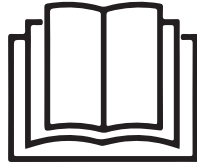




**MOD: PFE-111/S**

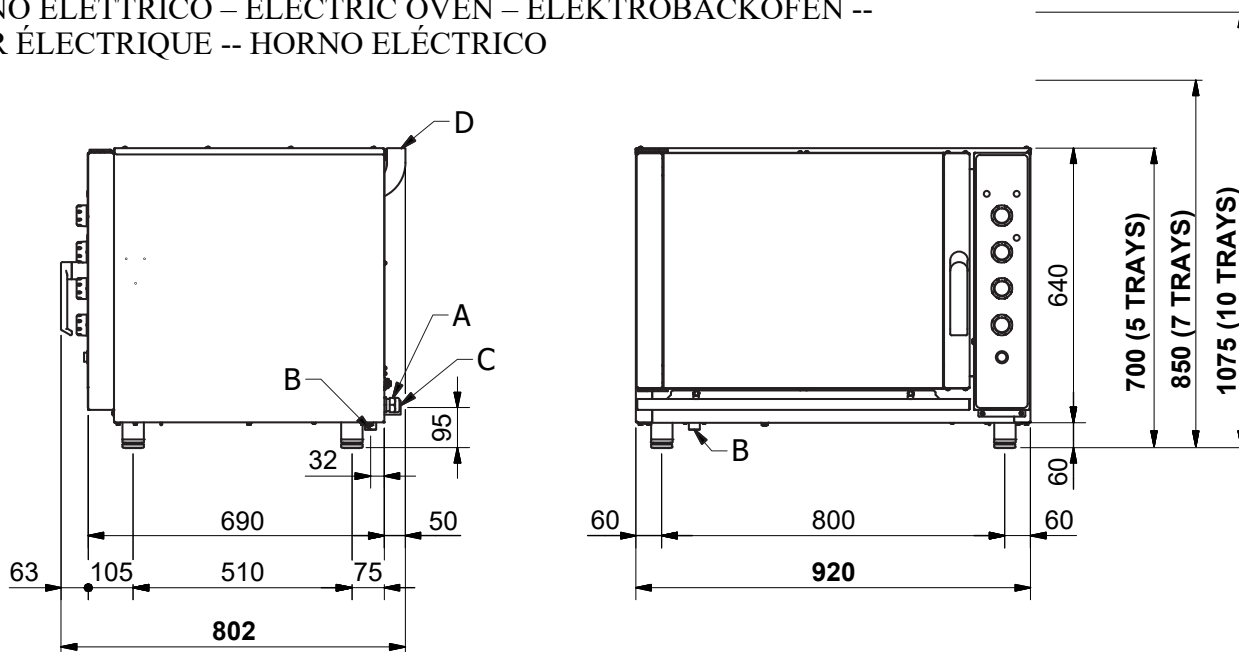
**Production code : EQ-SME911-HS/DI**

**09/2025**



	EN	IT	DE	FR	ES
	Dimensions	Dimensioni	Abmessungen	Dimensions	Dimensiones
	Foreword	Premessa	Vorwort	Avant-propos	Premisa
1.0	Declaration of Conformity	Dichiarazione di conformità	Konformitätserklärung	Déclaration de conformité	Declaración de conformidad
1.1	European Directive ROHS 2012/19/UE	Direttiva Europea ROHS 2012/19/UE	Europäische Richtlinie ROHS 2012/19/UE	Directive européenne ROHS 2012/19/UE	Directiva Europea ROHS 2012/19/UE
1.2	Transport of the oven and packaging removal	Trasporto del forno e rimozione degli imballi	Transport des Ofens und entfernung der verpackung	Transport du four et élimination de l'emballage	Transporte del horno y remoción de los embalajes
1.3A	Warning for the installer	Avvertenze per l'installatore	Warnungen für den Installateur	Avertissements pour l'installateur	Advertencias para el instalador
1.3B	Control at reception	Controlli al ricevimento	Kontrollen nach Erhalt	Contrôle de réception	Control de recepción
1.3C	Handling	Movimentazione	Handhabung	Manipulation	Manipulación
1.3D	Placong	Posizionamento	Platzierung	Positionnement	Posicionamiento
1.4	General indications on the protective packing	Indicazioni generiche presenti sull'imballo	Allgemeine Hinweise auf der verpackung	Informations générales sur l'emballage	Información general sobre el envase
1.5A	Machine nameplate	Targhetta identificativa macchina	Maschinentypenschild	Plaque signalétique de la machine	placa de características de la máquina
1.5B	Gas technical data plate	Targhetta dati tecnici gas	Gastechnisches datenschild	Plaque technique gaz	Placa de datos técnicos de gas
1.6	Tecnical features	Caratteristiche tecniche	Technische eigenschaften	Caractéristiques techniques	Características técnicas
1.7	Electrical connection	Connessione elettrica	Elektrische verbindung	Connexion électrique	Conexión eléctrica
1.8	Equipotential symbol	Simbolo equipotenziale	Äquipotentialsymbol	Symbole équipotentiel	Símbolo equipotencial
1.9	Water features	Caratteristiche dell'acqua	Wassereigenschaften	Caractéristiques de l'eau	Características del agua
2.0	Gas connection	Connessione gas	Gasanschluss	Raccordement au gaz	Conexión de gas
2.1	Connecting to the flue	Collegamento al camino	Schornsteinanschluss	Raccordement cheminée	Conexión de chimenea
2.2	Plumbing and water drainage	Collegamento idraulico e scarico acqua	Hydraulische belasting wasser ablassen	Raccordement hydraulique Drainer l'eau	Conexión hidráulica Drenar el agua
3.0	Replacing spare parts	Sostituzioni parti di ricambio	Austausch von ersatzteilen	Remplacement de pièces de rechange	Reemplazo de repuestos
3.1	Checking the functions	Controllo delle funzioni	Steuerung von funktionen	Le contrôle des fonctions	Control de funciones
3.2	Gas ovens substitution of nozzles	Forni a gas: sostituzione ugelli	Gasöfen Düsenwechsel	Fours à gaz remplacement de buse	Hornos a gas reemplazo de boquilla
4.0	Problems and solutions	Problemi e soluzioni	Probleme und lösungen	Problèmes et solutions	Problemas y soluciones
5.0	Ordinary maintenance	Manutenzione ordinaria	Routinewartung	Entretien ordinaire	Mantenimiento ordinario
6.0	Wiring diagrams	Schemi elettrici	Verdrahtungsschemata	schémas de câblage	diagramas de cableado

FORNO ELETTRICO – ELECTRIC OVEN – ELEKTROBACKOFEN --  
FOUR ÉLECTRIQUE -- HORNO ELÉCTRICO



LEGEND

- A- POWER CABLE INLET
- B- WATER INLET
- C- EXHAUST
- D- CHAMBER VENT

LEGGENDA

- A- INGRESSO CAVO ALIMENTAZIONE
- B- INGRESSO ACQUA
- C- SCARICO
- D- SFIATO CAMERA

LEGENDE

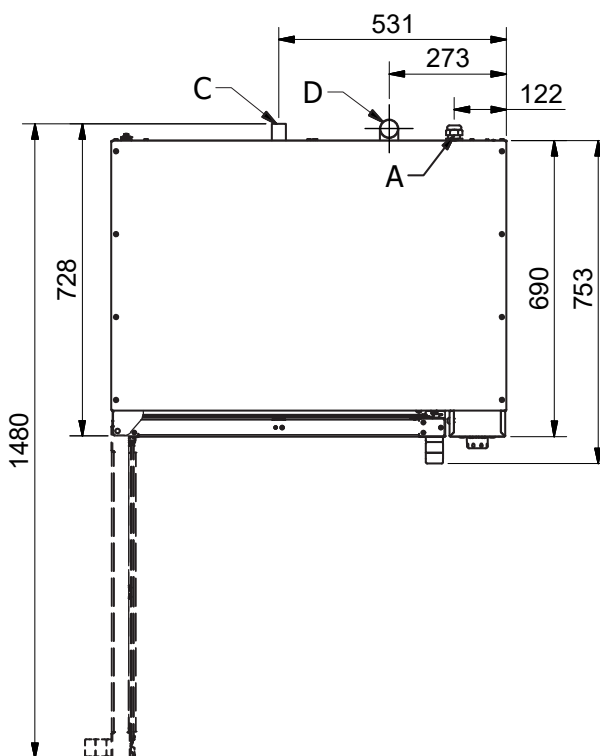
- A- EINLASS FÜR STROMKABEL
- B- WASSEREINLAUF
- C- ABGANG
- D- KAMMERENTLÜFTUNG

LÉGENDE

- A- ENTRÉE DU CÂBLE D'ALIMENTATION
- B- ENTRÉE D'EAU
- C- ÉVACUATION
- D- ÉVENT DE LA CHAMBRE

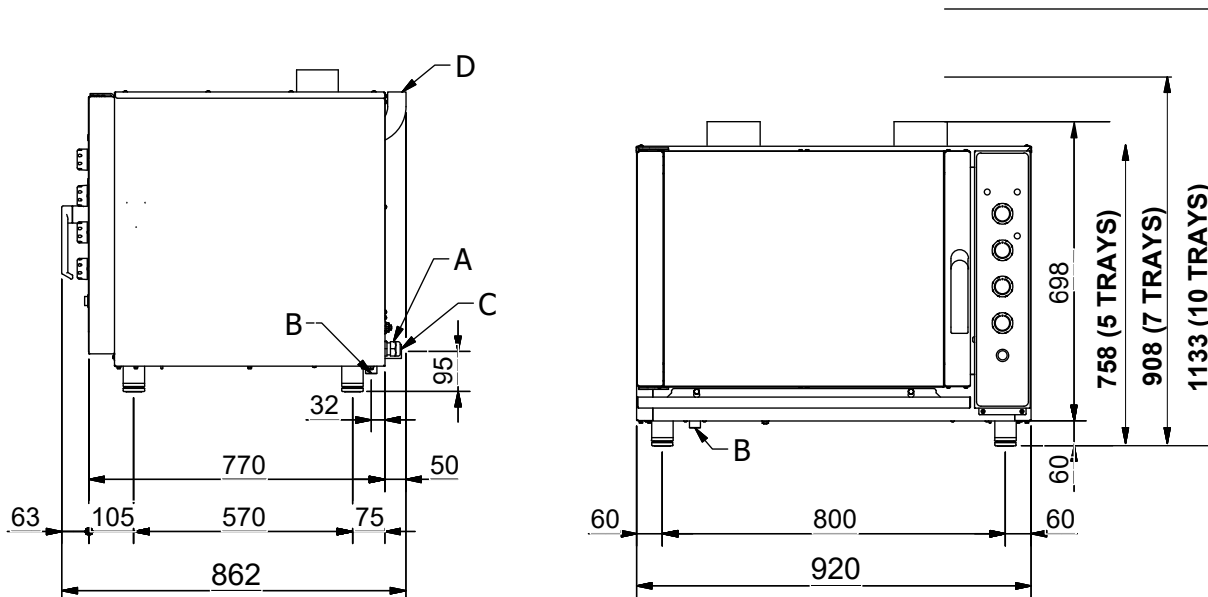
LEYENDA

- A- ENTRADA DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN
- B- ENTRADA DE AGUA
- C- ESCAPE
- D- RESPIRADERO DE LA CÁMARA



Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
Dimensions	Capacity	Trays distance	Empty weight
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas	Peso en vacío
mm 920 x 802 x h 700	5 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	90 kg
mm 920 x 802 x h 850	7 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	100 kg
mm 920 x 802 x h 1075	10 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	122 kg

FORNO GAS – GAS OVEN – GASÖFEN -- FOUR À GAZ -- HORNO A GAS



LEGEND

- A- POWER CABLE INLET
- B- WATER INLET
- C- EXHAUST
- D- CHAMBER VENT

LEGGENDA

- A- INGRESSO CAVO ALIMENTAZIONE
- B- INGRESSO ACQUA
- C- SCARICO
- D- SFIATO CAMERA

LEGENDE

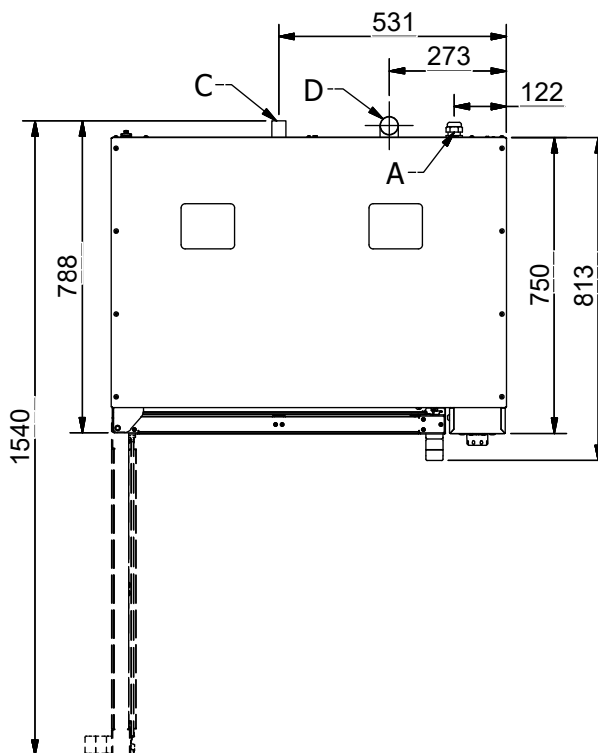
- A- EINLASS FÜR STROMKABEL
- B- WASSEREINLAUF
- C- ABGANG
- D- KAMMERENTLÜFTUNG

LÉGENDE

- A- ENTRÉE DU CÂBLE D'ALIMENTATION
- B- ENTRÉE D'EAU
- C- ÉVACUATION
- D- ÉVENT DE LA CHAMBRE

LEYENDA

- A- ENTRADA DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN
- B- ENTRADA DE AGUA
- C- ESCAPE
- D- RESPIRADERO DE LA CÁMARA



Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
Dimensions	Capacity	Trays distance	Empty weight
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas	Peso en vacío
mm 920 x 862 x h 758	5 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	100 kg
mm 920 x 862 x h 908	7 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	110 kg
mm 920 x 862 x h 1133	10 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	130 kg

## PREMESSA

**Il contenuto del presente manuale è riferito a diversi modelli di forni, per questo motivo, non tutte le funzionalità descritte potrebbero essere incluse nel forno da voi acquistato.**

Il Costruttore declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritiene necessarie o utili, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, con particolare attenzione alle norme relative ai dispositivi di sicurezza. Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente progettata e costruita e cioè per la cottura di alimenti e per la rigenerazione di cibi precotti e/o refrigerati.

## ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

Indicare che questo apparecchio è solo per uso professionale e che deve essere utilizzato da personale qualificato; notare che le parti che sono state protette dal produttore o dal suo agente non devono essere regolate dall'utente.

**ATTENZIONE!** Prima di realizzare qualsiasi tipo di connessione di questo apparato (elettrica o idraulica), leggere con attenzione le istruzioni riportate nel presente manuale. Questo manuale deve essere conservato con cura per essere disponibile per future consultazioni da parte degli utilizzatori o dei tecnici addetti alla manutenzione. L'installazione deve essere realizzata esclusivamente da personale tecnico specializzato.

### 1.0 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Il Costruttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle prescrizioni CEE.

L'installazione dovrà essere effettuata in osservanza alle norme vigenti, soprattutto in merito all'areazione dei locali e dei sistemi per l'evacuazione dei gas combustibili.

**N.B.: Il Costruttore declina ogni responsabilità in caso di danni diretti derivati da: uso non corretto, errata installazione e da cattiva manutenzione.**

#### 1.1 DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/UE

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

#### 1.2 TRASPORTO DEL FORNO E RIMOZIONE DEGLI IMBALLI

Al ricevimento del forno e prima di procedere all'installazione verificare che l'imballo sia integro e che non siano presenti danni visibili. Verificare che assieme al forno ci sia tutta la relativa documentazione, composta da:

- manuale di installazione, uso e manutenzione
- schema elettrico
- etichetta ISO 3864-1

Prima di trasportare il forno fino al punto dove deve essere installato verificare che:

- le porte abbiano un'ampiezza sufficiente a consentire il passaggio del forno;
- la pavimentazione sopporti il peso.

A seconda del modello del forno, delle sue dimensioni e del suo peso, utilizzare per la movimentazione in fase di trasporto e spostamento prima dell'installazione, attrezzature che garantiscano la stabilità al fine di evitare ribaltamenti, cadute o movimenti incontrollati dell'apparecchio o delle sue parti componenti.

Mantenere l'imballo del forno fino al luogo dove il forno verrà installato.

L'imballo facilita la movimentazione e protegge il forno dagli urti accidentali.

Durante lo spostamento e l'installazione del forno, l'installatore è tenuto a rispettare le norme antinfortunistiche vigenti nel luogo di installazione (uso di scarpe antinfortunistiche, guanti, ecc.). Rimuovere l'imballo facendo attenzione a non danneggiare il forno. La pellicola adesiva che protegge le superfici in acciaio inossidabile può essere rimossa anche dopo aver posizionato il forno sopra il corrispondente supporto o sulla superficie di appoggio.



**ATTENZIONE.** I materiali dell'imballaggio e le pellicole adesive sono potenzialmente pericolosi. Per questo motivo devono essere mantenuti fuori dalla portata dei bambini e correttamente smaltiti, nel rispetto delle norme locali.

È opportuno separare i materiali degli imballaggi (legno, cartone, plastica...) e smaltirli separatamente, nel rispetto delle normative in vigore nel luogo di installazione.

**Nota:** rimuovere manualmente le pellicole adesive che proteggono le parti in acciaio, prima di mettere in funzione l'apparecchio, evitando l'uso di sostanze abrasive e/o di oggetti metallici.

Pulire gli eventuali residui di colla utilizzando una spugna imbevuta di solvente.

Se il forno viene fatto riscaldare senza aver prima tolto le pellicole adesive, la rimozione delle pellicole e la pulizia dei residui di collante risulteranno molto più difficoltose.

### 1.3A AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

Leggere attentamente le istruzioni contenute in questo libretto , perché esse forniscono importanti indicazioni riguardo la sicurezza dell'installazione, uso e manutenzione del forno.

### 1.3B RICEVIMENTO

L'apparecchiatura arriva protetta da un imballo. Controllare all'arrivo che l'apparecchiatura non abbia subito danneggiamenti durante il trasporto e che la stessa sia completa nelle sue parti come da ordine. Nel caso di danni visibili annotare immediatamente sul documento relativo al trasporto il danno riscontrato riportando la dicitura:

**RITIRO CON RISERVA PER EVIDENTI DANNI AD IMBALLO.**

**IMPORTANTE:** Tutte le operazioni di seguito citate debbono essere eseguite in conformità alle norme di sicurezza vigenti, sia per quanto relativo all'attrezzatura usata sia per quanto relativo alle modalità operative.

### 1.3C MOVIMENTAZIONE

PRIMA DI DAR CORSO AD OPERAZIONI DI MOVIMENTAZIONE ASSICURARSI CHE LA CAPACITA' DI SOLLEVAMENTO SIA ADEGUATA AL PESO DELL'APPARECCHIATURA IN QUESTIONE.

Movimentare l'apparecchiatura con carrello elevatore o simile (A): inserire le forche sul lato anteriore o posteriore della pedana di legno a corredo dell'apparecchiatura. Dar corso al sollevamento assicurandosi che l'apparecchiatura sia in equilibrio stabile.

ATTENZIONE: NEL CORSO DELLA MOVIMENTAZIONE NON CAPOVOLGERE O ROVESCIARE.

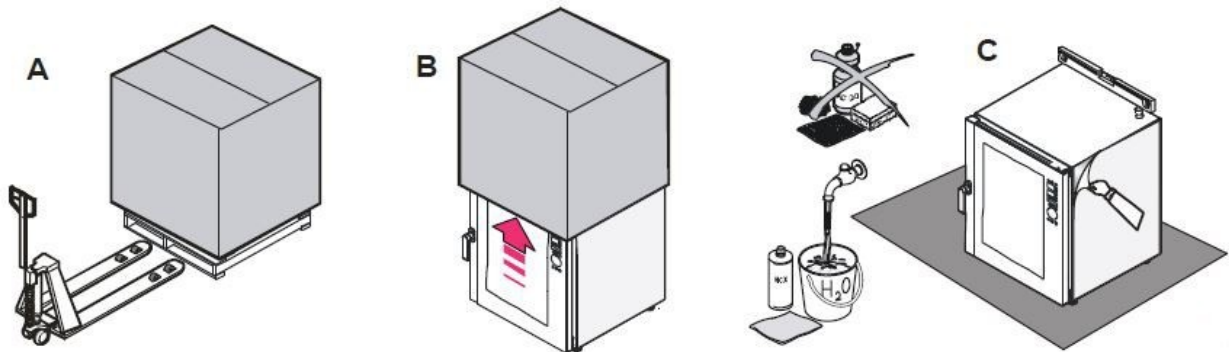
AVVERTENZE: IL RISPETTO DELLE RACCOMANDAZIONI RIPORTATE SUL LATO ESTERNO DELL'IMBALLO È GARANZIA DI INTEGRITÀ FISICA E FUNZIONALE DELL'APPARECCHIATURA A TUTTO VANTAGGIO DELL'UTILIZZATORE FINALE. VIENE RACCOMANDATO QUINDI DI:

- MOVIMENTARE CON CURA
- TENERE ALL'ASCIUTTO
- EVITARE NEL MODO PIÙ ASSOLUTO DI SOVRAPPORRE ALTRI OGGETTI ALL'APPARECCHIATURA.

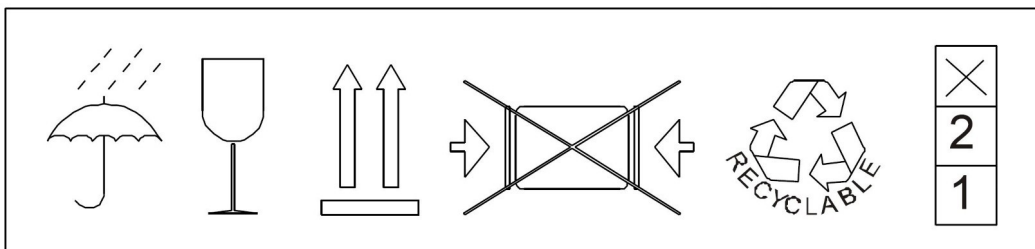
SOVRAPPORRE SOLAMENTE CON APPARECCHIATURE DELLO STESSO MODELLO E TIPO E NELLE QUANTITA' (N° PEZZI MASSIMI) RIPORTATE SULL'IMBALLO.

### 1.3D POSIZIONAMENTO

- Togliere l'imballo (B)
- Togliere manualmente la pellicola di protezione sulle parti in acciaio, evitando di utilizzare sostanze abrasive e/o oggetti metallici (C)
- Collocare l'apparecchiatura assicurandosi che essa sia perfettamente in piano (C), altrimenti agire sui piedini ad altezza regolabile affinché essa sia posizionata in maniera corretta.
- Nel caso di forno+mobiletto neutro, alloggiare i piedini negli spazi appositamente creati sul mobiletto.
- Collocare l'apparecchiatura ad una distanza almeno di 6 cm dalla parete posteriore e da una delle 2 pareti laterali per consentire il collegamento del cavo di alimentazione, della rete idrica e del conduttore equipotenziale: la posizione dell'apparecchiatura deve inoltre permettere un facile accesso, in qualsiasi momento, per tutte le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché per gli interventi di riparazione.



### 1.4 INDICAZIONI GENERICHE PRESENTI SULL'IMBALLO



### INDICAZIONI PRESENTI SOLO SULL'IMBALLO FORNI A GAS

<b>IT</b>	QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO IN CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE VIGENTI E USATO SOLO I LOCALI BEN VENTILATI. LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE ED USO DEL APPARECCHIO. QUESTO IMBALLO VA SMALTITO IN CONFORMITÀ ALLE NORME VIGENTI.	CAT <b>II2H3+</b>	PREDISPOSTO GAS	
			G20	20 mbar <input type="checkbox"/>
			G30	28-30 mbar <input type="checkbox"/>
			G31	37 mbar <input type="checkbox"/>

### 1.5A TARGHETTA IDENTIFICATIVA MACCHINA

Serial Number <b>XXXX</b>				Ipx <b>XX</b>	
Code <b>XXXX</b>		Item <b>XXXX</b>		Type / Class <b>XX</b>	
Model <b>XXXX</b>		Pin <b>XXXX</b>		CE 1312- <b>XXXX</b>	
Power Input	<b>xxxV xN</b>	<b>xxHz</b>	<b>x,xA</b>	Electric (kW)	<b>x,xxkW</b>
Gas Type	<b>Gxx - xx mbar</b>	Gas Qty	<b>x,xxx mc/h</b>	Power On (kW)	<b>xxkW</b>
<b>MADE IN ITALY</b> <b>XXXX</b>					

**Serial Number:** numero di serie

**Code:** codice macchina

**Medel:** modello macchina

**Item:** modello commerciale

**Ipx:** grado di protezione degli involucri

**Pin:** numero di certificato macchina

**Type/Class:** tipo installazione

**CE 1312-xxxx:** numero e anno della sorveglianza dell'alimentazione elettrica

**Electric (KW):** potenza elettrica

**Gas Type:** attuale configurazione del tipo e pressione gas









**Gas Q.ty:** consumo quantità gas per cui è predisposta

**Power Qm (KW):** potenza parte riscaldante

### 1.5B TARGHETTA DATI TECNICI GAS

Cal	Gas	G20	G25	G30	G31				
I2E	p (mbar)	20	--	--	--	LU <input type="checkbox"/>	PL <input type="checkbox"/>		
I3B/P	p (mbar)	--	--	30	30	IS <input type="checkbox"/>	MT <input type="checkbox"/>	HU <input type="checkbox"/>	
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	AL <input type="checkbox"/>	CY <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>	IE <input type="checkbox"/>
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	IT <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>	PT <input type="checkbox"/>	GB <input type="checkbox"/>
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	CZ <input type="checkbox"/>	MK <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	ES <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>	
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	AL <input type="checkbox"/>	BG <input type="checkbox"/>	CY <input type="checkbox"/>	HR <input type="checkbox"/>
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	DK <input type="checkbox"/>	EE <input type="checkbox"/>	FI <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	LV <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	MK <input type="checkbox"/>
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	RO <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	SE <input type="checkbox"/>
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	TR <input type="checkbox"/>			
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	50	50	AT <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>	
II2E+3+	p (mbar)	20	25	28-30	37	BE <input type="checkbox"/>	FR <input type="checkbox"/>		
II2E3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	RO <input type="checkbox"/>			
II2ELL3B/P	p (mbar)	20	20	50	50	DE <input type="checkbox"/>			
II2L3B/P	p (mbar)	--	20	30	30	RO <input type="checkbox"/>			
II2EK3B/P	p (mbar)	20	25	30	30	NL <input type="checkbox"/>			

### 1.6 CARATTERISTICHE TECNICHE

Teglie	Dimensioni esterne L x P x H (mm)	Dimensioni interne L x P x H (mm)	 kW	 kcal	Potenza totale (kW)	Corrente assorbita (A)	Volume imballo (m <sup>3</sup> )	Peso lordo (kg)
5 GN 1/1 60x40	920 x 802 x 700	660 x 420 x 450	 6,8		7,0 380 - 415 V 3N~ 50 Hz	13,7	0.65	90
7 GN 1/1 60x40	920 x 802 x 850	660 x 420 x 600	 9,0		9,3 380 - 415 V 3N~ 50 Hz	20,5	0.77	100
10 GN 1/1 60x40	920 x 802 x 1075	660 x 420 x 825	 13,5		13,95 380 - 415 V 3N~ 50 Hz	21,4	0.95	122
5 GN 1/1 60x40	920 x 862 x 758	660 x 420 x 450	 10,0		0,22 220 - 240 V 1N~ 50 Hz	0,90	0.75	98
7 GN 1/1 60x40	920 x 862 x 908	660 x 420 x 600	 13,5		0,33 220 - 240 V 1N~ 50 Hz	1,40	0.88	108
10 GN 1/1 60x40	920 x 862 x 1133	660 x 420 x 825	 20,0		0,45 220 - 240 V 1N~ 50 Hz	2,00	1.07	133

- Si raccomanda vivamente di avere uno spazio libero di almeno 5 cm dal retro del forno alla parete e da uno dei due lati alla parete al fine di garantire un corretto e agevole collegamento al sistema equipotenziale, alla rete elettrica e al sistema idrico.
- Si consiglia di avere 4-6 cm di distanza dagli altri apparecchi per garantire una corretta circolazione dell'aria ed evitare che le superfici vicine si surriscaldino.

### 1.7 CONNESSIONE ELETTRICA

Per il collegamento diretto alla rete (vedere SCHEMI INSTALLAZIONE FORNI ELETTRICI), è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione alla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole d'installazione.

Il collegamento alla rete elettrica deve essere fatto rispettando le normative vigenti. Verificare che:

- La tensione e la frequenza dell'impianto di alimentazione corrispondano a quanto indicato sulla targhetta "dati tecnici" apposta sul lato destro dell'apparecchiatura
- L'impianto possa supportare il carico dall'apparecchio (vedere la targhetta con i dati tecnici)
- L'impianto sia munito di messa a terra secondo le norme in vigore
- Il sezionatore del forno sia raggiungibile facilmente anche dopo aver posizionato ed installato l'apparecchiatura
- La tipologia del cavo di alimentazione MAX 5mt:

Tipologia cavo	Sezione	kW elettrico
FS180R18 FS180S18	5 x 4.0 mm <sup>2</sup>	13,5
	5 x 2.5 mm <sup>2</sup>	9,0
	5 x 2.5 mm <sup>2</sup>	6,0
	5 x 2.5 mm <sup>2</sup>	3,35

La tensione di alimentazione, quando il forno è in funzione, non si discosti dal valore nominale di  $\pm 10\%$ .

I forni monofase 230 V sono dotati di cavo con spina Schuko: inserire la spina nella presa elettrica dopo aver verificato che la presa sia adatta alla spina in dotazione.

I forni trifase non sono dotati di cavo elettrico, quindi è necessario collegare alla morsettiera interna del forno un cavo di adeguata sezione.

Sostituzione del cavo: la sostituzione del cavo deve essere eseguita da personale autorizzato e competente.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o il suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

### 1.8 SIMBOLO EQUIPOTENZIALITA'



Il collegamento equipotenziale è necessario al collegamento di tutte le apparecchiature (elettriche e neutre) presenti nell'installazione al fine di garantire un collegamento equipotenziale.

### 1.9 CARATTERISTICHE DELL'ACQUA

**L'acqua di alimentazione deve essere idonea al consumo umano e avere le seguenti caratteristiche:**

**Temperatura:** compresa tra 15 – 20°C

**Durezza totale:** compresa tra 4 e 12 °f (gradi Francesi).

Si consiglia di installare sempre un decalcificatore a monte dell'apparecchio, atto a mantenere il valore della durezza dell'acqua entro detti valori, Il funzionamento del forno con acqua di durezza superiore porta alla formazione di incrostazioni calcaree sulle pareti della camera di cottura.

**Pressione:** compresa tra 150 e 250 KPa (1,5 – 2,5 bar).

**Concentrazione di ione cloruro (Cl<sup>-</sup>):** inferiore a 150 mg/lit.

**Concentrazione di Cloro (Cl<sub>2</sub>):** inferiore a 0.2 mg/litro.

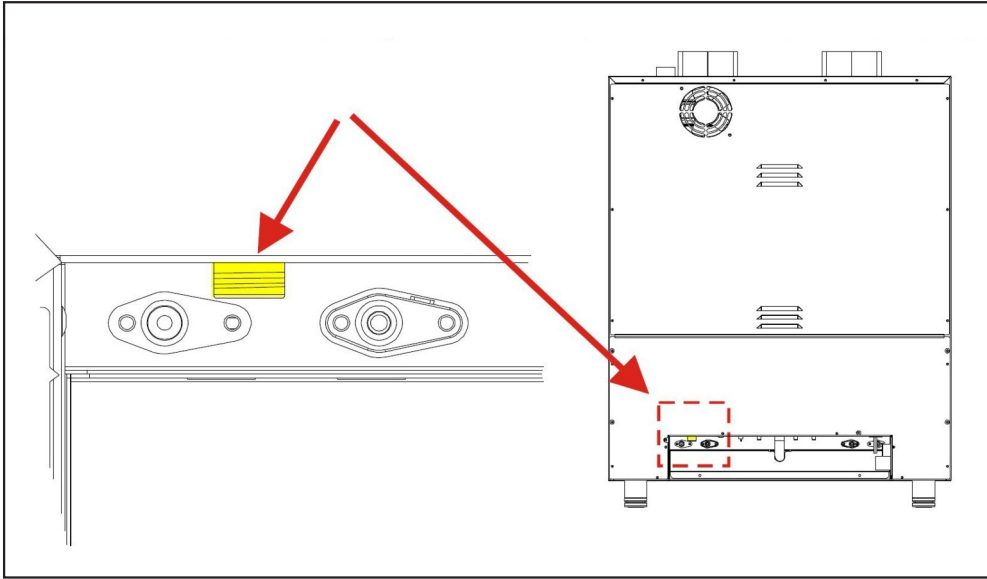
**pH:** maggiore di 7.

**Conducibilità elettrica:** compresa tra 50 e 2000 µS/cm.

**Attenzione:** L'utilizzo di sistemi di trattamento dell'acqua che determinano valori diversi da quelli sopra indicati non è ammesso pena il totale decadimento della garanzia. Eventuali impianti dosatori di sostanze atte a evitare la formazione di incrostazioni nelle tubazioni (per esempio: dosatori di polifosfati) sono altresì vietati perché possono compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

## 2.0 CONNESSIONE GAS

La sezione del tubo di adduzione gas deve essere scelta a seconda del tipo di gas e dal consumo dell'apparecchiatura da allacciare. L'impianto deve essere progettato ed eseguito in opera secondo le norme vigenti. L'apparecchiatura a gas è dotata di un attacco da ½" gas maschio posizionato nella parte posteriore del forno.



L'allacciamento a tale attacco va effettuato con appositi adattatori e guarnizioni idonei al tipo di combustibile utilizzato (vedi dati tecnici). Deve essere posto a monte del forno un rubinetto di intercettazione rapida per la chiusura del gas (omologato dalle vigenti normative). Si possono avere due tipi di collegamenti: fisso o scollegabile. Nel caso di impiego di tubi flessibili dovranno essere resistenti alla corrosione e in materiale inossidabile. Eventuali materiali di tenuta utilizzati nel collegamento dovranno essere omologati secondo le vigenti norme di legge. Per le prove di tenuta di tutti i raccordi tra impianto ed apparecchiatura si consiglia l'uso di spray cercafughe; si possono anche spennellare, nei punti di raccordo, sostanze schiumose non corrosive. Ovviamente in entrambi i casi NON DEVONO COMPARIRE BOLLE. QUANDO SI EFFETTUANO TALI PROVE, EVITARE FIAMME LIBERE.

## 2.1 COLLEGAMENTO AL CAMINO

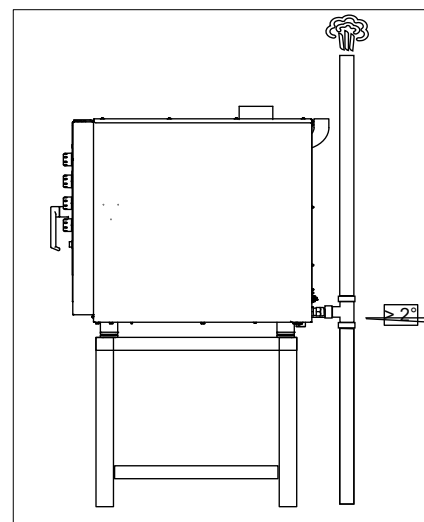
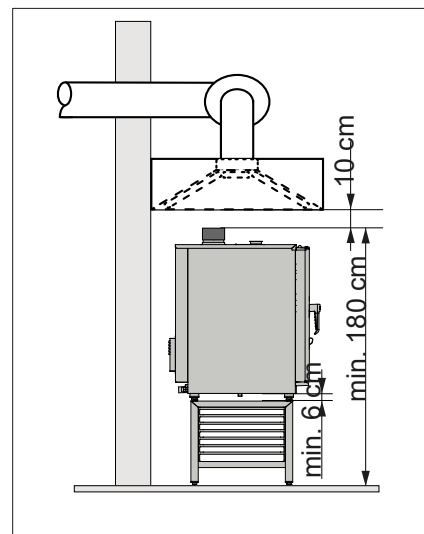
I modelli a gas sono provvisti di un camino per l'evacuazione dei prodotti della combustione che deve essere collegato secondo la modalità illustrata prevista dalle normative di installazione.

### Evacuazione fumi forzata tipo A1

L'apparecchio è di tipo A1. Deve essere installato in locali sufficientemente ventilati per prevenire l'eventualità di concentrazioni inaccettabili di sostanze dannose per la salute nella stanza in cui è installato l'apparecchio, realizzati in accordo con le norme e le regolamentazioni nazionali e locali vigenti.

Indicativamente la portata di un aspiratore d'aria collegato direttamente all'ambiente esterno, è di 35 m<sup>3</sup>/h per ogni kW di potenza gas installata.

L'apparecchio deve essere installato in locali sufficientemente ventilati per garantire il flusso d'aria necessario per la combustione, in accordo con le norme e le regolamentazioni nazionali e locali vigenti.



## 2.2 COLLEGAMENTO IDRAULICO - SCARICO ACQUA

I forni sono dotati di uno scarico acqua situato sul retro dell'apparecchio; il collegamento idraulico deve essere effettuato direttamente sull'estremità del tubo di scarico in acciaio inox

Lo scarico deve essere privo di sifone e realizzato con tubi rigidi e resistenti alla temperatura di 110 °C

E' assolutamente necessario che il diametro del tubo di scarico non venga ridotto e che la sua tubazione sia a pressione atmosferica. L'eventuale intasamento del tubo di scarico può provocare uscita di vapore dalla porta e cattivi odori nella camera di cottura.

### 3.0 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO

La sostituzione di parti danneggiate deve essere realizzata unicamente da personale tecnico qualificato. Per richiedere al costruttore le parti da sostituire è necessario comunicare il modello del forno e il numero di serie.

**Tali dati sono reperibili dalla targhetta caratteristiche attaccata al forno.**

Prima di procedere alla sostituzione delle parti di ricambio è necessario, ai fini della sicurezza, disinserire l'interruttore elettrico di protezione, chiudere la valvola di intercettazione acqua installata a monte dell'apparecchio.

### 3.0 CONTROLLO DELLE FUNZIONI

Dopo aver completato l'installazione del forno è necessario eseguire una prova di tenuta delle condutture idriche. **L'installatore deve inoltre verificare, con gli opportuni strumenti di misurazione, che le emissioni di rumore aereo abbiano un livello di pressione sonora ponderato A è inferiore ai 70 dB(A).**



L'etichetta ISO 3864-1 raffigurata a fianco deve essere applicata su una parte visibile a una altezza di 1,6 m. dal suolo. Nei modelli a pavimento, l'etichetta è già applicata nella corretta posizione. Nei modelli da tavolo, è fornita assieme alla documentazione del forno e va applicata, a installazione ultimata, su una parte visibile dell'apparecchio ad 1,60 m da terra. L'installatore dovrà verificare il corretto funzionamento del forno, fornire al Cliente le istruzioni necessarie e consegnargli il presente manuale di istruzioni a cui l'utente si dovrà attenere scrupolosamente nell'uso.

**IMPORTANTE:** Prima che l'utilizzatore possa accendere il forno ed utilizzarlo per qualsiasi processo di cottura o lavaggio, è necessario che l'installatore o un tecnico qualificato abbia verificato che tutte le connessioni del forno siano state realizzate rispettando le indicazioni del presente manuale.

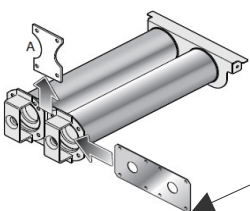
Il tecnico o l'installatore dovranno quindi accertarsi che:

- il forno sia in posizione orizzontale e appoggiato su un supporto o un ripiano che ne garantisca la stabilità;
- la connessione elettrica sia stata realizzata nel rispetto delle normative e che la sezione dei cavi di alimentazione non sia inferiore a quella indicata nel manuale;
- la pressione e la durezza dell'acqua che alimenta il forno rientrino nei campi specificati in questo manuale;
- nel caso il forno sia provvisto di scarico, che questo sia collegato in modo corretto e che i materiali utilizzati siano adatti alle temperature di esercizio. Dopo aver realizzato le verifiche è possibile aprire le valvole di intercettazione dell'acqua e l'interruttore elettrico di protezione, installati a monte dell'apparecchio. L'installatore dovrà verificare il corretto funzionamento del forno e fornire all'utente le istruzioni necessarie ad un uso corretto, nonché accertarsi che all'utente sia stata consegnata una copia di questo manuale.

### 3.2 FORNI A GAS: SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI

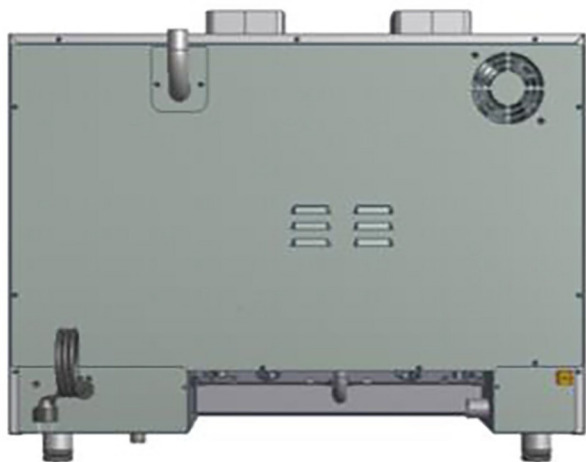
TABELLA PER SOSTITUZIONE UGELLI

MODELLO FORNO			EQ-XXG-X05		EQ-XXG-X07		EQ-XXG-X10	
POTENZA			10KW		13,5KW		20KW	
TIPO GAS	Range da norma EN437		CONSUMO	UGELLO	CONSUMO	UGELLO	CONSUMO	UGELLO
G20 20mabr	17-25mbar	m³/h	1,058	120	1,429	140	2,116	175
G25 20mbar	17-25mbar	m³/h	1,231	130	1,662	155	2,462	195
G25 25mbar	20-30mbar	m³/h	1,231	125	1,662	150	2,462	185
G30-31 28-30mbar 30-37mbar	20-35mbar 25-45mbar	Kg/h	0,789	80	1,065	90	1,577	110
G30-31 50bar	42,5-57,5mbar	Kg/h	0,777	70	1,049	80	1,554	90

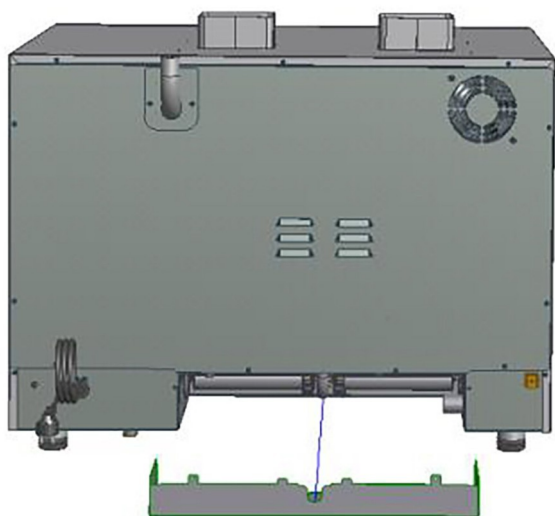


PIASTRINA UNIONE BRUCIATORI CON RIDUZIONE D'ARIA.  
DA APPLICARE SOLO NELLE COMBINAZIONI EVIDENZIATE

È necessario chiudere il rubinetto del gas prima di effettuare qualsiasi operazione.



Svitare le 2 viti che fissano il pannello copertura bruciatore.



Ugello ----->

Guarnizione ----->

Togliere il pannello copertura inferiore bruciatore.



Svitare le viti che fissano il bruciatore a sinistra e destra.



Sfilare il bruciatore di sinistra e successivamente quello di destra.



Dopo aver sfilato i bruciatori, svitare i due ugelli del bruciatore di sinistra e i 2 ugelli del bruciatore di destra.

- Eliminare gli ugelli vecchi e le guarnizioni.
- Avvitare i nuovi ugelli al posto di quelli vecchi.
- Infilare nuovamente i bruciatori e fissarli con le loro viti.
- Rimettere la copertura inferiore ai bruciatori e fissarla con le viti.
- Aprire nuovamente la condotta del gas.

## 4.0 PROBLEMI E SOLUZIONI

### IL FORNO NON SI ACCENDE

- Verificare che la spina sia inserita nella presa elettrica e che ci sia corrente elettrica.
- Controllare che il termostato di sicurezza non sia da resettare.
- Controllare che la porta sia chiusa correttamente.
- Controllare che la sessione di cottura sia stata impostata correttamente.

### LA VENTOLA SI SPENGE MENTRE IL FORNO È ACCESO

Ogni 2 minuti il motore della ventola automaticamente cambia direzione di rotazione seguito da un arresto di 20 secondi. Se l'ultima sessione di cottura è terminata col motore della ventola in arresto, la nuova sessione di cottura partirà con la ventola in fase di arresto. Dopo l'arresto la ventola partirà normalmente.

- Controllare che l'arresto non superi i normali 20 secondi.
- Controllare che la porta non sia aperta.
- Verificare che la ventola non sia ostruita.

### LE LUCI FORNO NON SI ACCENDONO

- Utilizzare lampadine resistenti al calore.
- Cambiare le lampadine fulminate.

### IL TUBO CHE PORTA L'ACQUA PER L'UMIDITÀ NON IMMETTE ACQUA IN CAMERA FORNO

- Controllare che il rubinetto della connessione alla rete idrica sia aperto.
- Controllare che il filtro non sia intasato
- Controllare che la manopola del selettore umidità sia posizionata adeguatamente.

### FILTRO DELL'ACQUA

Se l'alimentazione idrica del forno si interrompe controllare il filtro dell'elettrovalvola di connessione idrica:

- Chiudere il rubinetto di alimentazione della rete idrica
- Disconnettere il tubo di connessione tra il forno e la rete idrica
- Usare una pinza per rimuovere il filtro che si trova dietro l'elettrovalvola
- Pulire il filtro dalle impurità e riposizionarlo dietro l'elettrovalvola
- Riconnettere il tubo

### SPIA ROSSA ACCESA

Spia rossa accesa indica il blocco del bruciatore, per ripristinarlo premere per 3 secondi il pulsante sotto il cruscotto comandi (vedere schema di installazione).

## 5.0 MANUTENZIONE ORDINARIA

Tutte le operazioni di manutenzione devono essere effettuate unicamente da personale qualificato.

Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione è obbligatorio spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla rete elettrica (se l'apparecchiatura è a gas chiudere il rubinetto del gas) e dalla rete idrica.

### PULIZIA DEL FORNO

Pulire il forno alla fine del servizio giornaliero con prodotti adeguati:

1. usare acqua tiepida e saponi neutri o detergenti neutri
2. risciacquare accuratamente con acqua
3. asciugare con cura

Non usare spatole o spazzole abrasive o altri utensili: questi potrebbero rovinare le superfici in acciaio e rilasciare depositi ferrosi che con l'andare del tempo creerebbero ruggine.

Non utilizzare getti d'acqua per lavare il forno.

Per pulire le parti in acciaio non utilizzare prodotti a base di cloro (candeggina, acido cloridrico) nemmeno se sono diluiti in acqua.

Dopo ogni cottura specifica e prima della successiva, è consigliabile pulire eventuali resti di alimenti (grassi o sughi) nella camera di cottura del forno. Per la pulizia della camera di cottura del forno si raccomandano prodotti adatti e accuratezza nell'operazione: tralasciare piccoli depositi di cibo o grasso negli angoli reconditi potrebbe a lungo andare danneggiare l'apparecchiatura e creare fumi e odori indesiderati nella camera di cottura, nei casi più gravi ostruire prese d'aria o danneggiare movimenti meccanici.

In caso di inutilizzo dell'apparecchiatura per lungo periodo si raccomanda di:

1. spegnere l'apparecchiatura con il suo tasto (OFF)
2. chiudere i rubinetti che la collegano alla rete elettrica, idrica e gas (ove presente)
3. lasciare leggermente aperta la porta dell'apparecchiatura affinché ci sia un passaggio d'aria e l'apparecchiatura non abbia fenomeni di condensa o odori all'interno della camera di cottura
- 4- con l'aiuto di un panno stendere un velo protettivo d'olio di vaselina su tutte le superfici in acciaio inox.

**SI RACCOMANDA DI SOTTOPORRE L'APPARECCHIATURA PERIODICAMENTE (ALMENO UNA VOLTA L'ANNO) AD UN CONTROLLO TOTALE DA PARTE DI UN TECNICO SPECIALIZZATO.**