTRUZIONI D'USO

8.1.1 Messa in funzione

- **Accensione**, premere il pulsante ON/OFF (1) sul display (2) appare la temperatura in camera e sul display (3) la scritta ON, contemporaneamente lampeggiano per 3 secondi, i led luminosi delle varie funzioni (7), posizionati sul perimetro della manopola (4) dell'encoder.
- **Selezionare il ciclo di cottura desiderato** mediante la rotazione della manopola dell'encoder (4), il ciclo desiderato viene evidenziato dall'accensione del led proprio, la selezione viene confermata dopo 2 sec. di lampeggio.
- **Impostazione temperatura**, il display (2) lampeggerà indicando una temperatura che si può impostare o modificare agendo sulla manopola (4), la temperatura verrà impostata al termine del lampeggio o premendo il pulsante (5), valori impostabili 30÷270°C.
- **Impostazioni tempo**, premere il pulsante (6), agendo sulla manopola (4) si imposta il tempo che va da 0÷120÷infinito. Il dato viene confermato al termine del lampeggio o con il pulsante (6).
- **Avvio ciclo**, sarà confermato premendo il pulsante start/stop (8).

8.1.2. Variazione cicli e parametri di set

Durante la fase normale di funzionamento, rimane acceso il led indicante il ciclo in esecuzione, per una eventuale variazione eseguire le operazioni seguenti:

- girare la manopola (4) di un piccolo incremento, i led delle funzioni (7) iniziano a lampeggiare
- al termine del lampeggio, agendo nuovamente sulla manopola (4) si può rileselionare il ciclo di cottura desiderato.

8.1.3. Visualizzazione temperature/tempo di set point

Nel display (2) in funzionamento normale, è evidenziata la temperatura della camera, premendo il pulsante (5) si legge il valore di set point, tenendo premuto quest'ultimo per 2 secondi, si può variare la temperatura impostata agendo successivamente sulla manopola (4).

Il valore verrà confermato al termine del lampeggio del ciclo precedentemente impostato.

Nel display (3) il tempo, se impostato il ciclo a tempo, oppure la temperatura registrata dalla sonda a spillone se impostato il ciclo con sonda spillone.

Premere il pulsante (6), i valori lampeggiano, con la manopola (4) posso variare i dati impostati, i dati verranno confermati al termine del lampeggio o premendo il pulsante (6).

8.1.4. Funzioni umidificazione. Manuale - Programmata

N.B. Funzioni abilitate solo nelle cotture a convezione.

- **Manuale:**
Premere il pulsante (13), si avrà in camera una iniezione di acqua con generazione di vapore, al rilascio del tasto termina la funzione.
- **Programmata:**
 - a) Impostazioni; premere il pulsante (9), comparirà sul display (2) la scritta **UMD** e sul display (3) un valore numerico da 0 a 9 indicante un range min./max. di presenza umidità in camera, per impostare i valori desiderati agire con la manopola (4), la conferma del dato impostato sarà determinata al termine del lampeggio sul display.
 - b) Uscita, premere il pulsante (9) e tramite la manopola (4) riportare il valore a 0. Al termine del lampeggio la funzione sarà disattivata.

8.1.5. Fine cottura

Al termine di un ciclo di cottura, entra in funzione un segnale acustico e le lampade della camera lampeggiano, contemporaneamente sul display (3) verrà visualizzata la scritta **END**.
Nelle cotture a sonda spillone, ci sarà sempre un segnale acustico, le lampade della camera lampeggiano e sul display (3) verrà visualizzata la temperatura impostata.
Se si volesse interrompere gli avvisi acustici e visivi di fine ciclo, premere il tasto (8).

8.1.6. Raffreddamento

Per avere un raffreddamento veloce della camera di cottura, si consiglia di eseguire questa operazione a porta aperta (in questo caso fare attenzione alle vampe di fumane), funzione che generalmente si fa a fine delle cotture.
Premere il pulsante (8) e tramite la manopola (4) selezionare la funzione raffreddamento, con l'accensione del led simbolo (7g), ripremere il pulsante (8) per avviare il ciclo.
Il ciclo termina al raggiungimento in camera della temperatura di 50 °C.:

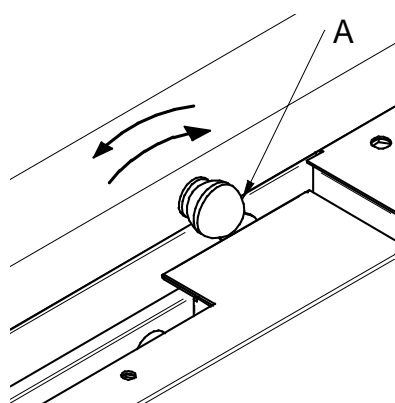
8.1.7. Descrizione simbologia cotture (fig. 8 –9 –10)

- 8.1.7.1 Simbolo **7a** Convenzione a tempo
- 8.1.7.2 Simbolo **7b** Convenzione a spillone
- 8.1.7.3 Simbolo **7c** Misto a tempo
- 8.1.7.4 Simbolo **7d** Misto a spillone
- 8.1.7.5 Simbolo **7e** Vapore a tempo
- 8.1.7.6 Simbolo **7f** Vapore a spillone
- 8.1.7.7 Simbolo **7g** Raffreddamento

8.1.8 Descrizione funzioni (funzioni complementari)

- Pulsante (10) LUCE CAMERA, ON/OFF (fig. 8 – 9 – 10)
Pulsante che attiva la luce camera in ogni fase e modalità
Attiva/disattiva la luce in camera
- Pulsante (12) CAMBIO VELOCITA' (fig. 10)
Questa pulsante permette di scegliere la velocità di rotazione della ventola
Con il led specifico spento velocità alta
Con il led specifico acceso velocità lenta
- Pulsante (11) RESET VALVOLA (fig. 8 – 9 – 10)
In caso di blocco del bruciatore, il forno in automatico farà due tentativi d'accensione, senza evidenziare alcun segnale all'operatore, se l'operazione non andrà a buon fine, il forno si bloccherà ed evidenzierà sul display (3) lampeggiando, la scritta GAS.
Premendo il pulsante (11) il forno ritenterà di riaccendere il bruciatore per altre tre volte.
- Leva scarico scarico vapore (fig. 11)

FIG. 11



Lo scarico vapore ha la funzione di espellere il vapore che può formarsi nella camera di cottura durante i cicli (leva a sinistra aperta, leva a destra chiusa).
Ruotando la leva (A) si apre la valvola permettendo al vapore di uscire.

9. MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA

Attenzione: l'apparecchio non può essere spruzzato nè con un getto d'acqua diretto, nè con l'idropulitrice!

Prima di iniziare le operazioni di pulizia l'apparecchiatura deve essere staccata dalla corrente tramite l'interruttore principale, chiudere le valvole di intercettazione acqua e gas installate a monte del forno.

Le parti in acciaio devono essere pulite con uno straccio morbido, con acqua e detersivo, i detersivi non devono contenere cloro (varechina, acido cloridrico anche se diluiti in acqua) o abrasivi, perché potrebbero danneggiare le superfici d'acciaio.

Da non usare pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune.

Eventualmente si può usare della lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura.

Per la pulizia della camera del forno, fare un ciclo di raffreddamento (vedi capitolo **8.1.5**) per abbattere velocemente la temperatura fino a portarla al di sotto dei 50 °C.

Togliere i reggigriglia e il filtro e lavarli a parte. L'eventuale filtro antigrasso, fornito su richiesta, deve essere pulito ogni 3 cicli di cottura in quanto la sua occlusione può provocare la non uniformità nella cottura e l'allungamento del relativo tempo.

Togliere i residui di cibo e di grasso rimovibili manualmente.

I sughi e i grassi che dagli alimenti cadono sul fondo, vengono convogliati allo scarico posto centralmente.

Usare per la pulizia della camera dell'acqua tiepida saponata o prodotti sgrassanti adatti alla pulizia dell'acciaio inossidabile, tipo spray, che permette di coprire tutti i punti dell'apparecchiatura e in particolare il retro del convogliatore di aspirazione.

Dopo la pulizia, risciacquare abbondantemente con acqua, accertandosi che non rimangano residui di detersivo, asciugare con uno straccio asciutto.

Pulizia vetri: per permettere la pulizia della porta su entrambi i lati, sganciare il vetro interno porta agendo sui fermi, aprire il vetro e pulirlo con un detergente idoneo. Richiudere il vetro facendo attenzione che sia agganciato in modo corretto.

- Comportamento in caso di non utilizzo dell'apparecchio per lunghi periodi.
 - a) Disinserire l'interruttore elettrico
 - b) Chiudere le valvole di intercettazione acqua e gas a monte.
 - c) Lasciare la porta socchiusa per favorire la circolazione dell'aria ed evitare la formazione dei cattivi odori
 - d) Stendere, con un panno leggermente imbevuto di olio di vaselina, un velo protettivo su tutte le superfici di acciaio inox.
- Comportamento in caso di guasti.

In caso di guasti spegnere l'apparecchio ed avvisare il servizio di assistenza.
- Manutenzione.

Le operazioni di manutenzione devono essere seguite esclusivamente da personale specializzato.

Prima di iniziare qualsiasi operazione staccare l'apparecchio dalla presa di corrente.

Consigliamo di far esaminare l'apparecchio almeno una volta ogni 6 mesi da un installatore qualificato, si consiglia la stipula di un contratto di manutenzione.

N:B: Il costruttore declina qualsiasi responsabilità imputabile a errori di trascrizione del presente libretto e si riserva il diritto di apportare all'apparecchiatura tutte le modifiche ritenute necessarie che non alterano le caratteristiche funzionali.

10. COMPONENTI DI SICUREZZA E CONTROLLO

10.1 Termostato di sicurezza (camera di cottura)

Se la temperatura nella camera di cottura raggiunge i 350 °C, il termostato di sicurezza blocca tutte le funzioni e va in allarme.

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

10.2 Microinterruttore porta

Dispositivo che interrompe il ciclo di cottura al momento dell'apertura della porta del forno.

Alla chiusura della porta del forno, il ciclo interrotto riprende normalmente da dove era stato interrotto.

10.3 Protezione termica del motore

Il motore della ventola è munito di una protezione termica incorporata che interrompe il funzionamento in caso di surriscaldamento del motore.

Il ripristino è manuale e può essere eseguito solo da un tecnico del servizio di assistenza, perché sono necessari ulteriori controlli.

10.4 Sfiato

Lo sfiato è posto sul cielo del forno e permette la regolazione dell'umidità in camera di cottura, mediante l'uscita del vapore.

10.5 Sfiato tubo scarico

Questa sicurezza (situata sul tubo di scarico) fa sì che non si creino situazioni di pressione anomale all'interno della camera del forno, per un eventuale intasamento del tubo di scarico.

10.6 Controllo di fiamma

Il controllo di fiamma, mediante l'apposito elettrodo, garantisce il normale funzionamento del bruciatore.

In caso di spegnimento accidentale o malfunzionamento del bruciatore, il sistema blocca automaticamente l'alimentazione del gas, contemporaneamente appare sul display (3) la scritta GAS.

Per riavviare il bruciatore premere il pulsante (11).

10.7 Elettrovalvole

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

10.8 Termostato controllo temperatura

Se la temperatura all'interno del quadro comandi supera i 70°C, il forno si blocca, sul display (2) compare la scritta ALL, sul display (3) il valore 1.

11. COSA FARE SE

Qualora si verificasse un'anomalia è importantissimo spegnere il forno e chiudere i rubinetti d'intercettazione acqua e gas a monte dell'apparecchiatura.

11.1 Il forno non si accende

Controllare l'interruttore generale.
 Controllare l'erogazione dell'acqua.
 Controllare l'erogazione del gas.
 Se dopo queste operazioni il forno non parte, contattare l'assistenza.

11.2 Il forno non produce vapore

Controllare che il rubinetto dell'acqua a monte dell'apparecchiatura sia aperto.
 Controllare la pressione d'ingresso dell'acqua
 Controllare che i filtri delle elettrovalvole siano puliti.
 Se il vapore non viene ancora prodotto, contattare l'assistenza.

11.3 Si ferma la ventola durante il funzionamento

Assicurarsi che la porta del forno si ben chiusa.
 Verificare eventuale indicazione di allarme sul display.
 Se l'inconveniente si ripete contattare l'assistenza.

11.4 La luce porta non funziona

Per sostituire la lampade, procedere come segue:
 - aprire il vetro interno porta
 - sfilare i vetri di protezione delle lampade
 - sostituire le lampade d'illuminazione

11.5 Indicazione GAS sul display

Controllare che il rubinetto di intercettazione del gas a monte del forno sia aperto
 Ripristinare il controllo premendo il pulsante (13, fig. 8-9-10).
 Si consiglia di contattare sempre l'assistenza tecnica.

12. ALLARMI

In presenza di anomalie, compariranno sul display (2), la scritta **ERR/ALL**, e sul display (3) un numero progressivo di riferimento ad ogni singolo allarme:

ERR 1: Sonda camera (termostato sicurezza camera o sovratemperatura quadro comandi)

ERR 2: Sonda abbattimento

ERR 3: Sonda spillone

ALL 1 : Termica motore

ALL 2 : Sovratemperatura camera

Si consiglia di contattare sempre l'assistenza tecnica

13. CERTIFICATI CEE