



**MANUALE USO E MANUTENZIONE**  
**CUCINE A GAS**  
**20GX7F4MEKO - 20GX7F6MEKO**



*Gentile Cliente,*

*ringraziando per la scelta e la fiducia accordata, siamo certi che questa apparecchiatura potrà soddisfare le vostre esigenze e aspettative.*

*La preghiamo di leggere il presente Manuale Uso e Manutenzione per poter sfruttare al meglio le potenzialità dell'apparecchiatura che ha acquistato. Per ulteriori informazioni riguardanti l'uso e la manutenzione non esiti a contattarci, saremo lieti di rispondere alle sue domande.*

## **Introduzione**

### **Avvertenza sulla proprietà delle informazioni**

- *Il Costruttore, nel perseguire una politica di costante sviluppo ed aggiornamento del prodotto, si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche necessarie a migliorare le caratteristiche essenziali; ciò senza impegnarsi a darne notizia e senza incorrere in alcuna obbligazione. Se le modifiche apportate non modificano gli aspetti della sicurezza, il Costruttore non è obbligato a darne notizia su questo documento allegato all'apparecchiatura.*
- *Il Costruttore si riserva inoltre la proprietà di questo elaborato con divieto di riproduzione o di renderlo a terzi senza autorizzazione.*
- *Le illustrazioni ed i disegni nel presente elaborato sono rappresentazioni semplificate dell'apparecchiatura; in base a miglioramenti e modifiche è possibile che le illustrazioni non corrispondano esattamente alla realtà.*

### **Modalità di aggiornamento**

- *L'aggiornamento e/o allestimento di versione del suddetto documento avviene unicamente nel momento in cui l'apparecchiatura viene modificata nei suoi aspetti funzionali o di sicurezza.*

### **Versione originale**

- *Questo documento è stato emesso originariamente in lingua Italiana. In presenza di eventuali controversie dovute alle traduzioni, anche se effettuate dal Costruttore, il testo di riferimento sarà unicamente la versione Italiana.*

- *È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza l'autorizzazione scritta del Costruttore che si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.*
- *Realizzazione a cura di: VEGA srl*

<b>1</b>	<b>Informazioni generali</b>	<b>5</b>
1-1	Scopo e descrizione del manuale	6
1-2	Modalità di Conservazione del manuale	7
1-3	Dati di identificazione	8
1-4	Modalità di richiesta assistenza	10
<b>2</b>	<b>Informazioni tecniche</b>	<b>11</b>
2-1	Descrizione generale dell'apparecchiatura	12
<b>3</b>	<b>Informazioni sulla sicurezza</b>	<b>15</b>
3-1	Sicurezza	16
<b>4</b>	<b>Informazioni sull'uso</b>	<b>19</b>
4-1	Primo utilizzo	20
4-2	Mappatura completa dei comandi	20
4-3	Accensione e spegnimento piano cottura	22
4-4	Accensione e spegnimento forno a gas	23
4-5	Accensione e spegnimento forno elettrico	24
4-6	Norme e consigli d'uso	25
4-7	Come comportarsi in caso di inattività prolungata	25
<b>5</b>	<b>Informazioni sulle manutenzioni</b>	<b>27</b>
5-1	Raccomandazioni per la manutenzione	28
5-2	Pulizia ordinaria	28
5-3	Consigli utili per la manutenzione dell'acciaio inossidabile	30
5-4	Ricerca guasti	32
<b>6</b>	<b>Istruzioni per l'installatore esperto</b>	<b>35</b>
6-1	Generalità	36
6-2	Magazzinaggio	36
6-3	Imballaggio	36
6-4	Dati tecnici	37
6-5	Posizionamento e installazione	41
6-6	Allacciamento gas	45
6-7	Allacciamento elettrico	46
6-8	Controllo del funzionamento e messa in funzione	47
6-9	Regolazioni	49
6-10	Regolazione per funzionamento con gas diversi	49
6-11	Manutenzione riservata all'installatore o ad un tecnico specializzato	51
<b>7</b>	<b>Tabelle ed allegati</b>	<b>53</b>
7-1	Schema elettrico	54

***Pagina lasciata intenzionalmente bianca***

# **1 INFORMAZIONI GENERALI**

## 1-1 Scopo e descrizione del manuale

Questo manuale è parte integrante dell'apparecchiatura ed ha lo scopo di fornire le informazioni necessarie per:

- la sensibilizzazione degli operatori alle problematiche della sicurezza.
- la corretta installazione.
- la conoscenza del suo funzionamento e il corretto uso in condizioni di sicurezza.
- effettuare interventi di manutenzione in modo corretto e sicuro.
- eseguire lo smaltimento in condizioni di sicurezza nel rispetto delle norme vigenti a tutela della salute e dell'ambiente.

Solo il rispetto di queste norme assicura un perfetto uso dell'apparecchiatura.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per: danni conseguenti a cattiva manutenzione, imperizia nell'uso, manomissioni, uso non conforme a quanto riportato in questo manuale.

Il Costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche a disegni, testi e dati tecnici senza preavviso o responsabilità e senza impegnarsi ad aggiornare di volta in volta questo manuale.

In caso di problemi nella comprensione di questo manuale rivolgersi al Costruttore.

Il manuale è suddiviso in sezioni:

- La sezione **1** riporta informazioni riguardanti la consultazione del manuale e i dati necessari all'esatta identificazione del costruttore e dell'apparecchiatura.
- La sezione **2** racchiude informazioni di carattere generale, determinanti per conoscere l'apparecchiatura nelle sue parti principali, gli usi consentiti, le caratteristiche tecniche, ecc.
- La sezione **3** è dedicata alla sicurezza dell'utilizzatore.
- La sezione **4** è indirizzata all'utilizzatore e riporta istruzioni per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura.
- La sezione **5** riporta informazioni sulle manutenzioni indicando le operazioni di competenza dell'utilizzatore e quelle che obbligatoriamente deve eseguire un installatore o un tecnico autorizzato. Contiene inoltre un capitolo dedicato alla ricerca dei guasti, delle cause e dei possibili rimedi.
- La sezione **6** è indirizzata all'installatore esperto e riguarda l'installazione dell'apparecchiatura.
- La sezione **7**, se presente, contiene tabelle ed allegati.

### 1.1.1 Simbologia utilizzata

Durante l'uso della macchina è possibile trovarsi in situazioni per le quali sono necessarie particolari considerazioni ed opportuni approfondimenti.

In questo manuale sono utilizzati i seguenti “simboli grafici di sicurezza”, che hanno lo scopo di evidenziare pericoli o importanti informazioni:



#### **PERICOLO**

**Richiama l'attenzione su azioni che, se non correttamente eseguite, possono provocare gravi lesioni, morte o rischi per la salute delle persone e per l'ambiente.**



#### **ATTENZIONE**

**Richiama l'attenzione su prescrizioni o procedure o azioni che, se non correttamente eseguite, possono causare gravi danni all'apparecchiatura o al prodotto.**



#### **IMPORTANTE**

**Richiama l'attenzione su informazioni tecniche o consigli pratici che rendono possibile un utilizzo più efficace ed economico dell'apparecchiatura. Il mancato rispetto di queste informazioni può comportare la perdita della garanzia contrattuale.**

### 1.1.2 Abbreviazioni utilizzate

Rif.	Descrizione
All.	Allegato
Cap.	Capitolo
Fig.	Figura
Max.	Massimo
Min.	Minimo
Mod.	Modello
Pag.	Pagina
Par.	Paragrafo
Rif.	Riferimento
Tab.	Tabella
U.m.	Unità di misura

Tab. 1 Abbreviazioni utilizzate

## 1-2 Modalità di Conservazione del manuale

La conservazione del manuale deve avvenire maneggiandolo con cura, con mani pulite evitando di depositarlo su superfici sporche; deve essere conservato in ambiente protetto da umidità e da calore.

Non devono essere asportate o strappate o arbitrariamente modificate parti.



#### **PERICOLO**

**Il manuale è considerato parte integrante dell'apparecchiatura, pertanto deve essere conservato fino allo smaltimento finale della stessa.**

**1-3 Dati di identificazione**

Verificare che il manuale d'uso sia corrispondente all'apparecchiatura cui si fa riferimento.

Nel caso di richiesta di informazioni o di assistenza tecnica, è necessario specificare, oltre al modello ed al tipo di apparecchiatura, anche il numero di matricola.

**1.3.1 Modello e tipo di apparecchiatura**

Il modello e tipo di apparecchiatura sono riportati nella targhetta di identificazione.

**1.3.3 Targhetta di identificazione**

La targhetta di identificazione raffigurata viene applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i dati identificativi dell'apparecchiatura, del costruttore e la marcatura CE di conformità.

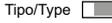
CE  Tipo/Type  Mod:  Art:  Nr:   E QnKW  m3/h  kg/h  m3/h 	<b>CAT.</b>						G2.350	G20	G30	G31	G110
		Pmbar									
		m3/h									
		Kg/h									
		Pmbar									
		m3/h									
		Kg/h									
		Pmbar									
		m3/h									
		Kg/h									
		Pmbar									
	PREDISPOSTO A GAS: 										

Fig. 1 Targhetta di identificazione



Fig. 2 Posizione targhetta

**1.3.4 Targhette di identificazione dei componenti principali**

Le targhette di tutti i componenti commerciali non costruiti dal Costruttore sono direttamente applicate sui componenti stessi, nei punti dove i rispettivi fabbricanti le hanno collocate in origine.

**1.3.5 Marcatura CE di conformità**

Il marchio CE applicato sulla targhetta di identificazione notifica che l'apparecchiatura risponde ai requisiti di sicurezza richiesti dalle seguenti direttive:

- Direttiva 2016/426/UE (Apparecchi a gas)
- Direttiva 2014/35/UE (Bassa tensione)
- Direttiva 2014/30/UE (Compatibilità elettromagnetica)
- Regolamento 2004/1935/CE (Materiali a contatto con gli alimenti)

#### 1-4 Modalità di richiesta assistenza

- Come previsto nelle condizioni di vendita, l'apparecchiatura è coperta da garanzia. Se durante il periodo di validità si verificassero funzionamenti difettosi o guasti che rientrano nei casi indicati dalla garanzia, il Costruttore, dopo le opportune verifiche provvederà alla riparazione o alla sostituzione delle parti difettose.
- Interventi di modifica effettuati dall'utilizzatore, senza esplicita autorizzazione scritta del costruttore, fanno decadere la garanzia e sollevano il costruttore da qualsiasi responsabilità per danni causati dall'apparecchiatura difettosa. Le stesse considerazioni valgono quando si utilizzano pezzi di ricambio non originali.
- Per tutti questi motivi, in caso di necessità, consigliamo di rivolgersi direttamente al Servizio Assistenza del Costruttore.



#### **IMPORTANTE**

---

**Per qualsiasi tipo di richiesta di assistenza è necessario specificare i dati riportati sulla targhetta di identificazione e il tipo di difetto riscontrato.**

---

## **2 INFORMAZIONI TECNICHE**

## 2-1 Descrizione generale dell'apparecchiatura

### 2.1.1 Impieghi ammessi

L'apparecchiatura è stata progettata e costruita per essere utilizzata nella ristorazione professionale.

La funzione dell'apparecchiatura è quella di cucinare i cibi per mezzo dei bruciatori del piano cottura o utilizzando il forno.

Per poter utilizzare l'apparecchiatura in sicurezza è fondamentale eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo.

### 2.1.2 Uso improprio

Per uso improprio si intende l'uso dell'apparecchiatura secondo criteri non conformi alle istruzioni riportate all'interno di questo manuale e che, comunque, risultano pericolosi per la sicurezza.

Il costruttore non si ritiene responsabile per guasti causati da un uso inadeguato dell'apparecchiatura.



#### **PERICOLO**

---

**Non utilizzare l'apparecchiatura per scopi non previsti dal Costruttore.**

**L'uso improprio è vietato.**

---



#### **PERICOLO**

---

**Non manomettere i sigilli applicati dall'installatore sull'impianto di alimentazione gas.**

---

**2.1.3 Parti principali dell'apparecchiatura**

L'immagine e le descrizioni riportano l'apparecchiatura con tutti gli equipaggiamenti possibili. A seconda del modello scelto l'apparecchiatura in vostro possesso potrebbe essere diversa.

- A. Piano cottura
- B. Forno (a gas o elettrico)
- C. Piedini regolabili
- D. Cruscotto comandi
- E. Vano neutro



Fig. 3 Parti principali dell'apparecchiatura

### 2.1.4 Caratteristiche costruttive

La struttura portante dell'apparecchiatura è realizzata in acciaio inox 18/10 ed è posta su quattro piedini regolabili in altezza.

Di seguito si descrivono le caratteristiche costruttive dei vari elementi principali che compongono l'apparecchiatura:

Piano di cottura:

- Piano composta da un monoblocco in acciaio inox 18/10 (AISI 304) stampato con invasi anti-trabocco liquidi di grande capacità.
- Superfici arrotondate e di facile pulizia.
- Valvole di sicurezza dotate di termocoppia che assicura l'immediata interruzione dell'afflusso di gas in caso di anomalie o di spegnimento accidentale di un bruciatore.
- Manopole atermiche.

Forno a gas:

- Camera di cottura in lamiera stampata smaltata nero lucido oppure acciaio 430.
- Bruciatore tubolare in acciaio a fiamma autostabilizzata.
- Accensione piezoelettrica del pilota.
- Temperatura regolabile.
- Valvola di sicurezza dotata di termocoppia che assicura l'immediata interruzione dell'afflusso di gas in caso di anomalie o di spegnimento accidentale del bruciatore.
- Struttura interna di supporto griglie.
- Manopole atermiche.

Forno elettrico:

- Doppio gruppo di resistenze (sopra e sotto) attivabili indipendentemente e controllate da un'unico termostato.
- Temperatura regolabile.
- Termostato di sicurezza contro eventuali sovratemperature.
- Manopole atermiche con guarnizioni anti-infiltrazione di acqua.
- Struttura interna di supporto griglie.

### 2.1.5 Accessori in dotazione

Assieme all'apparecchiatura vengono forniti i seguenti accessori:

- Griglie riduzione fuochi.
- Griglia forno.

## **3 INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA**

### 3-1 Sicurezza

- Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal costruttore.
- L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e al salute delle persone e danni economici.
- Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata da personale istruito sulle caratteristiche e sulle funzionalità dell'apparecchiatura. Fare riferimento al presente manuale. In caso di più operatori addetti valutare la necessità di consegnare ad ognuno una copia del presente manuale.
- Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita del settore specifico di riferimento.
- Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti lavorati da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare ed evitare nel modo più assoluto quelli infiammabili o che contengano sostanze nocive alla salute delle persone.
- In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante.

#### 3.1.1 Utilizzo dell'apparecchiatura in sicurezza

Trattandosi di un apparecchiatura realizzata esclusivamente per uso professionale, deve essere utilizzata esclusivamente da personale competente.

- Non lasciare mai l'apparecchiatura accesa senza sorveglianza.
- Non tenere troppo vicino all'apparecchiatura in funzione, nessun oggetto infiammabile come carta, plastica, stracci, polistirolo, ecc. che possono essere causa d'incendio.
- Mantenere pulita l'area di lavoro: non permettere che oggetti di vario genere sparsi nell'ambiente rendano insicuri i movimenti del personale addetto.
- Non ostruire le aperture o fessure di aspirazione o di smaltimento del calore.
- Non manomettere i sigilli applicati dall'installatore sull'impianto di alimentazione gas.



#### **ATTENZIONE**

**È vietato apportare modifiche od effettuare interventi di qualsiasi tipo sull'apparecchiatura, esclusi quelli relativi alla normale manutenzione.**

**Qualunque modifica apportata, non espressamente approvata dal Costruttore, fa decadere automaticamente la garanzia e la conformità alle Direttive.**

### 3.1.2 Istruzioni di sicurezza in caso di cattivo funzionamento

In caso di emergenza:

- Chiudere l'alimentazione del gas.
- Rivolgersi al Servizio Assistenza del costruttore o ad un tecnico specializzato.



## **PERICOLO**

---

**Spegnere l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.**

---

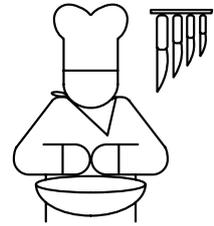
### 3.1.3 Smaltimento dell'apparecchiatura

L'apparecchiatura è costruita con materie prime riciclabili e non contiene sostanze pericolose o tossiche.

Lo smaltimento di tutti i materiali dell'apparecchiatura deve avvenire seguendo scrupolosamente le normative vigenti nel luogo dove l'apparecchiatura è installata.

**Attenersi alle regole di salvaguardia ambientale.**

*Pagina lasciata intenzionalmente bianca*



## 4 INFORMAZIONI SULL'USO

### 4-1 Primo utilizzo

Al primo utilizzo si consiglia di pulire accuratamente l'apparecchiatura.

Liberare l'apparecchiatura da tutti i materiali di imballo e provvedere alla pulizia utilizzando acqua calda e una spugna. Le parti in acciaio inossidabile devono essere pulite con un detergente privo di sostanze abrasive e specificatamente indicato per la detersione di tali superfici (vedi par. *Consigli utili per la manutenzione dell'acciaio inossidabile*).

Dopo aver pulito l'apparecchiatura, sciacquare con acqua pulita ed asciugare con un panno.

Non utilizzare getti d'acqua per pulire l'apparecchiatura.

### 4-2 Mappatura completa dei comandi

Le illustrazioni riportano il pannello comandi nella configurazione più completa ed accessoriata.

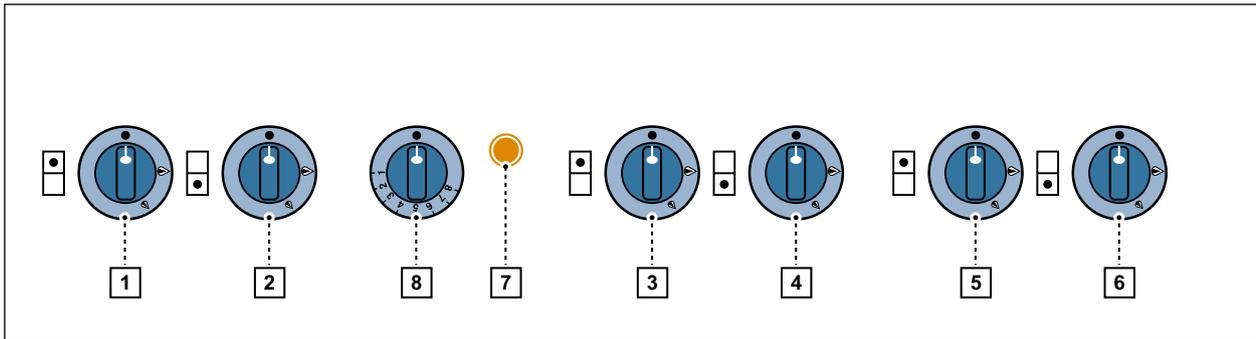


Fig. 4 Pannello comandi cucina con forno gas mod. Fast 700

1. Manopola regolazione bruciatore piano cottura
2. Manopola regolazione bruciatore piano cottura
3. Manopola regolazione bruciatore piano cottura
4. Manopola regolazione bruciatore piano cottura
5. Manopola regolazione bruciatore piano cottura
6. Manopola regolazione bruciatore piano cottura
7. Pulsante di accensione forno
8. Manopola regolazione temperatura di cottura del forno

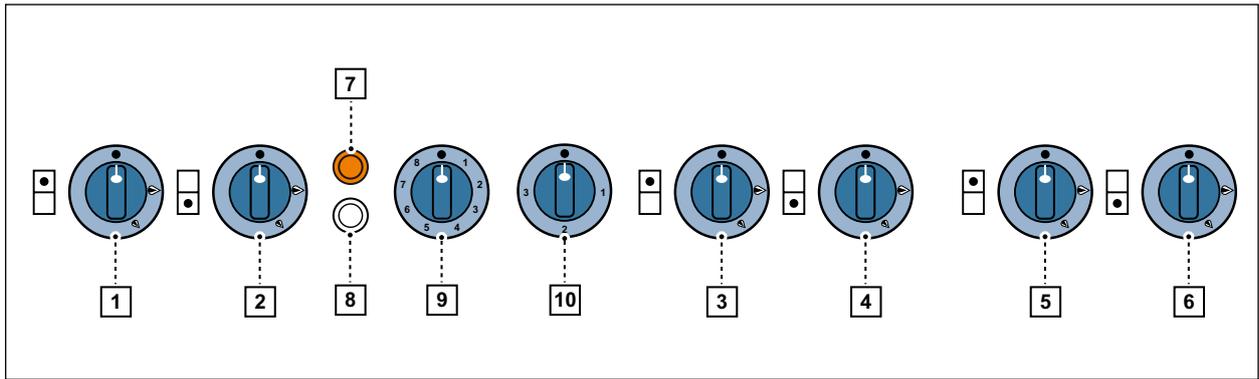


Fig. 5 Pannello comandi cucina con forno elettrico mod. Fast 700

1. Manopola regolazione bruciatore piano cottura
2. Manopola regolazione bruciatore piano cottura
3. Manopola regolazione bruciatore piano cottura
4. Manopola regolazione bruciatore piano cottura
5. Manopola regolazione bruciatore piano cottura
6. Manopola regolazione bruciatore piano cottura
7. Spia di "forno in lavorazione" (colore arancio)
8. Spia di "attivazione forno" (colore bianco)
9. Manopola regolazione temperatura di cottura del forno
10. Manopola di selezione modalità di cottura del forno

### 4-3 Accensione e spegnimento piano cottura

I bruciatori sono comandati da rubinetti valvolati provvisti di valvola di sicurezza incorporata. L'indicazione della manopola da usare per l'accensione dei vari bruciatori, è data dagli indici posti sul cruscotto, immediatamente a fianco della manopola.

#### 4.3.1 Accensione del bruciatore

Ruotare la manopola in posizione  (Max); per ottenere una fiamma più piccola ruotare la manopola in posizione  (Min).

#### 4.3.2 Spegnimento del bruciatore

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola in posizione  (Spento).

## 4-4 Accensione e spegnimento forno a gas

### 4.4.1 Accensione del bruciatore

- Mantenendo premuta la manopola, premere il pulsante di accensione posto a destra della manopola.



### IMPORTANTE

Qualora, per una avaria qualsiasi, il pulsante A non dovesse scintillare, è possibile effettuare l'accensione manuale. Rimuovere la platea del forno e mantenendo premuta la manopola, avvicinare una fiammella al bruciatore pilota del forno.

### 4.4.2 Regolazione della temperatura del forno

- Ruotare la manopola in corrispondenza del valore di temperatura desiderato (vedi *Tab. 2 Dati temperatura camera forno*).

Posizione manopola	Temperatura
8	95°C
7	115°C
6	135°C
5	155°C
4	190°C
3	220°C
2	250°C
1	300°C

Tab. 2 Dati temperatura camera forno

### 4.4.3 Spegnimento del bruciatore

- Spingere la relativa manopola e girarla in senso orario alla posizione ● (Spento).

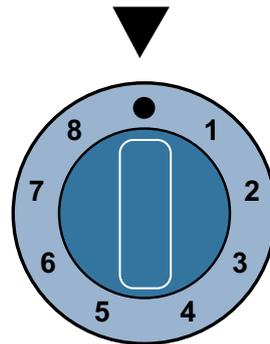
## 4-5 Accensione e spegnimento forno elettrico

### 4.5.1 Accensione del forno

- Scegliere la modalità di riscaldamento (sopra, sotto, sopra e sotto) agendo sulla manopola.
- Impostare la temperatura di cottura agendo sulla manopola in senso orario.
- La spia di colore bianco ("attivazione forno") si accende.
- La spia di colore arancio ("forno in lavorazione") si accende.
- Le resistenze del forno entrano in funzione. Quando la camera di cottura raggiunge la temperatura impostata la spia di colore arancio si spegne. Durante la cottura, la spia può accendersi più volte per mantenere stabile la temperatura.

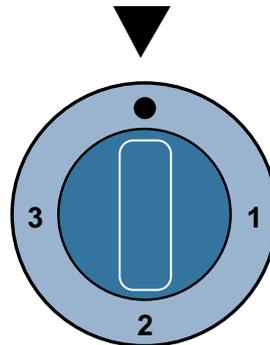
Posizione manopola	Temperatura
●	Spento
1	50° (min)
2	85°
3	120°
4	155°
5	190°
6	225°
7	260°
8	300° (max)

Tab. 3 Temperatura di cottura



Posizione manopola	Modalità
●	Spento
3	Sotto
2	Sopra
1	Sopra e Sotto

Tab. 4 Modalità di riscaldamento



### 4.5.2 Preriscaldamento

Il preriscaldamento del forno permetterà una cottura ottimale. Per fare questo, accertarsi che la porta sia chiusa e impostare la temperatura su un valore di circa 50°C in più di quella che si vuole ottenere (in questo modo l'abbassamento di temperatura dovuto all'apertura della porta risulterà meno influente).

### 4.5.3 Prima accensione

La presenza di odori sgradevoli durante la prima accensione è da ritenersi del tutto normale ed è dovuta al surriscaldamento dei residui di olii usati per la lavorazione del metallo ed ai materiali isolanti. Per questo motivo è consigliato eseguire una prima accensione "a vuoto", senza inserire il cibo, portando il forno alla temperatura massima fino a quando l'odore non scompare.

### 4.5.4 Per spegnere il forno

- Portare la manopola di selezione modalità di riscaldamento e la manopola per la regolazione della temperatura, in posizione ● (Spento).
- Le due spie si spengono.

## 4-6 Norme e consigli d'uso

### 4.6.1 Forno



#### IMPORTANTE

---

Tutte le cotture devono essere eseguite a porta chiusa.

---



#### ATTENZIONE

---

**Evitare di lasciare la porta del forno aperta più del necessario in quanto ciò provocherebbe il surriscaldamento dei rubinetti del piano di cottura compromettendone, a lungo andare, il funzionamento.**

---

- Per aprire la porta del forno impugnare la maniglia nella sua parte centrale.
- Utilizzare sempre guanti da cucina per togliere le pietanze dal forno.
- Usare recipienti capaci di resistere alle alte temperature (es. teglie in metallo, ceramica da forno, ecc.)
- Durante le cotture con olii e grassi, fare attenzione che i condimenti non si surriscaldino. Queste sostanze, infatti, portate ad alte temperature possono incendiarsi. Per questo motivo, quando si mettono o di tolgono le pietanze dal forno, assicurarsi che i condimenti (olio, sughi, grassi sciolti) non cadano in notevoli quantità sul fondo. In questo caso, ripulire accuratamente il fondo del forno prima di iniziare un'altra cottura. In questo modo si evita anche il formarsi di sgradevoli fumi e odori.

## 4-7 Come comportarsi in caso di inattività prolungata

Se l'apparecchiatura non viene usata per un determinato periodo di tempo, occorre procedere come indicato.

- pulire e asciugare l'apparecchiatura;
- dopo aver pulito ed asciugato l'apparecchiatura, essa va protetta con un film di prodotto idoneo (ad esempio, olio di vaselina spray o prodotti analoghi);
- chiudere il rubinetto d'intercettazione gas;
- lasciare la porta del forno (se presente) socchiusa affinché circoli l'aria all'interno della camera di cottura.

*Pagina lasciata intenzionalmente bianca*

## **5 INFORMAZIONI SULLE MANUTENZIONI**

### 5-1 Raccomandazioni per la manutenzione

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza, grazie alle operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore, consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio ed un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che ne riscontra la necessità, pulire le parti esterne dell'apparecchiatura e l'ambiente circostante.

Richiedere, almeno **due volte l'anno**, l'intervento di un tecnico autorizzato per il controllo dell'apparecchiatura; **è opportuno in ogni caso stipulare un contratto di manutenzione.**



#### **PERICOLO**

**Prima di effettuare operazioni di pulizia, spegnere l'apparecchiatura ed interrompere l'alimentazione elettrica (scollegando il cavo di alimentazione) e del gas (chiudendo il rubinetto d'intercettazione gas, installato a monte della stessa), aspettando il raffreddamento dei bruciatori. La pulizia deve essere effettuata quando l'apparecchiatura si è raffreddata.**

### 5-2 Pulizia ordinaria

Una pulizia quotidiana ed accurata dell'apparecchiatura dopo l'uso assicura un funzionamento perfetto ed una lunga durata. Va effettuata con un panno umido, utilizzando acqua e sapone oppure detersivi evitando quelli abrasivi o acidi, che non vanno utilizzati neppure per lavare i pavimenti nelle vicinanze dell'apparecchiatura poiché anche i vapori si possono depositare e deteriorare l'acciaio.

Sciquare con acqua pura ed asciugare; non utilizzare mai getti d'acqua diretti per non dare origine a complicazioni dovute ad infiltrazioni dannose per l'apparecchiatura.

Descrizione	Prodotti
Per lavare e risciacquare	Acqua potabile a temperatura ambiente
Per pulire e asciugare	Panno non abrasivo e che non lasci alcun residuo
Prodotti detersivi consigliati	Detersivi a base di:
	- potassa caustica max al 5%
	- soda caustica al 5%
Prodotti per eliminare odori sgradevoli	Prodotti brillantati a base di:
	- acido citrico
	- acido acetico

Tab. 5 Tabella prodotti per la pulizia

### 5.2.1 Norme e consigli per la pulizia del piano cottura

I bruciatori del piano di cottura sono suddivisi in tre pezzi e sono del tipo a pipa a fiamma pilotata.

Data la loro costruzione non esiste possibilità di errori di posizionamento nel rimontarli.

È necessario pulire con una certa frequenza le seguenti parti:

- Spartifiamma bruciatore: pulire con acqua saponata od i comuni detersivi (non abrasivi) controllando che tutti i fori ricavati sulla circonferenza siano liberi. La pulizia di questo particolare garantisce una perfetta combustione.
- Testa del bruciatore: pulire la testa del bruciatore con acqua saponata od i comuni detersivi (non abrasivi); tenere sempre libero dallo sporco il foro esistente per la fase dello spartifiamma.
- Venturi per bruciatore: mantenere sempre pulita la sua sede dove appoggia la base della testa del bruciatore.

### 5.2.2 Norme e consigli per la pulizia del forno

Per la pulizia usare un prodotto sgrassante adatto (non schiumogeno), da applicare a spruzzo, per raggiungere anche le zone più nascoste.

Il bruciatore del forno è del tipo tubolare a fiamma stabilizzata; pulirlo periodicamente eliminando in modo particolare le eventuali incrostazioni sui fori di efflusso del gas.

### 5.2.3 Principali cause di deterioramento o corrosione dell'acciaio inox

L'elenco riporta le principali cause di deterioramento o corrosione dell'acciaio inox.

- Utilizzo di detersivi abrasivi o acidi, soprattutto a base clorata, quali acido cloridrico o ipoclorito di sodio (candeggina), per cui, prima di acquistare un prodotto detergente, assicurarsi che non provochi corrosioni all'acciaio;
- Ristagno di depositi ferrosi (tipo quelli originati dalla ruggine disciolta nell'acqua che attraversa le tubazioni, in particolare modo dopo un certo periodo di inattività), per cui bisogna evitare tale ristagno; evitare inoltre l'uso di pagliette di ferro per togliere i residui di cibo più difficoltosi da eliminare, utilizzare piuttosto pagliette o spatole, ancora in acciaio inox o materiali più teneri, comunque non ferrosi;
- Ristagno di sostanze con componenti acide, quali aceto, succo di limone, salse, sale, ecc.. Non permettere quindi contatti prolungati di tali sostanze con le parti in acciaio dell'apparecchiatura. Particolarmente dannosa per le superfici è l'evaporazione di soluzioni saline su di esse.

Vedi anche par. *Consigli utili per la manutenzione dell'acciaio inossidabile.*

### 5-3 Consigli utili per la manutenzione dell'acciaio inossidabile

L'acciaio inossidabile è definito tale, perché deve la sua resistenza alla corrosione, ad una sottile pellicola protettiva di ossido che si forma a livello molecolare sulla sua superficie, costituita dall'ossigeno assorbito per esposizione all'aria del metallo stesso. È evidente quindi che qualsiasi causa che impedisce la formazione di questa pellicola e la sua permanenza sulla superficie, quali materiale estraneo appoggiato sopra, residui di cibo o di sali, ecc., riduce la resistenza alla corrosione dell'acciaio inossidabile.

La sua resistenza e durata, è però anche direttamente legata ad una buona manutenzione che deve essere fatta in utenza e nell'usare prodotti e materiali adatti per tale manutenzione.



#### IMPORTANTE

**Prima di usare qualsiasi prodotto detergente sia per la pulizia dell'acciaio inossidabile, che dei pavimenti posti sotto o in adiacenza agli apparecchi, informatevi sempre presso il Vs. abituale fornitore di detersivi quale è il tipo più adatto e che ciò che usate non possa assolutamente provocare corrosione sull'acciaio.**

**Pulizia giornaliera:** Pulire accuratamente con frequenza le superfici, usando uno straccio umido, si può usare acqua e sapone od i comuni detersivi purché non contengano abrasivi o sostanze colorate. Strofinare solo ed unicamente nel senso della satinatura. Sciacquare quindi abbondantemente con acqua pura ed asciugare accuratamente.

**Macchie di cibo o residui induriti:** Lavare con acqua calda le macchie lasciate dai cibi, prima che induriscano. Se i residui sono già induriti, usare acqua e sapone o detersivi non abrasivi, servendosi eventualmente di una spatola in legno o paglietta di acciaio inox morbida; risciacquare con acqua ed asciugare bene.

**Depositi di calcare:** I depositi di calcare sui fondi di pentole, vasche, ecc, devono essere rimossi usando prodotti disincrostanti.

**Rigature sulle superfici:** Se si provocano dei graffi o rigature sulle superfici, è necessario levigarli, usando lana di acciaio inox finissima, o feltrini abrasivi di materiale sintetico fibroso, strofinando nel senso della satinatura; sciacquare bene ed asciugare.

**Eliminazione di eventuali scoloriture** dell'acciaio causate da macchie di cibo o bruciature, o macchie dovute al calore: Usare lana di acciaio inox morbida, o feltrini abrasivi di materiale sintetico, strofinando accuratamente nel senso della satinatura; sciacquare ed asciugare accuratamente. Attenzione a non rigare la superficie.

**Ruggine:** Dovendo affrontare macchie di ruggine è necessario rivolgersi a produttori di detersivi industriali per utilizzare un detersivo che elimini tali macchie. Per lo scopo si possono utilizzare anche prodotti industriali per la pulizia dei depositi calcarei. Dopo l'uso ed il risciacquo con acqua pura può rendersi necessario un detergente alcalino per neutralizzare i composti acidi rimasti sulla superficie.



#### IMPORTANTE

**Dopo avere eseguito la pulizia dell'acciaio inox, in modo particolare per le superfici esterne delle apparecchiature, quando sono bene asciutte, devono essere protette con prodotti che si trovano normalmente in commercio.**

**Questi, oltre ad eliminare aloni vari, ridonano brillantezza all'acciaio, ed evitano la penetrazione di umidità e sporcizia, cause di corrosione.**

### 5.3.1 Quali prodotti non vanno usati sull'acciaio inossidabile

- Non usare assolutamente prodotti clorati, come ad esempio candeggina, acido muriatico, o altre sue soluzioni. Questi prodotti attaccano in breve tempo l'acciaio inossidabile, dando origine a fenomeni di corrosione irreversibili.
- Per la pulizia dei pavimenti posti sotto le apparecchiature od in vicinanza, non usare nel modo più assoluto i prodotti sopra elencati; infatti i vapori od eventuali gocce che possono cadere sull'acciaio, producono analoghi effetti di corrosione come sopra specificato.
- Non usare mai pagliette di ferro, o non lasciarle appoggiate sopra le superfici, in quanto depositi molto piccoli potrebbero rimanere e portare alla formazione di ruggine; può essere eventualmente usata lana di acciaio inox morbida, o feltrini abrasivi di materiale sintetico fibroso, strofinando sempre nel senso della satinatura e facendo attenzione a non rigare le superfici stesse; indi sciacquare ed asciugare.

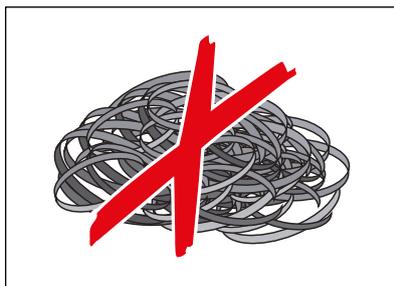


Fig. 6 Paglietta in acciaio



Fig. 7 Spugna abrasiva



Fig. 8 Sostanze acide

### 5.3.2 Alcuni accorgimenti utili

- Le tubazioni degli impianti di erogazione acqua che alimentano le pentole, i lavatoi, le cucine, le lavabiancheria, ecc., cedono inevitabilmente della ruggine più o meno intensa, soprattutto aprendo i rubinetti dopo un certo periodo di riposo, o per impianti di nuova installazione. Bisogna evitare assolutamente che questi ossidi o depositi di ferro rimangano stagnanti a contatto con l'acciaio inossidabile, perché producono fenomeni di corrosione. È sempre quindi consigliabile che le tubazioni siano accuratamente zincate e che si lasci scorrere l'acqua finché si presenta perfettamente pulita.
- Evitare che soluzioni salate evaporino, essicchino, o rimangano stagnanti sulla superficie dell'acciaio inossidabile. Nel caso delle pentole non adoperare mai sale da cucina a grossa pezzettatura che, depositandosi sul fondo ed essendo troppo pesante, non avrebbe la possibilità di essere portato in circolazione e sciogliersi completamente; questo sale non sciolto, o sciolto in lungo tempo, può dare origine nei punti di contatto a fenomeni di corrosione. Si consiglia pertanto di metterlo nelle pentole in pezzettatura minuta e con acqua in ebollizione; se ciò non è possibile e il sale da sciogliere è a grana grossa, scioglierlo in un recipiente a parte. Evitare nel modo più assoluto di mettere nelle pentole il sale con l'acqua fredda o addirittura senz'acqua.
- I recipienti delle pentole, le vasche delle lavabiancheria, dei bagnomaria, dei lavatoi, ecc. quando non vengono usati, devono rimanere preferibilmente scoperti allo scopo di conservare e rendere stabile, la pellicola passivante che protegge l'acciaio dal contatto con eventuali agenti aggressivi.

### 5-4 Ricerca guasti

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata da **personale specializzato**. Le informazioni riportate nella tabella seguente, hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e la correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.

Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è **richiesta una precisa competenza tecnica e quindi devono essere risolti da personale qualificato ed esperto**.

Problema	Possibile causa	Cosa deve fare l'utilizzatore	Cosa deve fare il personale autorizzato
Le resistenze del forno non scaldano	Fusibili saltati	Controllare che i fusibili dell'impianto elettrico non siano saltati. Se i fusibili saltano ripetutamente chiamare un 'elettricista.	-
Viene impostata una temperatura ma l'apparecchiatura non si accende	Termostato di regolazione difettoso	Contattare un tecnico qualificato.	Resettare il termostato.
	Tensione insufficiente	Contattare un tecnico qualificato.	Controllare l'impianto elettrico e verificare che risponda ai requisiti dell'apparecchiatura.
	Una o più resistenze del forno difettose	Contattare un tecnico qualificato.	Sostituire le resistenze.
L'apparecchiatura non si accende	Mancanza di alimentazione elettrica	Controllare che l'apparecchiatura sia alimentata elettricamente	-
	Mancata regolazione da manopola temperatura	Agire sulla manopola e selezionare una temperatura di cottura.	-
Non si regola la temperatura	Termostato di lavoro danneggiato	Contattare un tecnico qualificato.	Sostituire il termostato di lavoro.
La cottura del forno non è omogenea (marcata differenza nella colorazione del prodotto)	Posizione selettore non corretta	Posizionare il selettore in maniera da generare il calore dalla parte inferiore e dalla parte superiore in funzione del tipo di cottura da effettuare.	-
	Una delle due resistenze è guasta	Contattare un tecnico qualificato.	Sostituire la resistenza.
	Differente pezzatura o spessore del prodotto	Al fine di ottenere una cottura omogenea il prodotto deve essere distribuito in modo uniforme su ogni singola teglia. Nel caso di alimenti solidi si deve avere pezzatura, strato o spessore il più possibile uniformi.	-

Tab. 6 Problemi riguardanti l'impianto elettrico

Problema	Possibile causa	Cosa deve fare l'utilizzatore	Cosa deve fare il personale autorizzato
Odore di gas	Perdita dalle tubazioni del gas	Contattare un tecnico qualificato.	Verificare la tenuta.
Combustione non regolare (fiamma gialla o rossa)	Il bruciatore è sporco o intasato	Contattare un tecnico qualificato.	Pulire il bruciatore.

Tab. 7 Problemi riguardanti il gas

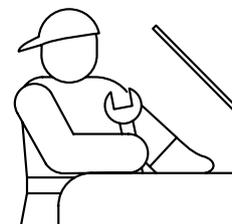
Problema	Possibile causa	Cosa deve fare l'utilizzatore	Cosa deve fare il personale autorizzato
Viene impostata una temperatura ma il forno non si accende	Termostato di sicurezza attivato	Contattare un tecnico qualificato.	Resettare il termostato.
Cottura non omogenea (marcata differenza nella colorazione del prodotto)	Differente pezzatura o spessore del prodotto	Al fine di ottenere una cottura omogenea il prodotto deve essere distribuito in modo uniforme su ogni singola teglia. Nel caso di alimenti solidi si deve avere pezzatura, strato o spessore il più possibile uniformi.	-
	Griglie non orizzontali	Contattare un tecnico qualificato.	Mettere l'apparecchiatura in bolla controllando l'orizzontalità delle griglie tramite i piedini regolabili: ciò è essenziale per l'omogeneità di cottura.

Tab. 8 Problemi riguardanti forno a gas

Problema	Possibile causa	Cosa deve fare l'utilizzatore	Cosa deve fare il personale autorizzato
L'accenditore elettronico non funziona	Batteria scarica	Sostituire la batteria	-
	Collegamento elettrico errato	Contattare un tecnico qualificato.	Controllare l'impianto elettrico e verificare che risponda ai requisiti dell'apparecchiatura.
	Accenditore elettronico difettoso	Sostituire l'accenditore elettronico	-

Tab. 9 Problemi riguardandi l'accenditore elettronico

*Pagina lasciata intenzionalmente bianca*



## **6 ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE ESPERTO**

# 6

## Istruzioni per l'installatore esperto

### 6-1 Generalità

L'impianto e l'installazione dell'apparecchiatura devono essere conformi alle norme in vigore UNI-CIG 8723 e al decreto ministeriale 12 aprile 1996.

L'installazione e la manutenzione dell'apparecchiatura **devono essere effettuate da un operatore qualificato e autorizzato**, il quale dovrà attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel paese in cui viene installata l'apparecchiatura.

### 6-2 Magazzinaggio

Se l'apparecchiatura è stoccata in magazzino con temperature inferiori agli 0° C, prima di utilizzarla riportarla ad una temperatura di almeno +10° C.

### 6-3 Imballaggio

L'apparecchiatura viene normalmente imballata e spedita già montata, pertanto alla consegna non è necessario eseguire nessun assemblaggio. Le parti in acciaio inox e tutti i pannelli dell'intelaiatura sono protetti con pellicola adesiva antigraffio.

L'apparecchiatura è imballata all'interno di un apposito telaio in legno, posizionato su un pallet.

L'apparecchiatura imballata deve essere maneggiata e mantenuta nella posizione corretta, secondo quanto indicato dai simboli presenti sull'imballo.

In fase di disimballo assicurarsi che l'apparecchiatura sia in ordine e completa di tutti i suoi componenti. Quando si procede alla rimozione della pellicola antigraffio, fare attenzione che non rimangano chiazze di adesivo sui pannelli.

Si raccomanda di non togliere l'imballaggio fino al momento della messa in funzione onde evitare che vengano a mancare le condizioni di buon mantenimento dell'apparecchiatura.

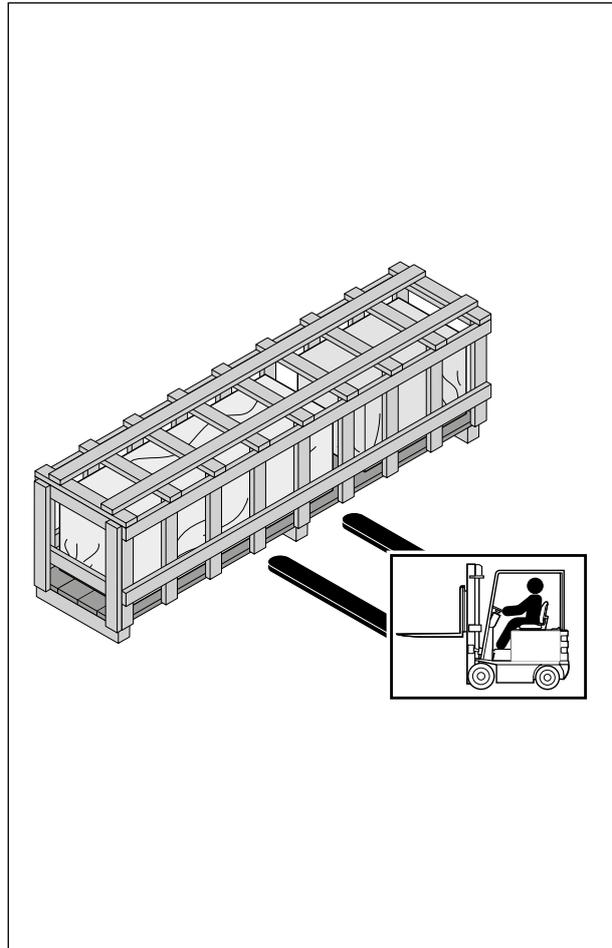


Fig. 9 Imballaggio



### ATTENZIONE

**Non usare cutter o altri strumenti appuntiti nella fase di disimballo. Potrebbero graffiare irrimediabilmente le superfici dell'apparecchiatura.**



### ATTENZIONE

**Lo smaltimento degli imballi deve avvenire seguendo le normative vigenti nel luogo dove l'apparecchiatura viene installata. I vari materiali devono essere fra di loro divisi per tipologia e consegnati negli specifici centri di raccolta.**

**Attenersi alle regole di salvaguardia ambientale.**

## 6-4 Dati tecnici

### 6.4.1 Composizione e potenza dell'apparecchiatura

Modello	Descrizione	Dimensioni (mm)	Potenza (kW)
CHC4F70GAS	cucina su vano a giorno con 2 fuochi da 3,5 kW e 2 fuochi da 6 kW	800x700x850h	19
CHC6F70GAS	cucina su vano a giorno con 3 fuochi da 3,5 kW e 3 fuochi da 6 kW	1200x700x850h	28,5

Tab. 10 Dati tecnici

# 6

## Istruzioni per l'installatore esperto

UM400001 - 10/2017

### 6.4.2 Dimensioni dell'apparecchiatura

Dimensioni cucina con vano chiuso

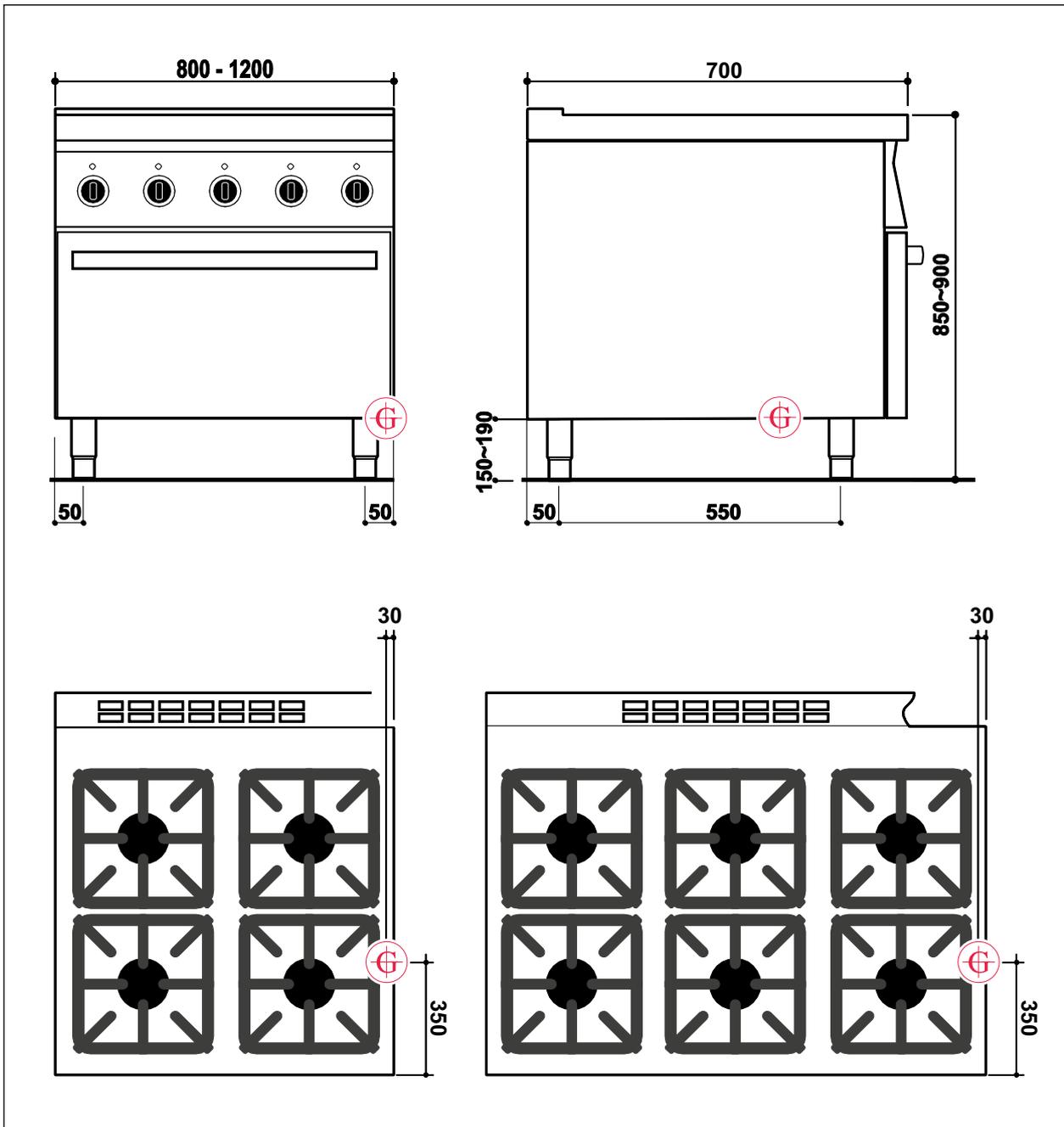


Fig. 10 Dimensioni cucina con vano chiuso



Alimentazione gas  $\varnothing$  1/2"

## Dimensioni cucina con forno

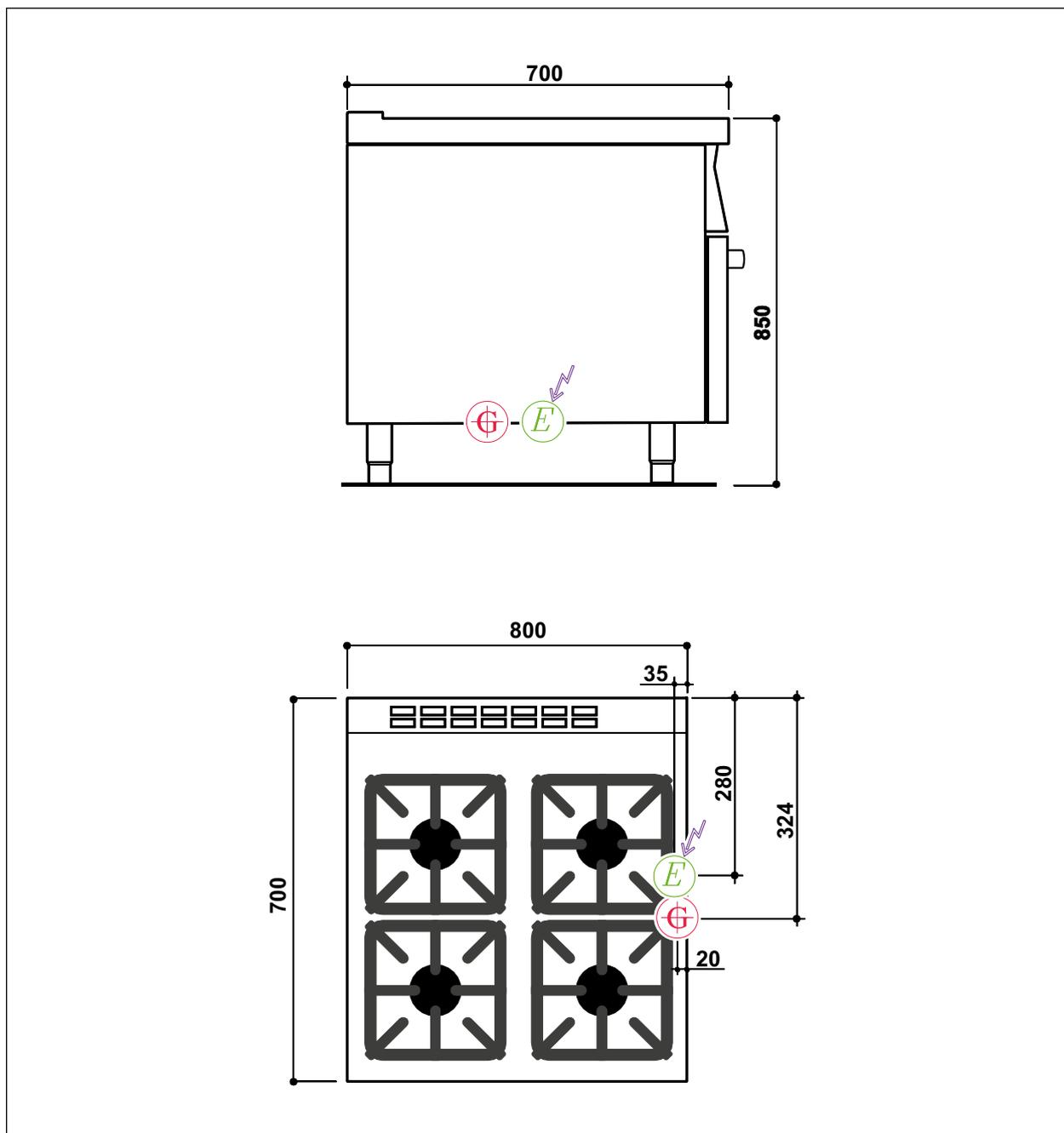


Fig. 11 Dimensioni cucina con forno

Alimentazione gas  $\varnothing$  1/2"

Alimentazione elettrica 400 V 3N~

# 6

## Istruzioni per l'installatore esperto

UM400001 - 10/2017

### 6.4.3 Caratteristiche forno elettrico

Descrizione valore	Forno elettrico
Tensione ( <b>V</b> ) / Frequenza di esercizio (Hz)	380 - 50/60
Potenza totale assorbita (kW)	5,48
Potenza assorbita dalla resistenza inferiore (kW)	2,74
Potenza assorbita dalla resistenza superiore (kW)	2,74

Tab. 11 Caratteristiche forno elettrico

## 6-5 Posizionamento e installazione

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione, ventilazione, aspirazione e di scarico dei residui di produzione, deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.

Controllare la superficie e la solidità del pavimento o del piano di appoggio affinché il basamento dell'apparecchiatura possa trovare una appoggio uniforme.



### ATTENZIONE

**Il costruttore non risponde per danni o persone e cose derivanti da errori di installazione o da un uso inappropriato dell' apparecchiatura.**

**Qualunque guasto causato da una cattiva installazione, fa decadere automaticamente la garanzia.**

L'impianto e l'installazione dell'apparecchiatura devono essere conformi alle norme in vigore UNI-CIG 8723 e al decreto ministeriale 12 aprile 1996.

L'installazione e la manutenzione dell'apparecchiatura **devono essere effettuate da un operatore qualificato e autorizzato**, il quale dovrà attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel paese in cui viene installata l'apparecchiatura.

### 6.5.1 Posa in opera dell'apparecchio



#### PERICOLO

L'apparecchiatura deve essere installata ad almeno 200 mm di distanza da pareti infiammabili. Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolante termico.

L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.



#### ATTENZIONE

Assicurarsi che una volta installata, l'apparecchiatura sia di facile accesso per l'addetto al servizio tecnico nel caso di un'eventuale guasto.

- Togliere l'apparecchiatura dall'imballo e sistemarla nel luogo di utilizzazione;
- Agire sui piedini di appoggio per livellare l'apparecchiatura;
- Togliere la pellicola protettiva di plastica adesiva trasparente dalle superfici, staccandola lentamente per evitare che rimanga attaccato del collante.
- Procedere con l'allacciamento alla rete di distribuzione del gas (cap. *Allacciamento gas* a pagina 45).
- Procedere con l'allacciamento alla rete elettrica dello stabilimento (cap. *Allacciamento elettrico* a pagina 46).

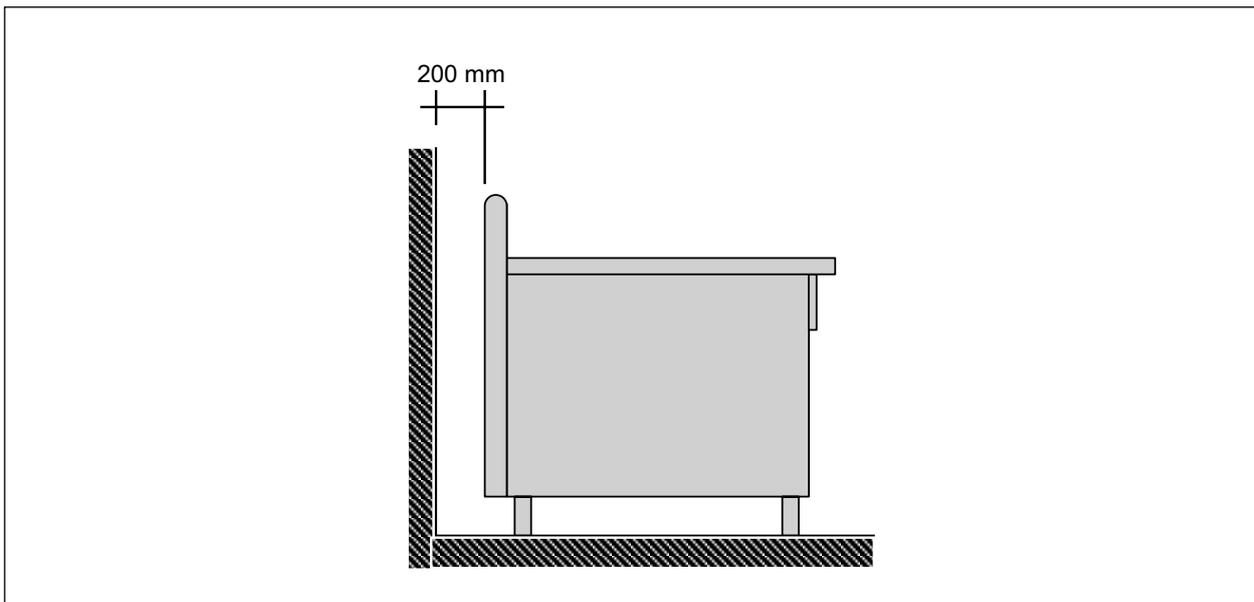


Fig. 12 Distanza minima da pareti infiammabili

### 6.5.2 Ventilazione del locale di installazione ed evacuazione dei fumi

Nel locale dove è installata l'apparecchiatura devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.

Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e devono essere collocate in modo da non poter essere ostruite.



Fig. 13 Ventilazione del locale di installazione

# 6

## Istruzioni per l'installatore esperto

UM400001 - 10/2017

Conformemente alle norme in vigore sull'installazione, l'apparecchiatura è definita di **Tipo A**:

apparecchio non previsto per il collegamento a camino/canna fumaria o a dispositivo di evacuamento dei prodotti della combustione all'esterno del locale in cui l'apparecchio è installato. Il prelievo dell'aria comburente e l'evacuazione dei prodotti della combustione avvengono nel locale di installazione.

Per assicurare la completa evacuazione dei vapori di cottura e dei gas combustibili generati durante il processo di combustione, l'apparecchiatura deve essere installata in un locale ben aerato, possibilmente sotto una cappa d'aspirazione meccanica, in conformità con le norme in vigore.

Con l'installazione di una cappa di aspirazione meccanica è necessario rispettare le seguenti norme di installazione:

- L'alimentazione del gas all'apparecchiatura deve essere interrotta se la potenza del sistema di evacuazione forzata scende al di sotto del valore di sicurezza stabilito; il successivo ripristino dell'alimentazione del gas deve poter essere effettuata soltanto manualmente.
- La parte terminale del condotto di evacuazione dell'apparecchiatura deve trovarsi a circa **1,8 m** dalla superficie di appoggio dell'apparecchiatura e la sezione di sbocco del condotto di evacuazione dei prodotti di combustione deve essere collocata entro il perimetro di base della cappa (vedi figura sotto).
- La potenza del sistema di evacuazione meccanico non deve essere inferiore a quella richiesta.

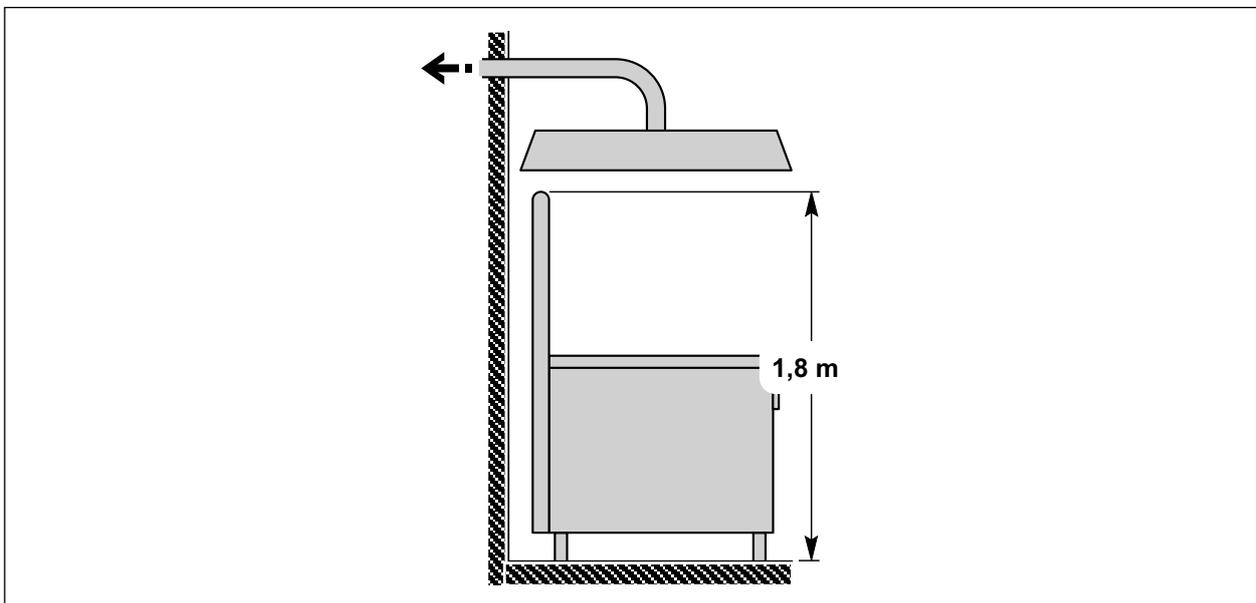


Fig. 14 Scarico fumi attraverso cappa di aspirazione

## 6-6 Allacciamento gas

Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati indicati nella targhetta di identificazione corrispondano a quelli della rete di distribuzione del gas; nel caso che il tipo di gas indicato sulla targhetta non sia quello di cui si dispone, seguire le indicazioni riportate nel cap. *Regolazione per funzionamento con gas diversi* a pagina 49.

- L'allacciamento all'alimentazione del gas deve essere sempre effettuata mediante tubazioni in materiale metallico, di tipo rigido o flessibile, con tubature di sezione proporzionata, interponendo una guarnizione di tenuta adatta per l'utilizzo del gas.
- I collegamenti fra le tubazioni da 1/2"G in uscita dagli apparecchi e le tubazioni del gas devono essere preferibilmente effettuate con giunto metallico a tre pezzi, allo scopo di facilitare gli allacciamenti ed eventuali smontaggi.
- La tenuta sui filetti di giunzione può essere assicurata mediante nastro in tetrafluoroetilene o altri materiali equivalenti dichiarati idonei dal loro fabbricante anche per i gas G.P.L.
- Interporre sempre fra ogni apparecchiatura e la tubazione di allacciamento del gas un rubinetto di intercettazione, in una posizione che consenta di manovrarlo con facilità e da chiuderlo a fine lavoro.
- Nell'eseguire il collegamento tubazioni gas-apparecchiature, fare attenzione a non provocare sollecitazioni di alcun genere alle apparecchiature stesse.
- Le guarnizioni devono essere metalliche o di altri prodotti aventi caratteristiche di elasticità o inalterabilità nei confronti del gas distribuito.
- Le giunzioni delle tubazioni di rame devono essere realizzate mediante accoppiamenti meccanici senza guarnizioni o mastici.
- Al termine dell'allacciamento gas, bisogna verificare che non vi siano perdite nei giunti e nei raccordi, utilizzando acqua e sapone oppure un apposito prodotto cerca fughe.

## 6-7 Allacciamento elettrico



### ATTENZIONE

**Tutti gli interventi elettrici necessari per installare l'apparecchiatura e il cavo di alimentazione devono essere eseguiti da elettricisti qualificati o da tecnici competenti in conformità con le normative vigenti.**

- L'apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione indicata sulla targhetta di identificazione; prima di collegare elettricamente l'apparecchiatura bisogna controllare che la tensione della rete di distribuzione dello stabilimento sia conforme ai dati riportati nella targhetta di identificazione.
- Il cavo di alimentazione può essere installato solo dal costruttore o da un'operatore esperto e qualificato.
- Il cavo di alimentazione deve essere in gomma, di qualità almeno pari a H07RN-F e con conduttori di sezione adeguata al carico massimo da sopportare.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchiatura non deve essere esposto a fonti di calore dirette; una volta completata l'installazione e l'allacciamento, il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore 50 °C rispetto a quella ambiente.
- La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra; è necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, far eseguire un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.



### IMPORTANTE

**Collegare l'apparecchiatura ad una efficace presa di terra!**

**Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.**

- Nell'impianto elettrico di alimentazione deve essere installato, a monte dell'apparecchiatura, un efficace dispositivo d'interruzione onnipolare con almeno 3 mm di apertura tra i contatti; a tale scopo si possono usare interruttori magnetotermici automatici.
- L'interruttore onnipolare deve trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura deve essere facilmente accessibile una volta completata l'installazione.
- Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore.



### IMPORTANTE

**Si consiglia l'inserimento di un interruttore magnetotermico integrato con protezione a fusibili.**

#### 6.7.1 Allacciamento del cavo d'alimentazione

Effettuare il collegamento del cavo di alimentazione (fornito in dotazione) conformemente alle norme vigenti; il cavo di alimentazione deve essere bloccato con il pressacavo montato sull'apparecchiatura per evitare pericoli di strappo.



### ATTENZIONE

**Il cavo di terra deve essere più lungo (circa 2 cm in più) degli altri cavi conduttori.**

**In caso di forte trazione del cavo o di rottura del fermacavo il conduttore di terra deve scollegarsi dopo gli altri conduttori.**

## 6-8 Controllo del funzionamento e messa in funzione



### IMPORTANTE

**Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie di funzionamento. In questa fase è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.**

#### 6.8.1 Controllo impianto gas

Eseguire le seguenti verifiche:

- verificare che il gas di rete corrisponda a quello per la messa in funzione dell'apparecchiatura e, se necessario, effettuare la trasformazione (vedi cap. *Regolazione per funzionamento con gas diversi* a pagina 49);
- aprire il rubinetto di alimentazione del gas e verificare la tenuta dei collegamenti; allo scopo pennellare con acqua saponata tutte le giunzioni: ogni minima perdita verrà segnalata da bollicine di schiuma;



### PERICOLO

**Non utilizzare mai fiamme libere per la ricerca di eventuali perdite.**

- verificare di aver tolto completamente la pellicola protettiva di plastica dai pannelli, facendo attenzione a non lasciare tracce di colla sulla superficie d'acciaio; se necessario, togliere la colla con solventi adeguati;
- verificare la regolare accensione e combustione di tutti i bruciatori;
- verificare il corretto funzionamento delle fiamme e che gli ugelli siano quelli giusti;
- verificare il corretto funzionamento della termocoppia di sicurezza.

#### 6.8.2 Controllo della pressione d'alimentazione

La pressione di allacciamento si misura quando l'apparecchiatura è in funzione utilizzando un manometro e procedendo come segue:

- Smontare il cruscotto frontale dopo aver rimosso tutte le manopole;
- Togliere la vite e la rondella di tenuta dalla presa manometrica di pressione;
- Collegare il manometro e controllare la pressione.
- Dopo aver effettuato il controllo della pressione, smontare il manometro e rimontare la vite con la relativa rondella di tenuta. Sigillare con vernice rossa la vite di controllo pressione quindi rimontare pannello frontale e manopole.



### IMPORTANTE

**Il costruttore non risponde per danni a persone e cose derivanti da errori d'installazione.**

### 6.8.3 Controllo scarico dei prodotti della combustione

Eseguire le seguenti verifiche:

- verificare che i gas di scarico escano regolarmente dagli appositi condotti;
- verificare che non siano ostruite le aperture o fessure di aspirazione o di smaltimento del calore;
- verificare che l'eventuale sistema di evacuazione dei prodotti della combustione (cappe aspiranti o altro) consenta l'aspirazione di un volume almeno uguale ad 1 metro cubo di fumi per ogni kW di potenza assorbita dalle apparecchiature collegate.

### 6.8.4 Controllo ventilazione del locale di installazione

Eseguire le seguenti verifiche:

- verificare che il locale dove è installata l'apparecchiatura sia sufficientemente areato durante il funzionamento, con afflusso d'aria sia per la combustione del gas che per il ricambio d'aria (ventilazione);
- le aperture per l'afflusso dell'aria devono essere ricavate nella parte bassa delle pareti esterne, preferibilmente in posizione opposta a quella in cui si trova l'evacuazione dei gas combusti;
- le aperture per l'afflusso dell'aria devono essere realizzate in modo che non vengano ostruite.

### 6.8.5 Controllo impianto elettrico

Premere il pulsante di accensione elettronica, per verificarne la funzionalità.

Mettere in funzione l'apparecchiatura seguendo le istruzioni per l'uso, verificare la regolarità di funzionamento dei dispositivi di comando delle resistenze di riscaldamento, provando le varie combinazioni.

Il forno elettrico è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione alle resistenze in caso di funzionamento anomalo.

### 6.8.6 Istruzioni all'utente

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.



## IMPORTANTE

---

**Durante le spiegazioni fare riferimento a questo Manuale di Uso e Manutenzione.**

---

## 6-9 Regolazioni

### 6.9.1 Regolazione dell'aria primaria (forno a gas)

L'aria primaria è regolata correttamente se è assicurata la stabilità della fiamma. Precisamente non si ha stacco della fiamma con bruciatore freddo e ritorno di fiamma (accensione del gas all'ugello) con bruciatore caldo.

## 6-10 Regolazione per funzionamento con gas diversi

Per la trasformazione da un tipo di gas ad un altro, per esempio da metano a GPL, si rende necessaria la sostituzione degli ugelli del bruciatore principale, del by-pass e del pilota. Tutti gli ugelli sono contrassegnati da un numero che indica il diametro in 1/100 di mm e forniti in dotazione. Dopo ogni trasformazione o adattamento, sottoporre l'apparecchio ad una prova delle funzioni e aggiornare la targhetta supplementare in base alla trasformazione o adattamento effettuato.

### 6.10.1 Bruciatore piano cottura

#### BRUCIATORE:

1. Sfilare le manopole.
2. Togliere il cruscotto comandi svitando le viti di fissaggio poste nella parte inferiore dello stesso.
3. Sostituire l'ugello con quello adatto al nuovo tipo di gas vedi "MAX".

#### MINIMO:

4. Svitare e sostituire o regolare l'ugello by-pass del minimo (vedi figura).
5. Rimontare il cruscotto comandi.
6. Rimontare la manopola.

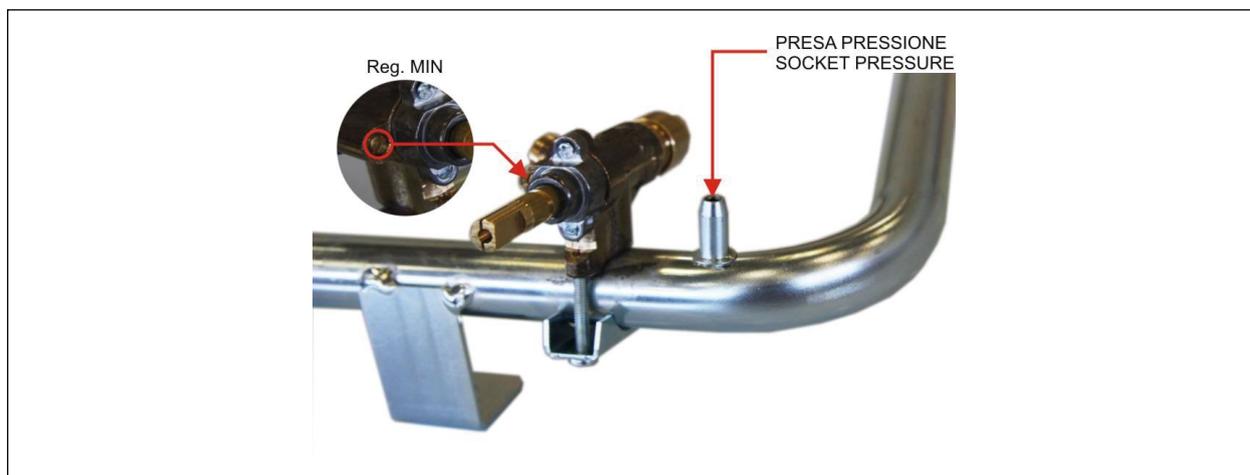


Fig. 15 Regolazione ugello by-pass del minimo

**6.10.2 Bruciatore del forno****BRUCIATORE:**

1. Rimuovere la platea del forno (vedi figura) svitare la protezione bruciatore e sostituire l'ugello con quello adatto al nuovo tipo di gas vedi "MAX".



Fig. 16 Posizione ugello del bruciatore forno

**REGOLAZIONE ARIA:**

2. Allentare la vite di fissaggio.
3. Regolare l'aria primaria con la staffa alla distanza indicata nella tabella ugelli.
4. Bloccare la staffa serrando la vite di fissaggio.

**MINIMO:**

5. Sfilare le manopole.
6. Togliere il cruscotto comandi svitando le viti di fissaggio poste nella parte inferiore dello stesso.
7. Svitare e sostituire o regolare l'ugello by-pass del minimo (vedi figura).
8. Rimontare il cruscotto comandi.
9. Rimontare la manopola.

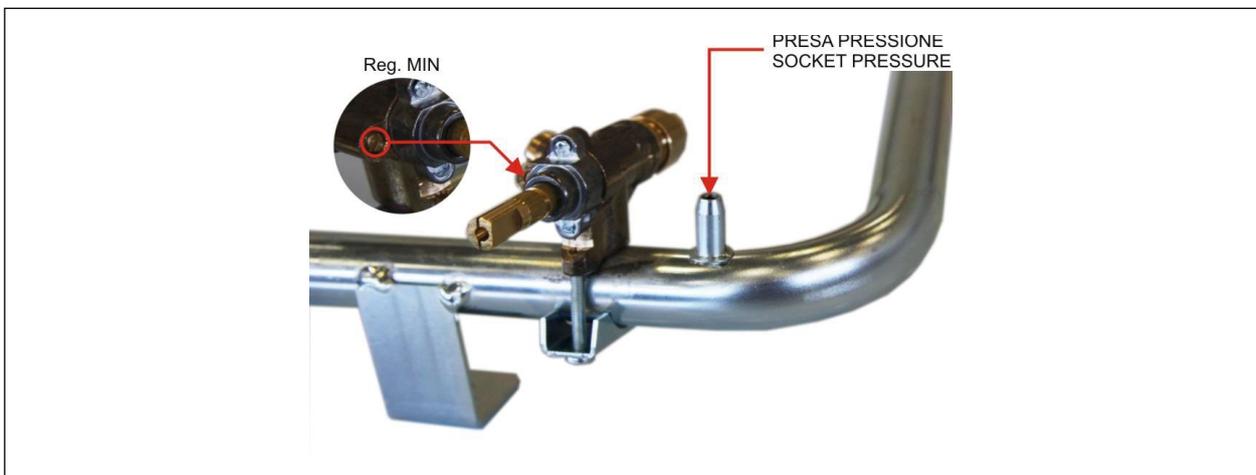


Fig. 17 Regolazione ugello by-pass del minimo

## 6-11 Manutenzione riservata all'installatore o ad un tecnico specializzato

I seguenti interventi di manutenzione debbono essere effettuati **almeno una volta all'anno**:

- Controllo pressione e tenuta impianto;
- Verificare l'efficienza della termocoppia di sicurezza;
- Verificare l'efficienza dell'eventuale sistema di evacuazione fumi;
- Verificare l'efficienza del termostato di sicurezza;
- Controllo della combustione;
- Controllo della vite di regolazione del minimo per accertarsi che sia sigillata; la sigillatura non deve essere stata toccata.



### **PERICOLO**

---

**Prima di eseguire qualsiasi lavoro di riparazione o di manutenzione sull'apparecchiatura, è necessario chiudere il rubinetto di alimentazione gas.**

---

#### 6.11.1 Sostituzione delle resistenze del forno elettrico

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- Disinserire la corrente elettrica;
- Scollegare i cablaggi relativi alla resistenza da sostituire (inferiore o superiore);

Se la resistenza da sostituire è quella **inferiore**:

- Sollevare la piastra;
- Svitare il supporto di fissaggio della resistenza;
- Sostituire la resistenza;

Se la resistenza da sostituire è quella **superiore**:

- Svitare il supporto di fissaggio della resistenza;
- Sostituire la resistenza;
- Ricollegare i cablaggi, rimontare il cruscotto laterale e reinserire la corrente elettrica.

*Pagina lasciata intenzionalmente bianca*

## **7 TABELLE ED ALLEGATI**

### 7-1 Schema elettrico

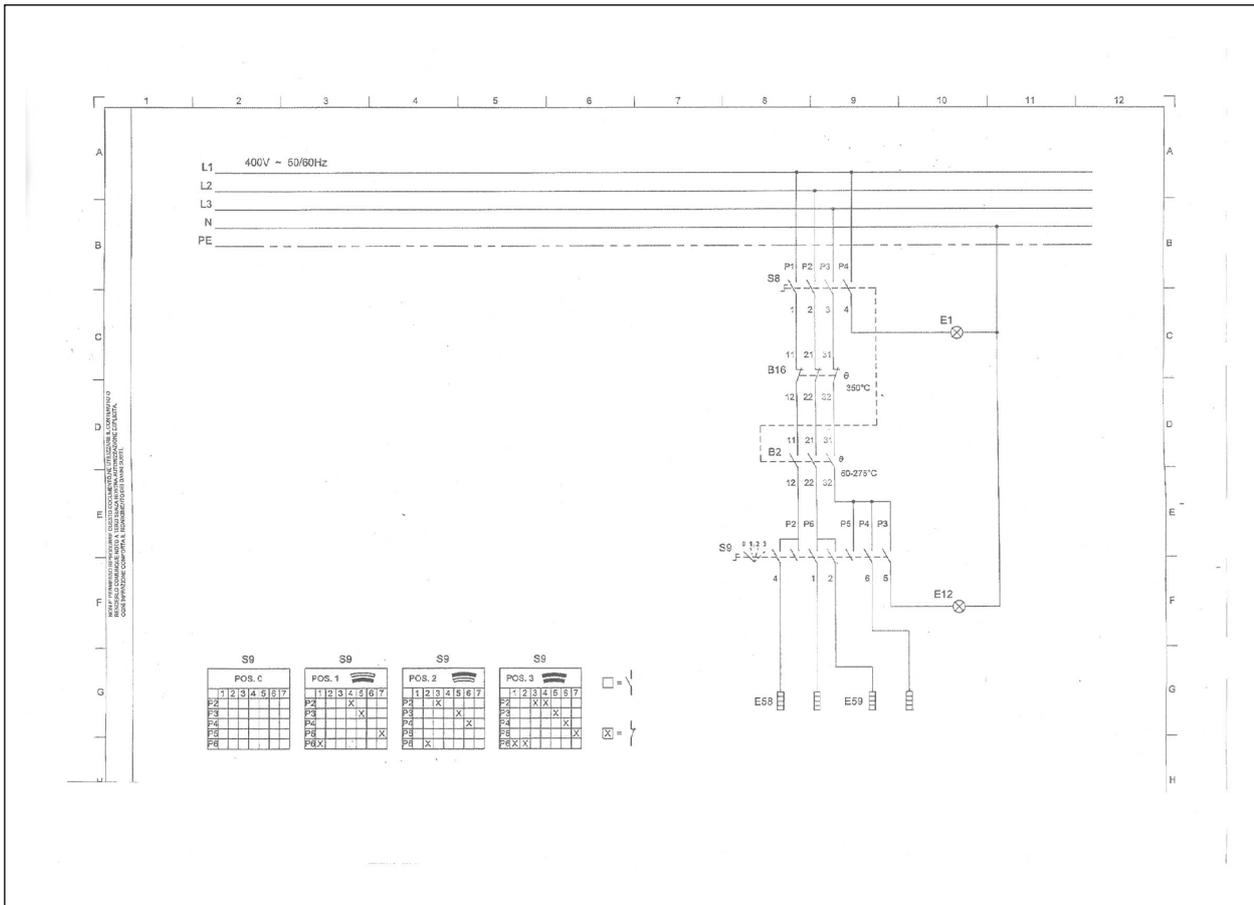


Fig. 18 Schema elettrico forno

***Pagina lasciata intenzionalmente bianca***



**Chefline**

Viale dell'industria, 23 - 35023 - BAGNOLI DI SOPRA (PD)  
Tel. +39.049.5342967 - Whatsapp +39.366.8630408

e-mail: [info@chefline.it](mailto:info@chefline.it)  
web site: [www.chefline.it](http://www.chefline.it)