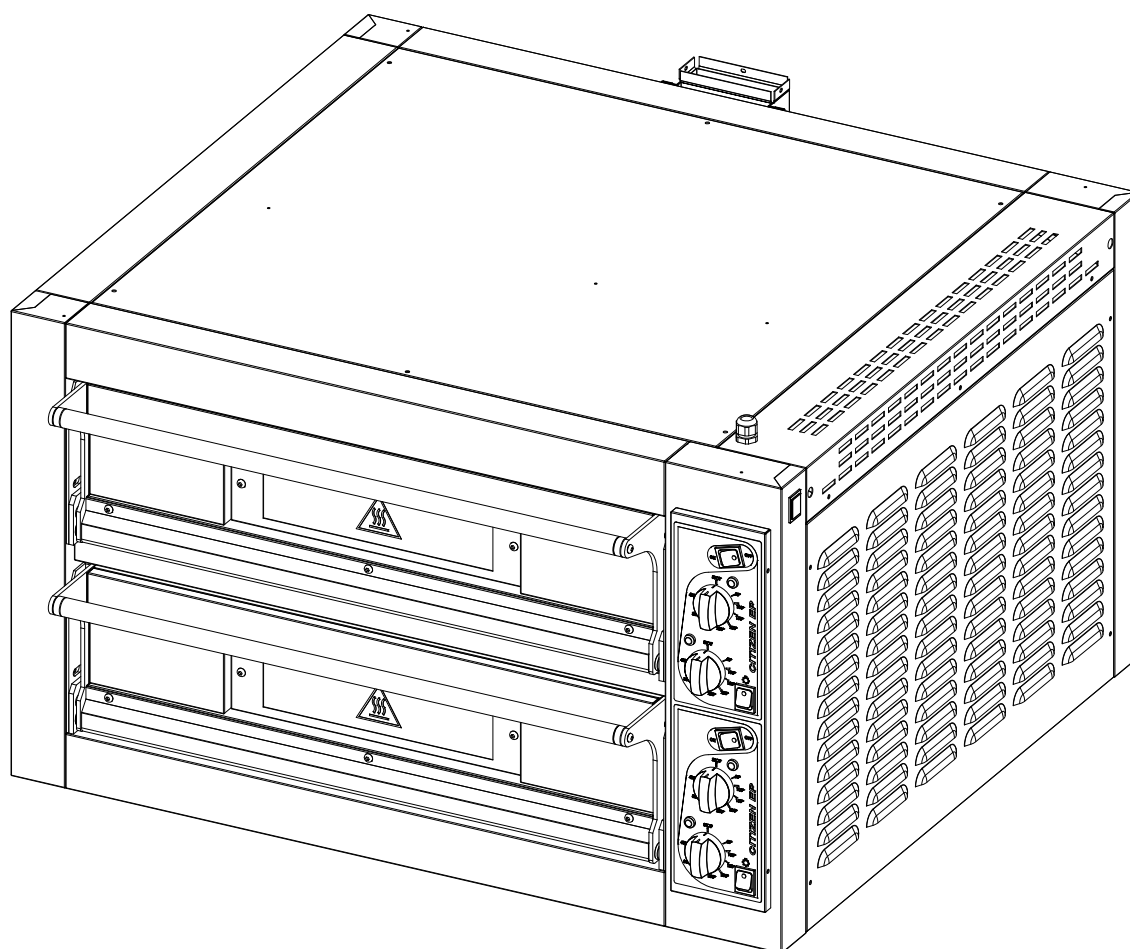
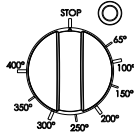




PEZ430 PDZ430

Manuale di installazione, uso e manutenzione
Manual for installation, use and maintenance
Manual de instalación, uso y manutenzione
Notice d'installation, d'utilisation et d'entretien
INSTALLATIONS-, BEDIENTUNGS- UND INSTANDHALTUNGSHANDBUCH

INDICE

1. PRESENTAZIONE.....	5
2. COME USARE QUESTO MANUALE	6
3. SPECIFICHE TECNICHE	8
3.1 Identificazione del prodotto.....	8
3.2 Rispondenza alle direttive	8
3.3 Uso previsto.....	8
3.4 Specifiche tecniche	9
4. INSTALLAZIONE.....	10
4.1 Controllo alla consegna.....	10
4.2 Scelta del luogo di installazione	10
4.3 Movimentazione del modulo.....	12
4.4 Collegamento elettrico.....	12
4.5 Scarico prodotti di cottura.....	13
4.6 Controllo prima dell'avviamento	15
5. FUNZIONAMENTO.....	16
5.1 Pannello comandi.....	16
5.1.1 Generale	16
5.1.2 Controllo temperatura.....	16
5.2 Descrizione comandi.....	17
5.2.1 Interruttore led luminoso ON/OFF generale.....	17
5.2.2  Interruttore luce camera.....	17
5.2.3  Regolatori di temperatura	17
5.2.4 Interruttore cappa aspirante	17
6. USO	18
6.1 Preparazione per l'uso	18
6.2 Accensione della camera ON/OFF	18
6.3 Inizio cottura	18
6.4 Infornamento	18
6.5 Indicazioni generali per una buona cottura.....	19
6.6 Spegnimento.....	19
7. PULIZIA.....	20
7.1 Pulizia delle eventuali parti in vista	20
7.2 Pulizia delle eventuali parti in refrattario.....	20
7.3 Pulizia delle camere di cottura dei forni	21
7.4 Pulizia delle superfici esterne	21
8. MANUTENZIONE	22
8.1 Interventi di manutenzione ordinaria.....	22
8.1.1 Sostituzione lampada	22

8.2	Termostato di sicurezza.....	23
8.3	Schema elettrico.....	24
8.4	Adattamento a diverse tensioni di alimentazione	24
8.4.1	<i>Cablaggio dei fili delle resistenze</i>	<i>24</i>
8.4.2	<i>Cablaggio dell'alimentazione del pannello comandi.....</i>	<i>24</i>
8.4.3	<i>Applicazione della nuova etichetta</i>	<i>24</i>
8.5	Disegni esplosi ed elenco parti di ricambio	30
9.	MESSA FUORI SERVIZIO E DEMOLIZIONE.....	35

1. PRESENTAZIONE

Il forno ad elementi modulari rappresenta il nuovo modo di intendere i forni tradizionali utilizzati nei “punti caldi”, “fast food”.

Sono progettati e costituiti con un’elevata qualità meccanica ed elettrica, fatti per durare nel tempo. La struttura è totalmente in acciaio inossidabile ed il piano di cottura realizzato in speciale materiale refrattario che permette un ottimale distribuzione del calore su tutta la sua superficie.

Il forno realizzato in versione monocamera e bicamera modulare, è costituito da una singola struttura compatta e di moderno design.

Questa configurazione permette un’elevata produzione in poco spazio e ad un prezzo contenuto.

Il forno è stato pensato dalla parte dell’utente.

Il forno soddisfa le esigenze di tutti.

Il Costruttore vi ringrazia per la preferenza accordata nella scelta di questo prodotto. Possiamo assicurarvi con fiducia che avete fatto una buona scelta in quanto la nostra azienda è ormai da decine di anni impegnata nella fabbricazione di prodotti di qualità, senza inutili e controproducenti restrizioni nella scelta dei materiali migliori.

2. COME USARE QUESTO MANUALE

 Si raccomanda di conservare con cura il presente manuale d'installazione uso e manutenzione in un luogo vicino all'apparecchiatura, in modo che sia facilmente e prontamente consultabile. Il presente manuale deve accompagnare l'apparecchiatura in caso di trasferimento ad altro proprietario, in quanto l'apparecchiatura non può considerarsi completa e sicura senza di esso.

Prendete nota del codice e della revisione che sono indicati dietro la copertina. Nel caso questa copia vada smarrita o distrutta potete ordinarne un'altra citando i suddetti dati.

 Questo manuale si compone di numerosi capitoli. Dovrebbero essere letti tutti sia dagli installatori e manutentori che dall'utente finale, sia in funzione della **sicurezza nell'utilizzo**, sia al fine di ottenere i migliori risultati di questo prodotto.

Ciò nonostante diamo di seguito alcune indicazioni utili ai fini di una consultazione più rapida dei vari capitoli.

 I paragrafi contrassegnati da questo simbolo contengono informazioni essenziali per la sicurezza. Devono essere letti tutti sia dagli installatori che dall'utente finale e dai suoi eventuali dipendenti che fanno uso dell'apparecchiatura. La Ditta costruttrice non si assume alcuna responsabilità per i danni derivati dal mancato rispetto delle norme indicate in questi paragrafi.

 I paragrafi contrassegnati da questo simbolo contengono informazioni importanti per evitare azioni che possono arrecare danno all'apparecchiatura. È nell'interesse dell'utente leggere attentamente anche questi paragrafi.

Il **capitolo 3** indica il campo di utilizzazione dell'apparecchiatura e ne fornisce le caratteristiche e tutti i numeri che possono essere necessari per la scelta, l'installazione e l'uso. Va usato come punto di riferimento per verificare che l'uso che si intende fare dell'apparecchiatura rientri fra quelli previsti e ogni qualvolta è necessario sapere il valore esatto di una grandezza relativa all'apparecchiatura.

Il **capitolo 4** fornisce tutte le informazioni necessarie per l'installazione dell'apparecchiatura. Sono principalmente indirizzati al personale specializzato, ma dovrebbero essere letti in anticipo anche dall'utente finale,

per poter predisporre o far predisporre i locali e gli impianti necessari per il funzionamento dell'apparecchiatura.

Il **capitolo 5** serve di riferimento ogni qualvolta l'utente desideri chiarimenti su aspetti specifici del funzionamento dell'apparecchiatura. **Non è consigliabile usare questi capitoli per imparare ad usare l'apparecchiatura.**

Il **capitolo 6** è indicato per l'utente che deve imparare ad usare l'apparecchiatura da zero. Esso guida l'utente nelle operazioni indispensabili per l'accensione, l'uso e lo spegnimento dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza. Per sfruttare a fondo tutte le sue possibilità, l'utente può fare riferimento al capitolo 5.

Il **capitolo 7** fornisce tutte le informazioni necessarie per la pulizia dell'apparecchiatura cioè tutte quelle operazioni che devono essere effettuate dall'utente per garantire il funzionamento in condizioni di sicurezza (soprattutto per quanto riguarda l'igiene) e comunque per ottenere sempre i migliori risultati dall'apparecchiatura.

Il **capitolo 8** fornisce le informazioni necessarie per le operazioni di manutenzione periodica o straordinaria come per esempio riparazioni o sostituzioni di parti dell'apparecchiatura.

Questo stesso capitolo fornisce anche un disegno esploso dell'apparecchiatura ed un elenco delle parti di ricambio, per facilitare l'ordinazione e la sostituzione di eventuali parti danneggiate.

 Tali operazioni di manutenzione devono essere effettuate dal personale specializzato.

Il **capitolo 9** fornisce le informazioni necessarie su come procedere per la messa fuori servizio e demolizione del forno.

3. SPECIFICHE TECNICHE

3.1 Identificazione del prodotto

Questo manuale si riferisce al forno monocamera e bicamera modulare

3.2 Rispondenza alle direttive

Il modulo di cottura sopra indicato riporta la marcatura obbligatoria  che garantisce la corrispondenza alle seguenti direttive europee:

2014/35/CE Direttiva Bassa Tensione

2014/30/CE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica

1935/2004/CE Regolamento Oggetti destinati a venire in Contatto con i Prodotti Alimentari.

3.3 Uso previsto

Il modulo di cottura è stato progettato per la cottura di pizza e prodotti di gastronomia, in teglia o direttamente sulle platee in refrattario. Il modulo di cottura è destinato all'uso professionale nel campo della ristorazione (Fast Food, pizzerie, ecc..) **esclusivamente da parte di personale qualificato.**

Le operazioni previste dall'uso normale sono l'apertura e la chiusura delle porte, il caricamento e lo scaricamento dei prodotti dalle platee delle camere di cottura, l'accensione, la regolazione, lo spegnimento e la pulizia dell'apparecchiatura.

3.4 Specifiche tecniche

La seguente tabella riporta le specifiche tecniche del modulo di cottura.

	PDZ430 (PEZ430)			Unità di misura
Peso	152 (90)			Kg
Dimensioni esterne	995×990×590 (995×990×350)			mm
Dimensioni camere	700×700×120			mm
Capacità (pizze ø32-33cm)	4+4 (4)			n°
Alimentazione elettrica	trifase + neutro	trifase	monofase + neutro	
Frequenza	50 o 60			Hz
Tensione	400-3N	230-3	230-1N	Vac
Versione 11.2 kW (5.6 kW)				
Potenza elettrica totale	11.2 (5.6)			kW
Corrente	16.2 (8.1)	28.1 (14.1)	48.9 (24.5)	A
Collegamento elettrico	cavo a 4 o 5 conduttori senza spina			
Lampadina illuminazione camera				
Tipo	alogeno			
Potenza	35			W
Controllo cottura				
Controllo temperatura	Separato per cielo e platea			
Massima temperatura impostabile	400			°C
Condizioni ambientali				
Temperatura	0-40			°C
Umidità massima	95% senza condensa			

Tab.3.2. Specifiche tecniche

4.INSTALLAZIONE

 **ATTENZIONE!** Le presenti istruzioni per l'installazione sono ad uso esclusivo del personale qualificato per l'installazione e la manutenzione di apparecchiature elettriche. L'installazione da parte di altre persone non qualificate può causare danni all'apparecchiatura, a persone, animali o cose.

Inoltre ove, per l'installazione dell'apparecchiatura, sia necessario apportare modifiche o completamenti agli impianti, elettrico e/o del gas dell'edificio nel quale l'apparecchiatura viene installata, chi esegue tali modifiche deve provvedere alla certificazione che i lavori sono stati eseguiti secondo le norme vigenti nel paese di installazione.

4.1 Controllo alla consegna

Salvo accordi diversi i prodotti vengono accuratamente imballati con una robusta struttura in legno e con un foglio di nylon a bolle che li proteggono dagli urti e dall'umidità durante il trasporto e vengono consegnati al trasportatore nelle migliori condizioni.

Vi consigliamo comunque di controllare l'imballo alla consegna, per verificare se presenta segni di danneggiamento. In caso positivo fate annotare la cosa sulla ricevuta che deve essere firmata dal conducente.

Una volta disimballato l'apparecchio, controllate se ha riportato danni.

Controllate anche che siano presenti tutte le parti eventualmente fornite smontate (si veda paragrafo 4.6). In caso di danni all'apparecchiatura e/o mancanza di parti, tenete conto che il trasportatore accetta reclami solo entro 15 giorni dalla consegna e che il Costruttore non risponde dei danni subiti dai propri prodotti durante il trasporto. Siamo comunque a Vostra disposizione per assisterVi nel presentare il Vostro reclamo.

 **In caso di danni non tentate di utilizzare l'apparecchiatura e rivolgetevi al personale professionalmente qualificato.**

4.2 Scelta del luogo di installazione

Il buono, sicuro e durevole funzionamento dell'apparecchio dipende anche dal luogo nel quale viene installato, perciò è consigliabile valutare

accuratamente dove installarlo ancora prima che questo vi venga consegnato.

Installate l'apparecchio in un luogo asciutto e facilmente accessibile sia per l'uso che per la pulizia e la manutenzione. La zona circostante deve essere tenuta sgombra.

⚠ In particolare si deve evitare di ostruire le aperture di raffreddamento (Fig.4.1).

Deve essere comunque installato ad almeno 20 cm dalle pareti del locale o da altre apparecchiature.

⚠ Bisogna infine assicurarsi che la temperatura e l'umidità relativa del locale nel quale l'apparecchio deve essere installato non superino mai i valori massimi e minimi indicati nelle caratteristiche, (si veda cap.3). Il superamento in particolare della temperatura o dell'umidità relativa massima può facilmente e imprevedibilmente mettere fuori uso o danneggiare le apparecchiature elettriche, creando situazioni di pericolo.

⚠ Il Costruttore non risponde di danni causati dalla mancata osservanza delle norme vigenti, relative alla corretta installazione delle apparecchiature.

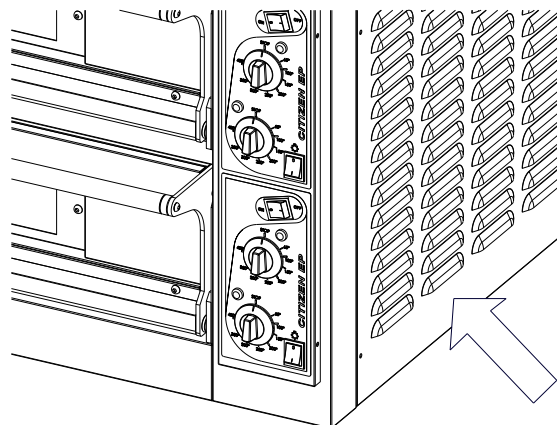


Fig.4.1. Aperture per il raffreddamento

4.3 Movimentazione del modulo

Per scaricare e trasportare il modulo finché è imballato, si deve usare un carrello elevatore o un transpallet di portata almeno pari al peso del modulo, infilando le forche nello spazio previsto nella parte inferiore dell'imballaggio.

Per trasportare il modulo senza imballaggio infilare le forche nella camera superiore.

⚠ In ogni caso, onde evitare movimenti imprevisti, tenere conto della posizione del baricentro (Fig.4.2. e Tab.4.1.).

⊘ Inoltre per evitare danni al modulo, inserire del materiale protettivo tra le forche e lo stesso.

⚠ Fare attenzione che i bambini non giochino con i componenti dell'imballo (es. pellicole e polistirolo). Pericolo di soffocamento!

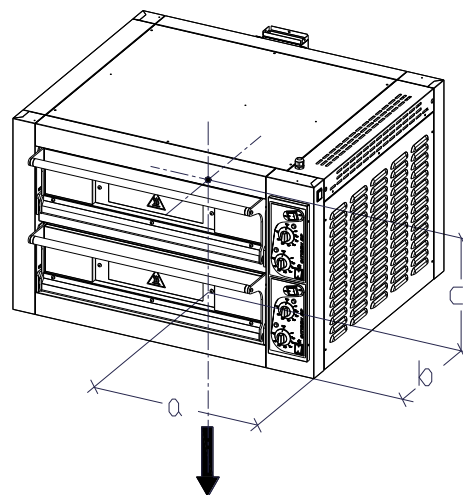


Fig.4.2. Posizione del baricentro

	a (mm)	b (mm)	c (mm)
PEZ430	495	435	175
PDZ430	495	435	295

Tab.4.1.Posizioni del baricentro

4.4 Collegamento elettrico

⚠ Gli apparecchi vengono forniti con un cavo di collegamento elettrico dotato di conduttore di terra. In ottemperanza alle norme di sicurezza vigenti, è obbligatorio collegare il conduttore di terra (giallo-verde) ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le normative in vigore.

⚠ Prima di effettuare qualsiasi collegamento controllare che le caratteristiche della rete elettrica alla quale l'apparecchio deve essere collegato corrispondano alle caratteristiche di alimentazione richieste (si veda cap.3 e la targa).

Il cavo di alimentazione deve essere terminato con una spina da collegarsi ad un quadro di alimentazione elettrica dotato di presa corrispondente e di interruttore magnetotermico differenziale.

La coppia presa-spina deve essere tale che il conduttore di terra venga collegato per primo e scollegato per ultimo e deve essere dimensionata per la corrente nominale (si veda cap. 3). Sono idonee allo scopo le prese e spine per uso industriale tipo CEE17 o comunque che soddisfino alla norma europea EN 60309.

Il dispositivo di protezione termico deve essere tarato alla corrente nominale totale, il dispositivo di protezione magnetico deve essere tarato alla corrente istantanea massima (nel caso di forni è di poco superiore a quella nominale, nel caso di macchine è la corrente di spunto del motore più potente), mentre il dispositivo differenziale deve essere tarato alla corrente di 30 mA (si veda cap. 3).

 Il Costruttore non risponde dei danni derivanti dalla mancata osservanza delle suddette norme.

Per la posizione esatta di uscita del cavo di alimentazione sull'apparecchio, vedere Fig.4.4, Fig.4.5.

4.5 Scarico prodotti di cottura

 **ATTENZIONE!** Procedere all'installazione del forno secondo lo standard definito dalla normativa vigente nel paese di installazione, per quel che riguarda questa tipologia di forni, al fine di garantire la vivibilità dell'ambiente di lavoro. Per maggiori informazioni si rimanda alla consultazione delle normative specifiche.

 Per il buon funzionamento del forno è necessario verificare il corretto tiraggio del sistema di evacuazione dei vapori e odori di cottura.

Il Costruttore non risponde dei danni derivanti dalla mancata osservanza delle suddette norme, nonché di quanto riportato nel presente manuale.

Per la posizione degli allacciamenti allo scarico vapori si veda Fig.4.4. nel caso di modulo senza top, Fig.4.5 nel caso di modulo con top.

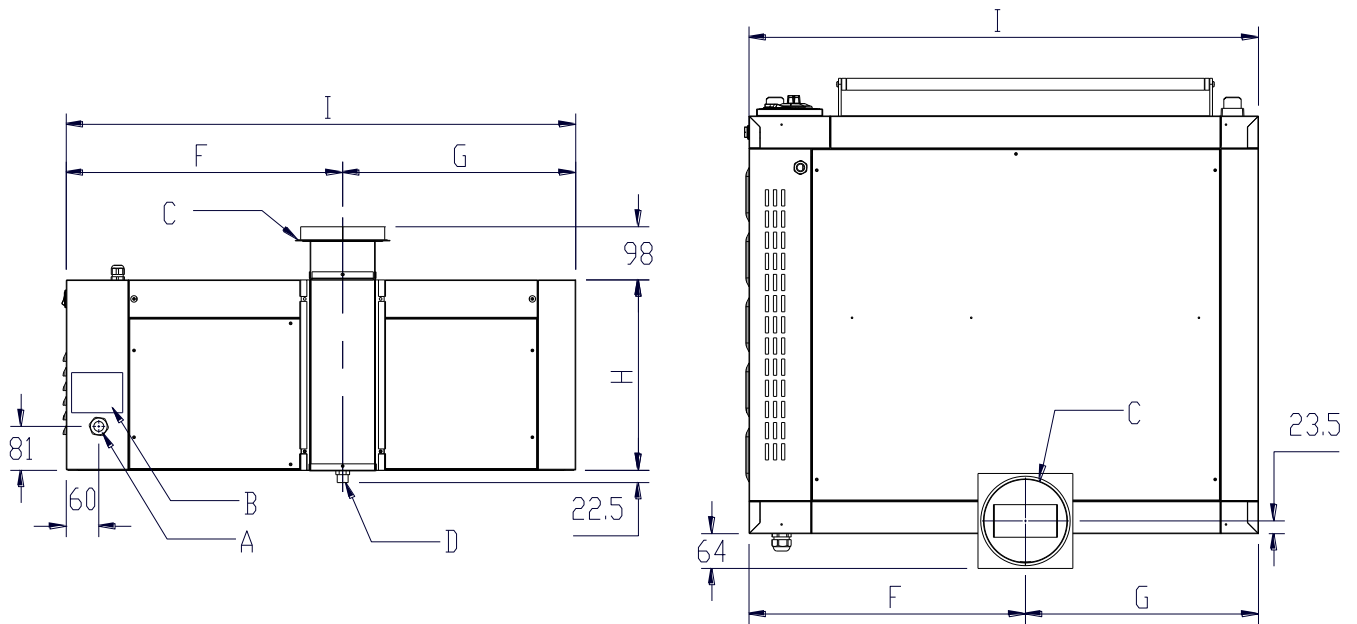


Fig.4.4 Posizione d'ingresso del cavo elettrico, dello scarico vapori, scarico condensa e della targa dati nel caso di modulo senza top.

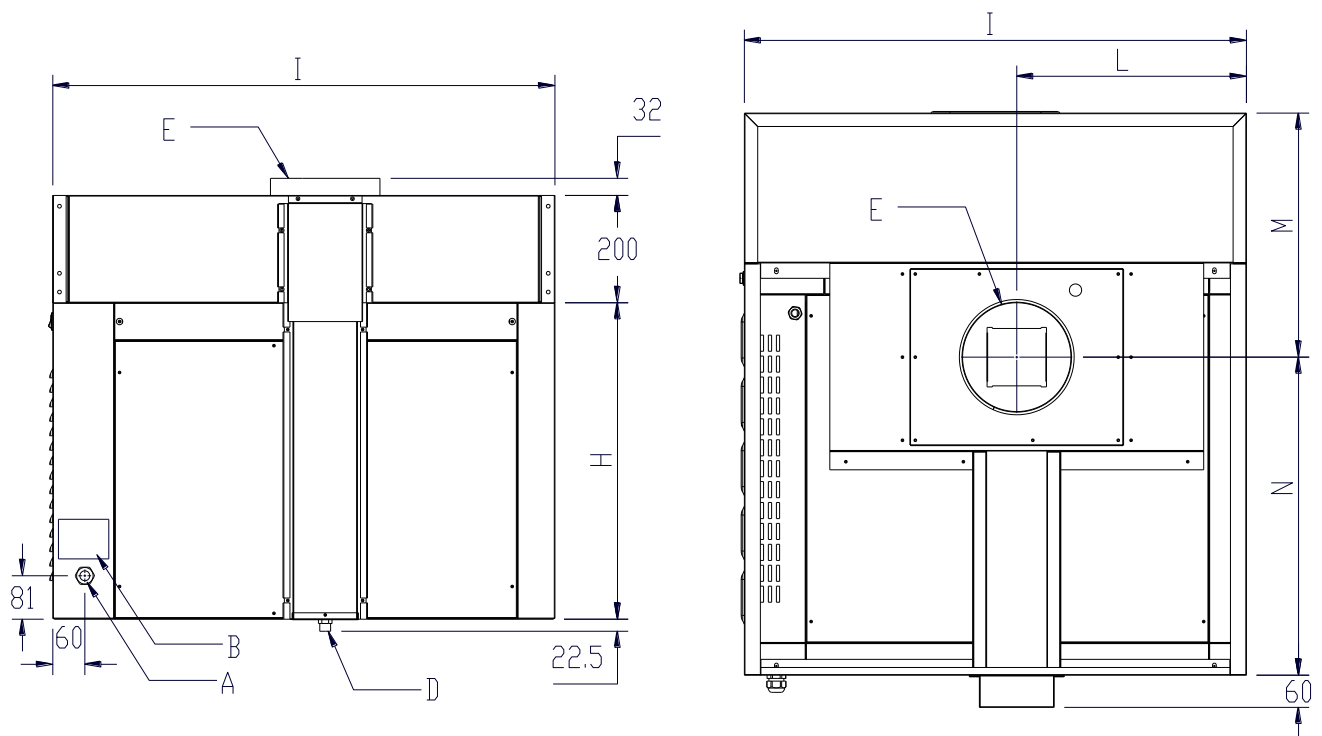


Fig.4.5 Posizione d'ingresso del cavo elettrico, dello scarico vapori, scarico condensa e della targa dati nel caso di modulo con top.

A= INGRESSO ALIMENTAZIONE ELETTRICA

B= TARGA DATI

C= RACCORDO SCARICO VAPORI Ø155mm (COD. TUBO0224) *

D= SCARICO CONDENZA (COD. TUBO0223)

E= SCARICO VAPORI Ø200mm

	F [mm]	G [mm]	H [mm]	I [mm]	L [mm]	M [mm]	N [mm]
PEZ430	535	455	350	990	455	455	693
PDZ430	535	455	590	990	455	455	693

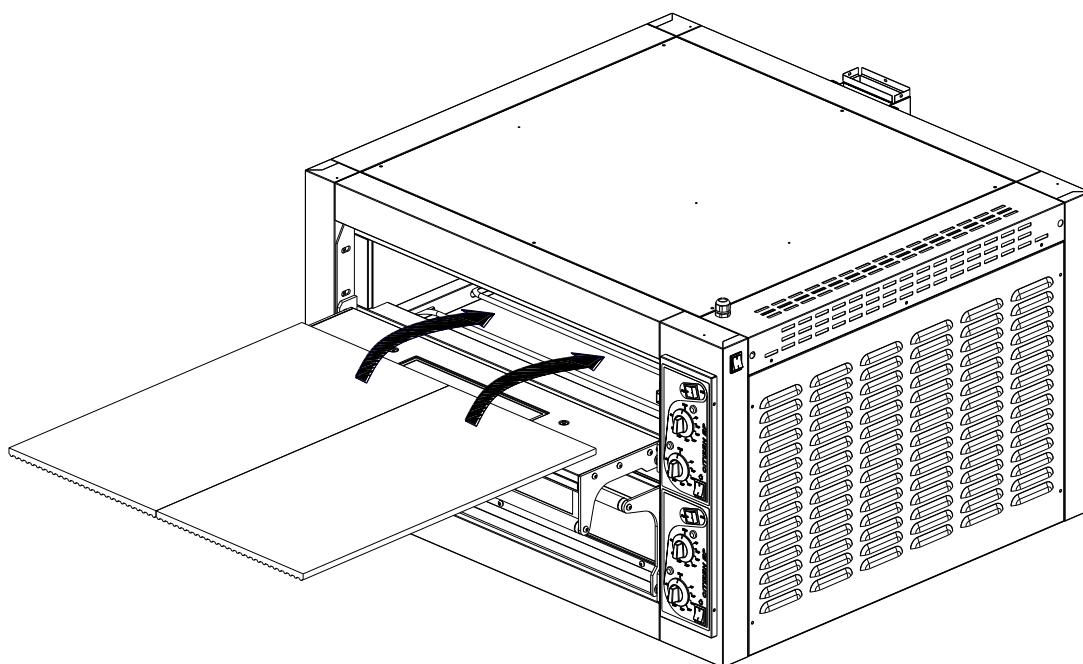
*** N.B. Nel caso in cui il modulo venga consegnato senza top, sarà dotato di raccordo scarico vapori (per tubazione Ø155mm).**

⚠ Verificare il corretto tiraggio del sistema di evacuazione dei vapori e odori di cottura (vedi paragrafo 4.5).

4.6 Controllo prima dell'avviamento

Al termine dell'installazione del modulo di cottura occorre eseguire una serie di controlli finali, qui di seguito elencati.

1. montaggio delle parti eventualmente smontate:
 - raccordo scarico vapori, nel caso di modulo senza top (vedi Fig. 4.4 posizione C)
 - scarico condensa (vedi Fig. 4.4 posizione D)
 - piani refrattari (vedi Fig. 4.6)
2. verifica del cablaggio elettrico;
3. verifica delle funzionalità del pannello comandi;
4. verifica del funzionamento della cappa, se presente.



N.B. inserire i piani refrattari con la superficie ondulata rivolta verso il basso

Fig.4.6 Posizionamento dei refrattari

5.FUNZIONAMENTO

5.1 Pannello comandi

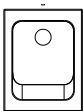
La Fig.5.1 mostra il pannello di controllo con tutti i comandi:

5.1.1 Generale

Interruttore led luminoso ON/OFF camera

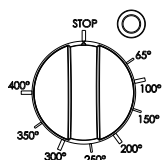


Interruttore led luminoso luce camera

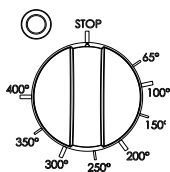


Interruttore cappa aspirante (sul fianco superiore destro del forno vedi paragrafo 5.2.4)

5.1.2 Controllo temperatura



Spia e regolatore di temperatura cielo



Spia e regolatore di temperatura platea

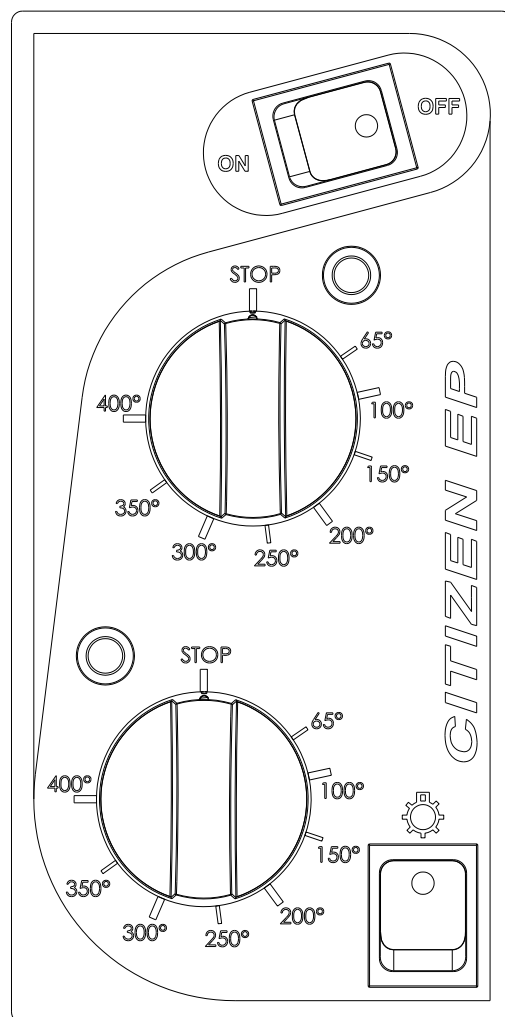


Fig.5.1 Pannello comandi

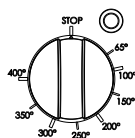
5.2 Descrizione comandi

5.2.1 Interruttore led luminoso ON/OFF generale

Quando questo interruttore è in posizione OFF, tutti gli indicatori del pannello comandi e gli elementi riscaldanti della camera di cottura rimangono spenti. Quando è in posizione ON ed i regolatori di temperatura sono impostati sul valore desiderato, gli elementi riscaldanti della camera di cottura si accendono.

5.2.2 Interruttore luce camera

Portando questo interruttore in “on”, l’interruttore stesso e la luce camera si accendono.



5.2.3 Regolatori di temperatura

Ogni camera ha due regolatori di temperatura indipendenti, uno collegato agli elementi riscaldanti del cielo, l’altro agli elementi riscaldanti della platea. Questi regolatori permettono di distribuire uniformemente il calore all’interno della camera di cottura, con lo scopo di ottenere una cottura uniforme.

Ogni regolatore di temperatura per mezzo di una sonda, controlla la temperatura del relativo elemento riscaldante.

Se il regolatore di temperatura è posizionato su 200°C, il relativo elemento riscaldante sarà acceso fino a quando raggiunge la temperatura di 200°C. Una volta raggiunta questa condizione, l’elemento riscaldante si spegne e si riaccende solo quando la temperatura rilevata dalla sonda si abbassa di 2°C rispetto quella impostata in partenza.

5.2.4 Interruttore cappa aspirante

Portando in posizione “on” l’interruttore posto sulla parte laterale superiore rispetto il pannello comandi (vedi Fig. 5.2 Pos.1), si avvia il motore di aspirazione. Portandolo in posizione “off” si ha lo spegnimento.

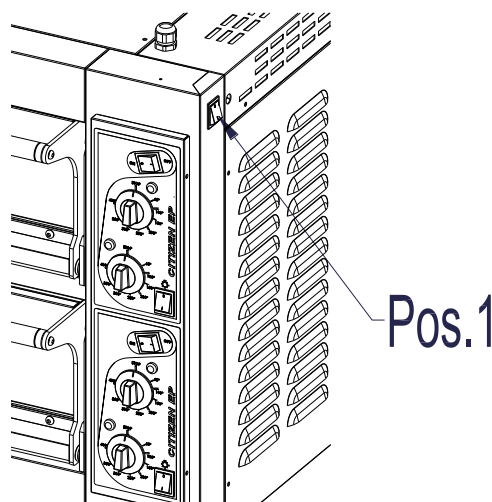


Fig.5.2

6.USO

6.1 Preparazione per l'uso

⚠ Se l'apparecchio è appena stato installato o se non è stato utilizzato per alcuni giorni, prima di utilizzarlo per lavorare prodotti alimentari è necessario pulirlo completamente secondo quanto indicato al capitolo 7, per eliminare residui di fabbricazione, accumuli di polvere o altre sostanze che potrebbero contaminare i prodotti alimentari.

IMPORTANTE - PRIMA ACCENSIONE

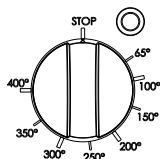
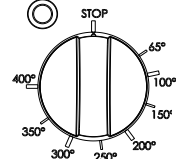
Le componenti del forno nuovo d'acquisto (piani di cottura in refrattario e lamiera) necessitano di una fase di pre-riscaldamento. **PORTARE GRADUALMENTE IL FORNO IN TEMPERATURA NELL'ARCO DI 5-6 ORE** (1°h=100°C - 2-3°h=150°C - 4°h=200°C - 5°h=250°C - 6°h=300°C); in occasione della prima accensione è dunque procedura **INDISPENSABILE** al fine di evitare l'eventuale danneggiamento di tali parti (raggiungendo le massime temperature nelle prime ore di funzionamento).

6.2 Accensione della camera ON/OFF

Accendere l'interruttore led luminoso ON/OFF: il pannello di controllo si accende e si possono effettuare le impostazioni della temperatura.

6.3 Inizio cottura

A questo punto impostare la temperature desiderate degli elementi

riscaldanti del cielo  e della platea .

In poco tempo il forno raggiungerà la temperatura impostata. Se avete impostato la massima temperatura, il forno la raggiungerà in 40-45 minuti.

6.4 Infornamento

⚠ Attenzione, quando la camera è in temperatura il vetro e le parti in metallo della porta e alcune delle parti circostanti, raggiungono temperature che sono pericolose per il corpo umano. Le suddette parti sono identificate con il simbolo , per avvertire di questo pericolo.

6.5 Indicazioni generali per una buona cottura

Per i prodotti alimentari in generale non è possibile indicare una temperatura e un tempo di cottura precisi, data l'enorme variabilità di caratteristiche cui sono soggetti.

Per quanto riguarda in particolare pizza e prodotti simili il tempo di cottura e la temperatura dipendono dalla forma, dallo spessore della pasta e dalla quantità di ingredienti aggiunti su di essa. Consigliamo comunque di fare almeno alcune prove, (specialmente se in precedenza non avete mai lavorato con questo modello di forno) partendo con una temperatura di 250-300°C e tenendo presenti i seguenti punti:

1. con temperature più basse in genere si ottiene un prodotto di qualità migliore e più digeribile, il forno non è sottoposto a stress e dura di più, ma bisogna allungare il tempo di cottura.
2. Con temperature più alte è più difficile ottenere una cottura uniforme, ma il tempo di cottura necessario diminuisce.
3. È normale che subito dopo l'informamento del prodotto ci sia un calo di temperatura anche di 20-30°C. Ciò non è da considerarsi come una limitazione del forno, bensì come un'utile indicazione che all'inizio della cottura l'evaporazione dell'acqua presente nel prodotto crudo sottrae una grande quantità di calore. Comunque è sempre possibile impostare una temperatura più elevata che all'informamento raggiungerà il valore voluto. In ogni caso, se il forno è usato entro la sua capacità massima, verso la fine della cottura la temperatura ricomincerà a salire.
4. Il forno ha una capacità produttiva massima espressa **indicativamente** in Kg di prodotto per ora. Se questa capacità produttiva massima verrà superata, la temperatura della camera di cottura diminuirà anche oltre i 20-30°C. In tal caso, occorre togliere la quantità in eccesso e attendere che la temperatura sia ristabilita prima dell'informamento successivo.

6.6 Spegnimento

Alla fine di ogni giornata lavorativa portare i regolatori di temperatura in posizione STOP e spegnere l'interruttore led luminoso ON/OFF.

Per periodi di inattività più lunghi (esempio chiusura per ferie) è consigliabile spegnere l'interruttore generale sul quadro di alimentazione elettrica.

7. PULIZIA

 Alla fine di ogni giornata lavorativa (se non più spesso) è necessario pulire accuratamente il piano di cottura e tutte le parti del forno che sono venute a contatto con i prodotti lavorati, per evitare che tali sostanze alimentari si degradino e inquinino sia l'ambiente di lavoro che i successivi prodotti che verranno cotti.

 La pulizia va effettuata ad apparecchio spento e a temperatura ambiente, avendo preventivamente tolto l'alimentazione elettrica, agendo sull'interruttore posto sul quadro di alimentazione.

7.1 Pulizia delle eventuali parti in vista

 I cristalli sono particolarmente sensibili a repentine variazioni di temperatura che possono causare la loro rottura in minuscoli frammenti. **Non maneggiare i cristalli e non portarli a contatto con l'acqua finché non sono a temperatura ambiente.**

 Inoltre non è consigliabile usare strumenti abrasivi (spugne abrasive e simili) poiché a lungo andare tolgono la lucentezza alle parti in acciaio inox e ai cristalli, ma piuttosto prendere l'abitudine di lavare le varie parti asportabili prima che i residui alimentari si siano seccati.

7.2 Pulizia delle eventuali parti in refrattario

Nei forni, per asportare i residui della cottura dalle superfici in refrattario utilizzare uno spazzolino. Nel caso alcuni residui siano attaccati alle superfici in refrattario, staccarli delicatamente con una spatola.

 Non usare nessun liquido e soprattutto nessun detersivo, poiché il materiale refrattario è poroso e non è possibile risciacquarlo in modo tale da garantire la non contaminazione dei cibi che vengono in contatto con tali superfici.

 Inoltre non usare strumenti troppo abrasivi poiché il materiale refrattario è fragile e potrebbe facilmente scheggiarsi o addirittura rompersi.

7.3 Pulizia delle camere di cottura dei forni

Per la pulizia delle camere di cottura in acciaio inox o in lamiera alluminata utilizzare una spugna morbida inumidita, eventualmente con un detersivo leggero, non abrasivo, facendo attenzione a non farlo cadere sulle eventuali superfici in refrattario.

Nel caso ci siano consistenti depositi di grasso, rimuoverli prima delicatamente con una spatola.

⊘ Non usare detersivi abrasivi o corrosivi, poiché renderebbero opaco l'acciaio inox e rimuoverebbero in breve tempo lo strato protettivo della lamiera alluminata, facendola arrugginire rapidamente.

⚠ Non usare getti d'acqua, poiché possono penetrare nel quadro elettrico e danneggiarlo con conseguente pericolo di folgorazione e/o avviamenti intempestivi.

7.4 Pulizia delle superfici esterne

Per la pulizia delle superfici esterne in acciaio inox e/o lamiera verniciata e dei pannelli di comando utilizzare una spugna morbida inumidita, eventualmente con un detersivo leggero, non abrasivo.

⊘ Non usare detersivi abrasivi o corrosivi, poiché renderebbero opaco l'acciaio inox e la vernice e, a lungo andare, asporterebbero la vernice, facendo arrugginire le lamiere.

⚠ Non usare getti d'acqua, poiché possono penetrare nel quadro elettrico e danneggiarlo con conseguente pericolo di folgorazione e/o avviamenti intempestivi.

8.MANUTENZIONE

 **ATTENZIONE!** Le presenti istruzioni per la manutenzione sono ad uso esclusivo di personale qualificato per l'installazione e la manutenzione di apparecchiature elettriche. La manutenzione da parte di altre persone non qualificate può causare danni all'apparato, a persone, animali o cose.

 Per effettuare riparazioni e controlli nella maggior parte dei casi è necessario asportare protezioni fisse. Questo rende accessibili conduttori in tensione. **Prima di effettuare qualunque operazione di manutenzione accertarsi che la spina di alimentazione elettrica dell'apparecchio sia staccata dal quadro. Riporre la spina in un luogo tale che il manutentore possa facilmente accertarsi che è staccata durante tutte le operazioni a protezioni fisse rimosse.**

8.1 Interventi di manutenzione ordinaria

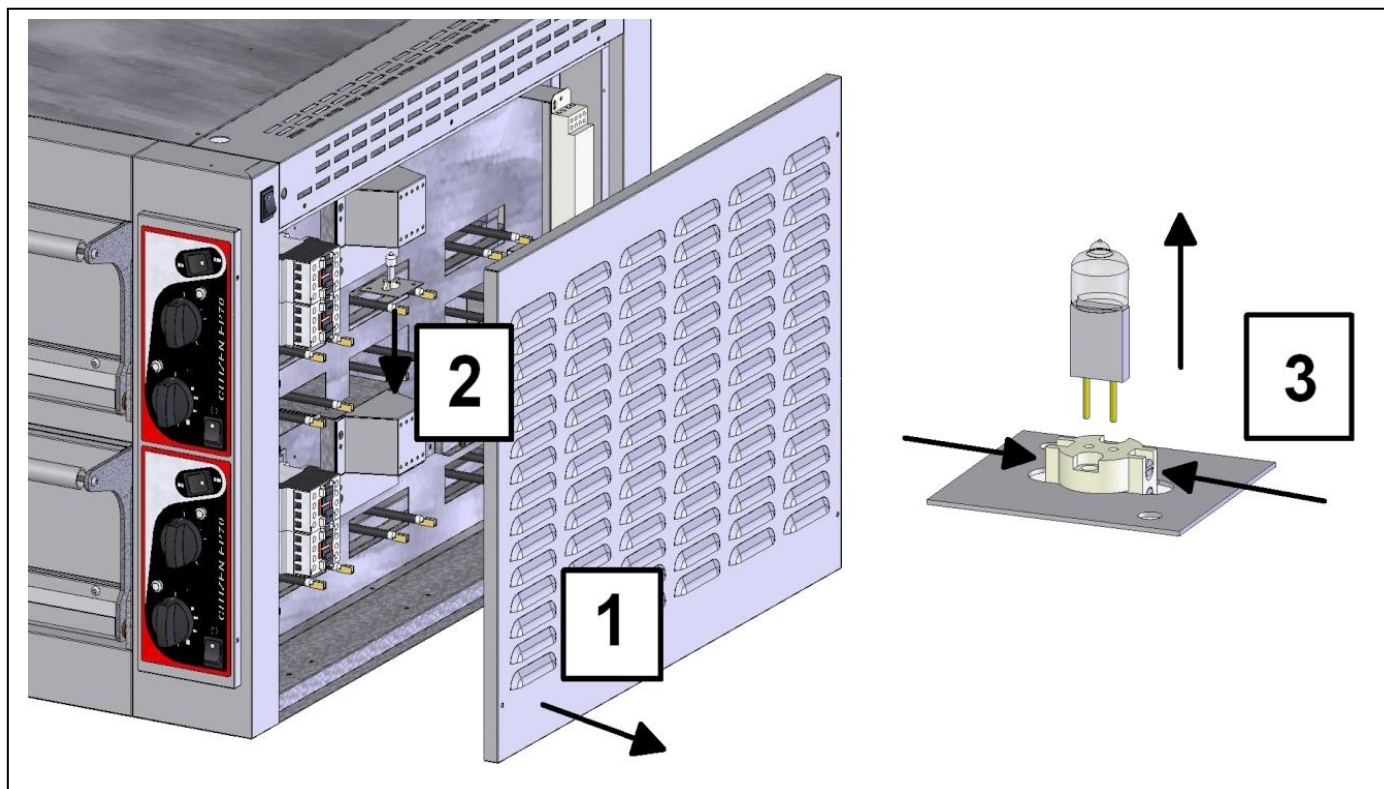
8.1.1 *Sostituzione lampada*

 **Staccare la spina dal quadro di alimentazione.**

 Il vano in cui si trova la lampada è una zona del forno priva di coibentazione. Ciò comporta che la chiusura esterna di tale vano raggiunge temperature elevate durante il funzionamento del forno.

Pertanto la sostituzione della lampada va effettuata solo a forno freddo, o con l'ausilio di guanti protettivi.

Per sostituire la lampada di illuminazione della camera di cottura è necessario effettuare le operazioni descritte di seguito:



1. Smontare il pannello laterale destro
2. Svitare le viti che fissano la staffa porta-lampada.
3. Svitare le 2 viti che fissano la lampada al porta-lampada (cacciavite a taglio), e sfilare la lampada sostituendola con una di pari caratteristiche.
4. Rimontare la staffa porta-lampada, facendo attenzione al corretto posizionamento dei fili elettrici.

8.2 Termostato di sicurezza

Il termostato di sicurezza interviene quando la temperatura della camera ha superato i 500°C disattivando le resistenze. Il termostato di sicurezza è a ripristino manuale ed è situato all'interno del pannello laterale destro.

Per correggere l'errore staccare la spina dal quadro di alimentazione, e attendere che la camera si raffreddi.

Togliere il pannello laterale a destra del quadro comandi premere il pulsante rosso del termostato di sicurezza. Il ripristino non è possibile finché la temperatura della camera non è scesa al di sotto dei 500°C.

 Poiché il termostato di sicurezza interviene solo in caso di guasti gravi, prima di riavviare il forno, verificare accuratamente il funzionamento dello stesso ed effettuare le eventuali riparazioni.

8.3 Schema elettrico

Le Fig.8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5 riportano gli schemi elettrici per il forno monocamera e bicamera nelle versioni a 400Vac 3-N, 230Vac 3, 230Vac 1-N.

N.B. Per i forni bicamera PDZ430, versione 230Vac 1-N, a causa dell'elevato assorbimento elettrico totale, trattare le singole camere come forni monocamera con alimentazione elettrica separata per ciascuna camera; vedi schemi elettrici Fig. 8.3.

8.4 Adattamento a diverse tensioni di alimentazione

 **Attenzione!** Per adattare l'apparecchio a funzionare con tensioni di alimentazione diverse da quella indicata nell'etichetta della predisposizione iniziale, è necessario effettuare tre modifiche:

- 1) cablaggio dei fili delle resistenze;
- 2) cablaggio dell'alimentazione del pannello comandi;
- 3) applicazione della nuova etichetta.

Eseguite tutte e tre le modifiche con attenzione, poiché solo così l'apparecchio può ritenersi sicuro.

8.4.1 *Cablaggio dei fili delle resistenze*

Staccare la spina dal quadro di alimentazione. Rimuovere la protezione fissa del quadro elettrico. Staccare tutti i fili delle resistenze dai teleruttori e riconnetterli secondo indicato nelle Fig. 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5 a seconda della tensione e modello.

8.4.2 *Cablaggio dell'alimentazione del pannello comandi*

Staccare il filo BLUE dal teleruttore inferiore e riconnetterlo secondo quanto indicato nelle 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5 a seconda della tensione e modello.

8.4.3 *Applicazione della nuova etichetta*

Applicare una targhetta indelebile al di sotto della targa matricolare con i dati della nuova predisposizione (Fig.4.4, Fig.4.5).



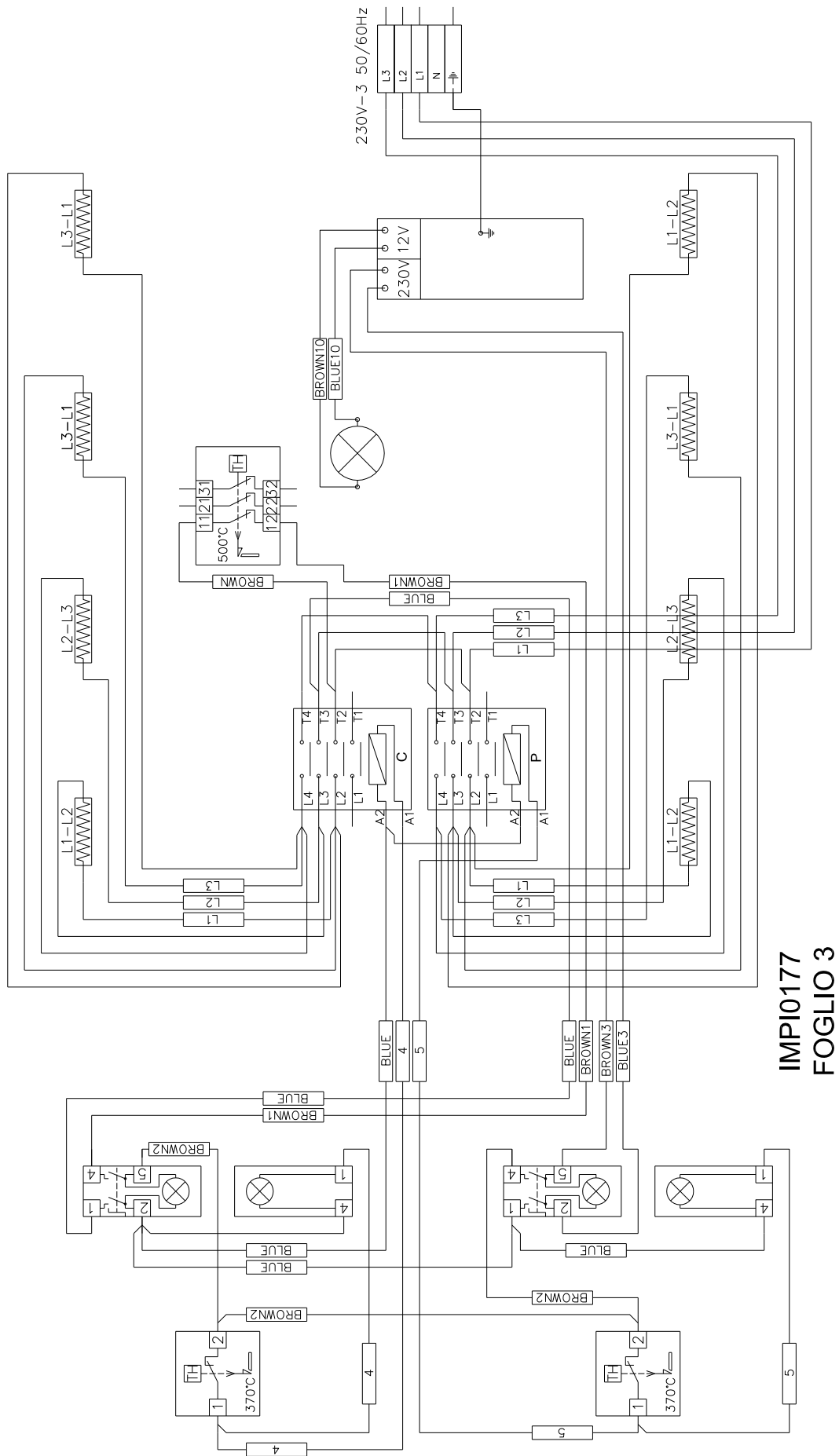


Fig.8.2 Schema elettrico PEZ430, versione a 230 Vac. 3.

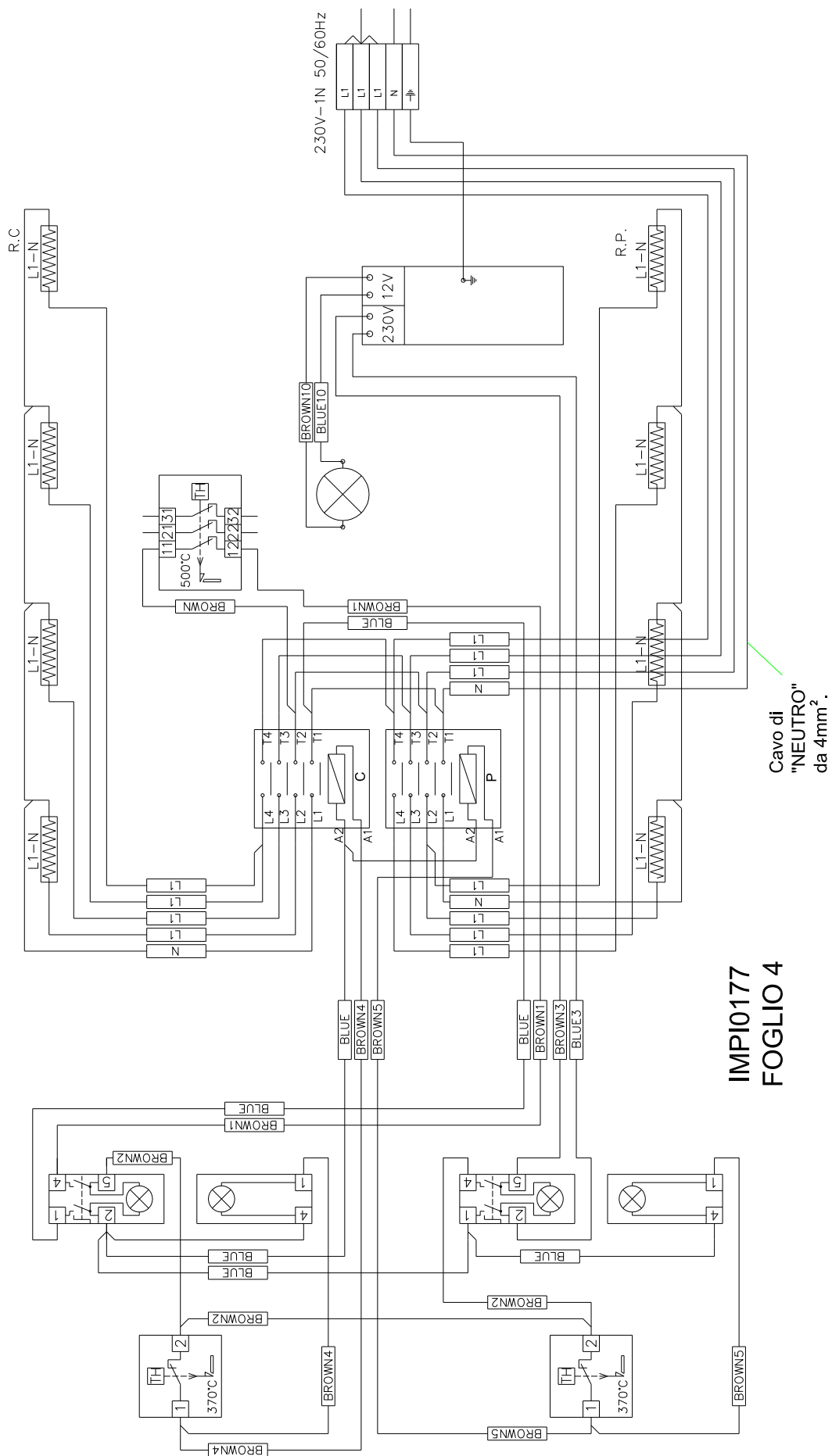


Fig.8.3 Schema elettrico PEZ430, versione a 230 Vac. 1-N

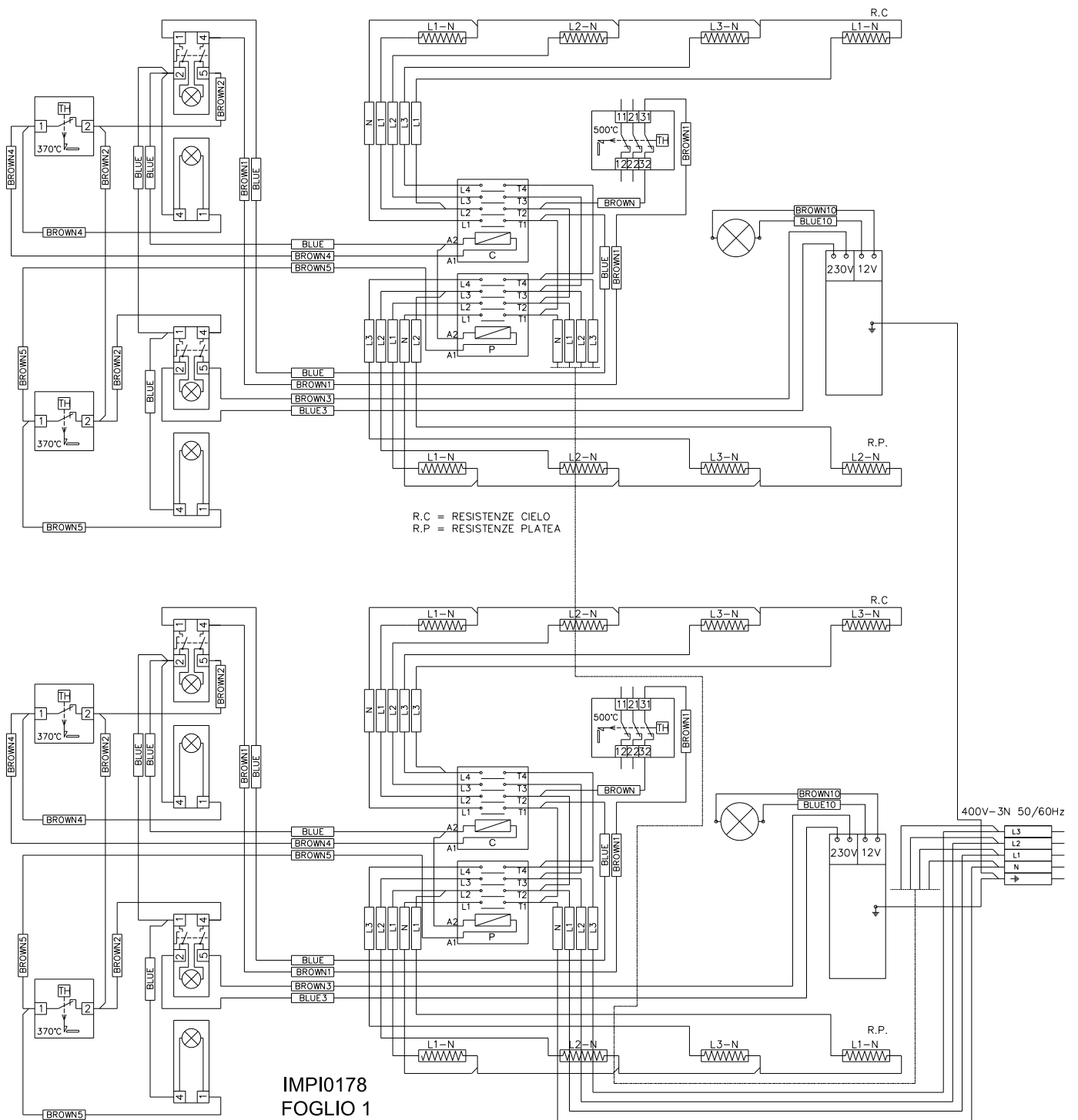


Fig.8.4 Schema elettrico PDZ430, versione a 400 Vac. 3-N.

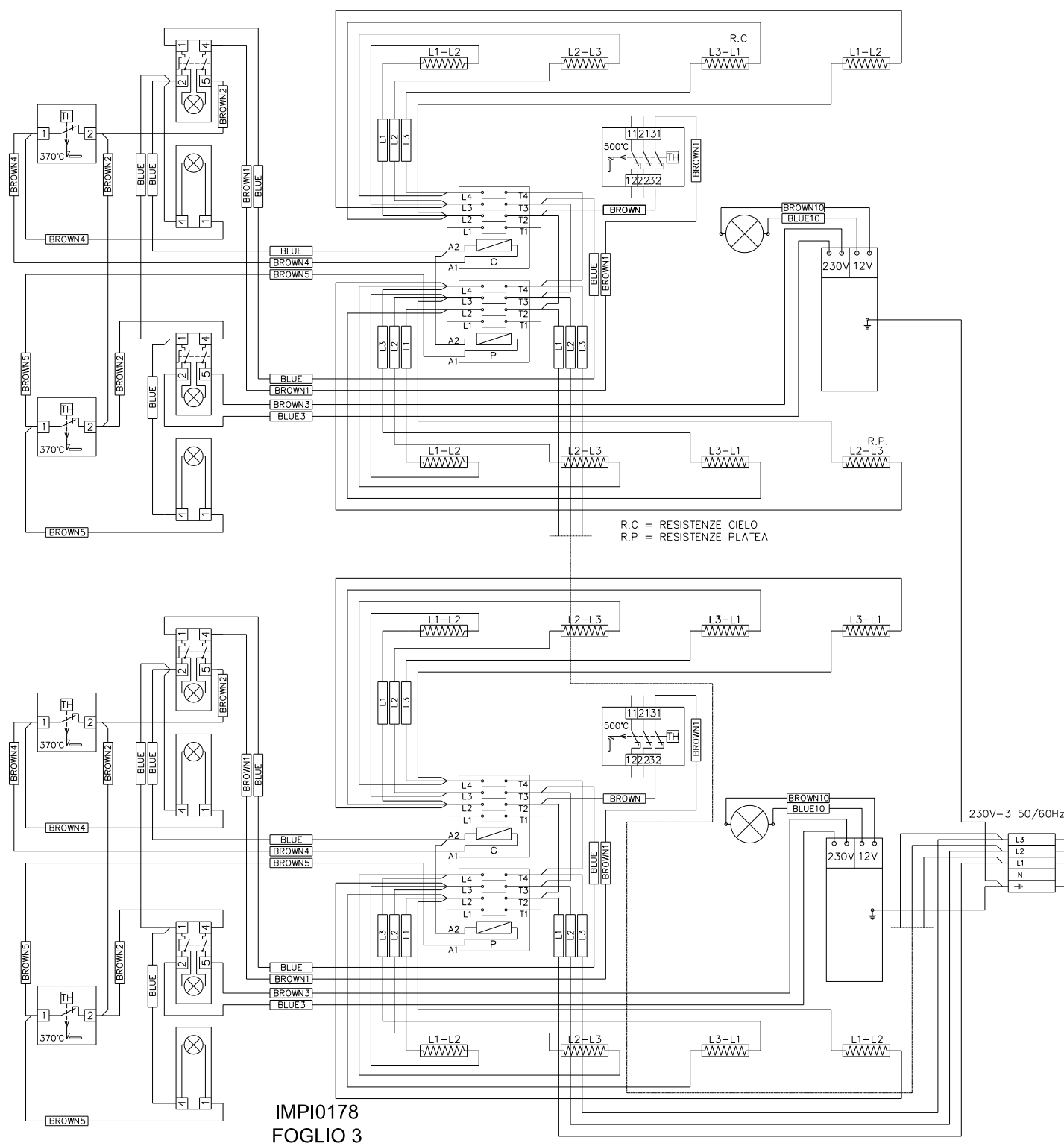


Fig.8.5 Schema elettrico PDZ430, versione a 230 Vac. 3.

N.B. Per la versione in 230Vac 1-N dei forni bicamera PDZ430, vedere paragrafo 8.3 e schemi elettrici Fig.8.3.

8.5 Disegni esplosi ed elenco parti di ricambio

Per interventi più complessi e nel caso di rotture vi preghiamo di contattarci. Comunque, allo scopo di semplificare la ricerca dei guasti e l'eventuale sostituzione delle parti danneggiate, diamo di seguito una lista delle parti di ricambio e i disegni esplosi con i riferimenti a ciascuna delle parti elencate.

Disegni esplosi Fig.8.7, 8.8, 8.9 e Tab.8.1, Tab.8.2.

Pos	Descrizione	Codici	
		PEZ430	PDZ430
1	PORTA ESTERNA	PORT0471	PORT0471
2	STAFFA SINISTRA	SUPP0497	SUPP0497
3	TELAIO PORTA	PORT0513	PORT0513
4	TUBO MANIGLIA	MANI0105	MANI0105
5	PORTA INTERNA	PORT0470	PORT0470
6	CRISTALLO PORTA	CRIS0026	CRIS0026
7	PIANO COTTURA	REFR0031	REFR0031
8	FIANCO SINISTRO	FIAN0573	FIAN0569
9	CIELO	FIAN0571	FIAN0571
10	SCHIENALE	FIAN0574	FIAN0570
11	CAMINO	TUBO0218	TUBO0217
12	FIANCO DESTRO	FIAN0572	FIAN0568
13	FERMA - VETRO LUCE CAMERA	CARP1699	CARP1699
14	CRISTALLO LUCE	CRIS0027	CRIS0027
15	SUPPORTO COMPONENTI EL.	SUPP0214	SUPP0214
16	CARTER COMANDI	CART0303	CART0302
17	RESISTENZA	RESI0159	RESI0159
18	STAFFA DESTRA	SUPP0496	SUPP0496
19	BOCCOLA	BOCC0020	BOCC0020
20	TELAIO FERMAVETRO	CARP1920	CARP1920
21	MOLLA PORTA DESTRA	SPRI0033	SPRI0033
22	COPRI MOLLA PORTA	PORT0472	PORT0472
23	MOLLA PORTA SINISTRA	SPRI0034	SPRI0034

Tab.8.1. Elenco parti di ricambio

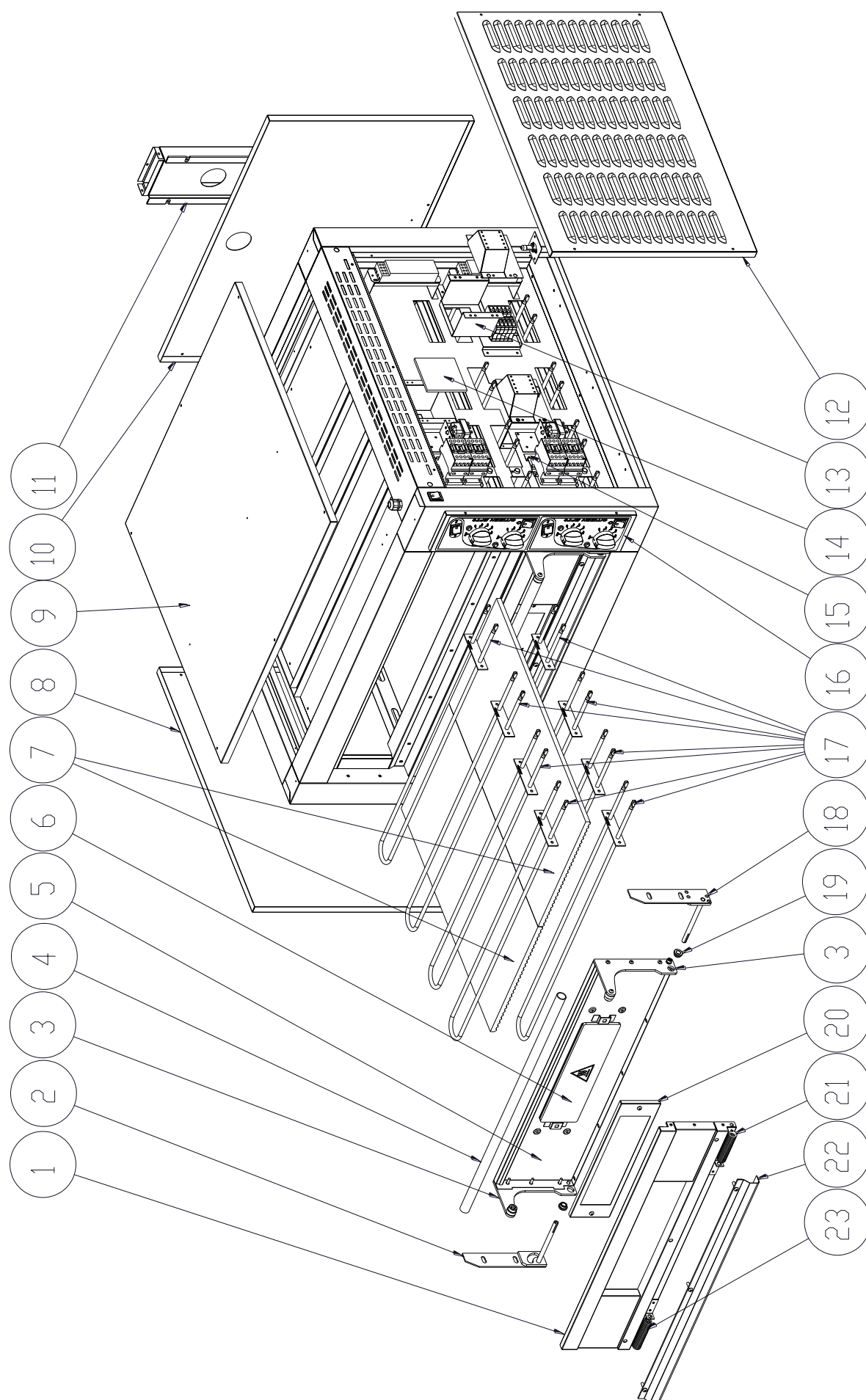


Fig.8.7 Disegno esploso

Pos	Descrizione	Codici	
		PEZ430	PDZ430
1	TRASFORMATORE	ELET0851	ELET0851
2	CHIUSURA MORSETTO 10 MMQ	ELET0729	ELET0729
3	MORSETTO 10 MMQ	ELET0718	ELET0718
4	MORSETTO DI TERRA 10 MMQ	ELET0720	ELET0720
5	BLOCCA MORSETTI	ELET0036	ELET0036
6	PORTALAMPADA	LAMP0021	LAMP0021
7	LAMPADA ALOGENA	LAMP0045	LAMP0045
8	TERMOSTATO DI SICUREZZA 500°C	TERM0005	TERM0005
		TERM0076	TERM0076
9	TELERUTTORE	ELET0432	ELET0432
10	TERMOSTATO 0-400°C	TERM0072	TERM0072
11	MEMBRANA ADESIVA	PANN0438	PANN0438
12	INTERRUTTORE BIP LUMINOSO 0-1	INTE0037	INTE0037
13	LAMPADA SPIA ROTONDA	LAMP0069	LAMP0069
14	MANOPOLA TERMOSTATO	MANI0110	MANI0110

Tab.8.2. Elenco parti di ricambio componenti elettriche

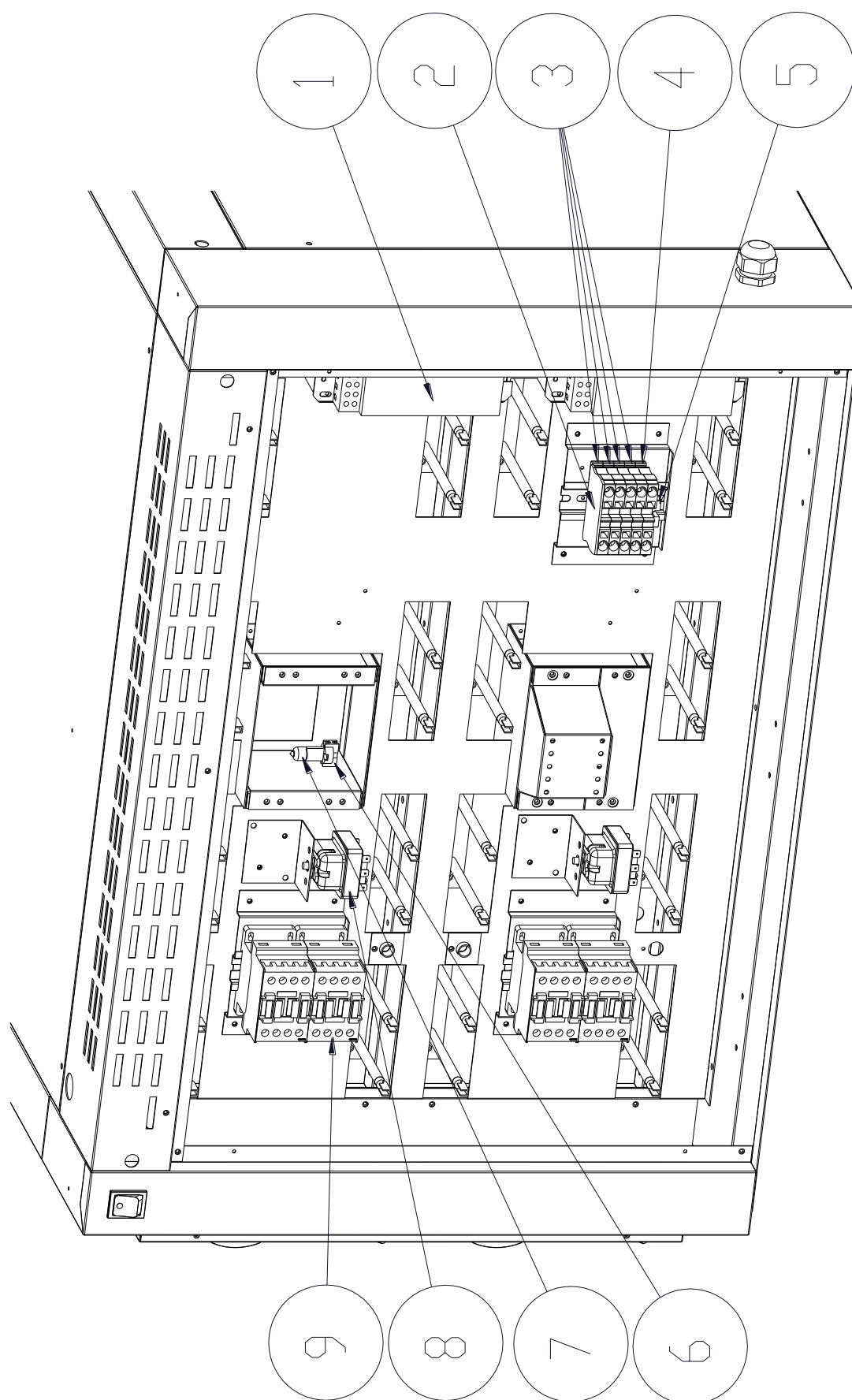


Fig.8.8 Disegno esploso parti elettriche

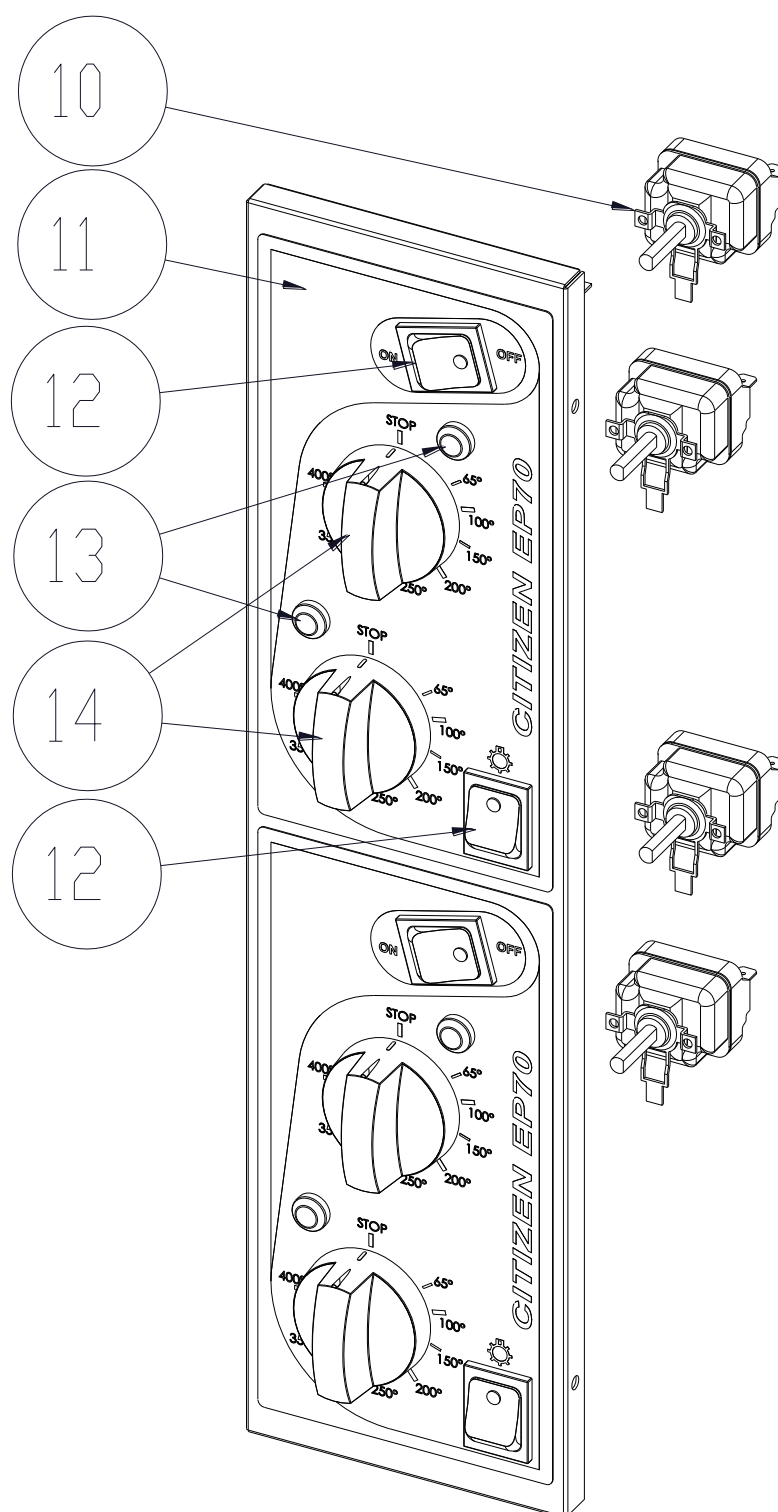


Fig.8.9 Disegno esploso parti elettriche

9.MESSA FUORI SERVIZIO E DEMOLIZIONE

Prima di procedere alla messa fuori servizio scollegare l'allacciamento elettrico ed eventuali altri collegamenti procedendo poi allo spostamento dei moduli utilizzando mezzi idonei alla movimentazione quali: carrelli elevatori, paranchi, etc... tenendo presente la posizione del baricentro (tab. 4.1) indicata nel capitolo INSTALLAZIONE (4). I forni sono composti dai seguenti materiali: acciaio inox, lamiera verniciata, lamiera alluminata, vetro, materiale ceramico, lana di roccia e parti elettriche.



Raccolta differenziata. Questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. In base alle normative locali, i servizi per la raccolta differenziata possono essere disponibili presso i punti di raccolta municipali.