

Metaltek S.A.S.
di Antona Cristoforo & C.
S.S. 115 KM 232 Licata (AG) 92027
Tel: 0922805079 Mail: info@metalteksas.it

LIBRETTO USO E MANUTENZIONE
FORNO A LEGNA



SOMMARIO

1.	PREMESSA.....	1
2.	DESCRIZIONE GENERALE DELLA MACCHINA.....	1
3.	PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO.....	1
4.	RISCHI RESIDUI.....	2
5.	TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE.....	2
6.	INSTALLAZIONE.....	3
7.	CESSAZIONE DI SERVIZIO E ROTTAMAZIONE.....	3

CORRETTA PROCEDURA DI COLLAUDO E PRIMA ACCENSIONE

1. Inserire la legna nella camera di combustione ed incendiare;
2. Attendere che la temperatura arrivi a circa 220°C;
3. Mantenere il forno ad una temperatura di circa 220°C per almeno 1 ora;
4. Lasciare raffreddare completamente.

Ripetere i passaggi da 1 a 4 per 3 volte.

Il collaudo è stato completato.

Attenzione:

-In considerazione che il forno è nuovo e non è mai stato acceso prima, è consigliabile caricare la legna in maniera graduale, al fine di evitare dilatazioni improvvise.

-E' molto importante eseguire correttamente l'operazione di collaudo, poichè nelle prime accensione evaporeranno i liquidi presenti nei materiali quindi è normale sentire puzza di vernice/olio o vedere fumo ai lati del forno.

-Pulire accuratamente il forno da residui di cenere prima di ogni accensione.

1. PREMESSA

I forni della ditta Metaltek S.A.S. Sono stati progettati e prodotti secondo le più avanzate conoscenze tecnologiche, rispettando tutte le norme di sicurezza e prestando particolare attenzione alla praticità di utilizzo.

E' importante che questo manuale venga conservato con il forno per consultazioni future. Il libretto deve quindi accompagnare il forno in caso di vendita o trasferimento della stessa ad altro utente.

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL FORNO

I forni della ditta Metaltek s.a.s. sono stati progettati e prodotti rispettando tutte le norme di sicurezza prestando particolare attenzione alla praticità d'utilizzo.

Il piano della camera di cottura e della camera di combustione è realizzato in mattoni refrattari, progettato per favorire una cottura omogenea dei cibi e per durare negli anni.

Il forno si alimenta con qualsiasi tipo di legna (di qualità o non, scarti di falegnameria, legna non essiccata, ecc) perché i cibi non sono a contatto con i fumi.

Il forno ha un basso potere di irraggiamento verso l'esterno dovuto dall'accurata coibentazione, lana di roccia in fibra di vetro, verniciatura spessa che favorisce l'isolamento termico e la resistenza alla collisione.

Il peso del forno è di circa 300KG. La temperatura potrà essere sempre controllata per mezzo del pirometro installato di serie. Il forno produce veramente poco fumo, che espelle per mezzo della canna fumaria, quindi è installabile anche in ambienti interni e chiusi.

3. PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

• AVVIAMENTO ED ACCENSIONE

Il funzionamento del forno è semplicissimo, basta mettere la legna nella camera di combustione, accenderla ed attendere che il forno arrivi alla temperatura desiderata, temperatura che potrete sempre controllare per mezzo del pirometro installato di serie.

RICORDIAMO CHE IL FORNO E' REALIZZATO CON UNA STRUTTURA METALLICA SOGGETTA A NORMALI DILATAZIONI TERMICHE, QUINDI A FRONTE DELLE NORMATIVE EUROPEE DI RIFERIMENTO IN TERMINI DI SICUREZZA, CONSIGLIAMO DI NON SUPERARE LA TEMPERATURA DI 250°C

• SPEGNIMENTO

Lo spegnimento avviene per il consumo totale della legna nella camera di combustione.

4. RISCHI RESIDUI

Il forno è stato concepito, progettato e costruito tenendo conto di tutte le Norme relative alla Sicurezza attualmente in essere e ad essa applicabili. Pur avendo valutato ogni possibile causa di rischio confrontandola con quanto previsto dalla Normativa vigente, si può ragionevolmente pensare che possano presentarsi, oltre a quelli derivanti da uso improprio, i seguenti rischi residui:



Rischio di USTIONI

nella fase di accensione della legna e/o di accesso allo sportello della camera di combustione con focolare acceso o non completamente spento.



Rischio di LESIONI ALLE DITA

nelle operazioni di apertura dello sportello della camera di combustione o della camera di cottura. Si raccomanda l'uso di appropriati Dispositivi di Protezione Individuale (guanti) .

5. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

Le operazioni di trasporto e di spostamento devono essere effettuate con mezzi idonei e opportune imbracature, assicurando sempre condizioni di massima sicurezza agli operatori. Ai fini delle norme di igiene del lavoro attualmente in vigore, il forno deve essere spostato mediante ausili meccanici.

6. INSTALLAZIONE

Solo quando la macchina sarà installata, cioè posizionata e messa a livello, potrà essere usata.

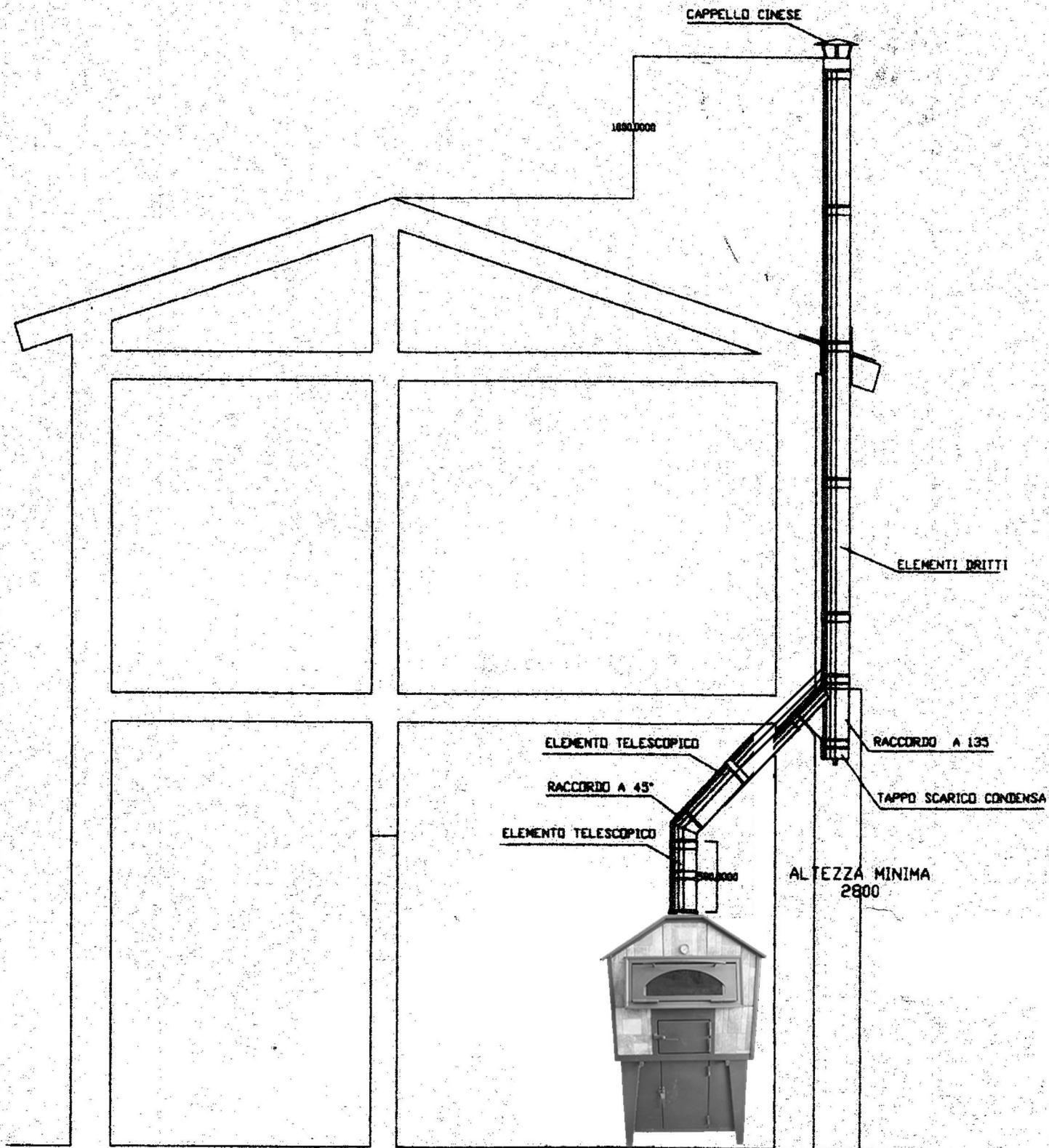
La casa costruttrice declina ogni responsabilità derivante da erronea installazione.

N.B. Il forno non può essere incassato.

7. CESSAZIONE DI SERVIZIO E ROTTAMAZIONE

Il forno è costruito con materiali ferrosi, non contiene materiali dannosi per l'ambiente. Il forno alla cessazione del servizio costituisce "rifiuto" come definito dal D.Lgs /5 febbraio 1997, n.22 e deve essere ceduta a ditte in possesso di autorizzazione regionale alla raccolta dei rifiuti.

ESEMPIO DI CORRETTA ISTALLAZIONE DELLA CANNA FUMARIA



ATTENZIONE !!!

- LA CANNA FUMARIA E' A TIRAGGIO NATURALE;
- SI DEVE ASSOLUTAMENTE EVITARE L'IMPIEGO DI CURVE A 90°, ED IN OGNI CASO NON FARE COMPIERE AI FUMI TRATTI ORIZZONTALI;
- L'ESTREMITA' DELLA CANNA FUMARIA DEVE RISULTARE ALMENO 1 METRO PIU' ALTA DELLA LINEA DI COLMO DEL TETTO
- LA CANNA FUMARIA DEVE ESSERE ASSICURATA ALLA PARETE MEDIANTE LE APPOSISTE STAFFE DI ANCORAGGIO;
- QUALORA IL TRATTO DI CANNA FUMARIA CHE SI ELEVA AL DI SOPRA DELLA LINEA DI GRONDA RISULTASSE DI NOTEVOLE LUNGHEZZA OCCORRE ANCORARE LA STESSA CON DEI TIRANTI