



Forno a convezione/vapore

OES OEB OGS OGB /

OES OEB OGS OGB easyTOUCH



ITA Manuale d'installazione

Traduzione dell'originale

Indice

1	Generalità	4
	▶ Tutela dell'ambiente	5
	▶ Identificazione del forno a convezione	6
	▶ Su questo manuale di installazione	9
2	Montaggio e funzionamento	11
	▶ Scopo d'utilizzo del forno a convezione/vapore	12
	▶ Struttura e funzione del forno a convezione/vapore (centralina standard)	13
	▶ Struttura e funzione del forno a convezione/vapore (centralina easyTOUCH)	16
3	Per la sua sicurezza	19
	▶ Norme di sicurezza fondamentali	20
	▶ Pericoli e disposizioni di sicurezza	21
	▶ Norme per posizionamento, installazione e messa in esercizio sicure	23
	▶ Requisiti per il personale, equipaggiamento di protezione, postazioni di lavoro	24
	▶ Avvertenze relative al forno a convezione/vapore	25
	▶ Dispositivi di sicurezza	27
4	Trasporto e installazione	30
	▶ I requisiti per il luogo di installazione	31
	▶ Trasporto al luogo di installazione	36
	▶ Disimballaggio	37
	▶ Installazione di apparecchi da banco	40
	▶ Installazione di apparecchi a libera installazione	43
5	Collegare il forno a convezione/vapore	45
	▶ Installazione dell'impianto elettrico	46
	▶ Impianto ad ottimizzazione dell'energia	48
	▶ Alimentazione dell'acqua	49
	▶ Scarico d'acqua	52
	▶ Eseguire le impostazioni nel programma di assistenza	55
	▶ Regole per l'installazione di apparecchi a gas	57
	▶ Autorizzazioni	58
	▶ Impianto a gas con tubo fisso per OGS/OGB	59
	▶ Installazione di bombole di gas liquido all'impianto a gas per OGS/OGB	62
	▶ Condotta del gas di scarico per OGS/OGB	67
6	Messa in esercizio, interruzione dell'esercizio, smaltimento	70
	▶ Operazioni in sicurezza	71
	▶ Procedura di messa in funzione	73
	▶ Interruzione dell'esercizio e smaltimento	76
7	Dotazione speciale e accessori	77
	▶ Pulizia automatica della camera di cottura CONVOClean system	78
	▶ Cappa di aspirazione/Cappe di condensazione CONVOVent e CONVOVent Plus	81
	▶ Kit di stoccaggio	83
	▶ Versione a griglia	84

▶	Versioni per navi	86
▶	Interfaccia di comunicazione	87
8	Specifiche tecniche, schizzi delle dimensioni e piani elettrici	88
<hr/>		
8.1	Specifiche tecniche	89
▶	Dati tecnici OES	90
▶	Dati tecnici OEB	94
▶	Dati tecnici OGS	98
▶	Dati tecnici OGB	103
▶	Specifiche tecniche accessori	108
8.2	Dimensioni, schizzi delle dimensioni e piani di collegamento	109
▶	OES/OEB 6.10	110
▶	OES/OEB 6.20	111
▶	OES/OEB 10.10	112
▶	OES/OEB 10.20	113
▶	OES/OEB 12.20	114
▶	OES/OEB 20.10	115
▶	OES/OEB 20.20	116
▶	OGS 6.10	117
▶	OGS 6.20	118
▶	OGS 10.10	119
▶	OGS 10.20	120
▶	OGS 12.20	121
▶	OGS 20.10	122
▶	OGS 20.20	123
▶	OGB 6.10	124
▶	OGB 6.20	125
▶	OGB 10.10	126
▶	OGB 10.20	127
▶	OGB 12.20	128
▶	OGB 20.10	129
▶	OGB 20.20	130
9	Elenchi di controllo e termine dell'installazione	131
<hr/>		
▶	Elenco di controllo: Installazione	132
▶	Elenco di controllo: Dispositivi di sicurezza e avvertenze	135
▶	Elenco di controllo: Istruzioni del cliente - Sicurezza	136
▶	Elenco di controllo: Istruzione del cliente - Uso e manutenzione	141
▶	Termine dell'installazione	142

1 Generalità

Scopo di questo capitolo

In questo capitolo forniremo informazioni per l'identificazione del forno a convezione/vapore e per l'utilizzo di questo manuale.

Sommario

Questo capitolo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
Tutela dell'ambiente	5
Identificazione del forno a convezione	6
Su questo manuale di installazione	9

► Tutela dell'ambiente

Dichiarazione di principio

Le attese dei nostri clienti, le normative e le direttive giuridiche, nonché la fama della nostra azienda determinano la qualità e l'assistenza di tutti i prodotti.

Il rispetto dell'ambiente da noi perpetrato è atto al rispetto di tutte le normative e le leggi relative all'ambiente, impegnandoci, allo stesso tempo, ad un costante miglioramento dell'ecocompatibilità dei nostri prodotti.

Affinché la produzione di prodotti di elevato valore sia garantita, così come i nostri obiettivi ambientali, abbiamo sviluppato un sistema di gestione della qualità e dell'ecocompatibilità.

Questo sistema rispetta i requisiti delle normative ISO 9001:2008 e ISO 14001:2004.

Procedure per la tutela dell'ambiente

Vengono osservate le seguenti procedure:

- Uso di materiali degradabili privi di residui
- Uso di prodotti conformi RoHS
- Riutilizzo dei cartoni di spedizione
- Raccomandazione e uso di detergenti biodegradabili
- Riciclaggio di rifiuti dell'elettronica
- Smaltimento del produttore conforme alle normative sull'ambiente di vecchi apparecchi

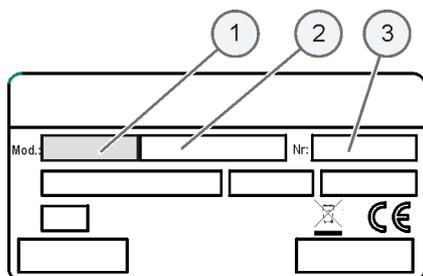
Ci contatti per maggiori informazioni sulla tutela ambientale.

► Identificazione del forno a convezione

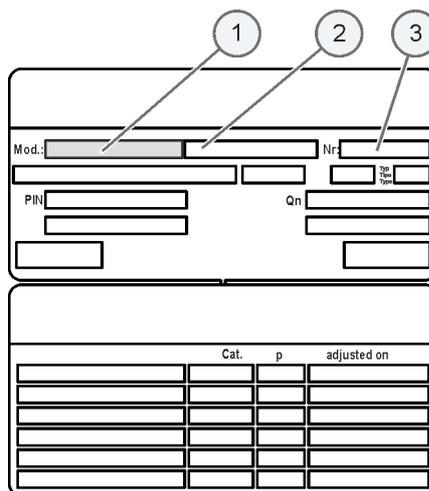
Posizione e struttura della targhetta

Il forno a convezione/vapore può essere identificato in base alla targhetta. La targhetta si trova sul lato sinistro del forno a convezione/vapore.

Negli apparecchi elettrici la targhetta è strutturata nel seguente modo:



Negli apparecchi a gas la targhetta è strutturata nel seguente modo:



La seguente tabella descrive le posizioni della targhetta da rispettare:

Numero posizione	Significato
1	Denominazione commerciale
2	Numero di articolo
3	Numero di serie

Composizione della denominazione commerciale

Per l'identificazione dell'apparecchio è importante la composizione della denominazione commerciale (1) in entrambe le targhetta:

Elementi della denominazione commerciale	Significato
Lettere	
1. Posizione	O = Eco (sempre)
2. Posizione	E = apparecchio elettrico
	G = apparecchio a gas
3. Posizione	B = apparecchio con generatore di vapore
	S = apparecchio con iniezione
Cifre	
xx.yy	Dimensioni dell'apparecchio

Gli apparecchi da banco

Identificare l'apparecchio da banco in base alla denominazione commerciale della targhetta e alla seguente tabella:

Modello	Tipo	Numero ripiani		Ripiani opzionali	
		1/1 GN	2/1 GN	Dimensioni teglia 600 x 400	Numero piatti
OES 6.10	Apparecchio elettrico con iniezione	7	-	5	20
OGS 6.10	Apparecchio a gas con iniezione	7	-	5	20
OEB 6.10	Apparecchio elettrico con generatore di vapore	7	-	5	20
OGB 6.10	Apparecchio a gas con generatore di vapore	7	-	5	20
OES 6.20	Apparecchio elettrico con iniezione	14	7	12	42
OGS 6.20	Apparecchio a gas con iniezione	14	7	12	42
OEB 6.20	Apparecchio elettrico con generatore di vapore	14	7	12	42
OGB 6.20	Apparecchio a gas con generatore di vapore	14	7	12	42
OES 10.10	Apparecchio elettrico con iniezione	11	-	7	32
OGS 10.10	Apparecchio a gas con iniezione	11	-	7	32
OEB 10.10	Apparecchio elettrico con generatore di vapore	11	-	7	32
OGB 10.10	Apparecchio a gas con generatore di vapore	11	-	7	32
OES 10.20	Apparecchio elettrico con iniezione	22	11	18	63
OGS 10.20	Apparecchio a gas con iniezione	22	11	18	63
OEB 10.20	Apparecchio elettrico con generatore di vapore	22	11	18	63
OGB 10.20	Apparecchio a gas con generatore di vapore	22	11	18	63

Gli apparecchi a libera installazione

Identificare l'apparecchio a libera installazione in base alla denominazione commerciale della targhetta e alla seguente tabella:

Modello	Tipo	Numero ripiani		Ripiani opzionali	
		1/1 GN	2/1 GN	Dimensioni teglia 600 x 400	Numero piatti
OES 12.20	Apparecchio elettrico con iniezione	24	12	10	59 oppure 74
OGS 12.20	Apparecchio a gas con iniezione	24	12	10	59 oppure 74
OEB 12.20	Apparecchio elettrico con generatore di vapore	24	12	10	59 oppure 74
OGB 12.20	Apparecchio a gas con generatore di vapore	24	12	10	59 oppure 74
OES 20.10	Apparecchio elettrico con iniezione	20	-	17	50 oppure 61
OGS 20.10	Apparecchio a gas con iniezione	20	-	17	50 oppure 61
OEB 20.10	Apparecchio elettrico con generatore di vapore	20	-	17	50 oppure 61
OGB 20.10	Apparecchio a gas con generatore di vapore	20	-	17	50 oppure 61
OES 20.20	Apparecchio elettrico con iniezione	40	20	17	98 oppure 122
OGS 20.20	Apparecchio a gas con iniezione	40	20	17	98 oppure 122
OEB 20.20	Apparecchio elettrico con generatore di vapore	40	20	17	98 oppure 122
OGB 20.20	Apparecchio a gas con generatore di vapore	40	20	17	98 oppure 122

► Su questo manuale di installazione

Scopo

Questo manuale d'installazione fornisce le risposte alle seguenti domande:

- Come installo il forno a convezione/vapore?
- Come collego il forno a convezione/vapore?
- Come metto in funzione il forno a convezione/vapore?

Questo manuale d'installazione deve servire per saper svolgere le seguenti attività:

- Installare l'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio all'alimentazione di corrente.
- Collegare l'apparecchio all'alimentazione d'acqua.
- Collegare l'apparecchio all'alimentazione di gas.
- Collegare l'apparecchio al dispositivo di scarico del gas.
- Messa in funzione dell'apparecchio.

Gruppi di destinazione

Questo manuale d'installazione si rivolge ai seguenti gruppi di destinazione:

Personale	Attività	Qualifica	Prima di lavorare, leggere i seguenti capitoli
Trasportatore	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Trasporto all'interno dell'azienda 	È qualificato per il trasporto con carrello sollevatore e carrello elevatore a forca	<p><i>Per la sua sicurezza a pagina 19</i></p> <p><i>Trasporto e installazione a pagina 30</i></p>
Tecnico dell'assistenza	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Installazione dell'apparecchio ▪ Collegamento dell'apparecchio ▪ Messa in funzione dell'apparecchio ▪ Interruzione dell'esercizio dell'apparecchio ▪ Informazioni per l'utente 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ È un dipendente di un servizio clienti autorizzato. ▪ In possesso di formazione tecnica in materia. ▪ In possesso di formazione specifica per l'apparecchio. 	<p><i>Montaggio e funzionamento a pagina 11</i></p> <p><i>Per la sua sicurezza a pagina 19</i></p> <p><i>Trasporto e installazione a pagina 30</i></p> <p><i>Collegare il forno a convezione/vapore a pagina 45</i></p> <p><i>Messa in esercizio, interruzione dell'esercizio, smaltimento a pagina 70</i></p> <p><i>Dotazione speciale a pagina 77</i></p>
Installatore gas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Collegamento dell'apparecchio: Gas ▪ Scollegamento dell'apparecchio dalla rete del gas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ È un installatore autorizzato dalla società di fornitura del gas. ▪ In possesso di una relativa specializzazione. 	<p><i>Montaggio e funzionamento a pagina 11</i></p> <p><i>Per la sua sicurezza a pagina 19</i></p> <p><i>Collegare il forno a convezione/vapore a pagina 45</i></p>
Installatore impianto elettrico	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Collegamento dell'apparecchio: Impianto elettrico ▪ Scollegamento dell'apparecchio dalla rete elettrica 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ È un dipendente di un servizio clienti autorizzato. ▪ In possesso di una relativa specializzazione. ▪ È un esperto di elettricità. 	<p><i>Montaggio e funzionamento a pagina 11</i></p> <p><i>Per la sua sicurezza a pagina 19</i></p> <p><i>Collegare il forno a convezione/vapore a pagina 45</i></p>

Composizione della documentazione per il cliente

La documentazione del cliente relativa al forno a convezione/vapore è composta da:

- Manuale d'installazione (il presente manuale)
- Manuale utente
- Guida integrata nel Software (estratto dal manuale utente)

Struttura del manuale di installazione

La seguente tabella descrive il contenuto e lo scopo dei capitoli di questo manuale:

Passaggio	Procedura
Generalità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aiuta durante l'identificazione del forno a convezione/vapore. ▪ Spiega l'uso con questo manuale d'installazione.
Montaggio e funzionamento	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Descrive l'uso conforme del forno a convezione/vapore. ▪ Spiega le funzioni del forno a convezione/vapore e descrive la posizione delle sue componenti.
Per la sua sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Descrive tutti i pericoli, a cui espone il forno a convezione/vapore e le adeguate contromisure. <p>Leggere attentamente questo capitolo!</p>
Trasporto e installazione	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cita le dimensioni di base dell'apparecchio. ▪ Cita i requisiti per il luogo di installazione. ▪ Spiega il trasporto al luogo di installazione, il disimballaggio e l'installazione.
Collegare il forno a convezione/vapore	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mostra le autorizzazioni necessarie. ▪ Spiega l'installazione di: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Impianto elettrico ▪ Gas ▪ Acqua ▪ Gas di scarico ▪ Acqua di scarico ▪ Aria di scarico
Messa in esercizio, interruzione dell'esercizio, smaltimento	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Spiega la procedura di messa in funzione. ▪ Spiega l'interruzione dell'esercizio. ▪ Contiene indicazioni sullo smaltimento:
Dotazione speciale	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Spiega gli aspetti delle diverse dotazioni speciali.
Specifiche tecniche, schizzi delle dimensioni e piani elettrici	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contiene le specifiche tecniche e i piani elettrici.
Elenchi di controllo e termine dell'installazione	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contiene gli elenchi di controllo per <ul style="list-style-type: none"> ▪ Installazione ▪ Indicazioni di allarme e sicurezza ▪ Istruzioni del cliente. ▪ Contiene indicazioni sulla garanzia e spiega l'uso conclusivo degli elenchi di controllo.

Visualizzazione degli avvisi di sicurezza

Gli avvisi di sicurezza sono disposti secondo i seguenti livelli di pericolo:

Livello di pericolo	Conseguenze	Probabilità
 PERICOLO	Morte/lesioni gravi (irreversibili)	Si trova subito prima
 AVVERTENZA	Morte/lesioni gravi (irreversibili)	Possibile
 ATTENZIONE	Lesioni leggere (reversibili)	Possibile
Attenzione	Danni alle apparecchiature	Possibile

2 Montaggio e funzionamento

Scopo di questo capitolo

In questo capitolo viene descritto l'uso conforme del forno a convezione/vapore e vengono spiegate le relative funzioni.

Sommario

Questo capitolo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
Scopo d'utilizzo del forno a convezione/vapore	12
Struttura e funzione del forno a convezione/vapore (centralina standard)	13
Struttura e funzione del forno a convezione/vapore (centralina easyTOUCH)	16

► Scopo d'utilizzo del forno a convezione/vapore

Uso conforme

Il forno a convezione/vapore può essere usato solo in modo corrispondente all'uso descritto qui di seguito:

- Il forno a convezione/vapore è concepito e costruito esclusivamente per la cottura di diversi alimenti. A tale scopo si utilizzano vapore, aria calda e vapore caldo (vapore surriscaldato).
- Il forno a convezione/vapore è destinato esclusivamente ad un uso commerciale professionale.

- La temperatura ambiente deve essere compresa fra 4 °C e 35 °C.

Inoltre, il forno a convezione/vapore viene utilizzato in modo conforme se si rispettano anche le seguenti condizioni:

- Per evitare incidenti e danni al forno a convezione/vapore, l'utilizzatore deve sottoporre il personale a regolari corsi di addestramento. Il forno a convezione/vapore può essere utilizzato soltanto da personale addestrato.
- Si devono rispettare le disposizioni del produttore per il funzionamento e la manutenzione del forno a convezione/vapore.

Limitazioni d'utilizzo

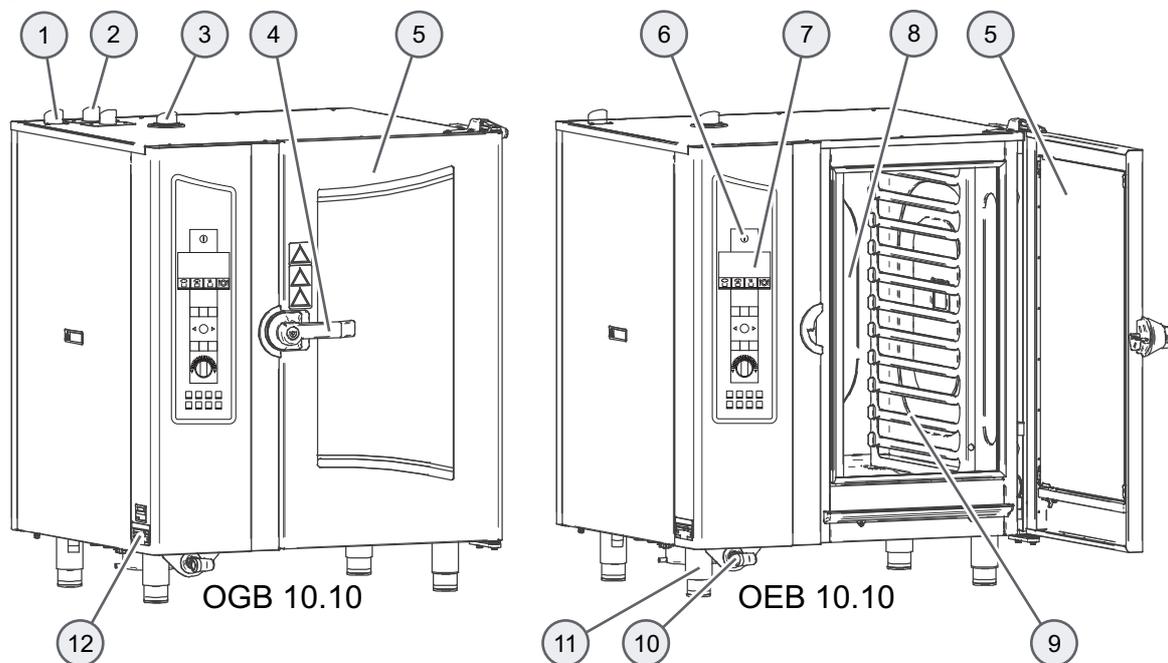
È necessario osservare le seguenti limitazioni d'utilizzo:

- Il forno a convezione/vapore non deve essere attivato in un'atmosfera velenosa oppure esplosiva.
 - Il forno a convezione/vapore può essere usato solo a temperature ambiente tra i +4 °C und +35 °C.
 - Il forno a convezione/vapore può essere utilizzato soltanto da personale addestrato.
 - Il forno a convezione/vapore non deve essere attivato all'aperto senza adeguata protezione da vento e pioggia.
 - Il forno a convezione/vapore può essere caricato fino al peso massimo di carico consentito.
 - Il forno a convezione/vapore può essere attivato solo se tutti i dispositivi di sicurezza sono presenti e operativi.
 - Nel forno a convezione/vapore non deve essere riscaldata polvere oppure granulato secco.
 - Nel forno a convezione/vapore non possono essere riscaldati oggetti facilmente infiammabili con punto d'infiammabilità sotto 270 °C. Comprende ad es. oli facilmente infiammabili, grassi, tovaglioli (salviettine).
 - Nel forno a convezione/vapore non possono essere riscaldati alimenti in barattoli o scatole.
-

► Struttura e funzione del forno a convezione/vapore (centralina standard)

Struttura degli apparecchi da banco

Le seguenti figure mostrano un apparecchio a gas e un apparecchio elettrico rappresentativi per tutti gli apparecchi da banco:



Parti degli apparecchi da banco e relative funzioni

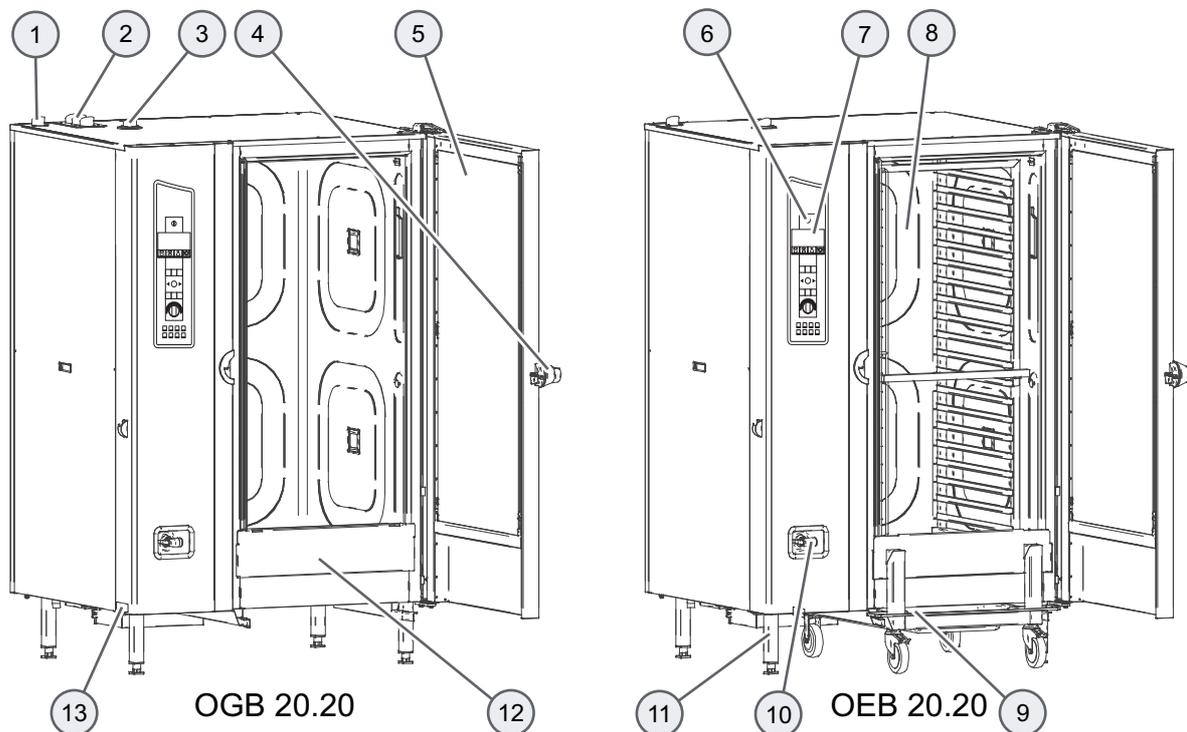
Le parti degli apparecchi da banco hanno le seguenti funzioni:

N.	Denominazione Descrizione	Funzione
1	Bocchettone di uscita dell'aria	Controlla lo sfiato
2	Bocchettone di scarico del gas	Solo in caso di apparecchi a gas (scarica i gas di scarico): <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 bocchettone di scarico del gas in caso di apparecchi con iniezione ▪ 2 bocchettoni di scarico del gas in caso di apparecchi con generatore di vapore
3	Interruttore di depressione	Impedisce la depressione nella camera di cottura, ad es. durante la pulizia completamente automatica (CONVOClean system)
4	Maniglia multifunzionale ("Hygienic Handle")	A seconda della posizione ha le seguenti funzioni: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verticalmente verso il basso: forno a convezione/vapore chiuso, pronto alla cottura ▪ Orizzontale: forno a convezione/vapore aperto, in posizione di aerazione ▪ 20 gradi sopra l'orizzontale: il forno a convezione/vapore può essere aperto Ulteriori funzioni: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzione di chiusura fino alla posizione di aerazione ▪ Possibilità di apertura d'emergenza in posizione di aerazione dal lato della camera di cottura ▪ Antibatterico con ioni d'argento

N.	Denominazione Descrizione	Funzione
5	Sportello dell'apparecchio ("sportello a scomparsa")	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chiude la camera di cottura durante il procedimento di cottura ▪ Durante l'apertura può essere spostato lateralmente al forno a convezione/vapore verso la parte posteriore per risparmiare spazio
6		Attivare e disattivare il forno a convezione/vapore
7	Pannello di comando	Comando centrale del forno a convezione/vapore: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comando mediante tastiera a membrana e tasto basculante ▪ Spie di stato
8	Camera di cottura	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Accoglie l'alimento durante la procedura di cottura ▪ A seconda del modello contiene un diverso numero di piani d'infornata
9	Rastrelliera	Serve per l'inserimento di contenitori GN oppure teglie
10	Doccia manuale	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Serve al risciacquo con acqua della camera di cottura ▪ È a regolazione continua ▪ Dopo l'utilizzo viene automaticamente tirato indietro nel supporto
11	Piedi dell'apparecchio	Orientabile in altezza per l'impostazione orizzontale del forno a convezione/vapore
12	Targhetta d'identificazione	Serve per l'identificazione del forno a convezione/vapore

Struttura degli apparecchi a libera installazione

Le seguenti figure mostrano un apparecchio a gas e un apparecchio elettrico rappresentativi per tutti gli apparecchi a libera installazione:



Parti degli apparecchi a libera installazione e relative funzioni

Le parti degli apparecchi a libera installazione hanno le seguenti funzioni:

N.	Denominazione Descrizione	Funzione
1	Bocchettone di uscita dell'aria	Controlla lo sfiato
2	Bocchettone di scarico del gas	Solo in caso di apparecchi a gas (scarica i gas di scarico): <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 bocchettoni di scarico del gas: OGS 12.20 ▪ 2 bocchettoni di scarico del gas: OGB 12.20, OGS 20.10, 20.20 ▪ 3 bocchettoni di scarico del gas: OGB 20.10, 20.20
3	Interruttore di depressione	Impedisce la depressione nella camera di cottura, ad es. durante la pulizia completamente automatica (CONVOClean system)
4	Maniglia multifunzionale ("Hygienic Handle")	A seconda della posizione ha le seguenti funzioni: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verticalmente verso il basso: forno a convezione/vapore chiuso ▪ Orizzontale: forno a convezione/vapore aperto, in posizione di aerazione ▪ 20 gradi sopra l'orizzontale: il forno a convezione/vapore può essere aperto Ulteriori funzioni: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzione di chiusura fino alla posizione di aerazione ▪ Possibilità di apertura d'emergenza in posizione di aerazione dal lato della camera di cottura ▪ Antibatterico con ioni d'argento
5	Sportello dell'apparecchio ("sportello a scomparsa")	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chiude la camera di cottura durante il procedimento di cottura ▪ Durante l'apertura può essere spostato lateralmente al forno a convezione/vapore verso la parte posteriore per risparmiare spazio
6		Attivare e disattivare il forno a convezione/vapore
7	Pannello di comando	Comando centrale del forno a convezione/vapore: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comando mediante tastiera a membrana e tasto basculante ▪ Spie di stato
8	Camera di cottura	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Accoglie l'alimento durante la procedura di cottura ▪ A seconda del modello contiene un diverso numero di piani d'infornata
9	Carrelli d'infornata	Infornata con alimenti da cucinare
10	Doccia manuale	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Serve al risciacquo con acqua della camera di cottura ▪ È a regolazione continua ▪ Dopo l'utilizzo viene automaticamente tirato indietro nel supporto
11	Piedi dell'apparecchio	Orientabile in altezza per l'impostazione orizzontale del forno a convezione/vapore
12	Dispositivo di preriscaldamento	Serve alla sicurezza durante il preriscaldamento e alla pulizia
13	Targhetta d'identificazione	Serve per l'identificazione del forno a convezione/vapore

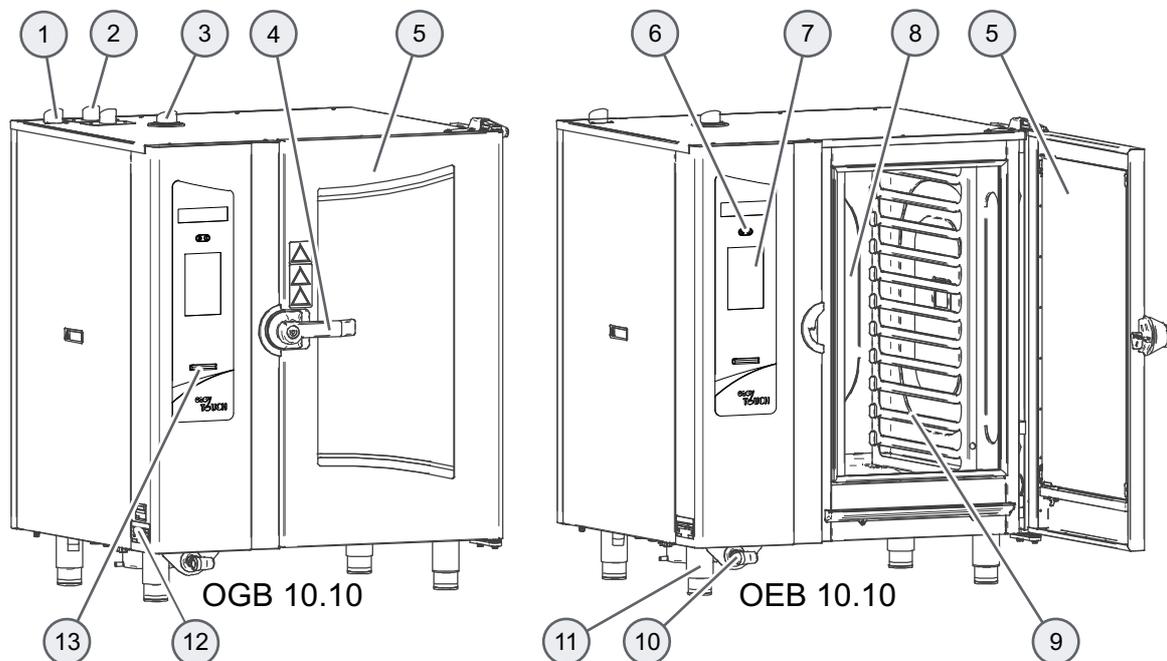
Materiale

La struttura interna ed esterna del forno a convezione/vapore è fatta di acciaio inossidabile.

► Struttura e funzione del forno a convezione/vapore (centralina easyTOUCH)

Struttura degli apparecchi da banco

Le seguenti figure mostrano un apparecchio a gas e un apparecchio elettrico rappresentativi per tutti gli apparecchi da banco:



Parti degli apparecchi da banco e relative funzioni

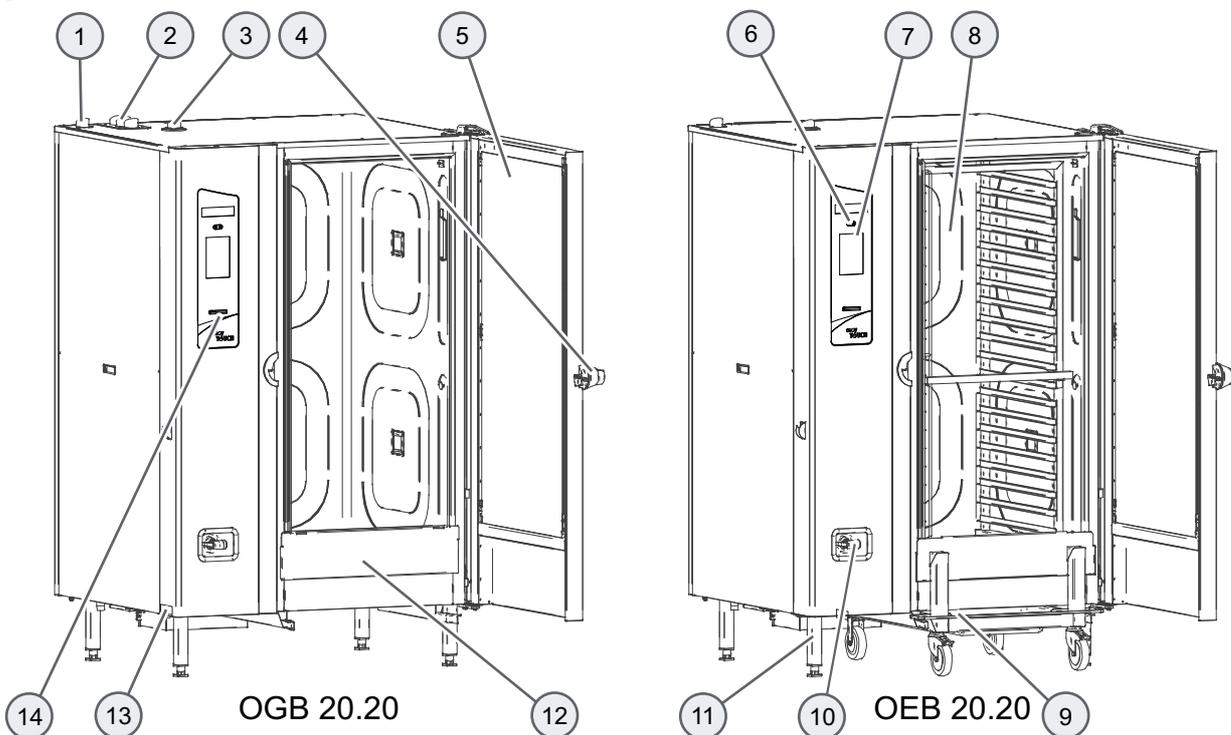
Le parti degli apparecchi da banco hanno le seguenti funzioni:

N.	Denominazione Visualizzazione	Funzione
1	Bocchettone di uscita dell'aria	Controlla lo sfianto
2	Bocchettone di scarico del gas	Solo in caso di apparecchi a gas (scarica i gas di scarico): <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 bocchettone di scarico del gas in caso di apparecchi con iniezione ▪ 2 bocchettoni di scarico del gas in caso di apparecchi con generatore di vapore
3	Interruttore di depressione	Impedisce la depressione nella camera di cottura, ad es. durante la pulizia completamente automatica (CONVOClean system)
4	Maniglia multifunzionale ("Hygienic Handle")	A seconda della posizione ha le seguenti funzioni: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verticalmente verso il basso: forno a convezione/vapore chiuso, pronto alla cottura ▪ Orizzontale: forno a convezione/vapore aperto, in posizione di aerazione ▪ 20 gradi sopra l'orizzontale: il forno a convezione/vapore può essere aperto Ulteriori funzioni: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzione di chiusura fino alla posizione di aerazione ▪ Possibilità di apertura d'emergenza in posizione di aerazione dal lato della camera di cottura ▪ Antibatterico con ioni d'argento

N.	Denominazione Visualizzazione	Funzione
5	Sportello dell'apparecchio ("sportello a scomparsa")	<ul style="list-style-type: none"> Chiude la camera di cottura durante il procedimento di cottura Durante l'apertura può essere spostato lateralmente al forno a convezione/vapore verso la parte posteriore per risparmiare spazio
6		Attivare e disattivare il forno a convezione/vapore
7	Touchscreen	Comando centrale del forno a convezione/vapore: <ul style="list-style-type: none"> Comando grazie al contatto dei simboli sulle pagine di comando Spie di stato
8	Camera di cottura	<ul style="list-style-type: none"> Accoglie l'alimento durante la procedura di cottura A seconda del modello contiene un diverso numero di piani d'infornata
9	Rastrelliera	Serve per l'inserimento di contenitori GN oppure teglie
10	Doccia manuale	<ul style="list-style-type: none"> Serve al risciacquo con acqua della camera di cottura È a regolazione continua Dopo l'utilizzo viene automaticamente tirato indietro nel supporto
11	Piedi dell'apparecchio	Orientabile in altezza per l'impostazione orizzontale del forno a convezione/vapore
12	Targhetta d'identificazione	Serve per l'identificazione del forno a convezione/vapore
13	Coperchio USB	Copre la connessione USB dell'apparecchio

Struttura degli apparecchi a libera installazione

Le seguenti figure mostrano un apparecchio a gas e un apparecchio elettrico rappresentativi per tutti gli apparecchi a libera installazione:



Parti degli apparecchi a libera installazione e relative funzioni

Le parti degli apparecchi a libera installazione hanno le seguenti funzioni:

N.	Denominazione Visualizzazione	Funzione
1	Bocchettone di uscita dell'aria	Controlla lo sfianto
2	Numero di bocchettoni di scarico del gas	Solo in caso di apparecchi a gas (scarica i gas di scarico): <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 bocchettoni di scarico del gas: OGS 12.20 ▪ 2 bocchettoni di scarico del gas: OGB 12.20, OGS 20.10, 20.20 ▪ 3 bocchettoni di scarico del gas: OGB 20.10, 20.20
3	Interruttore di depressione	Impedisce la depressione nella camera di cottura, ad es. durante la pulizia completamente automatica (CONVOClean system)
4	Maniglia multifunzionale ("Hygienic Handle")	A seconda della posizione ha le seguenti funzioni: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verticalmente verso il basso: forno a convezione/vapore chiuso ▪ Orizzontale: forno a convezione/vapore aperto in posizione di aerazione ▪ 20 gradi sopra l'orizzontale: il forno a convezione/vapore può essere aperto Ulteriori funzioni: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzione di chiusura fino alla posizione di aerazione ▪ Possibilità di apertura d'emergenza in posizione di aerazione dal lato della camera di cottura ▪ Antibatterico con ioni d'argento
5	Sportello dell'apparecchio ("sportello a scomparsa")	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chiude la camera di cottura durante il procedimento di cottura ▪ Durante l'apertura può essere spostato lateralmente al forno a convezione/vapore verso la parte posteriore per risparmiare spazio
6		Attivare e disattivare il forno a convezione/vapore
7	Touchscreen	Comando centrale del forno a convezione/vapore: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comando grazie al contatto dei simboli sulle pagine di comando ▪ Spie di stato
8	Camera di cottura	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Accoglie l'alimento durante la procedura di cottura ▪ A seconda del modello contiene un diverso numero di piani d'infornata
9	Carrelli d'infornata	Infornata con alimenti da cucinare
10	Doccia manuale	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Serve al risciacquo con acqua della camera di cottura ▪ È a regolazione continua ▪ Dopo l'utilizzo viene automaticamente tirato indietro nel supporto
11	Piedi dell'apparecchio	Orientabile in altezza per l'impostazione orizzontale del forno a convezione/vapore
12	Dispositivo di preriscaldamento	Serve alla sicurezza durante il preriscaldamento e alla pulizia
13	Targhetta d'identificazione	Serve per l'identificazione del forno a convezione/vapore
14	Coperchio USB	Copre la connessione USB dell'apparecchio

Materiale

La struttura interna ed esterna del forno a convezione/vapore è fatta di acciaio inossidabile.

3 Per la sua sicurezza

Scopo di questo capitolo

In questo capitolo trasmettiamo tutte le conoscenze necessarie per poter usare il forno a convezione/vapore con sicurezza senza mettere in pericolo sé stessi oppure altri.

Leggere in particolare questo capitolo con precisione!

Sommario

Questo capitolo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
Norme di sicurezza fondamentali	20
Pericoli e disposizioni di sicurezza	21
Norme per posizionamento, installazione e messa in esercizio sicure	23
Requisiti per il personale, equipaggiamento di protezione, postazioni di lavoro	24
Avvertenze relative al forno a convezione/vapore	25
Dispositivi di sicurezza	27

► Norme di sicurezza fondamentali

Senso di queste disposizioni

Queste disposizioni devono garantire che tutte le persone che usano il forno a convezione/vapore siano ben informate sui pericoli e sui dispositivi di sicurezza e che osservino le istruzioni d'uso e gli avvisi di sicurezza indicati sul forno a convezione/vapore. Se queste disposizioni non vengono osservate si rischiano lesioni, persino la morte, e danni materiali.

Uso dei manuali della documentazione fornita al cliente

Osservare le seguenti disposizioni:

- Leggere completamente il capitolo "Per la sicurezza" e quello che riguarda la propria attività.
- Conservare il manuale d'istruzione della documentazione fornita al cliente in modo tale da poterlo rileggere in qualunque momento.
- In caso di cessione a terzi del forno a convezione/vapore, consegnare anche i manuali facenti parte della documentazione fornita al cliente.

Uso del forno a convezione/vapore

Osservare le seguenti disposizioni:

- È permesso l'uso del forno a convezione/vapore esclusivamente a persone che corrispondono ai requisiti fissati nel presente manuale d'istruzione.
- Coloro (compresi i bambini) che a causa delle loro capacità fisica, sensoria o morale oppure per inesperienza o ignoranza non sono in grado di utilizzare in modo sicuro l'apparecchio, non devono utilizzare questo apparecchio senza il controllo o la guida di una persona responsabile.
- Utilizzare il forno a convezione/vapore esclusivamente per l'uso descritto. In nessun caso utilizzare il forno a convezione/vapore per altri scopi, anche se possibilmente palesi.
- Provvedere a tutte le disposizioni di sicurezza indicati in questo manuale d'istruzione e sul forno a convezione/vapore. Utilizzare in particolare l'equipaggiamento di protezione personale prescritto.
- Intrattenersi soltanto nei posti di lavoro indicati.
- Non eseguire modifiche al forno a convezione/vapore, ad es. smontaggio di parti oppure montaggio di pezzi non autorizzati. In particolare non si devono mettere fuori servizio i dispositivi di sicurezza.

Continua

Argomenti correlati

☐ Scopo d'utilizzo del forno a convezione/vapore	12
☐ Avvertenze relative al forno a convezione/vapore	25
☐ Pericoli e disposizioni di sicurezza	21
☐ Dispositivi di sicurezza	27
☐ Requisiti per il personale, equipaggiamento di protezione, postazioni di lavoro	24

► Pericoli e disposizioni di sicurezza

Significato

Il presente paragrafo descrive i pericoli ai quali è esposto il personale autorizzato durante le operazioni di trasporto, installazione, nonché messa in esercizio e interruzione dell'esercizio. Sono indicate le misure necessarie per minimizzare il più possibile questi pericoli.

Trasporto e interruzione dell'esercizio

Durante il trasporto e l'interruzione dell'esercizio del forno a convezione/vapore, fare attenzione ai seguenti pericoli e provvedere alle contromisure prescritte:

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisura	Dispositivo di sicurezza
Pericolo di schiacciamento a causa di unità di trasporto pesanti	In fase di sollevamento e appoggio delle unità di trasporto	Far eseguire il trasporto con carrello sollevatore o carrello elevatore a forza solo da personale esperto	Nessuno
Sovraccarico del corpo	In fase di installazione e trasporto	<ul style="list-style-type: none">▪ Osservare i valori limite di sollevamento e trasporto▪ Utilizzare l'attrezzatura di sollevamento	Nessuno
Pericolo a causa di collegamenti del gas, dell'acqua ed elettrici danneggiati	In fase di installazione e trasporto di apparecchi collegati	<ul style="list-style-type: none">▪ Staccare i collegamenti del gas, dell'acqua ed elettrici prima di qualsiasi trasporto e dell'interruzione dell'esercizio▪ Operazioni solo da parte di esperti di elettricità di un servizio clienti autorizzato e di installatori del gas autorizzati	Nessuno

Installazione e messa in esercizio

Durante l'installazione e la messa in esercizio del forno a convezione/vapore, fare attenzione ai seguenti pericoli e provvedere alle contromisure prescritte:

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisura	Dispositivo di sicurezza
Pericolo a causa di pezzi sotto corrente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sotto la copertura ▪ Sotto il pannello di comando 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Operazioni all'impianto elettrico possono essere eseguite solo da esperti di elettricità di un servizio clienti autorizzato ▪ Farli eseguire da esperti ▪ Disattivare l'alimentazione prima di staccare la copertura 	Copertura
Pericolo di scossa elettrica in punti o difetti di tenuta dell'allacciamento dell'acqua	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Al forno a convezione/vapore ▪ In tutta l'area di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare un collegamento permanente. ▪ Utilizzare solo tubi idonei conformi alla norma DIN EN 61770. 	Nessuno
Pericolo di esplosione da gas	Nel luogo d'installazione del forno a convezione/vapore	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Operazioni all'impianto a gas devono essere eseguite solo da un installatore autorizzato ▪ Farli eseguire da esperti <p>In caso di odore di gas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Interrompere l'alimentazione del gas sul dispositivo di blocco ▪ Aerare la stanza ▪ Non utilizzare alcun apparecchio elettrico ▪ Non produrre fiamme vive ▪ Chiamare aiuto 	Nessuno
Pericolo di asfissia a causa di una combustione errata	Nel luogo d'installazione del forno a convezione/vapore	Operazioni all'impianto a gas devono essere eseguite solo da un installatore autorizzato	Nessuno
Pericolo di asfissia a causa di alimentazione d'aria di combustione non sufficiente	Nel luogo d'installazione del forno a convezione/vapore	Operazioni all'impianto a gas devono essere eseguite solo da un installatore autorizzato	Nessuno

► **Norme per posizionamento, installazione e messa in esercizio sicure**

Significato

L'utilizzo sicuro del forno a convezione/vapore è garantito solo se è stato prima posizionato, installato e collegato, nonché messo in esercizio, secondo le norme qui indicate.

Stabilità

Per garantire la stabilità del forno a convezione/vapore, è necessario osservare le seguenti norme:

- Il posto deve essere piano e deve presentare una resistenza e una portata sufficienti a sopportare il peso dell'apparecchio.
Si deve considerare il peso massimo di carico consentito del rispettivo modello di apparecchio.
- Il forno a convezione/vapore deve essere collocato orizzontalmente in posizione con i piedi dell'apparecchio orientabili.
- Su tutti i veicoli e le imbarcazioni il forno a convezione/vapore deve essere fissato mediante ancoraggi adeguati per prevenire incidenti o scivolamenti.

Esecuzione dei collegamenti all'alimentazione di corrente

Per escludere pericoli generati da collegamenti elettrici difettosi, è necessario osservare le seguenti norme:

- Solo gli esperti di elettricità di un servizio clienti autorizzato possono eseguire operazioni sui dispositivi elettrici.
- Il collegamento all'alimentazione di corrente deve essere eseguito secondo le norme locali vigenti delle associazioni di categoria e della società di fornitura dell'elettricità.
- Per gli alloggiamenti degli apparecchi deve essere eseguita la messa a terra e devono essere collegati a un sistema per il collegamento equipotenziale.
- Per tutti i collegamenti elettrici è necessario verificare che l'installazione e l'esecuzione siano corrette nel corso della messa in esercizio.

Esecuzione di collegamenti del gas

Per escludere pericoli generati da collegamenti del gas difettosi, è necessario osservare le seguenti norme:

- Solo gli installatori autorizzati possono collegare il forno a convezione/vapore all'alimentazione del gas.
- Il collegamento all'alimentazione del gas deve essere eseguito secondo le norme locali vigenti delle associazioni di categoria e della società di fornitura del gas.
- Per tutte le installazioni relative all'alimentazione del gas è necessario verificare accuratamente che l'esecuzione e la tenuta siano corrette nel corso della messa in esercizio.

Condizioni dell'ambiente del luogo di installazione

Per un funzionamento sicuro dell'apparecchio, l'ambiente deve presentare le seguenti condizioni:

- Nell'area esposta all'irraggiamento del calore dell'apparecchio, non possono essere conservati gas oppure liquidi infiammabili.
- Nell'area che può essere raggiunta dall'irraggiamento della doccia manuale non possono essere azionate friggatrici o apparecchi da forno a grasso.
- Per il funzionamento degli apparecchi a gas, nel luogo di installazione deve essere garantito il libero ingresso di aria fresca e l'installazione del condotto dell'aria di scarico.

► Requisiti per il personale, equipaggiamento di protezione, postazioni di lavoro

Requisiti per il personale

Le persone che operano con il forno a convezione/vapore devono rispettare i seguenti requisiti:

Personale	Attività	Qualifica	Equipaggiamento di protezione personale richiesto
Trasportatore	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Trasporto all'interno dell'azienda 	Qualificato per il trasporto con carrello sollevatore e carrello elevatore a forca	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Scarpe protettive ▪ Elmetto di sicurezza (ad es. per i carichi sospesi, operazioni eseguite sopra il capo...)
Tecnico dell'assistenza	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Installazione dell'apparecchio ▪ Collegamento dell'apparecchio ▪ Messa in funzione dell'apparecchio ▪ Interruzione dell'esercizio dell'apparecchio ▪ Informazioni per l'utente 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ È un dipendente di un servizio clienti autorizzato. ▪ In possesso di formazione tecnica in materia. ▪ In possesso di formazione specifica per l'apparecchio. 	Indumento di lavoro ed equipaggiamento di protezione a seconda dell'attività necessaria conforme alle normative specifiche del Paese
Installatore gas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Collegamento dell'apparecchio: Gas ▪ Scollegamento dell'apparecchio dalla rete del gas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ È un installatore autorizzato dalla società di fornitura del gas. ▪ In possesso di una relativa specializzazione. 	Indumento di lavoro ed equipaggiamento di protezione a seconda dell'attività necessaria conforme alle normative specifiche del Paese
Installatore impianto elettrico	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Collegamento dell'apparecchio: Impianto elettrico ▪ Scollegamento dell'apparecchio dalla rete elettrica 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ È un dipendente di un servizio clienti autorizzato. ▪ In possesso di una relativa specializzazione. ▪ È un esperto di elettricità. 	Indumento di lavoro ed equipaggiamento di protezione a seconda dell'attività necessaria conforme alle normative specifiche del Paese

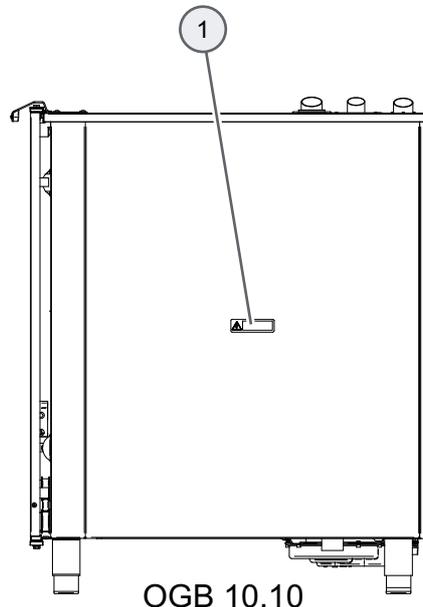
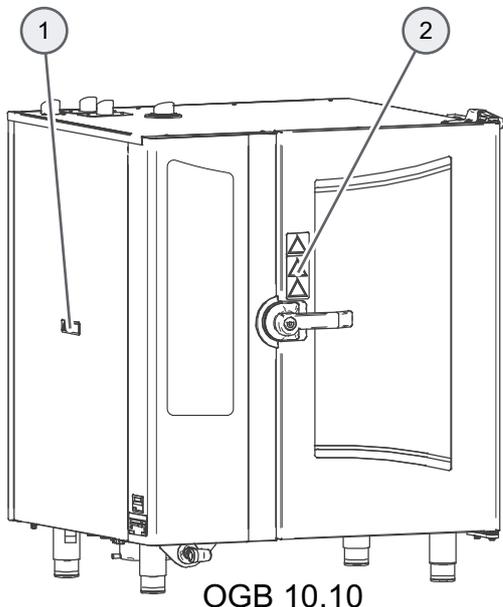
Luoghi di lavoro per installazione e messa in funzione

La postazione di lavoro per il personale durante l'installazione e la messa in funzione è l'intera zona dell'apparecchio.

► Avvertenze relative al forno a convezione/vapore

Dove sono applicate le avvertenze?

Le avvertenze si trovano nei seguenti punti al forno a convezione/vapore:



Avvertenze sullo sportello dell'apparecchio

Le seguenti avvertenze sono applicate allo sportello dell'apparecchio sopra la maniglia (2):

Avvertenza	Descrizione
	Avvertenza da liquidi bollenti Esiste il pericolo di ustioni dal versamento di cibo liquido, se i ripiani superiori vengono caricati con cibi liquidi oppure che si liquefanno durante la cottura. Ripiani che si trovano al di sopra dell'altezza marcata da questo avviso (1,60 m) non sono visibili per l'operatore e quindi non possono essere utilizzati per cibi liquidi o che si liquefanno.
	Avvertenza da vapore caldo e sfiato Sussiste il pericolo di ustioni causate dalla fuoriuscita di vapore caldo e sfiato durante l'apertura dello sportello dell'apparecchio.
	Avvertenza da detergenti a spruzzo e acidi Sussiste il pericolo di corrosione della pelle al contatto con detergenti a spruzzo, se lo sportello dell'apparecchio viene aperto durante la pulizia completamente automatica (CONVOClean system).

Avvertenze dalla copertura laterale del forno a convezione/vapore

Le seguenti avvertenze sono applicate sulla copertura laterale (1) del forno a convezione/vapore:

Avvertenza	Descrizione
	Avviso da scariche elettriche Sussiste il pericolo di scariche elettriche provocate dalle parti sotto corrente, se la copertura dell'apparecchio viene aperta.

Avvertenze al carrello d'infornata di apparecchi a libera installazione

Le seguenti avvertenze sono applicate al carrello d'infornata degli apparecchi a libera installazione:

Avvertenza	Descrizione
	<p>Avvertenza da liquidi bollenti Esiste il pericolo di ustioni dal versamento di cibo liquido, se i ripiani superiori vengono caricati con cibi liquidi oppure che si liquefanno durante la cottura. Ripiani che si trovano al di sopra dell'altezza marcata da questo avviso (1,60 m) non sono visibili per l'operatore e quindi non possono essere utilizzati per cibi liquidi o che si liquefanno.</p>

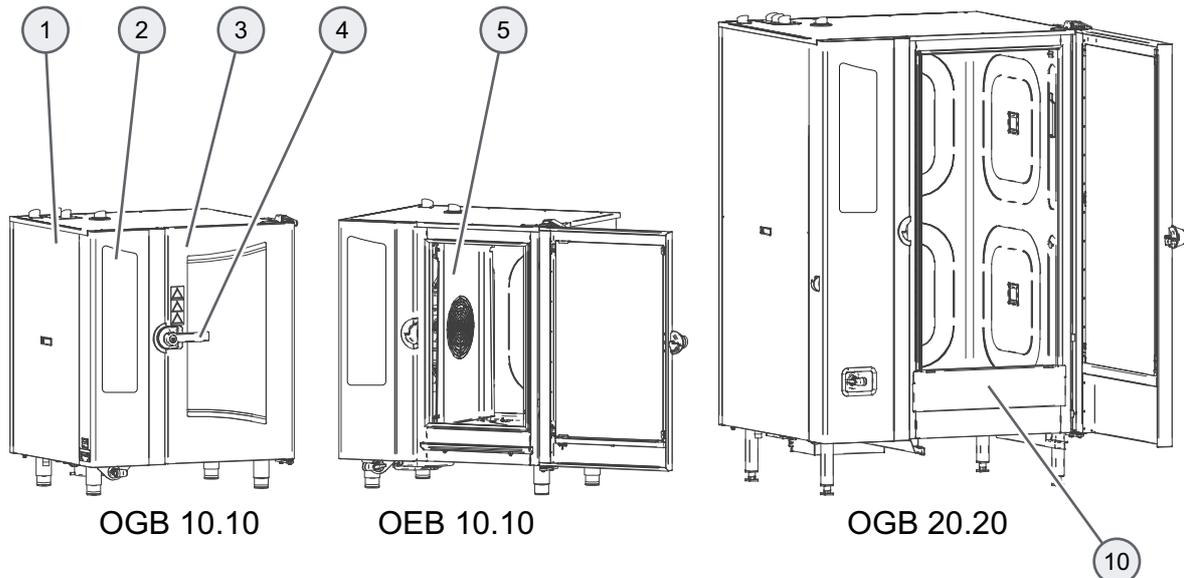
► Dispositivi di sicurezza

Significato

Il forno a convezione/vapore dispone di una serie di disposizioni di sicurezza, che proteggono l'operatore da pericoli. Durante l'uso del forno a convezione/vapore tutte le disposizioni di sicurezza devono essere disponibili ed operative.

Posizione

Le seguenti figure indicano i punti delle disposizioni di sicurezza:



Funzioni

La seguente tabella definisce tutte le disposizioni di sicurezza al forno a convezione/vapore, descrive le rispettive funzioni e il loro controllo:

N.	Dispositivo di sicurezza	Funzione	Controllo
1	Copertura, rimovibile solo con gli attrezzi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Impedisce di toccare involontariamente i pezzi sotto corrente ▪ Impedisce di toccare la ventola in movimento nella camera dei collegamenti 	Controllare se la copertura si trova al proprio posto
2	Pannello di controllo, rimovibile solo con gli attrezzi	Impedisce di toccare involontariamente i pezzi sotto corrente	Controllare se il pannello di controllo si trova al proprio posto
3	Sportello dell'apparecchio	Protegge l'utente e lo spazio esterno dal vapore caldo	Controllare regolarmente la presenza di graffi, fessure, imperfezione ecc. ed eventualmente sostituire
4	Posizione di aerazione dello sportello dell'apparecchio	Evita ustioni al viso e alle mani dell'operatore dal vapore fuoriuscito	A basse temperature controllare la posizione dello sportello secondo il manuale utente <i>Aprire lo sportello del dispositivo in modo sicuro</i>

N.	Dispositivo di sicurezza	Funzione	Controllo
5	Grata di aspirazione nella camera di cottura, smontabile soltanto con gli attrezzi	Impedisce di toccare la ventola in movimento e consente una buona dissipazione del calore	Consultare il manuale utente <i>Smontare e montare la grata di aspirazione</i>
6 (senza figura)	Interruttore magnetico dello sportello: sensore elettrico dello sportello dell'apparecchio	All'apertura dello sportello dell'apparecchio disattiva la ventola e il riscaldamento	A basse temperature controllare l'interruttore magnetico dello sportello: Procedura ▪ Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio ▪ Premere Start Risultato Il motore non deve accendersi
7 (senza figura)	Apertura d'emergenza dello sportello dell'apparecchio; Prevenzione da chiusura accidentale	Sportello dell'apparecchio in posizione di aerazione: Consente la pressione dello sportello dell'apparecchio dalla camera interna dopo la chiusura dello sportello	A basse temperature controllare: Portare lo sportello dell'apparecchio in posizione di aerazione (vedere manuale utente <i>Aprire lo sportello del dispositivo in modo sicuro</i>) Procedura Tirare fortemente in alto a sinistra dall'esterno allo sportello dell'apparecchio Risultato Lo sportello dell'apparecchio deve essere aperto
8 (senza figura)	Lavaggio forzato dopo l'assenza di corrente, se nel forno a convezione/vapore si trovava del detergente	La pulizia completamente automatica (CONVOClean system) si attiva dopo l'assenza di corrente nuovamente nello stato definito	Questa prova è una funzione del software. Non è necessario un controllo dell'operatore
9 (senza figura)	Stop allo spruzzo	All'apertura dello sportello dell'apparecchio s'interrompe l'iniezione del detergente della pulizia completamente automatica (CONVOClean system) Chiede di chiudere lo sportello dell'apparecchio	La capacità funzionale dell'interruttore magnetico dello sportello viene richiamata ad ogni avvio del programma di pulizia
10	Dispositivo di preriscaldamento	Impedisce ustioni dovute alla fuoriuscita di vapore, se durante il preriscaldamento il carrello d'infornata non si trova nel apparecchio a libera installazione	Consultare il manuale utente <i>Inserimento ed estrazione del dispositivo di preriscaldamento (solo con gli apparecchi a libera installazione)</i>

N.	Dispositivo di sicurezza	Funzione	Controllo
11 (installato dal cliente)	Dispositivo separatore	Installato dal cliente in prossimità dell'apparecchio, ben visibile e accessibile, operante a 3 poli, distanza dai contatti di almeno 3 mm. Serve a disattivare l'alimentazione per i lavori di pulizia, riparazione e manutenzione, nonché in caso di pericolo.	Procedura <ul style="list-style-type: none">▪ Attivare il dispositivo separatore.▪ Sulla morsettiera X10 dell'apparecchio verificare l'assenza di tensione di tutti e 3 i poli.
12 (installato dal cliente)	Dispositivo di blocco del gas	Installato dal cliente in prossimità dell'apparecchio, ben accessibile e contrassegnato in modo chiaro. Serve a staccare l'apparecchio dall'alimentazione del gas per i lavori di pulizia, riparazione e manutenzione, nonché in caso di pericolo.	Procedura <ul style="list-style-type: none">▪ Chiudere il dispositivo di blocco del gas.▪ Verificare che l'apparecchio sia staccato dall'alimentazione del gas.

4 Trasporto e installazione

Scopo di questo capitolo

In questo capitolo sono presenti tutti i requisiti sul luogo di installazione del forno a convezione/vapore e come trasportare, disimballare, sollevare dalla pedana e installare correttamente il forno a convezione/vapore.

Sommario

Questo capitolo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
I requisiti per il luogo di installazione	31
Trasporto al luogo di installazione	36
Disimballaggio	37
Installazione di apparecchi da banco	40
Installazione di apparecchi a libera installazione	43

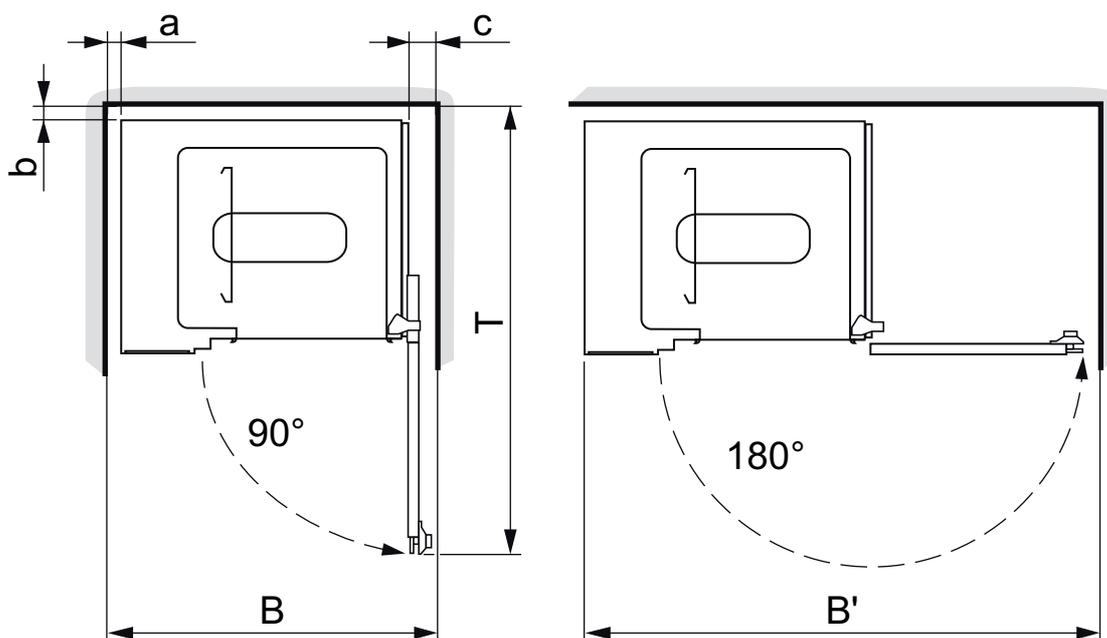
► I requisiti per il luogo di installazione

Significato

In questo paragrafo si trovano indicazioni che consentono di selezionare un luogo di installazione adeguato per il forno a convezione/vapore. Verificare accuratamente l'idoneità del luogo di installazione prima di portarvi l'apparecchio e di iniziare con l'installazione.

Spazio necessario

Le seguenti immagini e tabella mostrano lo spazio necessario per gli apparecchi in diverse situazioni di montaggio e funzionamento e le distanze minime orizzontali dalle pareti e superfici vicine:



Dimensi- one	Significato
B	Spazio minimo necessario per la larghezza dell'apparecchio con un'apertura dello sportello di 90°
B'	Spazio minimo necessario per la larghezza dell'apparecchio con un'apertura dello sportello di 180°
T	Spazio minimo necessario per la profondità dell'apparecchio (inclusa apertura dello sportello)
a	Distanza minima dalla parete sul lato sinistro dell'apparecchio
b	Distanza minima dalla parete sulla parte posteriore dell'apparecchio
c	Distanza minima dalla parete sul lato destro dell'apparecchio

Modello		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco				Apparecchi a libera installazione		
Spazio necessario (incl. distanza dalla parete)								
B	[mm]	1116/ 1196*	1402/ 1482*	1116/ 1186*	1402/ 1482*	1470/ 1545*	1170/ 1245*	1470/ 1545*
B'	[mm]	1588	2072	1588	2072	2122	1635	2122
T	[mm]	1445	1872	1445	1872	1902	1485	1902
Distanza minima								
a	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
b	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
c	[mm]	50/ 130*	50/ 130*	50/ 130*	50/ 130*	75/ 150*	75/ 150*	75/ 150*

*: Il secondo valore indica lo spazio necessario o la distanza minima che è necessaria per poter spostare completamente indietro lo sportello a scomparsa sull'apparecchio.

Note:

- Per garantire l'accessibilità da parte dell'assistenza si consigliano generalmente distanze maggiori dalla parete.
- Per l'installazione, osservare i *piani di collegamento a pagina 109*.
- Per quanto riguarda la misura qui indicata **T**, si tratta della profondità minima che è tecnicamente necessaria per poter aprire lo sportello a un'angolazione di 90°. Per l'utilizzo sicuro del forno a convezione/vapore, in particolare per la preparazione sicura del cibo caldo, è necessario uno spazio notevolmente maggiore davanti all'apparecchio.

Base

La base deve presentare le seguenti caratteristiche:

- La base deve essere piana e orizzontale.
- La base deve poter sorreggere il peso dell'apparecchio comprensivo del peso di carico massimo consentito.

La seguente tabella mostra i pesi per i singoli modelli di apparecchi, inclusi i rispettivi pesi di carico massimo consentiti.

Modello	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco				Apparecchi a libera installazione		
OEB							
senza <i>Sistema CONVOClean</i> [kg]	162	248	210	327	412	399	572
con <i>Sistema ConvoClean</i> [kg]	167	253	215	332	417	404	577
OES							
senza <i>Sistema CONVOClean</i> [kg]	155	229	198	312	397	381	552
con <i>Sistema ConvoClean</i> [kg]	160	234	203	317	402	386	557
OGB							
senza <i>Sistema CONVOClean</i> [kg]	184	266	228	354	442	451	629
con <i>Sistema ConvoClean</i> [kg]	189	271	233	359	447	456	634
OGS							
senza <i>Sistema CONVOClean</i> [kg]	161	239	206	329	406	407	583
con <i>Sistema ConvoClean</i> [kg]	166	244	211	334	411	412	588

Nota per l'installazione di apparecchi da banco:

Accertarsi che la piastra o il basamento abbiano una portata idonea al peso dell'apparecchio (incluso il carico massimo consentito).

Distanza verticale minima sull'apparecchio

Per la distanza minima verticale sull'apparecchio prestare attenzione:

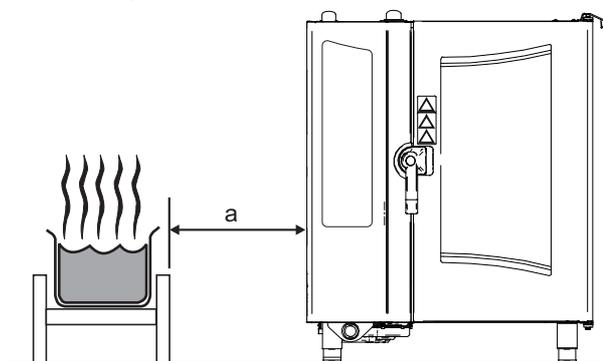
- La distanza verticale minima dipende da:
 - tipo di condotta di scarico del gas e
 - tipologia di copertura.
- Per gli apparecchi a gas si devono considerare temperature fino a 400 °C.

La seguente tabella mostra i valori della distanza verticale minima verso l'alto:

Tipo di apparecchio	distanza minima verticale verso l'alto
Apparecchi elettrici [mm]	500
Apparecchi a gas [mm]	1000

La distanza minima dalle fonti di calore

Dalle fonti di calore deve essere tenuta una distanza minima (a) di 500 mm come viene illustrato nelle seguenti immagini:



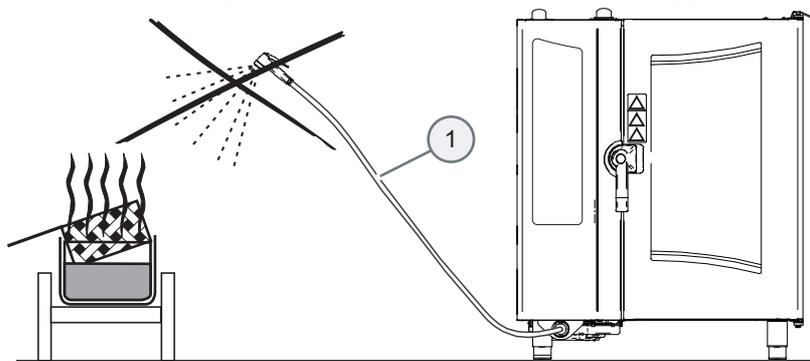
Distanza minima da friggitorici e apparecchi da forno a grasso

La distanza minima da friggitorici e apparecchi da forno a grasso dipende dalla lunghezza di estrazione della doccia manuale.

La seguente tabella mostra la lunghezza di estrazione della doccia manuale standard per i diversi tipi di apparecchi:

Tipo di apparecchio		Lunghezza di estrazione della doccia manuale
6.10 / 10.10	[mm]	1050
6.20 / 10.20	[mm]	1450
12.20 / 20.10 / 20.20	[mm]	1600

Le seguenti immagini illustrano la distanza minima da friggitorici e apparecchi da forno a grasso:



Il forno a convezione/vapore deve essere installato di modo che le friggitorici e gli apparecchi da forno a grasso non possano essere raggiunti in alcun modo dal getto d'acqua. Per la distanza minima necessaria, alla lunghezza del tubo (1) deve essere aggiunta un'ulteriore distanza di sicurezza sufficiente.

Altezza di montaggio di apparecchi da banco

Gli apparecchi da banco necessitano di un'altezza di installazione tra i 620 mm e 900 mm.

Condizioni di funzionamento

Le seguenti condizioni di funzionamento devono essere rispettate:

- Devono essere osservate le norme e i regolamenti locali e specifici del Paese riguardanti le postazioni di lavoro nelle grandi cucine.
- La temperatura ambiente deve essere compresa fra +4 °C e +35 °C.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato in ambienti a pericolo di esplosione.
- L'apparecchio deve essere utilizzato all'aperto solo se protetto dalla pioggia e dalle infiltrazioni.

I requisiti per il luogo di installazione

Devono essere rispettate le regole e le norme delle autorità regionali e delle società di alimentazione in vigore per il rispettivo luogo di installazione.

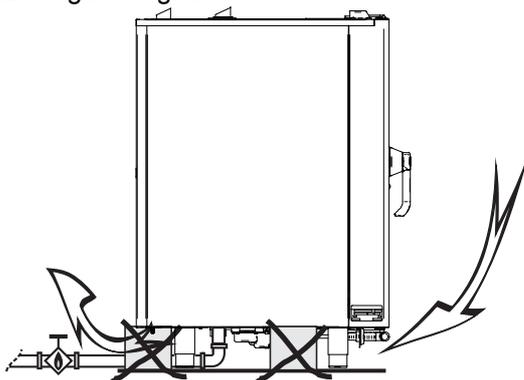
Limitazione

L'apparecchio non deve essere installato direttamente sotto un segnalatore di fumo o un impianto di nebulizzazione.

Alimentazione d'aria in apparecchi a gas

Negli apparecchi a gas si trovano aperture per l'aerazione nel pavimento. Questa area non deve essere bloccata o sbarrata.

La seguente grafica mostra le vie necessarie per il libero flusso dell'aria:



La distanza minima dai materiali infiammabili

Non devono essere presenti superfici o materiali infiammabili (ad es. gas o liquidi) in prossimità del forno a convezione/vapore.

► Trasporto al luogo di installazione

Spazio necessario per il trasporto

Assicurarsi che lungo il percorso di trasporto l'altezza e la larghezza necessarie per il trasporto stesso siano sufficienti.

La seguente tabella mostra l'apertura minima dello sportello necessaria per poter trasportare a destinazione il forno a convezione/vapore:

		Apparecchi da banco				Apparecchi a libera installazione		
		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Larghezza	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
Altezza	[mm]	1002	1085	1270	1290	1596	2132	2138

Portata del mezzo di trasporto

Preparare un mezzo di trasporto con una portata sufficiente.

La seguente tabella indica la portata minima necessaria del mezzo di trasporto:

		Apparecchi da banco				Apparecchi a libera installazione		
		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Peso OEB	[kg]	163	230	192	270	350	357	455
Peso OES	[kg]	156	211	180	255	335	329	433
Peso OGS	[kg]	163	221	188	272	344	355	467
Peso OGB	[kg]	185	248	210	297	380	399	510

Le indicazioni si riferiscono ad apparecchi con imballaggio e con il CONVOClean system. Per apparecchi senza il CONVOClean system è possibile sottrarre 5 kg.

Equipaggiamento di protezione personale

Per le operazioni di seguito descritte, indossare l'equipaggiamento di protezione:

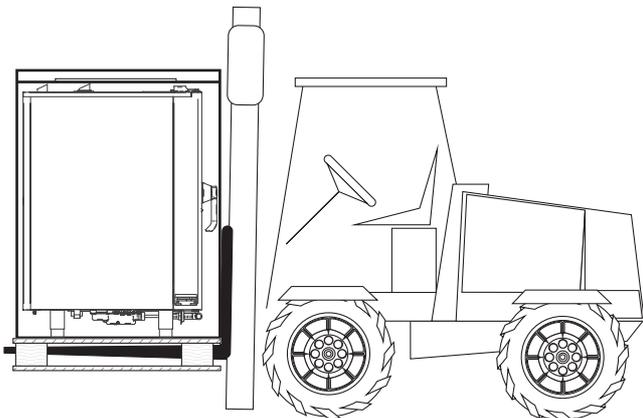
- Scarpe protettive
- Elmetto di sicurezza (per i carichi sospesi o per operazioni eseguite sopra il capo)

Trasporto al luogo di installazione

Osservare quanto segue in fase di trasporto:

- Trasportare l'apparecchio sempre su una pedana.
- Trasportare l'apparecchio sempre in verticale.
- Trasportare l'apparecchio lentamente e attentamente e assicurarlo affinché non possa scivolare. Evitare percorsi di trasporto non piani e salite ripide o tratti in pendenza.

La seguente grafica mostra come viene trasportato il forno a convezione/vapore con un carrello:



► Disimballaggio

Verificare l'indicatore di direzione

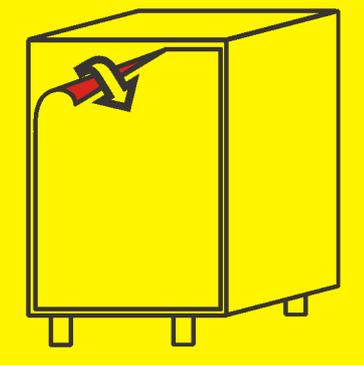
Prima di disimballare verificare l'indicatore di direzione sull'imballaggio.

La seguente tabella mostra le indicazioni possibili dell'indicatore di direzione:

Spia	Significato	Procedura
	Punto argento: L'apparecchio è stato trasportato correttamente.	Disimballare l'apparecchio. Confrontare il numero dell'indicatore di direzione con i fogli tecnici.
	Punto rosso: L'apparecchio è stato trasportato in posizione orizzontale.	Verificare la presenza di danni al prodotto. Confrontare il numero dell'indicatore di direzione con i fogli tecnici. Registrare la posizione dell'indicatore di direzione e eventuali danni nei documenti di accompagnamento.

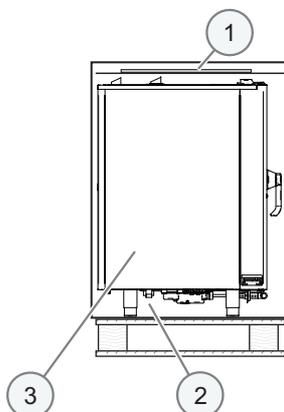
Disimballaggio

In questo modo è possibile disimballare l'apparecchio:

Passaggio	Procedura	Figura
1	Rimuovere l'imballaggio esterno.	
2	Rimuovere tutti i cartoni, materiali di imballaggio, documenti, adesivi, contenitori e carrelli di carico ecc. dalla camera di cottura. Osservare le norme di smaltimento ecocompatibile per i materiali d'imballaggio.	
3	Estrarre la pellicola protettiva.	
4	Rimuovere la documentazione del cliente. La documentazione del cliente si trova sotto il coperchio del cartone di imballaggio. Si trova in posizione <ul style="list-style-type: none"> ▪ (1) per apparecchi da banco. ▪ (2) per apparecchi a libera installazione. ▪ (3) nel vano dei collegamenti. 	
5	Verificare la presenza di danni al forno a convezione/vapore. In caso dubbi su danni di trasporto consultare immediatamente il rivenditore specializzato/spedizioniere. Informare per iscritto il produttore entro tre giorni. Attenzione Gli apparecchi danneggiati non devono essere installati in nessun caso, né devono essere messi in funzione.	

Documentazione del cliente

La seguente grafica mostra dove può trovarsi la documentazione del cliente:



Compreso nella consegna

La seguente tabella mostra i componenti della consegna del forno a convezione/vapore:

Apparecchio	Compreso nella consegna
Versione base apparecchio da banco	1x forno a convezione/vapore 1x rastrelliera sinistra 1x rastrelliera destra 1x manuale d'installazione 1x manuale utente
Versione base apparecchio a libera installazione	1x forno a convezione/vapore 1x carrello di carico 1x manuale d'installazione 1x manuale utente
aggiuntivo per sistema <i>CONVOClean</i>	1x canestro da 10 litri
in più per easyTOUCH	1x istruzioni d'uso easySystem

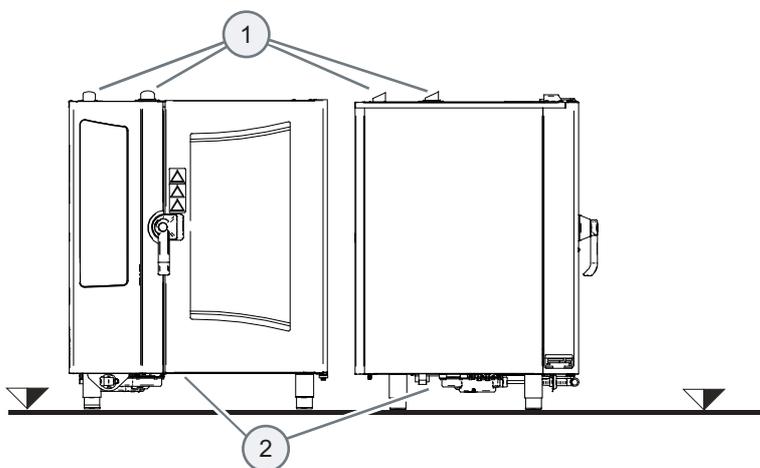
► Installazione di apparecchi da banco

Presupposti

Prestare attenzione in fase di installazione del forno a convezione/vapore:

- L'apparecchio può essere installato nel luogo di installazione in modo che non possa scivolare o ribaltarsi.
- Non coprire, sbarrare o bloccare le aperture per l'aerazione sul fondo dell'apparecchio (2) e i bocchettoni dell'aria e del gas di scarico sulla parte superiore del dispositivo (1).
- Direttamente sopra il forno a convezione/vapore non si trova né un impianto di nebulizzazione, né un segnalatore di fumo.
- Tutte le altre condizioni indicate nel paragrafo *Requisiti per il luogo di installazione a pagina 31* sono determinate.

La seguente grafica mostra i bocchettoni dell'aria e del gas di scarico (1) e le aperture per l'aerazione (2):



Equipaggiamento di protezione personale

Per le operazioni di seguito descritte, indossare l'equipaggiamento di protezione:

- Scarpe protettive
- Elmetto di sicurezza (per i carichi sospesi o per operazioni eseguite sopra il capo)

Prendere l'apparecchio da banco dalla pedana con cinghie di sospensione

▲AVVERTENZA

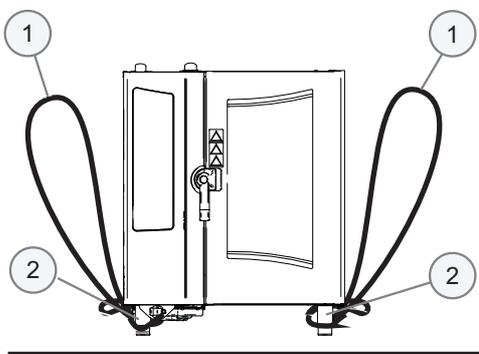
Pericolo di lesioni per errato sollevamento

In fase di sollevamento dell'apparecchio, il peso dell'apparecchio può causare lesioni soprattutto nella zona del tronco.

- ▶ Utilizzare un sollevatore adeguato per collocare gli apparecchi da banco sul banco di lavoro o sul basamento.
- ▶ Per correggere il posizionamento, sollevare l'apparecchio con un numero sufficiente di persone, a seconda del suo peso (valore indicativo: 15 - max. 55 kg in base all'età e al sesso). Osservare le norme di protezione antinfortunistica valide per il luogo di installazione.
- ▶ Utilizzare cinghie di sollevamento (1).

Il peso dell'apparecchio è indicato nelle *specifiche tecniche* a pagina 89.

Posizionare le cinghie di sospensione (1) sui piedi dell'apparecchio (2) come illustrato nelle seguenti immagini:

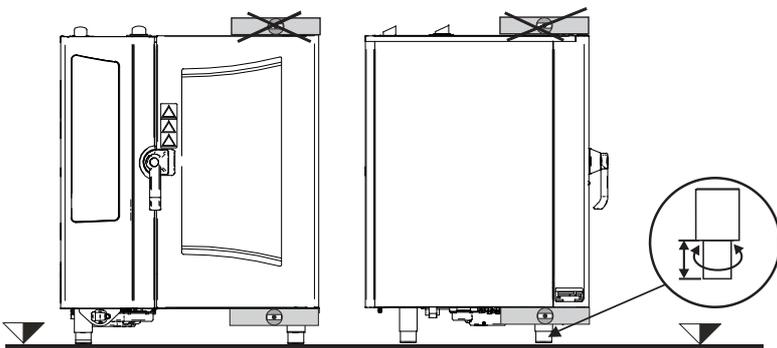


Installazione dell'apparecchio da banco su banco da lavoro

Per l'installazione dell'apparecchio da banco su banco da lavoro procedere come segue:

- Equilibrare l'apparecchio con i piedi dell'apparecchio regolabili in altezza.
- Per l'equilibratura utilizzare un livello d'acqua.

La seguente grafica mostra l'equilibratura dell'apparecchio con livello d'acqua e piedi dell'apparecchio orientabili in altezza:



Installazione dell'apparecchio da banco su basamento

I basamenti sui quali sono installati i forni a convezione/vapore non possono essere utilizzati per ulteriori scopi (ad es. stoccaggio di materiali).

Attenzione:

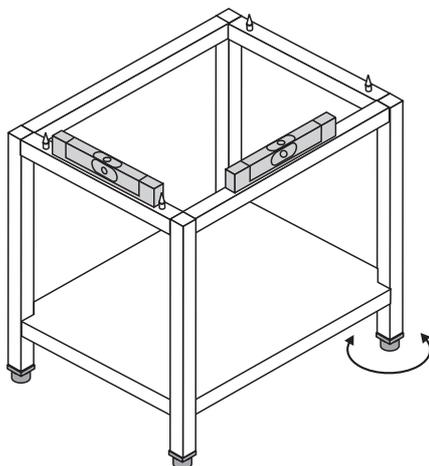
Pericolo di danni derivanti da condotte d'acqua, se l'apparecchio è montato sul un basamento con ruote:

- Bloccare le ruote del basamento prima di collegare l'apparecchio alla linea di alimentazione.
- Se il luogo di installazione dell'apparecchio deve essere variato, tutte le linee di alimentazione devono essere staccate e lo scarico dell'acqua smontato prima di sbloccare le ruote.

Per l'installazione dell'apparecchio da banco su un basamento procedere come segue:

- Posizionare l'apparecchio sul basamento
- Equilibrare il basamento con i piedi dell'apparecchio regolabili in altezza.
- Per l'equilibratura utilizzare un livello d'acqua.
- Bloccare i piedi dell'apparecchio con i bulloni del basamento.
- Accertarsi che il basamento non scivoli e non si ribalti.

La seguente grafica mostra l'equilibratura del basamento con livello d'acqua e piedi dell'apparecchio orientabili in altezza:



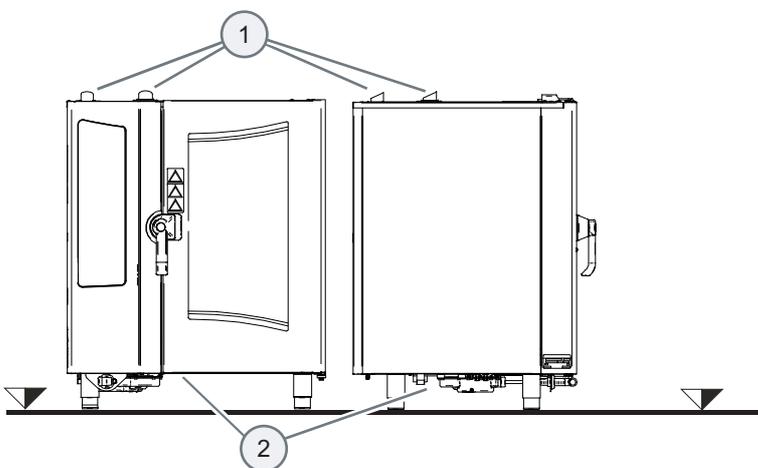
► Installazione di apparecchi a libera installazione

Presupposti

Prestare attenzione in fase di installazione del forno a convezione/vapore:

- L'apparecchio può essere installato nel luogo di installazione in modo che non possa scivolare o ribaltarsi.
- Non coprire, sbarrare o bloccare le aperture per l'aerazione sul fondo dell'apparecchio (2) e i bocchettoni dell'aria e del gas di scarico sulla parte superiore del dispositivo (1).
- Direttamente sopra il forno a convezione/vapore non si trova né un impianto di nebulizzazione, né un segnalatore di fumo.
- Tutte le altre condizioni indicate nel paragrafo *Requisiti per il luogo di installazione a pagina 31* sono determinate.

La seguente grafica mostra i bocchettoni dell'aria e del gas di scarico (1) e le aperture per l'aerazione (2):



Equipaggiamento di protezione personale

Per le operazioni di seguito descritte, indossare l'equipaggiamento di protezione:

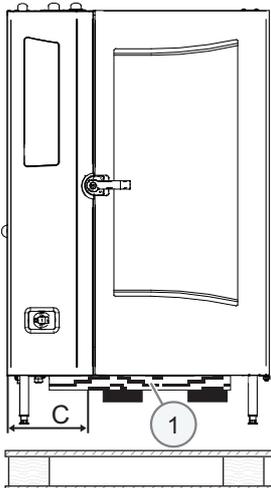
- Scarpe protettive
- Elmetto di sicurezza (per i carichi sospesi o per operazioni eseguite sopra il capo)

Prendere l'apparecchio a libera installazione con carrello dalla pedana

Prestare attenzione alla fase di sollevamento dell'apparecchio dalla pedana:

- Utilizzare un carrello o un muletto.
- Utilizzare supporti in legno (1).
- Prestare attenzione alla corretta posizione della forcella di sollevamento (restare a destra del collegamento dell'acqua di scarico (C)).

La seguente grafica mostra come prendere il forno a convezione/vapore dalla pedana:



La seguente tabella mostra la distanza C:

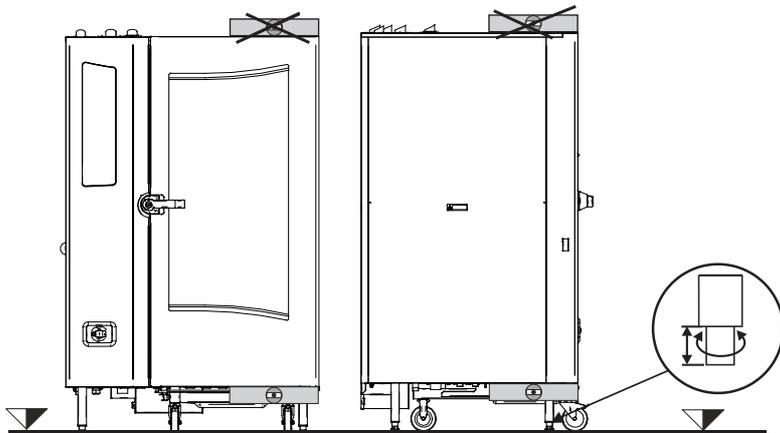
	xx.10	xx.20
C [mm]	280	320

Installazione di un apparecchio a libera installazione

Per l'installazione di un apparecchio a libera installazione, procedere nel modo seguente:

- Equilibrare l'apparecchio con i piedi dell'apparecchio regolabili in altezza.
- Per l'equilibratura utilizzare un livello d'acqua.
- Accertarsi che il carrello di carico sia in posizione orizzontale nell'apparecchio.

La seguente grafica mostra l'equilibratura dell'apparecchio con livello d'acqua e piedi dell'apparecchio orientabili in altezza:



5 Collegare il forno a convezione/vapore

Scopo di questo capitolo

In questo capitolo sono presenti informazioni sull'allacciamento del forno a convezione/vapore.

Sommario

Questo capitolo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
Installazione dell'impianto elettrico	46
Impianto ad ottimizzazione dell'energia	48
Alimentazione dell'acqua	49
Scarico d'acqua	52
Eseguire le impostazioni nel programma di assistenza	55
Regole per l'installazione di apparecchi a gas	57
Autorizzazioni	58
Impianto a gas con tubo fisso per OGS/OGB	59
Installazione di bombole di gas liquido all'impianto a gas per OGS/OGB	62
Condotta del gas di scarico per OGS/OGB	67

► Installazione dell'impianto elettrico

Significato

L'esecuzione accurata e corretta dell'installazione elettrica è di importanza notevole per il funzionamento sicuro e privo di difetti del forno a convezione/vapore. Tutte le norme e regole qui indicate, nonché le procedure descritte, devono essere scrupolosamente.

Qualifica del personale di installazione

Solo gli esperti di elettricità di un servizio clienti autorizzato ai sensi della normativa EN 50110-1 possono collegare il forno a convezione/vapore.

Dispositivi installati dal cliente e regole per l'installazione elettrica

La seguente tabella illustra quali disposizioni devono essere presenti e quali regole devono essere osservate nell'allacciamento:

Dispositivo	Regole
Dispositivo di protezione	Il forno a convezione/vapore deve essere collegato e protetto in conformità alle normative locali e nazionali.
Collegamento equipotenziale	Il forno a convezione/vapore deve essere inserito in un sistema a collegamento equipotenziale. Collegamento equipotenziale: collegamento elettrico che porta ad un potenziale uguale o simile i corpi dei mezzi di produzione elettrici e le parti conduttrici esterne.
Salvavita	Secondo le norme specifiche del Paese deve essere inserito un salvavita corrispondente nell'installazione del forno a convezione/vapore. Non devono essere protetti ulteriori apparecchi mediante il salvavita.
Dispositivo separatore	In prossimità dell'apparecchio deve essere installato un dispositivo separatore su tutti i poli ben accessibile con almeno 3 mm di distanza dai contatti. Il forno a convezione/vapore deve essere collegato mediante questo dispositivo separatore. Con il dispositivo separatore l'apparecchio viene isolato dalla tensione durante le operazioni di pulizia, riparazione e installazione.

Norme per l'esecuzione

Per l'esecuzione dei collegamenti elettrici devono essere osservate le seguenti norme:

- VDE (0100/0700) o rispettive norme delle associazioni di categoria locali
- Norme attualmente valide della società di fornitura dell'energia

Cavo di collegamento alla rete

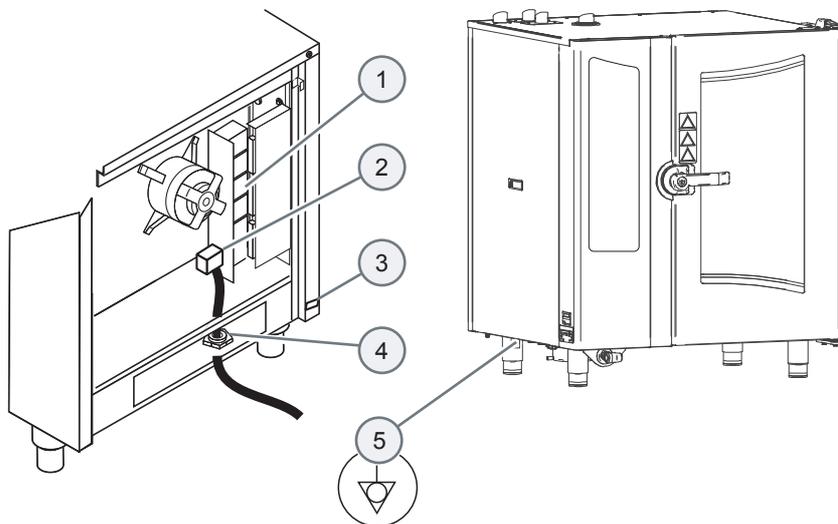
La linea di collegamento alla rete deve essere resistente all'olio, rivestita da guaina e flessibile secondo IEC 60245 (Es. H05RN-F, H07RN-F). Si consiglia una lunghezza massima di 5 m del cavo.

Relazione di fase e direzione di rotazione

Non è necessario rispettare una determinata relazione di fase o direzione di rotazione nel collegamento.

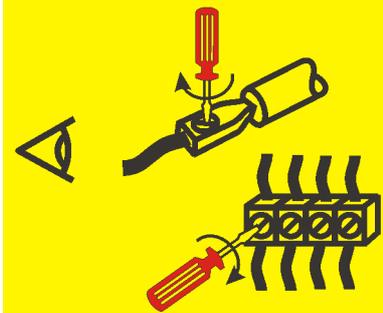
Posizioni della targhetta e dei collegamenti elettrici

Le seguenti immagini mostrano l'apparecchio da sinistra con coperchio del vano dei collegamenti smontato o montato:



Eeguire l'installazione elettrica

Per installare l'impianto elettrico del forno a convezione/vapore procedere come di seguito:

Passaggio	Procedura	Figura
1	Verificare se i dati dei collegamenti elettrici sulla targhetta (3) coincidono con quelli dello smaltimento domestico e quelli sul piano elettrico. Il forno a convezione/vapore può essere quindi collegato solo se tutte le indicazioni corrispondenti concordano. Il piano elettrico si trova nel vano dei collegamenti (1).	
2	Verificare tutte le viti e i morsetti dell'apparecchio. Durante il trasporto c'è pericolo che le connessioni si allentino.	
3	Collegare l'apparecchio nel punto di collegamento previsto (5) ad un sistema a collegamento equipotenziale.	
4	Chiudere l'apparecchio sulla morsettiera X10 (2) con il cavo di collegamento alla rete all'alimentazione elettrica.	
5	Sistemare il passacavi a vite (4) in una posizione salda; il passacavi funge da scarico della trazione.	
6	Montare il coperchio del vano dei collegamenti e verificare che il fissaggio sia corretto.	

► Impianto ad ottimizzazione dell'energia

Significato

È possibile collegare il forno a convezione/vapore ad un impianto ad ottimizzazione dell'energia (ad es. SICOTRONIC). Un impianto di ottimizzazione dell'energia bilancia i carichi di punta che si verificano nel funzionamento dei propri apparecchi e può contribuire quindi a una diminuzione dei costi per l'energia.

Morsetti per il collegamento all'impianto ad ottimizzazione dell'energia

Il collegamento del forno a convezione/vapore ad un impianto ad ottimizzazione dell'energia viene effettuato con contatti senza tensione.

I morsetti (B) e (C) della morsettiera X10 sono contatti senza tensione. La morsettiera X10 si trova dietro la parete laterale sinistra rimovibile. La posizione dei morsetti (B) e (C) è disponibile nel piano elettrico.

Presupposti

L'impianto di ottimizzazione dell'energia è isolato dalla tensione.

Installazione di un impianto di ottimizzazione dell'energia

Per collegare l'impianto elettrico del forno a convezione/vapore ad un impianto ad ottimizzazione dell'energia procedere come di seguito:

Passaggio	Procedura
1	Osservare il piano elettrico e il manuale d'istruzione dell'impianto di ottimizzazione dell'energia.
2	Rimuovere il ponte tra il morsetto (B) e (C) della morsettiera X10.
3	Collegare i morsetti (B) e (C) della morsettiera X10 con l'impianto ad ottimizzazione dell'energia.

► Alimentazione dell'acqua

Presupposti

Un blocco di riflusso (tipo EA) è installato da parte del cliente.

Norme per il collegamento dell'acqua

Osservare tutte le disposizioni locali e specifiche del Paese per il collegamento dell'acqua.

Solo il personale qualificato di un servizio assistenza autorizzato può collegare il forno a convezione/vapore all'alimentazione dell'acqua.

Esecuzione del collegamento dell'acqua

Il forno a convezione/vapore è pronto per un allacciamento dell'acqua fisso ad opera del cliente. È necessario prevedere filtri dello sporco.

Esecuzione di un collegamento dell'acqua con condotta d'acqua flessibile

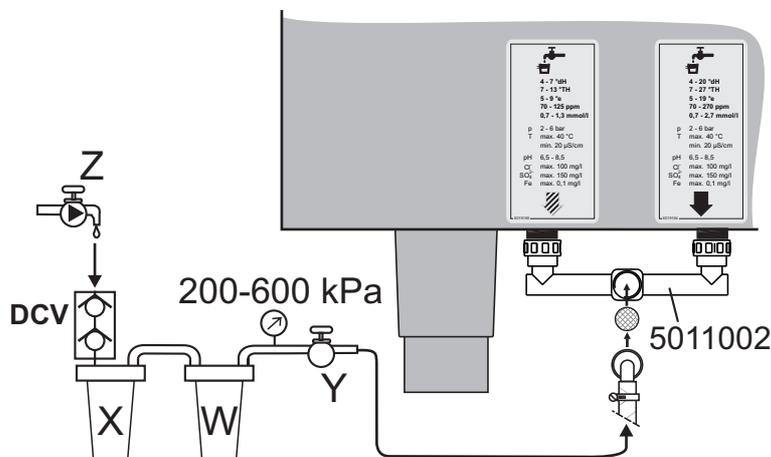
Il forno a convezione/vapore può essere collegato con una condotta d'acqua flessibile DN10 ai sensi della norma DIN EN 61770 con un raccordo 3/4" all'alimentazione dell'acqua. È necessario prevedere filtri dello sporco.

Qualità e durezza dell'acqua

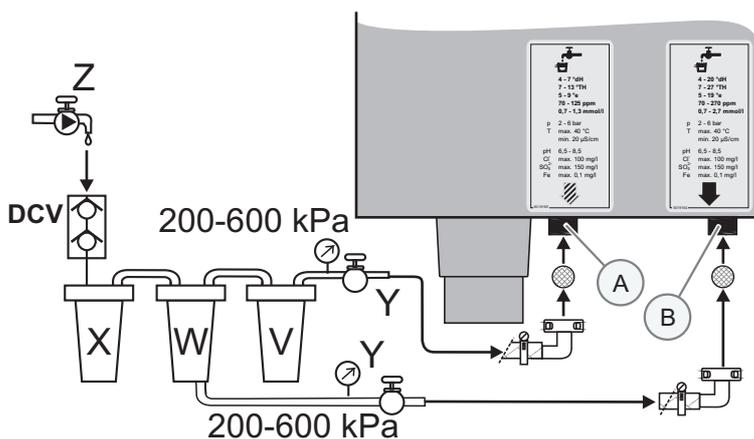
Confrontare la qualità e la durezza dell'acqua dell'allacciamento domestico con i dati delle tabelle "Qualità dell'acqua" e "Durezza dell'acqua" nel capitolo "Specifiche tecniche". Se le condizioni richieste non sono soddisfatte, si deve installare filtri dell'acqua e dispositivi di trattamento dell'acqua. Le dimensioni necessarie si trovano nel capitolo "*Specifiche tecniche*" a pagina 89.

Attacco dell'apparecchio e schema d'installazione

La seguente grafica mostra lo schema di collegamento per l'installazione senza trattamento dell'acqua:



La seguente grafica mostra lo schema di collegamento per l'installazione con trattamento dell'acqua:



Pos.	Denominazione	Spiegazione
A	Allacciamento all'acqua di macerazione	
B	Allacciamento all'acqua fredda	
Z	Conduittura d'acqua	
X	Filtro sedimenti 0,08 mm	In caso di forte inquinamento dell'acqua si deve installare un filtro sedimenti 0,08 mm.
W	Filtro a carbone attivo	In caso di superamento del potenziale redox dell'acqua di 300 mV e di concentrazione di cloro ($Cl_2 > 0,1$ mg/l) si deve installare il filtro a carbone attivo.
V	Demineralizzazione	In caso di superamento della durezza consentita dell'acqua è necessario installare un demineralizzatore di acqua. Le dimensioni del demineralizzatore sono necessarie solo per la quantità d'acqua necessaria per la deumidificazione (Crisp&Tasty) e per la produzione di vapore.
Y	Dispositivo di blocco con filtro sporcizia	

Attacco dell'apparecchio

Il forno a convezione/vapore viene collegato all'acqua fredda di tipo potabile. Il collegamento all'acqua di macerazione può essere eseguito con acqua calda fino a 40 °C. La pressione idraulica deve ammontare a 2 - 6 bar (con CONVOClean system 3 - 6 bar)

L'attacco dell'apparecchio si trova nella parte inferiore del forno a convezione/vapore (schema di allacciamento: punto A e B). Installare i filtri dello sporco.

Installare l'alimentazione d'acqua

Per installare l'alimentazione d'acqua del forno a convezione/vapore procedere come di seguito:

Passaggio	Procedura
1	Informarsi sulla qualità e la durezza dell'acqua presso le aziende locali di fornitura dell'acqua. Se necessario, adottare le misure adeguate per il trattamento dell'acqua Note in merito alle condizioni necessarie per l'acqua fresca si trovano nel capitolo "Specifiche tecniche" a pagina 89.
2	Lavare l'attacco dell'acqua della condotta d'acqua del cliente.
3	Installare i dispositivi di filtro e trattamento dell'acqua necessari (X, W, V).
4	Installare per ogni dispositivo un proprio dispositivo di chiusura (Y) con filtro per lo sporco.
5	Collegare il dispositivo secondo lo schema di allacciamento con il tubo per acqua in pressione.
6	Indicare all'utilizzatore gli intervalli di manutenzione dei filtri e degli impianti di trattamento dell'acqua.
7	Lavare l'impianto filtro.
8	Chiudere il dispositivo di blocco dopo il termine dell'installazione dell'acqua.

Ulteriori informazioni

Per informazioni sull'allacciamento dell'acqua del forno a convezione/vapore osservare:

- Schema di flusso dell'acqua dietro la copertura del motore
 - DIN 1988
 - DIN EN 61770
-

► Scarico d'acqua

Norme per lo scarico dell'acqua

Si devono osservare le disposizioni locali e specifiche del Paese per la realizzazione dello scarico dell'acqua e per le condizioni dell'acqua di scarico. In particolare le seguenti normative:

- DIN 1988 parte 2 e 4
- DIN EN 1717
- Ordinanza locale sullo scarico dell'acqua

Traboccamento di sicurezza

Il traboccamento di sicurezza (piano di collegamento: punto M) si trova sul lato inferiore del forno a convezione/vapore. Consente il collegamento permanente dello scarico d'acqua ad un tubo dell'acqua di scarico.

Il traboccamento di sicurezza serve allo scarico dell'acqua in caso di malfunzionamento. Se l'acqua esce dal traboccamento di sicurezza, è necessario verificare che lo scarico dell'acqua sia libero per consentirne il passaggio. Devono essere rimossi eventuali intasamenti.

Collegamento dell'acqua di scarico

Per il montaggio del collegamento dell'acqua di scarico prestare attenzione:

- L'attacco dell'acqua di scarico si trova nella parte inferiore del forno a convezione/vapore (schema di allacciamento: punto C).
- La tubazione dell'acqua di scarico non deve presentare rastremazioni.
- La pendenza della condotta di scarico deve essere di almeno del 5% (3°).
- Se si collegano più apparecchi ad una condotta di scarico, le dimensioni devono essere calcolate in modo che l'acqua di scarico possa scorrere senza impedimenti.

Collegamento dell'acqua di scarico apparecchio da banco

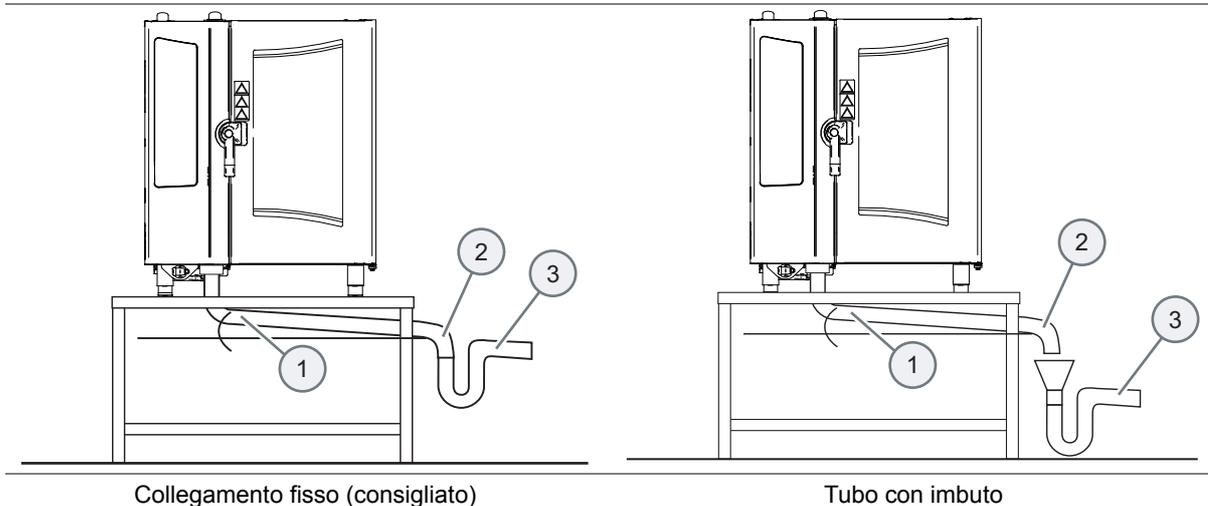
Il collegamento dell'acqua di scarico deve essere eseguito preferibilmente con un tubo **non** flessibile tramite un collegamento fisso.

Attenzione:

per collegamento con tubo con imbuto non deve essere installato sotto il forno a convezione/vapore. Installare il tubo con imbuto vicino o sotto al forno a convezione/vapore.

Schema di collegamento per apparecchi da banco

Le seguenti immagini illustrano le schema di collegamento dell'installazione dell'acqua di scarico per apparecchi da banco



Legenda:

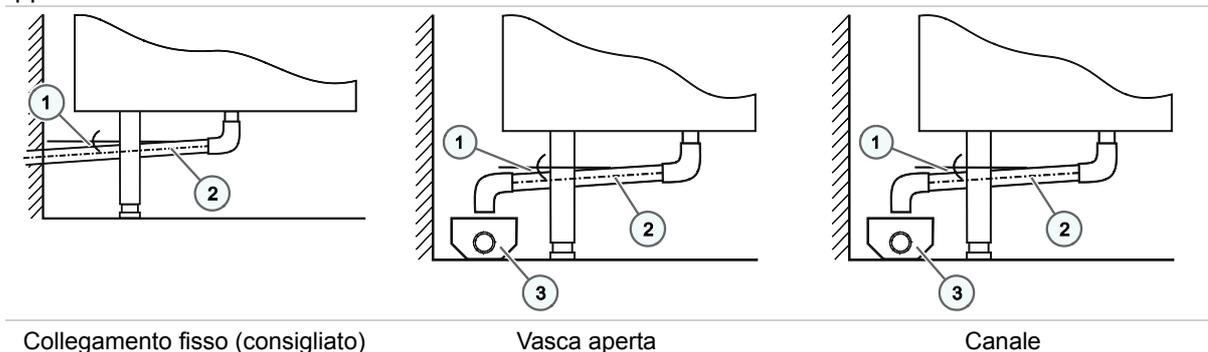
Pos.	Significato
1	Pendenza 5% (3°)
2	Tubo di scarico DN 50 (diametro minimo interno = 46 mm)
3	Tubo di scarico DN 50 (diametro minimo interno = 46 mm)

Allacciamento all'acqua di scarico apparecchi a libera installazione

Il collegamento dell'acqua di scarico deve essere eseguito preferibilmente con un tubo non flessibile tramite un collegamento fisso. Ulteriori possibilità sono con un tubo non flessibile mediante uno scari-co aperto (ad es. vasca aperta) o un canale.

Schema di collegamento per apparecchi a libera installazione

Le seguenti immagini illustrano le schema di collegamento dell'installazione dell'acqua di scarico per apparecchi a libera installazione



Legenda:

Pos.	Significato
1	Pendenza 5% (3°)
2	Tubo di scarico DN 50 (diametro minimo interno = 46 mm)
3	Vasca con tubo di scarico DN 50 (diametro minimo interno = 46 mm)

Collegare il forno a convezione/vapore

Temperatura dell'acqua di scarico

La temperatura media dell'acqua di scarico del forno a convezione/vapore è di 80 °C. La temperatura dell'acqua di scarico può essere impostata a minimo 68 °C per una riduzione dell'evaporazione a livello di assistenza in loco.

Valori per l'impostazione della temperatura dell'acqua di scarico con una centralina standard

La temperatura dell'acqua di scarico può essere corretta come di seguito:

Punto di servizio	Descrizione	Temperatura minima [°C]	Temperatura massima[°C]
c02	Temperatura del condensatore	68	80

Valori per l'impostazione della temperatura dell'acqua di scarico con una centralina easyTOUCH

La temperatura dell'acqua di scarico può essere corretta come di seguito:

ID	Descrizione	Temperatura minima [°C]	Temperatura massima[°C]
8	Temperatura del condensatore	68	80

Eeguire modifiche alla temperatura dell'acqua di scarico

Per regolare la temperatura dell'acqua di scarico del forno a convezione/vapore, procedere come di seguito:

Passaggio	Procedura	Continua...
1	Passare al livello di assistenza.	<i>Eeguire le impostazioni nel livello di assistenza a pagina 55</i>

Installare lo scarico d'acqua

Per installare l'alimentazione d'acqua del forno a convezione/vapore procedere come di seguito:

Passaggio	Procedura
1	Collegare l'apparecchio secondo lo schema di collegamento.
2	Se necessario, portare la temperatura dell'acqua di scarico a 68 °C.
3	Fissare il tubo HT sui 3 ganci nella botola con fascette stringicavo.

► Eseguire le impostazioni nel programma di assistenza

Eseguire l'adattamento del parametro operativo nel programma di assistenza (centralina standard)

Per regolare i valori di assistenza del forno a convezione/vapore, procedere come di seguito:

Passaggio	Procedura	Figura
1	<p>Premere contemporaneamente per 3 secondi i pulsanti temperatura di cottura, tempo di cottura e temperatura al cuore.</p> <p>Risultato: Sul display appare il programma di assistenza con il numero di assistenza, i parametri operativi, le visualizzazioni effettive e la denominazione.</p>	 
2	<p>Selezionare il numero di assistenza con il tasto basculante:</p>	
3	<p>Passare al valore di assistenza con il pulsante "Avanti".</p>	
4	<p>Impostare i valori di assistenza con il tasto basculante.</p> <p>Nota: Il valore di assistenza modificato viene prima confermato nella centralina, dopo che si è ritornati al numero di assistenza con il pulsante "Indietro".</p>	
5	<p>Passare al numero di assistenza con il pulsante "Indietro".</p>	
6	<p>Ruotare il tasto basculante a destra o sinistra.</p> <p>Risultato: Il parametro operativo viene subito confermato.</p>	
7	<p>Spegnere il forno a convezione/vapore e poi riaccenderlo.</p> <p>Risultato: L'apparecchio si avvia con i parametri operativi adeguati.</p>	

Impostazione dei parametri operativi nelle pagine di assistenza (centralina easyTOUCH)

Per regolare i valori di assistenza del forno a convezione/vapore, procedere come di seguito:

Pas-saggio	Procedura	Figura
1	Richiama la pagina "Impostazioni".	
2	Selezionare "Assistenza".	
3	Inserire la password e confermare. La password predefinita è presente nel manuale di assistenza oppure rivolgersi al produttore. Risultato: Il menu del setup viene aperto.	
4	Selezionare ID assistenza.	
5	Impostare il valore con l'ausilio del pannello di input.	
6	Premere "Imposta" per accettare il valore e confermare con "Salva". Selezionare "Annulla" per lasciare il menu di setup senza modifiche.	
7	Selezionare "Abbandona pagina" per terminare "Impostazioni". Risultato: i valori di assistenza sono stati confermati.	

► Regole per l'installazione di apparecchi a gas

Pericolo di esplosione

PERICOLO

Pericolo di esplosione a causa di fuoriuscita di gas

La fuoriuscita di gas può portare a esplosioni in presenza di fonti di fiamme.

In caso di odore di gas seguire questi punti:

- ▶ Interrompere immediatamente l'alimentazione di gas.
- ▶ Far aerare accuratamente la camera.
- ▶ Evitare la produzione di scintille (ad es. tramite l'uso di un interruttore, un telefono o toccando componenti elettrici).
- ▶ Contattare il fornitore di gas o i vigili del fuoco (telefono esterno).
- ▶ Tutte le persone devono lasciare l'edificio.

Pericolo di asfissia

PERICOLO

Pericolo di asfissia a causa di insufficienza di aria respirabile

Un'aerazione insufficiente del luogo di installazione può portare ad asfissia.

Rispettare quindi i seguenti punti:

- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in spazi ben aerati.
- ▶ Garantire un apporto di aria sufficiente per la combustione.

Alimentazione di aria di combustione negli apparecchi a gas

Accertarsi che sia presente sufficiente alimentazione dell'aria di combustione.

Prestare attenzione a quanto segue:

- L'aria di combustione necessaria dipende dalla potenza di allacciamento.
- Nelle camere in cui la potenza termica nominale totale di tutti gli apparecchi a gas è inferiore a 50 kW, è consentita l'alimentazione dell'aria di combustione tramite feritoie esterne o tramite aperture verso l'esterno.

Norme tecniche

Devono essere osservate le norme tecniche valide per il rispettivo luogo di installazione per l'installazione di apparecchi a gas.

In Germania sono le seguenti:

- Technische Regeln Flüssiggas TRF
 - DWGW Arbeitsblatt G600
 - DWGW Arbeitsblatt G634
 - VBG 21
 - Normativa sulla prevenzione degli infortuni "Uso di gas liquefatti"
 - Direttiva VDI 2052: Impianti tecnici di aerazione della stanza per cucine
-

► Autorizzazioni

Visualizzazioni dell'installazione

Informare i seguenti centri (se necessario) dell'avvenuta installazione:

- Compagnia di fornitura del gas
- Ente di controllo
- Spazzacamino
- Ispettorato del lavoro

Esecuzione delle installazioni

Tutte le operazioni agli impianti del cliente (corrente/gas/acqua/acqua di scarico) devono essere eseguite dalla compagnia di alimentazione o da aziende di installazione autorizzate.

Disposizioni legali

Rispettare le disposizioni legali e le normative in materia.

► Impianto a gas con tubo fisso per OGS/OGB

Pericolo di esplosione

PERICOLO

Pericolo di esplosione a causa di fuoriuscita di gas

La fuoriuscita di gas può portare a esplosioni in presenza di fonti di fiamme.

In caso di odore di gas seguire questi punti:

- ▶ Interrompere immediatamente l'alimentazione di gas.
- ▶ Far aerare accuratamente la camera.
- ▶ Evitare la produzione di scintille (ad es. tramite l'uso di un interruttore, un telefono o toccando componenti elettrici).
- ▶ Contattare il fornitore di gas o i vigili del fuoco (telefono esterno).
- ▶ Tutte le persone devono lasciare l'edificio.

Pericolo di asfissia

PERICOLO

Pericolo di asfissia a causa di insufficienza di aria respirabile

Un'aerazione insufficiente del luogo di installazione può portare ad asfissia.

Rispettare quindi i seguenti punti:

- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in spazi ben aerati.
- ▶ Garantire un apporto di aria sufficiente per la combustione.

Classe dell'apparecchio a gas

Con i forni a convezione/vapore sono possibili due classi di apparecchi a gas:

Tipo	Significato	Applicazione
B23	Apparecchi dipendenti dall'aria ambiente <ul style="list-style-type: none">▪ con ventilatore davanti al bruciatore e▪ senza interruttore di tiraggio	Gli apparecchi OGS e OGB allo stato della consegna sono apparecchi di tipo B23
B13	Apparecchi dipendenti dall'aria ambiente <ul style="list-style-type: none">▪ con ventilatore davanti al bruciatore e▪ con interruttore di tiraggio	Applicando un interruttore di tiraggio (acquistabile opzionalmente) è possibile installare tutti gli apparecchi di tipo B13.

Norme per l'installazione del gas

Per l'impianto a gas prestare attenzione a quanto segue:

- L'installazione deve essere eseguita solo da un'impresa d'installazione appaltatrice autorizzata dal fornitore del gas.
- Le parti sigillate dal produttore o dai suoi dipendenti non devono essere azionate dall'installatore.
- Eseguire l'allacciamento al gas in conformità con le normative locali.
- L'allacciamento al gas deve essere eseguito in conformità con le direttive della compagnia di fornitura del gas.
In Germania sono le seguenti:
 - Technische Regeln Gasinstallation TRGI
 - Technische Regeln Flüssiggas TRF
 - DWGW Arbeitsblatt G634
 - DWGW Arbeitsblatt G21

Impostazione dell'apparecchio

Il forno a convezione/vapore viene configurato dalla fabbrica in base all'ordine. I dati sul gas per la configurazione sono presenti sulla targhetta.

La qualità del gas nel luogo di installazione deve concordare con le indicazioni riportate sulla targhetta. In caso contrario l'apparecchio non può essere collegato e azionato.

Presupposti

Accertarsi che vengano soddisfatti i seguenti presupposti:

- La pressione del flusso di collegamento deve essere adeguata all'apparecchio. Se la pressione del flusso di collegamento misurata si discosta dai dati della seguente tabella, è necessario informare la compagnia di fornitura del gas. L'apparecchio non deve quindi essere messo in funzione.
- Il dispositivo di blocco del gas deve essere messo a disposizione dal cliente.

Panoramica dati sul gas

La seguente tabella mostra i dati sul gas possibili (secondo la CE) a 15 °C e a 1013 mbar a secco:

Famiglia	Tipo di gas e simbolo	Pressione idraulica di allacciamento	Indice di Wobbe		Potere calorifico inferiore		Potere calorifico superiore	
			sotto W _U	sopra W _O	H _U	H _U	H _O	H _O
[mbar]					[MJ/m ³]	[MJ/kg]	[MJ/m ³]	[MJ/kg]
2H (E)	Metano (H) G20	17 - 25	45,7	50,7	34,0	-	37,8	-
2L (LL)	Metano (L) G25	18 - 30	37,4	41,5	29,3	-	32,5	-
3B	Butano G30*	25 - 57,5	80,6	87,3	116,1	45,7	125,8	49,5
3P	Propano G31	25 - 57,5	70,7	76,8	88,0	46,7	95,7	50,4

* con butano G30 fino al 15% di consumo maggiore

Valori dei gas di scarico

I valori dei gas di scarico consentiti sono riportati nella seguente tabella.

Se il valore di CO viene superato o i valori di CO₂ non vengono rispettati,

- l'apparecchio deve essere impostato nuovamente dal servizio clienti autorizzato.
- utilizzare l'apparecchio in questo tempo solo per operazioni di manutenzione e installazione.
- consentire un'aerazione sufficiente.

La seguente tabella indica i valori dei gas di scarico nominali:

Tipo di gas	O ₂	λ	CO ₂	CO
	[%]		[%]	[ppm]
Tutti i tipi di gas	4,8±0,3	1,30±0,02		< 500
Metano/Gas naturale			9,0±0,1	
Propano			10,5±0,2	
Butano			12,2±0,03	

Componenti dell'installazione del gas

La seguente tabella illustra quali componenti sono necessari per un'installazione regolare del gas:

Parte	Descrizione
Attacco fisso	L'apparecchio è dotato di attacco fisso fornito dal produttore. Posizione dell'attacco del gas: punto J nello schema di collegamento.
Dispositivo di blocco del gas	In prossimità dell'apparecchio deve essere installato un dispositivo di chiusura del gas. Il dispositivo di chiusura del gas deve essere posizionato in modo che sia accessibile e che possa essere chiuso in caso di pericolo.
Riduttore di pressione	In caso di elevata pressione del flusso di collegamento si deve installare il riduttore di pressione.
Tutte le parti di collegamento	Tutte le parti di collegamento fornite dal produttore devono essere controllate in conformità con le normative locali e nazionali.

Installare l'alimentazione di gas

Per installare l'alimentazione di gas del forno a convezione/vapore procedere come di seguito:

Passaggio	Procedura
1	Misurare la pressione del flusso di collegamento.
2	Confrontare il tipo di gas, la pressione del gas e la potenza dell'allacciamento al gas con i dati sulla targhetta dell'apparecchio.
3	Installare un riduttore di pressione in caso di elevata pressione del flusso di collegamento.
4	Allacciare il collegamento del gas.
5	Verificare la presenza di tenuta nei punti di collegamento interni ed esterni all'apparecchio (ad es. con rilevatore di gas o spray rilevatore di fughe). Attenzione Non applicare spray rilevatore di fughe sui cavi elettrici per il monitoraggio delle fiamme!
6	Istruire l'utente sulla manutenzione annuale dei componenti dell'impianto a gas.
7	Verificare i valori dei gas di scarico sulla base delle "Istruzioni di montaggio della valvola del gas" fornite nel vano dei collegamenti. <ul style="list-style-type: none">▪ Eseguire l'analisi dei gas di scarico.▪ Rispettare i valori consentiti presenti nella precedente tabella.▪ Verificare i valori misurandoli nell'apparecchio.
8	Chiudere il dispositivo di blocco del gas dopo il termine dell'installazione del gas.

Documentazione per valori del gas di scarico

La seguente tabella consente la documentazione dei valori del gas di scarico:

Tipo di gas	O ₂	λ	CO ₂	CO
	[%]		[%]	[ppm]

► **Installazione di bombole di gas liquido all'impianto a gas per OGS/OGB**

Pericolo di esplosione

▲ PERICOLO

Pericolo di esplosione a causa di fuoriuscita di gas

La fuoriuscita di gas può portare a esplosioni in presenza di fonti di fiamme.

In caso di odore di gas seguire questi punti:

- ▶ Interrompere immediatamente l'alimentazione di gas.
- ▶ Far aerare accuratamente la camera.
- ▶ Evitare la produzione di scintille (ad es. tramite l'uso di un interruttore, un telefono o toccando componenti elettrici).
- ▶ Contattare il fornitore di gas o i vigili del fuoco (telefono esterno).
- ▶ Tutte le persone devono lasciare l'edificio.

Pericolo di esplosione

▲ PERICOLO

Pericolo di esplosione dovuto a sovrappressione

Un posizionamento errato delle bombole di gas liquido può portare ad esplosione dovuto a sovrappressione.

In fase di posizionamento seguire i punti di seguito:

- ▶ Installare le bombole di gas liquido in posizione sicura ed eretta.
- ▶ Non utilizzare mai le bombole di gas liquido in posizione orizzontale.
- ▶ Evitare di riscaldare le bombole di gas.
- ▶ Non posizionare mai le bombole di gas liquido nella corrente di aria calda dell'apparecchio.

Pericolo di asfissia

▲ PERICOLO

Pericolo di asfissia a causa di insufficienza di aria respirabile

Un'aerazione insufficiente del luogo di installazione può portare ad asfissia.

Rispettare quindi i seguenti punti:

- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in spazi ben aerati.
- ▶ Garantire un apporto di aria sufficiente per la combustione.

Classe dell'apparecchio a gas

Con i forni a convezione/vapore sono possibili due classi di apparecchi a gas:

Tipo	Significato	Applicazione
B23	Apparecchi dipendenti dall'aria ambiente <ul style="list-style-type: none">▪ con ventilatore davanti al bruciatore e▪ senza interruttore di tiraggio	Gli apparecchi OGS e OGB allo stato della consegna sono apparecchi di tipo B23
B13	Apparecchi dipendenti dall'aria ambiente <ul style="list-style-type: none">▪ con ventilatore davanti al bruciatore e▪ con interruttore di tiraggio	Applicando un interruttore di tiraggio (acquistabile opzionalmente) è possibile installare tutti gli apparecchi di tipo B13.

Idoneità del contenitore del gas liquido

Il gas liquido è in commercio in contenitori di due tipi:

- Bombole di gas liquido: per l'estrazione del gas liquido da fase vapore
- Bombole di gas propellente: per l'estrazione del gas liquido da fase liquida

Il forno a convezione/vapore può essere collegato solo alle bombole di gas liquido che sono adatte per l'estrazione da fase vapore.

Le bombole di gas liquido si distinguono dalle bombole di gas propellente nel seguente modo:

Tipo di bombola	Bombola di gas liquido	Bombola di gas propellente
Figura		
Idoneità	idonea	non idonea

Norme per l'installazione del gas

Per l'impianto a gas prestare attenzione a quanto segue:

- L'installazione deve essere eseguita solo da un esperto specializzato in impianti a gas.
- Le parti sigillate dal produttore o dai suoi dipendenti non devono essere azionate dall'installatore.
- Eseguire l'allacciamento al gas in conformità con le normative locali.
- Le bombole di gas liquido installate devono stare in posizione eretta ed essere fissate per evitare incidenti.
- L'allacciamento al gas deve essere eseguito in conformità con le direttive della compagnia di fornitura del gas.

In Germania sono le seguenti:

- Ordinanza sugli impianti di combustione (FeuVo, FAV, per i singoli Stati federali tedeschi)
- Ordinanza sui contenitori a pressione comprese le TRG (norme tecniche per i gas compressi)
- Technische Regeln Gasinstallation TRGI
- Technische Regeln Flüssiggas TRF
- Normativa sulla prevenzione degli infortuni "Uso di gas liquefatti" (BGV D34/ex-VGB 21)
- Normativa sulla prevenzione degli infortuni "Gas" (BGV B6/ex-VGB 61)
- Normativa sulla prevenzione degli infortuni "Lavori alle condotte di gas" (BGV D2/ex-VGB 50)

Impostazione dell'apparecchio

Il forno a convezione/vapore viene configurato dalla fabbrica in base all'ordine. I dati sul gas per la configurazione sono presenti sulla targhetta.

La qualità del gas nel luogo di installazione deve concordare con le indicazioni riportate sulla targhetta. In caso contrario l'apparecchio non può essere collegato e azionato.

Presupposti

Accertarsi che vengano soddisfatti i seguenti presupposti:

- La pressione del flusso di collegamento deve essere adeguata all'apparecchio. Se la pressione del flusso di collegamento misurata si discosta dai dati della seguente tabella, è necessario informare la compagnia di fornitura del gas. L'apparecchio non deve quindi essere messo in funzione.
- Il dispositivo di blocco del gas deve essere messo a disposizione dal cliente.

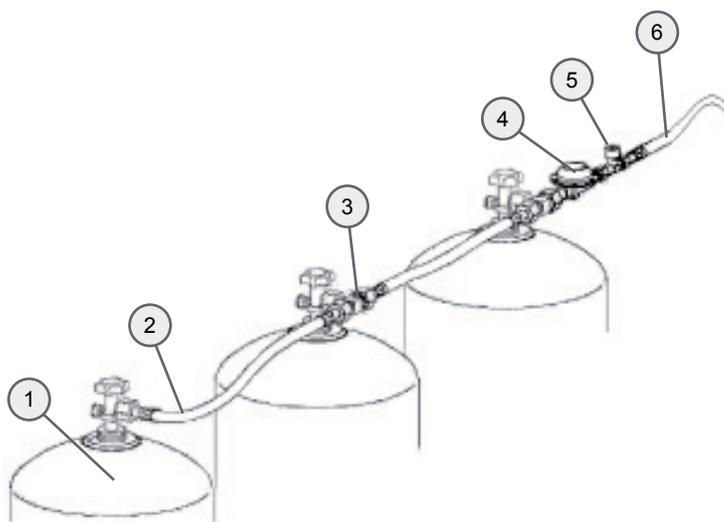
Installazione di una batteria di bombole

Per evitare un forte congelamento di bombole di gas utilizzare una batteria di bombole di almeno due bombole di gas liquido.

Attenzione

Proteggere i tubi da danni chimici, termici e meccanici.

Il disegno e la tabella seguenti mostrano il montaggio di un impianto a gas con bombole di gas liquido:



Pos.	Descrizione	Condizione
1	Bombola di gas liquido	adatta per l'estrazione da fase vapore
2	Tubo flessibile ad elevata pressione 0,40 m	▪ Tubo flessibile a medio-elevata pressione ▪ conforme a DIN 4815-1 o DIN3384
3	Raccordo a T	Versione standard
4	Regolatore di pressione	Contrassegno: conforme a DIN-DVGW o CE Portata nominale Qn: a seconda delle dimensioni dell'apparecchio, vedere tabella Livello di pressione: PN 16 Pressione in uscita: 50 mbar
5	Protezione da rottura tubo	Versione standard
6	Tubo di gas per l'apparecchio	max. 2,00 m di lunghezza

Norme per le batterie di bombole

Attenzione

Aprire la valvola di ogni bombola della batteria di bombole per raggiungere un prelievo di gas uniforme.

Selezionare un numero adeguato di bombole di gas liquido per una batteria di bombole utilizzando la seguente tabella.

Dimensioni dell'apparecchio OGS/OGB	Potenza [kW]	Consumo di gas Gas liquefatto [kg/h]	Batteria di bombole: Numero di bombole di gas liquido	
			per 11 kg	per 33 kg
6.10	12	0,9	2	1
6.20	20	1,5	2	1
10.10	30	1,5	2	1
10.20	35	2,7	-	2
12.20	40	3,1	-	2
20.10	40	3,1	-	2
20.20	70	5,4	-	3

Panoramica dati sul gas

La seguente tabella mostra i dati sul gas possibili (secondo la CE) a 15 °C e a 1013 mbar a secco:

Famiglia	Tipo di gas e simbolo	Pressione idraulica di allacciamento [mbar]	Indice di Wobbe		Potere calorifico inferiore		Potere calorifico superiore	
			sotto W _U	sopra W _O	H _U [MJ/m ³]	H _U [MJ/kg]	H _O [MJ/m ³]	H _O [MJ/kg]
2H (E)	Metano (H) G20	17 - 25	45,7	50,7	34,0	-	37,8	-
2L (LL)	Metano (L) G25	18 - 30	37,4	41,5	29,3	-	32,5	-
3B	Butano G30*	25 - 57,5	80,6	87,3	116,1	45,7	125,8	49,5
3P	Propano G31	25 - 57,5	70,7	76,8	88,0	46,7	95,7	50,4

* con butano G30 fino al 15% di consumo maggiore

Valori dei gas di scarico

I valori dei gas di scarico consentiti sono riportati nella seguente tabella.

Se il valore di CO viene superato o i valori di CO₂ non vengono rispettati,

- l'apparecchio deve essere impostato nuovamente dal servizio clienti autorizzato.
- utilizzare l'apparecchio in questo tempo solo per operazioni di manutenzione e installazione.
- consentire un'aerazione sufficiente.

La seguente tabella indica i valori dei gas di scarico nominali:

Tipo di gas	O ₂	λ	CO ₂	CO
	[%]		[%]	[ppm]
Tutti i tipi di gas	4,8±0,3	1,30±0,02		< 500
Metano/Gas naturale			9,0±0,1	
Propano			10,5±0,2	
Butano			12,2±0,03	

Installare l'alimentazione di gas

Per installare l'alimentazione di gas del forno a convezione/vapore procedere come di seguito:

Passaggio	Procedura
1	Misurare la pressione del flusso di collegamento.
2	Confrontare il tipo di gas, la pressione del gas e la potenza dell'allacciamento al gas con i dati sulla targhetta dell'apparecchio.
3	Installare un riduttore di pressione in caso di elevata pressione del flusso di collegamento.
4	Allacciare il collegamento del gas.
5	Verificare la presenza di tenuta nei punti di collegamento interni ed esterni all'apparecchio (ad es. con rilevatore di gas o spray rilevatore di fughe).
	Attenzione Non applicare spray rilevatore di fughe sui cavi elettrici per il monitoraggio delle fiamme!
6	Istruire l'utente sulla manutenzione annuale dei componenti dell'impianto a gas.
7	Verificare i valori dei gas di scarico sulla base delle "Istruzioni di montaggio della valvola del gas" fornite nel vano dei collegamenti. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eseguire l'analisi dei gas di scarico. ▪ Rispettare i valori consentiti presenti nella precedente tabella. ▪ Verificare i valori misurandoli nell'apparecchio.
8	Chiudere il dispositivo di blocco del gas dopo il termine dell'installazione del gas.

Documentazione per valori del gas di scarico

La seguente tabella consente la documentazione dei valori del gas di scarico:

Tipo di gas	O ₂	λ	CO ₂	CO
	[%]		[%]	[ppm]

► **Condotta del gas di scarico per OGS/OGB**

Pericolo di esplosione

▲ PERICOLO

Pericolo di esplosione a causa di fuoriuscita di gas

La fuoriuscita di gas può portare a esplosioni in presenza di fonti di fiamme.

In caso di odore di gas seguire questi punti:

- ▶ Interrompere immediatamente l'alimentazione di gas.
- ▶ Far aerare accuratamente la camera.
- ▶ Evitare la produzione di scintille (ad es. tramite l'uso di un interruttore, un telefono o toccando componenti elettrici).
- ▶ Contattare il fornitore di gas o i vigili del fuoco (telefono esterno).
- ▶ Tutte le persone devono lasciare l'edificio.

Pericolo di asfissia

▲ PERICOLO

Pericolo di asfissia a causa di insufficienza di aria respirabile

Un'aerazione insufficiente del luogo di installazione può portare ad asfissia.

Rispettare quindi i seguenti punti:

- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in spazi ben aerati.
- ▶ Garantire un apporto di aria sufficiente per la combustione.

Gas di combustione negli apparecchi a gas

Gli apparecchi a gas producono gas di combustione che devono essere rilasciati all'aperto tramite un'adeguata condotta di scarico.

Per impedire una concentrazione non consentita di gas di combustione dannosi per la salute nell'ambiente di installazione, gli apparecchi devono essere posizionati in sufficienti condizioni di aerazione.

Temperatura del gas di scarico

La temperatura del gas di scarico non diluito può raggiungere i 400 °C.

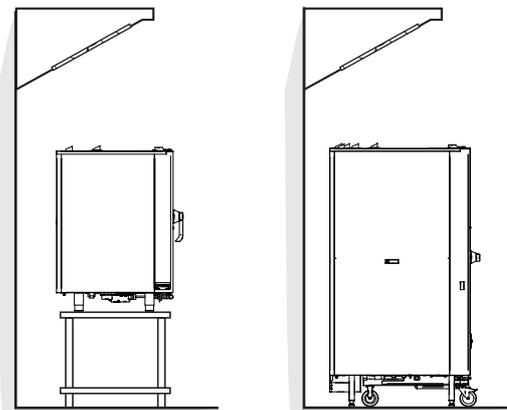
Osservare le normative antincendio.

Apparecchio a gas sotto cappa da cucina

Il forno a convezione/vapore può essere installato sotto una cappa da cucina.

Mediante un dispositivo di sicurezza dell'impianto tecnico di aerazione della stanza si deve garantire che l'alimentazione di gas al bruciatore possa essere sbloccata solo se l'impianto di scarico dell'aria è in funzione.

La seguente grafica mostra il forno a convezione/vapore sotto la cappa da cucina:

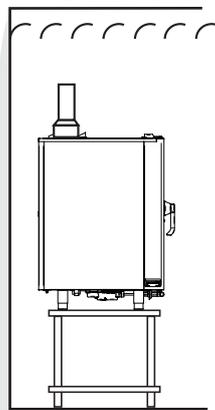


L'apparecchio a gas sotto soffitto di aerazione (opzionale)

I forni a convezione/vapore con interruttore di tiraggio (apparecchio a gas di tipo B13, opzionale) possono essere installati sotto un soffitto di aerazione.

Mediante un dispositivo di sicurezza dell'impianto tecnico di aerazione della stanza si deve garantire che l'alimentazione di gas al bruciatore possa essere sbloccata solo se l'impianto di scarico dell'aria è in funzione.

La seguente grafica mostra il forno a convezione/vapore sotto il soffitto di aerazione:



Apparecchio a gas direttamente alla cappa

I forni a convezione/vapore con interruttore di tiraggio (apparecchio a gas di tipo B13, opzionale) possono essere installati direttamente alla cappa.

Per collegare il forno a convezione/vapore ad una cappa procedere come di seguito:

Passaggio	Procedura
1	Far pulire il collegamento all'impianto di aspirazione da uno spazzacamino esperto. Farlo risultare agli atti.
2	Assicurare l'apparecchio meccanicamente contro gli spostamenti involontari.
3	Isolare le giunture dei tubi del gas di scarico. A tal proposito rispettare le normative locali e nazionali in materia.
4	Istruire l'utente sulla pulizia regolare delle vie di scarico del gas.

Indicazioni per l'utente

Istruire l'utente su quanto segue:

- Il bocchettone la cui tenuta (dietro a sinistra) e i gas di scarico possono avere una temperatura elevata. I gas di scarico e parti di lamiera calde possono comportare ustioni.
 - La doccia manuale deve essere utilizzata solo per la pulizia della camera di cottura. Con la doccia manuale non si può pulire la cassa esterna. Non spruzzare acqua sulle aperture di apporto e scarico dell'acqua e dell'aria.
 - Non si devono applicare materiali combustibili sull'apparecchio o all'apparecchio. Pericolo d'incendio.
-

6 Messa in esercizio, interruzione dell'esercizio, smaltimento

Scopo di questo capitolo

In questo capitolo sono presenti informazioni sulla messa in esercizio e sull'interruzione dell'esercizio del forno a convezione/vapore, nonché sul relativo smaltimento.

Sommario

Questo capitolo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
Operazioni in sicurezza	71
Procedura di messa in funzione	73
Interruzione dell'esercizio e smaltimento	76

► Operazioni in sicurezza

Significato

Le operazioni della messa in esercizio e dell'interruzione dell'esercizio avvengono sugli apparecchi in stati operativi insoliti (ad es. con coperchi protettivi rimossi) o comprendono attività che richiedono qualifiche e conoscenze specifiche dell'apparecchio da parte del personale, che vanno oltre le i requisiti del personale operativo.

Tutte le misure e i requisiti indicati nel presente paragrafo per una messa in esercizio sicura valgono allo stesso modo per l'interruzione dell'esercizio.

Requisiti per il personale incaricato della messa in esercizio

Il personale incaricato della messa in esercizio deve avere i seguenti requisiti:

- Il personale incaricato della messa in esercizio deve essere composto da dipendenti di una ditta di assistenza ai clienti autorizzata.
- Il personale incaricato della messa in esercizio dispone di una formazione adeguata come tecnico di assistenza.
- Il personale incaricato della messa in esercizio dispone di un addestramento specifico per l'apparecchio.
- In particolare, il personale incaricato della messa in esercizio è in grado di valutare la corretta esecuzione dei collegamenti elettrici, del gas e dell'acqua dell'apparecchio.

Scossa elettrica

▲ PERICOLO

Pericolo di scossa elettrica da pezzi sotto corrente

Dopo aver aperto il coperchio toccare le parti a conduzione di corrente può comportare una scossa.

- ▶ Staccare l'alimentazione al forno a convezione/vapore prima di staccare il coperchio.

Pericolo di esplosione

▲ PERICOLO

Pericolo di esplosione a causa di fuoriuscita di gas

La fuoriuscita di gas può portare a esplosioni in presenza di fonti di fiamme.

In caso di odore di gas seguire questi punti:

- ▶ Interrompere immediatamente l'alimentazione di gas.
- ▶ Far aerare accuratamente la camera.
- ▶ Evitare la produzione di scintille (ad es. tramite l'uso di un interruttore, un telefono o toccando componenti elettrici).
- ▶ Contattare il fornitore di gas o i vigili del fuoco (telefono esterno).
- ▶ Tutte le persone devono lasciare l'edificio.

Pericolo di asfissia

▲PERICOLO

Pericolo di asfissia a causa di insufficienza di aria respirabile

Un'aerazione insufficiente del luogo di installazione può portare ad asfissia.

Rispettare quindi i seguenti punti:

- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in spazi ben aerati.
- ▶ Garantire un apporto di aria sufficiente per la combustione.

Lesioni alla mano a causa della ventola

▲AVVERTENZA

Pericolo di lesioni alla mano provocate dalla ventola

Dopo aver aperto il coperchio la ventola che gira nel vano dei collegamenti elettrici può comportare lesioni alle mani.

- ▶ Staccare l'alimentazione al forno a convezione/vapore prima di staccare il coperchio.

Irritazione della pelle e degli occhi

▲AVVERTENZA

Pericolo d'irritazione della pelle e degli occhi

I detergenti CONVOClean new e CONVOCare sono irritanti a contatto diretto della pelle e degli occhi.

- ▶ Non inalare il prodotto nebulizzato.
 - ▶ Non portare CONVOClean new a contatto con occhi e pelle.
 - ▶ Indossare guanti e occhiali di protezione in conformità alle disposizioni di sicurezza.
-

► Procedura di messa in funzione

Significato

Il paragrafo trasmette al personale che si occupa della messa in esercizio una panoramica di quali presupposti devono esserci prima della messa in esercizio del forno a convezione/vapore e di come è necessario procedere.

Controlli prima della messa in esercizio

Prima della messa in esercizio del forno a convezione/vapore verificare che vi siano i seguenti presupposti:

- L'apparecchio non presenta danni visibili.
- L'apparecchio è posizionato in modo che non scivoli e non si ribalti; sono rispettati i requisiti in merito al luogo di installazione e all'ambiente dell'apparecchio (vedere capitolo *Installazione dell'apparecchio a pagina 45*).
Fogli di protezione, cartoni, dispositivi di sicurezza per il trasporto sono stati completamente rimossi.
- L'apparecchio è installato secondo le norme del capitolo *Collegare il forno a convezione/vapore a pagina 45*.
Eeguire questa verifica con l'aiuto della *Elenco di controllo: Installazione a pagina 132*.
- Tutti i dispositivi di sicurezza si trovano nel luogo previsto e sono operativi.
Tutte le avvertenze si trovano nel luogo previsto.
Eeguire queste verifiche con l'aiuto dell'*Elenco di controllo: Dispositivi di sicurezza e avvertenze a pagina 135*.

L'apparecchio può quindi essere messo in esercizio, solo se sono presenti tutti i presupposti indicati.

Messa in funzione

Per la messa in funzione del forno a convezione/vapore procedere come di seguito:

Passaggio	Procedura	Figura / Continua...
1	Ripristinare eventualmente il termolimitatore di sicurezza.	
2	Attivare il sezionatore.	
3	Aprire il rubinetto o i rubinetti dell'acqua.	
4	OGS/OGB: <ul style="list-style-type: none">▪ Mettere in funzione l'impianto tecnico di aerazione della stanza.▪ Aprire la valvola del gas.	
5	Controllare la posizione corretta e priva di impedimenti: <ul style="list-style-type: none">▪ Grata di aspirazione▪ Rastrelliere▪ Carrelli d'infornata	

Passaggio	Procedura	Figura / Continua...
6	Controllare l'impostazione delle chiusure dello sportello	 <p data-bbox="1029 616 1436 723">Per informazioni sull'impostazione rivolgersi al produttore o leggere le informazioni nel manuale di assistenza.</p>
7	Attivare il forno a convezione/vapore dall'interruttore ON/OFF.	
8	<p>Eseguire le impostazioni per:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Data ▪ Ora ▪ Lingua <p>Vedere il manuale utente.</p>	
9	<p>Selezionare il programma di cottura <i>Vapore caldo</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Impostare 150 °C e 10 minuti. Vedere il manuale utente. 	
10	<p>Controllare quanto segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'illuminazione della camera di cottura è accesa? ▪ La ventola è attiva? ▪ Il sistema dell'acqua di scarico e dell'acqua di alimentazione è a tenuta? ▪ La temperatura nella camera di cottura aumenta? ▪ Nella camera di cottura viene generato vapore? (Aprire lo sportello attentamente) 	
11	<p>Controllare le procedure di accensione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ OGS: Bruciatore del riscaldamento della camera di cottura ▪ OGB: Bruciatore del riscaldamento della camera di cottura e bruciatore del generatore di vapore 	
12	<p>OGS/OGB:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eseguire l'analisi dei gas di scarico. <p>Assicurarsi che i valori del gas di scarico siano rispettati secondo quanto illustrato in <i>Installazione del gas al collegamento permanente per OGS/OGB</i> a pagina 59. In caso contrario, le impostazioni del bruciatore/apparecchio devono essere corrette.</p>	<p><i>Impianto a gas con tubo fisso per OGS/OGB a pagina 59)</i></p>

Passaggio	Procedura	Figura / Continua...						
13	<p>OES e OGS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Attivare l'apparecchio in modalità <i>Cottura a vapore</i> ▪ Impostare il manometro nell'alimentazione dell'acqua della produzione di vapore con regolatore di pressione secondo la tabella di seguito: <table border="1"> <thead> <tr> <th>OES e OGS</th> <th>Pressione idraulica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6.10, 6.20, 10.10, 10.20, 12.20</td> <td>100 kPa (1,0 bar)</td> </tr> <tr> <td>20.10 e 20.20</td> <td>180 kPa (1,8 bar)</td> </tr> </tbody> </table>	OES e OGS	Pressione idraulica	6.10, 6.20, 10.10, 10.20, 12.20	100 kPa (1,0 bar)	20.10 e 20.20	180 kPa (1,8 bar)	
OES e OGS	Pressione idraulica							
6.10, 6.20, 10.10, 10.20, 12.20	100 kPa (1,0 bar)							
20.10 e 20.20	180 kPa (1,8 bar)							
14	<p>Apparecchio con pulizia automatica (CONVOClean system):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Avviare il CONVOClean system. ▪ Verificare l'alimentazione con CONVOClean e CONVOCare. 							

Istruzione dell'utente

Informare l'utente delle funzioni e dei dispositivi importanti per la sicurezza. Insegnare all'utente il funzionamento dell'apparecchio.

Verificare a questo proposito i seguenti elenchi di controllo:

- *Elenco di controllo: Istruzioni del cliente - Sicurezza* a pagina 136
 - *Elenco di controllo: Istruzione del cliente - Uso e manutenzione* a pagina 141
-

► Interruzione dell'esercizio e smaltimento

Presupposti

Prima dell'inizio dell'interruzione deve essere verificato quanto segue:

- L'apparecchio è isolato dalla tensione.
- L'alimentazione di gas è stata bloccata.
- L'alimentazione dell'acqua è stata bloccata.

Requisiti per il personale

Le operazioni di interruzione dell'esercizio devono essere eseguite solo da tecnici dell'assistenza di un servizio clienti autorizzato.

Solo gli esperti di elettricità possono eseguire operazioni sui dispositivi elettrici.

Interruzione dell'esercizio

Per interrompere il funzionamento del forno a convezione/vapore ripetere i passaggi dell'installazione in senso inverso.

A tal proposito eseguire le seguenti operazioni a regola d'arte:

- Smontaggio del collegamento dell'acqua dell'apparecchio
- Smontaggio del collegamento dell'acqua di scarico dell'apparecchio
- Smontaggio o separazione dei collegamenti elettrici.
- Smontaggio delle chiusure dello sportello
- inoltre per OGS/OGB
 - Smontaggio del collegamento del gas dell'apparecchio
 - Eventuale smontaggio della condotta del gas di scarico

Smaltimento

Il forno a convezione/vapore non può essere smaltito con i rifiuti domestici, con i rifiuti ingombranti o non a regola d'arte.



Per uno smaltimento ecosostenibile del forno a convezione/vapore prendere contatto col produttore. Il produttore ha ricevuto la certificazione ambiente in conformità alla norma ISO 14001:2004 e smaltisce gli apparecchi vecchi secondo le norme in vigore sulla tutela ambientale.

7 Dotazione speciale e accessori

Scopo di questo capitolo

In questo capitolo sono presenti informazioni sulla messa in funzione della dotazione speciale e degli accessori del forno a convezione/vapore.

Sommario

Questo capitolo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
Pulizia automatica della camera di cottura CONVOClean system	78
Cappa di aspirazione/Cappe di condensazione CONVOVent e CONVOVent Plus	81
Kit di stoccaggio	83
Versione a griglia	84
Versioni per navi	86
Interfaccia di comunicazione	87

► Pulizia automatica della camera di cottura CONVOClean system

Contatto di detersivi con alimenti

▲AVVERTENZA

Pericolo di contatto di detersivi con alimenti

Invertendo accidentalmente i collegamenti di CONVOClean e CONVOCare si crea il pericolo di danni per la salute con il consumo di alimenti cotti.

- Prestare attenzione al collegamento corretto di CONVOClean und CONVOCare.
- Utilizzare solo prodotti autorizzati dal produttore.

Irritazione della pelle e degli occhi/corrosione della pelle

▲AVVERTENZA

Pericolo d'irritazione della pelle e degli occhi/corrosioni della pelle

I detersivi CONVOClean forte e CONVOCare sono irritanti/corrosivi a contatto diretto della pelle e degli occhi e con l'uso dei bidoni di pulizia.

- Non portare CONVOClean forte e CONVOCare a contatto con occhi e pelle.
- In nessun caso aprire lo sportello dell'apparecchio durante la pulizia completamente automatica.
- Indossare guanti e occhiali di protezione in conformità alla scheda tecnica sulla sicurezza.

Presupposti

Accertarsi che vengano soddisfatti i seguenti presupposti:

- Allacciamento all'acqua di macerazione secondo il capitolo "Alimentazione d'acqua" a pagina 49
- Allacciamento dell'acqua di scarico secondo il capitolo "Scarico d'acqua" a pagina 52

Compreso nella consegna

La seguente tabella mostra i componenti compresi nella consegna del CONVOClean system:

N.	Denominazione		
1	Detergente tubo di aspirazione lancia di aspirazione (colore del tubo: rosso)	2617594	1
2	Detergente per ugelli tubo di aspirazione lancia di aspirazione (colore del tubo: chiaro)	2617598	1
3	Fascetta D10	8009058	2
4	CONVOCare Canestro vuoto	3007029	1

Detergente di lavaggio e pulizia

Si devono utilizzare solo i detersivi citati. Solo in questo modo è possibile garantire una pulizia sicura ed efficace.

La seguente tabella mostra i detersivi di lavaggio e pulizia consentiti:

Denominazione	Prodotto
Detersivi	CONVOClean forte
Detersivo per ugelli	CONVOCare

Consumo di detersivi di lavaggio e pulizia

La seguente tabella mostra il consumo di detersivi per pulizia e lavaggio in ml per pulizia con livello di pulizia 1:

Detersivo	Dimensioni dell'apparecchio	Consumo (ml)
CONVOClean forte	6.10 / 6.20 / 10.10 / 10.20	350
CONVOCare	6.10 / 6.20 / 10.10 / 10.20	200
CONVOClean forte	12.20 / 20.10 / 20.20	500
CONVOCare	12.20 / 20.10 / 20.20	200

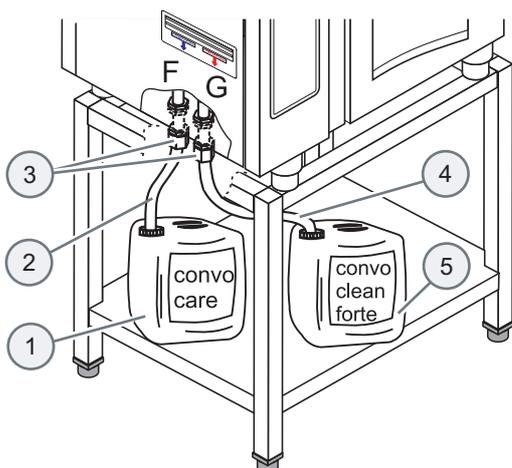
Luogo di installazione del canestro per il detersivo

Posizionare il canestro come di seguito:

- Il canestro deve essere ben accessibile su una superficie piana nei pressi dell'apparecchio.
- I canestri non devono essere posizionati sulla base di appoggio dell'apparecchio.
- Il livello della base di appoggio del canestro non deve superare 1 m sotto le chiusure a paratia.

Installazione dell'alimentazione del detersivo di pulizia e lavaggio:

La seguente grafica mostra l'installazione dell'alimentazione del detersivo di pulizia e lavaggio:



Cifre	Denominazione
1	Canestro detersivo per ugelli CONVOCare
2	Detersivo per ugelli tubo di aspirazione lancia di aspirazione (colore del tubo: chiaro)
3	Fascetta D10
4	Detersivo tubo di aspirazione lancia di aspirazione (colore del tubo: rosso)
5	Canestro detersivo CONVOClean forte
F	Attacco dell'apparecchio di detersivi per ugelli
G	Attacco dell'apparecchio per detersivi di pulizia

Collegare il sistema CONVOClean

Per collegare il sistema *CONVOClean* procedere come di seguito:

Passaggio	Procedura
1	Mischiare il concentrato fornito CONVOCare nel canestro vuoto CONVOCare con dell' acqua dolce . Rispettare le istruzioni del manuale d'uso per l'aggiunta di CONVOCare.
2	Inserire il tubo di aspirazione rosso (4) per il detergente al nippolo di collegamento delle chiusure a paratia anteriori (G) e fissarlo con la fascetta (3).
3	Inserire il tubo di aspirazione chiaro (2) per il detersivo al nippolo di collegamento delle chiusure a paratia anteriori (F) e fissarlo con la fascetta (3).
4	Inserire la lancia di aspirazione nel canestro CONVOClean forte(5). Il tubo deve essere privo di crepe e l'apertura di sfiato del canestro deve essere aperta e libera.
5	Inserire la lancia di aspirazione chiara nel canestro CONVOClean forte(1). Il tubo deve essere privo di crepe e l'apertura di sfiato del canestro deve essere aperta e libera.
6	Indicare all'utente che l'apparecchio non deve essere aperto durante la pulizia. Pericolo di corrosione degli occhi.

Adattamento opzionale

Su richiesta il *CONVOClean system* può essere adattato alle proprie esigenze a livello di assistenza da parte di tecnici specializzati (manuale di assistenza).

► Cappa di aspirazione/Cappe di condensazione CONVOVent e CONVOVent Plus

Cappe disponibili

Sono disponibili le seguenti cappe:

- **Cappa di aspirazione**

La cappa di aspirazione deve essere collegata a un impianto di scarico dell'aria. L'aria aspirata viene ripulita mediante il filtro del grasso e condotta mediante i bocchettoni di uscita dell'impianto tecnico di aerazione della stanza.

- **CONVOVent**

La cappa di condensazione non necessita di collegamento diretto ad un impianto di scarico dell'aria, poiché l'aria di scarico del forno a convezione/vapore viene condensata dall'unità di condensazione. L'aria aspirata viene ripulita mediante il filtro del grasso, l'umidità rimossa sul separatore di gocce e mediante il filtro del condensato ricondotta nuovamente nell'area di installazione.

- **CONVOVent Plus**

L'aria aspirata viene ripulita mediante il filtro del grasso, l'umidità rimossa sul separatore di gocce e mediante il filtro del condensato ricondotta nuovamente nell'area di installazione. L'aspirazione del CONVOVent Plus si avvia automaticamente all'apertura dello sportello del forno a convezione/vapore. Vapore, fumi e odori vengono condensati e rimossi.

Cappe di aspirazione/condensazione consigliate

Non è prescritta l'installazione di una cappa di condensazione per l'uso del forno a convezione/vapore. Le cappe migliorano il clima della cucina, ma non sostituiscono l'impianto tecnico di aerazione della stanza.

Dispendio di calore del forno a convezione/vapore con cappa di aspirazione

La seguente tabella mostra il dispendio di calore del forno a convezione/vapore con una cappa di aspirazione:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Dispendio di calore (kJ/h)							
latente	315	525	525	960	1035	1035	1830
sensibile	2500	4500	4500	7800	7800	8900	15400

Dispendio di calore del forno a convezione/vapore con CONVOVent

La seguente tabella mostra il dispendio di calore del forno a convezione/vapore con una CONVOVent:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Dispendio di calore (kJ/h)							
latente	840	1400	1400	2560	2760	2760	4880
sensibile	3256	5760	5760	10104	10284	11384	19792

Dispendio di calore del forno a convezione/vapore con CONVOVent Plus

La seguente tabella mostra il dispendio di calore del forno a convezione/vapore con una CONVOVent Plus:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Dispendio di calore (kJ/h)							
latente	420	700	700	1280	1380	1380	2440
sensibile	3004	5340	5340	9336	9456	10556	18328

Distanze di sicurezza del forno a convezione/vapore con CONVOVent Plus

La seguente tabella mostra le distanze di sicurezza per il forno a convezione/vapore con CONVOVent Plus:

Distanze di sicurezza [mm]		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco				Apparecchi a libera installazione		
dietro	[mm]	60						
destra	[mm]	50						
sinistra	[mm]	50 (in caso di manutenzione si consiglia una distanza maggiore).						
in alto	[mm]	500 (per ventilazione)						

Presupposti

Accertarsi che vengano soddisfatti i seguenti presupposti:

- In fase di montaggio di una cappa sull'apparecchio questo e il basamento devono essere sicuri da ogni possibilità di ribaltamento.
- Si deve garantire l'introduzione dell'aria nell'area di installazione.
- Osservare le normative locali e nazionali sui requisiti tecnici dell'aria ambiente.

Filtro del grasso (solo con cappa di aspirazione e CONVOVent Plus)

Installare il filtro del grasso nella parte superiore della cappa.

I filtri del grasso devono essere staccati a intervalli regolari e puliti nella lavastoviglie. Osservare i dati del produttore.

Funzionamento

Attivare la cappa ogni volta che il forno a convezione/vapore è in funzione. In caso contrario nell'apparecchio si potrebbe accumulare acqua di condensazione.

Trasporto a un altro luogo operativo

Per il trasporto smontare l'aspirazione.

Temperatura dell'acqua di scarico

La temperatura media dell'acqua di scarico del forno a convezione/vapore è di 80 °C. La temperatura dell'acqua di scarico può essere impostata a minimo 68 °C per una riduzione dell'evaporazione a livello di assistenza in loco.

Montaggio e installazione

Le informazioni di montaggio e installazione sono disponibili nelle istruzioni a parte.

▶ Kit di stoccaggio

Funzione

Con il kit di stoccaggio è possibile posizionare due forni a convezione/vapore uno sull'altro.

Presupposti

Accertarsi che vengano soddisfatti i seguenti presupposti:

- Il kit di stoccaggio deve essere assicurato contro il ribaltamento.

Combinazioni consentite

Attenzione

Non posizionare mai sopra un apparecchio di dimensioni 10.10 o 10.20!

È possibile installare solo apparecchi elettrici su apparecchi elettrici e apparecchi a gas su apparecchi a gas.

Sono consentite le seguenti combinazioni:

- 6.10 su 6.10
- 6.10 su 10.10
- 6.20 su 6.20
- 6.20 su 10.20

Collegamento equipotenziale

Inserire il kit di stoccaggio nel collegamento equipotenziale.

Montaggio e installazione

Informazioni di montaggio e installazione del kit di stoccaggio sono presenti in istruzioni a parte.

► Versione a griglia

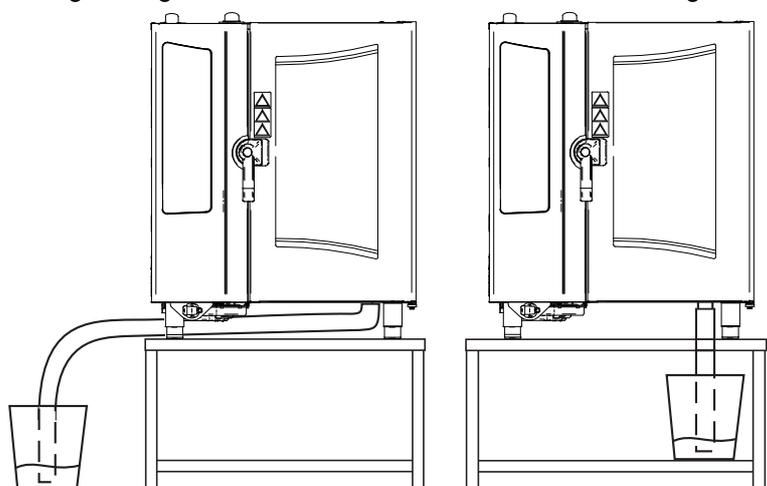
Montaggio e funzionamento

La versione a griglia dispone di scarico del grasso separato. Le lamiere intermedie evitano che le spezie vengano lavate via dai liquidi che gocciolano.

I liquidi che gocciolano dagli alimenti sulla griglia vengono raccolti in una vasca di raccolta del grasso e in seguito condotti direttamente all'esterno nel contenitore di raccolta del grasso tramite un tubo flessibile. Nel contenitore di raccolta del grasso è presente acqua oltre il livello dell'estremità del tubo. In questo modo viene garantito un sistema chiuso nel forno a convezione/vapore.

Se il forno a convezione/vapore non viene utilizzato con alimenti da griglia, la vasca di raccolta del grasso e le lamiere intermedie possono essere estratte dall'apparecchio e lo scarico di grasso può essere chiuso tramite la vite di chiusura.

La seguente grafica mostra l'installazione dello scarico di grasso della versione a griglia:



Compreso nella consegna

La seguente tabella mostra i componenti compresi nella consegna della versione a griglia:

N.	Denominazione	N. articolo	Quantità per apparecchio	
			6.10	10.10
1	Lamiera intermedia per apparecchio girarrosto	Su richiesta	1	2
2	Griglia per pollo		2	3
3	Vasca di raccolta del grasso		1	1
4	Curva di tubo		1	1
5	Tubo con raccordo filettato per tubo. In caso di necessità utilizzare tubi più corti o più lunghi (tubo + raccordo per tubo + collare per tubo)		1	1
6	Vite di fissaggio per scarico del grasso		1	1

Collegamento per versione a griglia con contenitore di raccolta del grasso sotto il forno a convezione/vapore

Per collegare il contenitore di raccolta del grasso sotto l'apparecchio procedere come di seguito:

Passaggio	Procedura
1	Posizionare sotto l'apparecchio il contenitore di raccolta del grasso (ad es. secchio di metallo, circa 10/15 litri), in modo che si ribalti.
2	Serrare le viti di fissaggio del tubo agli attacchi filettati dello scarico di grasso sotto il fondo dell'apparecchio.
3	Far scorrere verso il basso il tubo nel contenitore di raccolta senza pieghe.

Collegamento per versione a griglia con contenitore di raccolta del grasso vicino al forno a convezione/vapore

Per collegare il contenitore di raccolta del grasso vicino all'apparecchio procedere come di seguito:

Passaggio	Procedura
1	Posizionare vicino all'apparecchio il contenitore di raccolta del grasso (ad es. secchio di metallo, circa 10/15 litri), in modo che si ribalti.
2	Avvitare la curva di tubo agli attacchi filettati dello scarico di grasso sotto il fondo dell'apparecchio.
3	Serrare il tubo alla curva di tubo con le viti di fissaggio.
4	Far scorrere verso il basso il tubo nel contenitore di raccolta senza pieghe.

Messa in funzione

Informare il cliente in merito ai seguenti punti relativi al funzionamento e alla sicurezza:

Passaggio	Procedura
1	Nel contenitore di raccolta del grasso deve sempre trovarsi dell'acqua (oltre il livello del tubo). Altrimenti il sistema chiuso della camera di cottura non è funzionale.
2	La vasca di raccolta del grasso deve essere rimossa dall'apparecchio e lo scarico di grasso deve essere chiuso con il tappo otturatore: <ul style="list-style-type: none">▪ pulizia automatica.▪ lavaggio automatico del generatore di vapore.▪ pulitura con la doccia manuale.

Uso

Le informazioni sull'utilizzo si trovano nel manuale utente.

► Versioni per navi

Funzione

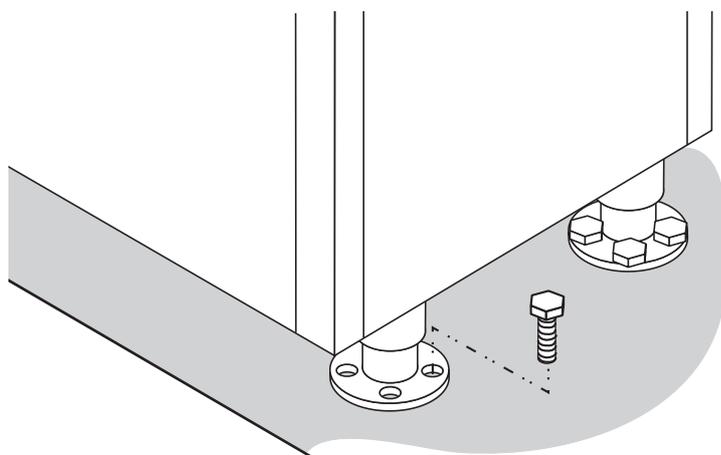
Nelle navi il forno a convezione/vapore viene fissato al suolo con viti.

Fissaggio con supporti a flangia

Attenzione

Se fissato con supporti a flangia (ad es. con saldatura), l'apparecchio deve essere allineato.

La seguente grafica mostra come fissare apparecchi da banco o a libera installazione con supporti a flangia:



Fissaggio al basamento della nave

Per fissare il forno a convezione/vapore ad un basamento procedere come di seguito:

Passaggio	Procedura
1	Apparecchi da banco: Allineare il basamento per la versione da nave con i supporti regolabili in altezza per mezzo di una livella ad acqua.
2	Apparecchi da banco: Allineare la staffa al basamento tramite i fori longitudinali e avvitarlo al basamento.
3	Fissare la staffa al pavimento.
4	Rimuovere i supporti dell'apparecchio con la piastra flangiata del forno a convezione/vapore.
5	Montare i supporti con filettatura M8 forniti con l'apparecchio alla parte inferiore dei supporti.
6	Posizionare il forno a convezione/vapore sul basamento e allineare i supporti tramite i fori del basamento.
7	Apparecchi a libera installazione: Equilibrare l'apparecchio con i piedi dell'apparecchio regolabili in altezza.
8	Avvitare con le viti e le rondelle piatte e a molla fornite il tubo a sezione quadrata del basamento ai supporti dell'apparecchio da basso.

► **Interfaccia di comunicazione**

Interfaccia seriale

Tutti i forni a convezione/vapore sono dotati di interfaccia di comunicazione EIA-232 (RS-232). È necessario un cavo di interfaccia speciale per collegare l'interfaccia integrata EIA-232 (RS232) al PC.

Funzionamento dell'interfaccia di comunicazione

L'interfaccia di comunicazione serve a mettere in comunicazione computer e forno a convezione/vapore.

Con il programma CONVOHACCP è possibile protocollare automaticamente e successivamente documentare interi processi di cottura.

Con il programma CONVOControl è inoltre possibile modificare ricette e trasferirle dal/al forno a convezione/vapore.

Moduli per il collegamento di rete

Per collegare un forno a convezione/vapore ad una rete è necessario un modulo di comunicazione a parte. Esistono due versioni.

La seguente tabella mostra i due moduli di comunicazione con le interfacce:

	Modulo A	Modulo B
Interfacce	<ul style="list-style-type: none">▪ EIA-232 (RS232) (collegare con un normale connettore a 9 poli).▪ EIA-485 (RS-485)▪ Interfaccia USB	<ul style="list-style-type: none">▪ EIA-232 (RS232) (collegare con un normale connettore a 9 poli).▪ EIA-485 (RS-485)▪ Interfaccia USB▪ Ethernet/LAN

Presupposti

L'uso dell'interfaccia USB ed Ethernet è supportato dalla versione del firmware V4.12 e CONVOHACCP .

Installazione

Vedere le istruzioni di installazione del modulo di comunicazione.

8 Specifiche tecniche, schizzi delle dimensioni e piani elettrici

Scopo di questo capitolo

Questo capitolo contiene le specifiche tecniche, gli schizzi delle dimensioni e i piani di collegamento del forno a convezione/vapore.

Sommario

Questo capitolo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
Specifiche tecniche	89
Dimensioni, schizzi delle dimensioni e piani di collegamento	109

8.1 Specifiche tecniche

Scopo di questo capitolo

Questo capitolo contiene le specifiche tecniche del forno a convezione/vapore.

Sommario

Questo capitolo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
Dati tecnici OES	90
Dati tecnici OEB	94
Dati tecnici OGS	98
Dati tecnici OGB	103
Specifiche tecniche accessori	108

► Dati tecnici OES

Dimensioni e pesi

La seguente tabella indica le dimensioni e i pesi:

OES		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20	
		Apparecchi da banco				Apparecchi a libera installazione			
Larghezza									
con imballaggio	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435	
senza imballaggio	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232	
Profondità									
						incluso carrello d'infornata			
con imballaggio	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200	
senza imballaggio	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055	
Altezza									
						incluso carrello d'infornata			
con imballaggio	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185	
senza imballaggio	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952	
Peso									
						incluso carrello d'infornata			
con imballaggio	[kg]	151	206	175	250	330	324	428	
senza imballaggio	[kg]	125	169	148	212	277	281	372	
Peso con <i>Sistema ConvoClean</i>									
						incluso carrello d'infornata			
con imballaggio	[kg]	156	211	180	255	335	329	433	
senza imballaggio	[kg]	130	174	153	217	282	286	377	
Distanze di sicurezza									
dietro	[mm]	50	50	50	50	50	50	50	
destra	[mm]	50	50	50	50	50	50	50	
sinistra*	[mm]	50	50	50	50	50	50	50	
in alto**	[mm]	500	500	500	500	500	500	500	

* in caso di manutenzione si consiglia una distanza maggiore

** per la ventilazione

Peso di carico massimo consentito

La seguente tabella indica il peso massimo da carico concesso per ogni forno a convezione/vapore. Questi valori sono validi a condizione che ogni ripiano venga caricato al massimo di 15 kg:

Peso di carico massimo consentito		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
GN (contenitori, griglie, vassoi)								
per ogni forno a convezione/vapore	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
a ripiano	[kg]	15	15	15	15	15	15	15
Dimensioni teglia 600 x 400 (contenitori, griglie, vassoi)								
con imballaggio	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
senza imballaggio	[kg]	15	15	15	15	15	15	15

Valori di collegamento elettrici

La seguente tabella indica i valori di collegamento elettrici:

OES		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
3~ 400 V 50/60 Hz (3/N/PE)								
Potenza assorbita	[kW]	11,4	19,8	19,8	34,3	34,3	39,6	68,5
Potenza aria calda	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Potenza motore	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,2	1,2	1,7	2,4
Corrente di dimensionamento	[A]	15,3	26,3	26,3	47,6	47,6	52,4	95,0
Impedenza max. consentita Z_{sys}	[S]	0,627	0,252	0,252	0,113	0,113	0,125	-
Protezione	[A]	16	35	35	50	50	63	100
Sezione del cavo consigliata*	[mm ²]	5G4	5G6	5G6	5G16	5G16	5G16	5G35
Dispendio di calore								
latente	[kJ/h]	2100	3500	3500	6400	6900	6900	12200
sensibile	[kJ/h]	2500	4500	4500	7800	7800	8900	15400
3~ 230 V 50/60 Hz (3/PE)								
Potenza assorbita	[kW]	11,7	20,1	20,1	34,6	34,6	40,1	69,1
Potenza aria calda	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Potenza motore	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,5	1,5	2,2	3,0
Corrente di dimensionamento	[A]	27,2	46,2	46,2	83,5	83,5	92,3	166,9
Impedenza max. consentita Z_{sys}	[S]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Protezione	[A]	35	50	50	100	100	100	200
Sezione del cavo consigliata*	[mm ²]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G35	5G95
3~ 200V 50/60Hz (3/PE)								
Potenza assorbita	[kW]	11,7	20,1	20,1	34,6	34,6	40,1	69,1
Potenza aria calda	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Potenza motore	[kW]	1,1	1,1	1,1	1,5	1,5	2,2	3,0
Corrente di dimensionamento	[A]	30,8	52,7	52,7	95,4	95,4	105,2	190,6
Impedenza max. consentita Z_{sys}	[S]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Protezione	[A]	35	63	63	100	100	125	200
Sezione del cavo consigliata*	[mm ²]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G35	5G95

*Sezione del cavo consigliata in sospensione per max. 5 m di lunghezza.

Allacciamento all'acqua

La seguente tabella indica i valori per il collegamento dell'acqua:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Afflusso d'acqua (solo fredda)							
Dispositivo di blocco	con blocco di riflusso (tipo EA) e filtro sporczia						
Alimentazione dell'acqua							
senza <i>Sistema</i> CONVOC-lean	G 3/4", collegamento permanente opzionale con tubo di allacciamento min. DN 10						
con <i>Sistema</i> ConvoClean	G 3/4", collegamento permanente opzionale con tubo di allacciamento min. DN 10						
Pressione idraulica							
senza <i>Sistema</i> CONVOC-lean [kPa]	200 - 600 (2 - 6 bar)						
con <i>Sistema</i> ConvoClean [kPa]	300 - 600 (3 - 6 bar)						
Scarico d'acqua*							
Tipo	DN	50	50	50	50	50	50

* Collegamento fisso (consigliato) o tubo con imbuto

Qualità dell'acqua

La seguente tabella indica i valori per la qualità dell'acqua:

		deumidificazione, iniezione, pulizia	Condensatore, doccia manuale
Qualità dell'acqua potabile (installare eventualmente un condizionatore d'acqua)			
Durezza totale (durezza totale)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(durezza francese)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(durezza inglese)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[mmol/l]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Temperatura (T)	[°C]	max. 40	max. 40
Conduttanza	[µS/cm]	min. 20	min. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[mg/l]	max. 100	max. 100
SO ₄ ²⁻	[mg/l]	max. 150	max. 150
Fe	[mg/l]	max. 0,1	max. 0,1

Consumo d'acqua

La seguente tabella indica i valori per il consumo d'acqua:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Consumo d'acqua senza CONVOClean system							
Consumo d'acqua medio [l/h]	2 - 20	5 - 35	3 - 30	7 - 50	8 - 60	7 - 50	15 - 70
Consumo massimo [l/min]	10	10	10	10	10	10	10
Consumo d'acqua con CONVOClean system							
Consumo d'acqua medio [l/h]	30 - 48	30 - 48	30 - 48	30 - 48	41 - 95	41 - 95	41 - 95
Consumo massimo [l/min]	10	10	10	10	10	10	10

Filtro d'acqua

La seguente tabella mostra le dimensioni necessarie di un filtro d'acqua:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Consumo d'acqua medio [l/h]	0 - 10	0 - 15	0 - 15	0 - 25	0 - 25	0 - 28	0 - 35
Consumo massimo senza CONVOClean system [l/min]	3,2	3,3	3,3	3,3	3,3	3,7	3,7
Consumo massimo con CONVOClean system [l/min]	10	10	10	10	10	10	10

In caso di utilizzo frequente di Crisp&Tasty, il consumo di acqua può aumentare notevolmente.

Disposizioni degli apparecchi

La seguente tabella indica le disposizioni degli apparecchi:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Tipo di protezione	IPX5						
Marchio di controllo*	TÜV/GS, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF						
Emissioni di rumore							
misurate [dBA]	< 70						

*I marchi di controllo sono applicati all'apparecchio solo in conformità alle normative specifiche del Paese.

► Dati tecnici OEB

Dimensioni e pesi

La seguente tabella indica le dimensioni e i pesi:

OEB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20	
		Apparecchi da banco				Apparecchi a libera installazione			
Larghezza						incluso carrello d'infornata			
con imballaggio	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435	
senza imballaggio	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232	
Profondità						incluso carrello d'infornata			
con imballaggio	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200	
senza imballaggio	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055	
Altezza						incluso carrello d'infornata			
con imballaggio	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185	
senza imballaggio	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952	
Peso						incluso carrello d'infornata			
con imballaggio	[kg]	158	225	187	265	345	342	448	
senza imballaggio	[kg]	132	188	160	227	292	299	392	
Peso con <i>Sistema ConvoClean</i>						incluso carrello d'infornata			
con imballaggio	[kg]	163	230	192	270	350	357	455	
senza imballaggio	[kg]	137	193	165	232	297	304	397	
Distanze di sicurezza									
dietro	[mm]	50	50	50	50	50	50	50	
destra	[mm]	50	50	50	50	50	50	50	
sinistra*	[mm]	50	50	50	50	50	50	50	
in alto**	[mm]	500	500	500	500	500	500	500	

* in caso di manutenzione si consiglia una distanza maggiore

** per la ventilazione

Peso di carico massimo consentito

La seguente tabella indica il peso massimo da carico concesso per ogni forno a convezione/vapore. Questi valori sono validi a condizione che ogni ripiano venga caricato al massimo di 15 kg:

Peso di carico massimo consentito		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
GN (contenitori, griglie, vassoi)								
per ogni forno a convezione/vapore	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
a ripiano	[kg]	15	15	15	15	15	15	15
Dimensioni teglia 600 x 400 (contenitori, griglie, vassoi)								
con imballaggio	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
senza imballaggio	[kg]	15	15	15	15	15	15	15

Valori di collegamento elettrici

La seguente tabella indica i valori di collegamento elettrici:

OEB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
3N~ 400 V 50/60 Hz (3/N/PE)								
Potenza assorbita	[kW]	11,5	19,9	19,9	34,4	34,4	39,7	68,6
Potenza aria calda	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Potenza vapore	[kW]	9,9	16,5	16,5	26,4	29,7	29,7	39,6
Potenza motore	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,2	1,2	1,7	2,4
Corrente di dimensionamento	[A]	15,7	26,6	26,6	48,0	48,0	52,8	95,4
Impedenza max. consentita Z_{sys}	[S]	0,627	0,252	0,252	0,113	0,113	0,125	-
Protezione	[A]	16	35	35	50	50	63	100
Sezione del cavo consigliata*	[mm ²]	5G4	5G6	5G6	5G16	5G16	5G16	5G35
Dispendio di calore								
latente	[kJ/h]	2100	3500	3500	6400	6900	6900	12200
sensibile	[kJ/h]	2500	4500	4500	7800	7800	8900	15400
3~ 230 V 50/60 Hz (3/PE)								
Potenza assorbita	[kW]	11,8	20,2	20,2	34,7	34,7	40,2	69,2
Potenza aria calda	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Potenza vapore	[kW]	9,9	16,5	16,5	26,4	29,7	29,7	39,6
Potenza motore	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,5	1,5	2,2	3,0
Corrente di dimensionamento	[A]	27,6	46,6	46,6	83,9	83,9	92,7	167,3
Impedenza max. consentita Z_{sys}	[S]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Protezione	[A]	35	50	50	100	100	100	200
Sezione del cavo consigliata*	[mm ²]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G35	5G95
3~ 200V 50/60Hz (3/PE)								
Potenza assorbita	[kW]	11,8	20,2	20,2	34,7	34,7	40,2	69,2
Potenza aria calda	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Potenza motore	[kW]	1,1	1,1	1,1	1,5	1,5	2,2	3,0
Potenza vapore	[kW]	9,9	16,5	16,5	26,4	29,7	29,7	39,6
Corrente di dimensionamento	[A]	31,3	53,1	53,1	95,8	95,8	105,6	191,0
Impedenza max. consentita Z_{sys}	[S]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Protezione	[A]	35	63	63	100	100	125	200
Sezione del cavo consigliata*	[mm ²]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G35	5G95

*Sezione del cavo consigliata in sospensione per max. 5 m di lunghezza.

Allacciamento all'acqua

La seguente tabella indica i valori per il collegamento dell'acqua:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Afflusso d'acqua (solo fredda)							
Dispositivo di blocco	con blocco di riflusso (tipo EA) e filtro sporczia						
Alimentazione dell'acqua							
senza <i>Sistema</i> CONVOC-lean	G 3/4", collegamento permanente opzionale con tubo di allacciamento min. DN 10						
con <i>Sistema</i> ConvoClean	G 3/4", collegamento permanente opzionale con tubo di allacciamento min. DN 10						
Pressione idraulica							
senza <i>Sistema</i> CONVOC-lean [kPa]	200 - 600 (2 - 6 bar)						
con <i>Sistema</i> ConvoClean [kPa]	300 - 600 (3 - 6 bar)						
Scarico d'acqua*							
Tipo	DN	50	50	50	50	50	50

* Collegamento fisso (consigliato) o tubo con imbuto

Qualità dell'acqua

La seguente tabella indica i valori per la qualità dell'acqua:

		deumidificazione, generatore di vapore, pulizia	Condensatore, doccia manuale
Qualità dell'acqua potabile (installare eventualmente un condizionatore d'acqua)			
Durezza totale (durezza totale)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(durezza francese)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(durezza inglese)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[mmol/l]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Temperatura (T)	[°C]	max. 40	max. 40
Conduttanza	[µS/cm]	min. 20	min. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[mg/l]	max. 100	max. 100
SO ₄ ²⁻	[mg/l]	max. 150	max. 150
Fe	[mg/l]	max. 0,1	max. 0,1

Consumo d'acqua

La seguente tabella indica i valori per il consumo d'acqua:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Consumo d'acqua senza CONVOClean system							
Consumo d'acqua medio [l/h]	2 - 20	5 - 35	3 - 30	7 - 50	8 - 60	7 - 50	15 - 70
Consumo massimo [l/min]	10	10	10	10	10	10	10
Consumo d'acqua con CONVOClean system							
Consumo d'acqua medio [l/h]	30 - 48	30 - 48	30 - 48	30 - 48	41 - 95	41 - 95	41 - 95
Consumo massimo [l/min]	10	10	10	10	10	10	10

Filtro d'acqua

La seguente tabella mostra le dimensioni necessarie di un filtro d'acqua:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Consumo d'acqua medio [l/h]	0 - 10	0 - 15	0 - 15	0 - 25	0 - 25	0 - 28	0 - 35
Consumo massimo senza CONVOClean system [l/min]	3,2	3,3	3,3	3,3	3,3	3,7	3,7
Consumo massimo con CONVOClean system [l/min]	10	10	10	10	10	10	10

In caso di utilizzo frequente di Crisp&Tasty, il consumo di acqua può aumentare notevolmente.

Generatore di vapore

La seguente tabella mostra la potenza assorbita e il contenuto del generatore di vapore:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Potenza assorbita (valore indicativo) [kg/h]	12,6	21,0	21,0	31,4	37,8	37,8	50,4
Sommario [Litro]	6,5	9,0	9,0	12,5	12,5	12,5	17,0

Disposizioni degli apparecchi

La seguente tabella indica le disposizioni degli apparecchi:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Tipo di protezione	IPX5						
Marchio di controllo*	TÜV/GS, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF						
Emissioni di rumore misurate [dBA]	< 70						

*I marchi di controllo sono applicati all'apparecchio solo in conformità alle normative specifiche del Paese.

► Dati tecnici OGS

Dimensioni e pesi

La seguente tabella indica le dimensioni e i pesi:

OGS		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco				Apparecchi a libera installazione		
Larghezza						incluso carrello d'infornata		
con imballaggio	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
senza imballaggio	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Profondità						incluso carrello d'infornata		
con imballaggio	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
senza imballaggio	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Altezza						incluso carrello d'infornata		
con imballaggio	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
senza imballaggio	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Peso						incluso carrello d'infornata		
con imballaggio	[kg]	157	216	183	267	339	350	459
senza imballaggio	[kg]	131	179	156	229	286	307	403
Peso con <i>Sistema ConvoClean</i>						incluso carrello d'infornata		
con imballaggio	[kg]	163	221	188	272	344	355	467
senza imballaggio	[kg]	136	184	161	234	291	312	408
Distanze di sicurezza								
dietro	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
destra	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
sinistra*	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
in alto**	[mm]	500	500	500	500	500	500	500

* in caso di manutenzione si consiglia una distanza maggiore

** per la ventilazione

Peso di carico massimo consentito

La seguente tabella indica il peso massimo da carico concesso per ogni forno a convezione/vapore. Questi valori sono validi a condizione che ogni ripiano venga caricato al massimo di 15 kg:

Peso di carico massimo consentito		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
GN (contenitori, griglie, vassoi)								
per ogni forno a convezione/vapore	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
a ripiano	[kg]	15	15	15	15	15	15	15
Dimensioni teglia 600 x 400 (contenitori, griglie, vassoi)								
con imballaggio	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
senza imballaggio	[kg]	15	15	15	15	15	15	15

Valori di collegamento elettrici

La seguente tabella indica i valori di collegamento elettrici:

OGS		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
3N~ 400 V 50/60 Hz (3/N/PE)								
Potenza assorbita	[kW]	1,1	1,1	1,1	1,4	1,4	2,1	2,1
Corrente di dimensionamento	[A]	2,5	2,5	2,5	3,2	3,2	4,7	5,0
Protezione	[A]	16	16	16	16	16	16	16
Sezione del cavo consigliata*	[mm ²]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5
3~ 230 V 50/60 Hz (3/PE)								
Potenza assorbita	[kW]	1,3	1,3	1,3	1,7	1,7	2,5	2,6
Corrente di dimensionamento	[A]	4,5	4,5	4,5	5,8	5,8	8,7	9,0
Protezione	[A]	16	16	16	16	16	16	16
Sezione del cavo consigliata*	[mm ²]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5

*Sezione del cavo consigliata in sospensione per max. 5 m di lunghezza.

Allacciamento del gas

La seguente tabella indica i valori per il collegamento a gas:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Materiali di esercizio	Gas naturale, gas liquido						
Collegamento del gas di scarico	Impianto tecnico di aerazione della stanza (RLT) con arresto di sicurezza						

Consumo di gas

La seguente tabella indica la potenza termica degli apparecchi a gas:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Metano (H) G20	[m ³ /h]	1,3	2,1	2,1	3,7	4,2	4,2	7,4
Metano (L) G25	[m ³ /h]	1,5	2,5	2,5	4,3	4,9	4,9	8,6
Gas liquefatto G30/G31*	[kg/h]	0,9	1,5	1,5	2,7	3,1	3,1	5,4

* con butano G30 fino al 15% di consumo maggiore

Panoramica dati sul gas

La seguente tabella mostra i dati sul gas possibili (secondo la CE) a 15 °C e a 1013 mbar a secco:

		2H (E)	2L (LL)	3B	3P
Tipo di gas e simbolo		Metano (H) G20	Metano (L) G25	Butano G30*	Propano G31
Pressione del flusso di collegamento	[mbar]	17 - 25	18 - 30	25 - 57,5	25 - 57,5
Indice di Wobbe					
sotto W_u		45,7	37,4	80,6	70,7
sopra W_o		50,7	41,5	87,3	76,8
Potere calorifico inferiore					
H_u	[MJ/m ³]	34,0	29,3	116,1	88,0
H_u	[MJ/kg]	-	-	45,7	46,7
Potere calorifico superiore					
H_o	[MJ/m ³]	37,8	32,5	125,8	95,7
H_o	[MJ/kg]	-	-	49,5	50,4

*con butano G30 fino al 15% di consumo maggiore.

Valori dei gas di scarico

La seguente tabella indica i valori dei gas di scarico nominali:

		Metano	Gas liquido propano	Gas liquido butano
CO ₂	[%]	8,6 - 9,6	10,0 - 11,0	11,7 - 12,7
CO	[ppm]	< 500	< 500	< 500

Quantità gas di scarico

La seguente tabella indica la quantità di gas di scarico degli apparecchi a gas:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Quantità gas di scarico	[m ³ /h]	25	40	40	70	80	80	140

Potenza termica e dispendio di calore degli apparecchi a gas

La seguente tabella indica la potenza termica e il dispendio di calore degli apparecchi a gas:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Potenza								
Bruciatore di aria calda	[kW]	12	20	20	35	40	40	70
Dispendio di calore								
latente	[kJ/h]	2100	3500	3500	7100	11000	7100	11000
sensibile	[kJ/h]	2500	4100	4100	7200	8200	8200	14100

Allacciamento all'acqua

La seguente tabella indica i valori per il collegamento dell'acqua:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Afflusso d'acqua (solo fredda)							
Dispositivo di blocco	con blocco di riflusso (tipo EA) e filtro sporczia						
Alimentazione dell'acqua							
senza <i>Sistema</i> CONVOC-lean	G 3/4", collegamento permanente opzionale con tubo di allacciamento min. DN 10						
con <i>Sistema</i> ConvoClean	G 3/4", collegamento permanente opzionale con tubo di allacciamento min. DN 10						
Pressione idraulica							
senza <i>Sistema</i> CONVOC-lean [kPa]	200 - 600 (2 - 6 bar)						
con <i>Sistema</i> ConvoClean [kPa]	300 - 600 (3 - 6 bar)						
Scarico d'acqua*							
Tipo	DN	50	50	50	50	50	50

* Collegamento fisso (consigliato) o tubo con imbuto

Qualità dell'acqua

La seguente tabella indica i valori per la qualità dell'acqua:

		deumidificazione, iniezione, pulizia	Condensatore, doccia manuale
Qualità dell'acqua potabile (installare eventualmente un condizionatore d'acqua)			
Durezza totale (durezza totale)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(durezza francese)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(durezza inglese)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[mmol/l]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Temperatura (T)	[°C]	max. 40	max. 40
Conduttanza	[µS/cm]	min. 20	min. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[mg/l]	max. 100	max. 100
SO ₄ ²⁻	[mg/l]	max. 150	max. 150
Fe	[mg/l]	max. 0,1	max. 0,1

Consumo d'acqua

La seguente tabella indica i valori per il consumo d'acqua:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Consumo d'acqua senza CONVOClean system							
Consumo d'acqua medio [l/h]	2 - 20	5 - 35	3 - 30	7 - 50	8 - 60	7 - 50	15 - 70
Consumo massimo [l/min]	10	10	10	10	10	10	10
Consumo d'acqua con CONVOClean system							
Consumo d'acqua medio [l/h]	30 - 48	30 - 48	30 - 48	30 - 48	41 - 95	41 - 95	41 - 95
Consumo massimo [l/min]	10	10	10	10	10	10	10

Filtro d'acqua

La seguente tabella mostra le dimensioni necessarie di un filtro d'acqua:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Consumo d'acqua medio [l/h]	0 - 10	0 - 15	0 - 15	0 - 25	0 - 25	0 - 28	0 - 35
Consumo massimo senza CONVOClean system [l/min]	3,2	3,3	3,3	3,3	3,3	3,7	3,7
Consumo massimo con CONVOClean system [l/min]	10	10	10	10	10	10	10

In caso di utilizzo frequente di Crisp&Tasty, il consumo di acqua può aumentare notevolmente.

Disposizioni degli apparecchi

La seguente tabella indica le disposizioni degli apparecchi:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Tipo di protezione	IPX5						
Marchio di controllo*	Gastec QA, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF, JIA, AGA						
Emissioni di rumore misurate [dBA]	< 70						

*I marchi di controllo sono applicati all'apparecchio solo in conformità alle normative specifiche del Paese.

► Dati tecnici OGB

Dimensioni e pesi

La seguente tabella indica le dimensioni e i pesi:

OGB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco				Apparecchi a libera installazione		
Larghezza						incluso carrello d'infornata		
con imballaggio	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
senza imballaggio	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Profondità						incluso carrello d'infornata		
con imballaggio	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
senza imballaggio	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Altezza						incluso carrello d'infornata		
con imballaggio	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
senza imballaggio	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Peso						incluso carrello d'infornata		
con imballaggio	[kg]	180	243	205	292	375	394	505
senza imballaggio	[kg]	154	206	178	254	322	351	449
Peso con <i>Sistema ConvoClean</i>						incluso carrello d'infornata		
con imballaggio	[kg]	185	248	210	297	380	399	510
senza imballaggio	[kg]	159	211	183	259	327	356	454
Distanze di sicurezza								
dietro	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
destra	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
sinistra*	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
in alto**	[mm]	500	500	500	500	500	500	500

* in caso di manutenzione si consiglia una distanza maggiore

** per la ventilazione

Peso di carico massimo consentito

La seguente tabella indica il peso massimo da carico concesso per ogni forno a convezione/vapore. Questi valori sono validi a condizione che ogni ripiano venga caricato al massimo di 15 kg:

Peso di carico massimo consentito		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
GN (contenitori, griglie, vassoi)								
per ogni forno a convezione/vapore	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
a ripiano	[kg]	15	15	15	15	15	15	15
Dimensioni teglia 600 x 400 (contenitori, griglie, vassoi)								
con imballaggio	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
senza imballaggio	[kg]	15	15	15	15	15	15	15

Valori di collegamento elettrici

La seguente tabella indica i valori di collegamento elettrici:

OGB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
3N~ 400 V 50/60 Hz (3/N/PE)								
Potenza assorbita	[kW]	1,2	1,2	1,2	1,5	1,5	2,2	2,2
Corrente di dimensionamento	[A]	2,9	2,9	2,9	3,6	3,6	5,1	5,4
Protezione	[A]	16	16	16	16	16	16	16
Sezione del cavo consigliata*	[mm ²]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5
3~ 230 V 50/60 Hz (3/PE)								
Potenza assorbita	[kW]	1,4	1,4	1,4	1,8	1,8	2,6	2,7
Corrente di dimensionamento	[A]	4,9	4,9	4,9	6,2	6,2	9,1	9,4
Protezione	[A]	16	16	16	16	16	16	16
Sezione del cavo consigliata*	[mm ²]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5

*Sezione del cavo consigliata in sospensione per max. 5 m di lunghezza.

Allacciamento del gas

La seguente tabella indica i valori per il collegamento a gas:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Materiali di esercizio	Gas naturale, gas liquido						
Collegamento del gas di scarico	Impianto tecnico di aerazione della stanza (RLT) con arresto di sicurezza						

Consumo di gas

La seguente tabella indica la potenza termica degli apparecchi a gas:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Metano (H) G20	[m ³ /h]	1,3	2,1	2,1	3,7	4,2	4,2	7,4
Metano (L) G25	[m ³ /h]	1,5	2,5	2,5	4,3	4,9	4,9	8,6
Gas liquefatto G30/G31*	[kg/h]	0,9	1,5	1,5	2,7	3,1	3,1	5,4

* con butano G30 fino al 15% di consumo maggiore

Panoramica dati sul gas

La seguente tabella mostra i dati sul gas possibili (secondo la CE) a 15 °C e a 1013 mbar a secco:

		2H (E)	2L (LL)	3B	3P
Tipo di gas e simbolo		Metano (H) G20	Metano (L) G25	Butano G30*	Propano G31
Pressione del flusso di collegamento	[mbar]	17 - 25	18 - 30	25 - 57,5	25 - 57,5
Indice di Wobbe					
sotto W_u		45,7	37,4	80,6	70,7
sopra W_o		50,7	41,5	87,3	76,8
Potere calorifico inferiore					
H_u	[MJ/m ³]	34,0	29,3	116,1	88,0
H_u	[MJ/kg]	-	-	45,7	46,7
Potere calorifico superiore					
H_o	[MJ/m ³]	37,8	32,5	125,8	95,7
H_o	[MJ/kg]	-	-	49,5	50,4

*con butano G30 fino al 15% di consumo maggiore.

Valori dei gas di scarico

La seguente tabella indica i valori dei gas di scarico nominali:

		Metano	Gas liquido propano	Gas liquido butano
CO ₂	[%]	8,6 - 9,6	10,0 - 11,0	11,7 - 12,7
CO	[ppm]	< 500	< 500	< 500

Quantità gas di scarico

La seguente tabella indica la quantità di gas di scarico degli apparecchi a gas:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Quantità gas di scarico	[m ³ /h]	25	40	40	70	80	80	140

Potenza termica e dispendio di calore degli apparecchi a gas

La seguente tabella indica la potenza termica e il dispendio di calore degli apparecchi a gas:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Potenza								
Bruciatore di aria calda	[kW]	12	20	20	35	40	40	70
Generatore di vapore	[kW]	12	18	18	30	35	30	35
Dispendio di calore								
latente	[kJ/h]	2100	3500	3500	7100	11000	7100	11000
sensibile	[kJ/h]	2500	4100	4100	7200	8200	8200	14100

Allacciamento all'acqua

La seguente tabella indica i valori per il collegamento dell'acqua:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Afflusso d'acqua (solo fredda)							
Dispositivo di blocco	con blocco di riflusso (tipo EA) e filtro sporczia						
Alimentazione dell'acqua							
senza <i>Sistema CONVOC-lean</i>	G 3/4", collegamento permanente opzionale con tubo di allacciamento min. DN 10						
con <i>Sistema ConvoClean</i>	G 3/4", collegamento permanente opzionale con tubo di allacciamento min. DN 10						
Pressione idraulica							
senza <i>Sistema CONVOC-lean</i> [kPa]	200 - 600 (2 - 6 bar)						
con <i>Sistema ConvoClean</i> [kPa]	300 - 600 (3 - 6 bar)						
Scarico d'acqua*							
Tipo	DN	50	50	50	50	50	50

* Collegamento fisso (consigliato) o tubo con imbuto

Qualità dell'acqua

La seguente tabella indica i valori per la qualità dell'acqua:

		deumidificazione, generatore di vapore, pulizia	Condensatore, doccia manuale
Qualità dell'acqua potabile (installare eventualmente un condizionatore d'acqua)			
Durezza totale (durezza totale)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(durezza francese)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(durezza inglese)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[mmol/l]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Temperatura (T)	[°C]	max. 40	max. 40
Conduttanza	[µS/cm]	min. 20	min. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[mg/l]	max. 100	max. 100
SO ₄ ²⁻	[mg/l]	max. 150	max. 150
Fe	[mg/l]	max. 0,1	max. 0,1

Consumo d'acqua

La seguente tabella indica i valori per il consumo d'acqua:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Consumo d'acqua senza CONVOClean system							
Consumo d'acqua medio [l/h]	2 - 20	5 - 35	3 - 30	7 - 50	8 - 60	7 - 50	15 - 70
Consumo massimo [l/min]	10	10	10	10	10	10	10
Consumo d'acqua con CONVOClean system							
Consumo d'acqua medio [l/h]	30 - 48	30 - 48	30 - 48	30 - 48	41 - 95	41 - 95	41 - 95
Consumo massimo [l/min]	10	10	10	10	10	10	10

Filtro d'acqua

La seguente tabella mostra le dimensioni necessarie di un filtro d'acqua:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Consumo d'acqua medio [l/h]	0 - 10	0 - 15	0 - 15	0 - 25	0 - 25	0 - 28	0 - 35
Consumo massimo senza CONVOClean system [l/min]	3,2	3,3	3,3	3,3	3,3	3,7	3,7
Consumo massimo con CONVOClean system [l/min]	10	10	10	10	10	10	10

In caso di utilizzo frequente di Crisp&Tasty, il consumo di acqua può aumentare notevolmente.

Disposizioni degli apparecchi

La seguente tabella indica le disposizioni degli apparecchi:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Tipo di protezione	IPX5						
Marchio di controllo*	Gastec QA, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF, JIA, AGA						
Emissioni di rumore misurate [dBA]	< 70						

*I marchi di controllo sono applicati all'apparecchio solo in conformità alle normative specifiche del Paese.

► Specifiche tecniche accessori

Dimensioni

La seguente tabella mostra le dimensioni degli accessori per il forno a convezione/vapore:

Modello	OES / OGS / OEB / OGB						
	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Dimensioni dell'apparecchio	L X P x H	L X P x H	L X P x H	L X P x H	L X P x H	L X P x H	L X P x H
	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]
Basamento aperto senza ruote	807 x 700 x 620	1217 x 792 x 620	807 x 700 x 620	1217 x 792 x 620			
Basamento aperto con ruote	908 x 700 x 620	1318 x 792 x 620	908 x 700 x 620	1318 x 792 x 620			
Basamento chiuso senza ruote	810 x 726 x 621	1220 x 818 x 621	810 x 726 x 621	1220 x 818 x 621			
Basamento chiuso con ruote	908 x 726 x 621	1318 x 818 x 621	908 x 726 x 621	1318 x 818 x 621			
Carrelli d'infornata					740 x 910 x 1317	535 x 753 x 1853	740 x 910 x 1853
Carrello con banchetto piatti					740 x 977 x 1320	511 x 781 x 1848	740 x 977 x 1320
Cappa di aspirazione	905 x 1160 x 414	1190 x 1385 x 414	905 x 1160 x 414	1190 x 1385 x 414			

8.2 Dimensioni, schizzi delle dimensioni e piani di collegamento

Scopo di questo capitolo

Questo capitolo contiene le dimensioni, gli schizzi delle dimensioni e i piani di collegamento del forno a convezione/vapore.

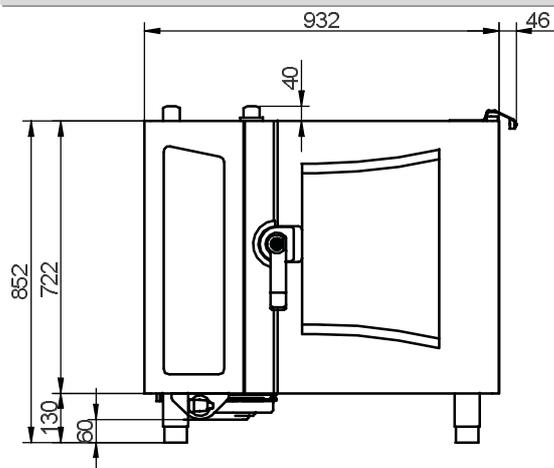
Sommario

Questo capitolo contiene i seguenti argomenti:

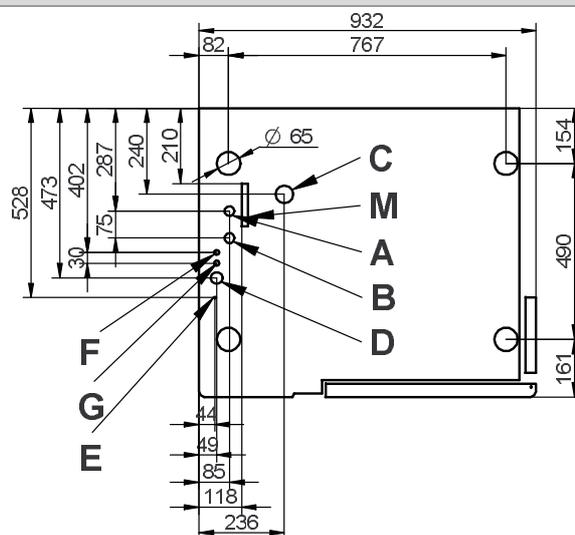
	Pagina
OES/OEB 6.10	110
OES/OEB 6.20	111
OES/OEB 10.10	112
OES/OEB 10.20	113
OES/OEB 12.20	114
OES/OEB 20.10	115
OES/OEB 20.20	116
OGS 6.10	117
OGS 6.20	118
OGS 10.10	119
OGS 10.20	120
OGS 12.20	121
OGS 20.10	122
OGS 20.20	123
OGB 6.10	124
OGB 6.20	125
OGB 10.10	126
OGB 10.20	127
OGB 12.20	128
OGB 20.10	129
OGB 20.20	130

► **OES/OEB 6.10**

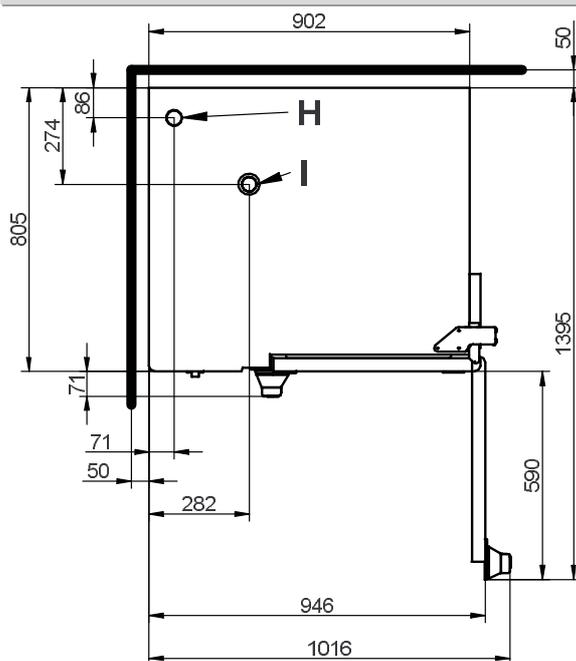
Vista



Collegamenti del lato inferiore



Vista in pianta con distanze dalla parete

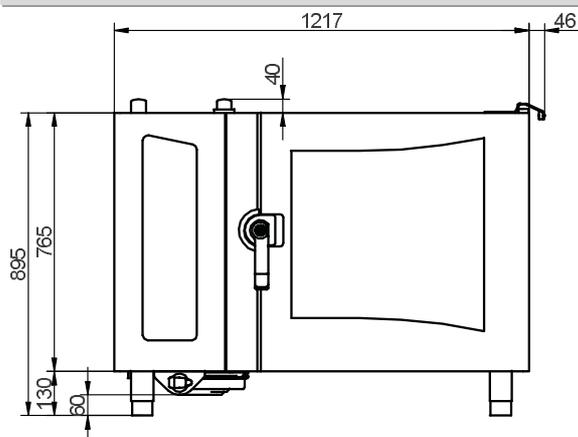


Significato degli elementi segnati

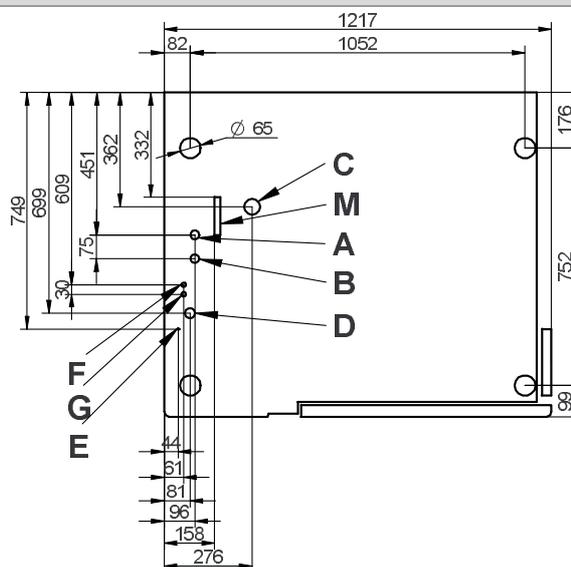
- A** Allacciamento all'acqua dolce G3/4"
- B** Allacciamento all'acqua fredda G3/4"
- C** Allacciamento all'acqua di scarico DN50
- D** Collegamento elettrico
- E** Collegamento equipotenziale
- F** Collegamento per il lavaggio
- G** Collegamento detergente
- H** Bocchettone di uscita dell'aria
- I** Interruttore di depressione
- M** Traboccamento 120 x 25

► **OES/OEB 6.20**

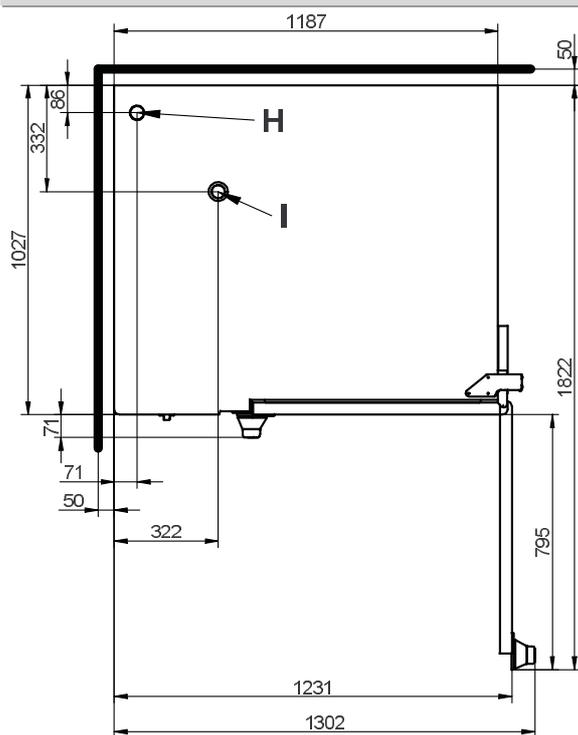
Vista



Collegamenti del lato inferiore



Vista in pianta con distanze dalla parete

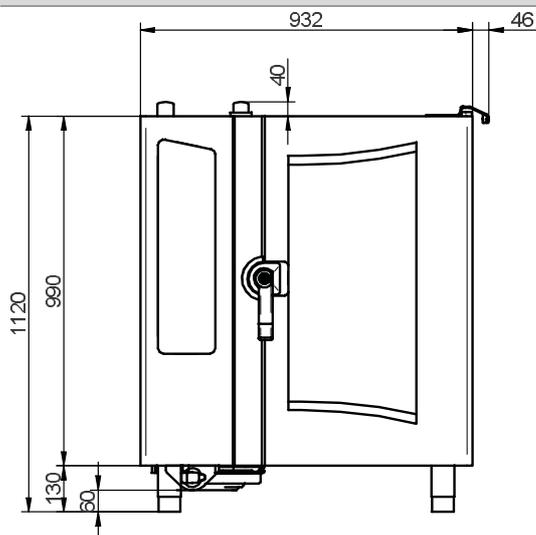


Significato degli elementi segnati

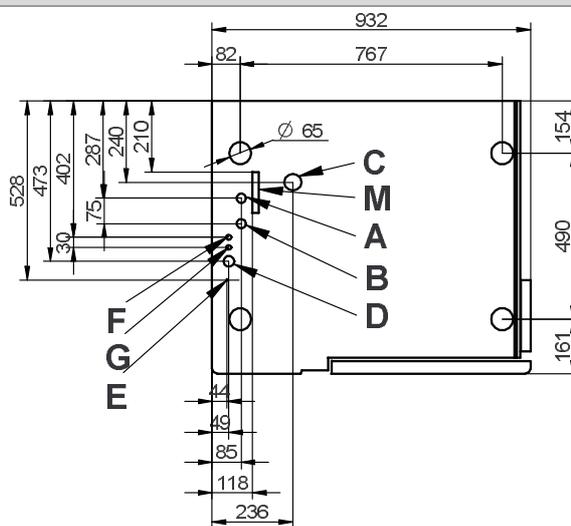
- A** Allacciamento all'acqua dolce G3/4"
- B** Allacciamento all'acqua fredda G3/4"
- C** Allacciamento all'acqua di scarico DN50
- D** Collegamento elettrico
- E** Collegamento equipotenziale
- F** Collegamento per il lavaggio
- G** Collegamento detergente
- H** Bocchettone di uscita dell'aria
- I** Interruttore di depressione
- M** Traboccamento 120 x 25

► **OES/OEB 10.10**

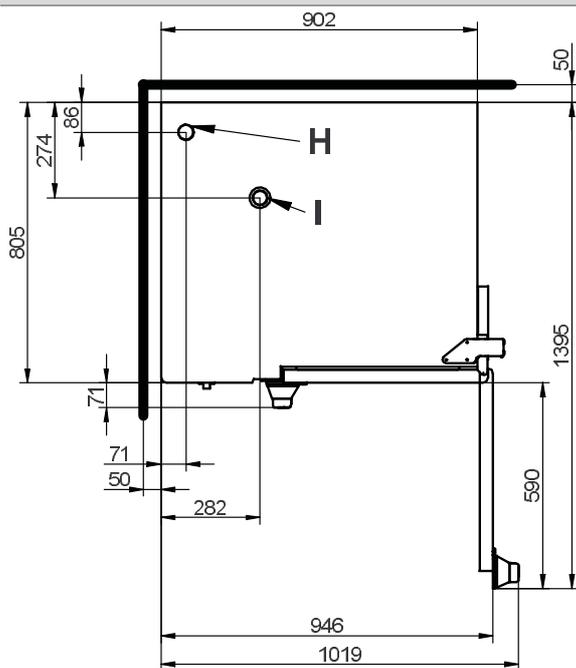
Vista



Collegamenti del lato inferiore



Vista in pianta con distanze dalla parete

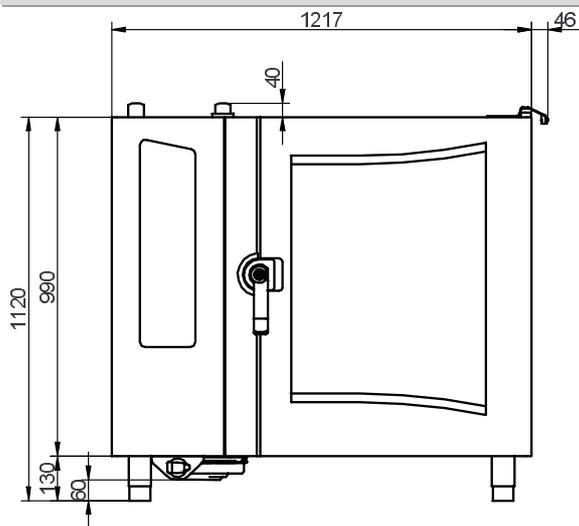


Significato degli elementi segnati

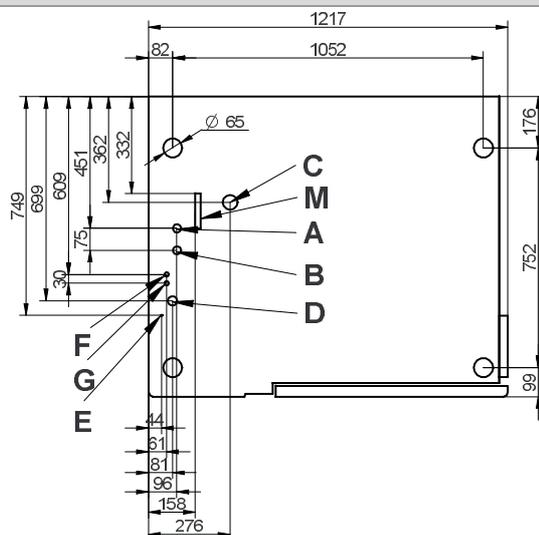
- A** Allacciamento all'acqua dolce G3/4"
- B** Allacciamento all'acqua fredda G3/4"
- C** Allacciamento all'acqua di scarico DN50
- D** Collegamento elettrico
- E** Collegamento equipotenziale
- F** Collegamento per il lavaggio
- G** Collegamento detergente
- H** Bocchettone di uscita dell'aria
- I** Interruttore di depressione
- M** Traboccamento 120 x 25

► **OES/OEB 10.20**

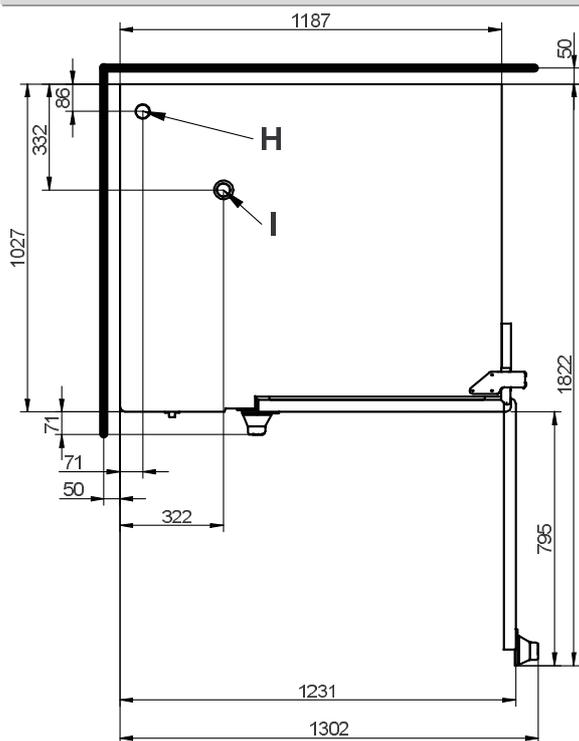
Vista



Collegamenti del lato inferiore



Vista in pianta con distanze dalla parete

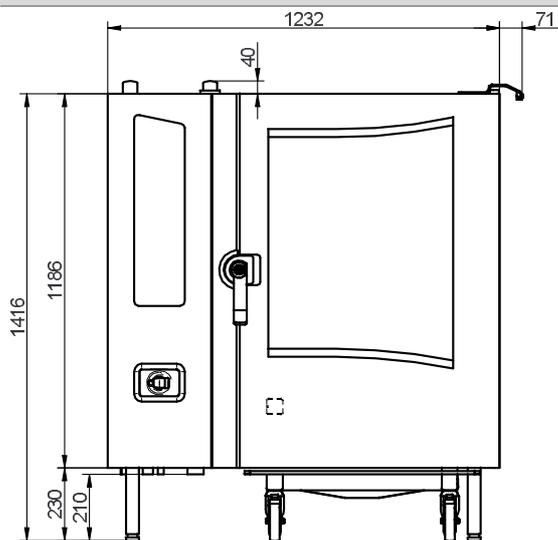


Significato degli elementi segnati

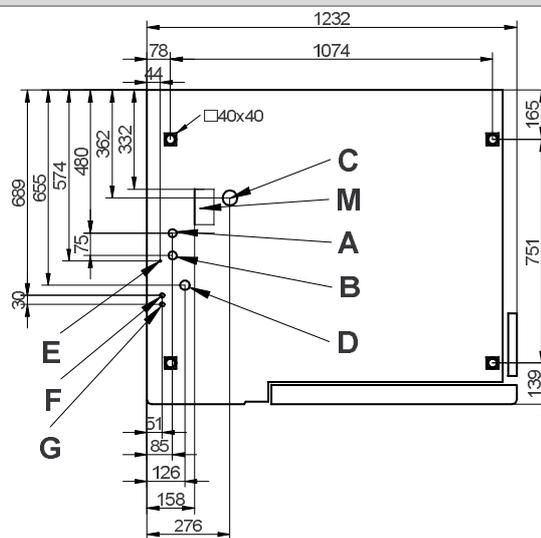
- A** Allacciamento all'acqua dolce G3/4"
- B** Allacciamento all'acqua fredda G3/4"
- C** Allacciamento all'acqua di scarico DN50
- D** Collegamento elettrico
- E** Collegamento equipotenziale
- F** Collegamento per il lavaggio
- G** Collegamento detergente
- H** Bocchettone di uscita dell'aria
- I** Interruttore di depressione
- M** Traboccamento 120 x 25

► **OES/OEB 12.20**

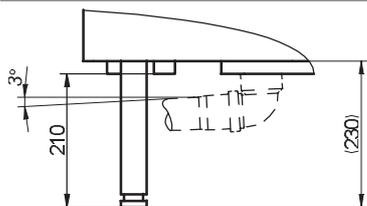
Vista



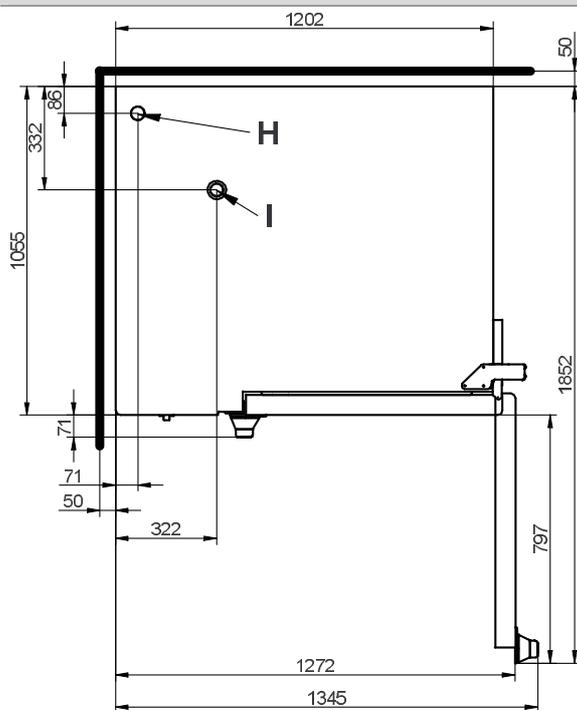
Collegamenti del lato inferiore



Dettaglio dello scarico dell'acqua



Vista in pianta con distanze dalla parete

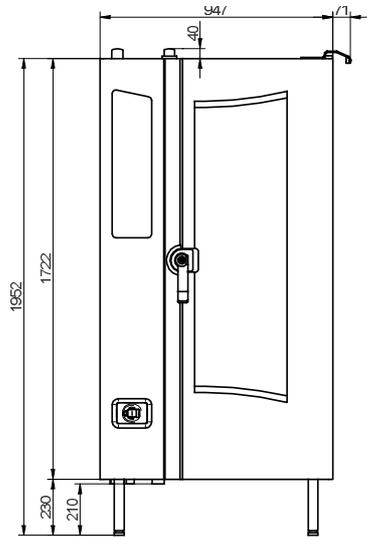


Significato degli elementi segnati

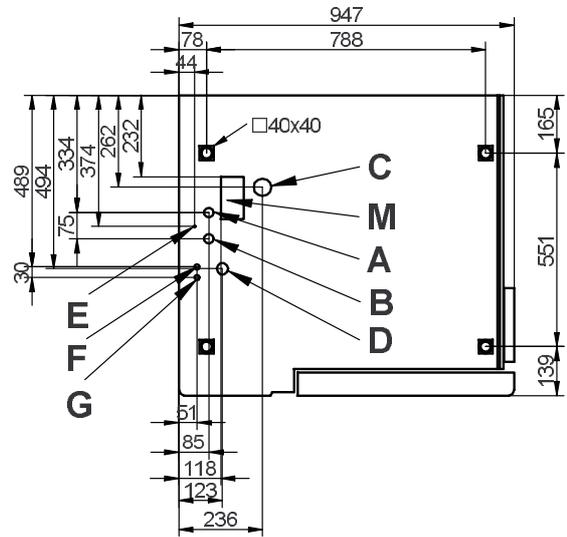
- A** Allacciamento all'acqua dolce G3/4"
- B** Allacciamento all'acqua fredda G3/4"
- C** Allacciamento all'acqua di scarico DN50
- D** Collegamento elettrico
- E** Collegamento equipotenziale
- F** Collegamento per il lavaggio
- G** Collegamento detergente
- H** Bocchettone di uscita dell'aria
- I** Interruttore di depressione
- M** Traboccamento 120 x 65

► **OES/OEB 20.10**

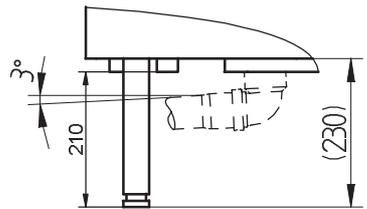
Vista



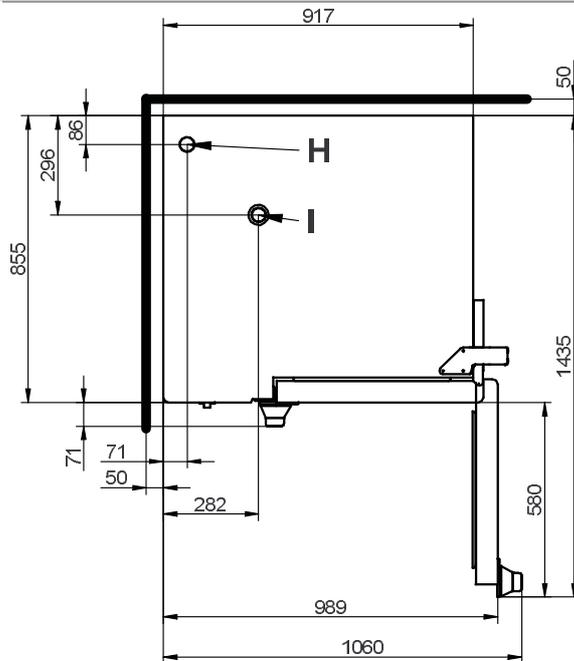
Collegamenti del lato inferiore



Dettaglio dello scarico dell'acqua



Vista in pianta con distanze dalla parete

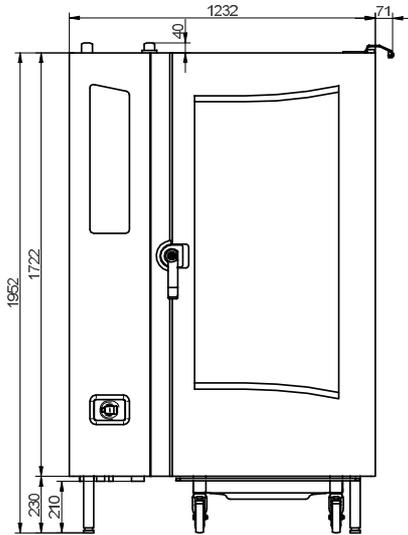


Significato degli elementi segnati

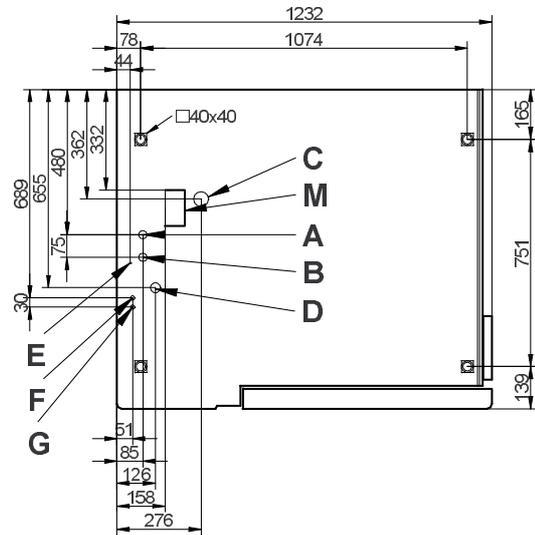
- A** Allacciamento all'acqua dolce G3/4"
- B** Allacciamento all'acqua fredda G3/4"
- C** Allacciamento all'acqua di scarico DN50
- D** Collegamento elettrico
- E** Collegamento equipotenziale
- F** Collegamento per il lavaggio
- G** Collegamento detergente
- H** Bocchettone di uscita dell'aria
- I** Interruttore di depressione
- M** Traboccamento 120 x 65

► **OES/OEB 20.20**

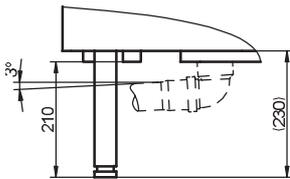
Vista



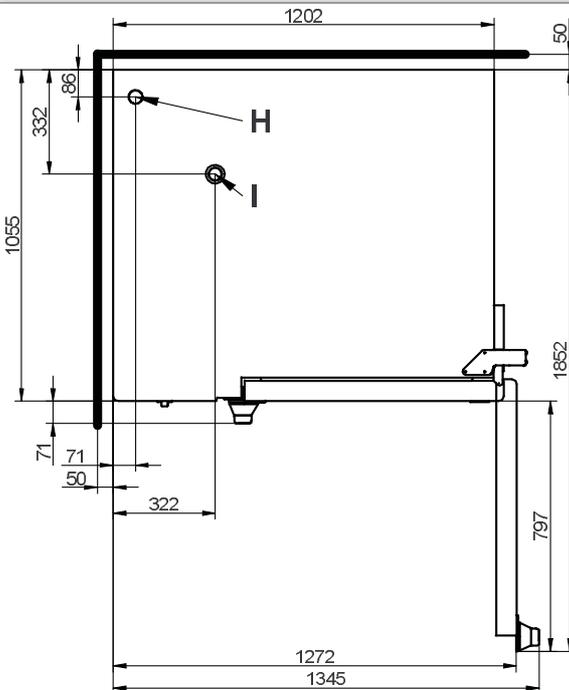
Collegamenti del lato inferiore



Dettaglio dello scarico dell'acqua



Vista in pianta con distanze dalla parete

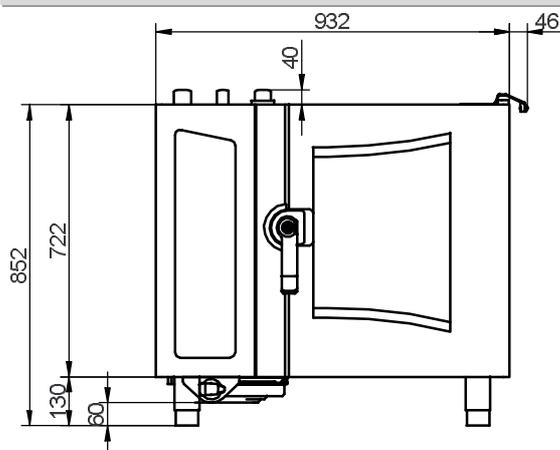


Significato degli elementi segnati

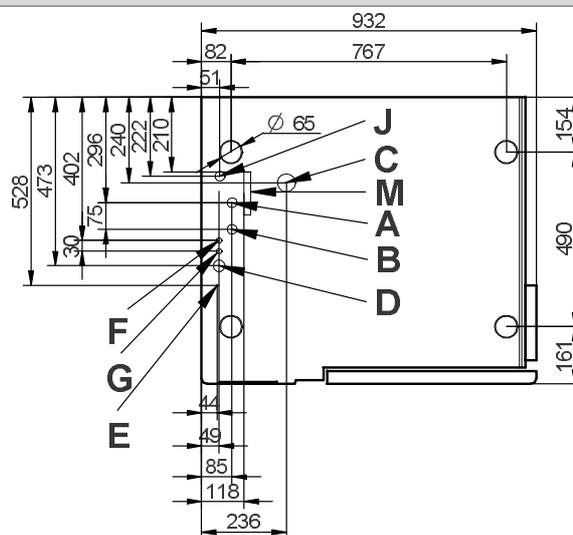
- A** Allacciamento all'acqua dolce G3/4"
- B** Allacciamento all'acqua fredda G3/4"
- C** Allacciamento all'acqua di scarico DN50
- D** Collegamento elettrico
- E** Collegamento equipotenziale
- F** Collegamento per il lavaggio
- G** Collegamento detergente
- H** Bocchettone di uscita dell'aria
- I** Interruttore di depressione
- M** Traboccamento 120 x 65

► **OGS 6.10**

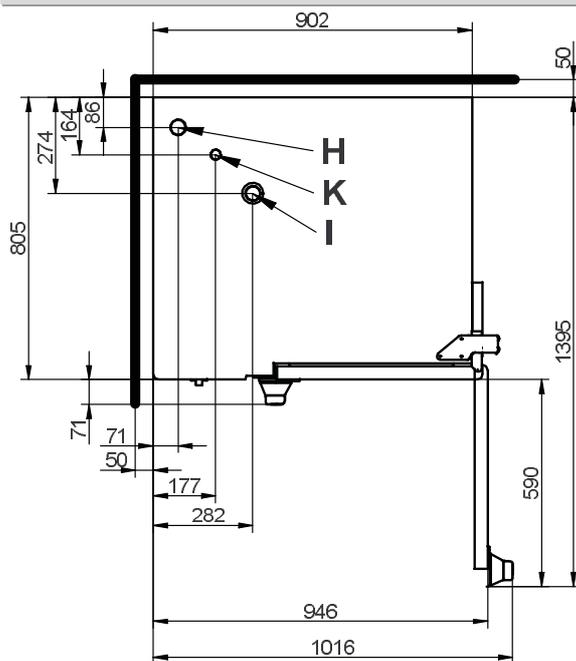
Vista



Collegamenti del lato inferiore



Vista in pianta con distanze dalla parete

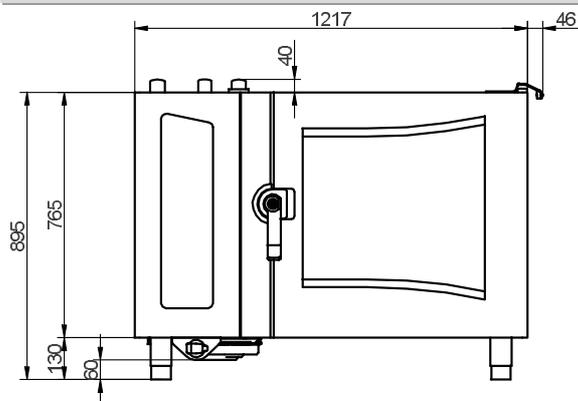


Significato degli elementi segnati

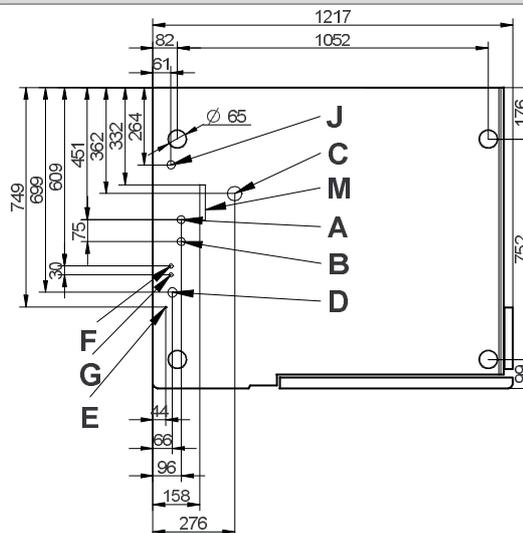
- A** Allacciamento all'acqua dolce G3/4"
- B** Allacciamento all'acqua fredda G3/4"
- C** Allacciamento all'acqua di scarico DN50
- D** Collegamento elettrico
- E** Collegamento equipotenziale
- F** Collegamento per il lavaggio
- G** Collegamento detergente
- H** Bocchettone di uscita dell'aria
- I** Interruttore di depressione
- J** Allacciamento del gas
- K** Tubo di scarico del gas (riscaldamento aria calda)
- M** Traboccamento 120 x 25

► **OGS 6.20**

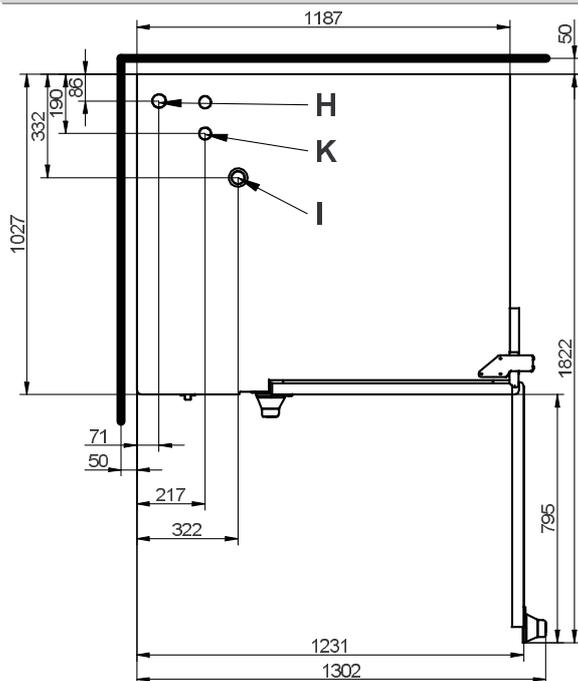
Vista



Collegamenti del lato inferiore



Vista in pianta con distanze dalla parete

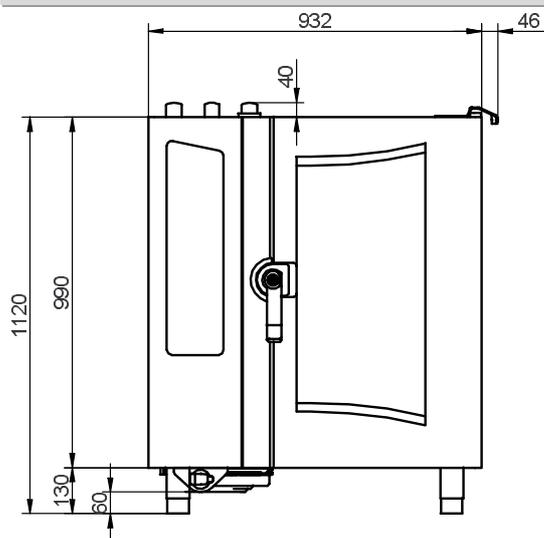


Significato degli elementi segnati

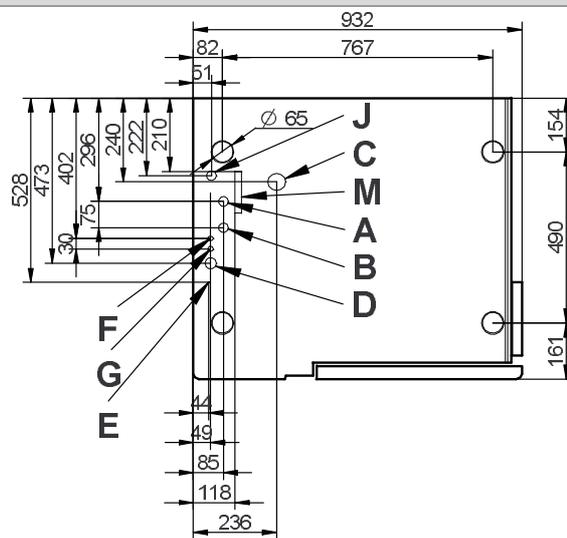
- A** Allacciamento all'acqua dolce G3/4"
- B** Allacciamento all'acqua fredda G3/4"
- C** Allacciamento all'acqua di scarico DN50
- D** Collegamento elettrico
- E** Collegamento equipotenziale
- F** Collegamento per il lavaggio
- G** Collegamento detergente
- H** Bocchettone di uscita dell'aria
- I** Interruttore di depressione
- J** Allacciamento del gas
- K** Tubo di scarico del gas (riscaldamento aria calda)
- M** Traboccamento 120 x 25

► **OGS 10.10**

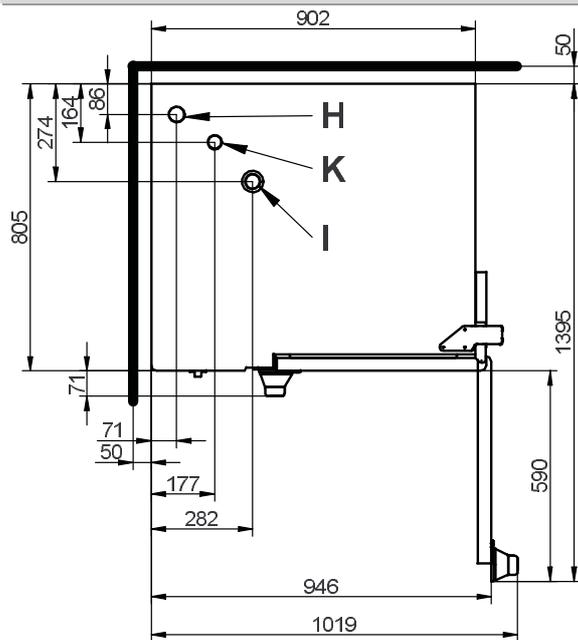
Vista



Collegamenti del lato inferiore



Vista in pianta con distanze dalla parete

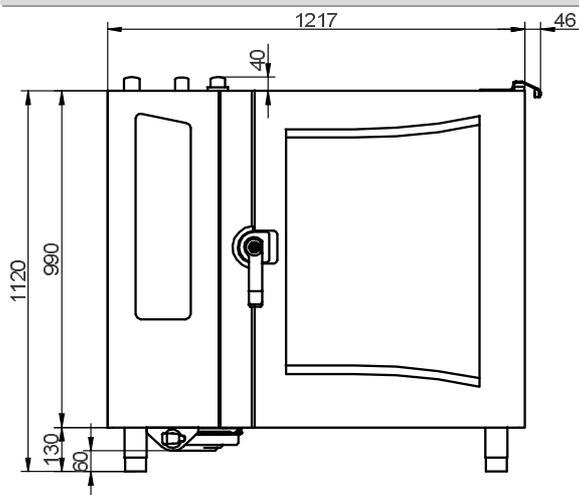


Significato degli elementi segnati

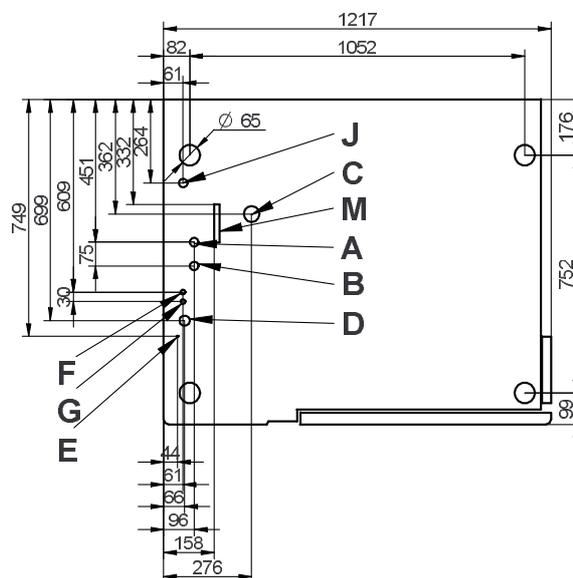
- A** Allacciamento all'acqua dolce G3/4"
- B** Allacciamento all'acqua fredda G3/4"
- C** Allacciamento all'acqua di scarico DN50
- D** Collegamento elettrico
- E** Collegamento equipotenziale
- F** Collegamento per il lavaggio
- G** Collegamento detergente
- H** Bocchettone di uscita dell'aria
- I** Interruttore di depressione
- J** Allacciamento del gas
- K** Tubo di scarico del gas (riscaldamento aria calda)
- M** Traboccamento 120 x 25

OGS 10.20

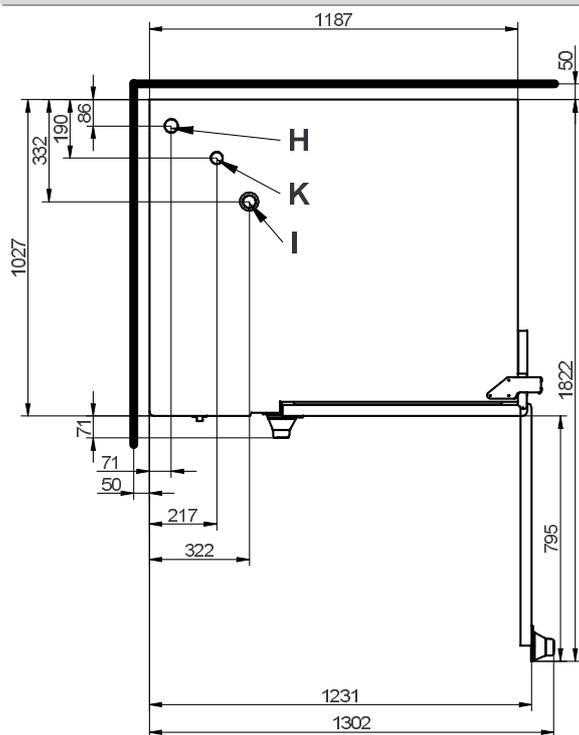
Vista



Collegamenti del lato inferiore



Vista in pianta con distanze dalla parete

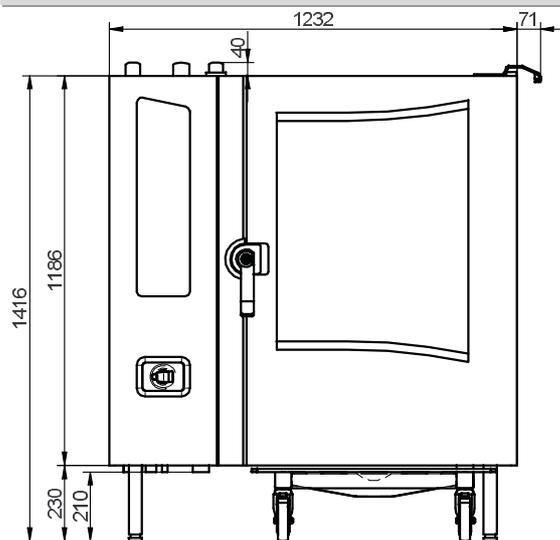


Significato degli elementi segnati

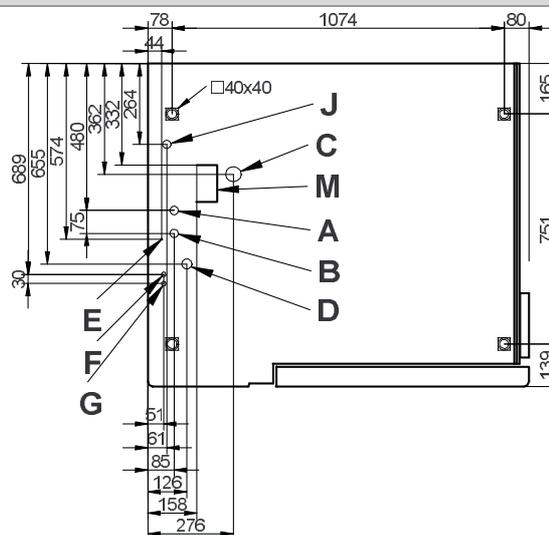
- A** Allacciamento all'acqua dolce G3/4"
- B** Allacciamento all'acqua fredda G3/4"
- C** Allacciamento all'acqua di scarico DN50
- D** Collegamento elettrico
- E** Collegamento equipotenziale
- F** Collegamento per il lavaggio
- G** Collegamento detergente
- H** Bocchettone di uscita dell'aria
- I** Interruttore di depressione
- J** Allacciamento del gas
- K** Tubo di scarico del gas (riscaldamento aria calda)
- M** Traboccamento 120 x 25

► **OGS 12.20**

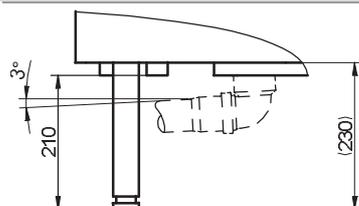
Vista



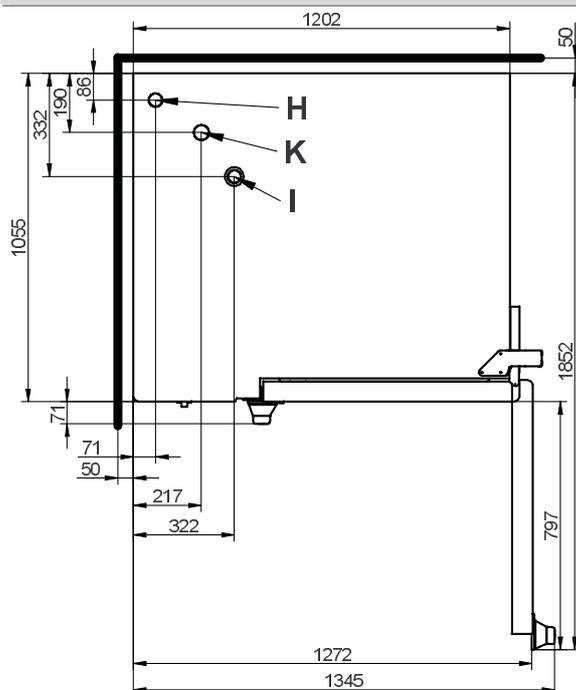
Collegamenti del lato inferiore



Dettaglio dello scarico dell'acqua



Vista in pianta con distanze dalla parete

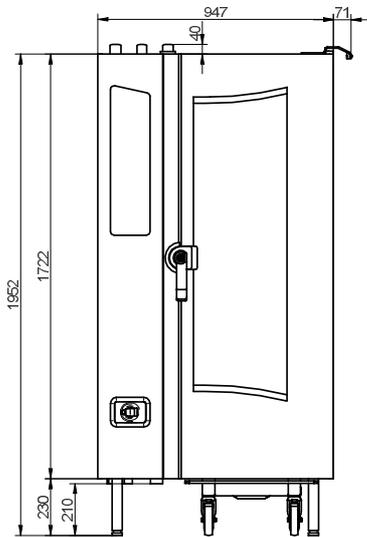


Significato degli elementi segnati

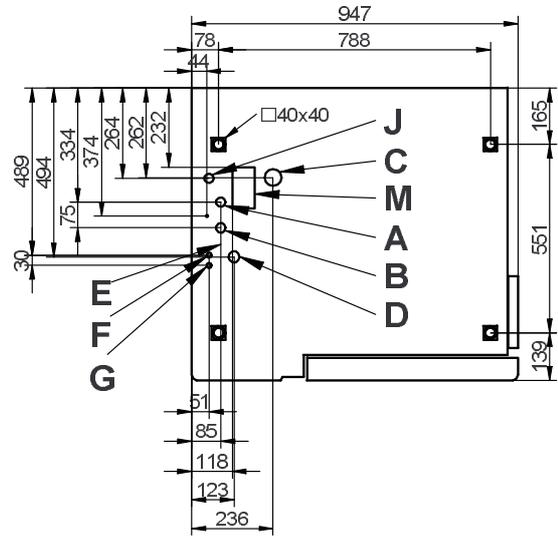
- A** Allacciamento all'acqua dolce G3/4"
- B** Allacciamento all'acqua fredda G3/4"
- C** Allacciamento all'acqua di scarico DN50
- D** Collegamento elettrico
- E** Collegamento equipotenziale
- F** Collegamento per il lavaggio
- G** Collegamento detergente
- H** Bocchettone di uscita dell'aria
- I** Interruttore di depressione
- J** Allacciamento del gas
- K** Tubo di scarico del gas (riscaldamento aria calda)
- M** Traboccamento 120 x 65

► **OGS 20.10**

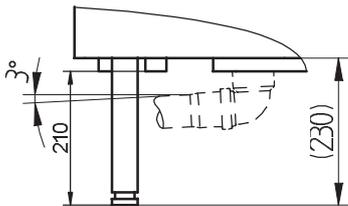
Vista



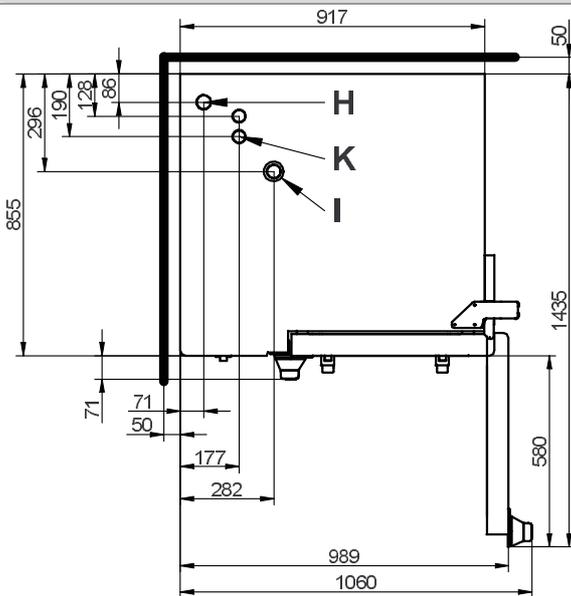
Collegamenti del lato inferiore



Dettaglio dello scarico dell'acqua



Vista in pianta con distanze dalla parete

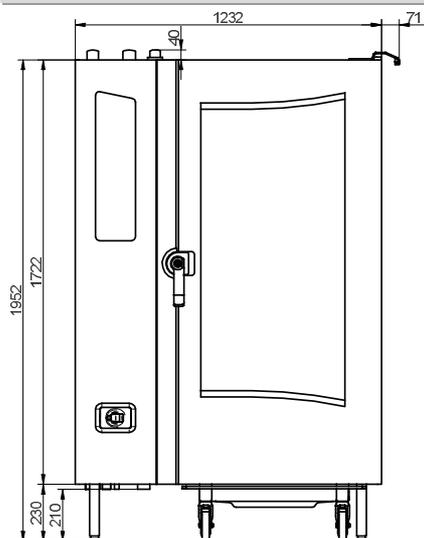


Significato degli elementi segnati

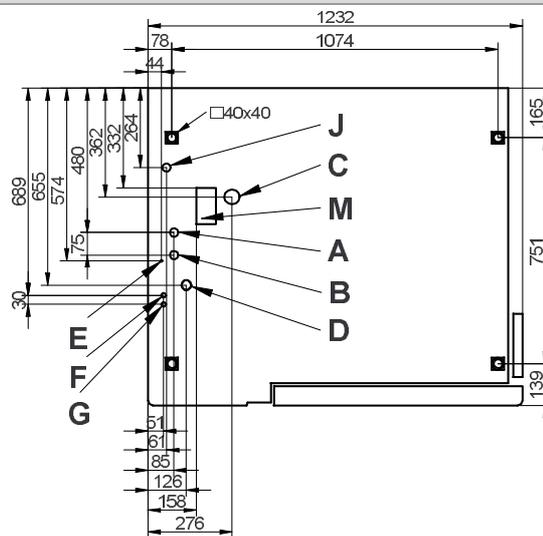
- A** Allacciamento all'acqua dolce G3/4"
- B** Allacciamento all'acqua fredda G3/4"
- C** Allacciamento all'acqua di scarico DN50
- D** Collegamento elettrico
- E** Collegamento equipotenziale
- F** Collegamento per il lavaggio
- G** Collegamento detergente
- H** Bocchettone di uscita dell'aria
- I** Interruttore di depressione
- J** Allacciamento del gas
- K** Tubo di scarico del gas (riscaldamento aria calda)
- M** Traboccamento 120 x 65

► **OGS 20.20**

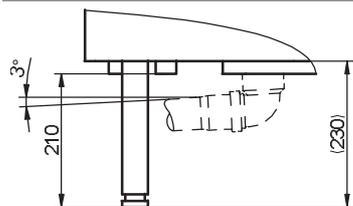
Vista



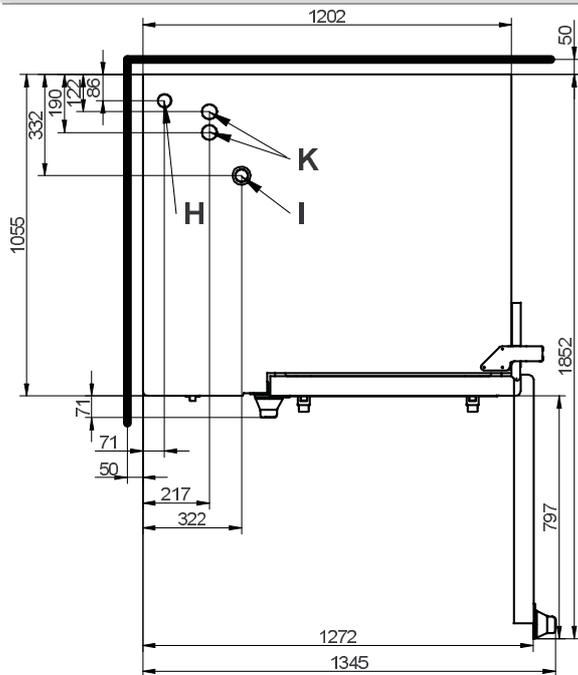
Collegamenti del lato inferiore



Dettaglio dello scarico dell'acqua



Vista in pianta con distanze dalla parete

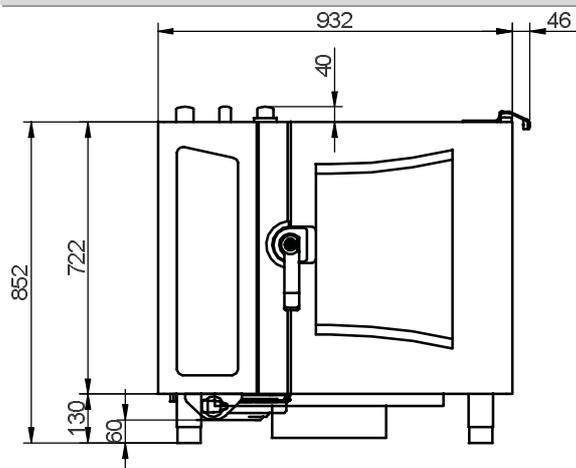


Significato degli elementi segnati

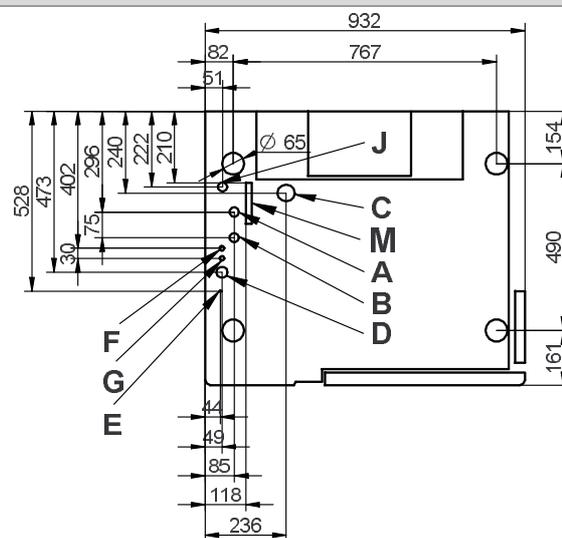
- A** Allacciamento all'acqua dolce G3/4"
- B** Allacciamento all'acqua fredda G3/4"
- C** Allacciamento all'acqua di scarico DN50
- D** Collegamento elettrico
- E** Collegamento equipotenziale
- F** Collegamento per il lavaggio
- G** Collegamento detergente
- H** Bocchettone di uscita dell'aria
- I** Interruttore di depressione
- J** Allacciamento del gas
- K** Tubo di scarico del gas (riscaldamento aria calda)
- M** Traboccamento 120 x 65

► **OGB 6.10**

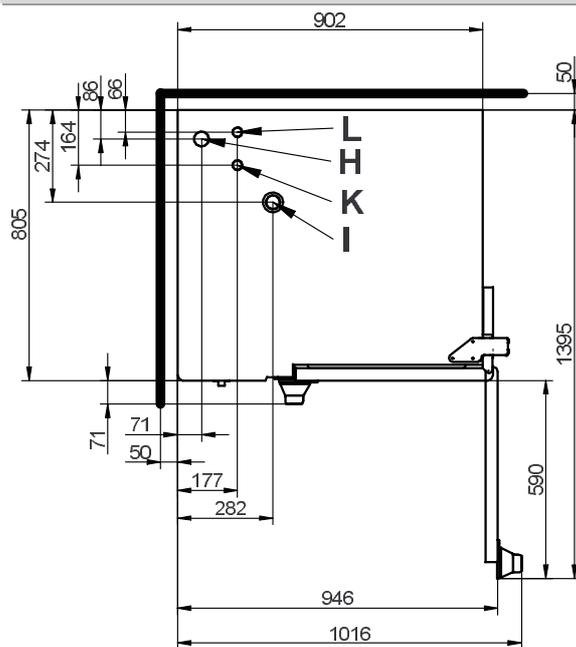
Vista



Collegamenti del lato inferiore



Vista in pianta con distanze dalla parete

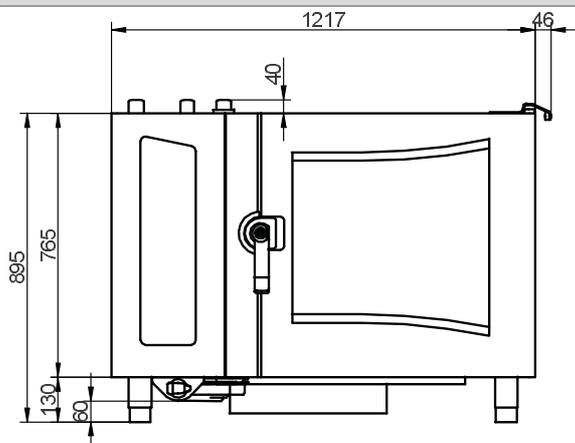


Significato degli elementi segnati

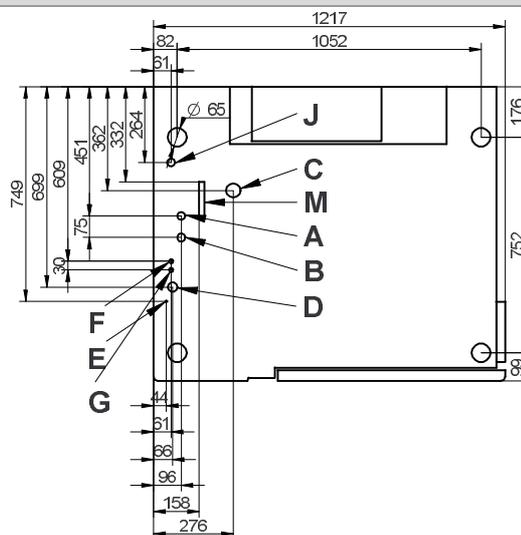
- A** Allacciamento all'acqua dolce G3/4"
- B** Allacciamento all'acqua fredda G3/4"
- C** Allacciamento all'acqua di scarico DN50
- D** Collegamento elettrico
- E** Collegamento equipotenziale
- F** Collegamento per il lavaggio
- G** Collegamento detergente
- H** Bocchettone di uscita dell'aria
- I** Interruttore di depressione
- J** Allacciamento del gas
- K** Tubo di scarico del gas (riscaldamento aria calda)
- L** Tubo di scarico del gas (generatore di vapore)
- M** Traboccamento 120 x 25

► **OGB 6.20**

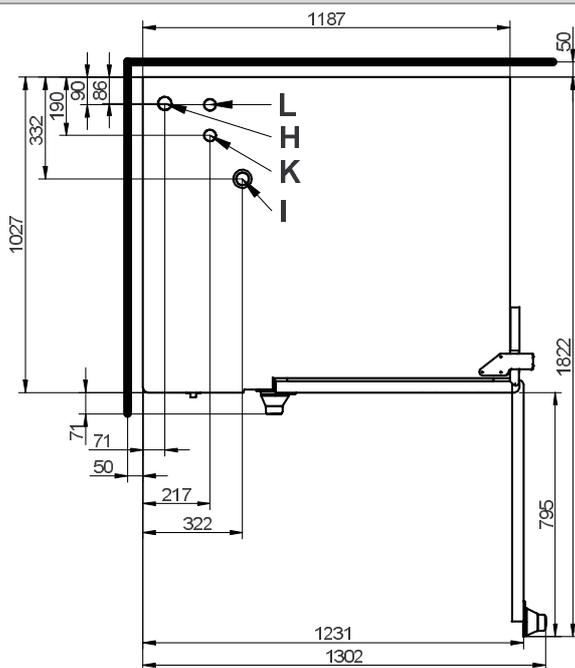
Vista



Collegamenti del lato inferiore



Vista in pianta con distanze dalla parete

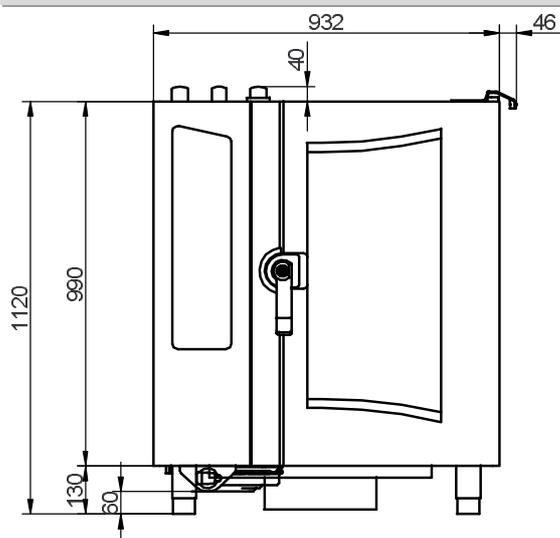


Significato degli elementi segnati

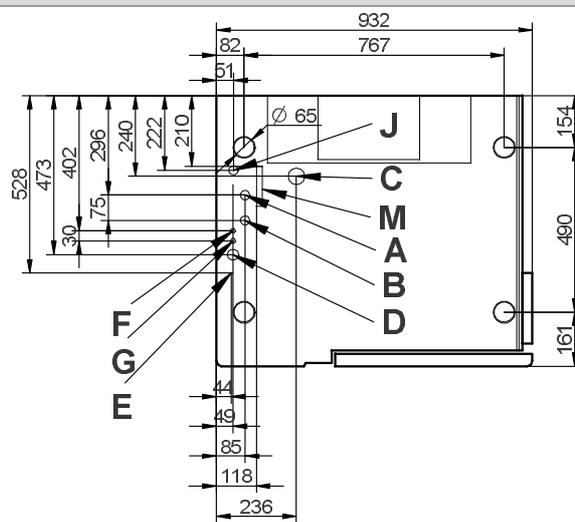
- A** Allacciamento all'acqua dolce G3/4"
- B** Allacciamento all'acqua fredda G3/4"
- C** Allacciamento all'acqua di scarico DN50
- D** Collegamento elettrico
- E** Collegamento equipotenziale
- F** Collegamento per il lavaggio
- G** Collegamento detergente
- H** Bocchettone di uscita dell'aria
- I** Interruttore di depressione
- J** Allacciamento del gas
- K** Tubo di scarico del gas (riscaldamento aria calda)
- L** Tubo di scarico del gas (generatore di vapore)
- M** Traboccamento 120 x 25

► **OGB 10.10**

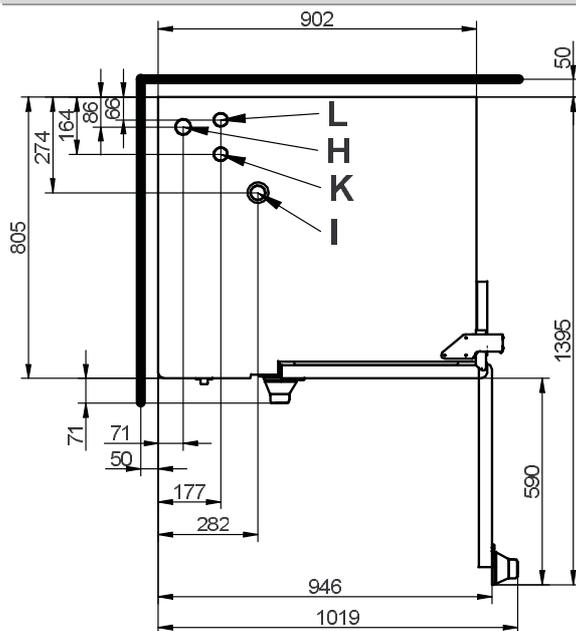
Vista



Collegamenti del lato inferiore



Vista in pianta con distanze dalla parete

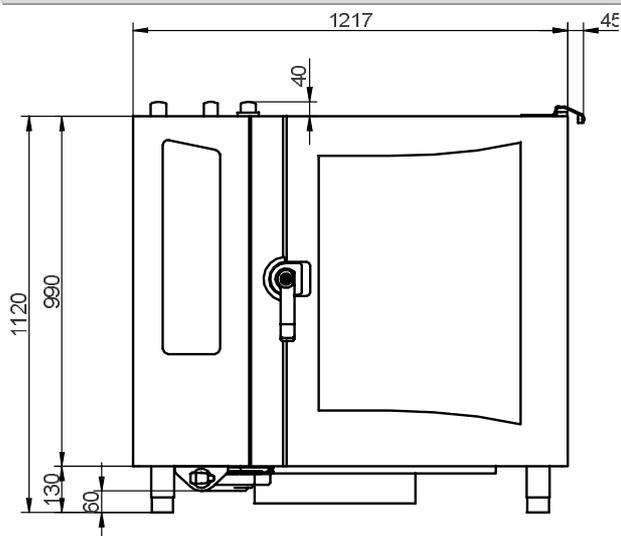


Significato degli elementi segnati

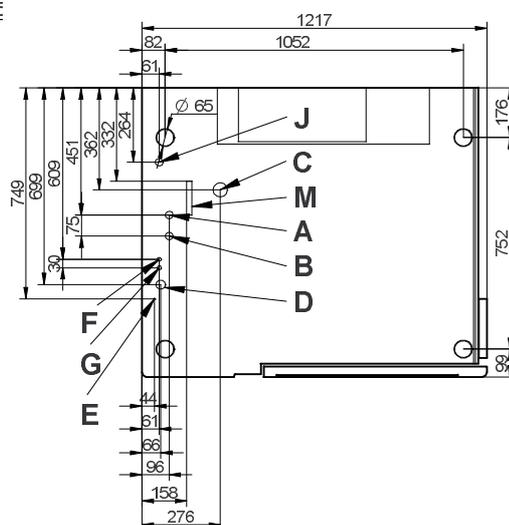
- A** Allacciamento all'acqua dolce G3/4"
- B** Allacciamento all'acqua fredda G3/4"
- C** Allacciamento all'acqua di scarico DN50
- D** Collegamento elettrico
- E** Collegamento equipotenziale
- F** Collegamento per il lavaggio
- G** Collegamento detergente
- H** Bocchettone di uscita dell'aria
- I** Interruttore di depressione
- J** Allacciamento del gas
- K** Tubo di scarico del gas (riscaldamento aria calda)
- L** Tubo di scarico del gas (generatore di vapore)
- M** Traboccamento 120 x 25

► **OGB 10.20**

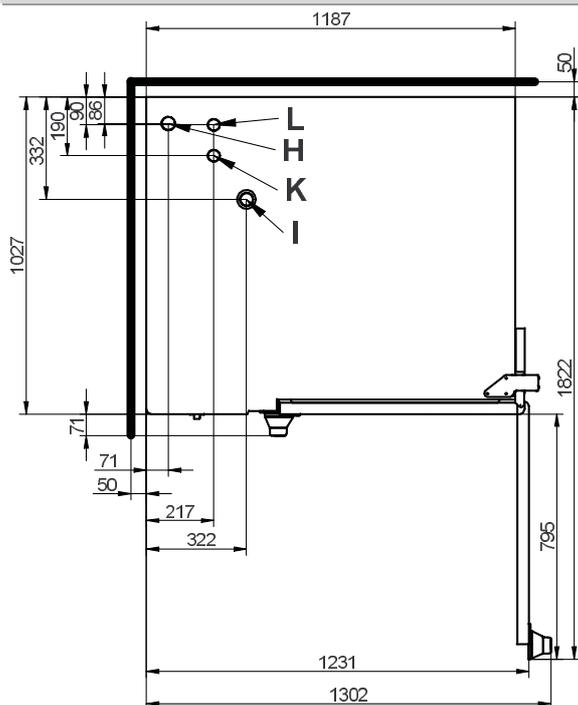
Vista



Collegamenti del lato inferiore



Vista in pianta con distanze dalla parete

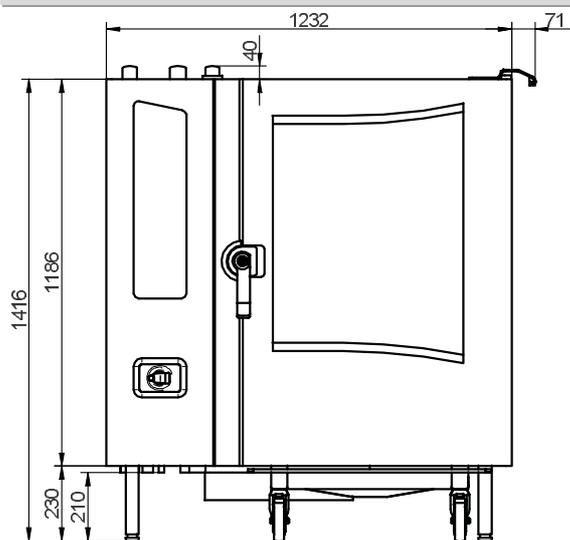


Significato degli elementi segnati

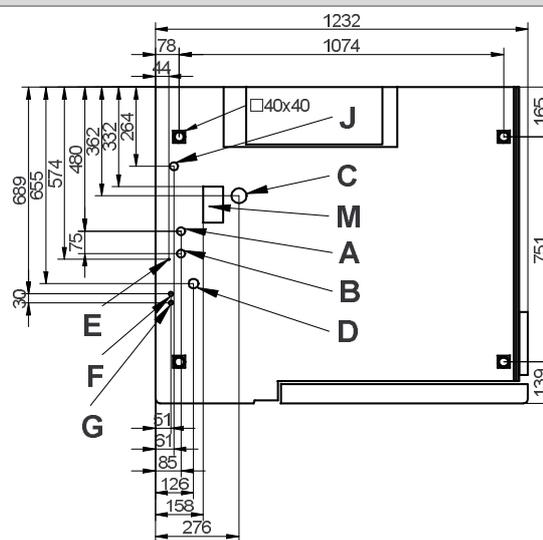
- A** Allacciamento all'acqua dolce G3/4"
- B** Allacciamento all'acqua fredda G3/4"
- C** Allacciamento all'acqua di scarico DN50
- D** Collegamento elettrico
- E** Collegamento equipotenziale
- F** Collegamento per il lavaggio
- G** Collegamento detergente
- H** Bocchettone di uscita dell'aria
- I** Interruttore di depressione
- J** Allacciamento del gas
- K** Tubo di scarico del gas (riscaldamento aria calda)
- L** Tubo di scarico del gas (generatore di vapore)
- M** Traboccamento 120 x 25

▶ OGB 12.20

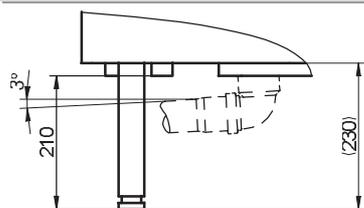
Vista



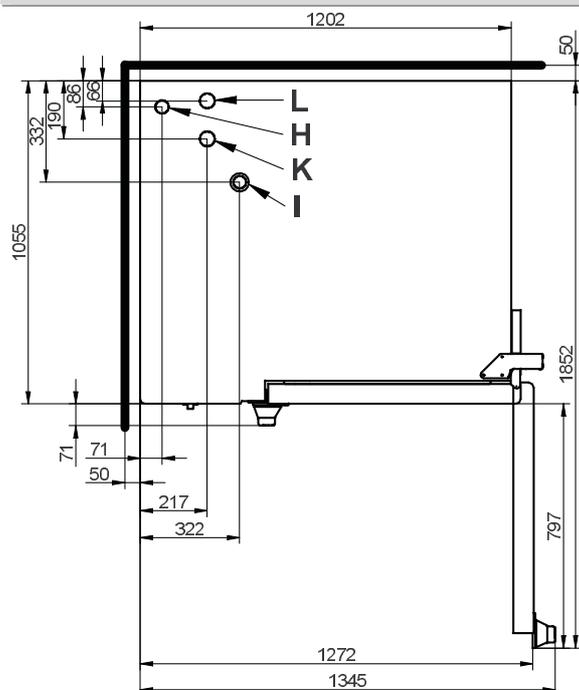
Collegamenti del lato inferiore



Dettaglio dello scarico dell'acqua



Vista in pianta con distanze dalla parete

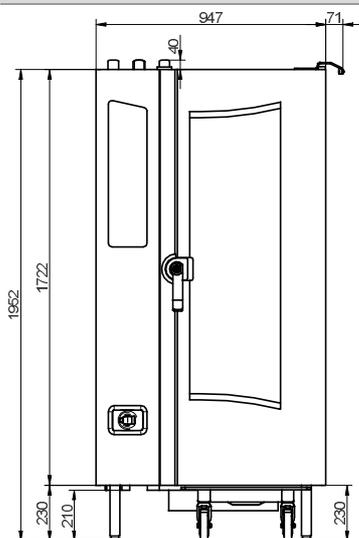


Significato degli elementi segnati

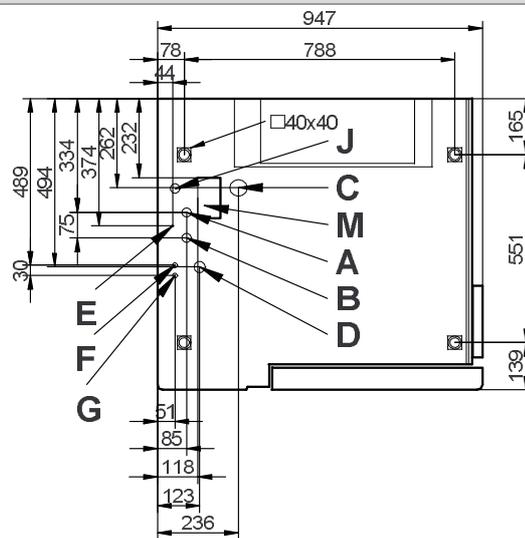
- A** Allacciamento all'acqua dolce G3/4"
- B** Allacciamento all'acqua fredda G3/4"
- C** Allacciamento all'acqua di scarico DN50
- D** Collegamento elettrico
- E** Collegamento equipotenziale
- F** Collegamento per il lavaggio
- G** Collegamento detergente
- H** Bocchettone di uscita dell'aria
- I** Interruttore di depressione
- J** Allacciamento del gas
- K** Tubo di scarico del gas (riscaldamento aria calda)
- L** Tubo di scarico del gas (generatore di vapore)
- M** Traboccamento 120 x 65

► **OGB 20.10**

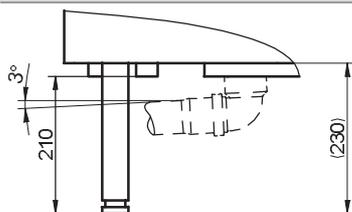
Vista



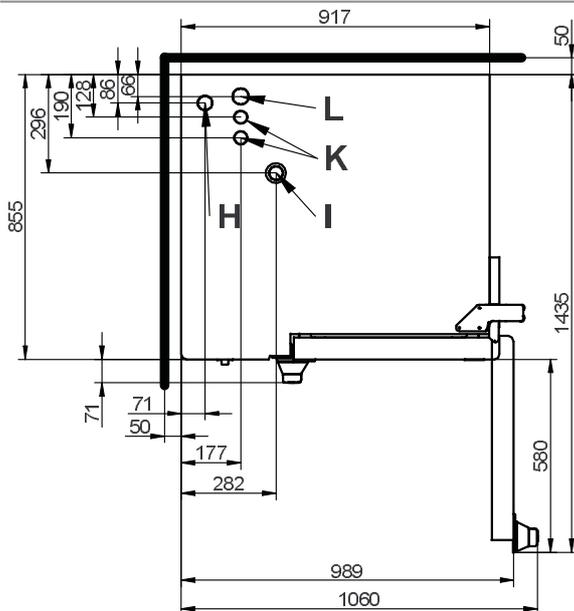
Collegamenti del lato inferiore



Dettaglio dello scarico dell'acqua



Vista in pianta con distanze dalla parete

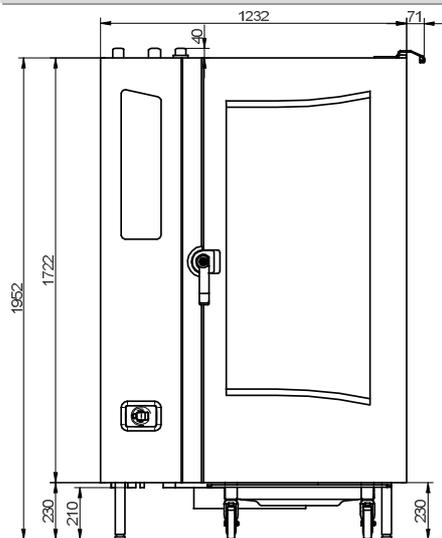


Significato degli elementi segnati

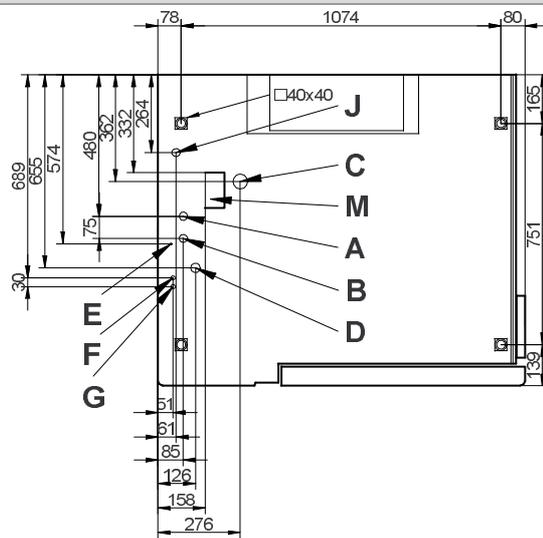
- A** Allacciamento all'acqua dolce G3/4"
- B** Allacciamento all'acqua fredda G3/4"
- C** Allacciamento all'acqua di scarico DN50
- D** Collegamento elettrico
- E** Collegamento equipotenziale
- F** Collegamento per il lavaggio
- G** Collegamento detergente
- H** Bocchettone di uscita dell'aria
- I** Interruttore di depressione
- J** Allacciamento del gas
- K** Tubo di scarico del gas (riscaldamento aria calda)
- L** Tubo di scarico del gas (generatore di vapore)
- M** Traboccamento 120 x 65

► **OGB 20.20**

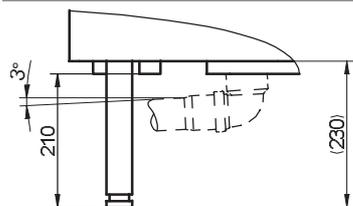
Vista



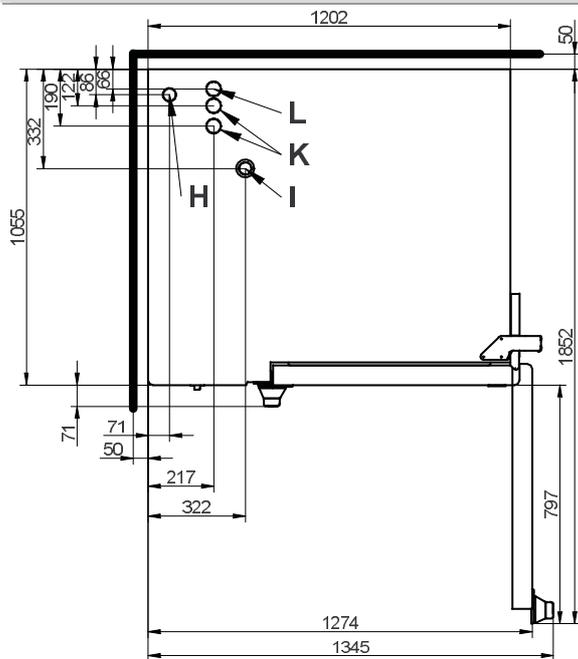
Collegamenti del lato inferiore



Dettaglio dello scarico dell'acqua



Vista in pianta con distanze dalla parete



Significato degli elementi segnati

- A** Allacciamento all'acqua dolce G3/4"
- B** Allacciamento all'acqua fredda G3/4"
- C** Allacciamento all'acqua di scarico DN50
- D** Collegamento elettrico
- E** Collegamento equipotenziale
- F** Collegamento per il lavaggio
- G** Collegamento detergente
- H** Bocchettone di uscita dell'aria
- I** Interruttore di depressione
- J** Allacciamento del gas
- K** Tubo di scarico del gas (riscaldamento aria calda)
- L** Tubo di scarico del gas (generatore di vapore)
- M** Traboccamento 120 x 65

9 Elenchi di controllo e termine dell'installazione

Scopo di questo capitolo

In questo capitolo sono presenti gli elenchi di controllo per l'installazione e la formazione dell'utente. Gli elenchi di controllo fungono da prove di una corretta installazione del forno a convezione/vapore.

Sommario

Questo capitolo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
Elenco di controllo: Installazione	132
Elenco di controllo: Dispositivi di sicurezza e avvertenze	135
Elenco di controllo: Istruzioni del cliente - Sicurezza	136
Elenco di controllo: Istruzione del cliente - Uso e manutenzione	141
Termine dell'installazione	142

► Elenco di controllo: Installazione

Presupposti

Il forno a convezione/vapore è stato installato e collegato da personale esperto di un servizio clienti autorizzato secondo le indicazioni del manuale di installazione.

Destinatario

Il destinatario dei seguenti elenchi di controllo è il dipendente responsabile della messa in esercizio dell'apparecchio (addetto alla messa in esercizio) del servizio clienti autorizzato.

Procedura

In qualità di addetto alla messa in esercizio, Inserire i dati di base e verificare l'installazione in base ai seguenti elenchi di controllo.
Spuntare quindi le condizioni corrette.

Dati di base

Inserire i seguenti dati di base.

Ubicazione dell'apparecchio installato

Numero apparecchio (secondo la targhetta)

Numero apparecchio (secondo la targhetta)

Installazione

Verificare i seguenti punti e spuntarli!

I requisiti per il luogo di installazione	Si
Il forno a convezione/vapore è in posizione orizzontale?	<input type="checkbox"/>
Sul fondo dell'apparecchio è presente una corrente d'aria libera? L'area sotto l'apparecchio non deve essere bloccata da oggetti.	<input type="checkbox"/>
I bocchettoni di scarico dell'aria e del gas sono liberi e non coperti da oggetti?	<input type="checkbox"/>
Distanze di sicurezza	Si
La distanza minima dalla fonte di calore più vicina da tutti i lati dell'apparecchio è di 500 mm?	<input type="checkbox"/>
La distanza dalle friggitrice o dagli apparecchi da forno a grasso (apparecchi a gas con scoperto aperto caldo) è maggiore del raggio di azione della doccia manuale?	<input type="checkbox"/>
Collegamento elettrico	Si
La protezione elettrica applicata dal cliente soddisfa le normative locali?	<input type="checkbox"/>
In prossimità dell'apparecchio è installato (ad opera del cliente) un dispositivo separatore su tutti i poli con distanza di interruzione di almeno 3 mm?	<input type="checkbox"/>
L'apparecchio è compreso in un sistema di messa in fase equipotenziale?	<input type="checkbox"/>
L'apparecchio presenta conduttore di protezione da corrente di dispersione con adeguati valori di corrente di dimensionamento conforme alle relative normative di installazione?	<input type="checkbox"/>
Il forno a convezione/vapore è protetto singolarmente, cioè non è protetto insieme ad altri apparecchi?	<input type="checkbox"/>
I punti di fissaggio sono stati serrati tutti?	<input type="checkbox"/>
Allacciamento all'acqua	Si
L'apparecchio è collegato all'acqua potabile/fredda?	<input type="checkbox"/>
È stata superata la durezza massima consentita dell'acqua?	no <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/>
Se sì, quali provvedimenti sono stati presi:	
La pressione idraulica rispetta le seguenti indicazioni:	
Apparecchi senza pulizia automatica: Pressione >2 bar e <6 bar o >200 kPa e <600 kPa?	<input type="checkbox"/>
Apparecchi con pulizia automatica: Pressione >3 bar e <6 bar o >300 kPa e <600 kPa?	<input type="checkbox"/>
È stato installato l'impianto di trattamento dell'acqua (filtro dell'acqua)?	<input type="checkbox"/>
Lo scarico dell'acqua è dotato di collegamento fisso?	<input type="checkbox"/>

Allacciamento all'acqua		Si
Lo scarico dell'acqua è dotato di scarico aperto?		<input type="checkbox"/>
	Si	
Apparecchi da banco:	<input type="checkbox"/>	
Nei pressi del forno a convezione/vapore è presente una tramoggia?		
Apparecchi da banco:	<input type="checkbox"/>	
Dietro il forno a convezione/vapore è presente una tramoggia?		
Apparecchi a libera installazione:	<input type="checkbox"/>	
La versione è con vasca aperta?		
Apparecchi a libera installazione:	<input type="checkbox"/>	
La versione è con un canale?		
Apparecchi da banco e ad installazione libera:		
Si è scelta un'altra versione?		
Lo scarico dell'acqua (ad opera del cliente) ammonta ad almeno DN 50?		<input type="checkbox"/>
Per lo scarico dell'acqua è prevista una pendenza di almeno del 5% o 3°?		<input type="checkbox"/>
Allacciamento del gas		Si
L'allacciamento al gas e al gas di scarico è stato eseguito nel rispetto delle normative?		<input type="checkbox"/>
L'allacciamento al gas e al gas di scarico è stato eseguito da un esperto di zona?		<input type="checkbox"/>
Sull'apparecchio sono presenti solo materiali/coperture ignifughe?		<input type="checkbox"/>
Installazione		Si
La membrana di protezione è stata rimossa dall'apparecchio?		<input type="checkbox"/>

► Elenco di controllo: Dispositivi di sicurezza e avvertenze

Presupposti

Il forno a convezione/vapore è stato installato e collegato da personale esperto secondo le indicazioni del manuale di installazione.

Elenco di controllo dispositivi di sicurezza

Verificare i seguenti dispositivi di sicurezza e spuntarli!

Dispositivo di sicurezza	Sì
Copertura sul lato sinistro dell'apparecchio in posizione corretta	<input type="checkbox"/>
Pannello di controllo in posizione corretta	<input type="checkbox"/>
Sportello dell'apparecchio privo di crepe, incrinature o intagli	<input type="checkbox"/>
Posizione di aerazione dello sportello dell'apparecchio funzionante	<input type="checkbox"/>
Grata di aspirazione in posizione	<input type="checkbox"/>
Interruttore magnetico dello sportello: Sensore elettrico dello sportello dell'apparecchio funzionante	<input type="checkbox"/>
Apertura d'emergenza dello sportello dell'apparecchio funzionante	<input type="checkbox"/>
Dispositivo di preriscaldamento in posizione (per apparecchi a libera installazione)	<input type="checkbox"/>

Elenco di controllo avvertenze

Verificare che le seguenti avvertenze siano presenti e spuntarle!

Sportello della camera di cottura al di sopra della maniglia dello sportello		Sì
	Avvertenza da liquidi bollenti	<input type="checkbox"/>
	Avvertenza da vapore caldo e sfiato	<input type="checkbox"/>
	Per CONVOClean system: Avvertenza da detersivi a spruzzo e acidi	<input type="checkbox"/>
Copertura laterale sul lato sinistro dell'apparecchio		Sì
	Avviso da scariche elettriche	<input type="checkbox"/>
Solo apparecchi a libera installazione: Carrelli d'infornata		Sì
	Avvertenza da liquidi bollenti	<input type="checkbox"/>

► Elenco di controllo: Istruzioni del cliente - Sicurezza

Istruzioni del cliente - Sicurezza

Informare il cliente sui seguenti punti relativi al funzionamento e alla sicurezza, spuntare le relative caselle:

Manuale utente

L'utente deve aver acquisito familiarità con l'apparecchio prima di lavorare con il forno a convezione/vapore e deve aver letto il manuale utente, in particolare il capitolo "Per la sicurezza".

Istruire il cliente sul capitolo "Per la sicurezza" del manuale utente

Uso conforme

Il forno a convezione/vapore può essere usato solo in modo corrispondente all'uso descritto qui di seguito:

- Il forno a convezione/vapore è concepito e costruito esclusivamente per la cottura di diversi alimenti. A tale scopo si utilizzano vapore, aria calda e vapore caldo (vapore surriscaldato).
- Il forno a convezione/vapore è destinato esclusivamente ad un uso commerciale professionale.

- La temperatura ambiente deve essere compresa fra 4 °C e 35 °C.

Inoltre, il forno a convezione/vapore viene utilizzato in modo conforme se si rispettano anche le seguenti condizioni:

- Per evitare incidenti e danni al forno a convezione/vapore, l'utilizzatore deve sottoporre il personale a regolari corsi di addestramento. Il forno a convezione/vapore può essere utilizzato soltanto da personale addestrato.
- Si devono rispettare le disposizioni del produttore per il funzionamento e la manutenzione del forno a convezione/vapore.

Informare il cliente su un uso conforme

Limitazioni d'utilizzo

È necessario osservare le seguenti limitazioni d'utilizzo:

- Il forno a convezione/vapore non deve essere attivato in un'atmosfera velenosa oppure esplosiva.
- Il forno a convezione/vapore può essere usato solo a temperature ambiente tra i +4 °C und +35 °C.
- Il forno a convezione/vapore può essere utilizzato soltanto da personale addestrato.
- Il forno a convezione/vapore non deve essere attivato all'aperto senza adeguata protezione da vento e pioggia.
- Il forno a convezione/vapore può essere caricato fino al peso massimo di carico consentito.
- Il forno a convezione/vapore può essere attivato solo se tutti i dispositivi di sicurezza sono presenti e operativi.
- Nel forno a convezione/vapore non deve essere riscaldata polvere oppure granulato secco.
- Nel forno a convezione/vapore non possono essere riscaldati oggetti facilmente infiammabili con punto d'infiammabilità sotto 270 °C. Comprende ad es. oli facilmente infiammabili, grassi, tovaglioli (salviettine).
- Nel forno a convezione/vapore non possono essere riscaldati alimenti in barattoli o scatole.

Istruire il cliente sulle limitazioni di utilizzo

Pericolo di esplosione

▲PERICOLO

Pericolo di esplosione a causa di fuoriuscita di gas

La fuoriuscita di gas può portare a esplosioni in presenza di fonti di fiamme.

In caso di odore di gas seguire questi punti:

- ▶ Interrompere immediatamente l'alimentazione di gas.
- ▶ Far aerare accuratamente la camera.
- ▶ Evitare la produzione di scintille (ad es. tramite l'uso di un interruttore, un telefono o toccando componenti elettrici).
- ▶ Contattare il fornitore di gas o i vigili del fuoco (telefono esterno).
- ▶ Tutte le persone devono lasciare l'edificio.

Istruire il cliente sul pericolo di esplosione

Scossa elettrica

▲PERICOLO

Pericolo di scossa elettrica da pezzi sotto corrente

Sotto le coperture sono presenti parti sotto corrente che, se toccate, possono causare una scossa elettrica.

- ▶ Non aprire alcuna copertura.
- ▶ Non rimuovere alcuna copertura.
- ▶ Quando il forno a convezione/vapore non viene utilizzato, staccare l'alimentazione.

Istruire il cliente sul pericolo di scossa elettrica

Scossa elettrica

▲PERICOLO

Pericolo di scossa elettrica da pezzi sotto corrente

Acqua sulle parti esterne del forno a convezione/vapore può provocare un cortocircuito e, in caso di contatto del forno a convezione/vapore, scosse elettriche.

- ▶ Non spruzzare acqua sulle parti esterne del forno a convezione/vapore.
- ▶ In caso di utilizzo all'aperto, utilizzare una protezione anti pioggia.

Istruire il cliente sul pericolo di scossa elettrica

Superfici incandescenti

▲AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da temperature elevate nella camera di cottura e nella parte interna dello sportello dell'apparecchio

Si possono provocare ustioni toccando le parti interne della camera di cottura, il lato interno dello sportello dell'apparecchio e tutte le parti che si trovano all'interno della camera di cottura durante il procedimento di cottura.

- ▶ Indossare l'equipaggiamento di protezione in conformità alle disposizioni di sicurezza.

Istruire il cliente sul pericolo di ustioni

Pericolo di ustioni

▲AVVERTENZA

Pericolo di ustioni se l'acqua schizza nel grasso caldo

Pericolo di ustioni per l'utente se l'acqua schizza nel grasso caldo.

- ▶ Accertarsi che nel raggio d'azione della doccia manuale non siano presenti friggitrice o vasche di grasso.
- ▶ Seguire le istruzioni del capitolo "Requisiti per il luogo di installazione".

Istruire il cliente sul pericolo di ustioni

Vapore caldo

▲AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da vapore caldo

Pericolo di ustioni provocato dal vapore generato nella camera di cottura, se viene spruzzata dell'acqua con la doccia manuale all'interno della camera di cottura calda.

- ▶ Pulire solo se la camera interna si sia raffreddata sotto i 60 °C

Istruire il cliente sul pericolo di scottatura

Liquidi bollenti

▲AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da liquidi bollenti

Il versamento di alimenti liquidi può causare ustioni al viso e alle mani.

- ▶ Mettere i contenitori con liquidi oppure con alimenti che si liquefanno durante la cottura soltanto nei ripiani che si trovano al di sotto dell'altezza (1,60 m) marcata con l'avviso "Liquidi scottanti" all'apparecchio e al carrello d'infornata. Solo questi ripiani sono visibili per tutti gli operatori.
- ▶ Accertarsi che durante l'infornata tutte le rastrelliere siano bloccate correttamente.
- ▶ Inserire i contenitori correttamente nel binario ad U della rastrelliera. Non mettere i contenitori nel binario superiore.
- ▶ Bloccare il dispositivo di sicurezza per il trasporto della struttura porta-piatti al carrello di trasporto.
- ▶ Coprire i contenitori con liquidi bollenti durante il trasporto.
- ▶ Trasportare liquidi bollenti sul carrello da trasportato oppure sul carrello d'infornata solo in modo coperto.
- ▶ Fare attenzione che il carrello da trasporto con la struttura porta-piatti oppure il carrello d'infornata non si ribaltino.

Istruire il cliente sul pericolo di scottatura

Vapore caldo / sfiato

▲AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da vapore caldo e sfiato

La fuoriuscita del vapore e di sfiato può causare ustioni sul viso, sulle mani e sulle gambe.

- ▶ Aprire lo sportello dell'apparecchio secondo il manuale utente e in nessun caso inserire la testa nella camera di cottura.
- ▶ In caso di apparecchi a libera installazione, inserire il dispositivo di preriscaldamento, se durante il preriscaldamento non è presente alcun carrello d'infornata nel forno a convezione/vapore.

Istruire il cliente sul pericolo di scottatura

Irritazione della pelle e degli occhi/corrosione della pelle

▲AVVERTENZA

Pericolo d'irritazione della pelle e degli occhi/corrosioni della pelle

I detergenti CONVOClean forte e CONVOCare sono irritanti/corrosivi a contatto diretto della pelle e degli occhi e con l'uso dei bidoni di pulizia.

- ▶ Non portare CONVOClean forte e CONVOCare a contatto con occhi e pelle.
- ▶ In nessun caso aprire lo sportello dell'apparecchio durante la pulizia completamente automatica.
- ▶ Indossare guanti e occhiali di protezione in conformità alla scheda tecnica sulla sicurezza.

Informare il cliente dei pericoli durante l'uso con i detergenti

Contatto di detergenti con alimenti

▲AVVERTENZA

Pericolo di contatto di detergenti con alimenti

Invertendo accidentalmente i collegamenti di CONVOClean e CONVOCare sorge il pericolo di danni per la salute con il consumo di alimenti cotti.

- ▶ Prestare attenzione al collegamento corretto di CONVOClean und CONVOCare.
- ▶ Utilizzare solo prodotti autorizzati dal produttore.

Istruire il cliente sul pericolo di contatto di detergenti con alimenti

Pericolo di schiacciamento

▲ATTENZIONE

Pericolo di lesioni alla mano provocate da schiacciamenti

Durante la pulizia dello sportello dell'apparecchio e dello sportello interno, esiste il pericolo di schiacciamento della mano.

- ▶ Fare attenzione al lato destro dello sportello dell'apparecchio e dello sportello interno di non portare la mano tra lo sportello e la battuta.

Istruire il cliente sul pericolo di lesioni alle mani

Pericolo di contaminazione

▲AVVERTENZA

Pericolo di contaminazione microbiologica degli alimenti

In caso d'infornata prematura della camera di cottura, ad es. con la preselezione dell'orario d'inizio del programma di cottura, la catena del freddo può essere interrotta da alimenti raffreddati.

- ▶ Per la pianificazione temporale dell'infornata osservare sempre il mantenimento della catena del freddo.

Istruire il cliente sul pericolo di contaminazione

Interruzione della cottura

▲AVVERTENZA

Pericolo di contaminazione microbiologica degli alimenti

In caso di interruzione della cottura, è possibile che si moltiplichino i microorganismi.

- ▶ Fare attenzione a non interrompere il processo di cottura.

Istruire il cliente sul pericolo di contaminazione microbiologica

► Elenco di controllo: Istruzione del cliente - Uso e manutenzione

Istruzione del cliente - Uso e manutenzione

Informare il cliente sui seguenti punti, spuntare le relative caselle:

Uso e manutenzione	Sì
Informare il cliente che...	
il personale operativo deve essere istruito sul funzionamento e sui dispositivi di sicurezza del forno a convezione/vapore prima di iniziare a lavorare.	<input type="checkbox"/>
i dispositivi di sicurezza del forno a convezione/vapore devono essere rispettati (vedere capitolo "Per la sicurezza" nel manuale utente).	<input type="checkbox"/>
non devono essere presenti materiali combustibili sull'apparecchio o all'apparecchio.	<input type="checkbox"/>
il bocchettone la cui tenuta (dietro a sinistra) e i gas di scarico possono avere una temperatura elevata. gas di scarico caldi e parti di lamiera calde possono causare ustioni.	<input type="checkbox"/>
il forno a convezione/vapore può essere attivato solo se tutti i dispositivi di sicurezza funzionano correttamente.	<input type="checkbox"/>
il forno a convezione/vapore può essere attivato solo se le coperture e gli indumenti sono applicati correttamente.	<input type="checkbox"/>
Sono necessarie operazioni di pulizia e manutenzione. Concordare con il cliente un piano di pulizia e manutenzione secondo il manuale utente.	<input type="checkbox"/>
è necessaria la manutenzione annuale per i componenti del gas.	<input type="checkbox"/>
possono essere utilizzati solo detersivi CONVOClean. In caso contrario sussiste il pericolo di irritazioni dei polmoni e della pelle.	<input type="checkbox"/>
l'apparecchio non deve essere pulito con idropulitori ad alta pressione o getti d'acqua.	<input type="checkbox"/>
la doccia manuale deve essere utilizzata solo per la pulizia della camera di cottura. Non spruzzare acqua sulle aperture di apporto e scarico dell'acqua e dell'aria.	<input type="checkbox"/>
il forno a convezione/vapore non deve essere lasciato con acidi o gas acidi. L'acciaio inossidabile dell'apparecchio potrebbe essere corrosivo.	<input type="checkbox"/>
In caso di lesioni superficiali, il vetro deve essere sostituito (ad es. intagli, incrinature, crepe). Il vetro potrebbe rompersi.	<input type="checkbox"/>

► Termine dell'installazione

Garanzia

In caso di danni riconducibili a posizionamento, installazione, uso, pulizia, manutenzione, riparazione o decalcificazione non conforme, la garanzia decade.

Conferma della messa in funzione

L'apparecchio è stato installato secondo le indicazioni del presente manuale di installazione.

Data

Nome dell'installatore dell'apparecchio (caratteri stampati)

Firma dell'installatore dell'apparecchio

Conferma della formazione

Al cliente sono stati comunicati i punti importanti per la sicurezza e il funzionamento secondo gli elenchi di controllo.

Data

Nome del cliente (caratteri stampati)

Firma del cliente

Rinvio della documentazione

Rispedire l'elenco di controllo completato:

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
z. Hd. After Sales Service
Talstraße 35
82436 Eglfing
Germania

Forno a convezione/vapore

OES OEB OGS OGB /

OES OEB OGS OGB easyTOUCH

Ci riserviamo modifiche tecniche.

7017104_00 02/10