

Istruzioni per installazione,
uso e manutenzione

CUCINE ELETTRICHE

**ADN 646 · ADN 647 · ADN 648 ·
ADN 649**

**ADN 616 · ADN 618 · ADN 617 ·
ADN 622 · ADN 623**

ADN 620 · ADN 614 · ADN 621

ADN 624



CARATTERISTICHE

Fornito da:

Data:

Servizio Clienti:



FAX

e-mail

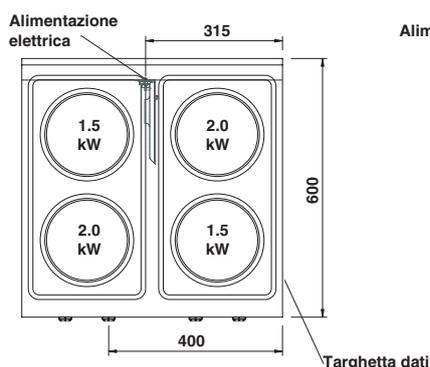
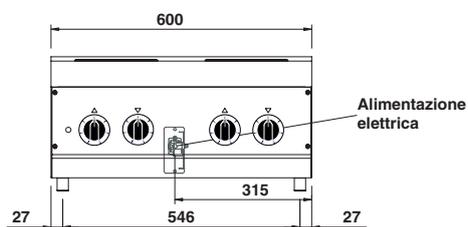
INDICE

1 Rappresentazione schematica	4
2 Caratteristiche degli apparecchi	7
3 Dati tecnici	7
4 Istruzioni per la messa in opera	8
4.1 Norme di sicurezza	8
4.2 Struttura, armatura e dispositivi di sicurezza degli apparecchi	8
4.2.1 Forno	8
Versione elettrica GN 1/1 ventilato	8
4.3 Montaggio	8
4.3.1 Sede di installazione	8
4.3.2 Direttive di legge, regolamentazioni e norme tecniche	8
4.3.3 Installazione	8
4.3.4 Allacciamento elettrico	8
4.3.5 Equipotenziale	9
5 Predisposizione per il funzionamento	9
5.1 Preparazione e messa in funzione	9
5.1.1 Messa in funzione	9
5.1.2 Addestramento del gestore	9
5.2 Manutenzione	9
5.3 Sostituzione dei componenti	9
5.3.1 Resistenza del forno elettrico GN 1/1	9
5.3.2 Ventilatore del forno elettrico GN 1/1	9
6 Istruzioni per l'uso	10
6.1 Norme di sicurezza per l'utilizzo, la pulizia e la riparazione	10
6.2 Accensione	10
6.2.1 Piastre elettriche e Vetrocera mica	10
6.3 Accensione e spegnimento del forno elettrico GN 1/1	11
6.4 Messa fuori servizio in caso di guasto	11
6.4.1 Comportamento in caso di guasto	11
6.4.2 Comportamento in caso di prolungata interruzione dell'uso	11
6.5 Cura dell'apparecchio e intervalli di manutenzione	11
6.6 Raccomandazioni per il trattamento di cucine industriali in "acciaio inossidabile"	11
6.6.1 Informazioni utili sull'"acciaio inossidabile"	11
6.6.2 Avvertenze e consigli per la manutenzione delle apparecchiature in "acciaio inossidabile"	11
6.6.3 Direttiva RAEE	12
7 Appendice: Schemi elettrici	13-19

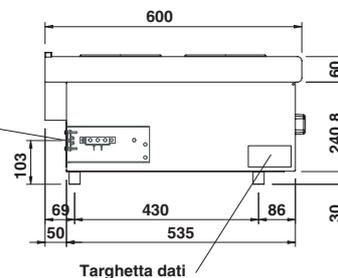
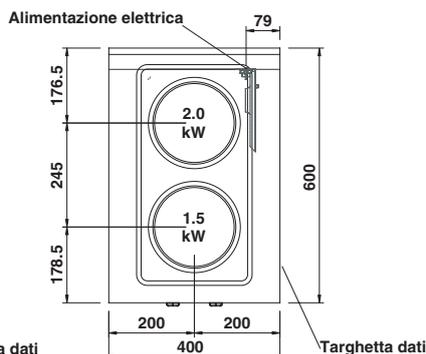
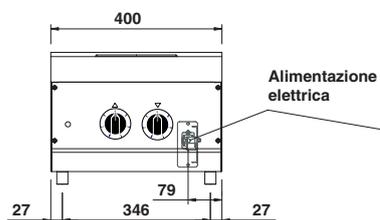


1 - RAPPRESENTAZIONE SCHEMATICA

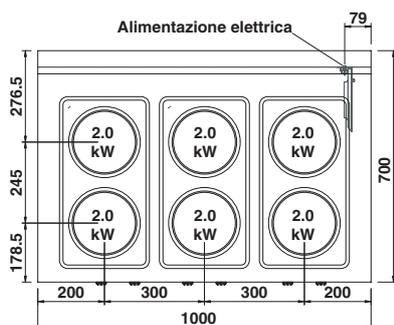
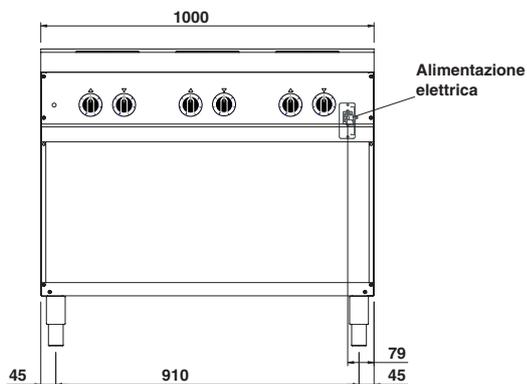
ADN 647



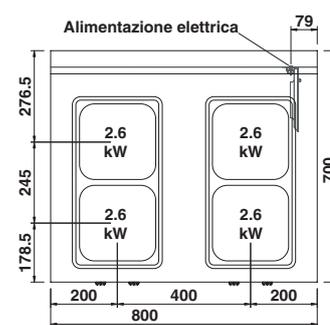
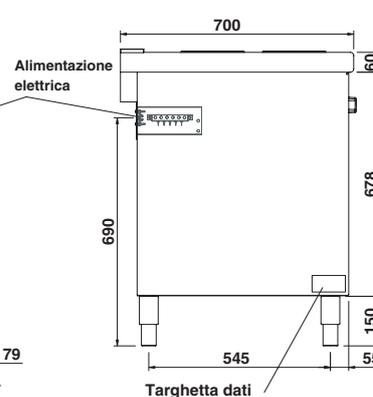
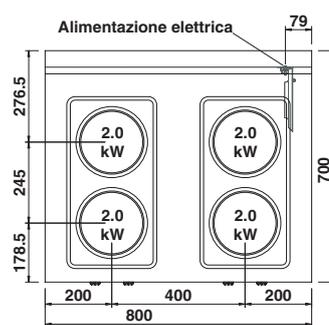
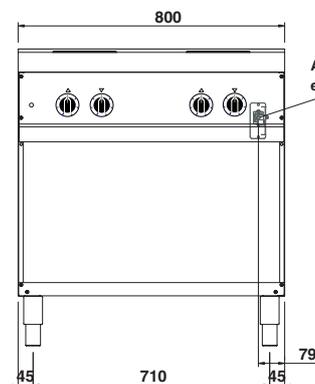
ADN 646



ADN 617

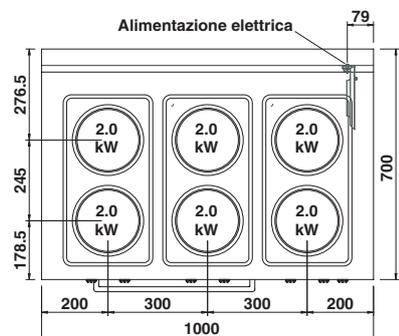
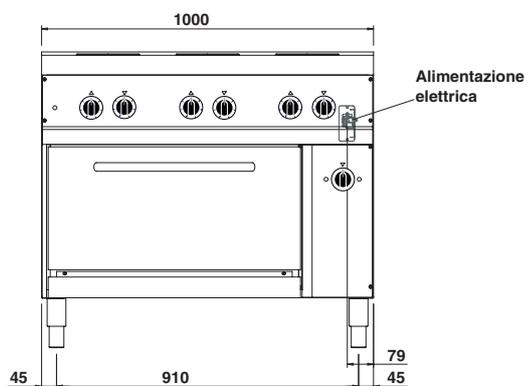


ADN 616 - ADN 618

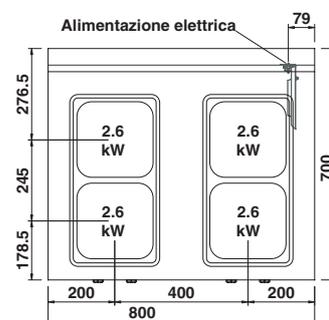
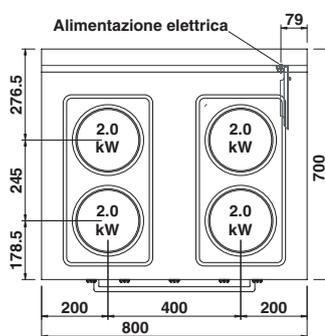
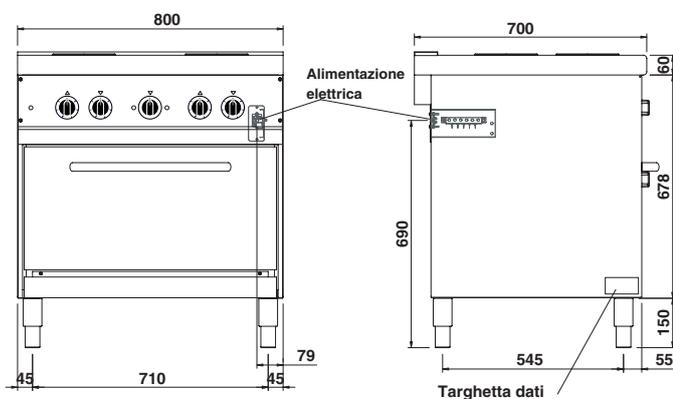


1 - RAPPRESENTAZIONE SCHEMATICA

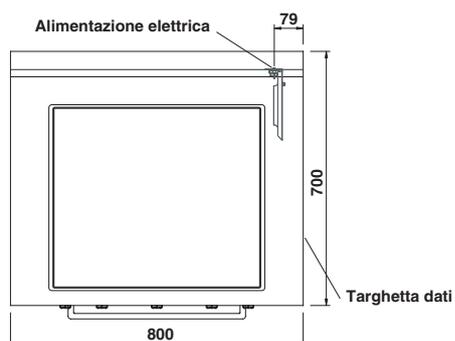
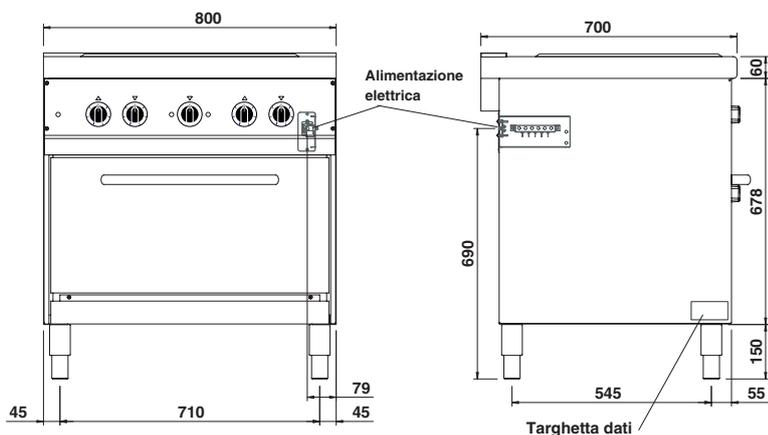
ADN 621



ADN 620 - ADN 614

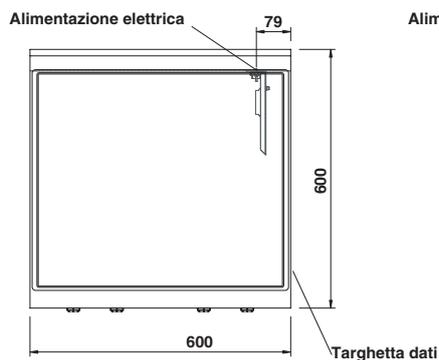
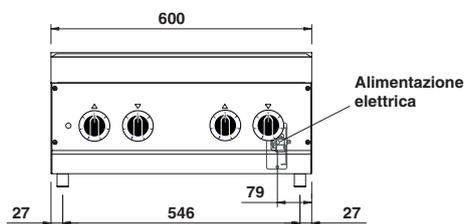


ADN 624

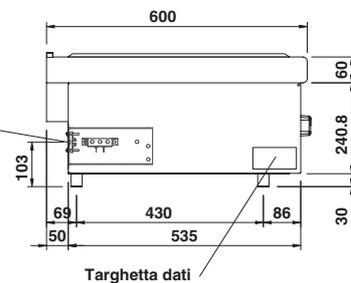
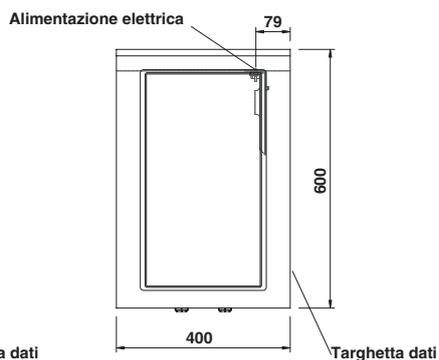
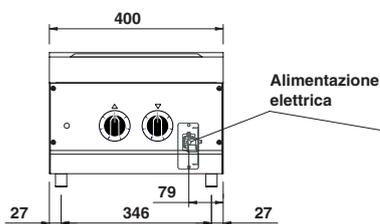


1 - RAPPRESENTAZIONE SCHEMATICA

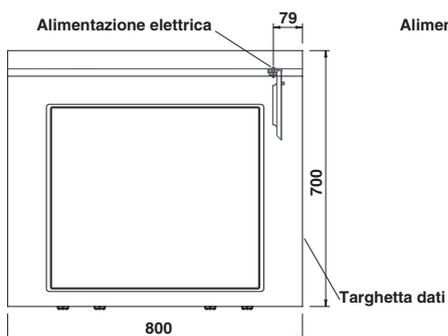
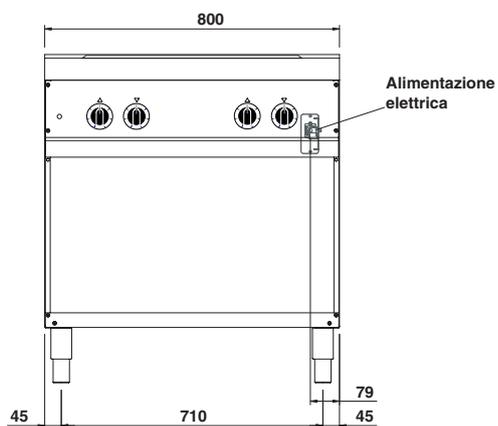
ADN 649



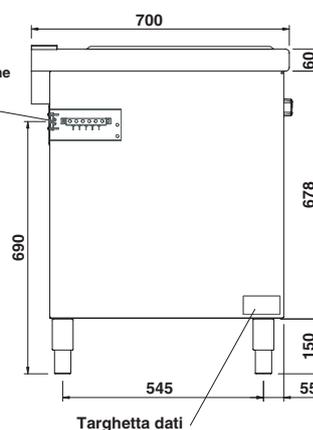
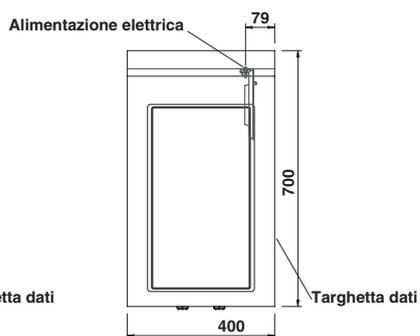
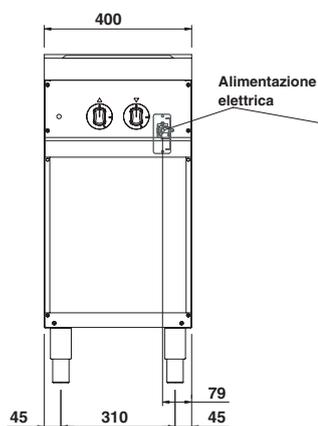
ADN 648



ADN 623



ADN 622



2 - CARATTERISTICHE DEGLI APPARECCHI

Questi apparecchi sono destinati all'uso professionale.

L'installazione, la riparazione e l'utilizzo devono essere eseguite da personale specializzato.

La targhetta caratteristiche si trova sull'apparecchio e contiene tutti i dati necessari all'allacciamento.

L'apparecchio deve funzionare sotto sorveglianza.

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	SE <input type="checkbox"/>	FI <input type="checkbox"/>	DK <input type="checkbox"/>	CZ <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>
	I12H3B/P	P mbar	30	30	20	-	IT <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>	PT <input type="checkbox"/>			
	I12H3+	P mbar	30	37	20	-	ES <input type="checkbox"/>	IE <input type="checkbox"/>	GB <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>		
CE	I12L3B/P	P mbar	28	37	20	-						
	I12H3+	P mbar	30	30	-	25						
	I12ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20						
TIPO/TYP	I12E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR <input type="checkbox"/>	BE <input type="checkbox"/>				
MOD.	I12H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>				
ART.	I12E	P mbar	-	-	20	-	LU <input type="checkbox"/>					
CE N.	I12H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>			
N.	I12H3+	P mbar	28	37	20	-	EE <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>			
Σ Qn kW	I12B/P	P mbar	30	30	-	-	NO <input type="checkbox"/>	MT <input type="checkbox"/>	CY <input type="checkbox"/>	IS <input type="checkbox"/>	HU <input type="checkbox"/>	
MOD.	I12+	P mbar	28	37	-	-	CY <input type="checkbox"/>					
Predisposto a gas - Gas preset - Prevu pour gaz: Eingestellt für Gas - Preparado para gas - Geschickt voor:												
VAC	kW		Hz				MADE IN ITALY					
L'APPARECCHIO DEVE ESSERE ALLACCIATO CONFORMEMENTE ALLE LEGGI IN VIGORE E INSTALLATO IN UN LOCALE BEN AERATO. LEGGERE I MANUALI DI ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'UTILIZZAZIONE DELL'APPARECCHIO. L'APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO DA PERSONALE QUALIFICATO.												

3 - DATI TECNICI

Modello	Descrizione	Dimensioni in mm. (LxPxH)
ADN 646	Cucina elettrica a 2 piastre	400 x 600 x 270
ADN 647	Cucina elettrica a 4 piastre	600 x 600 x 270
ADN 648	Cucina elettrica vetroceramica a 2 piastre	400 x 600 x 270
ADN 649	Cucina elettrica vetroceramica a 4 piastre	600 x 600 x 270
ADN 616	Cucina elettrica a 4 piastre - vano a giorno	800 x 700 x 900
ADN 617	Cucina elettrica a 6 piastre - vano a giorno	1000 x 700 x 900
ADN 620	Cucina el. 4 piastre - forno el. GN 1/1 a convezione multifunzioni	800 x 700 x 900
ADN 621	Cucina el. 6 piastre - forno el. GN 1/1 a convezione multifunzioni	1000 x 700 x 900
ADN 618	Cucina elettrica a 4 piastre quadre - vano a giorno	800 x 700 x 900
ADN 614	Cucina el. 4 piastre quadre - forno el. GN 1/1 a convezione multifunzioni	800 x 700 x 900
ADN 622	Cucina elettrica vetroceramica a 2 piastre - vano a giorno	400 x 700 x 900
ADN 623	Cucina elettrica vetroceramica a 4 piastre - vano a giorno	800 x 700 x 900
ADN 624	Cucina el. vetroceramica 4 piastre - forno el. GN 1/1 a convezione multifunzioni	800 x 700 x 900

TABELLA 1

Modello	Resistenza (W)			Piastrer elettriche tonde		Piastrer el. quadre 2600 W	Forno 2500 W	Potenza Totale	Tensione nominale	Sez. Cavo allacciamento
	1200	1800	2300	1500 W	2000 W					
ADN 646	-	-	-	1	1	-	-	3.5 kW	400V 3N o 230V 3	5 x 1.5 mm ² o 4 x 2.5 mm ²
ADN 647	-	-	-	2	2	-	-	7.0 kW	400V 3N o 230V 3	5 x 1.5 mm ² o 4 x 2.5 mm ²
ADN 648	1	-	1	-	-	-	-	3.5 kW	400V 3N o 230V 3	5 x 1.5 mm ² o 4 x 2.5 mm ²
ADN 649	2	1	1	-	-	-	-	6.5 kW	400V 3N o 230V 3	5 x 1.5 mm ² o 4 x 2.5 mm ²
ADN 616	-	-	-	-	4	-	-	8.0 kW	400V 3N o 230V 3	5 x 2.5 mm ² o 4 x 4 mm ²
ADN 617	-	-	-	-	6	-	-	12.0 kW	400V 3N o 230V 3	5 x 2.5 mm ² o 4 x 6 mm ²
ADN 620	-	-	-	-	4	-	1	10.5 kW	400V 3N o 230V 3	5 x 2.5 mm ² o 4 x 4 mm ²
ADN 621	-	-	-	-	6	-	1	14.5 kW	400V 3N o 230V 3	5 x 2.5 mm ² o 4 x 6 mm ²
ADN 618	-	-	-	-	-	4	-	10.4 kW	400V 3N o 230V 3	5 x 2.5 mm ² o 4 x 4 mm ²
ADN 614	-	-	-	-	-	4	1	12.9 kW	400V 3N o 230V 3	5 x 2.5 mm ² o 4 x 6 mm ²
ADN 622	1	-	1	-	-	-	-	3.5 kW	400V 3N o 230V 3	5 x 1.5 mm ² o 4 x 2.5 mm ²
ADN 623	2	1	1	-	-	-	-	6.5 kW	400V 3N o 230V 3	5 x 1.5 mm ² o 4 x 2.5 mm ²
ADN 624	2	1	1	-	-	-	1	9.0 kW	400V 3N o 230V 3	5 x 2.5 mm ² o 4 x 4 mm ²

- piastra tonda ϕ 18
 □ piastra quadra 22x22

4 - ISTRUZIONI PER LA MESSA IN OPERA

4.1 Norme di sicurezza

- L'installazione e l'allacciamento possono essere effettuati in loco solo da un tecnico autorizzato alla manutenzione elettrica sulla base delle norme dell'ente per la fornitura elettrica. Le norme di legge riconosciute (in Germania VDE, in Austria ÖVE, in Svizzera SEV ecc.), come anche le condizioni di allacciamento previste dall'ente per la fornitura di energia elettrica, devono essere sempre rispettate.
- Dal punto di vista costruttivo è necessario prevedere un dispositivo di separazione onnipolare con un'apertura del contatto di minimo 3 mm; ad es. un interruttore di sicurezza che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica durante interventi di riparazione od installazione. Inoltre deve essere installato un interruttore differenziale automatico ad alta sensibilità, che garantisca la protezione da un contatto diretto o indiretto delle parti in tensione e contro le correnti disperse a terra (la dispersione massima di corrente, ammessa dalle norme, è di 1 mA/kW).
- Viene data la possibilità di un sistema equipotenziale per l'installazione a parete attraverso un punto di connessione. Attenersi alle norme di allacciamento VDE 0100 T 410 o a quelle locali.
- Attenzione allo schema elettrico! Confrontare i dati di targa con quelli riportati sul presente libretto e l'alimentazione elettrica presente.
- Non piegare, schiacciare o danneggiare i cavi su spigoli vivi.
- Posare i cavi in modo da evitare il contatto con superfici molto calde.
- L'allacciamento della rete deve essere realizzato minimo con un cavo tipo NYM o H07RN-F.
- Il cavo di allacciamento, completamente inguainato, deve essere condotto all'interno dell'apparecchiatura attraverso il pressacavo o passacavo predisposto sull'apparecchio.
- La posa di impianti tecnici di ventilazione può essere effettuata solo a cura di personale specializzato.
- Se si posiziona l'apparecchiatura a diretto ridosso di una parete, di divisori, di mobili da cucina, di rivestimenti decorativi, ecc. assicurarsi che siano realizzati con materiali non infiammabili. In caso contrario, le apparecchiature devono essere rivestite di materiale termoisolante ignifugo. Le norme di protezione dagli incendi devono essere osservate con la massima diligenza.

4.2 Struttura, equipaggiamento e dispositivi di sicurezza dell'apparecchio

Robusto telaio in acciaio, con 4 piedini regolabili in altezza.
Rivestimento esterno in acciaio.
Piastrine elettriche tonde in ghisa o vetroceramica.

4.2.1 Forno

La camera di cottura è realizzata in acciaio inossidabile.
Le guide per le teglie sono in tondino d'acciaio cromato.
La griglia estraibile è in tondino d'acciaio cromato.
La porta, con doppia parete e isolamento termico, è provvista di maniglia isolata e cerniere con molle bilanciate.
L'isolamento dalla camera di cottura è in lana di roccia.

Versione elettrica GN 1/1 ventilato

La resistenza è posizionata sul retro intorno alla ventola ed è protetta da una paratia. La regolazione della temperatura fra 50°C e 300°C e avviene per mezzo di un termostato in collegamento con un interruttore.

L'accensione della resistenza è segnalata da 2 spie luminose.

4.3 Montaggio

4.3.1 Sede di installazione

L'apparecchio deve venire installato in un ambiente ben aerato, se possibile sotto una cappa aspirante (informarsi sulle normative attualmente vigenti).

L'apparecchio può essere installato in modo indipendente oppure con altra apparecchiatura affine.

In caso di pareti in materiale infiammabile è necessario rispettare una distanza minima di 150 mm lateralmente e 150 mm sul retro.

Se queste distanze dovessero risultare inferiori sarà necessario adottare apposite misure di protezione dal calore, come ad es. piastrellatura delle superfici di installazione, applicazione di una protezione da radiazioni termiche.

4.3.2 Direttive di legge, regolamentazioni e norme tecniche

In sede di messa in opera è necessario attenersi alle seguenti norme:

- Direttive di legge in materia;
- Decreti edilizi regionali e decreti in materia di combustione;
- Foglio di lavoro "Regole tecniche per impianti a gas";
- Foglio di lavoro "Regole tecniche per gas liquido";
- Foglio di lavoro "Installazione di dispositivi di consumo di gas nell'ambito di cucine industriali";
- Prescrizione antinfortunistiche in materia;
- Previsioni dell'azienda di erogazione del gas;
- Regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali.

4.3.3 Installazione

L'installazione, messa in funzione e manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da personale qualificato.

Tutti i lavori necessari all'installazione devono essere eseguiti in conformità con le norme vigenti.

Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo funzionamento dovuto ad una installazione errata o non conforme.

4.3.4 Allacciamento elettrico

Prima di collegare l'apparecchio alla rete controllare che:

- La tensione di rete corrisponda ai valori riportati in targhetta;
- La messa a terra sia efficace;
- Il cavo d'allacciamento sia adeguato alla potenza assorbita dall'apparecchio (vedi tabella 1 di pag. 7) ed omologato. Il cavo deve essere almeno di tipo H07 RN-F.

Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri, in modo che, in caso di rottura del fermacavo, questo si stacchi dopo i cavi della tensione.

Inoltre a monte dell'apparecchio deve essere disponibile un dispositivo con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm, che permetta di scollegare l'apparecchio in modo onnipolare.

A tale scopo possono servire, per esempio, i contattori di sicurezza.

L'interruttore onnipolare deve trovarsi in vicinanza dell'apparecchio ed essere facilmente accessibile.

4 - ISTRUZIONI PER LA MESSA IN OPERA

4.3.5 Equipotenziale

L'apparecchio deve essere collegato a un sistema equipotenziale. Il morsetto previsto è situato vicino all'entrata del cavo di alimentazione ed è contraddistinto da una piastrina con il simbolo .



Il produttore non è responsabile e non risarcisce in garanzia danni provocati da installazioni inadeguate e non conformi alle istruzioni.

5 - PREDISPOSIZIONE PER IL FUNZIONAMENTO

5.1 Preparazione e messa in funzione

Prima della messa in funzione rimuovere tutti i film protettivi presenti. In seguito pulire accuratamente la superficie di lavoro e le parti esterne con acqua tiepida e detersivo usando uno straccio umido per eliminare completamente ogni traccia di antiruggine applicato in officina, poi asciugare con un panno pulito.

5.1.1 Messa in funzione

Controllare l'allacciamento dell'apparecchio, metterlo in funzione secondo le istruzioni.

5.1.2 Addestramento del gestore

- Impartire all'utente le istruzioni per l'uso dell'apparecchio e consegnargli il relativo manuale d'uso.
- Informarlo sul fatto che modifiche costruttive o qualsiasi lavoro di ristrutturazione o modifica edilizia, che compromettano l'alimentazione di aria comburente, richiedono la ripetizione del controllo del funzionamento.

5.2 Manutenzione



Attenzione! Prima di effettuare qualsiasi lavoro di manutenzione o di riparazione, scollegare l'apparecchio dalla rete.

- Non lasciar mai funzionare le piastre a vuoto!
- Il recipiente prescelto deve avere il fondo piatto ed un diametro adeguato alla piastra, cioè il recipiente non deve mai essere più piccolo della piastra.

5.3 Sostituzione dei componenti



Da realizzare esclusivamente a cura di un tecnico titolare di licenza!

Per sostituire le parti che seguono è necessario innanzitutto sfilare le manopole, rimuovere il cruscotto comando (dopo aver rimosso le viti di fissaggio) e sfilare il cavo dell'accensione.

5.3.1 Resistenza del forno elettrico GN 1/1

Scollegare l'apparecchio dalla rete!

Per rimuovere la resistenza (pos. 6 fig. 2), togliere la paratia posteriore, svitare le viti che fissano la resistenza al forno, tirare in avanti la resistenza con i relativi cavetti.

Scollegare i cavetti, montare una resistenza nuova nella sequenza inversa.

5.3.2 Ventilatore del forno elettrico GN 1/1

Scollegare l'apparecchio dalla rete!

Per sostituire il ventilatore smontare la schiena svitando le viti a vista, scollegare i cavi elettrici dal motoventilatore, dall'interno della camera togliere la paratia posteriore copriventola e la ventola (pos. 1 fig. 2) svitando il dado di bloccaggio (pos. 3 fig. 2 "NB. il dado è con filettatura sinistra").

Svitare i bulloni (pos. 3 fig. 2) che fissano il motore (pos. 4 fig. 2) al forno e sfilarlo dalla parte posteriore. Rimontare nella sequenza inversa riposizionando correttamente l'isolamento di protezione (pos. 5 fig. 2) e l'alimentazione elettrica.



Dopo qualsiasi lavoro di manutenzione o riparazione, rimontare il cruscotto ed il pannello inferiore.

6 - ISTRUZIONI PER L'USO

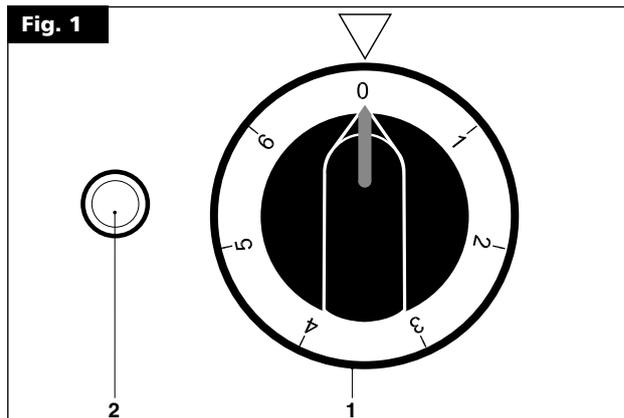
6.1 Norme di sicurezza per l'utilizzo, la pulizia e la riparazione

- ⚠ • L'apparecchiatura è destinata alla preparazione su scala industriale di pietanze. L'utilizzo e la pulizia possono essere svolte solo da personale qualificato. La manutenzione e la riparazione possono essere effettuate solo da personale tecnico qualificato.
- ⚠ • Le presenti indicazioni devono essere comunicate ai collaboratori interessati nell'ambito della formazione interna.
- ⚠ • **Attenzione!** Durante l'uso l'apparecchiatura deve essere costantemente sorvegliata!
- ⚠ • Grassi ed oli surriscaldati possono prendere fuoco. Utilizzare l'apparecchiatura solo sotto costante controllo. Non utilizzare mai acqua per spegnere grasso od olio! Coprire con un coperchio, spegnere la piastra e togliere la pentola dal fuoco.
- ⚠ • Non sovraccaricare la cucina. Per un uso corretto le pentole non devono essere molto più grandi dei fuochi.
- ⚠ • Parti di attrezzatura e accessori che entrano in contatto con i generi alimentari dopo la pulizia con detersivi devono essere risciacquati a fondo con acqua potabile.
- ⚠ • Non rivolgere sull'apparecchio getti d'acqua, di vapore o ad alta pressione!
- ⚠ • Se l'ambiente viene pulito con apparecchi a getto d'acqua, di vapore o ad alta pressione prima spegnere l'apparecchio!
- ⚠ • Durante la pulizia l'apparecchio deve essere fuori servizio.
- ⚠ • Non utilizzare liquidi infiammabili per la pulizia dell'apparecchio.
- ⚠ • Le riparazioni possono essere effettuate solo da personale qualificato.
- ⚠ • Per i lavori di riparazione l'apparecchio deve essere sottoposto a isolamento onnipolare dalla tensione (interruttore locale, ad es. sezionatore del carico di sicurezza).
- ⚠ • Il valore di emissione acustica dell'apparecchiatura in funzione è inferiore a 70 dB (A). Determinate normative di sicurezza nazionali impongono obbligatoriamente questa indicazione.

AVVERTENZA

- ⚠ **Attenzione!** La ditta produttrice declina qualsiasi responsabilità per inesattezze contenute nelle presenti istruzioni dovute a errori di traduzione o di stampa: si riserva, inoltre, il diritto di apportare al prodotto le modifiche che ritenga opportune o necessarie, senza con questo variarne le caratteristiche sostanziali. La ditta costruttrice declina qualsiasi responsabilità qualora le direttive contenute nel presente manuale d'uso non vengano scrupolosamente rispettate.

Fig. 1



6.2 Accensione

6.2.1 Piastre elettriche e Vetroceramica

Attivare l'interruttore a monte dell'apparecchio.

Ruotare la manopola (pos. 1 fig. 1) della piastra prescelta nella posizione desiderata da 1 a 6. La lampada spia verde (pos. 2 fig. 1) segnalerà l'accensione della resistenza.

Si consiglia di accendere la piastra alla temperatura massima, e appena raggiunta la temperatura portare la manopola su una posizione inferiore.

Lo spegnimento di ogni piastra avviene ruotando la manopola sulla posizione "0".

- 6** per inizio cottura max. 5/10';
- 5** per cucinare ad alta temperatura;
- 4** per cucinare a temperatura media;
- 3** per continuare la cottura di grandi quantità;
- 2** per continuare la cottura di piccole quantità;
- 1** per mantenere caldo o sciogliere il burro;
- 0** piastra disinserita.

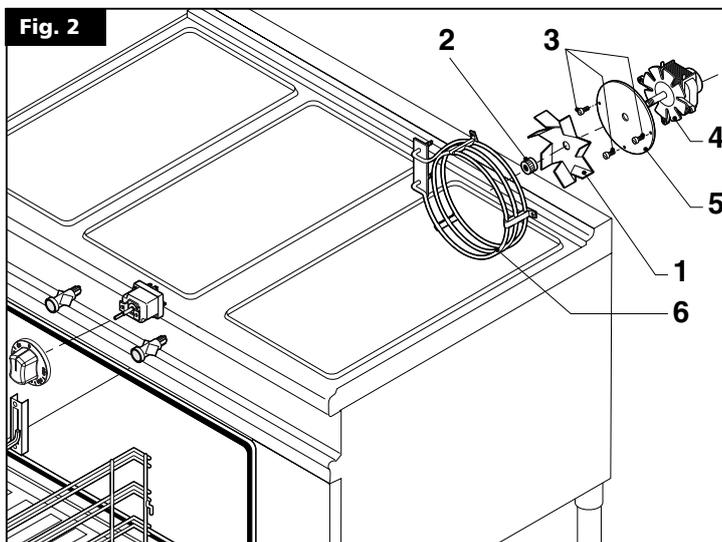
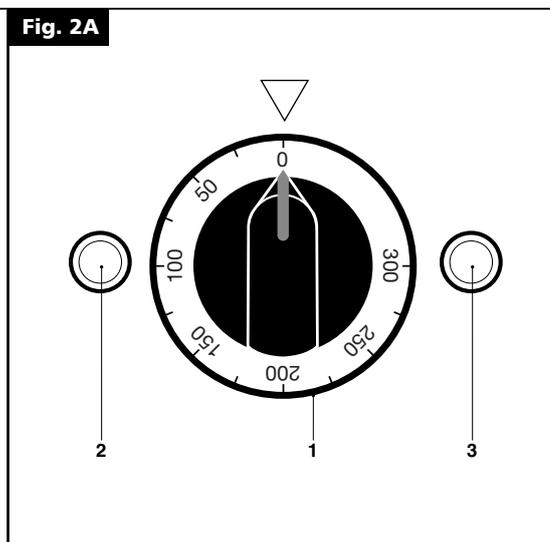


Fig. 2A



6.3 Accensione e spegnimento del forno elettrico GN 1/1

Con la manopola (pos. 1 fig. 2A) posizionare il termostato dalla posizione "0" alla temperatura desiderata compresa tra 50°C e 300°C; le lampade spia si accendono; quella verde (pos. 2 fig. 2A) indica che l'apparecchio è in tensione, quella gialla (pos. 3 fig. 2A) indica che le resistenze sono inserite, non appena si raggiunge la temperatura impostata questa si spegne.

Per spegnere l'apparecchio, ruotare la manopola sulla posizione "0".

6.4 Messa fuori servizio in caso di guasto

6.4.1 Comportamento in caso di guasto

In caso di guasto o funzionamento irregolare spegnere le piastre ed il forno. Togliere la corrente disattivando l'interruttore a monte. Chiamare il servizio assistenza tecnica.

6.4.2 Comportamento in caso di prolungata interruzione dell'uso

Qualora l'apparecchio non venga utilizzato per periodi prolungati, è necessario pulirlo a fondo come descritto nel capitolo 6.5 "Cura dell'apparecchio e intervalli di manutenzione", interrompere l'alimentazione elettrica.

6.5 Cura dell'apparecchio e intervalli di manutenzione



Attenzione! Durante la pulizia evitare accuratamente di lavare l'apparecchio mediante l'uso di getti d'acqua diretti o a pressione!

La pulizia deve essere effettuata ad apparecchiatura fredda.

Un'accurata pulizia quotidiana dopo la disattivazione dell'apparecchio ne garantisce la perfetta funzionalità ed una lunga durata. Le componenti in "acciaio inossidabile" devono essere pulite con un panno imbevuto di acqua e detergente; non devono essere utilizzate sostanze aggressive o abrasive.

Non è consentito usare lana d'acciaio perché potrebbe causare la formazione di ruggine.

Per lo stesso motivo è necessario evitare il contatto con materiali ferrosi. Per la pulizia evitare carta vetrata e carta con gel lubrificante.

In casi particolari è possibile utilizzare polvere di pietra pomice.

In presenza di forte sporcizia si raccomanda l'uso di spugne di materiale plastico (es. spugna Scotch).

Dopo la pulizia, risciacquare con acqua pulita e passare con un panno.

Tutti gli interventi di manutenzione e riparazione devono essere realizzati solo da un tecnico specializzato titolare di licenza.

L'apparecchio deve essere fatto controllare almeno una volta l'anno; per questo si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione.

6.6 Raccomandazioni per il trattamento di cucine industriali in "acciaio inossidabile"

6.6.1 Informazioni utili sull'"acciaio inossidabile"

Generalmente le cucine industriali vengono costruite con i tipi di "acciaio inossidabile" aventi i seguenti codici materiale:

- 1.4016 o 1.4511 = acciai al cromo magnetizzabili
- 1.4301, 1.4401 e 1.4571 = acciai al cromo-nichel non magnetizzabili

Gli acciai al cromo presentano caratteristiche termotecniche favorevoli. Infatti, hanno una minore tendenza a deformarsi per effetto del calore.

Gli acciai al cromo-nichel, invece, presentano buone caratteristiche di

resistenza alla corrosione.

La resistenza alla corrosione degli acciai inossidabili deriva da una patina passiva che si forma sulla superficie entrando in contatto con l'ossigeno.

L'ossigeno contenuto nell'aria è già sufficiente per formare la patina passiva che consente la rimozione automatica di anomalie o danneggiamenti causati da azioni meccaniche. La patina passiva si costituisce o si ricostituisce più velocemente se l'acciaio entra in contatto con acqua corrente contenente ossigeno.

Un effetto ulteriormente potenziato si ottiene mediante acidi ad effetto ossidante (acido nitrico, acido ossalico). Questi acidi vengono utilizzati se l'acciaio è stato sottoposto a forti sollecitazioni chimiche e, pertanto, ha perso in larga misura la propria patina passiva.

Lo strato passivo può essere danneggiato o compromesso chimicamente mediante agenti ad azione riducente (che consumano ossigeno), se entrano in contatto con l'acciaio concentrati o ad alte temperature. Fra queste sostanze aggressive figurano per esempio:

- sostanze saline e solforose
- cloruri (sali)
- concentrati di spezie come senape, essenza di aceto, dadi, soluzioni con sale da cucina, ecc.

Altri danni possono essere causati da:

- ruggine esterna (ad es. di altri componenti, utensili o ruggine incipiente)
- particelle di ferro (ad es. limatura)
- contatto con metalli non ferrosi (formazione di elementi)
- carenza di ossigeno (ad es. nessuna presa d'aria, acqua povera di ossigeno).

6.6.2 Avvertenze e consigli per la manutenzione delle apparecchiature in "acciaio inossidabile"

- La superficie delle apparecchiature in "acciaio inossidabile" deve essere mantenuta sempre pulita e a contatto con l'aria. Quando non è in funzione, tenere gli sportelli dell'apparecchiatura aperti, in modo da consentire un buon accesso dell'aria.
- Rimuovere regolarmente incrostazioni di calcare, grassi, amido e albume sotto i quali, in difetto d'aria, può formarsi della ruggine. Per la pulizia non devono essere utilizzati prodotti sbiancanti o contenenti cloro. Attenersi alle eventuali indicazioni della ditta in merito a detersivi speciali e a metodi di pulizia da adottare per l'apparecchiatura. In assenza di raccomandazioni specifiche per la pulizia, è comunque necessario utilizzare detersivi a scarso contenuto di cloruro. Dopo la pulizia, rimuovere eventuali residui di detersivo con abbondante acqua pulita ed asciugare accuratamente le superfici.
- Limitare al minimo il contatto dell'"acciaio inossidabile" con acidi concentrati, spezie, sali, ecc. Anche i vapori acidi che si formano nel pulire la piastrellatura favoriscono la corrosione dell'"acciaio inossidabile".
- In particolare per quanto riguarda pentole e apparecchiature multiple, non è consigliabile caricare la camera di cottura esclusivamente con cibi ad elevato contenuto di sale. È preferibile cucinare insieme cibi diversi, ad es. pietanze grasse o verdure contenenti acidi.
- Evitare di danneggiare la superficie di "acciaio inossidabile", in particolare con metalli diversi. I residui di altri metalli inducono la formazione di microelementi chimici che possono ingenerare corrosione. In ogni caso è opportuno evitare il contatto tra ferro e acciaio, in quanto provoca la ruggine. L'eventuale contatto dell'"acciaio inossidabile" con il ferro (lana d'acciaio, trucioli di condutture, acqua ferruginosa) può innescare fenomeni di corrosione. Per la pulizia meccanica si consiglia, pertanto, di utilizzare esclusivamente lana d'acciaio o spazzole con setole naturali, di plastica o di acciaio. La lana d'acciaio o le spazzole con acciaio inox portano alla ruggine per sfregamento. Zone di ruggine appena formata possono essere eliminate con detersivi liquidi leggermente abrasivi o con della carta vetrata fine. Macchie di ruggine più estese possono essere rimosse con una soluzione calda di acido ossalico al 2-3%. Se questi prodotti per la

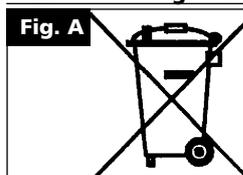
6 - ISTRUZIONI PER L'USO

pulizia non fossero sufficienti, è necessario un trattamento con acido nitrico al 10%.



Attenzione! Questi trattamenti possono essere effettuati solo da personale tecnico qualificato nel rispetto della normativa vigente!

6.6.3 La Direttiva 2002/96/EC (RAEE): informazioni agli utenti



Questa nota informativa è rivolta esclusivamente ai possessori di apparecchi che presentano il simbolo di (fig. A) nell'etichetta adesiva riportante i dati tecnici applicata sul prodotto stesso (etichetta matricolare).

Questo simbolo indica che il prodotto è classificato secondo le norme vigenti, come apparecchiatura elettrica od elettronica ed è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC (RAEE) quindi, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, consegnandolo gratuitamente in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnandolo al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio smesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientale compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.

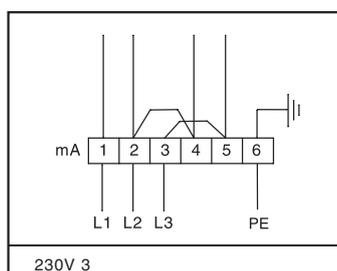
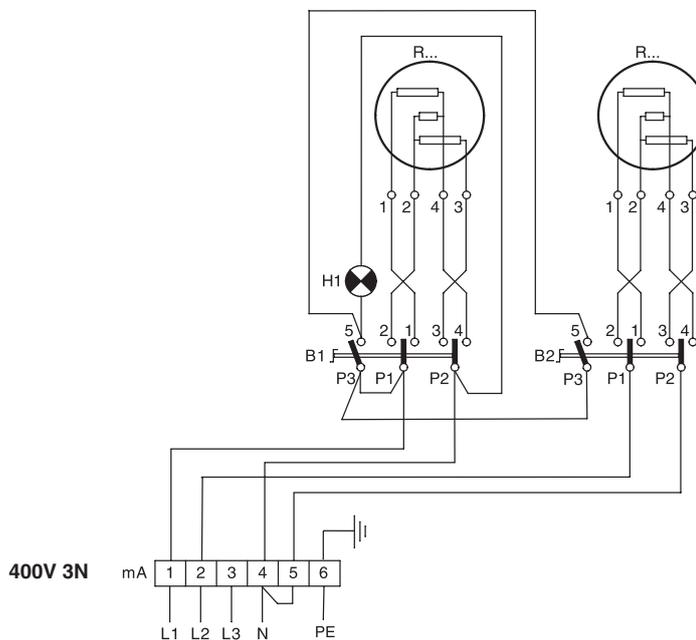
NOTE

7 - APPENDICE: SCHEMI ELETTRICI

ADN 646 - 1xR1 + 1xR2

ADN 648 - 1xR3 + 1xR4

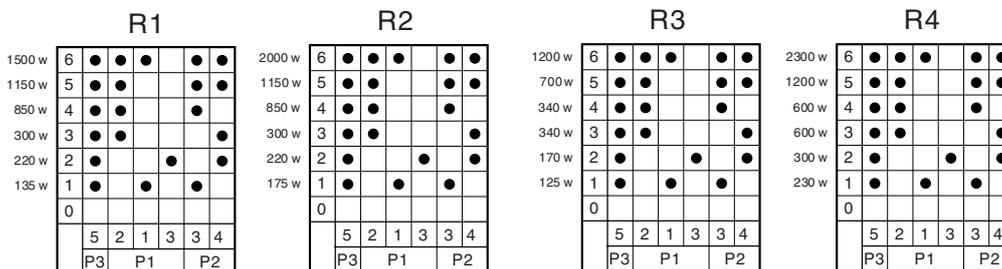
ADN 622 - 1xR1 + 1xR2



Posizione piastra

B1 piastra posteriore

B2 piastra anteriore



- mA** Morsettiera arrivo linea
 - B1** Commutatore piastra posteriore
 - B2** Commutatore piastra anteriore
 - H1** Lampada spia verde
 - R1** Resistenza 1500 W
 - R2** Resistenza 2000 W
 - R3** Resistenza 1200 W vetroceramica
 - R4** Resistenza 2300 W vetroceramica
- Potenza totale: 3.5 kW

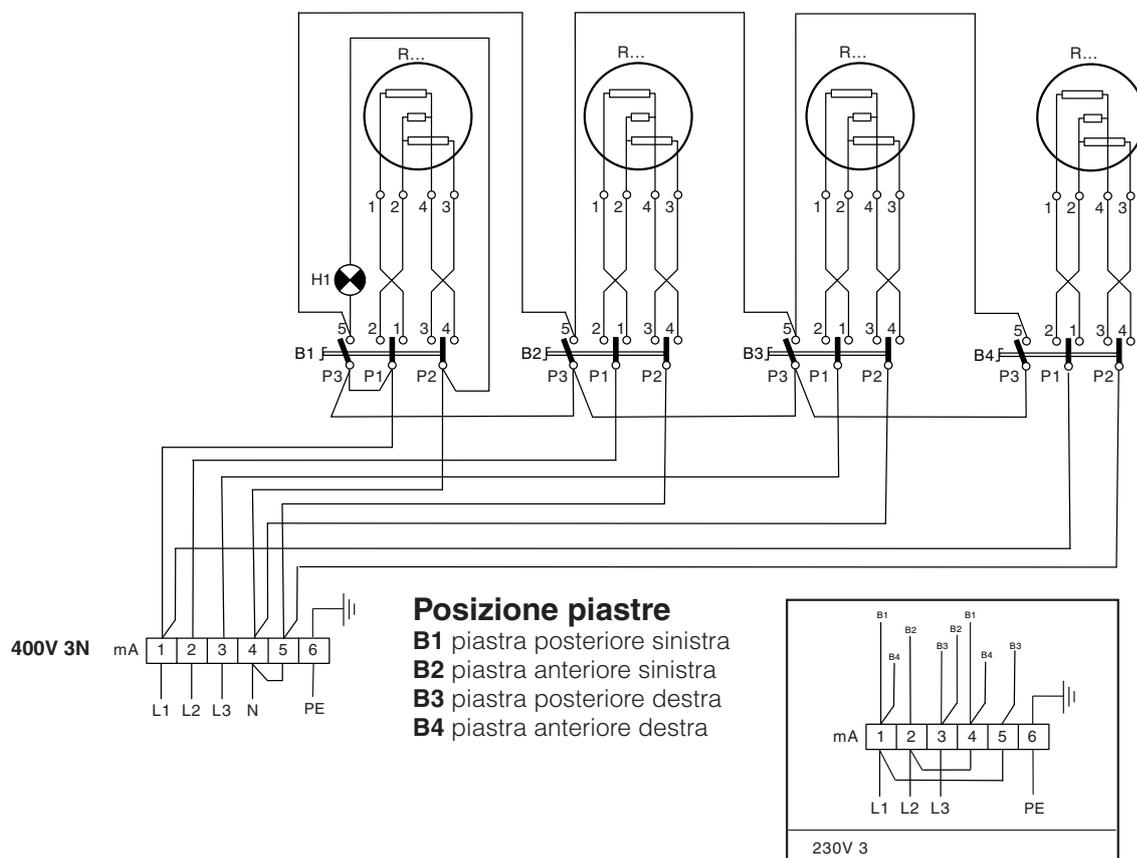
7 - APPENDICE: SCHEMI ELETTRICI

ADN 647 - 2xR1 + 2xR2

ADN 649 - 2xR3 + 1xR4 + 1xR5

ADN 616 - 4xR2

ADN 623 - 2xR3 + 1xR4 + 1xR5



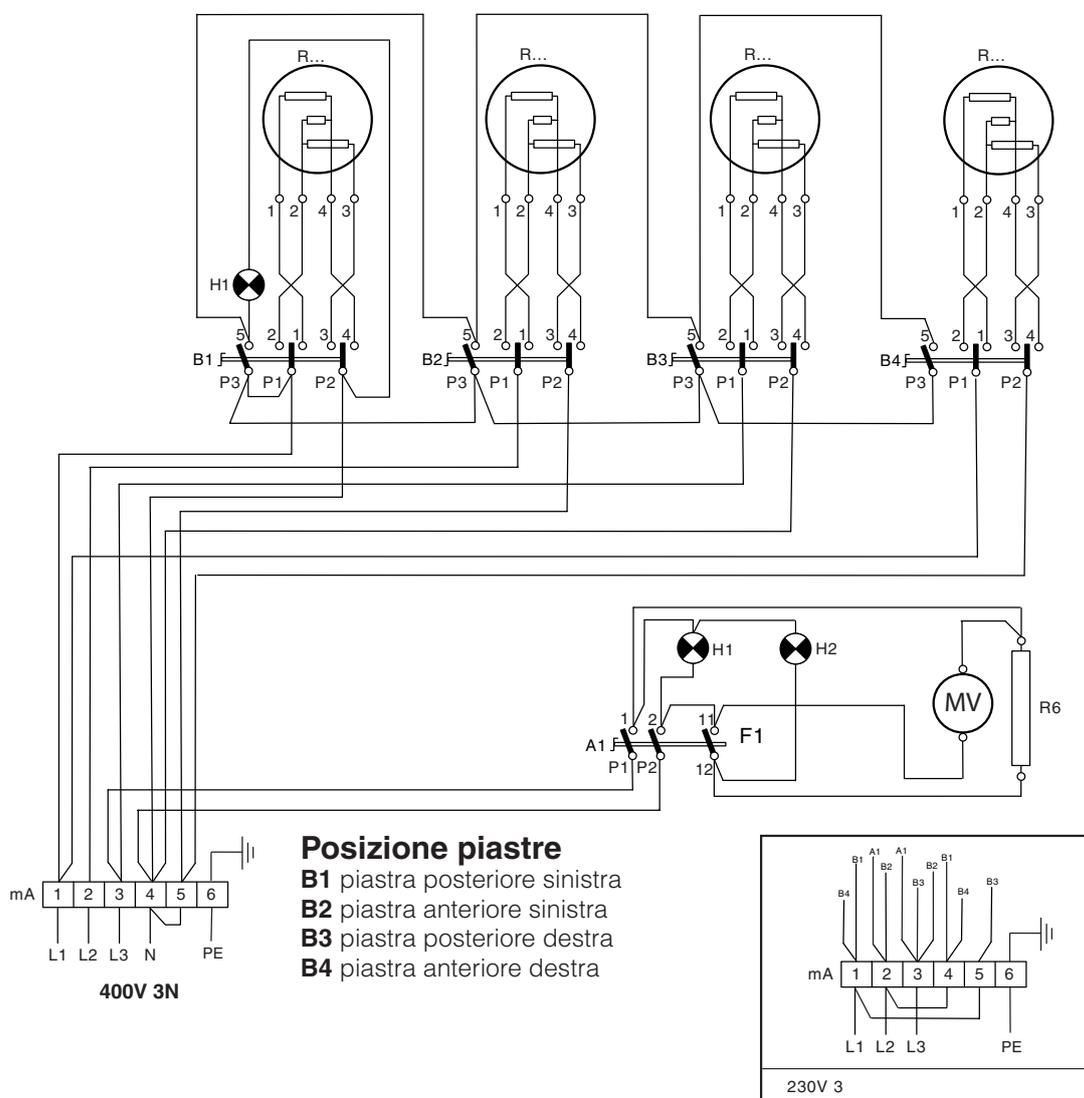
R1		R2		R3		R4		R5	
1500 w	6 ● ● ● ● ● ●	2000 w	6 ● ● ● ● ● ●	1200 w	6 ● ● ● ● ● ●	1800 w	6 ● ● ● ● ● ●	2300 w	6 ● ● ● ● ● ●
1150 w	5 ● ● ● ● ● ●	1150 w	5 ● ● ● ● ● ●	700 w	5 ● ● ● ● ● ●	1000 w	5 ● ● ● ● ● ●	1200 w	5 ● ● ● ● ● ●
850 w	4 ● ● ● ● ● ●	850 w	4 ● ● ● ● ● ●	340 w	4 ● ● ● ● ● ●	500 w	4 ● ● ● ● ● ●	600 w	4 ● ● ● ● ● ●
300 w	3 ● ● ● ● ● ●	300 w	3 ● ● ● ● ● ●	340 w	3 ● ● ● ● ● ●	500 w	3 ● ● ● ● ● ●	300 w	3 ● ● ● ● ● ●
220 w	2 ● ● ● ● ● ●	220 w	2 ● ● ● ● ● ●	170 w	2 ● ● ● ● ● ●	250 w	2 ● ● ● ● ● ●	230 w	2 ● ● ● ● ● ●
135 w	1 ● ● ● ● ● ●	175 w	1 ● ● ● ● ● ●	125 w	1 ● ● ● ● ● ●	180 w	1 ● ● ● ● ● ●	230 w	1 ● ● ● ● ● ●
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	5 2 1 3 3 4		5 2 1 3 3 4		5 2 1 3 3 4		5 2 1 3 3 4		5 2 1 3 3 4
	P3 P1 P2								

- mA** Morsettiera arrivo linea
B1 Commutatore piastra posteriore sinistra
B2 Commutatore piastra anteriore sinistra
B3 Commutatore piastra posteriore destra
B4 Commutatore piastra anteriore destra
H1 Lampada spia verde
R1 Resistenza 1500 W
R2 Resistenza 2000 W
R3 Resistenza 1200 W vetroceramica
R4 Resistenza 1800 W vetroceramica
R5 Resistenza 2300 W vetroceramica
- Potenza totale: ADN 647 7.0 kW
 ADN 649 - ADN 623 6.5 kW
 ADN 616 8.0 kW

7 - APPENDICE: SCHEMI ELETTRICI

ADN 620 - 4xR1 + 1xR6

ADN 624 - 2xR3 + 1xR4 + 1xR5 + 1xR6

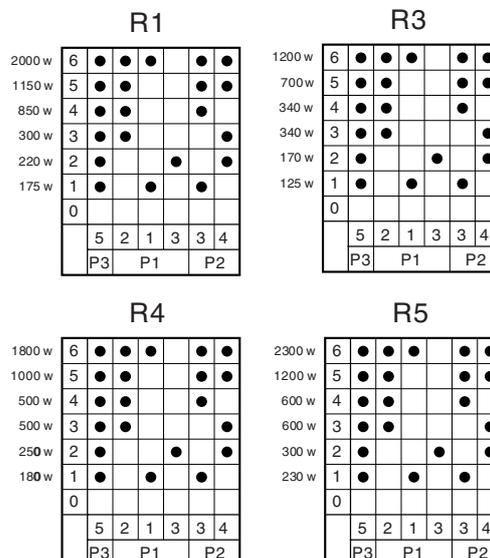
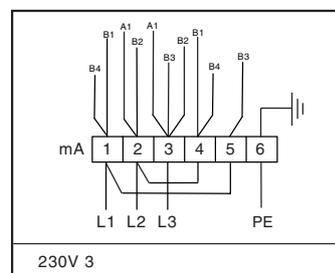


Posizione piastre

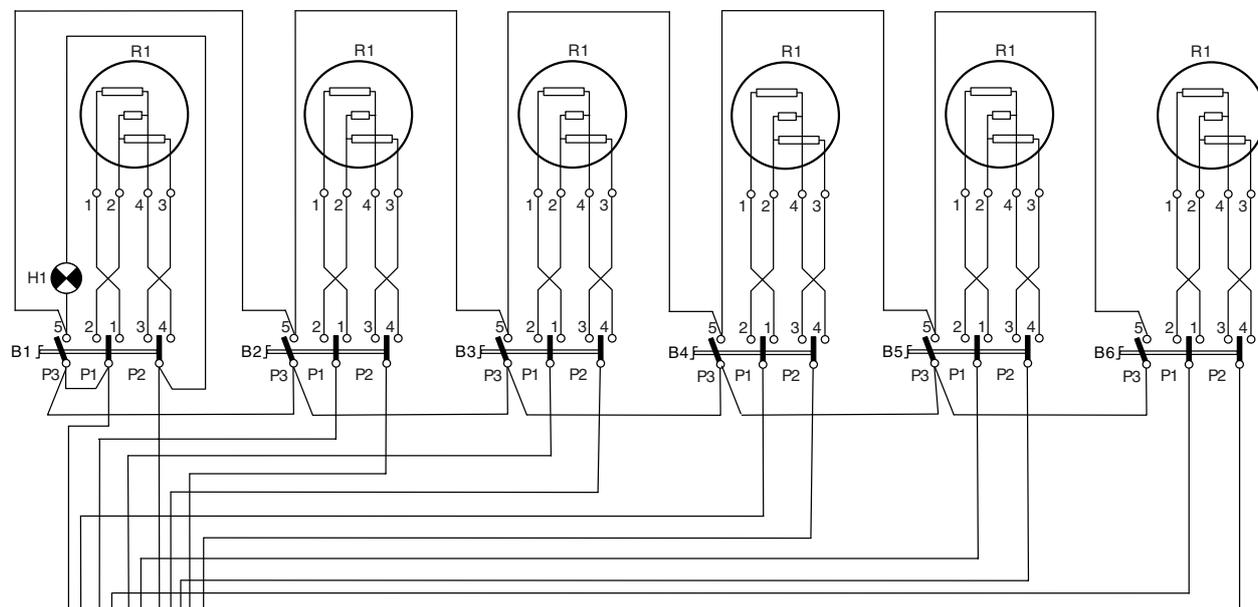
- B1** piastra posteriore sinistra
- B2** piastra anteriore sinistra
- B3** piastra posteriore destra
- B4** piastra anteriore destra

- mA** Morsettiera arrivo linea
- B1** Commutatore piastra posteriore sinistra
- B2** Commutatore piastra anteriore sinistra
- B3** Commutatore piastra posteriore destra
- B4** Commutatore piastra anteriore destra
- A1** Interruttore forno
- F1** Termostato forno
- H1** Lampada spia verde
- H2** Lampada spia gialla
- MV** Motoventilatore
- R1** Resistenza 2000 W
- R3** Resistenza 1200 W vetroceramica
- R4** Resistenza 1800 W vetroceramica
- R5** Resistenza 2300 W vetroceramica
- R6** Resistenza 2500 W forno

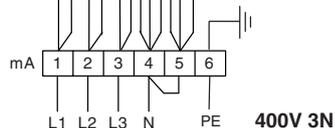
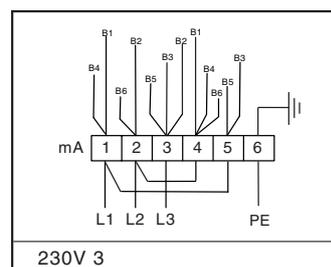
Potenza totale: ADN 620 10.5 kW
 ADN 624 9.0 kW



ADN 617 - 6xR1



Posizione piastre
B1 piastra posteriore sinistra
B2 piastra anteriore sinistra
B3 piastra posteriore centrale
B4 piastra anteriore centrale
B5 piastra posteriore destra
B6 piastra anteriore destra

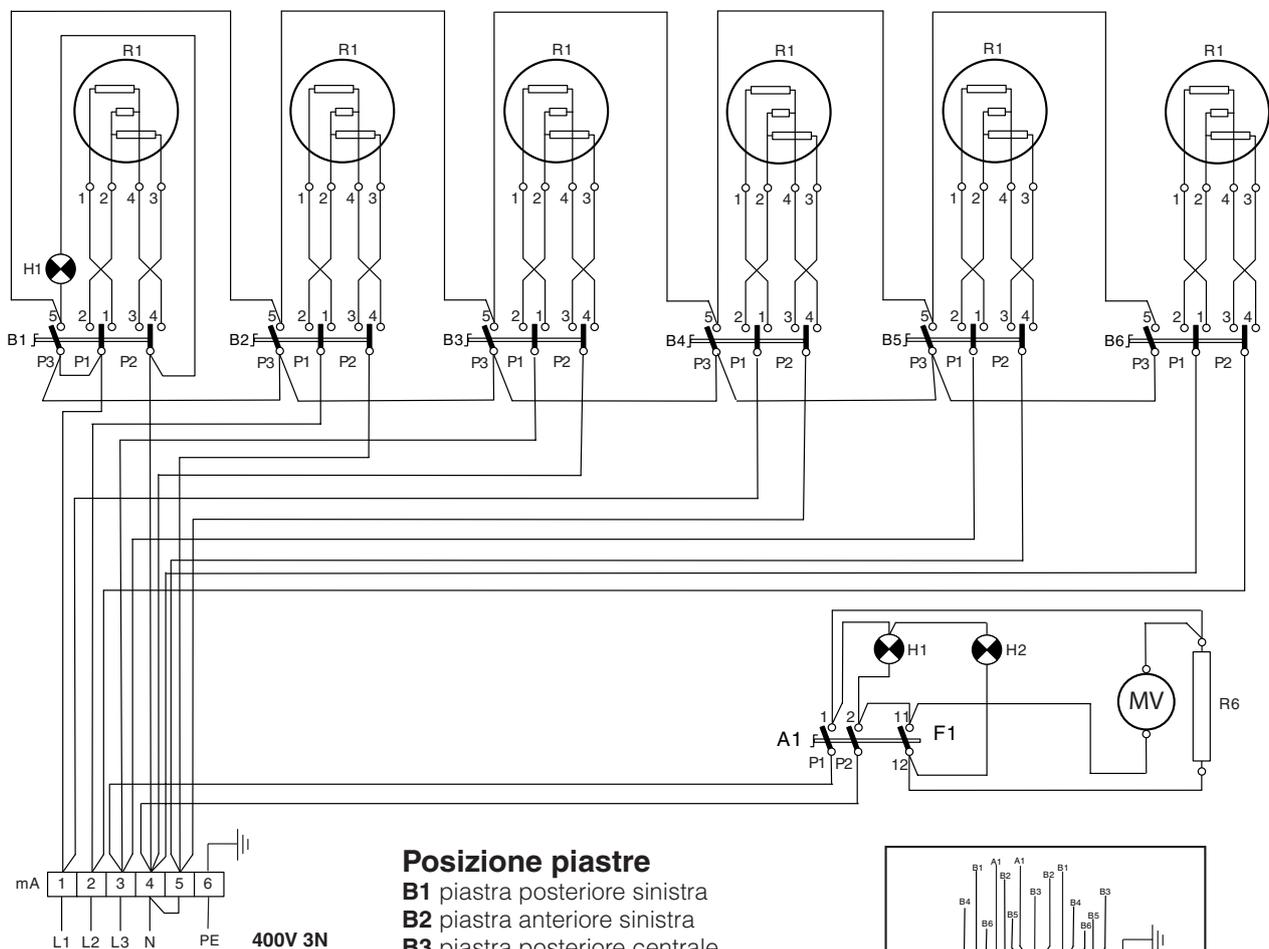


R1

2000 w	6	●	●	●	●	●
1150 w	5	●	●	●	●	●
850 w	4	●	●	●	●	●
300 w	3	●	●	●	●	●
220 w	2	●	●	●	●	●
175 w	1	●	●	●	●	●
0						
		5	2	1	3	3
		P3	P1	P2		

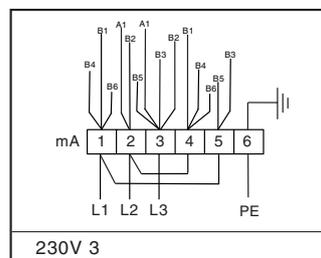
- mA** Morsettiera arrivo linea
 - B1** Commutatore piastra posteriore sinistra
 - B2** Commutatore piastra anteriore sinistra
 - B3** Commutatore piastra posteriore centrale
 - B4** Commutatore piastra anteriore centrale
 - B5** Commutatore piastra posteriore destra
 - B6** Commutatore piastra anteriore destra
 - H1** Lampada spia verde
 - R1** Resistenza 2000 W
- Potenza totale: 12.0 kW

ADN 621 - 6xR1 + 1xR6



Posizione piastra

- B1** piastra posteriore sinistra
- B2** piastra anteriore sinistra
- B3** piastra posteriore centrale
- B4** piastra anteriore centrale
- B5** piastra posteriore destra
- B6** piastra anteriore destra

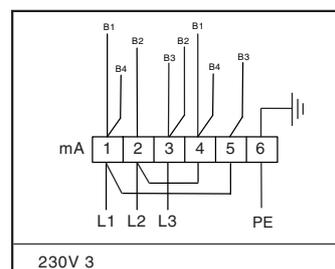
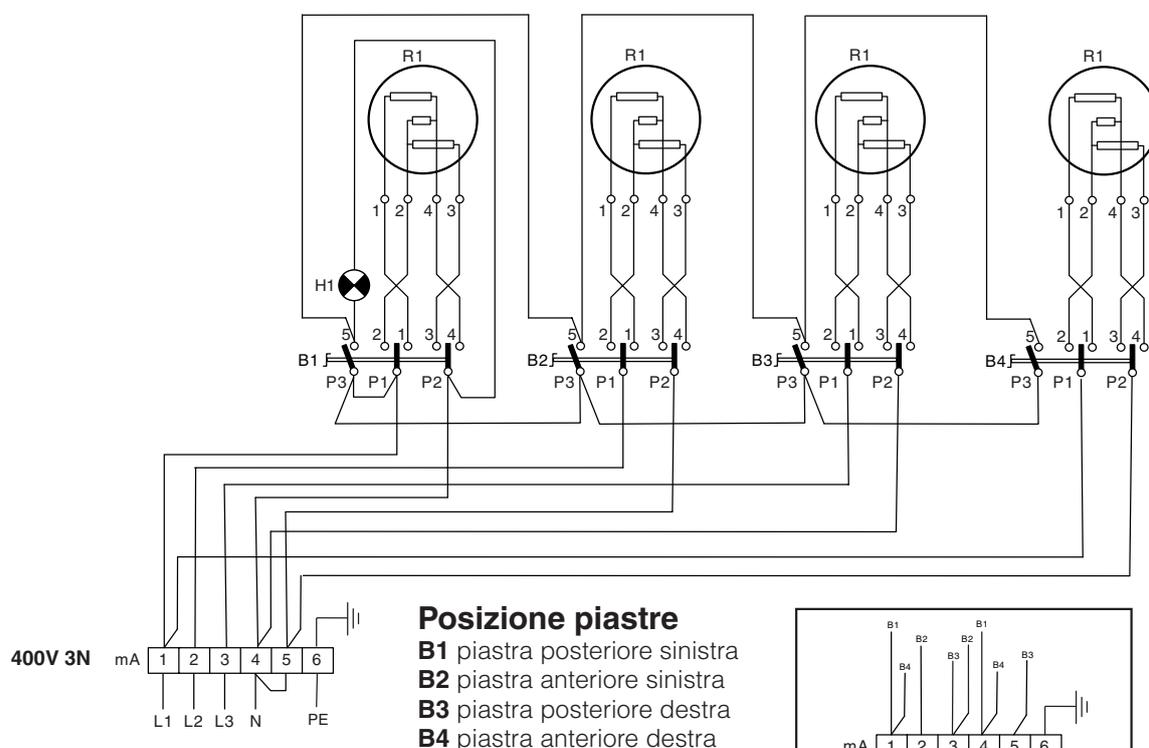


- mA** Morsettiera arrivo linea
 - B1** Commutatore piastra posteriore sinistra
 - B2** Commutatore piastra anteriore sinistra
 - B3** Commutatore piastra posteriore centrale
 - B4** Commutatore piastra anteriore centrale
 - B5** Commutatore piastra posteriore destra
 - B6** Commutatore piastra anteriore destra
 - A1** Interruttore forno
 - F1** Termostato forno
 - H1** Lampada spia verde
 - H2** Lampada spia gialla
 - MV** Motoventilatore
 - R1** Resistenza 2000 W
 - R6** Resistenza 2500 W forno
- Potenza totale: 14.5 kW

R1

2000 w	6	●	●	●	●	●
1150 w	5	●	●	●	●	●
850 w	4	●	●	●	●	●
300 w	3	●	●	●	●	●
220 w	2	●	●	●	●	●
175 w	1	●	●	●	●	●
0	0					
	5	2	1	3	3	4
	P3	P1	P2			

ADN 618 - 4xR1



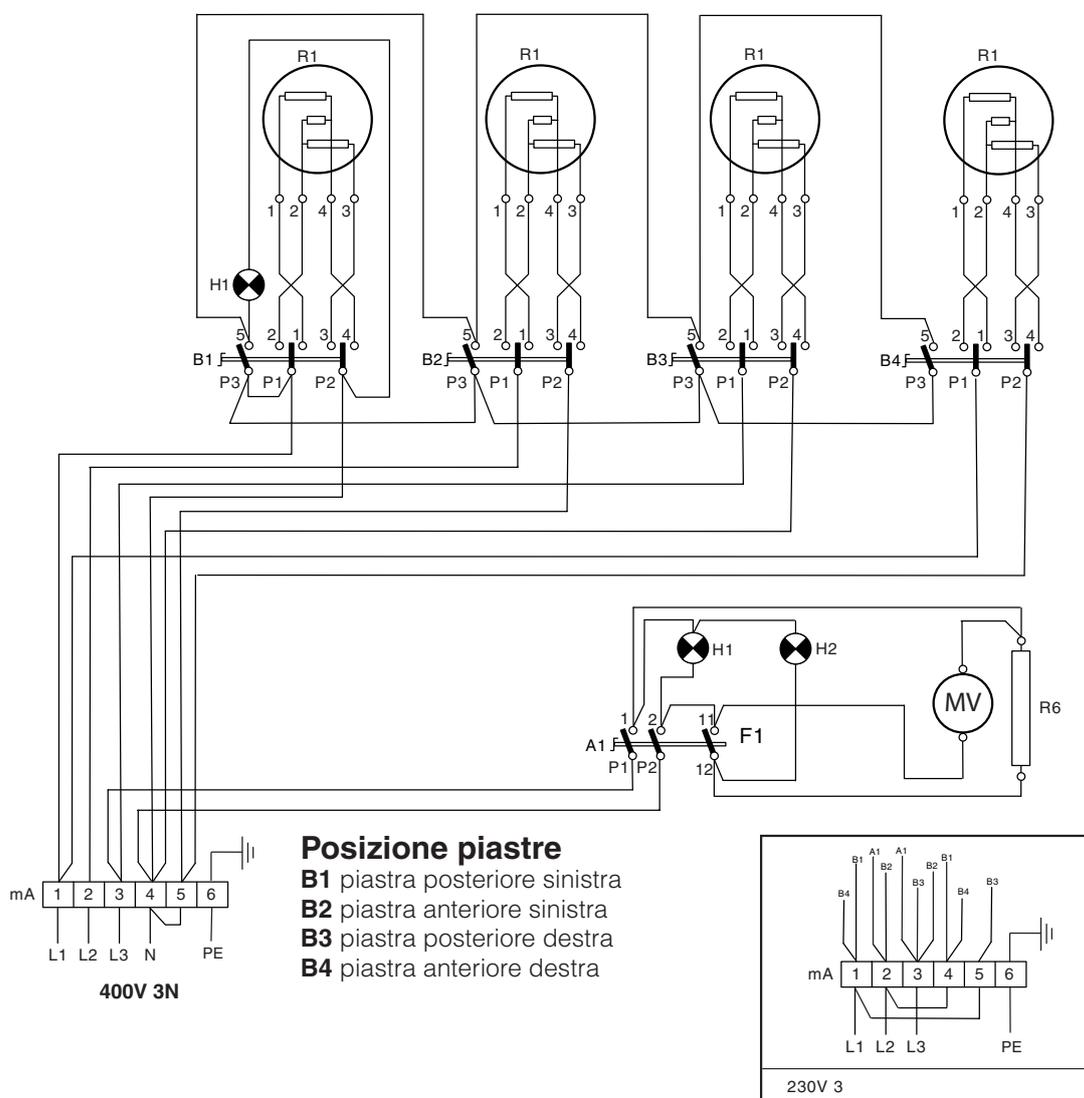
R1

2600 w	6	•	•	•	•	•	•
1800 w	5	•	•			•	•
1200 w	4	•	•			•	•
600 w	3	•	•			•	•
400 w	2	•			•		•
270 w	1	•	•	•			
0							
B1		5	2	1	3	3	4
		P3	P1		P2		

- mA** Morsetti arrivo linea
- B1** Commutatore piastra posteriore sinistra
- B2** Commutatore piastra anteriore sinistra
- B3** Commutatore piastra posteriore destra
- B4** Commutatore piastra anteriore destra
- H1** Lampada spia verde
- R1** Resistenza 2600 W

Potenza totale: 10.4 kW

ADN 614 - 4xR1 + 1xR6



Posizione piastre
B1 piastra posteriore sinistra
B2 piastra anteriore sinistra
B3 piastra posteriore destra
B4 piastra anteriore destra

- mA** Morsetteria arrivo linea
 - B1** Commutatore piastra posteriore sinistra
 - B2** Commutatore piastra anteriore sinistra
 - B3** Commutatore piastra posteriore destra
 - B4** Commutatore piastra anteriore destra
 - A1** Interruttore forno
 - F1** Termostato forno
 - H1** Lampada spia verde
 - H2** Lampada spia gialla
 - MV** Motoventilatore
 - R1** Resistenza 2600 W
 - R6** Resistenza 2500 W forno
- Potenza totale: 12.9 kW

R1

2600 w	6	●	●	●	●	●
1800 w	5	●	●		●	●
1200 w	4	●	●		●	
600 w	3	●	●			●
400 w	2	●		●		●
270 w	1	●		●	●	
0	0					
	B1	5	2	1	3	3
		P3	P1	P2		

AVVERTENZA

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI
RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE
CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO IMPUTABILI
AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA.
SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE
AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE RITIENE UTILI O
NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARNE LE
CARATTERISTICHE ESSENZIALI.
**LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI E QUALSIASI
RESPONSABILITÀ QUALORA NON VENISSERO
STRETTAMENTE OSSERVATE LE NORME CONTENUTE
IN QUESTO MANUALE.**