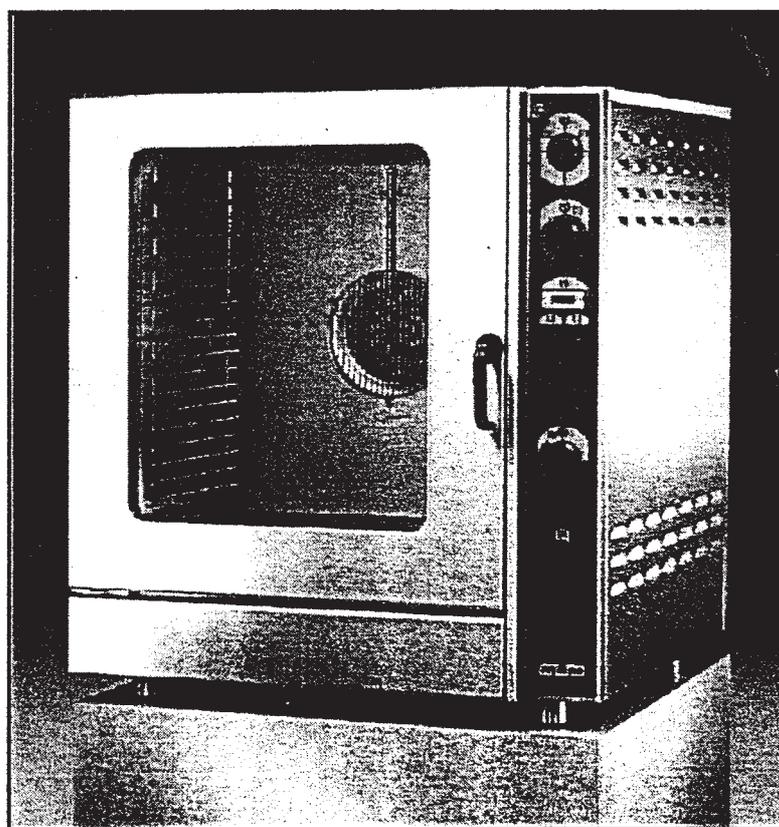


# ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE L'USO E LA MANUTENZIONE

FORNO GAS CONVEZIONE  
A NORME EN 437 e EN 203 Parte I  
EN 60335 - I e EN 60335 - II - 42

**FCG 6**  
**FCG 10**



IMFOC 00218

DATA ULTIMO AGGIORNAMENTO: 27/06/00



0 0 6 3

# INDICE

CAPITOLO	DESCRIZIONE	PAGINA
1.	Avvertenze .....	3
1.1	Avvertenze generali .....	3
2.	Dati tecnici .....	4
2.1	Apparecchi a gas .....	4
3.	Schemi di installazione .....	5
3.1	Forno a gas convezione FCG6 .....	5
3.2	Forno a gas convezione FCG6 con Supporto SF3 .....	6
3.3	Forno a gas convezione FCG10 con Armadio SFA - SFRU .....	8
4.	Istruzioni per l'installazione .....	9
4.1	Preparazione prima dell'installazione .....	9
4.1.1	Leggi, norme e direttive tecniche .....	9
4.1.2	Targhette a norme C.E. ....	9
4.2	Posizionamento .....	10
4.3	Collegamento acqua fredda .....	10
4.4	Scarico acqua nera .....	10
4.5	Collegamento elettrico .....	10
4.5.1	Messa a terra .....	11
4.5.2	Equipotenziale .....	11
4.5.3	Cavo d'alimentazione .....	11
4.5.4	Collegamento elettrico del cavo alla morsettiera .....	11
4.6.0	Tabella I gas, pressione e categorie nei vari paesi .....	12
4.6	Collegamento all'impianto del gas .....	13
4.6.1	Trasformazione per funzionamento ad altro tipo di gas .....	13
4.6.1.1	Sostituzione ugello bruciatore .....	13
4.6.1.2	Sostituzione ugello bruciatore pilota "Target" .....	13
4.6.1.3	Regolazione della pressione del gas al bruciatore .....	14
4.6.1.4	Taratura del regolatore di pressione .....	15
4.6.1.5	Tabella II: iniettori bruciatori a gas per i forni a convezione .....	16
4.6.1.6	Controllo della portata termica per mezzo delle pressioni .....	17
4.6.1.7	Scarico dei prodotti di combustione sotto una cappa di aspirazione .....	17
4.6.1.8	Scarico dei prodotti di combustione usando un camino .....	17
4.6.1.9	Tipo di installazione scarico dei prodotti di combustione .....	17
4.6.1.10	Altri scarichi .....	19
4.7	Ventilazione dei locali .....	19
5.	Uso .....	19
5.1	Istruzioni per l'utente: messa in funzionamento .....	19
5.1.1	Descrizione comandi forno .....	21
5.2	Messa in funzione .....	22
5.2.1	Accensione bruciatore principale del forno .....	22
5.2.2	Programmare il "timer"; tempo di cottura .....	22
5.2.3	Uso del termostato elettrico .....	22
5.2.4	Illuminazione del forno .....	22
5.2.5	Uso dell'umidificatore .....	23
5.2.6	Spegnimento bruciatore pilota e bruciatore principale .....	23
6.	Pulizia e manutenzione .....	23
6.1	Pulizia .....	23
6.1.1	Pulizia fine cottura e fine giornata .....	23
6.1.2	Inconvenienti e rimedi .....	23
6.2	Manutenzione .....	24
6.2.1	Sostituzione dei componenti .....	24
	A) Componenti elettrici .....	24
	B) Bruciatore .....	24
	C) Bruciatore pilota .....	24
	D) Termocoppia .....	24
	E) Candeletta d'accensione .....	24
	F) Valvola multifunzionale gas .....	25
	G) Lampada forno .....	25
	H) Guarnizione porta forno .....	25
	I) Pulizia filtri elettrovalvola .....	25
6.2.2	Manutenzione annuale .....	26
6.2.3	Dispositivi di sicurezza Sistemi di controllo e di sicurezza dell'apparecchiatura .....	26
6.3	Spegnimento in caso di guasti .....	26
6.3.1	Provvedimenti in caso il forno non venga usato per molto tempo .....	27

# 1. AVVERTENZE

## 1.1 AVVERTENZE GENERALI

- **L'installazione, la messa in funzione e la manutenzione del forno devono essere effettuate esclusivamente da personale specializzato ed autorizzato dalla nostra ditta, o da installatori patentati.**
- **Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti il corretto modo di installazione, d'uso e di manutenzione.**
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione da parte dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura.
- In caso di guasti o anomalie non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc..) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas, elettrica ed idrica.
- La targhetta è situata sul basamento all'interno del pannello, sotto la porta forno.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita, cioè per la cottura o la rigenerazione degli alimenti, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.
- A fine servizio, disattivare l'apparecchiatura.

**In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.**

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di trascrizione o stampa. Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che si ritengono utili o necessarie, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

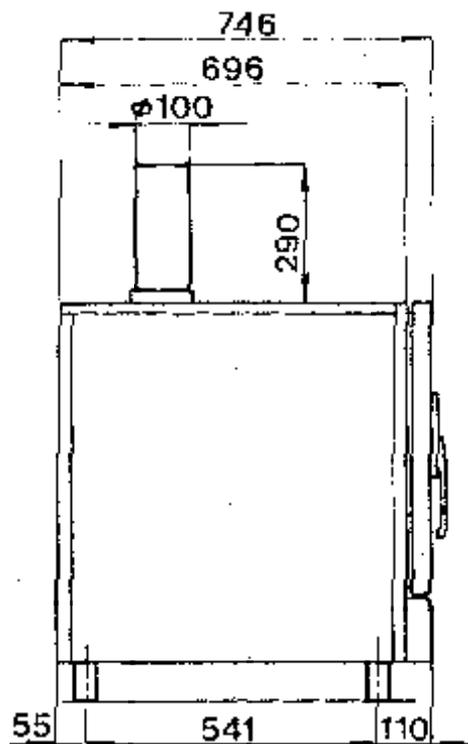
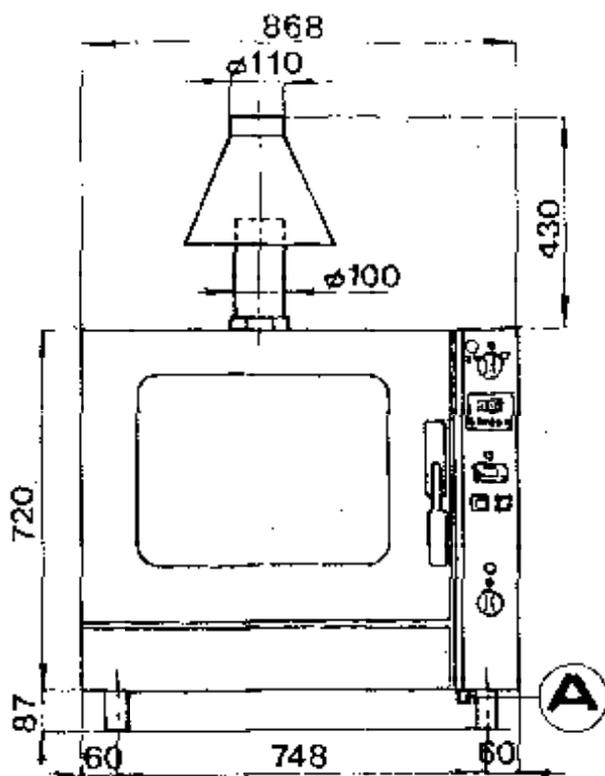
## 2. DATI TECNICI

### 2.1 APPARECCHI A GAS

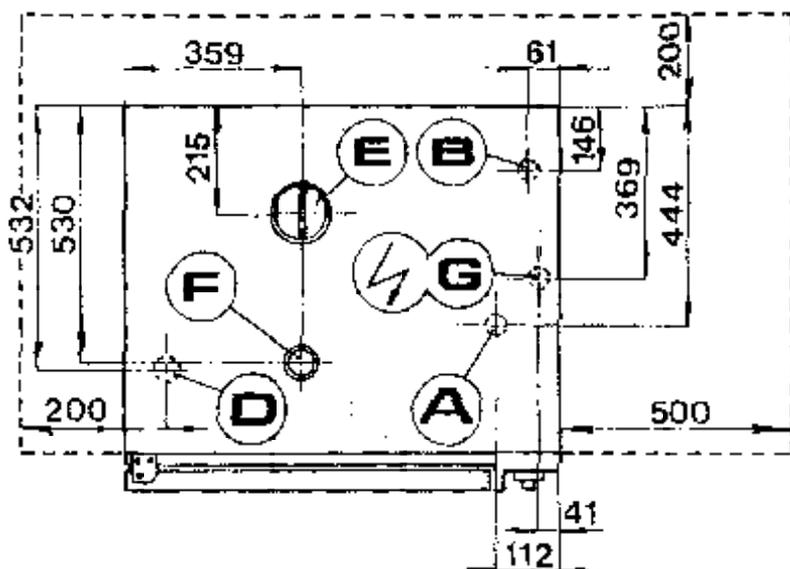
MODELLO		FCG6	FCG10
Norme	Gas Elettrico	EN 437 e EN 203 parte I EN 60335 - I e EN 60335 - II - 42	
Dimensioni esterne			
Larghezza	mm	868	940
Profondità	mm	746	900
Altezza	min.mm	720	1045
Altezza	max.mm	807	1095
Altezza totale tipo A	max.mm	1097	1365
Altezza totale tipo B	max.mm	1237	1575
Scarico tipo A	Ø mm	100	130
Scarico tipo B	Ø mm	110	150
Peso netto	kg	120	175
Dimensioni camera di cottura			
Larghezza	mm	590	640
Profondità	mm	335	465
Altezza	mm	430	670
Volume utile	dm <sup>3</sup>	85	199
Capacità N° Griglie GN 1/1		6	10
Capacità N° Teglie (600 x 400 mm)		-	8
Quantità carico forno	max.kg	18	30
Interasse Guide GN 1/1	mm	60	60
Interasse Guide Pasticceria	mm	-	80
Altezza Teglia	mm	20	20
Tensione d'alimentazione elettrica AC 230 V 50 Hz (o 60 Hz)		x	x
Interruttore magnetotermico differenziale esterno	A/ph.	10	10
Potenza elettrica assorbita totale	kW	0,55	0,65
Potenza elettrica assorbita motore	kW	0,5	0,6
Alimentazione elettrica Cavo di alimentazione tipo H07RN-F Cavo n°3 fili Sezione	min.mm <sup>2</sup>	1,5	1,5
Categoria secondo EN 203 parte 1		II	II
Tipo di scarico		A o B	A o B
Diametro scarico nom.	Ø mm	100/110	130/150
Altezza tipo A	mm	290	270
Altezza tipo B	mm	430	480
Portata termica nominale	kW	11,4	15,5
Consumo gas (15°C)			
G30 - 29/50 mbar	kg/h	0,897	1,26
G31 - 30/37/50/67 mbar	kg/h	0,885	1,243
G20 - 20 mbar	m <sup>3</sup> /h	1,21	1,694
G25 - 20/25 mbar	m <sup>3</sup> /h	1,40	1,97
Alimentazione gas		G 3/4"	G 3/4"
Alimentazione acqua Acqua addolcita (min÷max)	min÷max bar*	G 3/4"	G 3/4"
Consumo max umidificatore	l/h	0,5÷4	0,5÷4
* NB : 1 bar = 100 kpa		18	18
Scarico acqua nera	Ø mm	40	40
Temperatura mass.	max.°C	100	100
Prestazione forno			
Campo di temperatura aria calda	°C	20 ÷ 270	20 ÷ 270
Tempo per raggiungere 200°C	min.	7,0	8,0
Consumo per mantenere media 180°C	kWh	1,8	2,1
Velocità ventilatore	g/min	2800	1400

### 3. SCHEMI DI INSTALLAZIONE

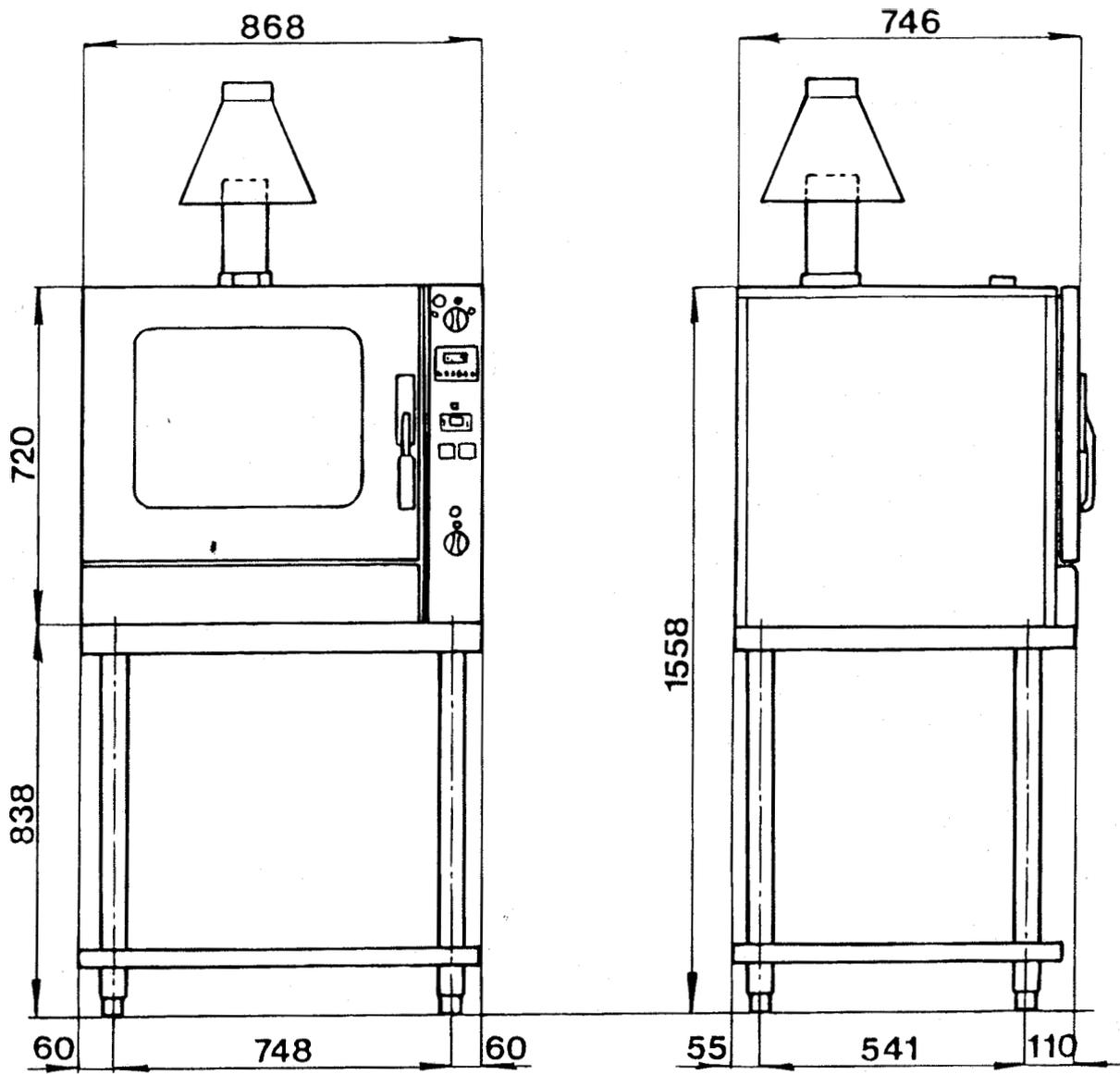
#### 3.1 FORNO A GAS FCG 6



- A) Attacco gas G 3/4"
- B) Ingresso acqua addolcita G 3/4"
- D) Scarico acqua Ø 40 mm
- E) Camino fumi camera Ø 100 mm
- F) Tubo sfiato Ø 50 mm
- G) Ingresso cavo d'alimentazione

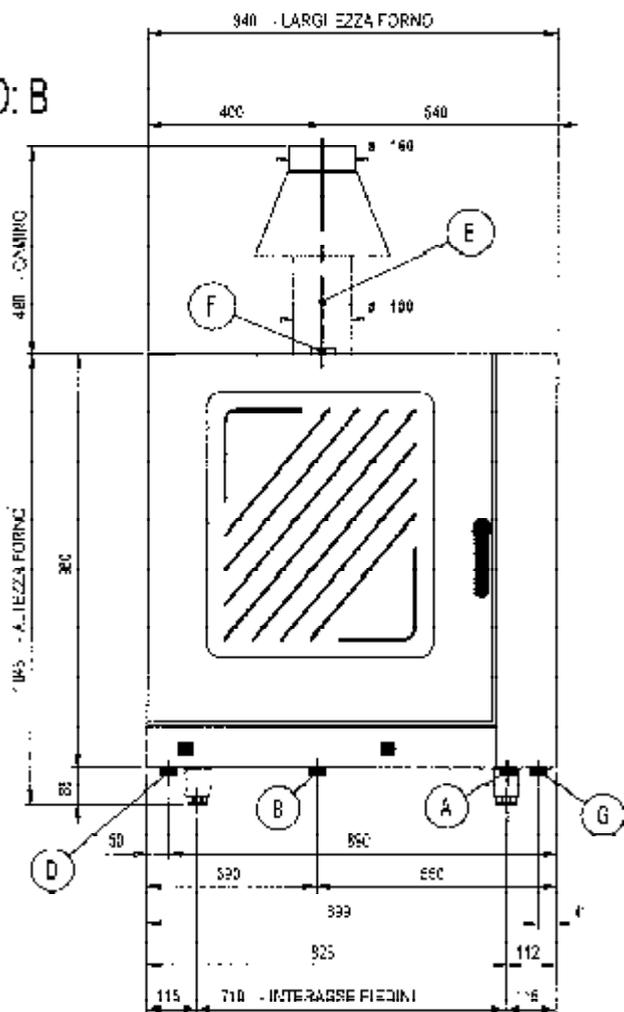


3.2 FORNO GAS CONVEZIONE FCG6 CON SUPPORTO SF3

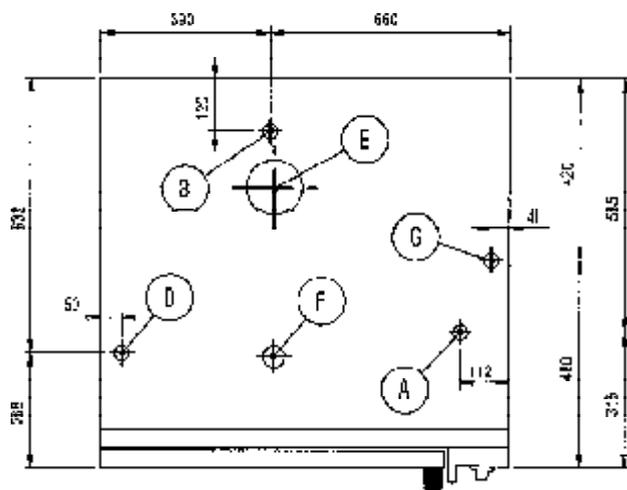
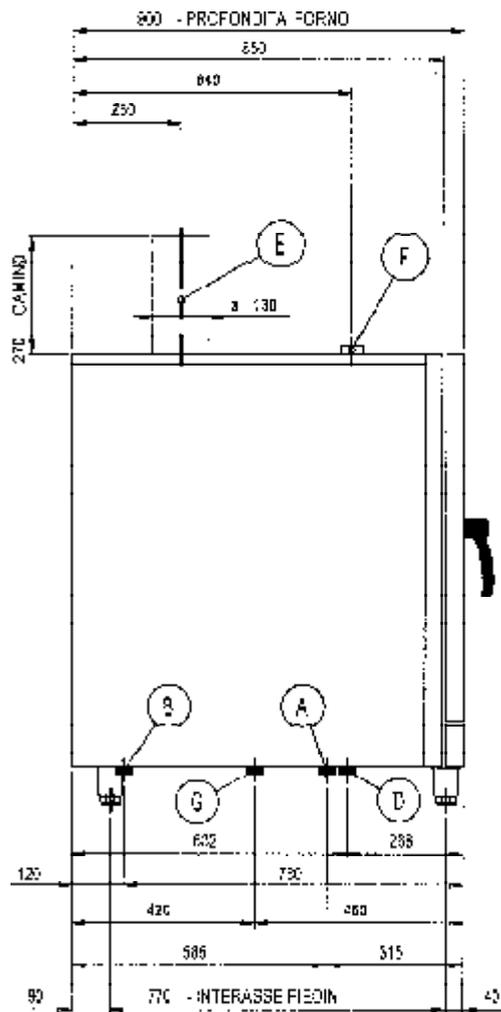


# FORNO A GAS CONVEZIONE FCG 10

TIPO: B

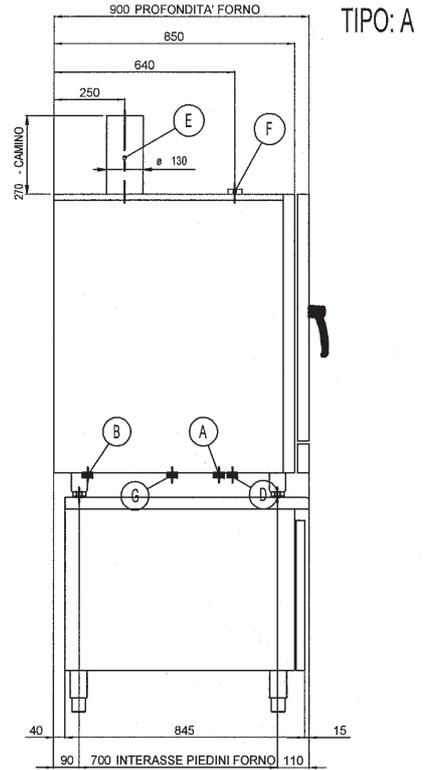
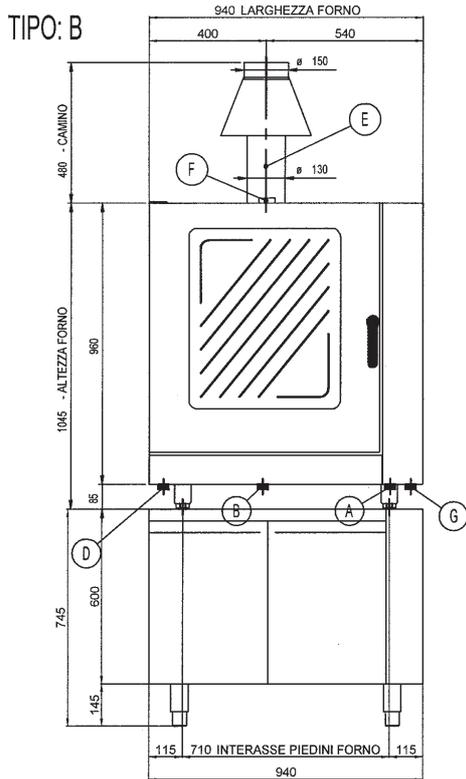


TIPO: A



- A) Attacco gas G 3/4"
- B) Ingresso acqua addolcita G 3/4"
- D) Scarico acqua Ø 40 mm
- E) Camino fumi camera Ø 130 mm
- F) Tubo sfiato Ø 50 mm
- G) Ingresso cavo d'alimentazione

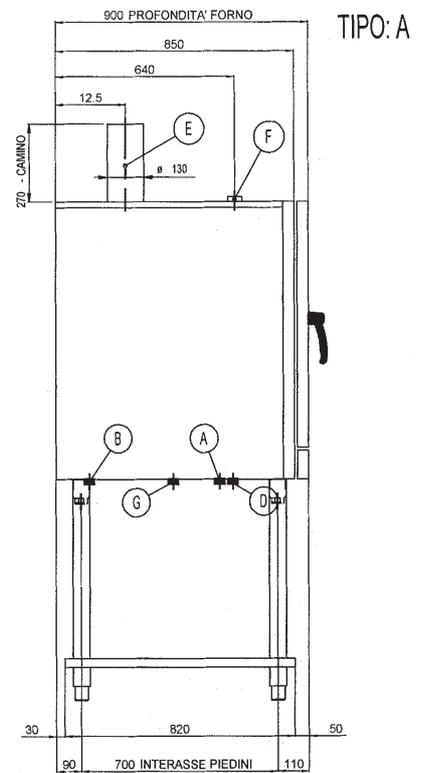
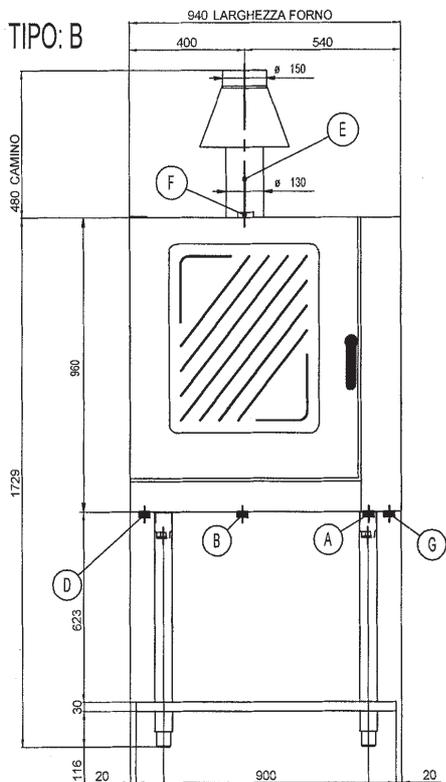
### 3.3 FORNO A GAS CONVEZIONE FCG10 CON ARMADIO SFA - SFRU



- A) Attacco gas G 3/4"
- B) Ingresso acqua addolcita G 3/4"
- D) Scarico acqua Ø 40 mm

- E) Camino fumi camera Ø 130 mm
- F) Tubo sfiato Ø 50 mm
- G) Ingresso cavo d'alimentazione

### FORNO A GAS CONVEZIONE FCG10 CON SUPPORTO SF



- A) Attacco gas G 3/4"
- B) Ingresso acqua addolcita G 3/4"
- D) Scarico acqua Ø 40 mm

- E) Camino fumi camera Ø 130 mm
- F) Tubo sfiato Ø 50 mm
- G) Ingresso cavo d'alimentazione

## 4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le operazioni di installazione e di regolazione devono essere effettuate da personale qualificato secondo la normativa in vigore.

(Vedere tabelle dati tecnici a pag.4).

### AVVERTENZE:

- Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete, questa deve resistere alla temperatura di 80°C e deve essere incombustibile.
- Le entrate (acqua ed elettricità) e gli scarichi (acqua nera, vapore ecc.) sono segnalati da appositi talloncini.
- Il piano superiore non deve essere utilizzato come deposito!

### 4.1 PREPARAZIONE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE

- Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.

#### 4.1.1 LEGGI, NORME E DIRETTIVE TECNICHE

Durante l'installazione sono da osservare le seguenti prescrizioni:

- Prescrizione antincendio.
- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche.
- La regolamentazione dell'ente erogatore del gas.
- Norme "Installazione impianti a gas".
- Norme "Installazione impianti elettrici".
- La regolamentazione dell'ente erogatore dell'elettricità.
- La regolamentazione dell'ente erogatore dell'acqua.
- Norme locali "Comunali" riguardanti lo scarico di acqua nera.
- Norme igieniche.
- Legge n°46 del 05/03/1990.
- Norme di sicurezza UNI-CIG 8723 e D.M. n° 74 del 12/04/96.

#### 4.1.2 TARGHETTA A NORME C.E. SECONDO LE NORME EN 437 E EN 203 PARTE 1

<b>MBM BRESCELLO - ITALY</b>					Mod.:
EN900-1    0088    AP4927					Matr. N°
V		HZ	KW	TYPE	tip
IT-GR-GB-ES-IE-CH-PT    FR    NL    BE					
Cat.	I12H3-	I12E43-	I12L3P	I3-	
P n	20,29/37,50/67	20,25,29/37	25,30,50	23/37,50/67	mbar
LU    IS-DK-FI-SE    AT    DE    NO					
Cat.	I12E3P	I12H3B/P	I12H3B/P	I12ELL3B/P	I3P
P n	20,37,50	25,29	20,50	20,50	30 mbar
ΣQn		G20		G30	Kg/h
		G25		G31	Kg/h

TARGHETTE ADESIVE  
PREDISPOSIZIONE GAS

G 20	20 mbar
G 30/31	29/37 mbar

## 4.2 POSIZIONAMENTO

Sistemare l'apparecchiatura sotto una cappa di aspirazione per assicurare il completo smaltimento dei vapori e dei prodotti della combustione.

Installare l'apparecchio in posizione orizzontale controllando il corretto posizionamento per mezzo di una livella; la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori.

L'apparecchiatura può essere installata singolarmente oppure in gruppo di diversi elementi, facendo però attenzione a non affiancarla ad oggetti in materiale combustibile.

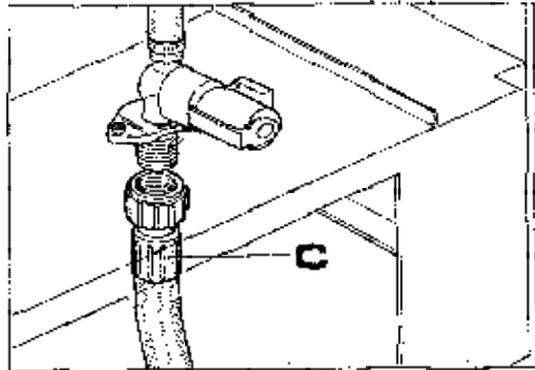
- Non ostruire mai le feritoie di aspirazione aria e smaltimento calore dell'apparecchio.
- Il cavo elettrico non deve essere mai sottoposto a trazione.
- A destra dell'apparecchio lasciare uno spazio libero di circa 1/2 metro per un'eventuale manutenzione.

## 4.3 COLLEGAMENTO ACQUA FREDDA (ADDOLCITA)

Il collegamento dell'apparecchiatura alla rete idrica, va fatto predisponendo un rubinetto di intercettazione, la pressione dell'acqua deve essere compresa tra 50÷400 kPa (0,5÷4 bar). L'acqua viene utilizzata per l'alimentazione dell'umidificatore; tra il rubinetto di intercettazione e il tubo di collegamento al forno, deve essere montato un filtro meccanico in modo da eliminare l'immissione di eventuali scorie ferrose, che potrebbero nel tempo determinare l'ossidazione del forno.

Nei casi in cui la durezza dell'acqua è superiore a 5-7°Fr, è d'obbligo l'installazione di un addolcitore con rigenerazione automatica da posizionare dopo il filtro meccanico.

Per la portata oraria di tale addolcitore riferirsi alla Tabella a pag. 4.

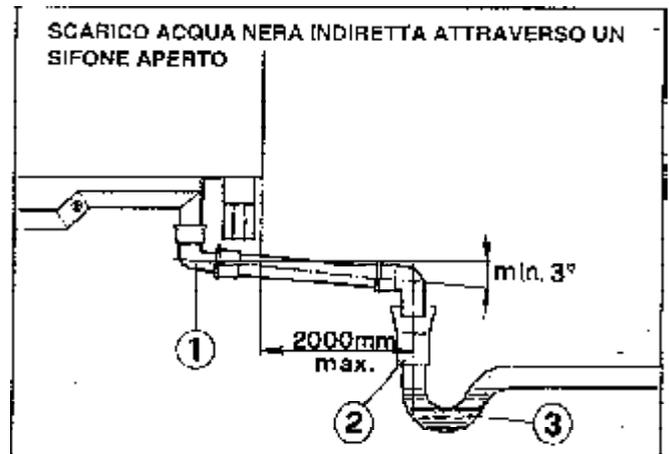


## 4.4 SCARICO ACQUA NERA

Lo scarico dell'acqua "1" deve essere convogliato ad un sifone di tipo **aperto** "2" in modo da non permettere il contatto fra tubo di scarico dell'apparecchio ed il sifone di raccolta secondo le norme igieniche locali in vigore e per il corretto funzionamento del forno.

Per evitare il ritorno di cattivi odori e acqua nera nel forno dopo il sifone aperto va installato un sifone normale "3".

La condotta di scarico deve essere costruita utilizzando materiali resistenti alla temperatura di 100°C.



**N.B. Un collegamento "chiuso" alla canalizzazione non è ammesso!**

## 4.5 COLLEGAMENTO ELETTRICO

- L'allacciamento elettrico deve essere eseguito solo da personale autorizzato e competente, nel rispetto delle norme in vigore. Esaminare i dati riportati nella Tabella dati tecnici a pag. 4 del presente libretto, nella etichetta autoadesiva di collegamento a pag. 11 e lo schema elettrico.

L'allacciamento previsto è del tipo fisso.

**IMPORTANTE:** a monte di ogni apparecchiatura è necessario prevedere un dispositivo di interruzione omnipolare della rete, che abbia una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.

Ad esempio:

- interruttore manuale di adatta portata, corredato di valvole fusibile
- interruttore automatico magnetotermico-differenziale.

#### 4.5.1 MESSA A TERRA

E' indispensabile collegare a terra l'apparecchiatura.

A tale proposito è necessario collegare i morsetti contraddistinti dai simboli () posti sulla morsettiera arrivo linea ad una efficace terra, realizzata conformemente alle norme in vigore.

**ATTENZIONE: NON INTERROMPERE MAI IL CAVO DI TERRA** (Giallo-verde)

**IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' QUALORA QUESTE NORME ANTINFORTUNISTICHE NON VENGAO RISPETTATE.**

#### 4.5.2 EQUIPOTENZIALE



L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme in vigore. La vite contrassegnata con la targhetta "Equipotenziale" si trova vicina alla morsettiera sul basamento.

#### 4.5.3 CAVO D'ALIMENTAZIONE

L'apparecchiatura viene consegnata senza cavo d'alimentazione. Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F.

Per la sezione dei cavi riferirsi alla tabella a pag. 11. Il cavo deve essere introdotto attraverso il fermacavo e fissato bene. Inoltre la tensione di alimentazione, ad apparecchio funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale +/-10%.

#### 4.5.4 COLLEGAMENTO ELETTRICO DEL CAVO ALLA MORSETTIERA

Le apparecchiature a gas sono consegnate per funzionare alla tensione di AC 220...240 V 50 Hz (nel caso di alimentazione a 60 Hz richiedere il kit adatto).

Se si deve collegare il cavo d'alimentazione:

- smontare il fianco destro.
- collegare il cavo d'alimentazione alla morsettiera a seconda della tensione di rete, seguendo lo schema elettrico e l'etichetta autoadesiva di collegamento posta in vicinanza della morsettiera.
- stringere bene il fermacavo dopo aver infilato il cavo della giusta lunghezza.

AC 220...240 V 50 Hz					
	<b>MODELLO</b>	<b>FCG6</b>		<b>FCG10</b>	
<b>TIPO DI TENSIONE</b>	I mass. A/f	N° cavi mm <sup>2</sup>	I mass. A/f	N° Cavi mm <sup>2</sup>	
AC220...240 V 50Hz	2	3 x 1,5	2	3 x 1,5	
<b>SCHEMA ELETTRICO DISEGNON°</b>	11378		11379		

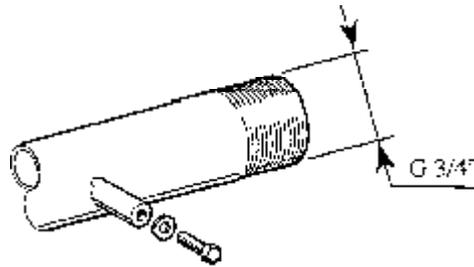
**4.6.0 TABELLA I: Gas, pressione e categorie nei vari paesi. Secondo EN 437 - EN 203-1**

CAT.	GAS	PRESSIONE mbar			PAESE E CATEGORIA DELL'APPARECCHIO									
		Nom.	Min.	Max.	GERMANIA	LUXEN.	BELGIO	AUSTRIA SVIZZERA	DANIMARCA FINLANDIA SVEZIA ISLANDA	ITALIA SPAGNA IRLANDA GRECIA INGHILTERRA	PORTOGALLO	OLANDA	FRANCIA	NORVEGIA
2H	G20	20	17	25				II <sub>2H3B/P</sub>	II <sub>2H3B/P</sub>	II <sub>2H3+</sub>	II <sub>2H3+</sub>			
2E	G20	20	17	25	II <sub>2ELL3B/P</sub>	II <sub>2E3P</sub>								
2L	G25	25	20	30								II <sub>2L3P</sub>		
2L	G25	20	17	25										
2LL	G25	20	18	25	II <sub>2ELL3B/P</sub>									
2E+	*G20 *G25	20 25	17 17	23 30			II <sub>2E+3+</sub>						II <sub>2E+3+</sub>	
3B/P	*G30 *G31	28 29 30	25	35					II <sub>2H3B/P</sub>					I <sub>P</sub>
3B/P	*G30 *G31	50	42.5	57.5	II <sub>2ELL3B/P</sub>			II <sub>2H3B/P</sub>						
3+	*G30 *G31	29 37	20 25	35 45			II <sub>2E+3+</sub>			II <sub>2H3+</sub>	II <sub>2H3+</sub>		II <sub>2E+3+</sub>	
3+	*G30 *G31	50 67	42.5 50	57.5 80						II <sub>2H3+</sub>				
3P	*G31	30	25	35								II <sub>2L3P</sub>		I <sub>P</sub>
3P	*G31	37	25	35		II <sub>2E3P</sub>								
3P	*G31	50	42.5	57.5		II <sub>2E3P</sub>						II <sub>2L3P</sub>		
3P	*G31	67	50	80										

\* : Regolatore di pressione escluso

## 4.6 COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

- L'allacciamento gas, la trasformazione e il collaudo, devono essere effettuati da personale professionalmente qualificato secondo le istruzioni del costruttore, conformemente alle norme.
- A monte dell'apparecchiatura deve essere installato un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida.
- L'apparecchio deve essere alimentato con uno dei gas aventi le caratteristiche di pressione riportate nella Tabella I a pag.12.
- La pressione del gas si misura alla presa di pressione iniziale (vedi figura sotto) o all'ingresso della valvola gas con il bruciatore acceso (Tav.2).



- L'apparecchiatura è collaudata e predisposta per funzionare a gas metano 20 mbar o a gas liquido secondo le richieste (Vedere Tabella I). Se l'installatore effettua un allacciamento con gas diverso dovrà eseguire le operazioni riportate nel capitolo 4.6.1.
- L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato con tubazione metallica di adeguata sezione e deve essere inserito a monte un rubinetto di intercettazione rapida a norme.
- Dopo l'allacciamento alla rete del gas, controllare che non esistano perdite nei punti di raccordo utilizzando bolle di sapone. **MAI CON UN FIAMMIFERO ACCESO!**

### 4.6.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO AD ALTRO TIPO DI GAS

Gli ugelli in dotazione per i diversi tipi di gas si trovano in un sacchetto di plastica e sono marchiati, la misura del foro è espressa in centesimi di millimetro. Gli ugelli del bruciatore pilota portano un'indicazione analoga.

#### 4.6.1.1 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE

- Smontare il fianco destro.
  - Smontare la bacinella raccogli condensa. Smontare la parte anteriore della camera di combustione.
  - Svitare l'ugello con chiave 17 mm. (Tav.1 pos. 1).
  - Sostituire l'ugello con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella tabella II.
- Non dimenticare la rondella di tenuta gas in alluminio!**

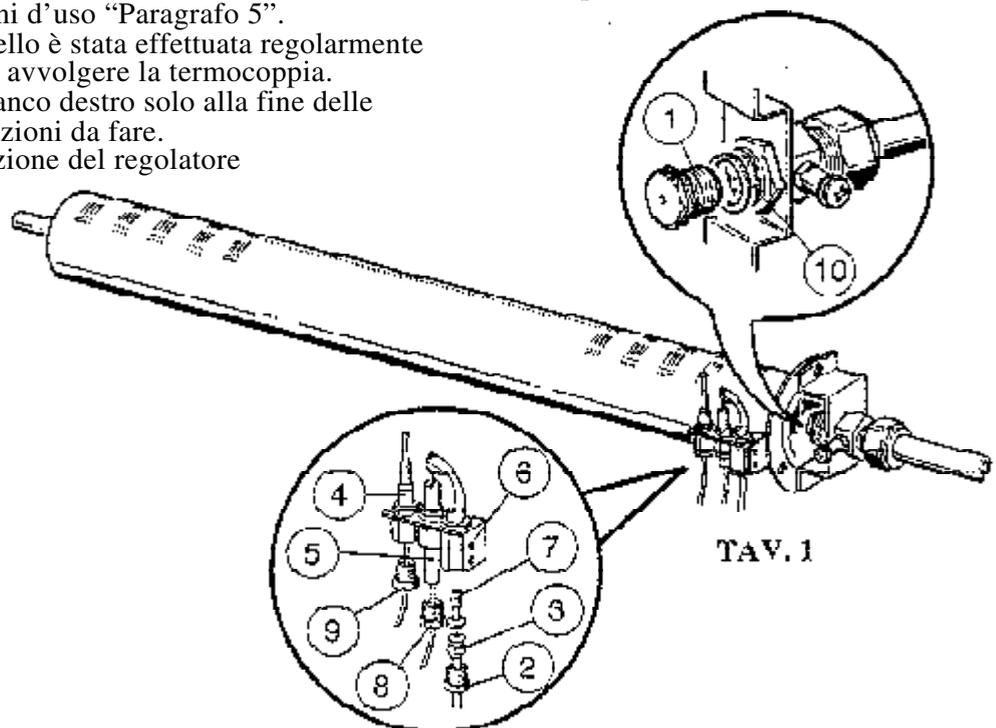
#### 4.6.1.2 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA "TARGET"

Smontare la candeledda del pilota (Tav.1 pos.5) con una chiave del 10.  
Svitare il dado con chiave 10 mm (Tav.1 pos.2) e smontare l'ugello pilota (Tav.1 pos.7).  
Sostituire l'ugello pilota con quello corrispondente al gas prescelto, secondo quanto riportato nella Tabella II. Stringere molto bene il dado con chiave 10 mm. Controllare la tenuta del gas con bolle di sapone.  
Rimontare lo sportello anteriore e la bacinella e controllare la fiamma del pilota stesso. Accendere la fiamma pilota secondo le istruzioni d'uso "Paragrafo 5".

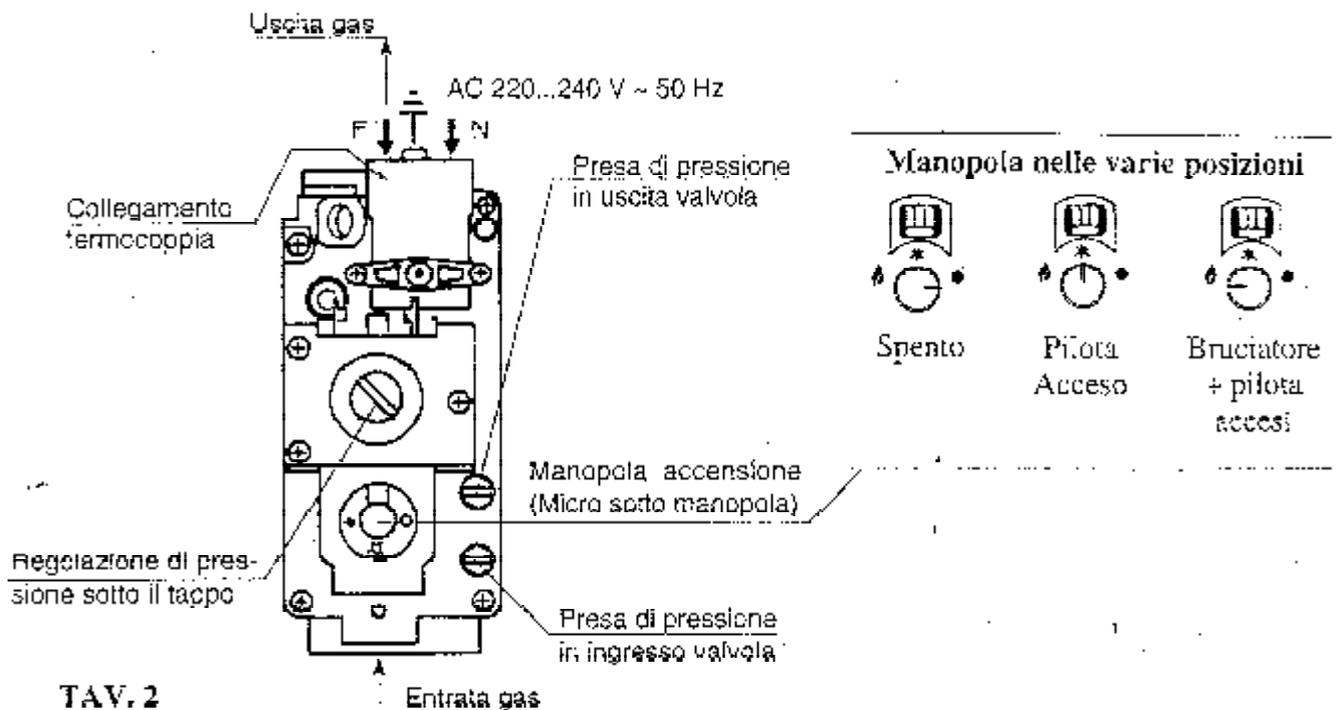
Se la sostituzione dell'ugello è stata effettuata regolarmente la fiamma del pilota deve avvolgere la termocoppia.

Attenzione: chiudere il fianco destro solo alla fine delle regolazioni e delle sostituzioni da fare.

Procedere poi alla regolazione del regolatore d'energia.



#### 4.6.1.3 REGOLAZIONE DELLA PRESSIONE DEL GAS AL BRUCIATORE



#### Premessa:

Le valvole installate sono controlli multifunzionali progettati per ottimizzare le prestazioni dei moderni apparecchi a gas: **sicurezza, silenziosità, affidabilità.**

#### Principali caratteristiche delle valvole:

Valvola multifunzionale a sicurezza termoelettrica, con manopola unica di comando a tre posizioni: 0, pilota, aperto, con dispositivo interlock contro errate manovre.

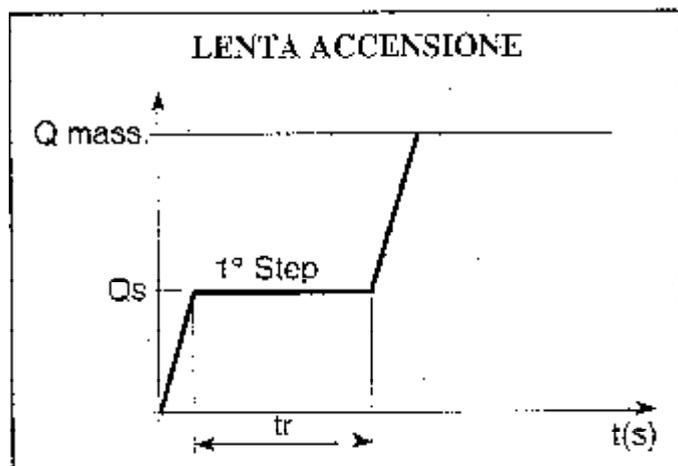
- Passaggio da metano a G.P.L. è molto facile.
- Facilità di tarare la pressione all'ugello.
- Regolatore di pressione servoassistito.
- Dispositivo di lenta accensione "1° Step".

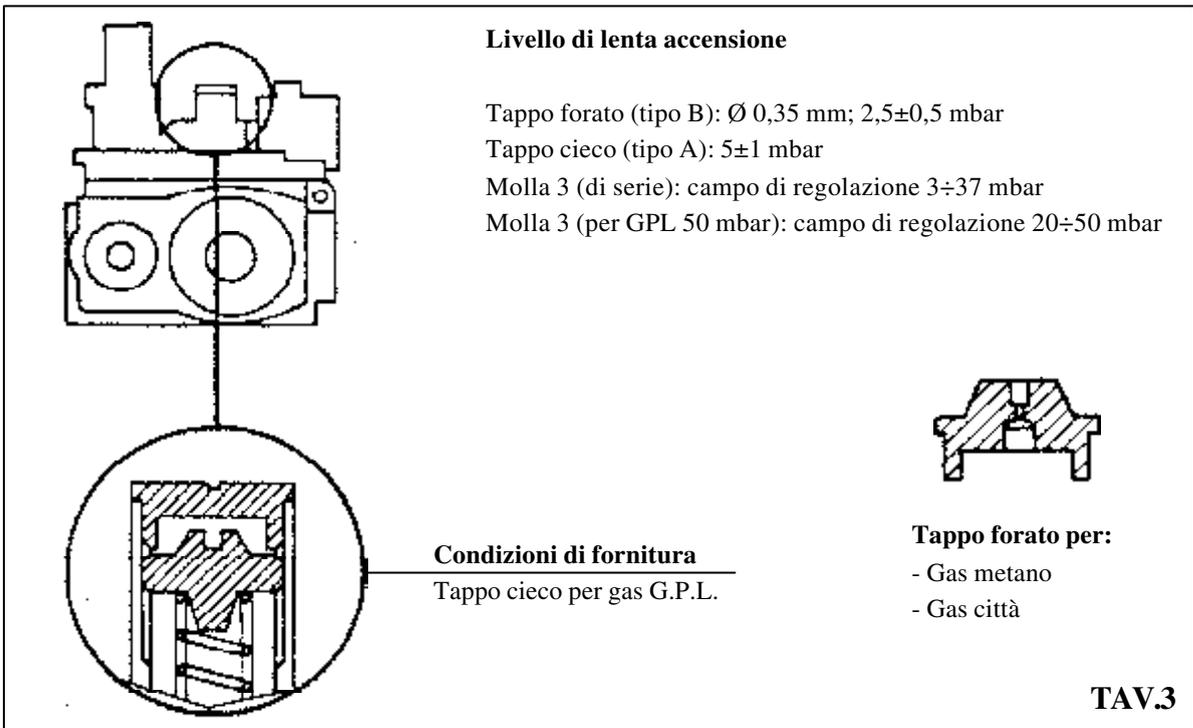
$Q_{mass.}$  = Portata termica massima

$Q_s$  = Portata di lenta accensione

$t_r$  = Tempo di lenta accensione variabile da 3 a 12 sec.

Tempo di ripristino  $\leq 10$  sec.





#### 4.6.1.4 TARATURA DEL REGOLATORE DI PRESSIONE (TAV.4)

N.B. E' obbligatorio l'uso di un manometro (0-100 mbar)

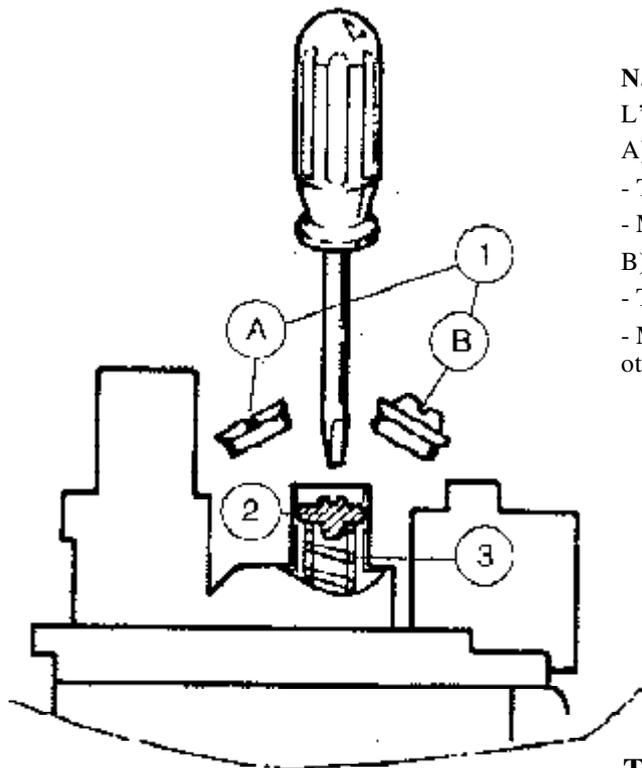
a) Togliere la vite 1, tipo A o B.

b) Avvitare la vite 2 per aumentare la pressione di uscita, svitare per ridurla.

Per escludere il regolatore di pressione, nell'utilizzo con GPL, avvitare a battuta, delicatamente, la vite 2.

In queste condizioni è garantita l'esclusione fino a 37 mbar.

Per escludere il regolatore di pressione a valori più elevati è necessario sostituire la molla 3.



#### N.B. Regolazione della pressione iniziale del gas al bruciatore

L'apparecchiatura è collaudata e predisposta per funzionare a:

A) Gas liquido 30 mbar (butano) o gas propano 37 mbar con

- Tappo cieco

- Molla (Tav.4 pos.3) tipo  $3 \div 37$  mbar

B) Gas metano 20 mbar con

- Tappo forato

- Molla tipo  $3 \div 30$  mbar (Tav.4 pos.3) regolato in modo tale che si ottenga la giusta pressione all'ugello (vedere Tabella II).

**TAV.4**

**4.6.1.5 TABELLA II: Iniettori Bruciatori a gas per i Forni a Convezione. Secondo EN 437 e EN 203 parte 1**

Modello				FCG6					FCG10				
Categoria	Tipo di gas	Pressione nominale a monte	Pilota Target "□" Marcato	P.T. = 11,4 kW					P.T. = 15,5 kW				
				Iniettore Bruciatore	Regolatore di pressione				Iniettore Bruciatore	Regolatore di pressione			
					Tappo	Molla	Press. all'Ugello	Press. 1°Step		Tappo	Molla	Press. all'Ugello	Press. 1°Step
Iniettore	Sigla	mbar		Ø mm e tipo	Ø mm	mbar	mbar	mbar	Ø mm e tipo	Ø mm	mbar	mbar	mbar
2H	<b>G20</b>	20	<b>36</b>	<b>2,75 K</b>	<b>0,35</b>	<b>3÷30</b>	13,0	2,5±0,5	<b>3,20 K</b>	<b>0,35</b>	<b>3÷30</b>	13,0	2,5±0,5
2E	<b>G20</b>	20	<b>36</b>	<b>2,90 K</b>	<b>0,35</b>	<b>3÷30</b>	10,0	2,5±0,5	<b>3,40 K</b>	<b>0,35</b>	<b>3÷30</b>	10,0	2,5±0,5
2L	<b>G25</b>	25	<b>36</b>	<b>3,10 L</b>	<b>0,35</b>	<b>3÷30</b>	13,0	2,5±0,5	<b>3,50 K</b>	<b>0,35</b>	<b>3÷30</b>	13,5	2,5±0,5
2L	<b>G25</b>	20	<b>36</b>	<b>3,10 L</b>	<b>0,35</b>	<b>3÷30</b>	13,0	2,5±0,5	<b>3,50 K</b>	<b>0,35</b>	<b>3÷30</b>	13,5	2,5±0,5
2LL	<b>G25</b>	20	<b>36</b>	<b>3,10 L</b>	<b>0,35</b>	<b>3÷30</b>	13,0	2,5±0,5	<b>3,50 K</b>	<b>0,35</b>	<b>3÷30</b>	13,5	2,5±0,5
2E+	<b>G20 - G20</b>	20 - 25	<b>36</b>	<b>2,45 K</b>	<b>0,35</b>	<b>* 3÷30</b>	18,4-23,5	2,5±0,5	<b>2,90 K</b>	<b>0,35</b>	<b>* 3÷30</b>	18,4-23,3	2,5±0,5
3B/P	<b>G30</b>	29	<b>19</b>	<b>1,70 K</b>	Cieco	<b>* 3÷30</b>	27	5,0±1	<b>2,00 K</b>	Cieco	<b>* 3÷30</b>	26,5	5,0±1
3B/P	<b>G30</b>	50	<b>19</b>	<b>1,50 L</b>	Cieco	<b>* 20÷50</b>	49,5	5,0±1	<b>1,70 K</b>	Cieco	<b>* 20÷50</b>	49,1	5,0±1
3+	<b>G30/G31</b>	29 - 37	<b>19</b>	<b>1,70 K</b>	Cieco	<b>* 3÷30</b>	28,4-32,8	5,0±1	<b>2,00 K</b>	Cieco	<b>* 3÷30</b>	28,1-35,5	5,0±1
3+	<b>G30/G31</b>	50 - 67	<b>19</b>	<b>1,50 L</b>	Cieco	<b>* 20÷50</b>	49,5-55,0	5,0±1	<b>1,70 K</b>	Cieco	<b>* 20÷50</b>	49,1-60,7	5,0±1
3P	<b>G31</b>	30	<b>19</b>	<b>1,85 L</b>	Cieco	<b>* 3÷30</b>	29,4	5,0±1	<b>2,10 K</b>	Cieco	<b>* 3÷30</b>	29,0	5,0±1
3P	<b>G31</b>	37	<b>19</b>	<b>1,70 K</b>	Cieco	<b>* 3÷30</b>	27	5,0±1	<b>2,00 K</b>	Cieco	<b>* 3÷30</b>	33	5,0±1
3P	<b>G31</b>	50	<b>19</b>	<b>1,60 L</b>	Cieco	<b>* 20÷50</b>	49,2	5,0±1	<b>1,85 K</b>	Cieco	<b>* 20÷50</b>	49,1	5,0±1
3P	<b>G31</b>	67	<b>19</b>	<b>1,50 L</b>	Cieco	<b>* 20÷50</b>	55,0	5,0±1	<b>1,70 K</b>	Cieco	<b>* 20÷50</b>	60,7	5,0±1
<b>ANMERKUNG</b>				<b>G 1/4"</b>	<b>SIT 820 Nova</b>				<b>G 1/4"</b>	<b>SIT 820 Nova</b>			

\*Regolatore di pressione bloccato

K = Ugello corto L = 16 mm  
L = Ugello lungo L = 30 mm

#### 4.6.1.6 CONTROLLO DELLA PORTATA TERMICA PER MEZZO DELLE PRESSIONI

Controllare se l'indicazione riportata sulla targhetta adesiva vicino all'attacco gas G 3/4" corrisponde con il gas disponibile.

Controllare se gli ugelli montati corrispondono con la Tabella II pag. 16.

Con un manometro controllare se la pressione d'entrata è entro i valori limiti secondo la Tabella II pag. 16.

Il controllo della pressione d'entrata può essere fatto o sulla rampa o sulla valvola (presa di pressione in ingresso).

La pressione in uscita può essere misurata o sull'ugello o sulla valvola (presa di pressione in uscita). Tali pressioni devono corrispondere a quelle indicate in Tabella II. Tutte le pressioni vanno misurate con il bruciatore acceso (al massimo).

Se le pressioni non raggiungono i valori della tabella II verificare:

- alimentazione a metano: se la tubazione a monte dell'apparecchio ha una sezione sufficiente per la portata richiesta.

- alimentazione a GPL:

1) se la tubazione a monte ha una sezione sufficiente per la portata richiesta

2) se i riduttori di pressione dell'impianto bombola o cisterna sono di portata sufficiente per alimentare tutte le apparecchiature della cucina. Vedi anche nostra pubblicazione "Norme di installazione e caratteristiche di impianti a gas GPL.

#### 4.6.1.7 SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE SOTTO UNA CAPP A DI ASPIRAZIONE APPARECCHIO DEL TIPO: A

L'apparecchiatura a gas va sistemata sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve avere le caratteristiche conformi alle Norme. **Il precamino deve avere una distanza dalla cappa di  $(1+1/4) D$  (Vedi Tav.5 pos.1). Controllare l'aerazione della cucina; deve essere secondo le norme in vigore.**

#### 4.6.1.8 SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE USANDO UN CAMINO APPARECCHIO DEL TIPO: B

Se l'apparecchio viene collegato a un camino di scarico, deve essere montata una cappa antivento rompitruggio.

**N.B. Collegamento uscita prodotti di combustione - camino senza cappa antivento e rompitruggio è severamente vietato.** Per lo scarico dei prodotti di combustione viene indirizzato alle norme in vigore.

Dopo la cappa antivento montare almeno un camino secondario  $\geq 0,5$  m della stessa sezione, prima di applicare una curva (ved. Tav.5 pos.2).

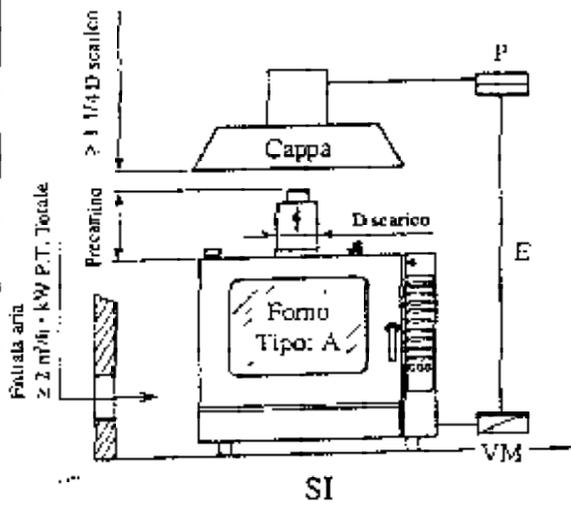
N.B. Controllare che il sistema di ventilazione non crei una sottopressione nell'ambiente della cucina compromettendo la buona combustione.

#### 4.6.1.9 TIPO DI INSTALLAZIONE SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE

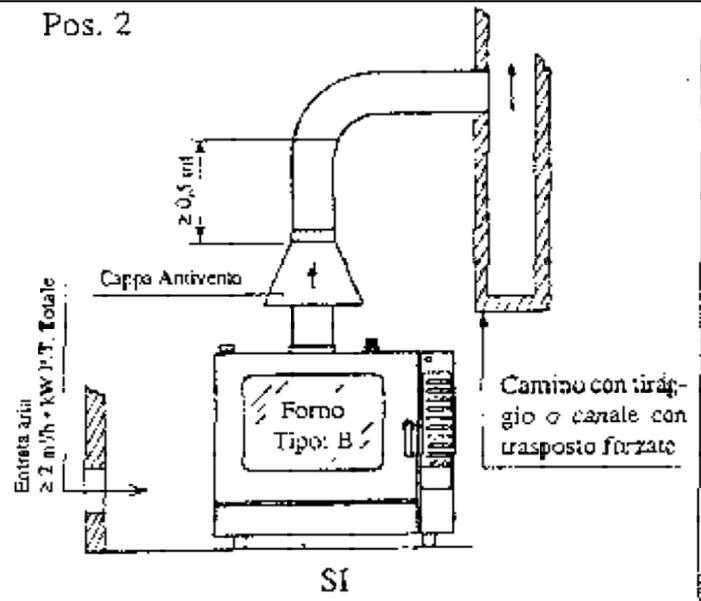
Tipo di Apparecchio	Installazione	Cappa con trasporto forzato con blocco gas	Camino con tiraggio garantito	Ventilazione entrata aria 2 m <sup>3</sup> /h- kW P.T. totale	
				≤	≥
Forno tipo A	senza precamino	NO	NO	NO	NO
Forno tipo A	con precamino distanza cappa $\geq (1+1/4) D$	SI solo sotto la cappa (Pos. 1 Tav. 5)	NO	NO	SI
Forno tipo B	con cappa antivento	SI (Pos. 2 Tav. 5)	SI $\geq 0,5$ mtr+curva	NO	SI
Forno tipo B	con cappe antivento di fianco alla cappa	SI (Pos. 3 Tav. 5)	-	NO	SI

**Attenzione: per l'installazione fare riferimento allo schema Pos. 1 - Pos. 2 - Pos. 3 di Tav. 5.**

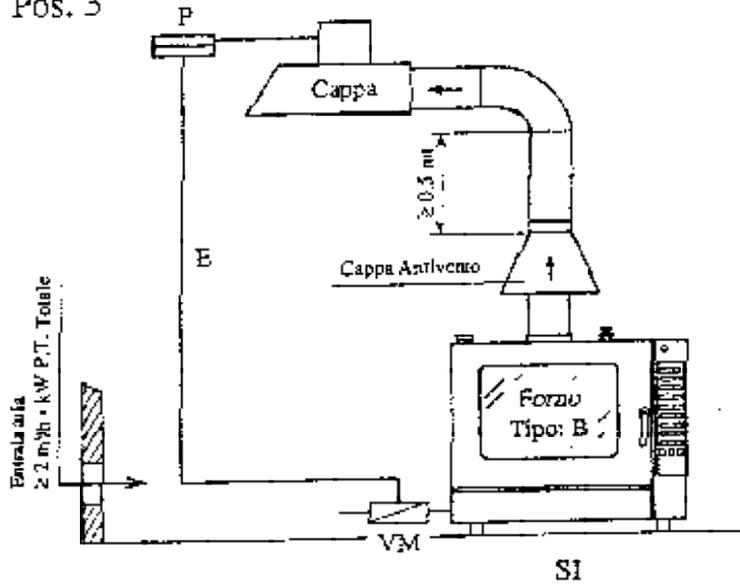
Pos. 1



Pos. 2



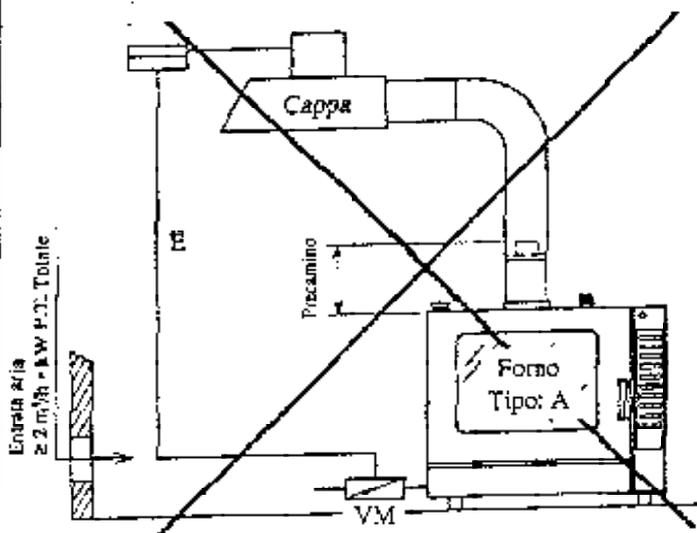
Pos. 3



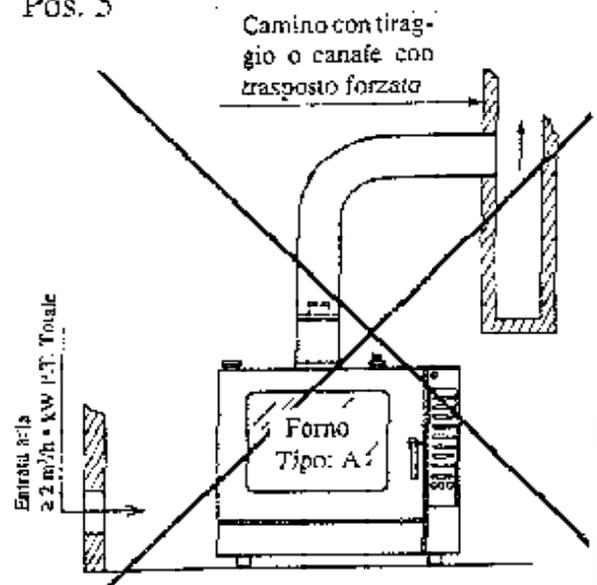
N.B. Cappa antivento o rompotiraggio viene fornita come «OPTIONAL».

- P = Pressostato o Flussostato
- VM = Valvola magnetica
- E = Asservimento elettrico

Pos. 4



Pos. 5



Installazione vietata; Collegamento diretto con il forno.

#### **4.6.1.10 ALTRI SCARICHI**

Per nessun motivo lo sfiato di vapore dei cibi e lo scarico acqua nera dell'apparecchio devono essere chiusi, otturati o canalizzati assieme ad altri condotti.

#### **4.7 VENTILAZIONE DEI LOCALI**

Occorre una buona immissione di aria nei locali per reintegrare il volume di aria espulsa attraverso i fumi di scarico e per alimentare i bruciatori, circa 3 m<sup>3</sup>/h - kW installato. L'immissione di aria nel locale deve avvenire in modo da evitare dannose correnti, ed in particolare, non deve essere diretta verso gli operatori. Regolare correttamente le alette delle bocche di ventilazione. Effettuare una regolare pulizia dell'aspiratore, dei filtri e della condotta, onde evitare l'intasamento delle ventole. Per le operazioni di pulizia dei filtri non usare solventi infiammabili. Controllare periodicamente la bocca di espulsione per verificare eventuali danneggiamenti o ostruzioni.

## **5. USO**

### **5.1 ISTRUZIONI PER L'UTENTE: MESSA IN FUNZIONAMENTO**

**ATTENZIONE: solo per funzionamento sorvegliato.**

Dopo che il vostro forno è stato posizionato e collegato sarà necessario pulire a fondo l'interno del forno. Spruzzate l'interno del forno con un prodotto sgrassante specifico (fare molta attenzione a non adoperare prodotti che possano lasciare residui odorosi nel forno). Posizionare il commutatore nella funzione "convezione", portare il termostato ad una temperatura di 90°C e porre il regolatore d'energia nella posizione 2, far quindi funzionare il forno per 30÷40 minuti. Spegnere l'apparecchio e asciugare bene il forno con uno straccio delicato.

**ATTENZIONE:** Non adoperare mai sale da cucina in grossa pezzatura, non avrebbe la possibilità di sciogliersi completamente.

Questo sale non sciolto a lungo tempo può dare origine nei punti di contatto a fenomeni di corrosione.

Si adoperano temperature più basse dei forni statici, queste possono essere da 20 a 30°C più basse a seconda del cibo da cucinare.

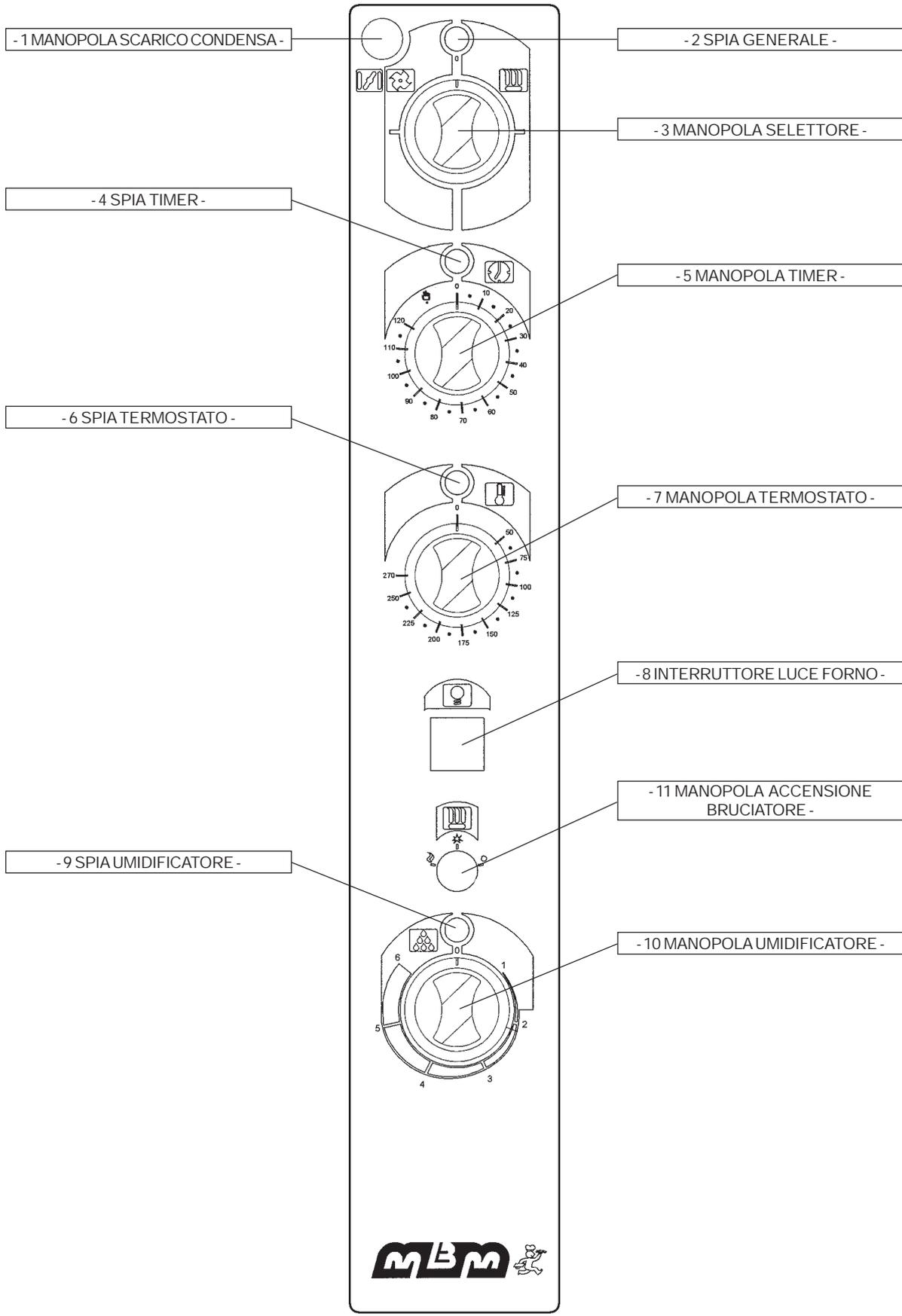
Si può cuocere anche in due cicli per avere temperature diverse e regoalzioni di umidità diverse nei due cicli di cottura.

Fare attenzione nella disposizione del prodotto in modo da evitare di alterare la perfetta ed equilibrata circolazione d'aria all'interno della camera (carico massimo circa 4 kg/GN 1/1).

**Avvertenze: a forno caldo aprire la porta con cautela, il vapore accumulato può provocare scottature.**

**L'apparecchio ha superfici calde: porta, vetro e facciata.**

# FORNI CONVEZIONE GAS Mod. FCG6-FCG10



**TAV.6**

### 5.1.1 DESCRIZIONE COMANDI FORNO:



#### **SCARICO VAPORE**

Scarica verso l'esterno e quindi regola la quantità di vapore nella camera di cottura. Da usarsi in funzione dell'alimento da cuocere.



#### **VENTILAZIONE PER ABBATTIMENTO TEMPERATURA CAMERA**

Serve per abbassare rapidamente la temperatura della camera di cottura. La ventola gira anche con la porta aperta.



#### **COTTURA A CONVEZIONE**

Da 50°C a 270°C è la cottura più rapida. Offre la possibilità di abbinare cotture diverse senza alterazione di sapori, grazie all'aria calda distribuita uniformemente nella camera da una ventola. Ideale per arrostitire, gratinare, tostare e grigliare.



#### **TIMER; CONTAMINUTI**

Imposta i tempi dei cicli di cottura.



#### **TEMPERATURA INTERNA**

Imposta la temperatura della camera interna.



#### **LUCE INTERNA**

Una lampada interna alla camera permette la visione dei preparati durante la cottura. Nei processi di lunga durata di cottura conviene spegnere la luce.



#### **UMIDIFICAZIONE DELLA CAMERA DI COTTURA**

Si può regolare la percentuale di umidità all'interno della camera di cottura. E' indispensabile per ottenere da prodotti con scarso contenuto di liquidi, come pane, biscotti e torte, delle preparazioni soffici e morbide.

L'umidificatore viene utilizzato anche per evitare che gli arrostiti brucino o perdano molto del loro liquido.

## 5.2 MESSA IN FUNZIONE

Prima di poter accendere il forno lo si deve inserire elettricamente, attraverso l'interruttore onnipolare, aprire il rubinetto gas a monte dell'apparecchio ed infine il rubinetto acqua. Girare la manopola 3 (Tav.6) del commutatore generale del forno, per dare la tensione ai vari componenti, scegliendo così uno dei programmi di cottura. Con la porta del forno chiusa il ventilatore comincia a girare.

### 5.2.1 ACCENSIONE BRUCIATORE PRINCIPALE DEL FORNO



Girare la manopola 11 in senso antiorario in posizione (  "Accensione pilota" e premerla in corrispondenza del simbolo (  ): si sentono le scintille dell'accensione automatica del bruciatore pilota.

Rilasciare la pressione dopo circa 20 sec.; controllare attraverso le feritoie anteriori se la fiamma rimane accesa. Se il pilota dovesse spegnersi, ripetere l'operazione; la prima accensione può essere difficoltosa perchè i condotti gas sono ancora pieni d'aria.

N.B. In caso di guasto al sistema di accensione elettronica si potrà innescare ugualmente il pilota con un fiammifero attraverso l'oblò (sportellino sulla camera di combustione).

Per accendere il bruciatore, girare la manopola 11 nella posizione (  ): 100% della portata termica.

Adesso il bruciatore può accendersi, ma per fare questo il termostato deve chiedere calore ed il tempo sul "Timer" deve essere impostato.

### 5.2.2 PROGRAMMARE IL "TIMER"; TEMPO DI COTTURA

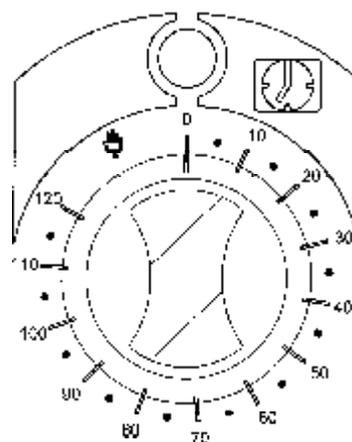
Portare la manopola 5 (Tav.6) in posizione manuale (  ).

In questa posizione il tempo di cottura è infinito e la suoneria è esclusa.

La spia gialla 4 (Tav.6) si illumina. Si può impostare anche il tempo di cottura in minuti girando in senso orario. Tempo massimo 120 minuti. Allo scadere del tempo impostato scatta la suoneria e il funzionamento si interrompe. Per fermare la suoneria premere la manopola 5.

Prima di introdurre gli alimenti, è necessario preriscaldare il forno alla temperatura scelta per quella cottura, nella funzione convezione e quindi commutare nella funzione desiderata.

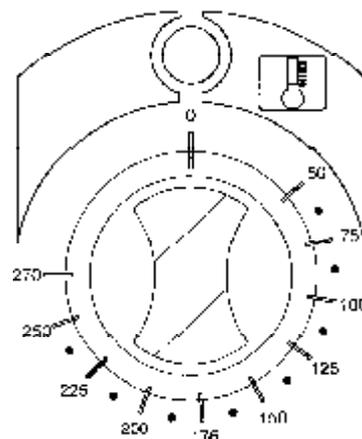
Il raggiungimento della temperatura si vede dallo spegnimento della spia 6.



### 5.2.3 USO DEL TERMOSTATO ELETTRICO

Mediante la manopola 7 è possibile impostare una temperatura all'interno del forno compresa tra 50° e 270°C.

Lo spegnimento della spia 6 indica che la temperatura impostata è stata raggiunta.



### 5.2.4 ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Con il pulsante 8 (Tav.6) si può accendere o spegnere la luce nel forno.

### 5.2.5 USO DELL'UMIDIFICATORE

L'umidificatore ha la funzione di mantenere umida la camera di cottura e di contrastare l'effetto asciugante della ventola per evitare una eccessiva essiccazione dei prodotti con relativa perdita dei pesi.

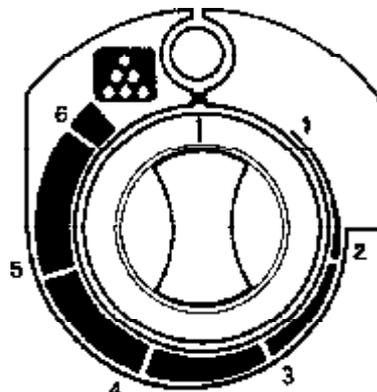
A seconda della posizione della manopola (vedi tabella sotto) viene immessa una certa quantità d'acqua.

L'umidificatore funziona ad intermittenza.

La spia gialla 9 (Tav.6) indica che l'umidificatore è in funzione.

N.B. Controllare di tanto in tanto lo stato del forno, se il tasso di umidità presente nella camera di cottura sarà eccessivo il fondo del forno sarà bagnato.

Posizione manopola	Tempo acceso in %	Pressione H <sub>2</sub> O 1 bar l/h circa
		FCG6-10
0	0	0
1	6	1
2	15	2,6
3	25	4,5
4	40	7,2
5	59	10,5
6	100	18



### 5.2.6 SPEGNIMENTO BRUCIATORE PILOTA E BRUCIATORE PRINCIPALE

Lo spegnimento del bruciatore principale si ottiene girando la manopola 11 sulla posizione (☀) "Accensione pilota". A fine giornata o durante l'operazione di pulizia, è consigliabile spegnere il bruciatore pilota, ruotando la manopola sulla posizione (●) "Spento". Chiudere infine il rubinetto generale del gas installato a monte dell'apparecchiatura. Girare la manopola (3) verso lo zero (●); adesso l'apparecchiatura è spenta anche elettricamente. Spegnere l'interruttore onnipolare a monte dell'apparecchiatura. Chiudere il rubinetto entrata acqua.

## 6. PULIZIA E MANUTENZIONE

### 6.1 PULIZIA

#### ATTENZIONE:

**Non lavare l'apparecchiatura all'esterno con getti d'acqua diretti o ad alta pressione, poichè potrebbero danneggiare i componenti elettrici interni.**

**E' necessario pulire giornalmente l'apparecchio per ragioni di igiene ed evitare nel tempo di pregiudicare il funzionamento.**

#### 6.1.1 PULIZIA FINE COTTURA E FINE GIORNATA

Per pulire il forno usare un prodotto sgrassante specifico di commercio (non usare detersivi corrosivi o a base di cloro). Si raccomanda di seguire le istruzioni fornite dalla casa produttrice dei detersivi.

- 1) Chiudere il forno ed impostare convezione + umidificatore, una temperatura di circa 85°C e lasciare lavorare il detersivo per circa 15'.
- 2) Aprire quindi il forno e strofinarlo con uno straccio umido oppure asciugarlo con aria calda a 100°C.
- 3) Togliere il filtro e le parti removibili e lavarle accuratamente aperte.
- 4) Sciquare con acqua il forno e gli accessori, usando eventualmente il doccione esterno (optional su tutte le versioni).
- 5) Cospargere di talco regolarmente la guarnizione della porta almeno una volta alla settimana.
- 6) Avere cura che lo scarico venga pulito regolarmente e controllare che sia libero da ostruzioni.

#### 6.1.2 INCONVENIENTI E RIMEDI

##### IL FORNO NON CUOCE IN MODO UNIFORME

\*I prodotti da cuocere sono messi in modo troppo pressato l'uno sull'altro.

Bisogna sempre verificare che ci sia una buona circolazione d'aria tra i prodotti.

##### IL VOSTRO PRODOTTO E' SECCATO E NON PUO' ESSERE CONSUMATO

\*Verificate se l'umidificatore funziona e se la temperatura è quella adatta al vostro prodotto.

## 6.2 MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione è obbligatorio interrompere l'alimentazione elettrica all'apparecchiatura e chiudere il rubinetto d'intercettazione del gas a monte dell'apparecchiatura. Le seguenti operazioni di manutenzione sono da effettuare almeno una volta all'anno:

- controllare il funzionamento dei dispositivi di controllo e di sicurezza esistenti;
- controllo del comportamento di combustione;
- comportamento di accensione;
- sicurezza di combustione;
- esecuzione del controllo di funzionamento secondo il paragrafo 5 "USO".

Tutti i componenti dell'apparecchiatura essendo soggetti all'usura sono facilmente accessibili dal lato destro.

Tutti i raccordi sono dotati di un bicono.

### 6.2.1 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

**ATTENZIONE:** Da fare eseguire solo da un tecnico specializzato!

Disinserire l'alimentazione gas, elettrica ed idrica.

#### A) Componenti elettrici

Tutti i componenti elettrici si trovano sul lato destro del forno.

Per la loro sostituzione è quindi necessario togliere il pannello laterale destro.

Per questo motivo il forno va installato con sufficiente spazio sul lato destro.

#### B) Bruciatore

- Smontare lo sportello anteriore.
- Smontare il pannello anteriore, la lamiera in acciaio inox della camera di combustione.
- Smontare il pannello a destra.
- Allentare il dado con una chiave 25 mm; tenendo fermo il portaugello con una chiave 22 mm.
- Svitare le viti autofilettanti della flangia del bruciatore.
- Smontare il bruciatore dalla struttura camera di combustione.
- Rimontare il tutto in senso inverso.
- Controllare la perdita gas con bolle di sapone sui collegamenti gas appena stretti.

#### C) Bruciatore pilota

- Smontare lo sportello anteriore.
- Smontare il pannello anteriore, la lamiera in acciaio inox della camera di combustione.
- Smontare il pannello a destra.
- Smontare la candeledda d'accensione prima che questa si rompa, con una chiave 10 mm.
- Allentare il dado della termocoppia con una chiave 10 mm.
- Allentare il dado del tubo gas Ø 6 mm con una chiave esagonale di 10 mm.
- Smontare il corpo bruciatore pilota della piastra porta bruciatore con una chiave a brugola di 3 mm.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso sopra riportato.
- Controllare la perdita gas con bolle di sapone sui collegamenti gas appena stretti.

#### D) Termocoppia

- Smontare lo sportello anteriore.
- Smontare il pannello anteriore, la lamiera in acciaio inox della camera di combustione.
- Smontare il pannello a destra.
- Allentare il dado della candeledda e smontare prima che questa si rompa, con una chiave 10 mm.
- Smontare la termocoppia del pilota con una chiave 10 mm.
- Smontare la termocoppia della valvola multifunzionale gas con una chiave 9 mm.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso sopra riportato.

#### E) Candeledda d'accensione

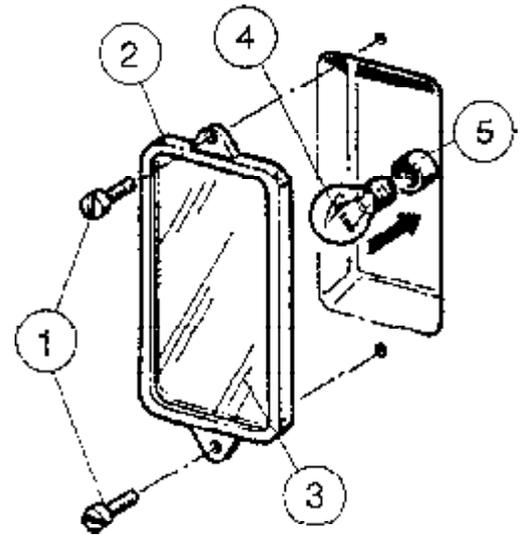
- Smontare lo sportello anteriore.
- Smontare il pannello anteriore, la lamiera in acciaio inox della camera di combustione.
- Allentare il dado della candeledda e smontare con una chiave di 10 mm.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso sopra riportato.

#### F) Valvola multifunzionale gas

- Smontare il pannello destro.
- Staccare i fili dell'alimentazione elettrica.
- Smontare la termocoppia con una chiave 9 mm.
- Smontare il dado del tubo gas Ø 6 mm con una chiave 10 mm.
- Allentare il dado del tubo gas Ø 14 mm con una chiave di 24 mm e smontare la flangia con O.R. (uscita valvola).
- Smontare le 4 viti con una chiave di 8 mm (entrata valvola).
- Smontare la prolunga della manopola ed estrarre la valvola.
- Controllare se la guarnizione in gomma è ancora in buono stato.
- Rimontare il tutto in senso inverso; per i collegamenti elettrici usare lo schema elettrico.
- Controllare la perdita gas con bolle di sapone sui collegamenti gas appena stretti.
- Regolare la pressione all'ugello secondo la Tabella II iniettori.
- Montare il tappo sul regolatore di pressione secondo la Tabella II iniettori.

#### G) Lampada forno Tav.3

- Smontare le due viti (1).
- Smontare la cornice (2) con vetro (3).
- N.B. Controllare che la guarnizione in gomma silicone non sia danneggiata.
- Sostituire la lampada (4) del forno.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso sopra riportato.

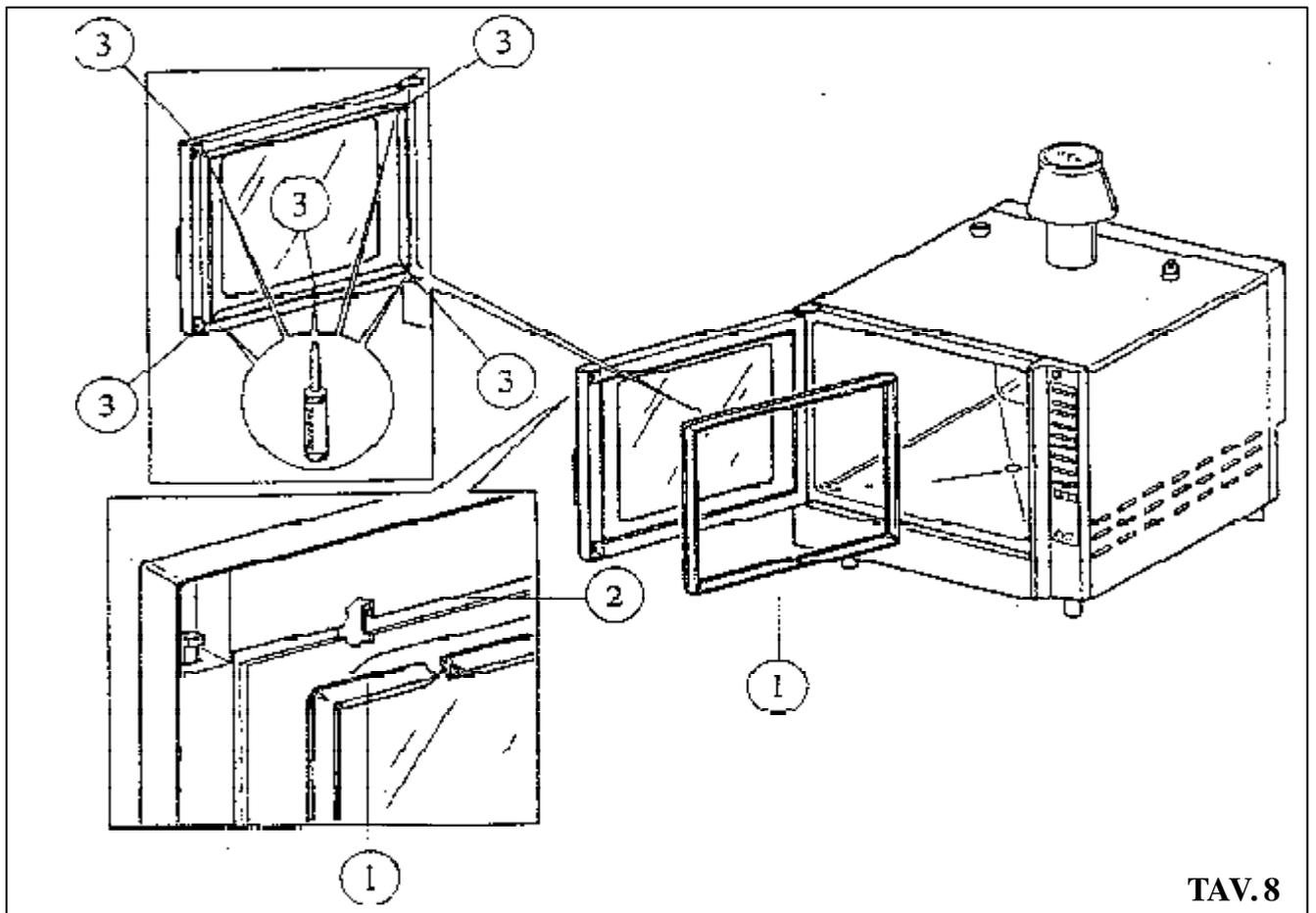


#### H) Guarnizione porta forno Tav. 8

- Estrarre la guarnizione dalla propria sede.
- Pulire la sede di contenimento della guarnizione da eventuali tracce di sporco.
- Posizionare la nuova guarnizione nella propria sede, (2) sigillare i 4 angoli con un prodotto a base di mastiche siliconico.

#### I) Pulizia filtri elettrovalvola

- Smontare il pannello posteriore.
- Smontare il tubo di alimentazione acqua.
- Togliere il filtro e lavarlo accuratamente.
- Rimontare il tutto.



TAV. 8

## 6.2.2 MANUTENZIONE ANNUALE

**Solo da effettuarsi da parte di un tecnico specializzato ed autorizzato!**

- 1) Controllo della fiamma pilota.
- 2) Controllo dell'accensione del bruciatore.
- 3) Controllare tutte le impostazioni della valvola multifunzionale gas.
- 4) Controllare il fascio tubiero se necessario; specialmente in un ambiente polveroso come la pasticceria.
- 5) Verificare la tenuta della guarnizione della porta.
- 6) Verificare la tenuta delle guarnizioni dei vetri doppi della porta.
- 7) Verificare la tenuta della guarnizione vetro del portalampada.
- 8) Smontaggio e pulizia a fondo della ventola. Aprire lo schermo spingendo i perni e ruotandoli di 90°C. Smontare la ventola e pulirla a fondo (il dado è sinistro). Rimontare lo schermo riposizionando i perni nella posizione primitiva e spingendoli a fondo fino a sentire un rumore di aggancio.
- 9) Si consiglia anche di oliare la tenuta del passaggio del perno motore.

## 6.2.3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA SISTEMI DI CONTROLLO E DI SICUREZZA DELL'APPARECCHIATURA

### - PROTEZIONE DEL CIRCUITO ELETTRICO AUSILIARIO.

Controllato da un fusibile (6,3 A) sulla linea degli ausiliari.

### - PROTEZIONE DEL MOTOVENTILATORE

Il motoventilatore ha una protezione termica interna che interviene automaticamente in caso di sovratemperatura degli avvolgimenti. Il ripristino è automatico in conseguenza di una temperatura normale. Le possibili cause di intervento della sicurezza sono: sfregamenti o indurimenti del sistema perno-ventola motore, depositi eccessivi non uniformi di calcare sulla pala ecc.

### - MICROINTERRUTTORE PORTA FORNO.

Il forno si spegne automaticamente qualora si apra la porta forno (eccetto nella funzione ventilazione).

### VALVOLA DI SICUREZZA

Una valvola con termocoppia consente di interrompere il flusso di gas al bruciatore principale nel caso si spegnesse la fiamma pilota. Per ripristinare il funzionamento del bruciatore pilota, occorre aspettare il raffreddamento della termocoppia (circa 2 minuti), in modo tale che "l'interlock" dia il consenso alla valvola per la successiva accensione del bruciatore pilota.

### - TERMOSTATO DI SICUREZZA.

Interviene in caso di anomalia del termostato di regolazione della temperatura forno, in modo che questa non superi i limiti consentiti. In caso di avaria, per ripristinare il funzionamento, togliere il pannello comandi a destra e premere il pulsante rosso del termostato di sicurezza. Avvertire un centro di assistenza.

## 6.3 SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTI

**IMPORTANTE: E' NECESSARIO SPEGNERE L'APPARECCHIATURA AGENDO SULL'INTERRUTTORE OMNIPOLARE A MONTE.**

**CHIUDERE IL RUBINETTO D'INTERCETTAZIONE DELL'ACQUA E GAS.**

**CHIEDERE L'INTERVENTO DI UN TECNICO AUTORIZZATO DAL CONCESSIONARIO.**

- A) Sostituzione della lampadina dell'illuminazione della camera di cottura (vedi paragrafo precedente).
- B) Scarico acqua nera/vapore di cottura intasato.  
Se lo scarico acqua dell'acqua nera o vapori di cottura è intasato si deve:
  - controllare che lo scarico fino al sifone aperto è libero;
  - risciacquare accuratamente con acqua corrente e controllare il deflusso libero scaricando l'acqua.
- C) Il motoventilatore si ferma.  
Le cause possono essere due:
  - il microinterruttore è difettoso, o è regolato male o la porta non è chiusa bene;
  - la protezione termica è intervenuta, il che interrompe l'alimentazione elettrica in caso di surriscaldamento.Il ripristino è automatico.  
Se il motore si dovesse fermare spesso, richiedere l'intervento di un tecnico specializzato per trovare le cause dell'inconveniente.
- D) Il riscaldamento del forno non funziona.
  - controllare la posizione del commutatore, del "Timer" e del termostato elettronico;
  - controllare se la porta è chiusa e il ventilatore gira.
  - controllare la posizione della manopola valvola multifunzionale gas. Se non funziona il riscaldamento sarà scattato probabilmente il termostato di sicurezza della camera di cottura.  
In caso di surriscaldamento >350°C nel forno il termostato di sicurezza nella camera di cottura interrompe l'alimentazione elettrica e del gas al bruciatore.
    - verificare che la fiamma pilota sia di lunghezza regolare.
    - il termostato di sicurezza camera di cottura può essere ripristinato solo da un tecnico autorizzato dal concessionario.

### **6.3.1 PROVVEDIMENTI IN CASO IL FORNO NON VENGA USATO PER MOLTO TEMPO.**

Dopo aver pulito bene il forno all'interno ed all'esterno:

- aprire i contatti dell'interruttore onnipolare per l'interruzione elettrica;
- chiudere il rubinetto gas a monte dell'apparecchio;
- chiudere il rubinetto dell'acqua a monte dell'apparecchio;
- passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo.
- lasciare semiaperta la porta del forno.
- borotalco sulle guarnizioni.