DI VICINO FORNI S.r.l.s. Via Pietrarse, 53 - 80078 Pozzuoli (NA)

MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

Forni per pizzeria DVFO

Revisione 2 del 15/06/2021

Leggere attentamente prima dell'so del forno

Documento non pubblicato. Copyright DI VICINO FORNI S.r.l.s., Tutti i diritti riservati.

Il contenuto del presente documento, di proprietà della DI VICINO FORNI S.r.l.s., è riservato e viene reso disponibile senza alcuna responsabilità per eventuali errori o omissioni.

Ne è vietata la riproduzione, la divulgazione e l'utilizzo, anche parziali, in mancanza di espressa autorizzazione scritta della DI VICINO FORNI S.r.l.s.

Il diritto d'autore relativo e la presente restrizione d'uso debbono ritenersi estesi a qualsiasi forma o modalità espositiva delle informazioni contenute.

Indice

1 TERMINI E DEFINIZIONI 3
2 INFORMAZIONI IMPORTANTI 4
2.1 Avvertenze di carattere generale 4
2.2 Uso e conservazione del Manuale 4
2.3 Misure generali di sicurezza 5
2.3.1 Misure di sicurezza per l'installazione del forno 5
2.3.2 Misure di sicurezza aggiuntive per forni con alimentazione a gas 5
2.3.3 Misure di sicurezza per il fornaio 5
3 CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI 6
3.1 Tipologie di forni 6
3.2 Caratteristiche dei forni a legna 6
3.3 Caratteristiche dei forni con alimentazione a gas e piano di cottura fisso (DVFO-GF-ZZZZ) 7
3.4 Forno con alimentazione a gas e piano di cottura girevole (DVFO-GG-ZZZ) 8
3.5 Caratteristiche dei bruciatori 9
4 DESCRIZIONE GENERALE 10
4.1 Principali componenti del forno 10
4.2 Impianto di alimentazione per il forni a gas – Modelli DVFO-GFxxx e DVFO-GGxxx 10
4.3 Impianto di alimentazione dei forni con piano di cottura girevole – Modelli DVFO-GGxxx 11
5 ISTRUZIONI PER LO SMONTAGGIO, TRASPORTO E INSTALLAZIONE 12
5.1 Smontaggio e trasporto 12
5.2 Installazione 13
5.2.1 Misure di prevenzione e protezione 13
5.2.2 Istruzioni operative 13
6 ISTRUZIONI PER L'USO 16
6.1 Prima accensione del forno 16
6.1.1 Forno con alimentazione a legna 16
6.1.2 Forno con alimentazione a gas 16
6.1.3 Forno con alimentazione a gas e con piano di cottura girevole 17
6.2 accensione ricorrente del forno 19
6.2.1 Forno con alimentazione a legna 19
6.2.2 Forno con alimentazione a gas 19
6.2.3 Forno con alimentazione a gas e con piano di cottura girevole 19
6.3 spegnimento del forno 19
6.3.1 Forno con alimentazione a legna 19
6.3.2 Forno con alimentazione a gas 19
6.3.3 Forno con alimentazione a gas e con piano di cottura girevole 20
7 DIAGNOSTICA 21
8 MANUTENZIONE PREVENTIVA DEL FORNO 22
9 ELENCO FINITURE E ACCESSORI 22
10 ALLEGATI 22

1 TERMINI E DEFINIZIONI

Accessori di sollevamento: Componenti od attrezzature non collegate alla macchina per il sollevamento, che consentono la presa del carico, disposti tra la macchina e il carico oppure sul carico stesso, oppure destinati a divenire parte integrante del carico e ad essere immessi sul mercato separatamente; anche le imbracature e le loro componenti sono considerate accessori di sollevamento;

Catene, funi e cinghie: Catene, funi e cinghie progettate e costruite ai fini del sollevamento come parte integrante di macchine per il sollevamento o di accessori di sollevamento;

Fabbricante: Persona fisica o giuridica che progetta e /o realizza una macchina o una quasi macchina oggetto della Direttiva 2006/42 CE, ed è responsabile della macchina o della quasi-macchina con la presente Direttiva ai fini della immissione sul mercato con il proprio nome o con il proprio marchio ovvero per uso personale. In mancanza di un fabbricante, quale definito sopra, è considerato fabbricante la persona fisica o giuridica che immette sul mercato o mette in servizio una macchina o una quasi-macchina oggetto della succitata Direttiva;

Fornaio: Persona addetta all'introduzione delle pizze da cuocere e al loro governo fino al momento della estrazione dalla camera di cottura;

Forno: Dal latino fŭrnus, affine a formus «caldo» – Costruzione in muratura a volta, con apertura semicircolare o rettangolare (detta bocca), che viene scaldata con fascine accese per cuocervi il pane, dolci o altri cibi;

Forno per pizzeria: Costruzione in muratura a volta, con apertura semicircolare o rettangolare (detta bocca), che viene scaldata con fascine accese, o con impianto a gas, o elettricamente, per cuocervi, in particolare, la famosa "pizza napoletana";

Infornale: o "Camera di cottura": vano nel quale si depongono le pizze per la loro cottura;

Mandatario: Qualsiasi persona fisica o giuridica stabilita all'interno della Comunità che abbia ricevuto mandato scritto dal fabbricante per eseguire a suo nome, in toto o in parte, gli obblighi e le formalità connesse con la presente Direttiva;

Messa in servizio: Primo utilizzo, conforme alla sua destinazione, all'interno della Comunità di una macchina oggetto della Direttiva 2006/42 CE;

Norma armonizzata: Specifica tecnica adottata da un organismo di normalizzazione, ovvero il Comitato Europeo di Normalizzazione (CEN), il Comitato Europeo di Normalizzazione Elettrotecnica (CENELEC) o l'istituto Europeo per le Norme di Telecomunicazioni (ETSI), nel quadro di un mandato rilasciato dalla Commissione conformemente alle procedure istituite dalla Direttiva 98/34/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 Giugno 1998, che prevede una procedura di informazione nel settore delle Norme e delle Regolamentazioni Tecniche e delle Regole relative ai servizi della società dell'informazione, e non avente carattere vincolante;

Piano di cottura girevole: Dispositivo dotato di motoriduttore, installabile solo nei forni con alimentazione a gas, che permette una lenta rotazione del piano sul quale si depositano le pizze allo scopo di ottenere una maggiore uniformità di cottura;

Sostegno rotante per piano di cottura girevole: dispositivo, fissato alla base i poggio di un forno per pizzeria, dotato, al suo interno, di un perno girevole azionato da un motoriduttore che, alimentato, elettricamente, permette una lenta rotazione del piano di cottura di un forno per pizzeria ad esso fissato;

2 INFORMAZIONI IMPORTANTI

2.1 AVVERTENZE DI CARATTERE GENERALE

Il forno per pizzeria **DVFO** è stato progettato e realizzato in accordo agli standard di qualità e di sicurezza vigenti. Il presente documento è concepito per fornire consigli ed informazioni all'utilizzatore e al personale di manutenzione affinché possano intervenire in sicurezza in tutte le situazioni che possono venire a crearsi durante il suo uso e la sua manutenzione.

I potenziali rischi per gli utilizzatori sono indicati nel seguente modo:

ATTENZIONE: La presenza di questo simbolo con una frase riportata alla sua destra, indica la possibilità di un pericolo per la persona. Al pericolo indicato, normalmente, si associa anche una o più misure di protezione da adottare.

Potenziali situazioni di pericolo che possono provocare danni al forno sono indicate nel seguente modo:

IMPORTANTE: Informazioni con questa intestazione indicano la possibilità di danneggiamento dell'equipaggiamento.

ATTENZIONE: La messa in servizio del forno può avvenire solo dopo aver effettuato un accurato montaggio e installato la canna fumaria

ATTENZIONE: Se il forno è alimentato a gas metano o a GPL, prima della messa in servizio, effettuare il collegamento all'impianto di distribuzione e all'impianto elettrico. In questi casi, collegare il forno all'impianto di terra. Si evidenzia che sia l'impianto di alimentazione a gas/GPL che l'impianto elettrico devono essere conformi alle norme vigenti.

ATTENZIONE: Nel caso di alimentazione del forno con GPL, l'installazione del serbatoio di accumulo deve essere conforme alle norme relative alle apparecchiature a pressione. L'installazione deve disporre della relativa Dichiarazione di conformità.

ATTENZIONE: Prima di iniziare ad utilizzare il forno, leggere attentamente il presente manuale.

2.2 USO E CONSERVAZIONE DEL MANUALE

IMPORTANTE: Il presente documento deve essere conservato integro in ogni sua parte e trovare opportuna collocazione per evitare danni o perdita di parte della documentazione che lo compone. Si suggerisce di fare copia del presente documento in caso di frequente consultazione.

ATTENZIONE: L'uso del forno e la sua manutenzione possono costituire fonte di pericolo in caso di inosservanza di alcune misure di sicurezza contenute nel presente documento. Si declina qualsiasi responsabilità per danni a persone o cose dovuti ad un uso improprio del forno, alla inosservanza totale o parziale delle istruzioni contenute in questo manuale, ad un uso contrario alle norme specifiche relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro.

2.3 MISURE GENERALI DI SICUREZZA

2.3.1 Misure di sicurezza per l'installazione del forno

Il forno DVFO è sicuro e resta tale se prima, durante e dopo la sua installazione si terranno presenti i seguenti aspetti:

- L'ambiente di lavoro nel quale sarà installato deve avere dimensioni idonee a contenerlo;
- La pavimentazione sulla quale sarà installato il forno deve essere in grado di sostenerne il peso (vedi caratteristiche tecniche del forno per conoscere il peso del modello acquistato);
- L'installazione del forno altererà l'attuale assetto operativo dell'ambiente di lavoro per cui si rende necessaria, da parte del cliente, una valutazione dei rischi che prenda in considerazione la presenza di eventuali rischi trasversali e/o interferenti ed adotti le necessarie misure di prevenzione o protezione.

ATTENZIONE: Si evidenzia che il forno installato in un locale pubblico è considerato una attrezzatura di lavoro. Si consiglia, pertanto, di verificare che l'illuminazione dell'ambiente di lavoro e lo spazio dedicato alle attività del fornaio siano sufficienti per garantire una perfetta visibilità del campo di manovra e sufficiente spazio di manovra.

ATTENZIONE: Qualsiasi modifica apportata al forno senza la preventiva autorizzazione del costruttore fa decadere la sua conformità alla Direttiva Macchine (marcatura CE).
Il forno diventa oggetto di reato, in caso di infortunio, per il possessore che ha permesso modifiche non autorizzate e/o inosservanze.

2.3.2 Misure di sicurezza aggiuntive per forni con alimentazione a gas

ATTENZIONE: Il bruciatore di cui è dotato il forno necessita di alimentazione elettrica e di essere collegato al impianto di distribuzione del gas. Entrambi gli impianti devono essere realizzati a perfetta regola d'arte e disporre delle relative Dichiarazioni di conformità.

Nota bene: Le suindicate misure di sicurezza valgono anche per i forni dotati di piano di cottura girevole.

2.3.3 Misure di sicurezza per il fornaio

L'operatore addetto deve essere addestrato all'uso del forno e conoscere il presente Manuale di uso e manutenzione. Egli, pertanto, dovrà:

- Attenersi scrupolosamente alle disposizioni riportate nel presente documento;
- Dotarsi dei dispositivi di sicurezza individuali previsti durante l'uso del forno (DPI);

ATTENZIONE: La temperatura interna del forno può raggiungere i 450 °C e quella esterna, in corrispondenza della sorgente di calore, può oscillare tra i 50÷60 °C. Indossare obbligatoriamente guanti di protezione anticalore o, in alternativa, un idoneo attrezzo per la posa della legna/ceppi di legno all'interno della camera di cottura così come per la posa del cibo da cuocere

ATTENZIONE: esiste un rischio di affaticamento per l'operatore dovuto alla necessità di stare in piedi per il governo delle pizze. Posizionare, nei pressi del forno, una sedia che metta l'operatore in condizioni di riposarsi in caso di affaticamento.

Si evidenzia, infine, che avvertenze, prescrizioni, divieti, etc., non eliminano, in assoluto, il pericolo. Pertanto è richiesta la massima attenzione sia durante l'uso che durante le attività di manutenzione.

3 CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

3.1 TIPOLOGIE DI FORNI

Elenco tipologie forno DVFO								
Codice	Dimensioni (diam. X altezza) (mm)				Alimentazione		Piano di cottura	
	ϕ est	ϕ int	ϕ PC	H	Legna	Gas	Fisso	Girev.
DVFO-LF100	1.300	1.000	1.000	2.100	SI		SI	
DVFO-GF100	1.300	1.000	1.000	2.100		SI	SI	
DVFO-GG100	1.550	1.350	1.000	2.100		SI		SI
DVFO-LF120	1.400	1.200	1.200	2.100	SI		SI	
DVFO-GF120	1.400	1.200	1.200	2.100		SI	SI	
DVFO-GG120	1.750	1.550	1.200	2.100		SI		SI
DVFO-LF130	1.500	1.300	1.300	2.100	SI		SI	
DVFO-GF130	1.500	1.300	1.300	2.100		SI	SI	
DVFO-GG130	1.750	1.550	1.300	2.100		SI		SI
DVFO-LF140	1.600	1.400	1.400	2.100	SI		SI	
DVFO-GF140	1.600	1.400	1.400	2.100		SI	SI	
DVFO-GG140	==	==	==	2.100		SI		SI
DVFO-LF150	1.700	1.500	1.500	2.100	SI		SI	
DVFO-GF150	1.700	1.500	1.500	2.100		SI	SI	
DVFO-GG150	==	==	==	2.100		SI		SI

3.2 CARATTERISTICHE DEI FORNI A LEGNA

Dati identificativi e principali caratteristiche						
Dati identificativi principali	Costruttore	DI VICINO FORNI S.r.l.s.				
	Codice primario	**DVFO** = Forno per pizzeria				
	Tipo di alimentazione	**L** = alimentazione a legna				
	Tipo di piano di cottura	**F** = piano di cottura fisso				
		Piano di cottura girevole (non proponibile)				
Caratteristiche dimensionali	Altezza (cm)	**210**				
	Diametro esterno (cm)	110	130	140	150	160
	Diametro interno (cm)	100	120	130	140	150
	Diametro piano cottura[1]	**100**	**120**	**130**	**140**	**150**
	Peso (Q.li)	14	18	20	22	25
Capacità pizze	Minima (n° di pizze)	4	5	7	8	10
	Massima (n° di pizze)	4	6	8	9	11
Alimentazione legno (faggio – quercia)	Consumo minimo (kg/h)	5	5	5	6	8
	Consumo massimo (kg/h)	5	5	6	7	8
Temperatura di esercizio		400÷450 °C				
Temperatura fumi in uscita (al collo del forno)		150 °C				
Potenza termica	Minima	25.000 kCAL (≈ 29 kW)				
	Massima	29.000 kCAL (≈ 33 kW)				

[1] *Il diametro del piano di cottura determina le ultme 3 cifre del codice del forno*

3.3 CARATTERISTICHE DEI FORNI CON ALIMENTAZIONE A GAS E PIANO DI COTTURA FISSO (DVFO-GF-ZZZZ)

Dati identificativi e principali caratteristiche									
Dati identificativi	Costruttore		DI VICINO FORNI S.r.l.s.						
	Codice primario		**DVFO** = Forno per pizzeria						
	Tipo di alimentazione		**G** = Alimentazione a gas (metano o GPL)						
	Tipo di piano di cottura		**F** = Piano di cottura fisso						
Caratteristiche dimensionali	Altezza (cm)		**210**						
	Diametro esterno (cm)		110	130	140	150	160		
	Diametro interno (cm)		100	120	130	140	150		
	Diametro piano di cottura[2]		**100**	**120**	**130**	**140**	**150**		
	Peso (Q.li)		14	18	20	22	25		
Capacità pizze	Massima (n° di pizze)		7	9	11	13	14		
Alimentazione elettrica	Tensione di alimentazione (V_{AC})		230						
	Frequenza (Hz)		50						
Alimentazione: GPL *(forno fisso con temperatura di cottura pizza = 330-350 °C sul piano di cottura)*	SPITFIRE SILVER	Pot term./Consumo	Max = 25 kW			Max = 2,08 kg/h			
		Cons. medio Dopo 5 h	0,70	1,15	1,15	==	==		
		Cons. medio Dopo 10 h	0,45	0,75	0,75	==	==		
	SILVER GOLD 29	Pot term./Consumo	Max = 29 kW			Max = 2,08 kg/h			
		Cons. medio Dopo 5 h	0,70	1,15	1,15	1,35	1,35		
		Cons. medio Dopo 10 h	0,45	0,75	0,75	1,10	1,10		
	SILVER GOLD 34	Pot term./Consumo	Max = 34 kW			Max = 2,44 kg/h			
		Cons. medio Dopo 5 h	0,70	1,15	1,15	1,35	1,35		
		Cons. medio Dopo 10 h	0,45	0,75	0,75	1,10	1,10		
	GR-S8	Pot term./Consumo	Max = 34 kW			Max = 3,14 kg/h			
		Cons. medio Dopo 5 h	1,10	1,35	1,50	1,85	1,85		
		Cons. medio Dopo 10 h	0,90	1,05	1,20	1,40	1,40		
	GR-S9	Pot term./Consumo	Max = 34 kW			Max = 3,14 kg/h			
		Cons. medio Dopo 5 h	1,10	1,35	1,50	1,85	1,85		
		Cons. medio Dopo 10 h	0,90	1,05	1,20	1,40	1,40		
Alimentazione: Metano *(forno fisso con temperatura di cottura pizza = 330-350 °C sul piano di cottura)*	SPITFIRE SILVER	Pot term./Consumo	Max = 25 kW			Max = 2,50 m³/h			
		Cons. medio Dopo 5 h	0,90	1,40	1,50	==	==		
		Cons. medio Dopo 10 h	0,55	0,85	0,90	==	==		
	SILVER GOLD 29	Pot term./Consumo	Max = 29 kW			Max = 2,90 m³/h			
		Cons. medio Dopo 5 h	0,90	1,40	1,50	1,65	1,75		
		Cons. medio Dopo 10 h	0,55	0,85	0,90	1,00	1,15		
	SILVER GOLD 34	Pot term./Consumo	Max = 34 kW			Max = 3,42 m³/h			
		Cons. medio Dopo 5 h	0,90	1,40	1,50	1,65	1,75		
		Cons. medio Dopo 10 h	0,55	0,85	0,90	1,00	1,15		
	GR-S8	Pot term./Consumo	Max = 34 kW			Max = 4,67 m³/h			
		Cons. medio Dopo 5 h	1.35	1.88	2.22	2.55	2.55		
		Cons. medio Dopo 10 h	1.05	1.50	1.70	1.90	1.90		
	GR-S9	Pot term./Consumo	Max = 34 kW			Max = 4,67 m³/h			
		Cons. medio Dopo 5 h	1.35	1.88	2.22	2.55	2.55		
		Cons. medio Dopo 10 h	1.05	1.50	1.70	1.90	1.90		
Temperatura di esercizio			400÷450 °C						
Temperatura fumi in uscita (al collo del forno)			150 °C						
Potenza termica	Minima		25.000 kCAL (≈ 29 kW)						
	Massima		29.000 kCAL (≈ 33 kW)						

[2] *Il diametro del piano di cottura determina le ultme 3 cifre del codice del forno*

3.4 FORNO CON ALIMENTAZIONE A GAS E PIANO DI COTTURA GIREVOLE (DVFO-GG-ZZZ)

Dati identificativi e principali caratteristiche									
Dati identificativi	Costruttore		DI VICINO FORNI S.r.l.s.						
	Codice primario		**DVFO** = Forno per pizzeria						
	Tipo di alimentazione		**G** = Alimentazione a gas (metano o GPL)						
	Tipo di piano di cottura		**G** = Piano di cottura girevole						
Caratteristiche dimensionali	Altezza (cm)		**210**						
	Diametro esterno (cm)		==	==	155	175	185		
	Diametro interno (cm)		==	==	135	155	165		
	Diametro piano cottura[3] girevole		==	==	**100**	**120**	**130**		
	Peso (Q.li)		==	==	20	22	25		
Capacità pizze	Massima (n° di pizze)		==	==	7	8	9		
Alimentazione elettrica[4]	Tensione di alimentazione (V_{AC})		230						
	Frequenza (Hz)		50						
	Potenza (kW)		1,2						
Alimentazione: GPL *(forno fisso con temperatura di cottura pizza = 330-350 °C sul piano di cottura)*	SPITFIRE SILVER	Pot term./Consumo	Max = 25 kW		Max = 2,08 kg/h				
		Cons. medio Dopo 5 h	==	==	1,15	==	==		
		Cons. medio Dopo 10 h	==	==	0,75	==	==		
	SILVER GOLD 29	Pot term./Consumo	Max = 29 kW		Max = 2,08 kg/h				
		Cons. medio Dopo 5 h	==	==	1,15	1,35	1,35		
		Cons. medio Dopo 10 h	==	==	0,75	1,10	1,10		
	SILVER GOLD 34	Pot term./Consumo	Max = 34 kW		Max = 2,44 kg/h				
		Cons. medio Dopo 5 h	==	==	1,15	1,35	1,35		
		Cons. medio Dopo 10 h	==	==	0,75	1,10	1,10		
	GR-S8	Pot term./Consumo	Max = 34 kW		Max = 3,14 kg/h				
		Cons. medio Dopo 5 h	==	==	1,50	1,85	1,85		
		Cons. medio Dopo 10 h	==	==	1,20	1,40	1,40		
	GR-S9	Pot term./Consumo	Max = 34 kW		Max = 3,14 kg/h				
		Cons. medio Dopo 5 h	==	==	1,50	1,85	1,85		
		Cons. medio Dopo 10 h	==	==	1,20	1,40	1,40		
Alimentazione: Metano *(forno fisso con temperatura di cottura pizza = 330-350 °C sul piano di cottura)*	SPITFIRE SILVER	Pot term./Consumo	Max = 25 kW		Max = 2,50 m³/h				
		Cons. medio Dopo 5 h	==	==	1,50	==	==		
		Cons. medio Dopo 10 h	==	==	0,90	==	==		
	SILVER GOLD 29	Pot term./Consumo	Max = 29 kW		Max = 2,90 m³/h				
		Cons. medio Dopo 5 h	==	==	1,50	1,65	1,75		
		Cons. medio Dopo 10 h	==	==	0,90	1,00	1,15		
	SILVER GOLD 34	Pot term./Consumo	Max = 34 kW		Max = 3,42 m³/h				
		Cons. medio Dopo 5 h	==	==	1,50	1,65	1,75		
		Cons. medio Dopo 10 h	==	==	0,90	1,00	1,15		
	GR-S8	Pot term./Consumo	Max = 34 kW		Max = 4,67 m³/h				
		Cons. medio Dopo 5 h	==	==	2.22	2.55	2.55		
		Cons. medio Dopo 10 h	==	==	1.70	1.90	1.90		
	GR-S9	Pot term./Consumo	Max = 34 kW		Max = 4,67 m³/h				
		Cons. medio Dopo 5 h	==	==	2.22	2.55	2.55		
		Cons. medio Dopo 10 h	==	==	1.70	1.90	1.90		
Temperatura di esercizio			400÷450 °C						
Temperatura fumi in uscita (al collo del forno)			150 °C						
Potenza termica	Minima		25.000 kCAL (≈ 29 kW)						
	Massima		29.000 kCAL (≈ 33 kW)						

[3] *Il diametro del piano di cottura determina le ultme 3 cifre del codice del forno*

[4] *L'alimentazione elettrica di potenza è presente solo sui forni alimentati a gas con piano di cottura girevole;*

3.5 CARATTERISTICHE DEI BRUCIATORI

Dati identificativi e principali caratteristiche dei bruciatori						
Dati identificativi	Costruttore	MILLBERG di Diego Libanore				
	Denominazione	Bruciatore a gas				
	Modello	SILVER	GOLD 29	GOLD 34	GR-S8	GR-S9
Caratteristiche elettriche	Tensione di alimentazione (Volt)	230	230 115	230 115	230	230
	Frequenza (Hz)	50	50 60	50 60	50	50
	Potenza termica (kW)	25	29	34	34	34
Dispositivi di sicurezza	Controllo automatico fiamma	Si	Si	Si	Si	Si
	Controllo automatico temperatura	Si	Si	Si	Si	Si
	Sistema sicurezza gas elettronico	Si	Si	Si	Si	Si
	Sistema autoregolazione aria/gas	Si	Si	Si	Si	Si
Caratteristiche termiche	N° fiamme	2	8	8	1	1
	Selezione fiamme differenti	===	7	7	1	1
	Adatto per forni con ø interno di	100 cm	120 cm	120 cm	100 cm	100 cm
	Adatto per forni con ø interno fino a	160 cm	200 cm	200 cm	140 cm	140 cm

4 DESCRIZIONE GENERALE

4.1 PRINCIPALI COMPONENTI DEL FORNO

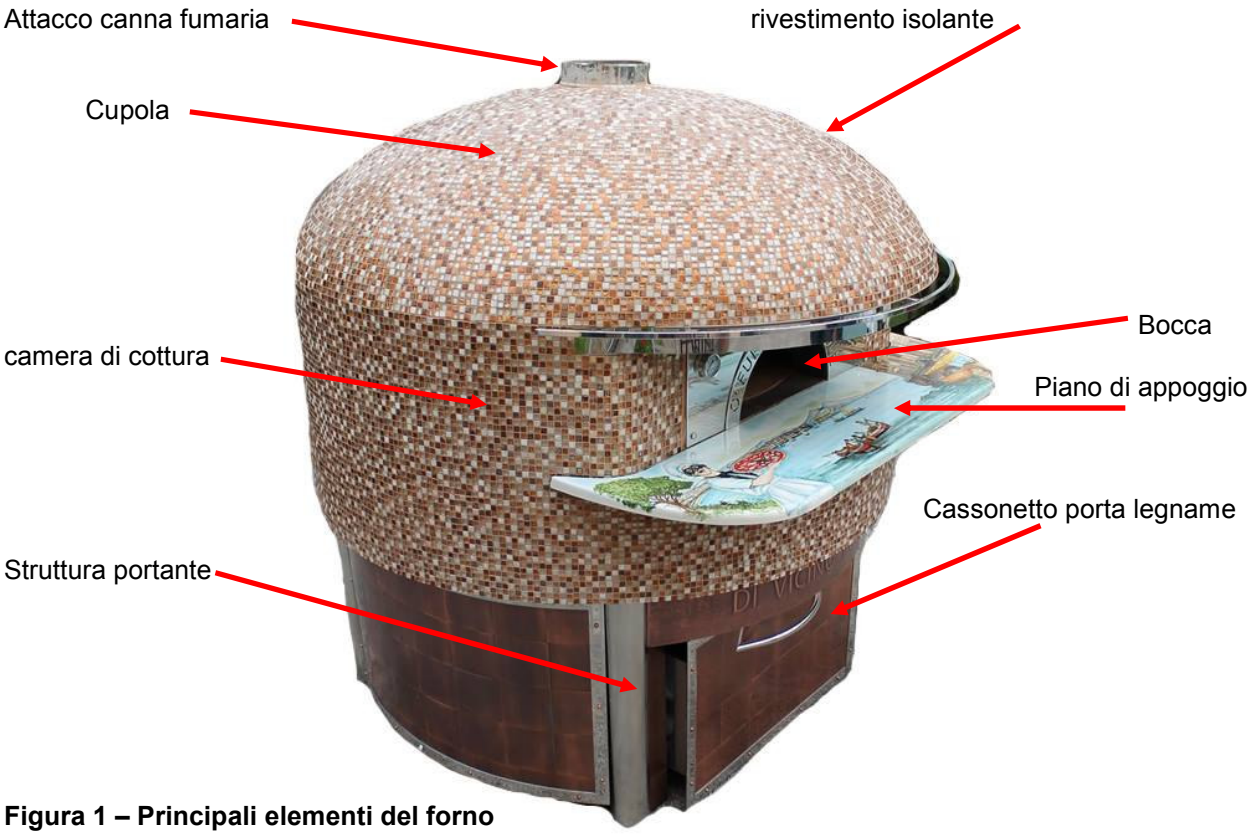

Figura 1 – Principali elementi del forno

4.2 IMPIANTO DI ALIMENTAZIONE PER IL FORNI A GAS – MODELLI DVFO-GFXXX E DVFO-GGXXX

I modelli **DVFO-GFxxx** (forno con alimentazione a gas e piano di cottura fisso) e **DVFO-GGxxx** (forno con alimentazione a gas e piano di cottura girevole) sono equipaggiati con un bruciatore a gas, che simula la combustione della legna nel forno e riscalda direttamente la camera di cottura ad una temperatura costante di 400 ÷ 450 °C.

L'impianto di alimentazione a gas è costituito da un ugello di erogazione del gas, posizionato sul piano di cottura del forno, collegato ad una centralina di alimentazione, provvista di un quadro di comando, che può essere posizionata al di sotto del piano di appoggio del forno **(Fig. 2a)** od anche in posizione diversa a scelta del cliente.

Figura 2a – Centralina e bruciatore a gas modelli Silver, Gold 29 e Gold 34 della Millberg

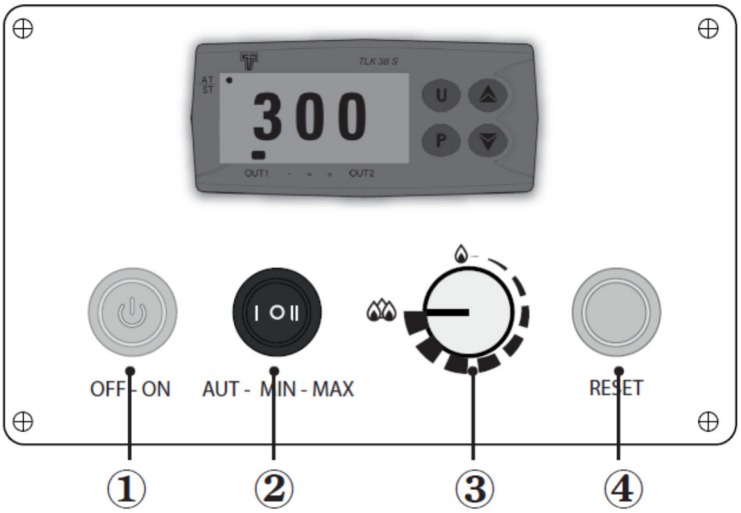

Figura 2b – Centralina di comando dei bruciatori GR-S8 e GR-S9

4.3 IMPIANTO DI ALIMENTAZIONE DEI FORNI CON PIANO DI COTTURA GIREVOLE – MODELLI DVFO-GGXXX

I forni alimentati possono disporre anche di piano di cottura girevole. Questi modelli, oltre a disporre dell'impianto di alimentazione a gas (vedi paragrafo precedente), dispongono di un quadro elettrico (vedi figura 3) e di un piccolo pannello operatore di comando (vedi figura 4) che possono essere posizionati, in fase di montaggio, nelle posizioni più idonee all'uso.

Figura 3 - Quadro elettrico

Figura 4 – Pannello operatore

5 ISTRUZIONI PER LO SMONTAGGIO, TRASPORTO E INSTALLAZIONE

5.1 SMONTAGGIO E TRASPORTO

ATTENZIONE: Affidare le operazioni di carico o di scarico del forno solo a personale adeguatamente informato sui:
- Rischi derivanti dalla movimentazione manuale dei carichi;
- Rischi derivanti dalla caduta di materiali dall'alto;

ATTENZIONE: Le persone addette alle operazioni di carico e scarico indosseranno obbligatoriamente:
- Scarpe antischiacciamento;
- Guanti di protezione;
- Elmetto protettivo e indumento ad alta visibilità;

ATTENZIONE: Prima dell'inizio delle operazioni di carico/scarico:
- ⇨ Individuare un'area per le operazioni e per il deposito temporaneo della macchina;
- ⇨ Recintare l'area segnalando i pericoli esistenti;
- ⇨ Utilizzare idonei mezzi di sollevamento e di movimentazione dei carichi dotati dei relativi accessori di imbracatura controllando, prima dell'uso, la loro efficienza e stato di usura.

Eseguire le seguenti istruzioni per il trasferimento del forno in sede diversa da quella in cui è installato.

Fase 1. Preparazione

1) Operazioni valide solo per i forni con alimentazione a gas:
   a) Disalimentare la centralina di alimentazione del gas;
   b) Aprire l'interruttore di alimentazione elettrica del quadro di area;
   c) Sganciare il cavo di alimentazione;
   d) Chiudere la chiave di arresto del gas;
   e) Scollegare il bruciatore dall'impianto di distribuzione del gas;
2) Operazioni valide solo per i forni con piano di cottura girevole:
   a) Disalimentare il quadro elettrico del piano di cottura;
   b) Aprire l'interruttore di alimentazione elettrica del quadro di area;
   c) Sganciare il cavo di alimentazione;
3) Pulire accuratamente l'interno della camera di cottura;
4) Pulire accuratamente l'esterno del forno;
5) Proteggere la camera di cottura con materiali di imballaggio adatti al trasporto (polistirolo, film plastico, pluriball o materiali simili);
6) Sganciare, sollevandola, la camera di cottura dal sistema di fissaggio a cannocchiale predisposto sulla struttura portante e depositare su apposito pallet;
7) Pulire accuratamente la struttura portante;
8) Proteggere la struttura portante con materiali di imballaggio adatti al trasporto;
9) Proteggere gli accessori con materiali di imballaggio adatti al trasporto.

Fase 2. Prelievo

1) Prima del prelievo, verificare l'efficacia degli accessori di imbracatura;
2) Verificare capacità di sollevamento dei mezzi da utilizzare;
3) Stabilizzare l'autocarro sul quale si depositerà il carico.

Fase 3. Carico sul veicolo da trasporto

1) Posizionare, sul cassone del veicolo, elementi in grado di smorzare le sollecitazioni dei movimenti durante il viaggio;
2) Prelevare, con un carrello elevatore, la camera di cottura e trasferirla nell'area di carico, sollevarla, depositandola sul cassone del veicolo, avendo cura di posizionarla in prossimità della cabina di guida,

in posizione centrale ed equilibrata, per ottenere un baricentro del complesso veicolo/carico che sia il più basso possibile;

3) Fissare rigidamente la camera di cottura al cassone del veicolo mediante funi o catene metalliche;
4) Prelevare la struttura portante con un carrello elevatore e trasferirla nell'area di carico, sollevarla, depositandola sul cassone, avendo cura di posizionarla in aderenza alla camera di cottura. Fissare rigidamente al cassone del veicolo;
5) Prelevare gli accessori, depositarli sul cassone del veicolo e fissarli adeguatamente.

5.2 INSTALLAZIONE

5.2.1 Misure di prevenzione e protezione

ATTENZIONE: Durante le operazioni il personale è esposto ai seguenti rischi. Si raccomanda, pertanto, l'adozione di idonee misure di prevenzione e protezione per il:

- Rischio di caduta materiali;
- Rischio derivante dalla movimentazione manuale dei carichi;
- Rischio fisico in genere (urti contro parti fisse, scivolamento, etc.);

Sulla base di quanto indicato si raccomanda di:

- ☐ Recintare l'area di installazione della macchina apponendo cartelli monitori che vietano l'accesso alle persone non autorizzate;
- ☐ Utilizzare solo personale perfettamente addestrato al montaggio della macchina e in grado di avvalersi delle relative istruzioni;
- ☐ Mantenere sempre ordinata e pulita l'area di stazionamento onde evitare pericoli di inciampo al personale;
- ☐ Utilizzare adeguati mezzi di sollevamento per i carichi superiori a 25 kg;
- ☐ Informare il personale addetto sui rischi derivanti dalla MMC e sulla corretta postura da assumere;
- ☐ Durante le operazioni, disporre che la persona preposta alle direzione dei lavori, verifichi l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione disposte, in particolare, l'uso dei DPI,

ATTENZIONE: L'operazione di messa in servizio può essere effettuata solo da personale della ditta costruttrice o da personale, adeguatamente addestrato dalla stessa, perfettamente a conoscenza del forno e delle operazioni da eseguire.

ATTENZIONE: Le persone addette alle operazioni di prelievo e posizionamento devono indossare obbligatoriamente:
- Scarpe antischiacciamento;
- Guanti di protezione;
- Elmetto protettivo;

ATTENZIONE: Prima dell'inizio delle operazioni di prelievo e posizionamento:

- ⇨ Eliminare potenziali ostacoli per la movimentazione della macchina;
- ⇨ Se necessario, recintare l'area segnalando i pericoli esistenti;
- ⇨ Utilizzare idonei mezzi di sollevamento;
- ⇨ Controllare lo stato d'uso degli accessori di imbracatura;

5.2.2 Istruzioni operative

IMPORTANTE: Per ottenere un'ottima funzionalità del forno, evitare di curvare la canna fumaria ad una distanza inferiore a 4 prima che questa raggiunga un'altezza di 4÷5 metri dall'uscita dalla camera di cottura.

Fase 1. Verifica dell'ambiente nel quale si deve installare il forno

1) Individuare il percorso da effettuare per trasferire il forno dall'area di scarico all'area di installazione avendo cura di eliminare qualsiasi materiale che possa costituire intralcio per le operazioni;

2) Predisporre recinzioni, segnali di avvertimento, o personale preposto a mantenere a distanza di sicurezza (almeno 2 metri dal veicolo) le persone estranee allo scarico ed alla movimentazione del forno;
3) Verificare capacità di sostentamento della via di transito lungo la quale sarà trasportato il forno;
4) Verificare capacità di sostentamento dell'area sulla quale sarà installato il forno;
5) Verificare esistenza di impianto di estrazione d'aria dal forno (presenza adduttore canna fumaria);
6) Verificare disponibilità di allaccio all'impianto elettrico (nel caso di forno con alimentazione a gas);
7) Verificare disponibilità di allaccio all'impianto di distribuzione del gas (nel caso di forno con alimentazione a gas);
8) Eliminare la presenza di materiali e di quant'altro possa costituire ostacolo durante le fasi di scarico, trasporto e movimentazione e deposizione del forno;

Fase 2. Scarico dei materiali e installazione

Eseguire le seguenti fasi nel caso in cui l'area destinata ad accogliere il forno sia in grado di sopportare il peso del forno e quello delle attrezzature di sollevamento, inoltre, se l'area presenta uno spazio sufficiente per la loro movimentazione

1) Togliere le imbracature agli accessori e depositare in un'area temporanea di immagazzinamento;
2) Togliere le imbracature alla struttura portante, prelevare e posizionare nell'area di scarico;
3) Prelevare con idoneo mezzo di sollevamento e trasferire la struttura nell'area prevista;
4) Orientare la struttura fino a posizionarla correttamente. Se necessario, fissare al pavimento;
5) Togliere le imbracature dalla camera di cottura, prelevare e posizionare nell'area di scarico;
6) Prelevare la camera di cottura con un idoneo mezzo di sollevamento e trasferire nell'area prevista;
7) Orientare la camera di cottura in modo da utilizzare agevolmente il sistema di fissaggio a cannocchiale di cui dispone la struttura;
8) Sollevare la camera di cottura avendo cura di infilare i supporti nel sistema di fissaggio a cannocchiale.

*Eseguire le seguenti fasi nel caso in cui l'area destinata ad accogliere il forno **non** sia in grado di sopportare il peso del forno e quello delle attrezzature di sollevamento, o se **non** presenta uno spazio sufficiente per la loro movimentazione*

1) Togliere le imbracature agli accessori e depositare in un'area temporanea di immagazzinamento;
2) Togliere le imbracature alla struttura portante, prelevare e posizionare nell'area di scarico avendo cura di posizionarla in modo da avere spazio sufficiente per la movimentazione della camera di cottura;
3) Togliere le imbracature dalla camera di cottura, prelevare e posizionare nell'area di scarico;
4) Orientare la camera di cottura in modo da utilizzare agevolmente il sistema di fissaggio a cannocchiale di cui dispone la struttura;
5) Sollevare la camera di cottura avendo cura di infilare i supporti nel sistema di fissaggio a cannocchiale di cui dispone la struttura portante;
6) Sollevare il forno così composto e trasferire nell'area destinata a contenerlo;
7) Orientare e posizionare avendo cura, se necessario, di fissarlo al pavimento.

Fase 3. Preparazione per l'entrata in esercizio

1) Eliminare il materiale da imballaggio sia dalla struttura portante che dalla camera di cottura;
2) Prelevare l'ultimo tratto di canna fumaria e agganciare all'imboccatura predisposta sulla cupola della camera di cottura;
3) **Attenzione:** Operazioni valide solo per forni con alimentazione a gas:
   a) Collegare il bruciatore all'impianto di distribuzione del gas avendo cura di verificare l'esistenza di una chiave di arresto del flusso di gas verso il bruciatore;
   b) Il forno dispone di un piccolo quadro elettrico e di una centralina di comando che necessitano dell'alimentazione elettrica.
      Se il quadro e la centralina sono già stati installati in fase di costruzione:
      - ☐ Verificare che l'interruttore magnetotermico differenziale (quadro di area) sia aperto (in posizione [OFF] o [O]);
      - ☐ Collegare il cavo di alimentazione alla presa interbloccata del quadro di area;

      Se il quadro elettrico e la centralina non sono stati installati in fase di costruzione:
      - ☐ Installare il quadro elettrico in posizione ben visibile;
      - ☐ Installare la centralina di comando;

- Verificare che l'interruttore magnetotermico differenziale (quadro di area) sia aperto (in posizione [OFF] o [O]);
- Collegare il cavo di alimentazione alla presa interbloccata del quadro di area;

c) Verificare che il locale nel quale è stato posizionato il forno sia ben ventilato, quindi, aprire la valvola di arresto della distribuzione del gas al bruciatore e verificare l'assenza di perdite di gas;
d) Alimentare elettricamente il forno chiudendo l'interruttore magnetotermico differenziale posto sul quadro di area (interruttore in posizione [ON] o [I]);
e) Attendere qualche secondo e verificare il funzionamento del circuito piezoelettrico azionando il pulsante di comando;
f) Dopo aver verificato il funzionamento dell'impianto disattivare l'alimentazione del gas;
g) Chiudere la valvola di arresto del gas;

4) **Attenzione:** Operazioni valide per i forni che dispongono del piano di cottura girevole:
   a) Individuare la posizione del quadro elettrico e fissare;
   b) Individuare la posizione del pannello operatore e fissare;
   c) Verificare che l'interruttore magnetotermico differenziale (del quadro di area) di alimentazione del quadro sia aperto (posizione [OFF] o [O]);
   d) Collegare la spina di alimentazione dell'impianto alla presa interbloccata del quadro di area;
   e) Chiudere l'interruttore del quadro di area (posizione [ON] o [I]);
   f) Alimentare il quadro elettrico del piano di cottura agendo sull'interruttore generale verificando, nel contempo, l'accensione della lampada di "presenza tensione";
   g) Estrarre il pulsante di emergenza a ritenuta meccanica posto sul pannello operatore;
   h) Pigiare il pulsante "Avanti" posto sul pannello operatore e verificare che il piano di cottura inizi a girare;
   i) Azionare il potenziometro del piano di cottura e verificare che le velocità di rotazione aumenti/diminuisca in accodo alla variazione imposta;
   j) Pigiare il pulsante di emergenza, quindi, pigiare il pulsante "Indietro" e verificare che il senso di rotazione si inverta;
   k) Azionare il potenziometro del piano di cottura e verificare che le velocità di rotazione aumenti/diminuisca in accodo alla variazione imposta;
   h) Pigiare il pulsante di emergenza, aprire l'interruttore generale del quadro e quello del quadro di area;
5) Disimballare gli accessori e fissarli al forno;
6) Eliminare i materiali di imballaggio dall'area e le attrezzature;
7) Il forno è pronto per entrare in funzione.

6 ISTRUZIONI PER L'USO

Le istruzioni d'uso e manutenzione del forno hanno lo scopo di salvaguardare l'integrità fisica degli addetti ai lavori e l'efficienza della macchina, tutelando in tal modo, sia le persone che il bene.
Un corretto utilizzo del forno, unitamente ad una corretta e regolare manutenzione garantiranno l'ottimale rendimento.

6.1 PRIMA ACCENSIONE DEL FORNO

IMPORTANTE: I forni della "Di Vicino forni", al termine del processo di assemblaggio, subiscono un lungo processo di essiccazione per prevenire qualsiasi difetto o lesione della camera di cottura in fase di esercizio. Tuttavia, alla prima accensione si consiglia di procedere nel seguente modo.

6.1.1 Forno con alimentazione a legna

ATTENZIONE: Utilizzare legna la cui provenienza sia certificata dal fornitore.

1) Verificare che all'interno della camera di cottura non via siano materiali indesiderati;
2) Inserire legna di piccolo taglio e dimensioni e in quantità non eccessiva per favorire l'accensione;
3) Aggiungere carta, meglio se appallottolata;
4) Innescare l'accensione con un accendino o con una sorgente di fiamma;
5) Attendere che la legna inizi a bruciare prima di aggiungere altro quantitativo di legna;
6) Attendere che la temperatura all'interno della camere di cottura raggiunga una temperatura compresa tra 200 ÷ 250 °C prima di aggiungere dei ceppi di legno;
7) Si consiglia di iniziare a cuocere il prodotto con una temperatura interna compresa tra 400÷450 °C.

IMPORTANTE: Per favorire, il più a lungo possibile, la piena funzionalità del forno, si consiglia di utilizzare la suindicata modalità di accensione del forno ogni qualvolta la temperatura interna della camera di cottura è prossima alla temperatura ambiente.

6.1.2 Forno con alimentazione a gas

Istruzioni per i modelli Silver, Gold 29, Gold 34

1. Alimentare elettricamente il forno (interruttore in posizione [ON] o [I]);
2. Aprire la chiave di arresto dell'impianto di adduzione del gas;
3. Pigiare il pulsante di accensione del bruciatore (figura 5a) e attendere qualche secondo prima di rilasciarlo;
4. Agire sui tasti di regolazione per attivare solo una/due fiamme fino a raggiungere, gradualmente, una temperatura di 200÷250 °C;
5. Raggiunta la temperatura di 200÷250 °C, attivare ulteriori ugelli e regolare opportunamente le fiamme attendendo che la temperatura interna raggiunga i 400÷450 °C prima di iniziare a cuocere i vs prodotti

IMPORTANTE: Per favorire, il più a lungo possibile, la piena funzionalità del forno, si consiglia di utilizzare la suindicata modalità di accensione del forno ogni qualvolta la temperatura interna della cottura è prossima alla temperatura ambiente.

Figura 5a – Centralina di comando del gas Modelli Silver, Gold 29, Gold 34

Istruzioni per i modelli GR-S8 e GR-S9

1) Alimentare elettricamente il forno;
2) Aprire la chiave di arresto dell'impianto di distribuzione del gas;
3) Pigiare il pulsante di accensione [1] del bruciatore (figura 5b);
4) Attendere qualche secondo prima di agire sul tasto di regolazione [2] della fiamma che prevede tre posizioni:
   - AUT = utilizzazione in automatico del bruciatore;
   - MIN = utilizzazione del bruciatore con fiamma minima;
   - MAX = utilizzazione del bruciatore con fiamma massima;
5) Impostare la temperatura desiderata ruotando il potenziometro [3];

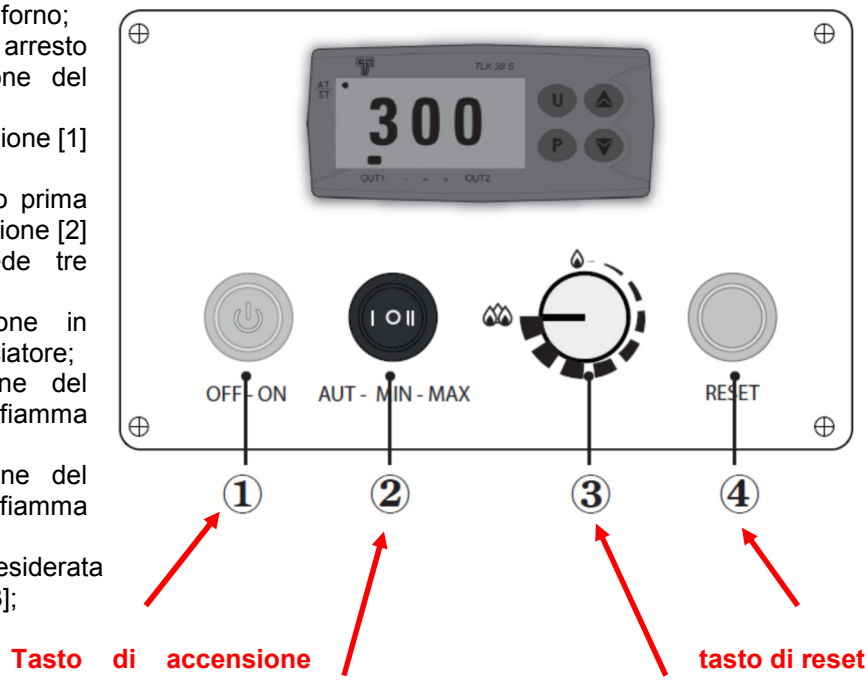

Figura 5b – Centralina di comando dei modelli GR-S8 e GR-S9

Pigiando il tasto di reset [4] si ripristina il settaggio di fabbrica del bruciatore.

Nota bene: per ulteriori informazioni vedi scheda tecnica del bruciatore allegata al Manuale.

6.1.3 Forno con alimentazione a gas e con piano di cottura girevole

1. Verificare che l'interruttore di alimentazione della presa che alimenta il forno sia chiuso (in posizione [ON] o [I]);
2. Ruotare, in senso orario, l'interruttore generale del quadro (vedi figura 6) e controllare che si accenda la spia "Presenza tensione";
3. Sbloccare il pulsante di emergenza ruotandolo in senso orario (vedi pannello operatore di figura 7);
4. Pigiare il pulsante "avanti" o "indietro" per impostare il senso di rotazione desiderato del piano di cottura (vedi figura 7);
5. Regolare la velocità di rotazione del piano agendo sul potenziometro (vedi figura 7). SI consiglia, inizialmente, di posizionarlo su "1 giro al minuto";
6. Procedere all'accensione del gas in accordo a quanto indicato nel §.6.1.2

Figura 6 – Quadro elettrico del piano di cottura girevole

IMPORTANTE: Se si desidera invertire il senso di rotazione del piano, ad esempio dopo aver pigiato il pulsante “avanti”, pigiare il pulsante di emergenza. Con piano di cottura fermo, sbloccare il pulsante di emergenza e pigiare il pulsante “indietro”.

IMPORTANTE: Per favorire, il più a lungo possibile, la piena funzionalità del forno, si consiglia di utilizzare la suindicata modalità di accensione del forno ogni qualvolta la temperatura interna della camera di cottura è prossima alla temperatura ambiente.

Figura 7 – Pannello operatore piano di cottura

6.2 ACCENSIONE RICORRENTE DEL FORNO

Utilizzare le seguenti procedure di accensione del forno quando la temperatura interna della camera di cottura è ben al di sopra della temperatura ambiente (circa 200÷250 °C o superiore).

6.2.1 Forno con alimentazione a legna

1) Togliere il dispositivo di chiusura della bocca della camera di cottura;
2) Rimuovere accumuli di cenere dall'interno della camera che possano impedire una buona accensione del legno;
3) Aggiungere legna, accendere e attendere che la legna inizi a bruciare;
4) Aggiungere dei ceppi di legno e attendere la temperatura di esercizio.

6.2.2 Forno con alimentazione a gas

1) Togliere il dispositivo di chiusura della bocca della camera di cottura;
2) Rimuovere eventuali residui presenti all'interno della camera di cottura;
3) Alimentare elettricamente il forno (interruttore di alimentazione in posizione [ON] o [I];
4) Aprire la chiave di arresto dell'impianto di adduzione del gas;
5) Procedere alla accensione degli ugelli necessari per raggiungere la temperatura di esercizio;

6.2.3 Forno con alimentazione a gas e con piano di cottura girevole

1) Togliere il dispositivo di chiusura della bocca della camera di cottura;
2) Rimuovere eventuali residui presenti all'interno della camera di cottura;
3) Ruotare l'interruttore generale del quadro in posizione [ON] o [I] (vedi figura 6);
4) Sbloccare il pulsante di emergenza e attivare la rotazione del piano di cottura;
5) Aprire la chiave di arresto dell'impianto di adduzione del gas;
6) Agire sulla centralina di comando del gas (vedi figura 5) per l'accensione del forno.

6.3 SPEGNIMENTO DEL FORNO

6.3.1 Forno con alimentazione a legna

1) Eliminare l'eccesso di cenere dalla camera di cottura e di eventuali residui dei prodotti cucinati;
2) Se necessario, pulire il piano di appoggio esterno;
3) Applicare il dispositivo di chiusura della bocca della camera di cottura.

6.3.2 Forno con alimentazione a gas

1) Pigiare il pulsante di comando della centralina del gas (vedi fig. 8);
2) Chiudere la chiave di arresto dell'impianto di adduzione del gas;
3) Disalimentare il bruciatore agendo sull'interruttore del quadro di area;
5) Eliminare eventuali residui dei prodotti cucinati dalla camera di cottura;
6) Se necessario, pulire il piano di appoggio esterno;
7) Applicare il dispositivo di chiusura della bocca della camera di cottura.

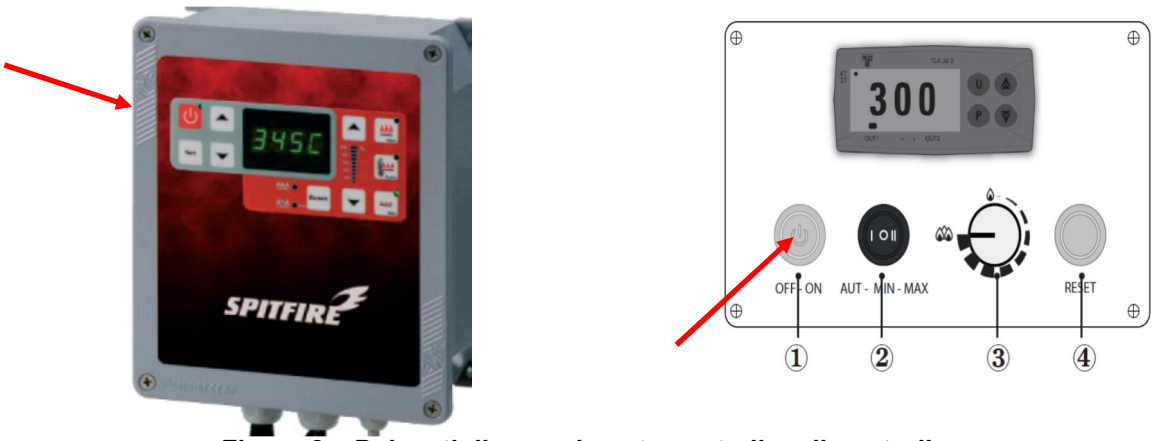

Figura 8 – Pulsanti di spegnimento centraline di controll

6.3.3 Forno con alimentazione a gas e con piano di cottura girevole

1) Pigiare il pulsante di comando della centralina del gas;
2) Chiudere la chiave di arresto dell'impianto di adduzione del gas;
3) Eliminare eventuali residui dei prodotti cucinati;
4) Pigiare il pulsante di emergenza del pannello operatore (vedi figura 7);
5) Ruotare l'Interruttore generale del quadro di alimentazione sulla posizione [OFF] o [O] (vedi figura 6);
7) Se necessario, pulire il piano di appoggio esterno;
8) Applicare il dispositivo di chiusura della bocca della camera di cottura.

7 DIAGNOSTICA

Forno con alimentazione a legna	
Anomalia	**Verifiche**
La temperatura della camera di cottura non raggiunge la temperatura di 400÷450 °C	▪ Verificare che la quantità di legna sia sufficiente; ▪ Verificare il tiraggio della canna fumaria, in particolare, che non sia ostruita;
Esce fumo dalla bocca della camera di cottura	▪ Verificare l'apertura della canna fumaria; ▪ Effettuare pulizia della canna fumaria;

Forno con alimentazione a gas e piano di cottura fisso	
Anomalia	**Verifiche**
Pigiando il comando piezoelettrico del bruciatore non si vedono fiamme uscire dagli ugelli	▪ Verificare che il forno sia alimentato elettricamente; ▪ Verificare che la chiave di arresto del gas sia aperta;
La temperatura della camera di cottura non raggiunge la temperatura di 400÷450 °C	▪ Verificare che tutte le fiamme siano accese; ▪ Verificare il tiraggio della canna fumaria, in particolare, che non sia ostruita;
Esce fumo dalla bocca della camera di cottura	▪ Verificare l'apertura della canna fumaria; ▪ Effettuare pulizia della canna fumaria;

Forno con alimentazione a gas e piano di cottura girevole	
Anomalia	**Verifiche**
Pigiando il comando piezoelettrico del bruciatore non si vedono fiamme uscire dagli ugelli	▪ Verificare che il forno sia alimentato elettricamente; ▪ Verificare che la chiave di arresto del gas sia aperta;
La temperatura della camera di cottura non raggiunge la temperatura di 400÷450 °C	▪ Verificare che tutte le fiamme siano accese; ▪ Verificare il tiraggio della canna fumaria, in particolare, che non sia ostruita;
Esce fumo dalla bocca della camera di cottura	▪ Verificare l'apertura della canna fumaria; ▪ Effettuare pulizia della canna fumaria;
Ruotando l'interruttore del quadro di alimentazione del piano di cottura in posizione [ON] la spia "presenza tensione" non si accende	▪ Verificare che l'interruttore del quadro di area che alimenta il quadro del piano di cottura sia in posizione [ON]; ▪ Verificare integrità dei fusibili (interno quadro di alimentazione del piano di cottura); ▪ Verificare funzionalità della lampada di "presenza tensione";
Pigiando il pulsante "avanti" o "indietro" del pannello operatore del piano di cottura, il piano non ruota;	▪ Verificare che il quadro di alimentazione del piano di cottura sia alimentato (spia "presenza tensione" accesa); ▪ Ruotare ed estrarre il pulsante di emergenza; ▪ Verificare che l'interruttore magnetotermico di alimentazione dell'inverter (interno quadro del piano di cottura) sia in posizione [ON];

8 MANUTENZIONE PREVENTIVA DEL FORNO

ATTENZIONE: Per garantire la salute e la sicurezza degli operatori effettuare gli interventi di manutenzione preventiva in accordo alla frequenza indicata. In caso di uso intenso del forno, si consiglia di aumentare la frequenza degli interventi.

ATTENZIONE: Fare effettuare gli interventi di manutenzione solo da personale qualificato esperto, in particolare, nel settore dell'elettricità.

Tipologia di forno	Frequenza	Intervento
Tutti i tipi di forno	Annuale	• Effettuare pulizia canna fumaria (Attenzione: nel caso di riduzione del tiraggio da parte della canna fumaria o di uso intenso del forno, aumentare la frequenza degli interventi);
Forno a gas con o senza piano di cottura girevole	Trimestrale	• Nel caso di utilizzo di un tubo in gomma per l'alimentazione del gas verificare la data di scadenza entro la quale si deve sostituire;
	Annuale	• Nel caso di utilizzo di un tubo di sicurezza per l'alimentazione del gas, verificare il serraggio;
		• Pulire gli ugelli del bruciatore eliminando eventuale presenze di olio;
		• Verificare il serraggio del cavo di terra;
Forno a gas con piano di cottura girevole	Annuale	• Verificare serraggio della componentistica e dei cavi all'interno del quadro di alimentazione del piano di cottura
		• Verificare il serraggio delle viti di fissaggio del sostegno rotante poste al di sotto della camera di cottura

9 ELENCO FINITURE E ACCESSORI

Codice	Descrizione componente	Caratteristiche tecniche
SP-SILVER	Bruciatore a gas Spitfire Silver	Alim.: 230 V – 50 Hz; 2 fiamme; Pot. Term.: 25 kW;
SP-GOLD 29	Bruciatore a gas Spitfire Gold	Alim.: 230 V – 50 Hz; 8 fiamme; Pot. Term.: 29 kW;
SP-GOLD 34	Bruciatore a gas Spitfire Gold	Alim.: 230 V – 50 Hz; 8 fiamme; Pot. Term.: 34 kW;
DVFO-TE1	Termometro	
DVFO-CCC1	Chiusura bocca camera di cottura	Acciaio AISI275 - spessore 7 mm;
DVFO-CPL1	Cassetto porta-legno	Dimensioni

10 ALLEGATI

- ☐ Schema elettrico impianto di alimentazione a gas;
- ☐ Manuale di uso della centralina di comando dell'impianto a gas;
- ☐ Schema elettrico dell'impianto di alimentazione del piano di cottura girevole (solo per forni dotati di tale impianto);