

Forno a vapore
EDG 650.0

Manuale tecnico: H3-63-01

Redazione: D. Rutz
Telefono: (0209) 401-733
Fax: (0209) 401-743
Data: 20.07.2000

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Kundendienst
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

Indice

| | |
|---|-----------|
| 1. In generale | 4 |
| 1.1 Dati tecnici | 5 |
| 1.2 Caratteristiche tecniche | 5 |
| 1.3 Proprietà | 5 |
| 2. Montaggio | 6 |
| 2.1 Montaggio del forno a vapore in un mobile da incasso | 6 |
| 2.2 Allacciamento elettrico | 7 |
| 3. Dotazioni ed utilizzo di EDG 650.0 | 7 |
| 3.1 Utilizzo | 7 |
| 3.2 Pannello comandi | 8 |
| 3.3. Display | 8 |
| 3.4 Segnali acustici e visualizzazioni | 8 |
| 3.5 Impostazione del programma di cottura | 9 |
| 3.6 Impostazione della cottura temporizzata | 9 |
| 4. Principio di funzionamento del forno a vapore | 9 |
| 4.1 In generale | 9 |
| 4.2 La cottura | 10 |
| 4.3 Apertura della porta durante la cottura | 11 |
| 4.4 Riconoscimento del livello dell'acqua | 12 |
| 4.5 Bacinella raccoglicondensa con supporto | 12 |
| 4.6 Interno e componenti | 12 |
| 5. Controllo e misurazione | 13 |
| 5.1 Componenti | 13 |
| 5.2 Interruttori Reed e LED | 14 |
| 6. Riparazione ed assistenza | 15 |
| 6.1 Smontaggio del canale d'areazione superiore | 15 |
| 6.2 Smontaggio del termoattivatore | 15 |
| 6.3 Smontaggio della valvola | 15 |
| 6.4 Smontaggio della guarnizione dalla valvola | 15 |
| 6.5 Smontaggio del canale d'areazione inferiore | 16 |
| 6.6 Smontaggio della tangente | 16 |
| 6.7 Smontaggi della scheda dell'interruttore Reed | 16 |
| 6.8 Smontaggio del dispositivo di riconoscimento del livello dell'acqua | 16 |
| 6.9 Smontaggio del supporto del serbatoio dell'acqua | 16 |
| 6.10 Smontaggio della scheda dell'interruttore principale | 17 |
| 6.11 Smontaggio della pompa e dei tubi | 17 |
| 6.12 Smontaggio del generatore di vapore | 17 |
| 6.13 Sostituzione di tutto l'isolamento termico | 18 |
| 6.14 Smontaggio della porta | 19 |
| 6.15 Smontaggio delle cerniere | 19 |
| 6.16 Sostituzione dell'illuminazione interna | 19 |
| 7. Diagnostica dei guasti | 20 |
| 7.1 Tipo di guasto | 20 |
| 7.2 Programma ausiliario di diagnostica | 20 |
| 8. Schemi elettrici | 24 |

1. In generale

Che cos'è la cottura a vapore?

- ◆ La cottura a vapore è la cottura di alimenti con puro vapore acqueo.
- ◆ Il vapore acqueo viene surriscaldato e distribuito uniformemente nella camera di cottura. Il calore viene trasmesso agli alimenti tramite condensazione del vapore sulla superficie inizialmente fredda.
- ◆ Il vapore acqueo si riversa direttamente sui cibi e tra di essi, li avvolge ed evita così che si seccino.
- ◆ Poiché la quantità d'acqua che deve essere riscaldata è relativamente ridotta, il forno a vapore permette un risparmio sia in termini di energia sia di tempo.

Quali tipi di cottura sono possibili con il forno a vapore?

- ◆ Scongelamento e cottura di alimenti congelati e surgelati .
- ◆ Cottura normale e di stufati.
- ◆ Riscaldamento e tenuta in caldo dei cibi.

A quali applicazioni si addice di più?

- ◆ Ad una preparazione sana e saporita dei cibi.
- ◆ Ad un'alimentazione leggera e senza grassi.
- ◆ Ad una preparazione di cibi leggeri e dietetici (in caso di problemi digestivi, di colesterolo e di peso).
- ◆ Ad una cottura senza controlli.

Quali alimenti si valorizzano con la cottura a vapore?

- ◆ Frutta e verdura.
- ◆ Patate, riso e pasta.
- ◆ Carne, pesce e crostacei.
- ◆ Minestre, sformati, piatti a base di uova, ecc.
- ◆ E tutti gli alimenti che possono essere stufati o riscaldati a bagnomaria.

Quali vantaggi offre la cottura a vapore?

- ◆ Le vitamine e i sali minerali non vanno persi, bensì si mantengono.
- ◆ Il sapore, il colore e la consistenza dell'alimento rimangono intatti - la struttura non varia.
- ◆ Diventa quasi superfluo salare e condire le vivande.
- ◆ Cottura senza aggiunta di grassi = alimentazione a basso contenuto calorico.
- ◆ Minima formazione di cattivi odori - nessun interscambio di sapori.
- ◆ I cibi non si attaccano.
- ◆ Cottura *nel* piatto di portata.
- ◆ **Risultato:** la cottura a vapore permette di alimentarsi in modo consapevole e sano senza dover fare ulteriori sforzi. Il forno a vapore può essere combinato perfettamente con la cucina o il forno ökotherm®.

1.1 Dati tecnici

| | |
|---------------------------------------|--------------------------|
| Modello | EDG 650.0 |
| Dimensioni esterne (A) x (L) x (P) | 374 mm x 544 mm x 410 mm |
| Volumi utili camera di cottura | 23,5 l |
| Peso netto | 25 kg |
| Allacciamento | 230V 50 Hz, 1,93 W |
| Consumo energetico | 1,18 kWh |
| Consumo d'acqua | 0,6 l |

1.2 Caratteristiche tecniche

- ◆ Tubazione dell'acqua rivestita di teflon (senza depositi calcarei).
- ◆ Porta del forno sganciabile.
- ◆ Comando elettronico a sensori e visualizzazione digitale.
- ◆ Illuminazione interna.
- ◆ Pareti laterali riscaldate per un utilizzo energetico ottimale.
- ◆ Generatore/distributore di vapore di alluminio inossidabile .
- ◆ Ventilatore a corrente trasversale per aspirazione vapore.

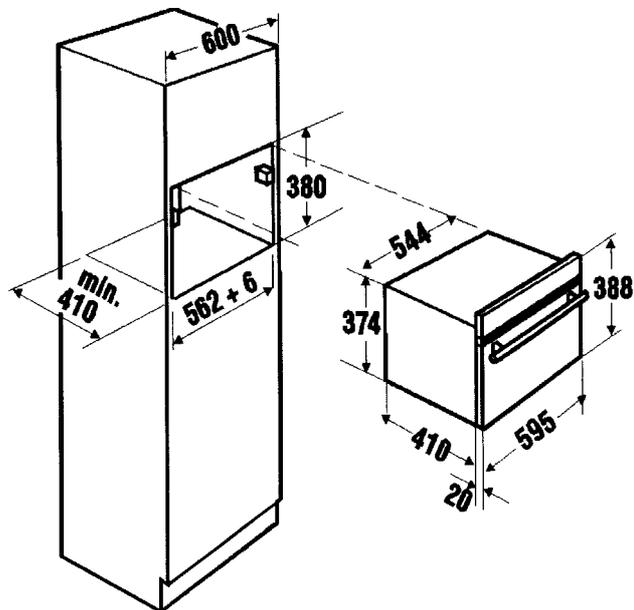
1.3 Proprietà

| | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| Cottura in un'ora: | 810 W/h |
| Cottura: | 95°C - 110°C (secondo il tipo) |
| Riscaldamento: | 95°C - 110°C (secondo il tipo) |
| Generatore: | 1500 W |
| Superficie riscaldata: | 390 W |
| Pompa: | 3 W |
| Ventilatore: | 20 W |
| Azionamento termoelettronica: | 4 W |
| Illuminazione interna: | 25 W |

2. Montaggio

2.1 Montaggio del forno a vapore in un mobile da incasso

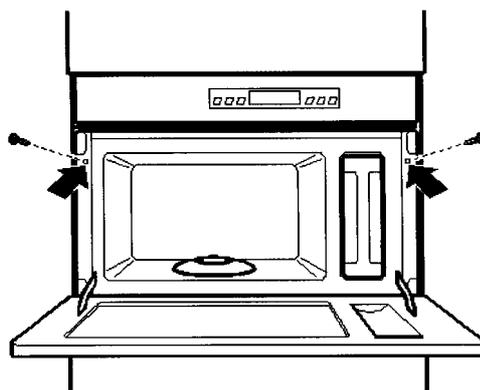
Il mobile nel quale verrà incassato il forno deve essere resistente al calore o essere rivestito da materiale isolante. Rispettare le dimensioni riportate nel disegno qui a fianco durante il montaggio.



Inserire il forno orizzontalmente nella nicchia di montaggio.

Attaccarlo alla rete d'alimentazione e

fissarlo quindi al mobile con 2 viti. I relativi fori sono già presenti sui bordi laterali.



Attenzione!

L'uscita del vapore si trova tra il lato inferiore della mascherina e quello superiore della porta. Diventa così impossibile una deformazione del mobile.

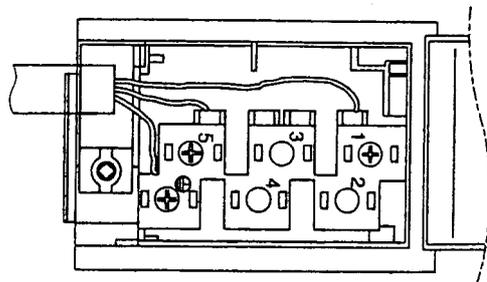
2.2 Allacciamento elettrico

L'allacciamento elettrico deve essere effettuato solo da uno specialista autorizzato.

Il forno a vapore è dotato di linea di collegamento e di spina. L'allacciamento elettrico ad una presa con contatto a terra (230 V, 50 Hz) deve avvenire solo tramite tale spina. La presa con contatto a terra deve trovarsi dietro il mobile da incasso.

Effettuare il collegamento elettrico prima di iniziare ad incassare il forno.

Il conduttore di protezione giallo-verde deve essere collegato al morsetto di massa dell'apparecchio e al collegamento a terra della conduzione di corrente.



Assicurare l'allacciamento con un fusibile da 10 A.

3. Dotazioni ed utilizzo del forno EDG 650.0

Pannello comandi

Camera di cottura

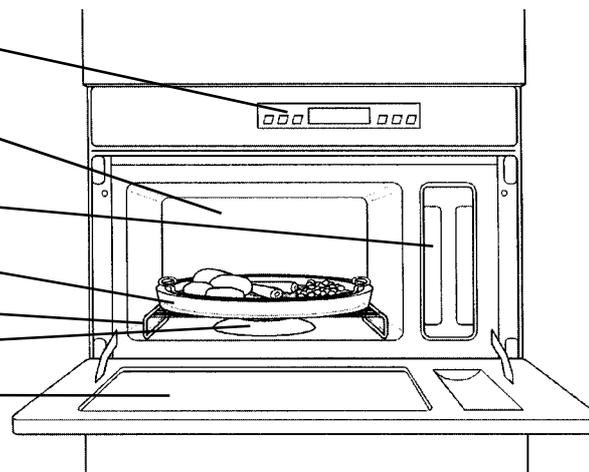
Serbatoio dell'acqua
(non è necessario un attacco per l'acqua)

Contenitore di cottura con cestello

Griglia d'appoggio

Supporto della bacinella raccoglicondensa

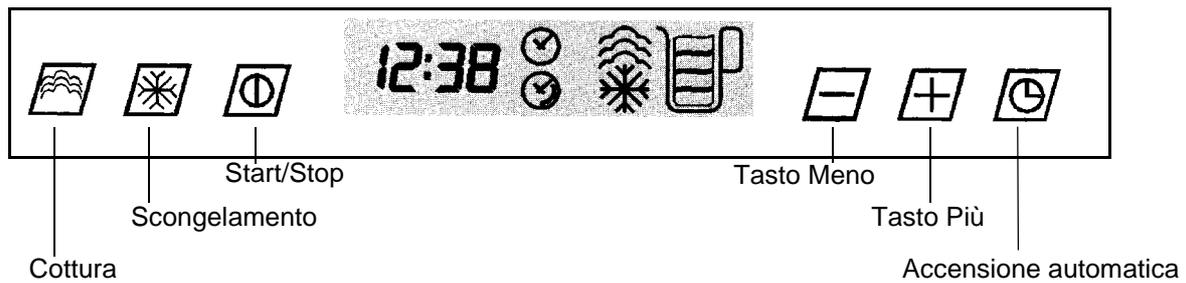
Porta interna



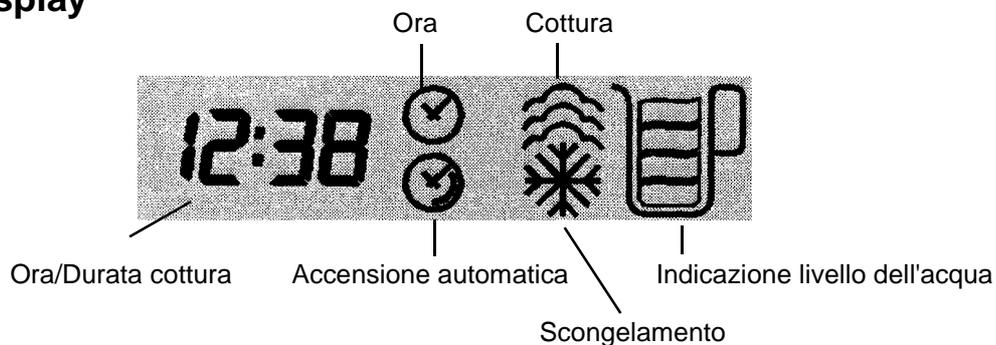
3.1 Utilizzo

1. Mettere i cibi nel cestello o direttamente nel contenitore di vetro.
2. Appoggiare quindi il contenitore sulla griglia del forno.
3. Riempire il serbatoio dell'acqua.
4. Chiudere il forno.
5. Impostare il forno.
6. Accendere.

3.2 Pannello comandi



3.3 Display



3.4 Segnali acustici e visualizzazioni

L'utilizzo del forno è reso più chiaro da segnali acustici e visivi

| Informazione trasmessa | Riconoscimento | Segnalazione |
|---|---|--|
| Impostazione del tipo di cottura | Premere il relativo tasto | 2 simboli visualizzano il tipo di preparazione scelto |
| Livello del serbatoio dell'acqua | 4 valori misurati interruttore Reed | Visualizzazione del boiler semivuoto |
| Serbatoio dell'acqua non disponibile o montato in modo errato | 4 valori misurati interruttore Reed | Visualizzazione di un serbatoio vuoto, si sente 1 segnale acustico |
| Apertura della porta | Contatto porta | Accensione illuminazione, si sente 1 segnale acustico |
| Durata di cottura | Impostazione su pannello comandi | Visualizzazione in minuti |
| Tipo di preparazione | Selezionare i diversi tipi di preparazione tramite i relativi tasti | Visualizzazione di 1 simbolo orologio |
| Orario | | Indicazione dell'ora |

3.5 Impostazione del ciclo di cottura

1. Si seleziona il tipo di cottura premendo il pulsante  per la cottura o il pulsante  per lo scongelamento.
2. Con i tasti  o  si imposta la durata della cottura.
3. Premere quindi .

3.6 Impostazione della cottura temporizzata

1. Premere il tasto .
2. Impostare la durata di cottura con i tasti  o .
3. Premere quindi .
4. Impostare la fine cottura con i tasti  o .
5. Premere .

4. Principio di funzionamento del forno a vapore

4.1 In generale

Nel forno è installato un serbatoio estraibile da 1 litro per l'acqua (1). L'acqua viene pompata dal serbatoio alla camera di cottura, a volte con l'aiuto di una pompa (2), attraverso un ugello (3). Il contatto con il generatore di calore surriscaldato produce il vapore acqueo. Inizialmente il forno si riempie d'acqua e la temperatura sale fino a 100°C. L'attivazione della termoelettronica (6) chiude in 1,5 minuti la valvola (11) una volta iniziata la cottura.

Al termine della prima fase diminuisce la generazione di vapore per compensare le perdite, ma anche per mantenere piena la camera di cottura.

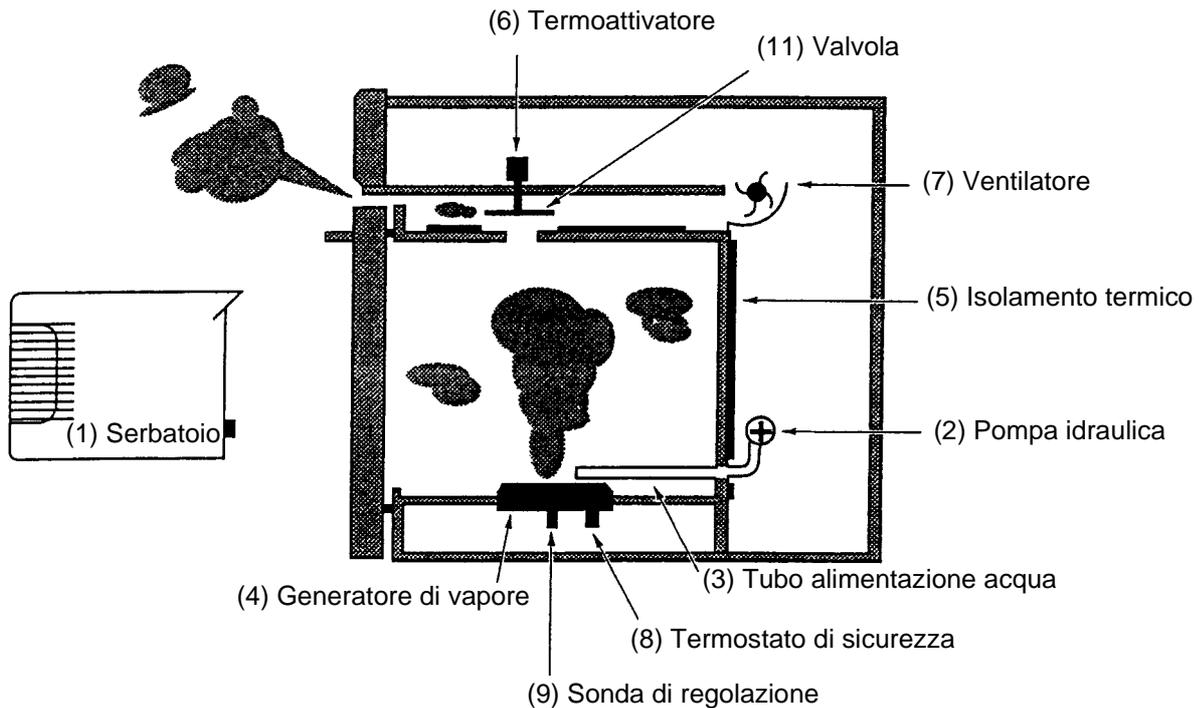
Un isolamento termico di circa 100 °C (5) ricopre le pareti esterne della camera di cottura per prevenire la formazione di condensa sulla parti fredde.

Al termine della cottura, l'attivatore della termoelettrica (6) apre una valvola, attraverso la quale viene fatto uscire il vapore acqueo tramite ventilatore (7).

Un termostato di sicurezza (170 °C) (8) e una sonda di regolazione (9) proteggono l'apparecchio dal rischio di surriscaldamento.

Quattro fori nella valvola mantengono costante la pressione atmosferica nella camera durante la cottura.

Tale principio non è pertanto paragonabile con quello di una pentola a pressione, la quale funziona a sovrappressione. Il principale vantaggio di tale cottura è quello di conservare i colori ed il sapore delle vivande.



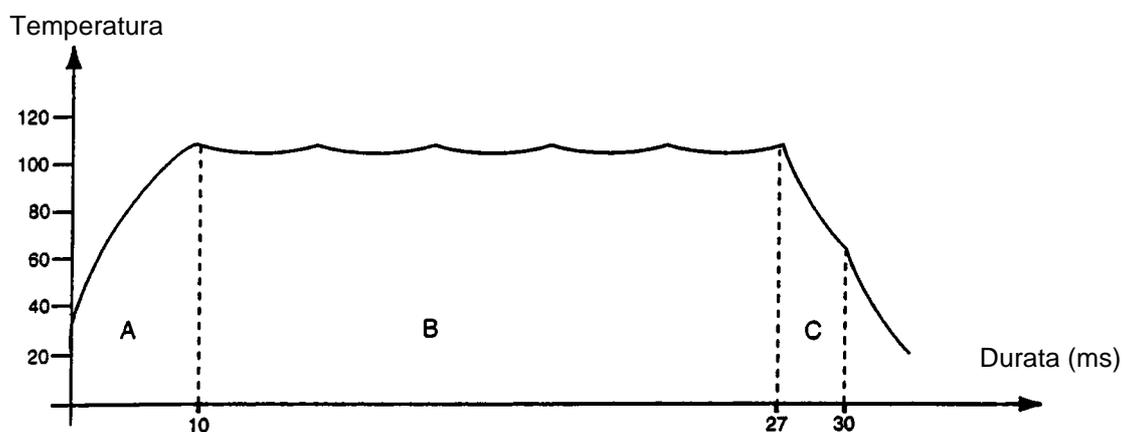
In questo disegno non sono rappresentati gli accessori. Il forno a vapore è dotato di una griglia d'appoggio per i recipienti, di un contenitore di cottura con cestello e di un supporto per la bacinella raccoglicondensa.

4.2 La cottura

Prima di iniziare la cottura si devono eseguire le tre seguenti operazioni:

- ◆ riempire il serbatoio dell'acqua,
- ◆ impostare il tipo di cottura e
- ◆ la durata della stessa.

Le seguenti spiegazioni presuppongono una durata di cottura di 30 minuti e l'impostazione di *Cottura*. Il ciclo di cottura ha subito inizio.



4.2.1 Fase A: trasformazione dell'aria in vapore / aumento della temperatura

La prima fase dura 10 minuti. Il termoattivatore viene messo sotto tensione. La scheda di comando chiude la valvola in circa 1 minuto con l'ausilio del braccio guida. Il generatore di vapore si riscalda in circa 2,5 minuti, prima che la scheda di comando attivi la pompa per 1,2 secondi ad intervalli di 12 secondi. Il generatore di vapore è così alimentato con 1,65 l/h. Tale alimentazione del generatore è regolata dal sensore in base alla temperatura. La temperatura standard del generatore oscilla tra i 145 °C e 150 °C. Alla fine di questa fase la temperatura della camera di cottura è di almeno 100 °C. L'oscillazione della temperatura dipende da diversi fattori, come p.e. dal tipo di caricamento (quantità, tipo di alimento, ecc.) o dalla pressione atmosferica (condizioni atmosferiche, altezza, ecc.).

4.2.2 Fase B: mantenimento del vapore e della temperatura

La pompa è attivata per 1 secondo ad intervalli di 24 secondi ed alimenta il generatore di vapore con 0,5 l/h d'acqua. Quest'ultimo viene attivato per 15 secondi ad intervalli di 24 secondi. La durata d'attivazione dipende dalla temperatura del generatore di vapore. La temperatura standard oscilla tra i 127 e 129 °C. La generazione di vapore è ridotta. Questa fase dura fino a 3 minuti prima dell'inizio del ciclo di cottura e permette la compensazione di tutte le perdite, oltre al mantenimento del vapore acqueo nella camera di cottura.

4.2.3 Fase C: scarico del vapore / diminuzione della temperatura

Tre minuti prima del termine del ciclo di cottura il termoattivatore e la pompa non sono più attivati e non viene più generato del vapore acqueo. Il braccio guida del termoattivatore apre la valvola in massimo 3 minuti. Il ventilatore aspira il vapore attraverso l'effetto Venturi e lo fa fuoriuscire dalla camera di cottura. Questa fase impedisce che vi sia una fuga di vapore all'apertura della porta e permette la diminuzione della temperatura nella camera di cottura. Durante i primi 1,5 minuti di questa fase viene regolata la temperatura del generatore di vapore. La temperatura standard oscilla tra i 145 e i 150 °C. Durante gli ultimi 1,5 min. di questa fase funzionano solo più l'isolamento termico e il ventilatore a diaframma. Al termine di questa fase viene emesso un segnale acustico.

4.2.4 Fase D: mantenimento del calore

Questa fase permette di mantenere caldi gli alimenti. Funzionano solo il generatore di vapore e il ventilatore a diaframma. La temperatura del generatore oscilla tra i 105 e gli 110 °C. Un segnale acustico viene emesso fino a quando non si preme il tasto STOP o non si apre la porta.

4.3 Apertura della porta durante la cottura

Aperto la porta durante la cottura si provoca una diminuzione della temperatura e una perdita di parte dell'umidità dell'aria. Non si deve pertanto aprire la porta durante il funzionamento del forno, se si vuole assicurare una cottura perfetta. Aprendo la porta, che viene mossa da una biella, oscilla il contatto CP.

- ◆ Se la porta rimane aperta per **meno** di 1,5 minuti, dopo la chiusura si avvia una fase di attesa di **2 minuti**, durante la quale si svolge la fase A senza il solo riscaldamento del generatore di vapore.
- ◆ Se la porta rimane aperta per **più** di 1,5 minuti, si avvia dopo la chiusura una fase di attesa di **5 minuti**, durante la quale si svolge la fase A senza il solo riscaldamento del generatore di vapore
- ◆ Se si apre la porta **più volte** durante la cottura, la fase di ripristino del vapore è di massimo 10 minuti.

4.4 Riconoscimento del livello dell'acqua

Il livello dell'acqua viene riconosciuto grazie ad un magnete, fissato ad un galleggiante, e a 4 interruttori Reed. Il magnete ed il galleggiante sono integrati nel serbatoio dell'acqua, i 4 interruttori Reed sono fissati alla scheda elettronica, la quale si trova sul supporto del serbatoio. Questa scheda riconosce il movimento del magnete tramite contatto con l'interruttore Reed più vicino. Viene così visualizzata a display la quantità d'acqua. Se l'acqua è terminata, sul display viene visualizzato un serbatoio vuoto. Se non viene riconosciuto il magnete, sul display viene visualizzato un serbatoio mancante o montato in modo errato.

Il livello d'acqua nel serbatoio è riconosciuto solo quando ve ne rimane ancora 1/3. Se nel serbatoio si trova meno di 1/3 d'acqua, appare l'indicazione VUOTO.

Pulizia

Gli accessori possono essere lavati nella lavastoviglie.

4.5 Bacinella raccoglicondensa con supporto

Le tracce di calcare possono essere eliminate con acqua e aceto. Porre un panno imbevuto d'acqua e aceto sulla bacinella raccoglicondensa e lasciarlo agire per un paio di minuti. Risciacquare quindi con acqua calda.

4.6 Interno e componenti

È possibile pulire l'interno del forno dopo ogni cottura a camera fredda. Rimuovere le macchie di calcare, grasso, amido e d'albume. Sotto questi strati si potrebbe corrodere il forno poiché verrebbe a mancare il passaggio d'aria (soprattutto ruggine).

1. Rimuovere gli accessori e togliere l'ugello dell'acqua.
2. Immergere, se necessario, l'ugello in acqua e aceto per rimuoverne il calcare.
3. Pulire le pareti interne e il generatore di vapore con una spugna umida e morbida. Se rimangono dei resti di calcare sul generatore, mettere l'aceto direttamente sulla superficie da pulire e lasciarlo agire per circa 15 minuti. Pulire quindi con acqua.
4. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e asciugare la camera di cottura.
5. Pulire le superfici di acciaio inox con un detergente comune. **Non utilizzare detergenti clorurati, polvere abrasiva e spugne ruvide.**

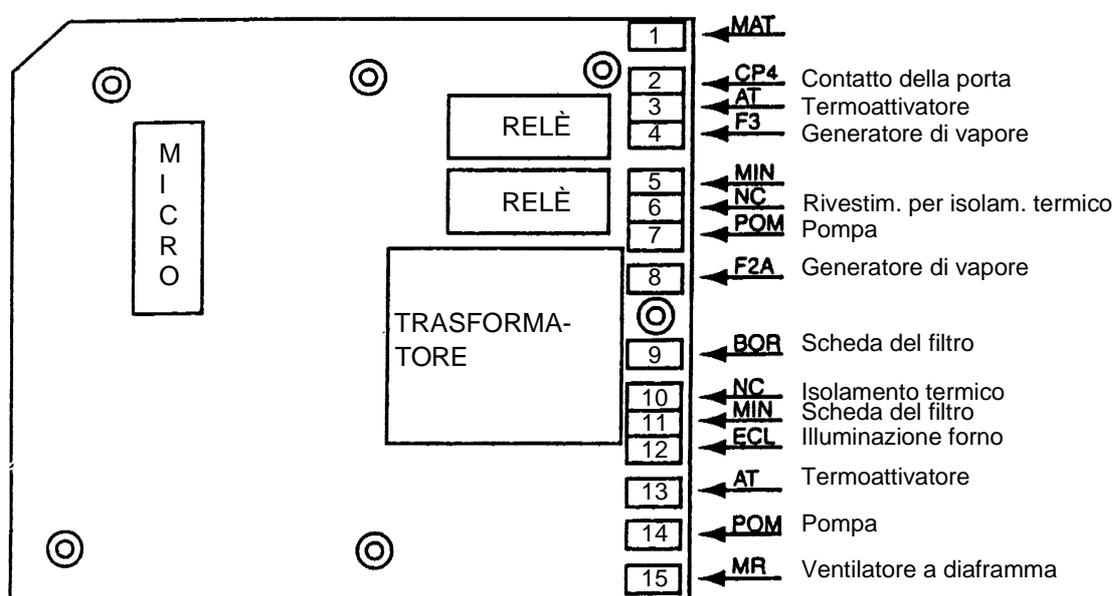
5. Controllo e misurazione

5.1 Componenti

- ◆ **Termoattivatore**
Staccare uno dei cavi e verificare un valore di circa 980 Ohm sulla sua estremità.
- ◆ **Isolamento termico**
Staccare uno dei cavi e verificare un valore di 46 Ohm sul morsetto della superficie inferiore e di 98 Ohm sul morsetto della superficie superiore.
- ◆ **Pompa**
Staccare uno dei cavi e verificare un valore di circa 1,5 KOhm sul morsetto della pompa.
- ◆ **Ventilatore**
Staccare uno dei cavi e verificare un valore di circa 117 Ohm sul morsetto del ventilatore.
- ◆ **Generatore di vapore**
Controllare il generatore con un ohmmetro. Il valore è di circa 35 Ohm.
- ◆ **Forno sotto tensione**

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Scheda tra 9 e 11 | tensione 230V circa |
| Pompa tra 7 e 14 | tensione 135V circa |
| Generatore di vapore tra 4 e 8 | tensione 230V circa |

Il riscaldamento di 1500 W del generatore di vapore può essere misurato con un amperometro. Il valore deve essere di circa 6 A.

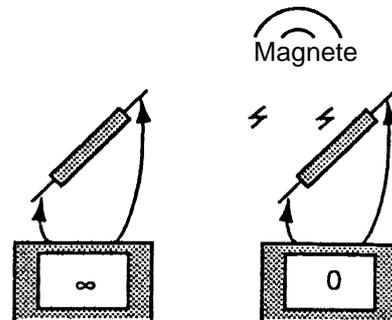


5.2 Interruttori Reed e LED

Un guasto di un interruttore Reed e della scheda del display possono essere segnalati nello stesso modo. È quindi molto importante verificare esattamente il danno.

- ◆ Controllo dei 4 interruttori Reed **senza** un campo magnetico: non infinito (in posizione di riposo il contatto è generalmente aperto)

- ◆ Controllo dei 4 interruttori Reed **in** un campo magnetico: infinito (durante il funzionamento il contatto è generalmente chiuso)



Se il controllo non dà un risultato chiaro, si devono sostituire gli interruttori Reed.

Dopo che ci si è accertati che gli interruttori Reed non funzionano, mettere l'apparecchio sotto tensione, rimuovere il serbatoio e muovere un magnete dall'alto verso il basso vicino all'interruttore Reed nel supporto del serbatoio.

Controllo:

- ◆ continua scomparsa della visualizzazione dell'indicatore del livello dell'acqua
- ◆ lampeggio dell'indicatore del livello dell'acqua e intervallo di tono in caso di assenza del magnete.

Serbatoio pieno



Serbatoio vuoto o non presente

Se il controllo non fornisce un risultato chiaro, si deve sostituire la scheda del display.

Il guasto può consistere nel collegamento delle due schede oppure nel collegamento stesso. Il collegamento non può però essere smontato, essendo integrato nella scheda del display.

6. Riparazione ed assistenza

**IMPORTANTE:**

Staccare l'apparecchio dalla rete d'alimentazione prima di iniziare con lavori di riparazione o manutenzione e collegare tutte gli apparecchi di messa a terra.

Assicurarsi che prima dell'inizio dei lavori di riparazione siano state prese tutte le relative misure di sicurezza.

Staccare l'apparecchio dalla corrente

disattivando innanzitutto il fusibile principale e staccando quindi il cavo d'alimentazione durante lo smontaggio del forno.

Prima di iniziare a togliere il forno dalla nicchia di montaggio

- rimuovere tutti gli utensili e
- togliere il serbatoio dell'acqua.

6.1 Smontaggio del canale d'areazione superiore

1. Rimuovere la calotta di protezione superiore.
2. Rimuovere il termoattivatore.
3. Togliere le 8 viti di fissaggio del canale d'areazione inferiore.
4. Sollevare la parte posteriore del canale superiore e staccarlo dal diaframma.

6.2 Smontaggio del termoattivatore

1. Rimuovere il canale d'areazione superiore.
2. Staccare i due fili della corrente.
3. Rimuovere la valvola.

6.3 Smontaggio della valvola

1. Spostare all'indietro il canale d'areazione superiore.
2. Staccare la valvola facendola scorrere sull'asse dell'attivatore.

6.4 Smontaggio della guarnizione della valvola

1. Rimuovere il canale d'areazione superiore.
2. Rimuovere le 2 viti sulla tangente e le 6 viti della valvola.
3. Togliere la guarnizione.
Attenzione: osservare la direzione di montaggio della guarnizione e il collegamento tra camera interna e canale d'areazione.

6.5 Smontaggio del canale d'areazione inferiore

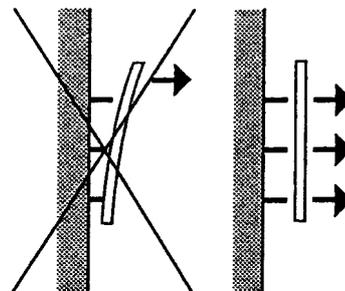
1. Rimuovere il canale superiore.
2. Smontare la tangente.
3. Rimuovere le 2 viti della tangente e le 6 viti della valvola.
4. Sollevare leggermente il canale e staccare il sottostante supporto del cavo.

6.6 Smontaggio della tangente

1. Rimuovere il canale d'areazione superiore.
2. Staccare entrambe i cavi d'alimentazione.

6.7 Smontaggio della scheda dell'interruttore Reed

1. Staccare il connettore a spina.
2. Inserire, facendo attenzione, un cacciavite avvolto in un panno tra la scheda di connessione e il supporto del serbatoio.
3. Allentare la scheda facendo una leggera pressione e cercando di non danneggiarla.
4. Ripetere il procedimento su ognuna delle 3 clip fino a quando la scheda non si è completamente staccata.



Attenzione!

Un danneggiamento della scheda significa anche un danneggiamento dei 4 interruttori Reed.

Dopo aver montato e smontato la scheda di comando verificare sistematicamente il funzionamento dell'interruttore Reed!

6.8 Smontaggio del dispositivo di riconoscimento del livello dell'acqua

1. Allentare la clip d'arresto posta sotto il sensore del livello dell'acqua.
2. Sollevare il sensore e piegarlo per toglierlo dal suo supporto.
3. Staccare il connettore a spina.

6.9 Smontaggio del supporto del serbatoio dell'acqua

1. Togliere il serbatoio dal forno.
2. Rimuovere la scheda dell'interruttore Reed.
3. Allentare il tubo dell'acqua.
4. Fare pressione sui 4 piedini di sostegno flessibili del supporto e toglierlo.

6.10 Smontaggio della scheda dell'interruttore principale

1. Staccare tutti i collegamenti a spina della scheda.
2. Staccare con attenzione le 6 clip d'arresto utilizzando una pinza piatta e rimuovere la copertura inferiore dell'apparecchio.
3. Togliere quindi la scheda di comando dal supporto.

6.11 Smontaggio della pompa e dei tubi

6.11.1 Smontaggio della pompa del tipo 1

1. Staccare tutti i collegamenti a spina.
2. Girare la pompa all'indietro fino a quando non si sgancia dalla piastra di sostegno.



Attenzione!

Durante il rimontaggio fare attenzione alla direzione del flusso della pompa. (freccia sul corpo dell'apparecchio per le pompe del tipo 1).

3. Devono essere rimontate anche entrambe le guarnizioni in gomma, per evitare vibrazioni. Fissare bene la pompa.

6.11.2 Smontaggio della pompa del tipo 2

1. Staccare tutti i collegamenti a spina.
2. Staccare la cinghia di plastica tirandola verso l'alto.



Attenzione!

Durante il rimontaggio fare attenzione alla direzione del flusso della pompa. (manicotto più spesso nelle pompe del tipo 2)

3. Rimontare la pompa fissandola al canale d'areazione con la cinghia. Installarla quindi nel suo supporto.

6.11.3 Smontaggio dei tubi

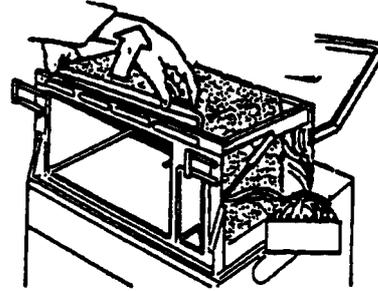
I tubi si possono staccare tirandoli leggermente.

6.12 Smontaggio del generatore di vapore

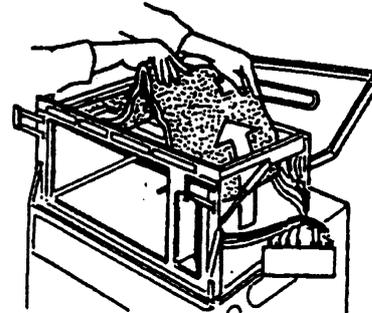
1. Girare l'apparecchio.
2. Rimuovere la copertura inferiore.
3. Allentare le due viti di fissaggio.
4. Togliere il termostato.
5. Staccare i cavi.

6.13 Sostituzione di tutto l'isolamento termico

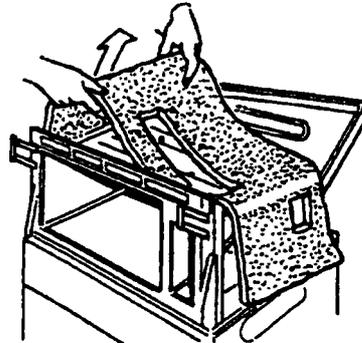
1. Rimuovere la scheda dell'interruttore principale senza staccare i cavi.
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua con il suo supporto.
3. Rimuovere il canale d'aerazione superiore.
4. Rimuovere il canale inferiore allentando le 8 viti di fissaggio alla camera di cottura.
5. Sollevare leggermente il canale d'aerazione e staccare il sottostante supporto del cavo.
6. Staccare il canale sulla parte posteriore.
7. Rimuovere quindi la lampada e l'isolamento termico.



8. Sollevare leggermente l'isolamento termico tirandolo in avanti.



9. Quindi staccarlo dal lato destro.



10. Appoggiare l'isolamento sul puntone trasversale e quindi staccarlo dal lato sinistro.
11. Pulire le superfici d'acciaio inox.
12. Staccare la pellicola autoadesiva dal nuovo isolamento termico e strofinare affinché si attacchi uniformemente.



Importante!

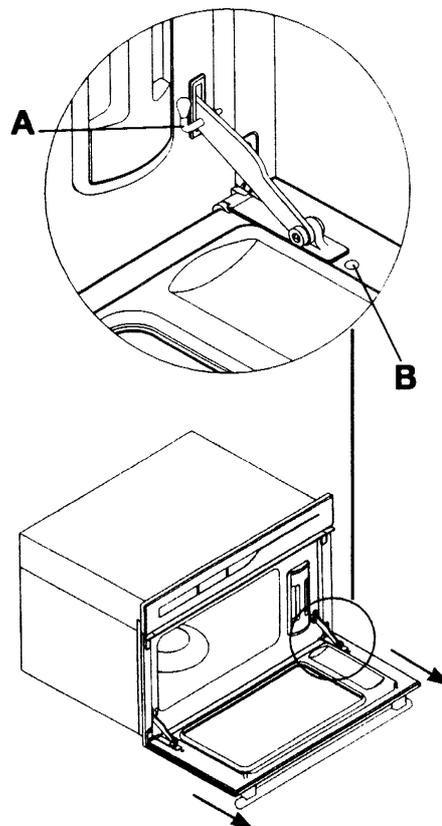
L'isolamento termico resiste fino a temperature di max. 120 °C.

Sostituzione dell'isolamento termico posteriore

1. Allentare l'isolamento termico.
2. Rimuovere il tubo dell'acqua.
3. Togliere l'isolamento.
4. Pulire le superfici d'acciaio inox.
5. Applicare un nuovo isolamento termico, togliere la pellicola autoadesiva e strofinare affinché si attacchi uniformemente.

6.14 Smontaggio della porta

1. Aprire completamente la porta.
2. Inserire i perni (A) nei fori delle cerniere.
3. Premere entrambe i tasti rotondi (B) davanti alle cerniere della porta.
4. Estrarre la porta, facendola scorrere in avanti sulle due guide.



6.15 Smontaggio delle cerniere

1. Estrarre le lamiere inferiori e laterali.
2. Tirare indietro le molle a porta chiusa.
3. Rimuovere entrambe le viti di fissaggio di ogni cerniera e sollevare le cerniere.

6.16 Sostituzione dell'illuminazione interna

1. La lampada ad incandescenza si trova dietro la relativa copertura nella parte posteriore destra della camera.
Svitare dal supporto la copertura della lampada con la sua guarnizione.
2. Se necessario, pulire la guarnizione e la copertura con dell'acqua calda e del detergente per le mani.
3. Svitare la lampada dal suo supporto e sostituirla con una nuova dello stesso tipo.
25 W, 220/240 V
termostabile fino a 300 °C
Attacco della lampada: E 14
4. Insieme alla copertura della lampada rimontare anche la guarnizione.

7. Diagnostica dei guasti

7.1 Tipo di guasto

Guasto del circuito dell'acqua

Gli elementi principali del forno non funzionano più. Viene emesso un segnale acustico e sul display viene visualizzato "E3" al posto dell'ora. 3 minuti dopo il riconoscimento dell'errore si ferma il ventilatore a diaframma.

Cortocircuito della sonda

Gli elementi principali del forno non funzionano più. Viene emesso un segnale acustico e sul display viene visualizzato "E2" al posto dell'ora.

Interruzione del circuito elettrico verso la sonda

Gli elementi principali del forno non funzionano più. Viene emesso un segnale acustico e sul display viene visualizzato "E2" al posto dell'ora.

Guasto tra la scheda di comando dell'interruttore Reed e la scheda dell'interruttore principale

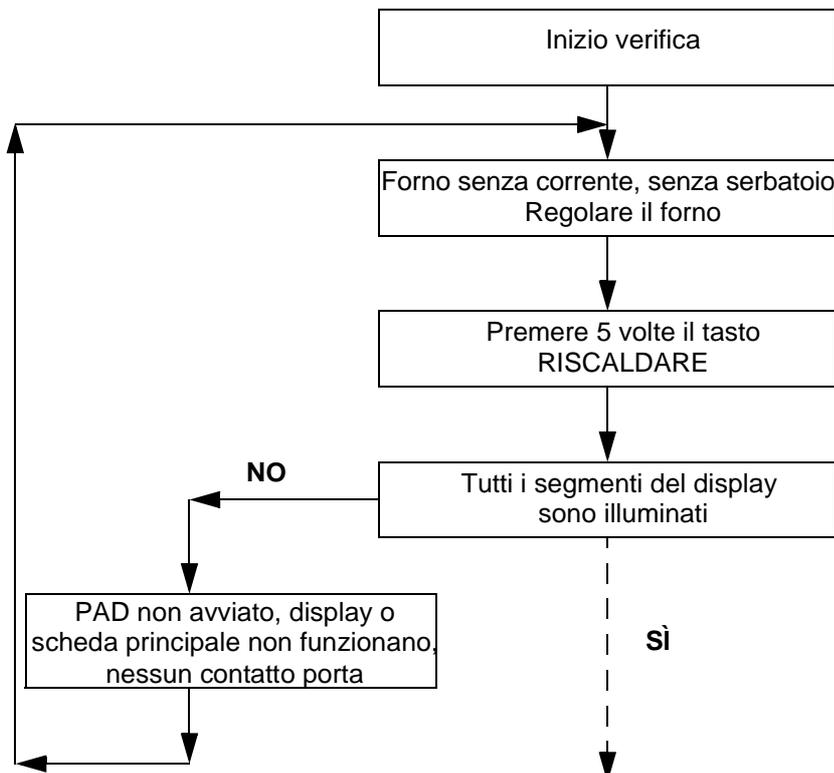
Gli elementi principali del forno non funzionano più.

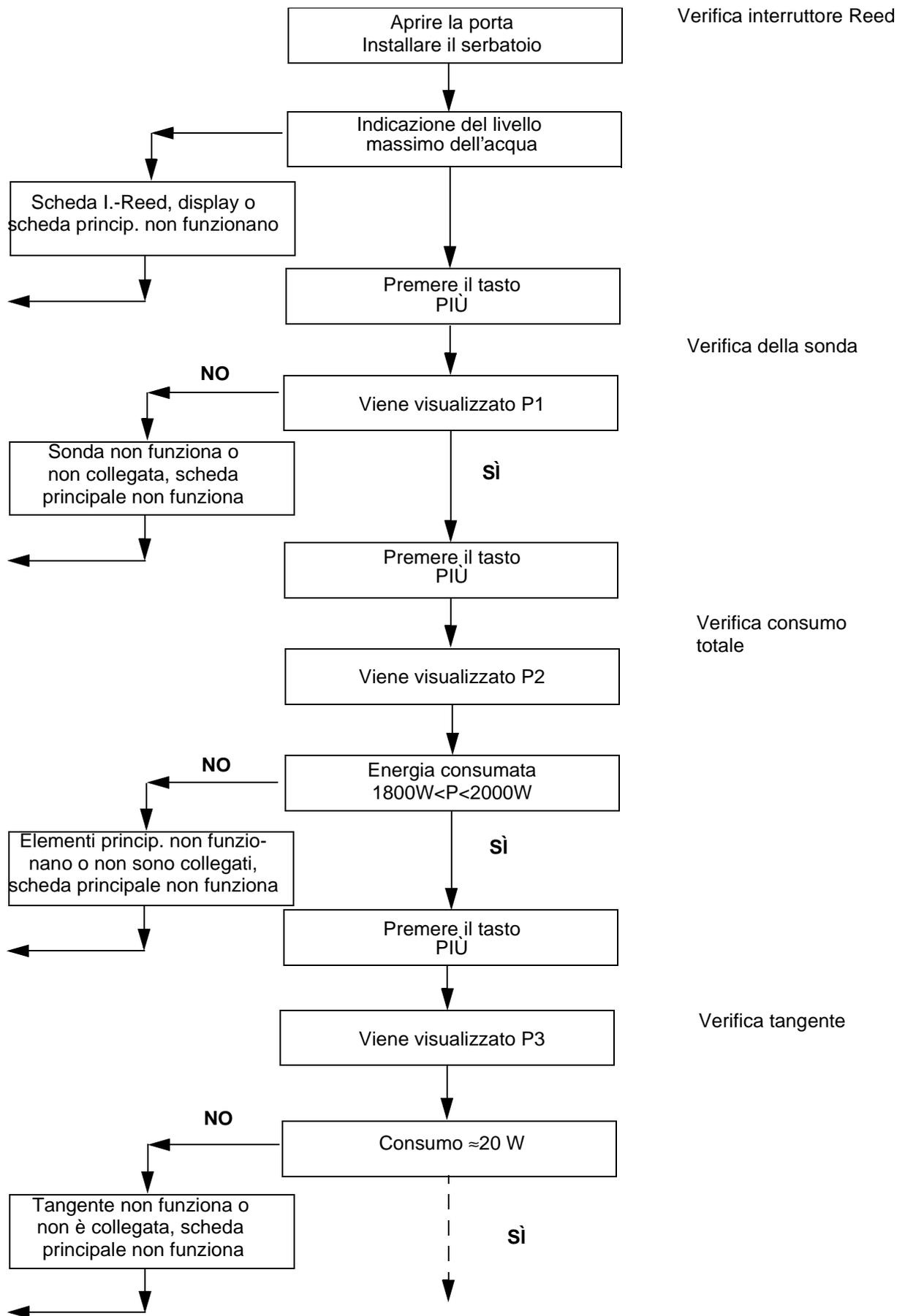
Guasto tra la scheda di connessione del display e la scheda dell'interruttore principale

Gli elementi principali del forno non funzionano più.

7.2 Programma ausiliario di diagnostica

Questo programma serve per la verifica dei cavi e per determinare quale elemento non funzioni più. Per poter avviare il programma diagnostico, il forno deve essere disattivato da almeno 3 minuti.



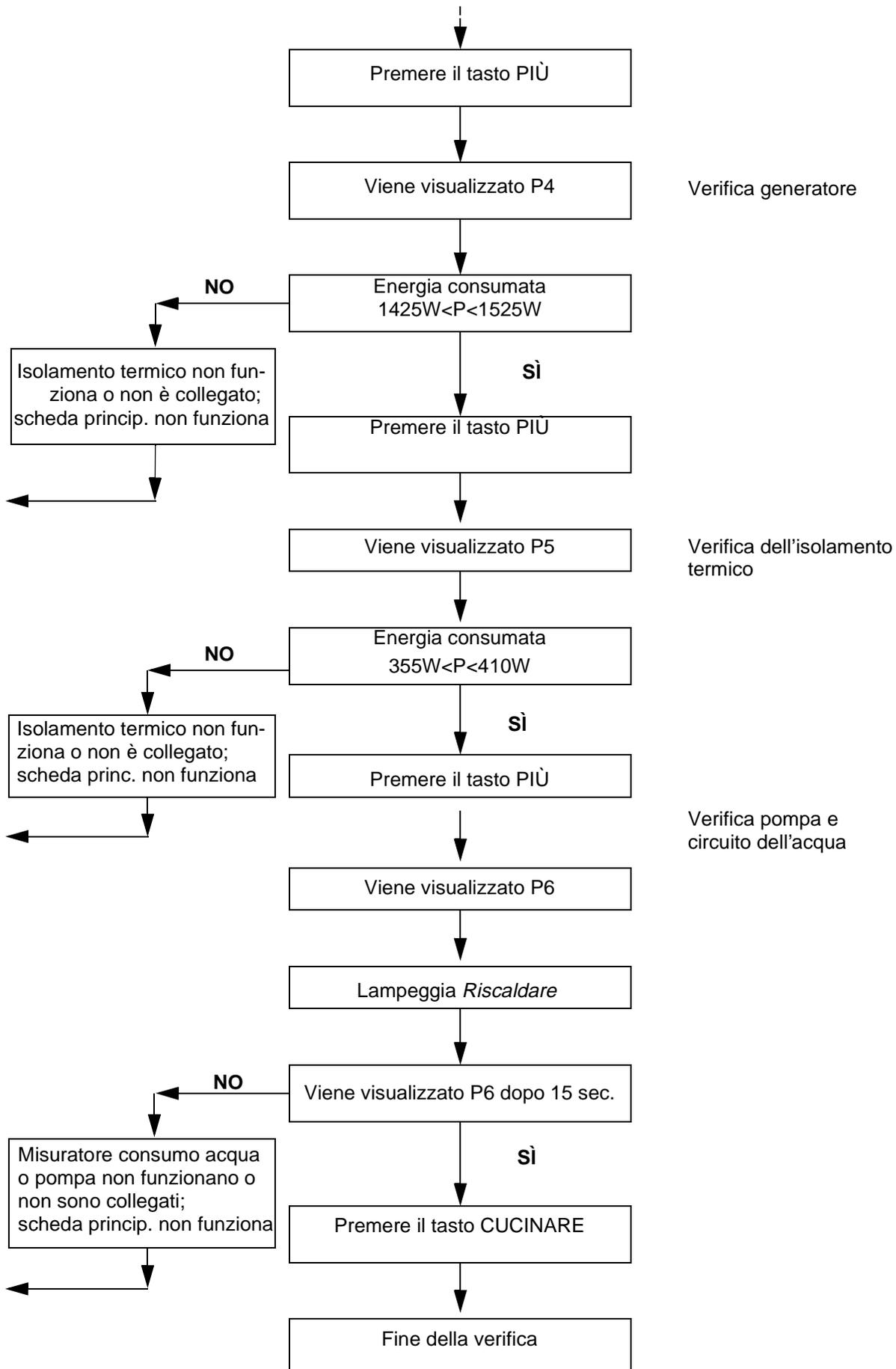


Verifica interruttore Reed

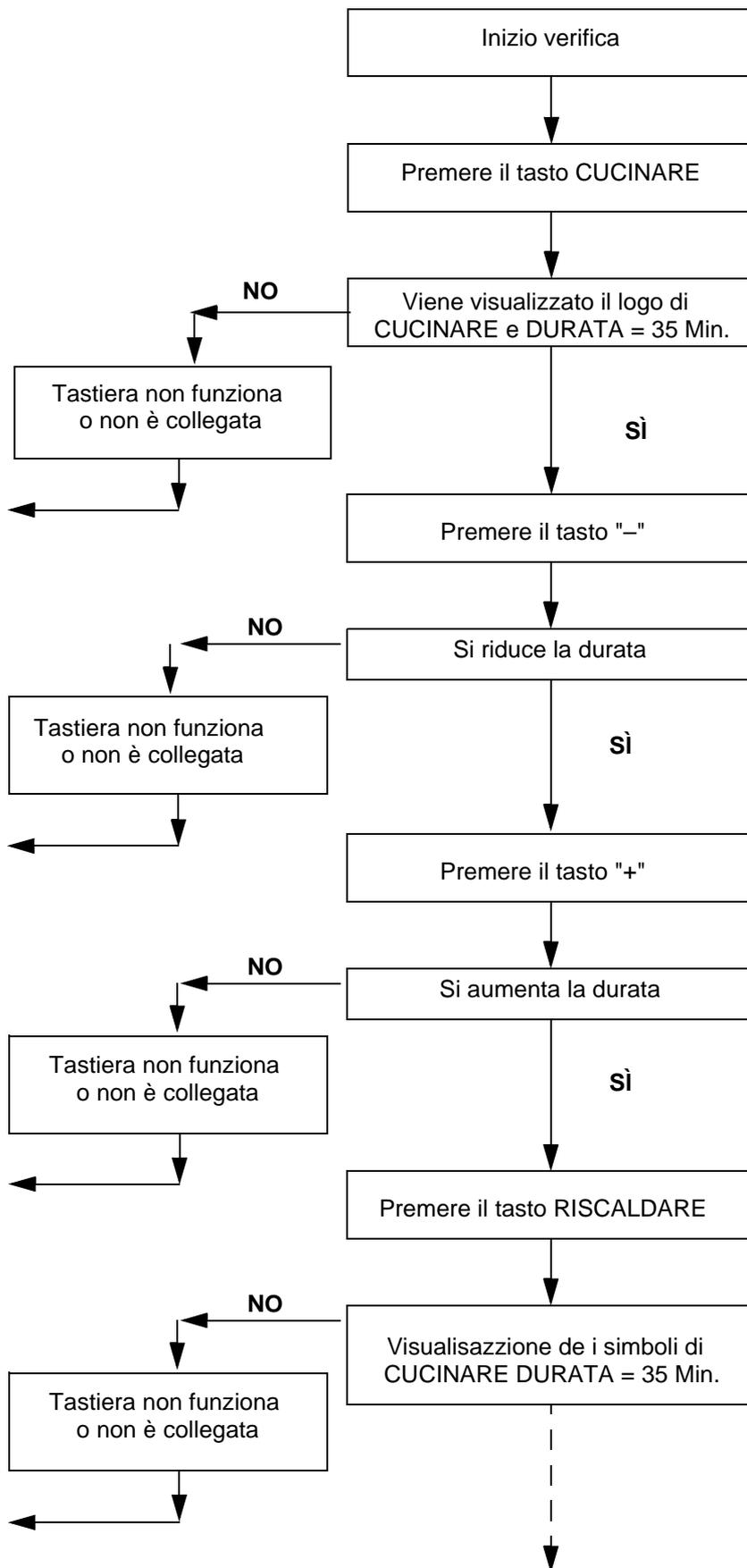
Verifica della sonda

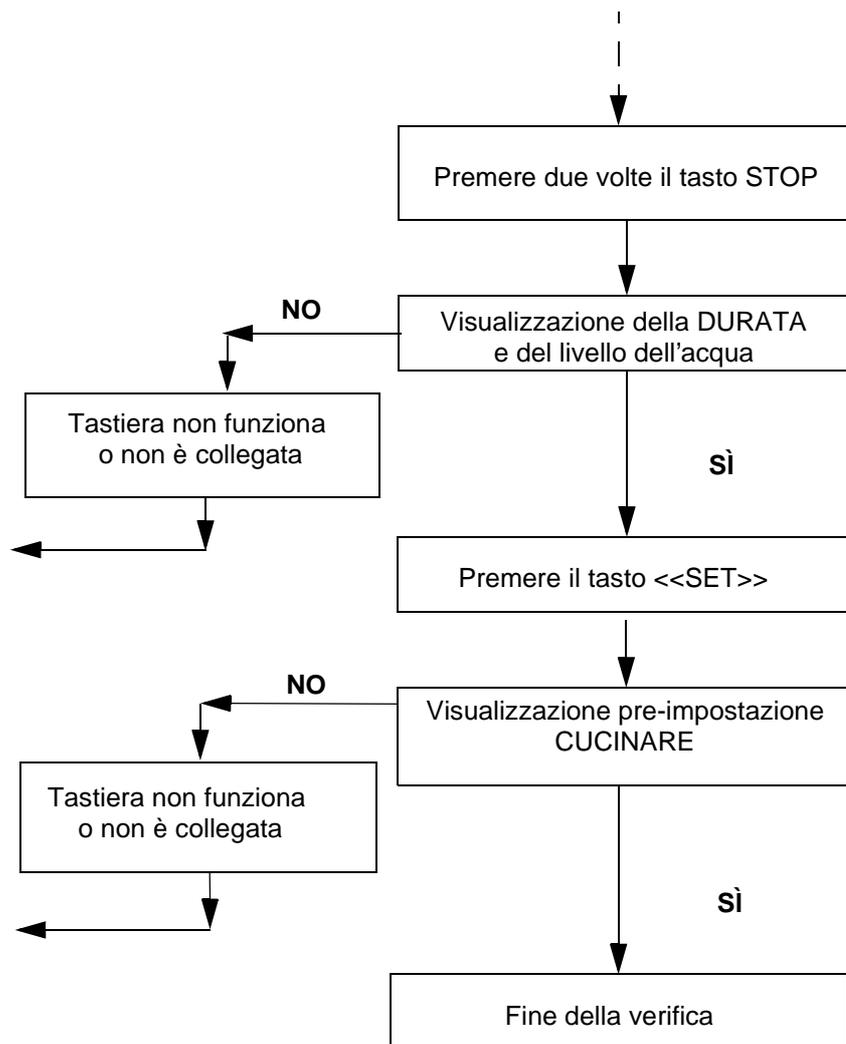
Verifica consumo totale

Verifica tangente



Verifica dei tasti



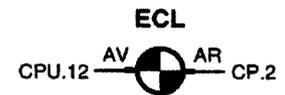
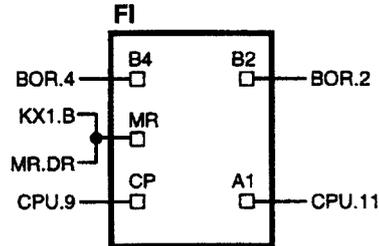
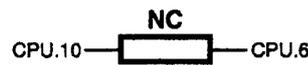
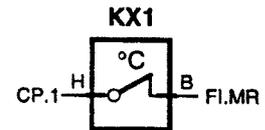
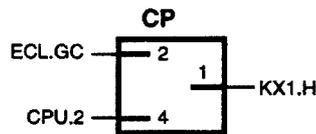
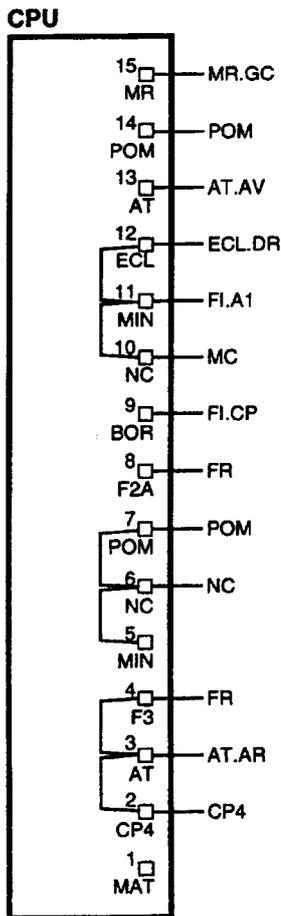
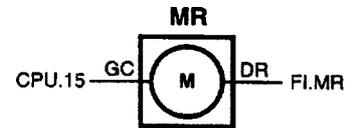
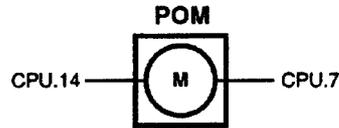
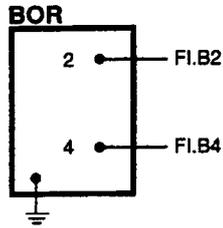


Osservazione:

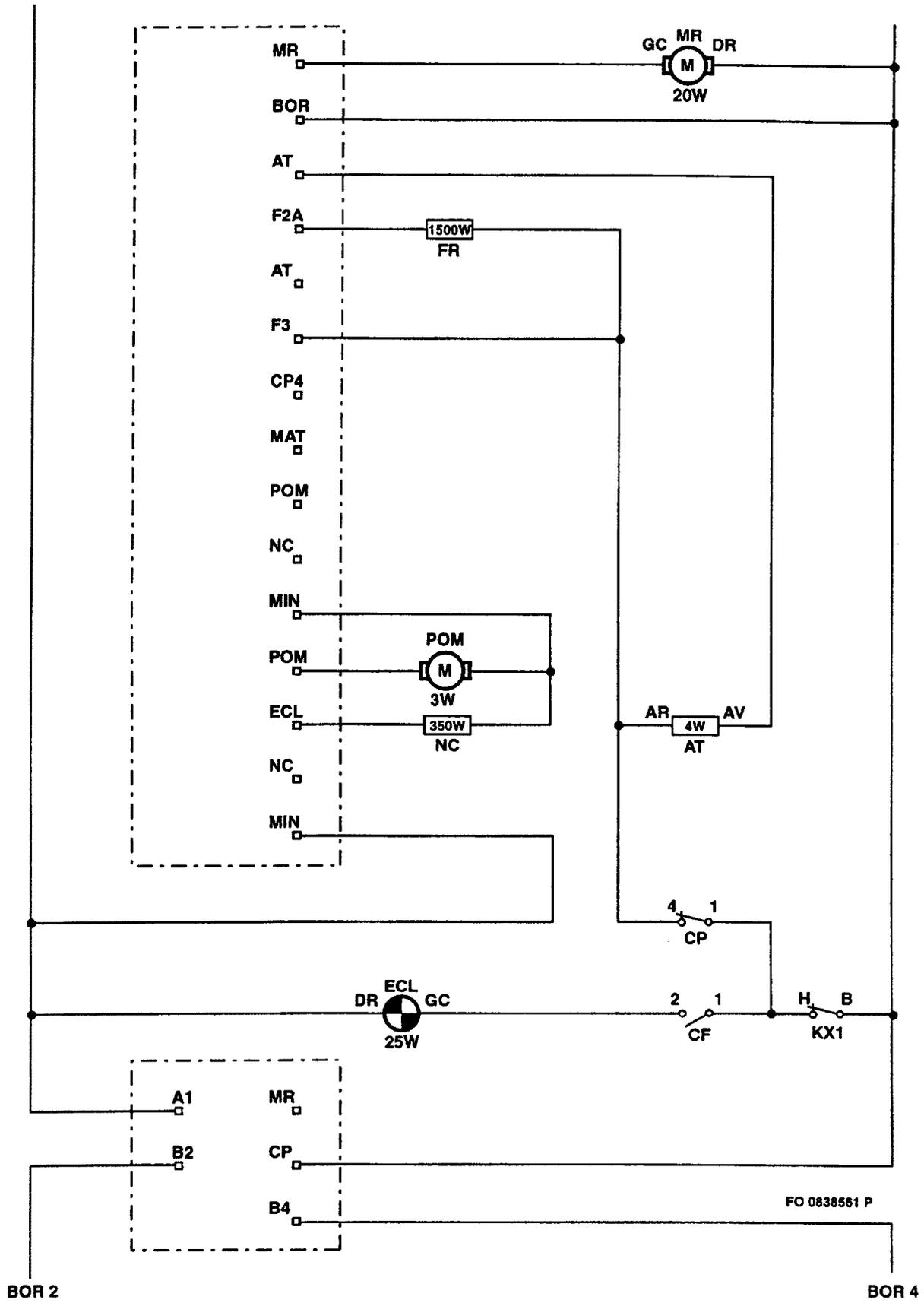
- ◆ Si può uscire in qualsiasi momento dal programma di diagnostica premendo il tasto STOP.
- ◆ Premendo il tasto "-" si torna al passaggio precedente.
- ◆ Se non si preme un tasto a piacere della tastiera entro 60 secondi, si esce dal programma di diagnostica.
- ◆ **Il programma di diagnostica non deve essere eseguito durante il programma di cottura!**

8. Schemi elettrici

8.1 Schema



8.2 Schema



Legenda

| | | |
|-----|---|---------------------------|
| AT | = | Attivatore termoelettrico |
| BOR | = | Cassa terminali |
| CPU | = | Platina principale |
| POM | = | Pompa |
| NC | = | Isolamento termico |
| CP | = | Interruttore porta |
| MR | = | Motore del distributore |
| ECL | = | Illuminazione |
| FI | = | Filtro antiparassitario |
| MR | = | Turbina |
| KX | = | Klixon |
| FA | = | Riscaldamento frontale |
| CF | = | Interruttore del forno |
| FR | = | Elemento riscaldante |