



# **MOD: AC/AN6-10-X**

**Production code : 922614**

# SUPPORTI ARMADIATI RISCALDATI/NEUTRI per AOS 6-10 GN 1/1

Modelli :	6 GN1/1 10 GN1/1	10 GN2/1
armadiati neutri	922223 922226	922234 922236
armadiati caldi	922227 922232 922233	922238 922260 922261

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO (per l'Italia)

### INDICE

	Pagina
<b>I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE</b> .....	6
1. Targhetta dati .....	6
2. Dati tecnici .....	6
3. Installazione .....	6
3.1 Luogo d'installazione .....	6
3.2 Posizionamento .....	6
3.3 Accessori per forni .....	7
3.3.1 Supporti forni .....	7
3.3.2 Supporti guide per griglie .....	7
3.3.3 Kit ruote .....	7
4. Collegamento elettrico .....	7
4.1 Cavo d'alimentazione .....	7
5. Collegamento alla rete idrica .....	7
5.1 Scarico dell'acqua di condensa .....	7
6. Messa in funzione .....	7
7. Dispositivi di sicurezza .....	7
8. Verifica funzionamento .....	7
9. Manutenzione .....	7
10. Alcuni malfunzionamenti e loro soluzioni .....	8
11. Istruzioni per la sostituzione di alcuni componenti .....	8
<b>II. ISTRUZIONI PER L'USO</b> .....	8
1. Istruzioni per l'utente .....	8
2. Note per l'uso .....	8
3. Messa in funzione .....	8
3.1 Descrizione pannello comandi .....	9
3.2 Messa in funzione .....	9
4. Tipi di riscaldamento .....	9
4.1 Ciclo "riscaldamento con umidificazione" posizione "1" .....	9
4.2 Ciclo "riscaldamento secco" posizione "2" .....	9
4.3 Ciclo "mantenimento" posizione "3" .....	9
4.4 Spegnimento .....	9
5. Spegnimento in caso di guasto .....	9
6. Pulizia e manutenzione .....	9
7. Avvertenze .....	9

# I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

## 1. TARGHETTA DATI

La targhetta dati è posizionata esternamente sul fianco sinistro dell'apparecchiatura.

## 2. DATI TECNICI

Modelli :	6 GN1/1 10 GN1/1	10 GN2/1
armadiati neutri	922223 922226	922234 922236
armadiati caldi	922227 922232 922233	922238 922260 922261
Dimensioni:		
- larghezza:	mm 895	895
- profondità:	mm 843	997
- altezza:	mm 798(+25;-30)	798(+25;-30)
Tensione di alimentazione	V 220...230 ~	220...230~
Frequenza:	Hz 50	50
Potenza elettrica assorbita	kW 2,55	2,55
Sezione cavo di alimentazione,	mm <sup>2</sup> 3 x 1,5	3 x 1,5

**Informazioni sull'emissioni acustiche:** I componenti funzionali delle apparecchiature in oggetto hanno un'emissione di rumorosità non superiore a 70 dB (A).

## 3. INSTALLAZIONE

**Attenzione! Gli elementi armadiati caldi devono essere installati in combinazione con la gamma forni specifica. Si declina ogni responsabilità nel caso questa disposizione non venga rispettata.**

### 3.1 LUOGO DI INSTALLAZIONE

Le strutture supporto forno, semplici o armadiate (riscaldate o neutre), utilizzate per le versioni 6-10 GN1/1, vanno ad occupare il perimetro di base dell'apparecchiatura, pertanto:

- **Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente areati.**
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza UNI-CIG 8723, legge Nr. 46 del 5 Marzo 1990 e circolare Nr. 68 .

### 3.2 POSIZIONAMENTO (fig. 1, 1A)

- Smontare il pannello posteriore e il cruscotto comandi (dove previsto).
- Posizionare il forno sul supporto di base avendo precedentemente tolto i quattro piedini di servizio.
- Fissare il forno alla base avvitando negli angoli le viti "A" (M5x14), con accesso dal lato posteriore, dal vano tecnico sottoporta e dallo scarico pannello comandi (fig. 2).
- La superficie laterale dell'apparecchiatura deve rimanere distanziata di almeno **50 cm** da altre superfici per permettere interventi di manutenzione, mentre la parte posteriore e quella laterale destra devono rimanere ad una distanza di almeno **10 cm** da altre superfici.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.

### AVVERTENZE

- Per lo spazio d'ingombro necessario così come per le dimensioni d'allacciamento si vedano i dati tecnici e le figure riportate alle prime pagine di questo libretto istruzioni.
- Posizionare l'apparecchiatura ed eventualmente regolare l'altezza del piano di lavoro attraverso l'avvitamento o lo svitamento dei piedini regolabili.
- Togliere la pellicola protettiva dalle pareti esterne dell'apparecchio con attenzione per evitare che rimangano residui di colla. Se nonostante ciò dovessero rimanervi ancora residui di colla, toglierli con un solvente appropriato.
- Oltre all'installazione stessa, qualsiasi lavoro di manutenzione deve essere effettuato solamente dall'ente erogatore oppure da un installatore autorizzato.

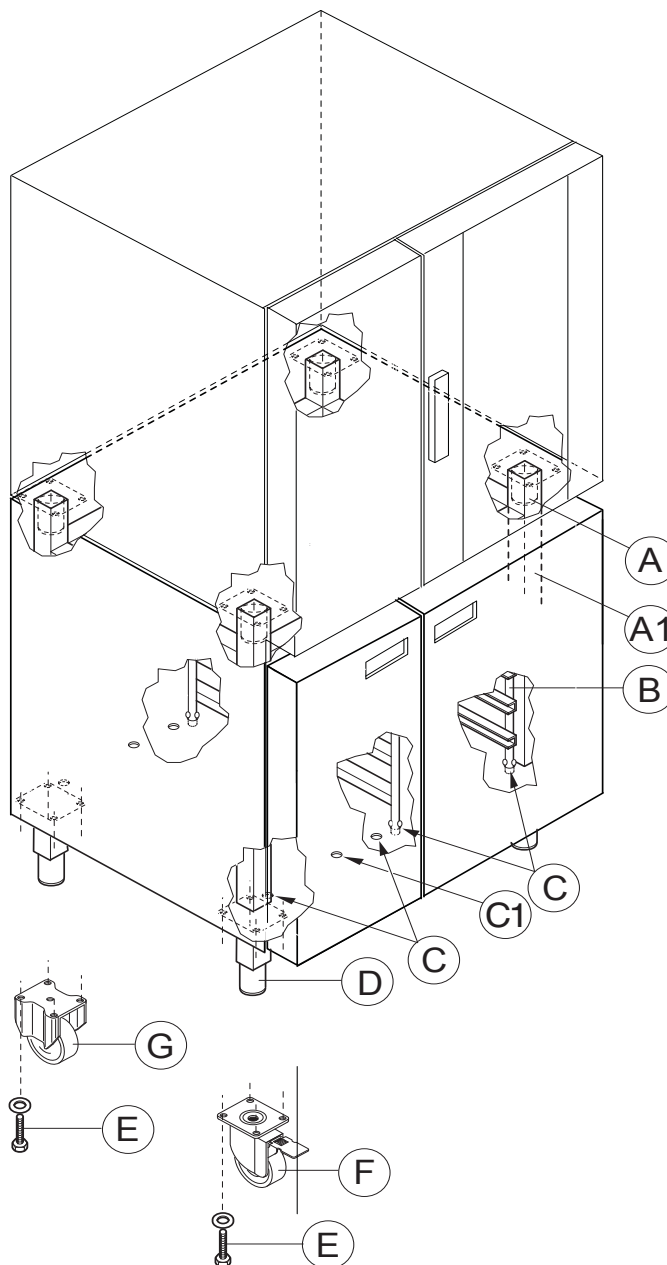


Fig. 2

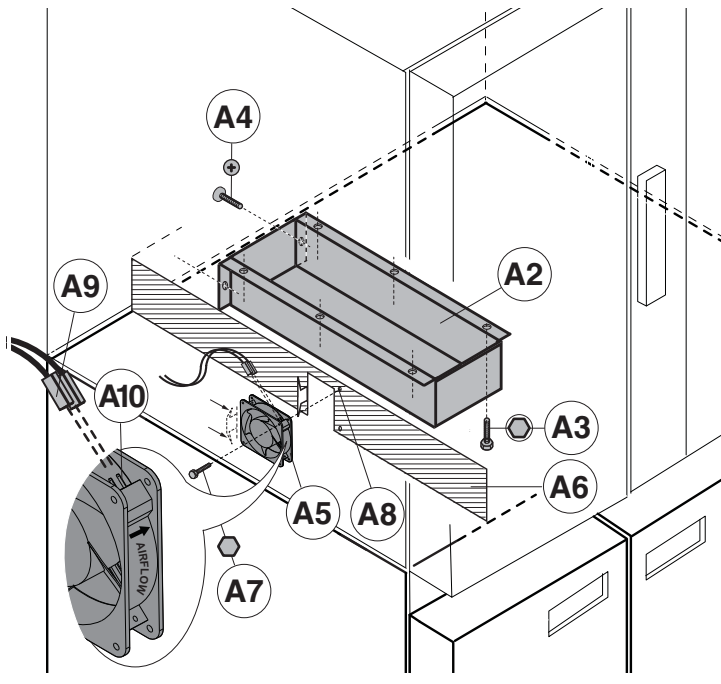


fig. 2a

### 3.3 ACCESSORI PER FORNI

#### 3.3.1 Supporti forni (fig. 2-2a) (accessorio)

Mod. 6-10 GN1/1	922223-922227
Mod. 10 GN2/1	922234-922238

(fig. 2)

Il supporto forno viene fornito già assemblato per essere unito all'apparecchiatura.

(Per i forni MARINE togliere i 4 piedini esistenti del forno svitando le relative viti e sostituirli con quelli di servizio in dotazione al supporto; Inoltre sostituire anche i piedini esistenti del supporto con quelli precedentemente tolti dal forno).

- Collocare il forno sopra il supporto infilando i 4 piedini "A" nelle 4 gambe "A1".

(fig. 2a)

- Fissare il convogliatore aria "A2" al fondo del forno con le 6 viti "A3" (M5x14) e allo schienale dell'armadio con le 2 viti "A4" (M5x14).
- Togliere il fianco sinistro del forno e fissare la ventolina "A5" (escluso mod. 6-10GN1/1elett. e mod. 10GN2/1) al rinforzo "A6" del fondo forno con la vite "A7" (M4x50) nel foro "A8".

La ventolina va montata nella posizione corretta in modo che la freccia (stampigliata sul corpo della ventolina "-->" "AIRFLOW") sia girata verso il rinforzo "A6".

- Collegare i 2 fastoni "A9" del cablaggio elettrico del forno ai 2 fastoni "A10" della ventolina.
- Rimettere il fianco sinistro del forno con le relative viti.
- Posizionare l'unità dove è previsto ed eventualmente regolare l'altezza del piano di carico forno attraverso l'avvitamento o lo svitamento dei piedini regolabili.

#### 3.3.2 Supporti guide per griglie (fig. 2) (accessorio)

Mod. 6-10 GN1/1	922021
Mod. 10 GN2/1	922041

Montare i supporti griglia "B" nella posizione desiderata introducendo prima superiormente poi inferiormente i perni di fissaggio nei fori "C" o "C1" (fori per versione "Pasticceria") predisposti sul fondo della struttura.

(Nel caso si dovesse inserire un **addolcitore** sotto il forno, montare i supporti "B" nella parte sinistra della struttura)(escluso cod.922227-922238).

#### 3.3.3 Kit ruote (fig. 2) (accessorio)

Codice: 922003

- Smontare dal supporto o armadio i quattro piedini esistenti "D" e al loro posto fissare, mediante le viti in dotazione "E" (M8x14), le ruote pivotanti con freni "F" anteriormente e quelle fisse "G" posteriormente.

## 4. COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti.
- Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta.
- Effettuare il collegamento elettrico secondo lo schema elettrico allegato oppure come indicato in targhetta posta vicino alla morsetteria allacciamento.
- L'apparecchio deve essere collegato in maniera permanente alla rete d'alimentazione. Il collegamento deve essere effettuato con un cavo del tipo H05 RN-F. Interporre tra l'apparecchiatura e la rete, un interruttore onnipolare, i cui contatti abbiano una distanza minima d'apertura di 3 mm di portata appropriata (ad esempio interruttore magnetotermico). Questo interruttore deve essere installato nell'impianto elettrico permanente del fabbricato, nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura. Il cavo d'alimentazione deve essere installato in un tubo metallico o di plastica rigida. Se l'allacciamento viene effettuato attraverso un conduttore già esistente, il tubo d'installazione non deve essere inserito all'interno dell'apparecchiatura. Inoltre bisogna prestare particolare attenzione, affinché il tubo non abbia parti taglienti.
- L'apparecchiatura deve essere connessa alla linea di terra della rete. A tale scopo sulla morsetteria di allacciamento vi è una vite con il simbolo  $\perp$  alla quale va allacciato il conduttore di terra.

Inoltre l'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale.

Questo collegamento viene effettuato con la vite d'arresto contrassegnata  $\nabla$ , che si trova esternamente vicino al piedino posteriore sinistro.

Il filo equipotenziale deve avere una sezione minima di 10 mm<sup>2</sup>.

## 4.1 CAVO D'ALIMENTAZIONE

Predisporre una spina tripolare idonea al carico dell'apparecchiatura all'estremità del cavo di alimentazione elettrica oppure connetterlo direttamente ad un dispositivo di intercettazione elettrica. **Il costruttore declina ogni responsabilità qualora le norme antinfortunistiche non siano rispettate.**

## 5. COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

(fig. 1)

Collegare la conduttura entrata acqua "A" alla rete di distribuzione specifica mediante un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione. Prima di collegare il filtro lasciare defluire una certa quantità di acqua per pulire la conduttura da eventuali scorie ferrose.

- L'ingresso acqua per l'umidificazione deve essere alimentato con acqua potabile avente un valore di pressione compreso tra 150 " 250 kPa ( 1,5 " 2,5 bar);

## 5.1 SCARICO DELL'ACQUA DI CONDENZA (fig. 1)

Lo scarico del vano caldo va a confluire in una bacinella raccogli condensa "V" (fig.1), la quale va svuotata periodicamente.

## 6. MESSA IN FUNZIONE

Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura inserire l'interruttore generale dell'impianto elettrico e aprire il rubinetto di intercettazione dell'acqua, seguire l'istruzioni per l'uso paragrafo 3.

## 7. DISPOSITIVI DI SICUREZZA

L'apparecchiatura è dotata delle seguenti sicurezze:

**7.1 Termostato di sicurezza vano caldo** (fig. 3), a ripristino manuale, interviene escludendo il riscaldamento. L'accesso avviene estraendo la scatola completa del pannello comandi in modo da riarmare il pulsante "T" del termostato posizionato sul cielo esterno del vano caldo.

**7.2** L'apparecchiatura è dotata di un **fusibile "F"** (fig. 3) (da 5 A F, ad intervento rapido e potere interruzione da 35A) a protezione

del circuito ausiliario. , vedere schema elettrico. Esso è posizionato dietro il pannello comandi. Per la sostituzione svitare il tappo di contenimento, e sostituire il componente danneggiato con un altro di uguale portata; questo valore è indicato sulla targhetta posta in corrispondenza del medesimo.

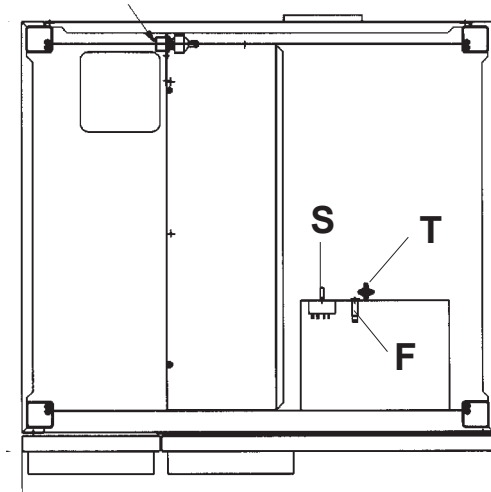


fig. 3

## 8. VERIFICA FUNZIONAMENTO

- Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni per l'uso;
- Spiegare all'utente il funzionamento e la messa in funzione dell'apparecchiatura con l'aiuto del libretto istruzioni.

## 9. MANUTENZIONE

I componenti che necessitano di manutenzione ordinaria sono accessibili aprendo il pannello comandi e quello posteriore.

## 10. ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO SOLUZIONI

Anche nell'uso regolare dell'apparecchio si possono verificare dei malfunzionamenti.

- **Il riscaldamento vano caldo non si attiva o è inefficiente.**  
Possibili Cause:
  - Limitatore di temperatura vano riscaldato intervenuto
  - Elemento resistivo danneggiato
  - Bobina dei relé relativi agli elementi danneggiata
  - Sonda termostatica danneggiata
  - Termostato danneggiato
  - Il termoregolatore danneggiato
  - Fusibile F intervenuto, vedere schema elettrico.
- **L'umidificazione è inefficiente**  
Possibili cause:
  - Elemento resistivo danneggiato
  - Il regolatore d'energia danneggiato o da regolare, ruotando il perno "S" (fig. 3).
  - Mancanza d'acqua in rete
  - Elettrovalvola ingresso acqua danneggiata
- **La termostatazione del vano caldo è errata**  
Possibili cause:
  - Il termoregolatore è difettoso.
  - La sonda rilevazione temperatura cella è sporca, difettosa o interrotta.

## 11. ISTRUZIONI PER LA SOSTITUZIONE DI ALCUNI COMPONENTI

(Operazioni condotte da un installatore autorizzato)

Togliendo il pannello laterale sinistro dell'apparecchiatura si ha l'accesso ai seguenti componenti:

- Elettrovalvola acqua con regolatore di flusso
  - Morsetti d'alimentazione
- Togliendo il pannello posteriore dell'apparecchiatura si ha l'accesso al motoventilatore vano caldo

All'interno della scatola comandi si trovano i seguenti componenti:

- Regolatore d'energia
- Termoregolatore digitale
- Termostato impostazione temperatura vano
- Fusibile
- Relè
- Selettore
- Trasformatore

## II. ISTRUZIONI PER L'USO

**L'apparecchiatura è destinata per un uso industriale specifico e deve essere utilizzata da personale addestrato.**

### 1. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

#### AVVERTENZE:

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione.
  - Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
  - L'installazione dell'apparecchiatura deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato.
  - Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

### 2. NOTE PER L'USO

#### Premessa

Questa apparecchiatura utilizzata anche come supporto forno, dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita; cioè per il mantenimento o il riscaldamento delle vivande già cotte.

Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

Il vano riscaldato permette temperature d'esercizio comprese tra i valori :

- 30 - 80 °C per la fase di riscaldamento o lievitazione di cibi con o senza umidificazione del vano, controllati dal termostato "E" e visualizzati sul termoregolatore "C" (fig. 4).
  - e maggiore di 65°C (valore preimpostato sul termoregolatore) per la fase di mantenimento vivande.
- **Evitare di effettuare la salatura dei cibi nel vano caldo in particolare con cicli umidi.**

### 3. MESSA IN FUNZIONE (fig. 4)

#### Preliminari

Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura inserire l'interruttore generale dell'impianto elettrico e aprire il rubinetto d'intercettazione dell'acqua .

### 3.1 DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI (fig. 4)

- A - Indicatore luminoso macchina sotto tensione
- B - Selettore tipi di riscaldamento e umidificazione
- C - Termoregolatore digitale
- D - Indicatore luminoso riscaldamento inserito
- E - Termostato regolazione temperatura vano

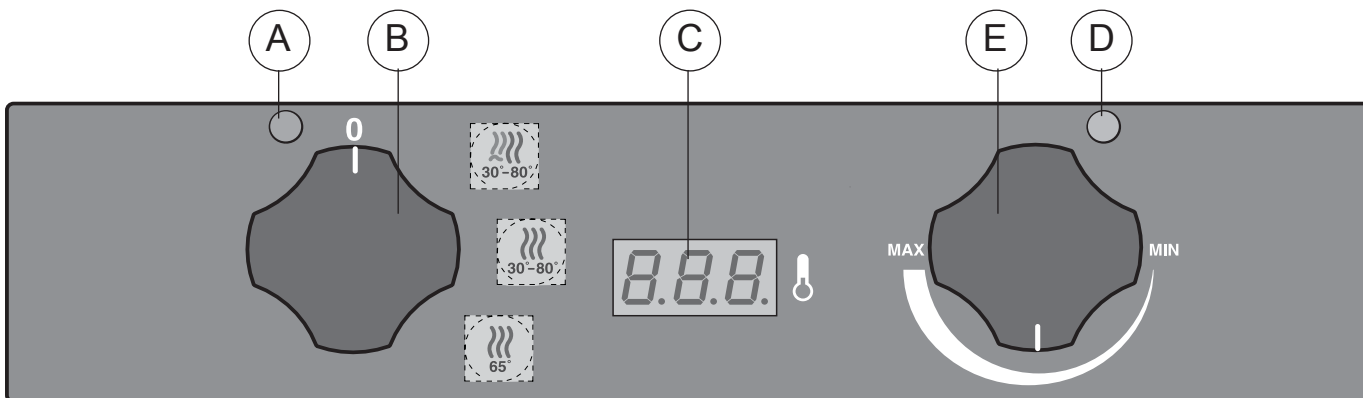


Fig. 4

### 3.2 MESSA IN FUNZIONE (fig. 4)

Il selettore "B" ha le seguenti posizioni di utilizzo:



- 1 - riscaldamento termostato (30-80 °C) del vano con umidificazione stabilizzata



- 2 - riscaldamento termostato (30-80°C) del vano



- 3 - mantenimento alla temperatura superiore a 65°C (con vano carico)

### 4. TIPI DI RISCALDAMENTO

Accertarsi che il rubinetto di intercettazione dell'acqua sia aperto. Predisporre la macchina sotto tensione, led verde "A" acceso ruotando la manopola "B" su una posizione diversa da "0". Il motoventilatore si attiva.

#### 4.1 CICLO "RISCALDAMENTO CON UMIDIFICAZIONE" POSIZIONE "1" (fig. 4)

- Ruotare la manopola "B" sulla posizione "1" e si nota:
- Il visualizzatore "C" lampeggia per alcuni secondi con tutti i segmenti (lamp test), poi rappresenta l'andamento della temperatura nel vano riscaldato fino a raggiungere il valore d'impostazione (spegnimento dell'indicatore "D").
- Ruotare la manopola "E" sul valore di temperatura compreso tra 30 - 80 °C.

#### 4.2 CICLO "RISCALDAMENTO SECCO" POSIZIONE "2" (fig. 4)

Seguire le indicazioni espresse sopra lasciando nella posizione "2" la manopola del selettore "B".

#### 4.3 CICLO "MANTENIMENTO" POSIZIONE "3" (fig. 4)

Per ottenere il ciclo "mantenimento" ad una temperatura superiore a 65°C (a pieno carico), ruotare la manopola "B" sulla posizione "3".

#### 4.4 SPEGNIMENTO

- Ruotare la manopola "B" sulla posizione "0".
- Chiudere il rubinetto di intercettazione dell'acqua.
- Disinserire l'interruttore automatico posto a monte dell'apparecchiatura.

### 5. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura:

- Disinserire l'interruttore automatico d'alimentazione elettrica posto a monte dell'apparecchiatura e chiudere il rubinetto dell'acqua.
- Rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica con personale addestrato e autorizzato dal costruttore.

### 6. PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare le operazioni di manutenzione, disinserire l'alimentazione elettrica.

- Ogni fine giornata pulire il vano caldo, le strutture supporto teglie e la parete di aspirazione usando prodotti adatti allo scopo ed attenendosi ai consigli del fornitore.
  - Pulire le parti in acciaio inox con acqua tiepida e sapone, evitando l'uso di detergenti contenenti sostanze abrasive, infine risciacquare bene ed asciugare con cura.
- Riscaldare fino alla completa asciugatura le superfici del vano caldo con porta aperta (posizione "2" della manopola "B" e posizione MAX della manopola "E"). Si raccomanda la massima accuratezza nella rimozione di eventuali residui alimentari dalle superfici.
- Svuotare periodicamente la vaschetta raccogli condense "V" (fig.1) sfilandola dalle guide del fondo apparecchiatura.

### 7. AVVERTENZE

- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua.
- Non utilizzare per la pulizia dell'acciaio prodotti contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico, ecc.) anche se diluiti.
- Non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) nel pulire il pavimento sottostante l'apparecchiatura.
- Evitare di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzole o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che, ossidandosi, provocano punti e inneschi di ruggine.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi:
  - Sconnettere l'alimentazione elettrica e chiudere i rubinetti dell'acqua;
  - Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo;
  - Arieggiare periodicamente i locali.