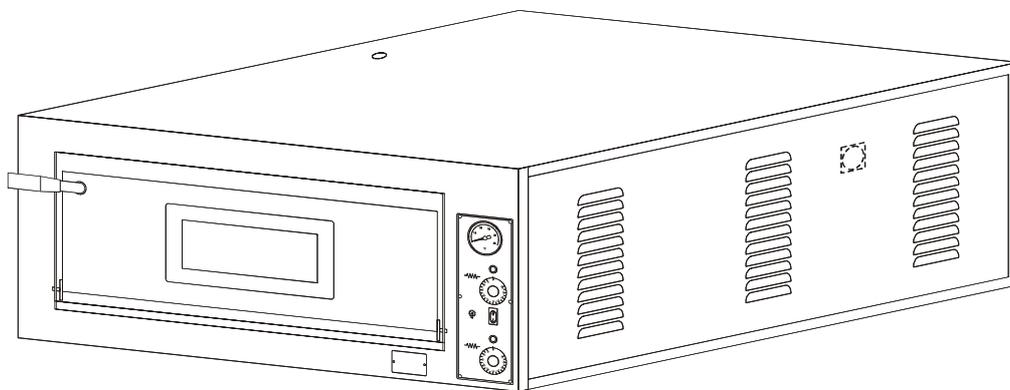


**ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE**

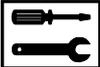
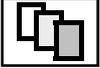
**FORNI ELETTRICI PER PIZZA  
SERIE "B8 - B9"**



**CE**

**ITALIANO**



	<b>INDICE</b>	p. 5
	<b>1- DICHIARAZIONE E MARCATURA “CE”</b>	
	1.1- Marcatura “CE”	p. 6
	<b>2- GENERALITÀ</b>	
	2.1- Importanza del manuale	p. 6
	2.2- Stato “forno spento”	p. 7
	2.3- Garanzia	p. 7
	2.4- Diritti riservati	p. 7
	<b>3- DESCRIZIONE TECNICA</b>	
	3.1- Denominazione dei componenti	p. 7
	3.2- Dimensioni del forno e della camera cottura	p. 8
	3.3- Dati tecnici	p. 9
	3.4- Destinazione d’uso	p. 9
	3.5- Limiti d’uso	p. 9
	<b>4- MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO</b>	
	4.1- Trasporto e sollevamento	p. 10
	4.2- Foglio istruzioni applicato all’imballo	p. 11
	4.3- Posizionamento	p. 11
	<b>5- INSTALLAZIONE</b>	
	5.1- Collegamento al camino	p. 11
	5.2- Collegamento elettrico	p. 12
	<b>6- SICUREZZA</b>	
	6.1- Direttive e norme di riferimento	p. 13
	6.2- Dispositivi di protezione individuale (DPI)	p. 13
	6.3- Rischi residui	p. 13
	<b>7- USO E FUNZIONAMENTO</b>	
	7.1- Pannello comandi	p. 14
	7.2- Prima messa in servizio	p. 15
	7.3- Accensione del forno	p. 15
	7.4- Spegnimento del forno	p. 16
	<b>8- MANUTENZIONE</b>	
	8.1- Manutenzione ordinaria	p. 16
	8.2- Manutenzione straordinaria	p. 16
	<b>9- DEMOLIZIONE</b>	
	9.1- Avvertenze generali	p. 17
	<b>10- RICAMBI</b>	
	Avvertenze	p. 17
	Tabelle e tavole ricambi	p. 18
	<b>11- PARTE ELETTRICA</b>	
	Schemi elettrici e distinta componenti	p. 26
	<b>12- ALLEGATI</b>	
	12.1- Foglio istruzioni sollevamento applicato all’imballo	p. 32

## 1.1- MARCATURA “CE”

La marcatura CE è costituita da una etichetta adesiva serigrafata (colore nero), applicata come indicato nella FIG.1. Nella targhetta sono indicati in modo leggibile ed indelebile i seguenti dati:

- Nome del fabbricante;
- Marcatura CE;
- Modello (MOD);
- Potenza elettrica (kW/A);
- Dicitura “Made in Italy”
- N° di matricola (MATR);
- Tensione e frequenza elettrica (Volt/Hz);
- Anno di costruzione (ANNO);
- Peso del forno (PESO);

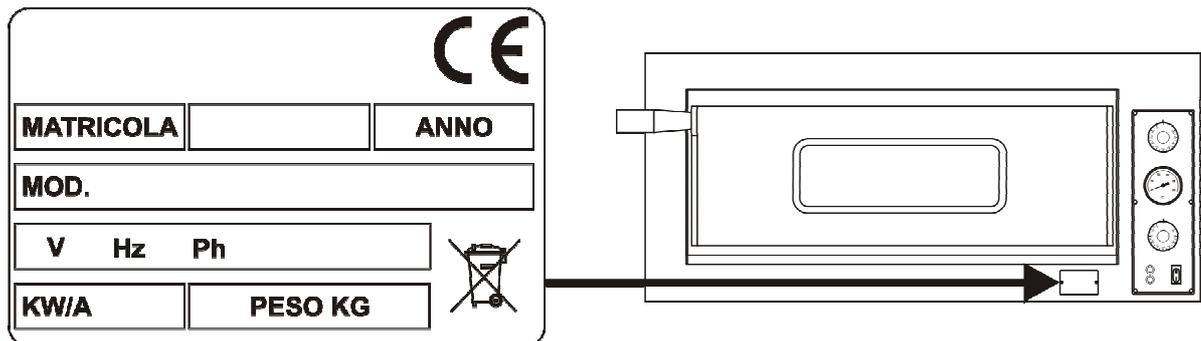


FIG.1 (Marcatura CE)

## 2.1- IMPORTANZA DEL MANUALE



PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO IN OGGETTO È OBBLIGATORIO LEGGERE E COMPRENDERE IN TUTTE LE SUE PARTI IL PRESENTE MANUALE.



IL PRESENTE MANUALE DEVE SEMPRE ESSERE A DISPOSIZIONE DEGLI “OPERATORI AUTORIZZATI” E TROVARSI VICINO AL FORNO BENE CUSTODITO E CONSERVATO.



LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI A PERSONE, ANIMALI E COSE, CAUSATI DALL’INOSSERVANZA DELLE NORME DESCRITTE NEL PRESENTE MANUALE.



IL PRESENTE MANUALE È PARTE INTEGRANTE DEL FORNO E DEVE ESSERE CONSERVATO FINO ALLO SMALTIMENTO FINALE DELLO STESSO.



GLI “OPERATORI AUTORIZZATI” DEVONO ESEGUIRE SUL FORNO ESCLUSIVAMENTE GLI INTERVENTI DI LORO SPECIFICA COMPETENZA.



## 2- GENERALITÀ



### 2.2- STATO “FORNO SPENTO”

Prima di eseguire qualsiasi tipo di intervento manutentivo e/o regolazione sul forno è obbligatorio sezionare la fonte di alimentazione elettrica, togliendo la spina di alimentazione dalla presa di rete, assicurandosi che il forno sia effettivamente spento e raffreddato.

### 2.3- GARANZIA

La ditta costruttrice garantisce che i forni in oggetto sono stati collaudati in sede della stessa. La garanzia del forno è di **12 (dodici) mesi**.



**LE MANOMISSIONI E/O LA SOSTITUZIONE DI PEZZI CON RICAMBI NON ORIGINALI, FANNO DECADERE LA GARANZIA, ED ESONERANO IL FABBRICANTE DA OGNI RESPONSABILITÀ.**

### 2.4- DIRITTI RISERVATI

I diritti riservati riguardanti questo manuale tecnico “Istruzioni per l'uso e manutenzione” rimangono in possesso del Fabbricante. Nessuna parte del manuale può essere riprodotta e diffusa con un qualsiasi mezzo di riproduzione, senza l'autorizzazione scritta da parte del Fabbricante.

Tutti i marchi citati appartengono ai rispettivi proprietari.



## 3- DESCRIZIONE TECNICA

FORNI ELETTRICI PER PIZZA  
SERIE “B8 - B9”

### 3.1 DENOMINAZIONE DEI COMPONENTI

Nella FIG.2 sono rappresentati e denominati i componenti che costituiscono il forno.

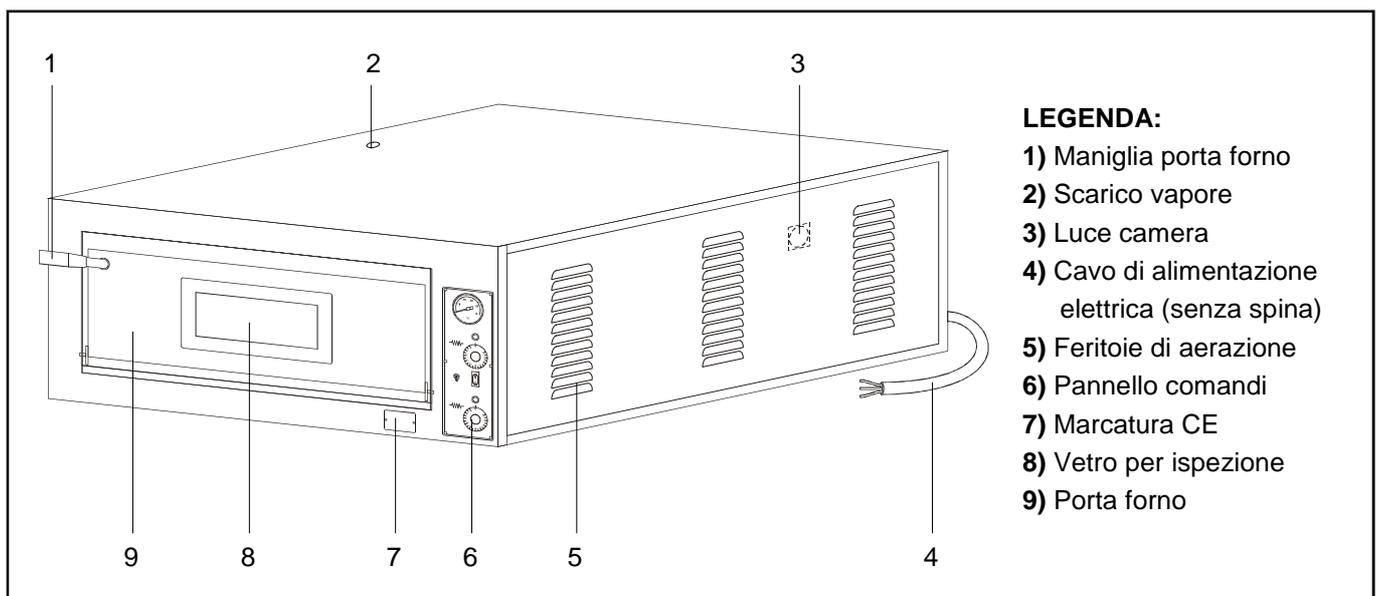
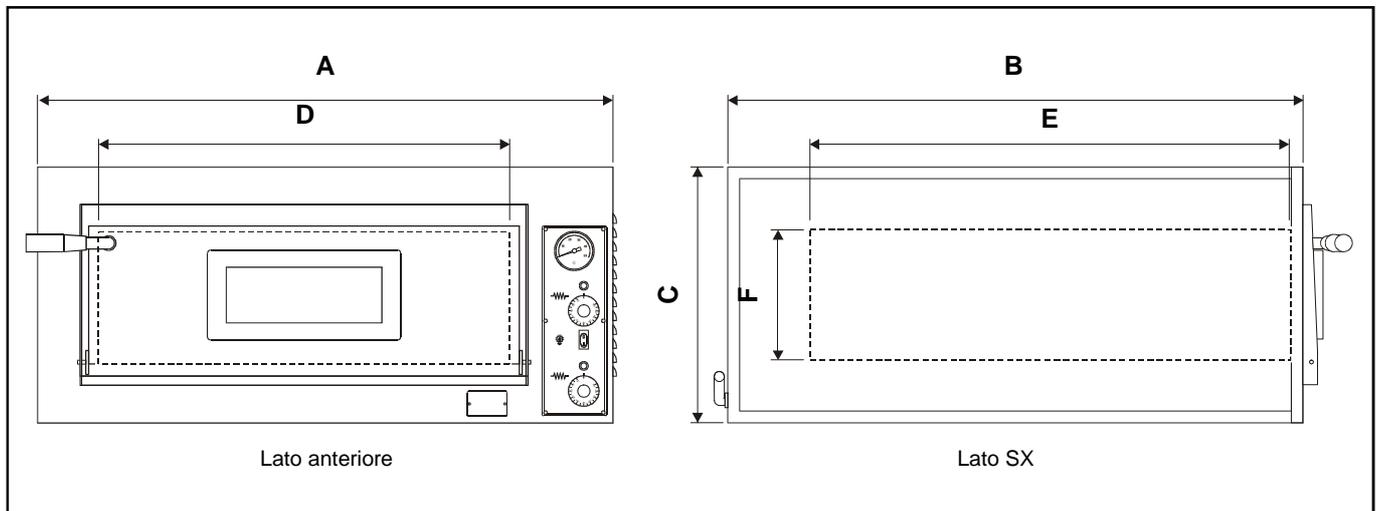


FIG.2 (Denominazione dei componenti)



### 3.2- DIMENSIONI DEL FORNO E DELLA CAMERA COTTURA

Nelle **FIG.3** e **TAB.1** nelle relative viste sono riportate le dimensioni d'ingombro del forno e della camera di cottura.



**FIG.3** (Dimensioni del forno e della camera di cottura)

MODELLI	DIMENSIONI (mm)					
	ESTERNO			CAMERA DI COTTURA		
	A	B	C	D	E	F
<b>B8</b>	1010	850	420	720	720	140
<b>B8+8</b>	1010	850	750	720	720	140
<b>B9</b>	1010	1210	420	720	1080	140
<b>B9+9</b>	1010	1210	750	720	1080	140

**TAB.1** (Dimensioni del forno)



## 3- DESCRIZIONE TECNICA

### 3.3- DATI TECNICI

Nella **TAB.2** vengono riportati i dati tecnici che caratterizzano i diversi modelli di forno.

MODELLI	CAMERA COTTURA (q.tà)	PESO (kg)	TENSIONE ELETTRICA (V)	FREQUENZA ELETTRICA (Hz)	POTENZA ELETTRICA (kW)	TEMPERATURA ESERCIZIO (°C)	PIANO COTTURA (materiale)
B8	1	115	200/230/400	50/60	6	50 ÷ 500	Pietra refrattaria
B8+8	2	200			12		
B9	1	165			9		
B9+9	2	300			18		

**TAB.2** (Dati tecnici)

### 3.4- DESTINAZIONE D'USO

L'uso previsto per cui è stata progettato e realizzato il forno è il seguente:



**USO PREVISTO: COTTURA DELLA PIZZA, GRATINATURA DI PRODOTTI GASTRONOMICI E RISCALDAMENTO DI VIVANDE SU TEGLIA.**



**IL FORNO PUÒ ESSERE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE DA UN OPERATORE ADDETTO (UTILIZZATORE).**

### 3.5- LIMITI D'USO

Il forno in oggetto è stato progettato e realizzato esclusivamente per la destinazione d'uso descritta al **Par.3.4** pertanto è assolutamente vietato qualsiasi altro tipo d'impiego e utilizzo al fine di garantire, in ogni momento, la sicurezza degli operatori autorizzati e l'efficienza del forno stesso.



## 4.1- TRASPORTO E SOLLEVAMENTO



**DURANTE LE OPERAZIONI DI SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE DEL FORNO, ASSICURARSI CHE NEL RAGGIO D'AZIONE NON VI SIANO PERSONE, ANIMALI O COSE LA CUI INCOLUMITÀ ACCIDENTALMENTE POSSA ESSERE COMPROMESSA.**



**USARE OBBLIGATORIAMENTE MEZZI E SISTEMI DI SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE IDONEI E ADATTI AL PESO E ALLE DIMENSIONI DEL FORNO (V. PAR. 3.2 - 3.3).**



**NEL CASO IN CUI PER ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE VENGA UTILIZZATO UN CARRELLO ELEVATORE, ASSICURARSI DI POSIZIONARE LE FORCHE IN MODO IDONEO EVITANDO ASSOLUTAMENTE DI URTARE IL CARICO (FIG.4)**

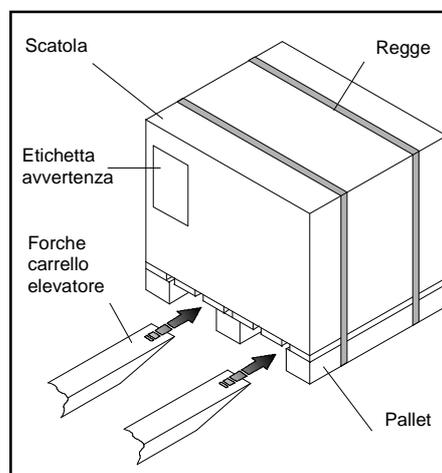


**DURANTE LE OPERAZIONI DI SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE DEL FORNO, È ASSOLUTAMENTE VIETATO, ESEGUIRE BRUSCHE FRENATE, ACCELERAZIONI E/O IMPROVVISI CAMBI DI DIREZIONE.**



**CONTROLLARE ALL'ATTO DELLA CONSEGNA CHE IL FORNO NON ABBA SUBITO DANNI DURANTE IL TRASPORTO, NEL QUAL CASO SEGNALARE TEMPESTIVAMENTE IL DANNO AL TRASPORTATORE APPONENDO UNA NOTA NEL DOCUMENTO DI TRASPORTO. VERIFICARE INOLTRE CHE GLI ACCESSORI IN DOTAZIONE ED EVENTUALI OPTIONAL DA VOI RICHIESTI SIANO AL COMPLETO. EVENTUALI RECLAMI DOVRANNO ESSERE COMUNICATI PER ISCRITTO DAL VOSTRO RIVENDITORE AL FABBRICANTE ENTRO E NON OLTRE 8 (OTTO) GIORNI.**

Per facilitare il trasporto e le operazioni di carico e scarico, il forno viene imballato in una scatola di cartone su basamento in legno tipo pallets e fissato con delle regge. Il forno è inoltre rivestito da una copertura in nylon trasparente. Una volta eseguite le operazioni di trasporto e sollevamento ed aver collocato il forno nella posizione idonea di lavoro, procedere allo sballaggio tagliando le regge, la scatola di cartone e il rivestimento in nylon.



**FIG.4** (Inserimento forche carrello elevatore)



## 4- MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO

### 4.2- FOGLIO ISTRUZIONI APPLICATO ALL'IMBALLO

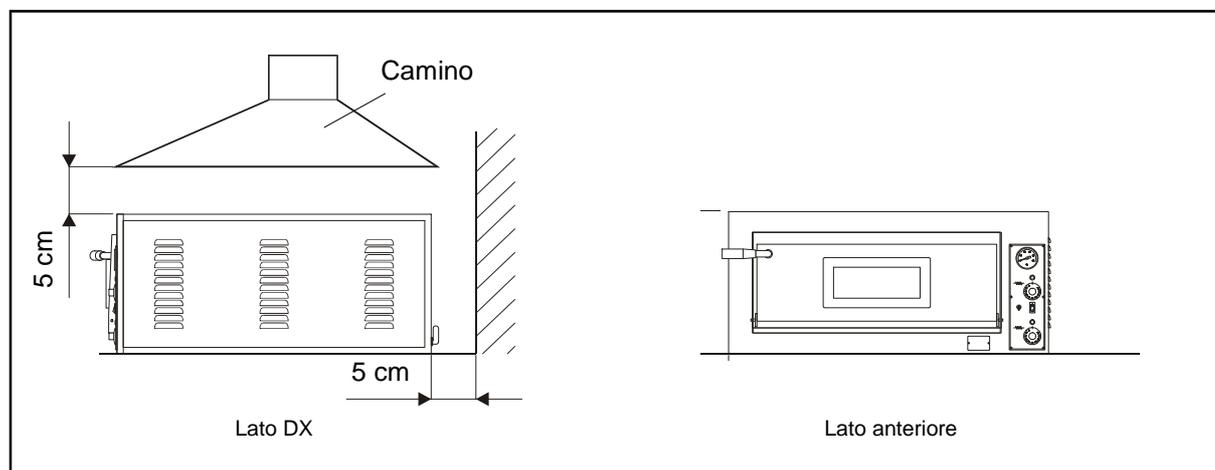
Esternamente all'imballo è applicato un foglio di istruzioni per la movimentazione dello stesso.  
(Vedi Cap. 12- ALLEGATI).

### 4.3- POSIZIONAMENTO



**TUTTE LE OPERAZIONI D'INSTALLAZIONE DEL FORNO (POSIZIONAMENTO E COLLEGAMENTO ELETTRICO) DEVONO ESSERE ESEGUITE OBBLIGATORIAMENTE ED ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE AUTORIZZATO IN POSSESSO DEI REQUISITI TECNICO-PROFESSIONALI RICHIESTI, NELL'ASSOLUTO RISPETTO DELLE NORME VIGENTI NEL PAESE DI UTILIZZO DEL FORNO.**

Il posizionamento del forno deve essere effettuato nel rispetto delle misure minime (mm) riportate in **FIG.5**. Deve appoggiare sopra un piano di sostegno idoneo a sopportarne il peso e il calore.  
**È consigliato lasciare libero il lato DX del forno per facilitare lo smontaggio del pannello di copertura, in caso di manutenzione.**



**FIG.5** (Posizionamento)



## 5- INSTALLAZIONE

FORN ELETTRICI PER PIZZA  
SERIE "B8 - B9"

### 5.1- COLLEGAMENTO AL CAMINO

La cottura della pizza non produce grande quantità di vapore ma è consigliato l'utilizzo di un camino. Se il camino è ad aspirazione forzata non deve mai essere a diretto contatto con il forno e deve essere rispettata la misura minima indicata in **FIG.5**.

I forni sono muniti di scarico per l'emissione del vapore, questo può essere collegato ad un tubo per l'evacuazione all'esterno dei fumi del vapore. Il tubo dovrà essere di materiale e sezione adeguata, avere un percorso ascensionale breve e senza strozzature o bruschi cambi di percorso.



**CON LO SCARICO VAPORE COLLEGATO AD UN TUBO NON UTILIZZARE MAI UNA ASPIRAZIONE FORZATA IN QUANTO L'ARIA CALDA CONTENUTA NELLA CAMERA DI COTTURA SI SVUOTEREBBE TROPPO RAPIDAMENTE, SIA CON LA PORTA CHIUSA CHE CON LA PORTA APERTA, ANDANDO A COMPROMETTERE IL TEMPO DI COTTURA E AUMENTANDO NOTEVOLMENTE IL CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA.**



## 5.2- COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il forno è munito di un cavo di alimentazione elettrica posto sul retro e privo di spina (FIG.6-Rif.1).

I dati elettrici sono riportati nella targhetta di marcatura CE (FIG.1).



**IL COLLEGAMENTO ELETTRICO DEL FORNO ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA DEVE ESSERE ESEGUITO OBBLIGATORIAMENTE ED ESCLUSIVAMENTE DA UN TECNICO AUTORIZZATO (ELETTRICISTA) IN POSSESSO DEI REQUISITI TECNICO-PROFESSIONALI RICHIESTI DALLE NORME VIGENTI NEL PAESE DI UTILIZZO DEL FORNO, CHE DEVE RILASCIARE UNA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DELL'INTERVENTO ESEGUITO.**



**LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER DANNI A PERSONE, ANIMALI E COSE CAUSATI DA ERRATI COLLEGAMENTI ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA.**

Il collegamento alla linea elettrica deve essere eseguito interponendo un **interruttore automatico o manuale di portata adeguata** nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3 mm.

**Il cavo di terra non deve essere interrotto.**

La tensione della corrente di alimentazione a forno funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di +/- 10 %.

**È obbligatorio collegare l'apparecchiatura a terra.**

Lo schema elettrico del forno si trova al **Cap. 11**.



**A COLLEGAMENTO ELETTRICO ULTIMATO, IL TECNICO AUTORIZZATO (ELETTRICISTA) DEVE RILASCIARE UNA DICHIARAZIONE CHE ATTESTI LA MISURAZIONE DI CONTINUITÀ DEL CIRCUITO DI PROTEZIONE EQUIPOTENZIALE.**

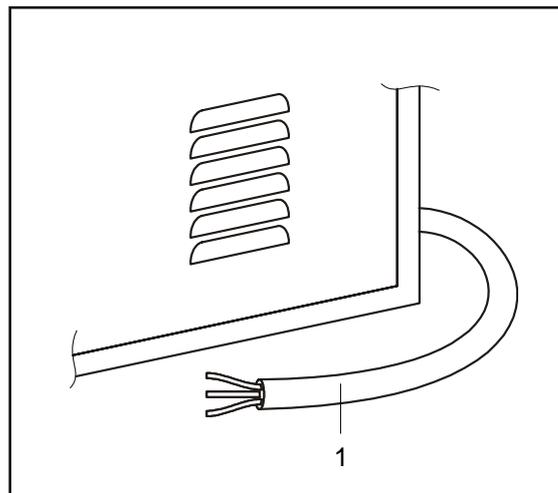


FIG.6 (Cavo di alimentazione)



### 6.1- DIRETTIVE E NORME DI RIFERIMENTO

La macchina in oggetto è stata progettata e realizzata tenendo presente le valutazioni emerse da un'accurata analisi dei rischi e tendendo a raggiungere, tenuto conto dello stato attuale della tecnica, gli obiettivi prefissati dai requisiti essenziali di sicurezza e salute previsti dalla "Direttive di nuovo approccio". Nella **TAB.4** sono elencate le Direttive CEE, le Norme Armonizzate (EN) a cui si è fatto riferimento:

<b>2006/95/CE</b>	"Direttiva Bassa Tensione"
<b>2014/30/UE</b>	"Compatibilità elettromagnetica"
<b>EN 60204-1: 2006</b>	"Sicurezza del macchinario. Equipaggiamento elettrico delle macchine".
<b>EN ISO 12100-1-2: 2005</b>	"Concetti base per la sicurezza delle macchine e principi generali per la progettazione".

**TAB.4** (Direttive e Norme di riferimento)

### 6.2- DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)



**È OBBLIGATORIO CHE GLI OPERATORI AUTORIZZATI DURANTE L'INSERIMENTO ED IL PRELIEVO DELLE TEGLIE UTILIZZINO DEI GUANTI PER LA PROTEZIONE CONTRO IL CALORE ED EVENTUALMENTE UN INDUMENTO PROTETTIVO PER LA PROTEZIONE DEL CORPO.**

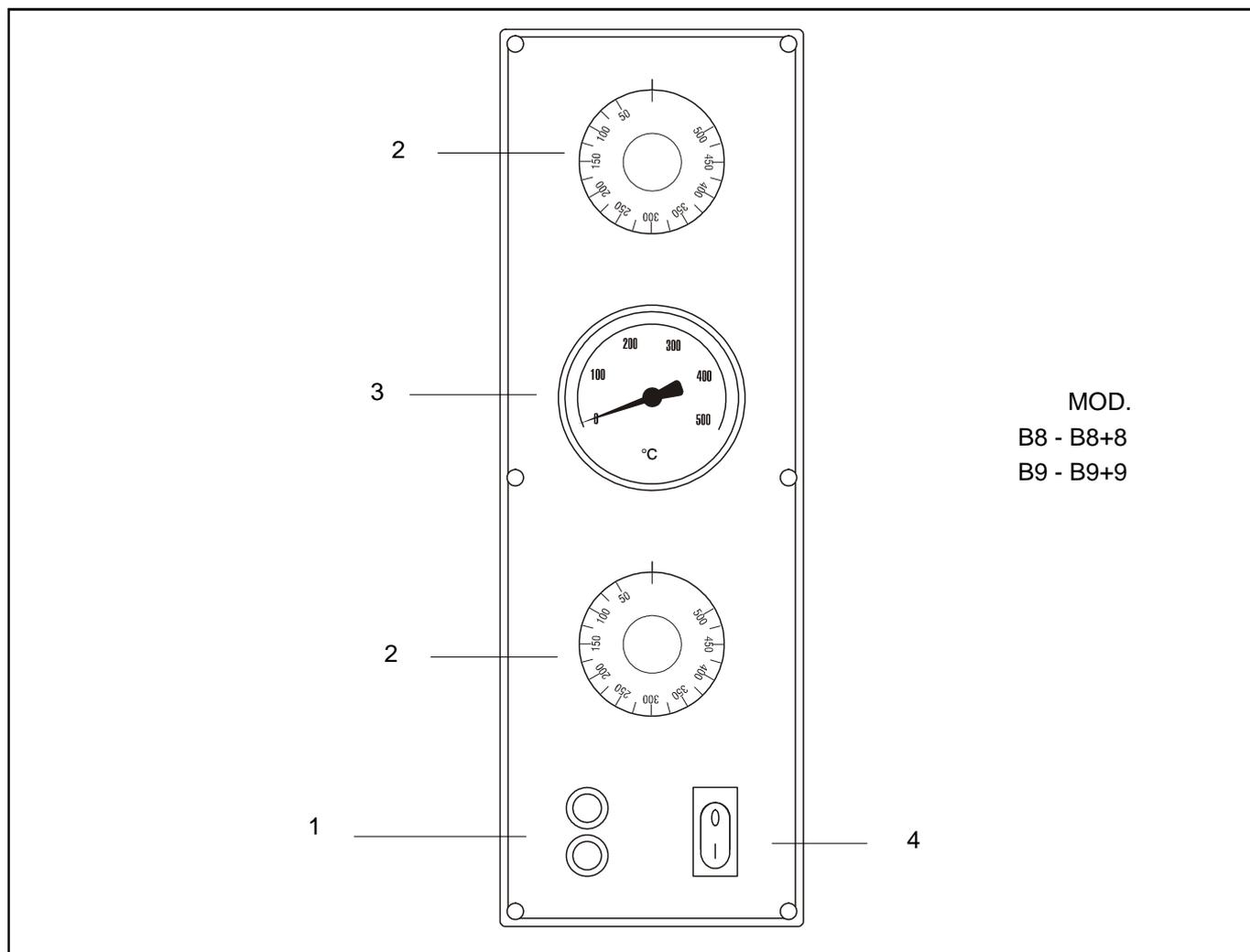
### 6.3- RISCHI RESIDUI

**PERICOLO DI SCOTTATURE:** contatto accidentale con parti del forno ad elevata temperatura (esterne: porta del forno e pannello frontale; Interne: porta del forno, camera di cottura e resistenza cielo) e con le teglie e alimenti cotti: quando si effettua l'inserimento ed il prelievo delle teglie e/o quando gli operatori autorizzati decidano di compiere un'azione scorretta, vietata e non ragionevolmente prevedibile



## 7.1- PANNELLO COMANDI

Il pannello comandi è installato nel lato anteriore del forno e si differenzia a seconda dei modelli come indicato in **FIG.7**.



**FIG.7** (Pannello comandi)

### LEGENDA FIG.7

RIF.	DENOMINAZIONE	FUNZIONE
1	Spia luminosa verde	Accesa segnala il funzionamento della resistenza in uso.
2	Termostato	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pos.0:</b> Disattiva il funzionamento della resistenza (nei modelli privi dell'interruttore resistenza);</li> <li>• <b>Pos.50 ÷ 500 °C:</b> Attiva il funzionamento della resistenza e imposta la temperatura desiderata.</li> </ul>
3	Termometro	Indica la temperatura nella camera del forno.
4	Interruttore luce camera (I-0)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pos. I:</b> Accende la luce nella camera del forno;</li> <li>• <b>Pos. 0:</b> Spegne la luce nella camera del forno.</li> </ul>



### 7.2- PRIMA MESSA IN SERVIZIO

La prima messa in servizio deve essere effettuata procedendo come segue:



**SOLO GLI OPERATORI AUTORIZZATI ALL'USO E ALLA MANUTENZIONE POSSONO EFFETTUARE LA PRIMA MESSA IN SERVIZIO, L'ACCENSIONE E LA MANUTENZIONE DEL**

1) Pulire il frontale del forno con un panno asciutto e morbido in modo da rimuovere eventuali residui;



**LA MESSA IN SERVIZIO DEL FORNO PUÒ ESSERE EFFETTUATA SOLO AD INSTALLAZIONE COMPLETA CON RILASCIO DA PARTE DEI TECNICI AUTORIZZATI DELLA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO.**

2) Collegare la spina del cavo di alimentazione elettrica alla presa di alimentazione elettrica;

2) Portare l'interruttore generale del dispositivo di sezionamento in **pos."I"**;

3) Attivare il funzionamento delle resistenze portando i termostati (**FIG.7-Rif.2**) alla temperatura di **150 °C** indicata sulla manopola. Si accenderanno le rispettive spie luminose verdi che segnalano il funzionamento delle resistenze in uso;

4) Lasciare in funzione il forno per circa **1 h**;

5) Disattivare il funzionamento delle resistenze portando i termostati (**FIG.7-Rif.2**) in **pos. "0"**;  
Si spegneranno le rispettive spie luminose verdi;

6) Aprire la porta del forno per **15 min** circa in modo da lasciare evacuare eventuali vapori e odori;

7) Richiudere la porta e ripetere l'operazione descritta al punto **3**) portando i termostati (**FIG.7-Rif.2**) alla temperatura di **400 °C** indicata sulla manopola;

8) Lasciare in funzione il forno per circa **1 h**;

9) Disattivare il funzionamento delle resistenze portando i termostati (**FIG.7-Rif.2**) in **pos. "0"**;  
Si spegneranno le rispettive spie luminose verdi;

10) Spegnerne il forno come descritto al **par.7.4**.

### 7.3- ACCENSIONE DEL FORNO

1) Collegare la spina del cavo di alimentazione elettrica alla presa di alimentazione elettrica;

2) Portare l'interruttore generale del dispositivo di sezionamento in **pos."I"**;

3) Attivare il funzionamento delle resistenze portando i termostati (**FIG.7-Rif.2**) alla temperatura desiderata indicata sulla manopola. Si accenderanno le rispettive spie luminose verdi che segnalano il funzionamento delle resistenze in uso;

4) Una volta che il forno ha raggiunto la temperatura desiderata (vedi punto **9**) del presente paragrafo), visibile nel termometro (**FIG.7-Rif.4**) è possibile inserire nel forno la pizza per la cottura;

5) Aprire manualmente la porta del forno (**FIG.3-Rif.3**) tramite le apposite maniglie (**FIG.3-Rif.1**);

6) Per illuminare l'interno della camera cottura premere l'interruttore lampada forno (**FIG.7-Rif.5**);

7) Inserire all'interno del forno la pizza e/o le pizze da cuocere servendosi di strumenti idonei a questo tipo d'impiego. È importante evitare di lasciare troppo a lungo aperta la porta in quanto il calore fuoriuscito abbassa la temperatura del forno.

8) Richiudere la porta e controllare la cottura attraverso il vetro d'ispezione (**FIG.3-Rif.4**);

9) La temperatura di cottura della pizza varia a seconda che la stessa sia posta direttamente sulla pietra refrattaria o su una teglia. Nel primo caso si consiglia di impostare la temperatura di cottura a **280 °C** per la suola e **320 °C** per il cielo; nel secondo caso, invece, **320 °C** per la suola e **280 °C** per il cielo;

10) A cottura ultimata aprire la porta ed estrarre la pizza e/o le pizze e richiudere la porta.



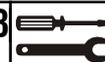
## 7.4- SPEGNIMENTO DEL FORNO

Una volta terminato l'utilizzo del forno procedere come segue:

- 1) Spegnere il forno portando nella **pos."0"** i termostati (**FIG.7-Rif.2**) e gli interruttori resistenza (**FIG.7-Rif.3**);
- 2) Portare l'interruttore generale del dispositivo di sezionamento in **pos."0"**;
- 3) Scollegare la spina del cavo di alimentazione elettrica (**FIG.2-Rif.4**) dalla presa di alimentazione elettrica.



**LA SCELTA DELLE TEMPERATURE IDEALI PER LA COTTURA E LE RELATIVE REGOLAZIONI DELLE RESISTENZE CIELO E SUOLA DIPENDONO ESCLUSIVAMENTE DALL'ESPERIENZA DELL'OPERATORE ADDETTO.**



## 8.1- MANUTENZIONE ORDINARIA

La manutenzione ordinaria comprende tutti i controlli e gli interventi che l'operatore addetto deve eseguire, nei tempi e modalità prestabilite, per garantire il livello di efficienza e di sicurezza del forno nel tempo.



**PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI TIPO DI INTERVENTO MANUTENTIVO ORDINARIO E/O STRAORDINARIO È OBBLIGATORIO DISINSERIRE LA SPINA DEL FORNO DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA.**

- 1) **Pulizia del piano refrattario:** questa operazione va effettuata con il forno caldo.  
Una volta **raggiunta la temperatura di circa 350°C**, spegnere il forno, aprire la porta e pulire il piano mediante **una spazzola in fibra vegetale dotata di manico lungo tale da evitare il contatto con parti calde del forno.**
- 2) Pulizia esterna del forno (superfici in acciaio inox, vetro d'ispezione e pannello comandi): questa



**SI RACCOMANDA ALL'OPERATORE ADDETTO DI UTILIZZARE APPOSITI GUANTI E INDUMENTI IDONEI PER EVITARE SCOTTATURE.**

operazione va effettuata a forno freddo.

## 8.2- MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Per ogni intervento di manutenzione straordinaria, riparazione e/o sostituzione rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato da cui si è acquistato il forno e/o ad un tecnico autorizzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalle normative vigenti.



## 8- MANUTENZIONE

### MANUTENZIONE ELETTRICA

Gli eventuali interventi si rendono necessari solo in caso di guasto dei componenti elettrici.

Tutti i componenti elettrici sono raggiungibili dal lato DX del forno, togliendo il pannello con le feritoie di aerazione.

### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA LUCE CAMERA

- 1) Dall'interno della camera di cottura svitare il vetro a oblo';
- 2) Estrarre la lampada ;
- 3) Sostituirla con una lampada avente caratteristiche tecniche uguali all'originale;
- 4) Ri-avvitare il vetro a oblo'.



## 9- DEMOLIZIONE

FORNI ELETTRICI PER PIZZA  
SERIE "B8 - B9"

### 9.1- AVVERTENZE GENERALI

All'atto della demolizione del forno, attenersi obbligatoriamente alle prescrizioni delle normative vigenti. Procedere alla differenziazione delle parti che costituiscono il forno secondo i diversi tipi di materiali di costruzione (Plastica, rame, ferro, ecc...).



## 10- RICAMBI



**È ASSOLUTAMENTE VIETATO L'IMPIEGO DI RICAMBI NON ORIGINALI, I RICAMBI ORIGINALI VANNO RICHIESTI ESCLUSIVAMENTE AL FABBRICANTE.**



**PER RICAMBI DELLA PARTE ELETTRICA FARE RIFERIMENTO AI COMPONENTI DESCRITTI AL PAR.11.1 - DISTINTA PARTE ELETTRICA.**

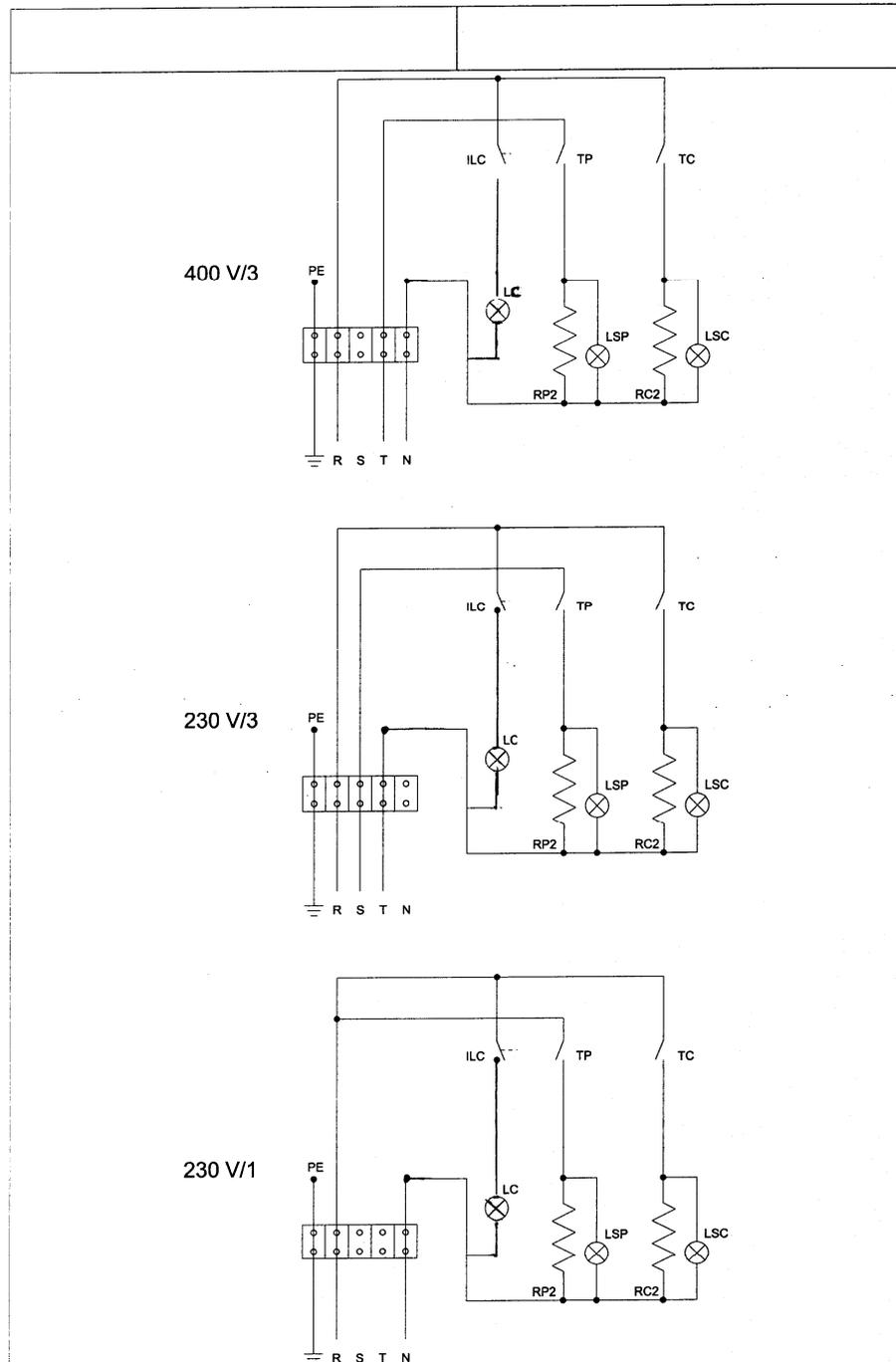
**SCHEMI ELETTRICI E DISTINTA COMPONENTI**

SIGLA	DESCRIZIONE
ILC	Interruttore luce camera
LC	Luce camera
TP	Termostato platea
TC	Termostato cielo
LSP	Luce spia platea
LSC	Luce spia cielo
RP	Resistenza platea
RC	Resistenza cielo
PE	Presa equipotenziale



SCHEMA ELETTRICO 2

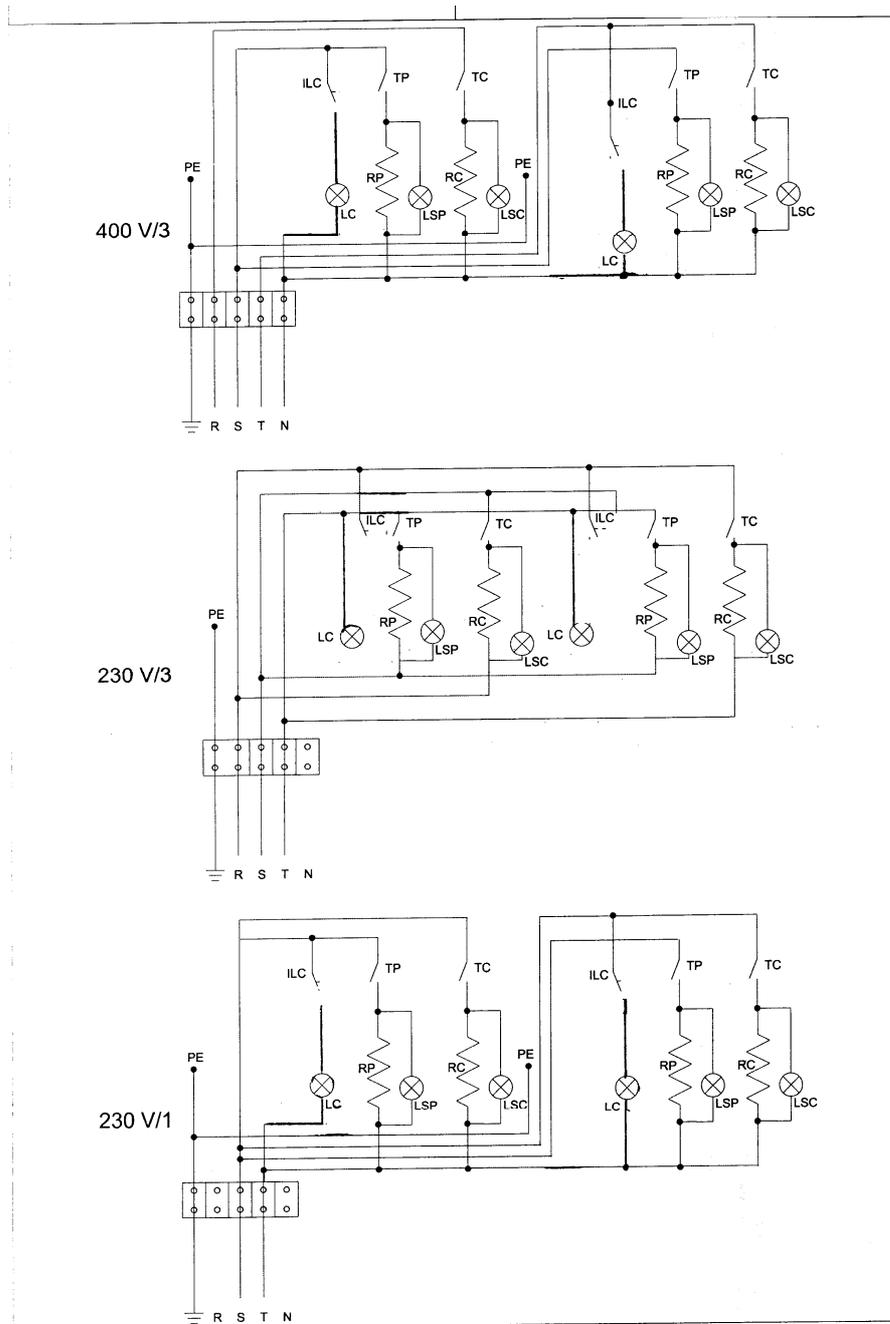
MOD. B8





SCHEMA ELETTRICO

MOD. B8+8

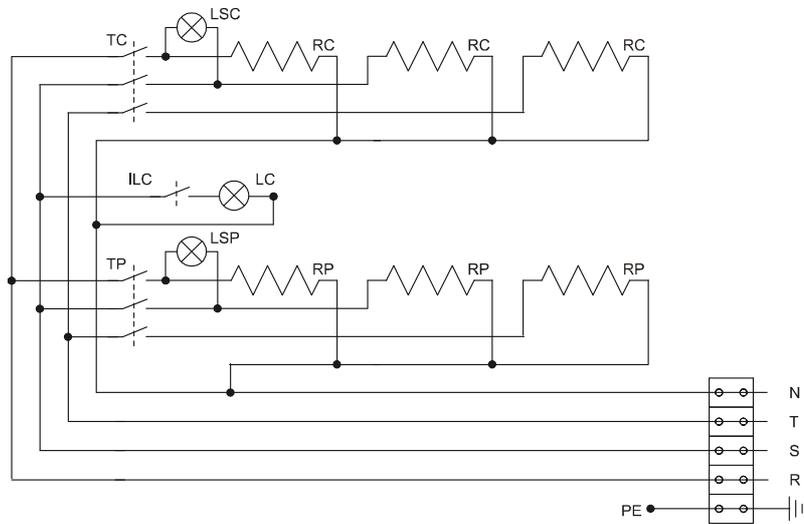




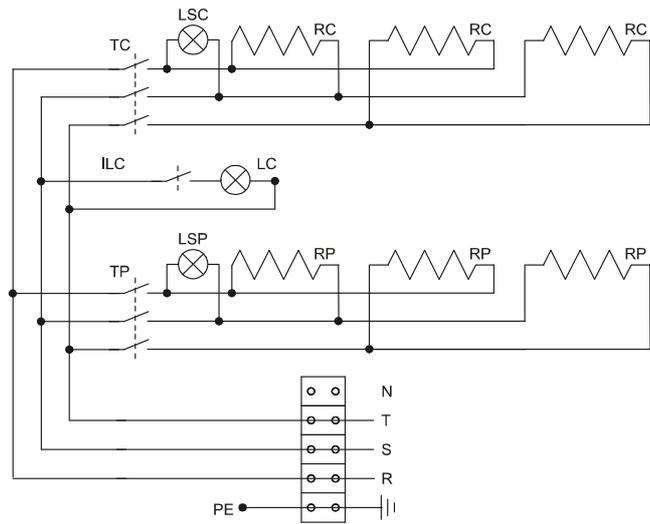
SCHEMA ELETTRICO

MOD. B9

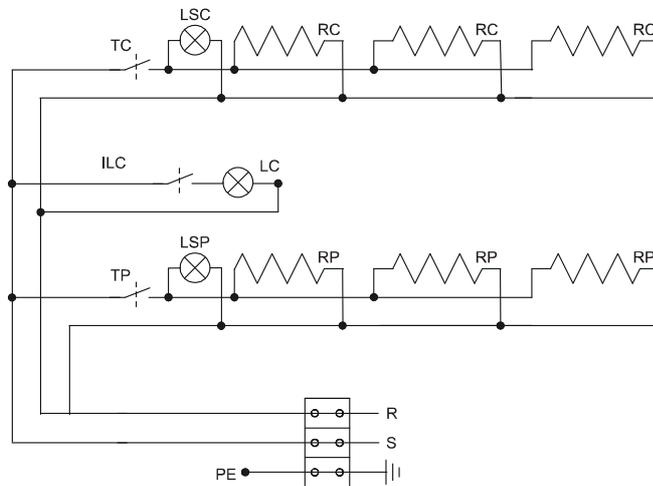
400 V/3



230 V/3



230 V/1

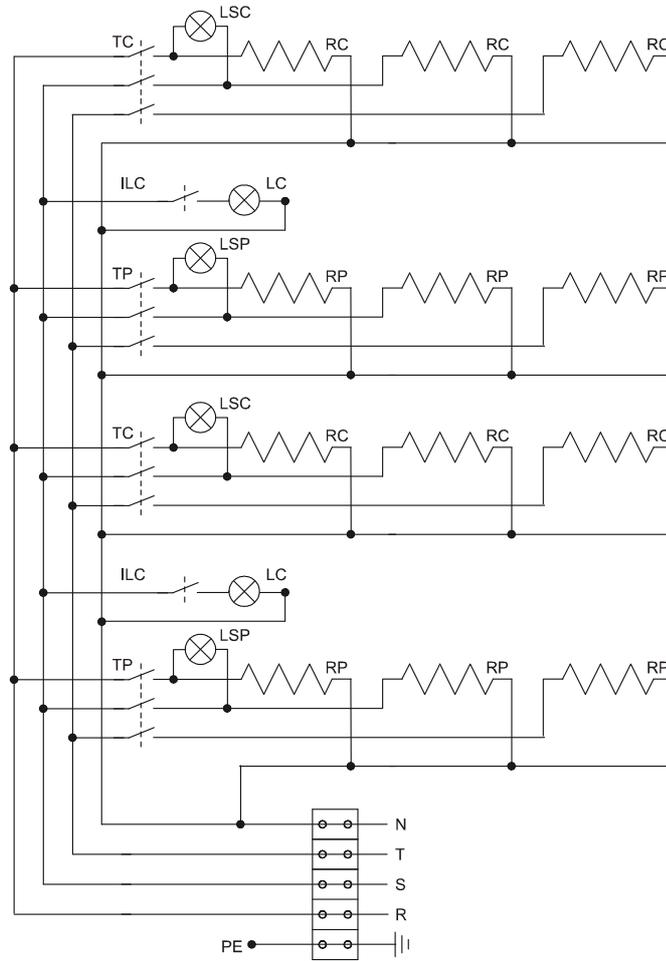




SCHEMA ELETTRICO

MOD. B9+9

400 V/3

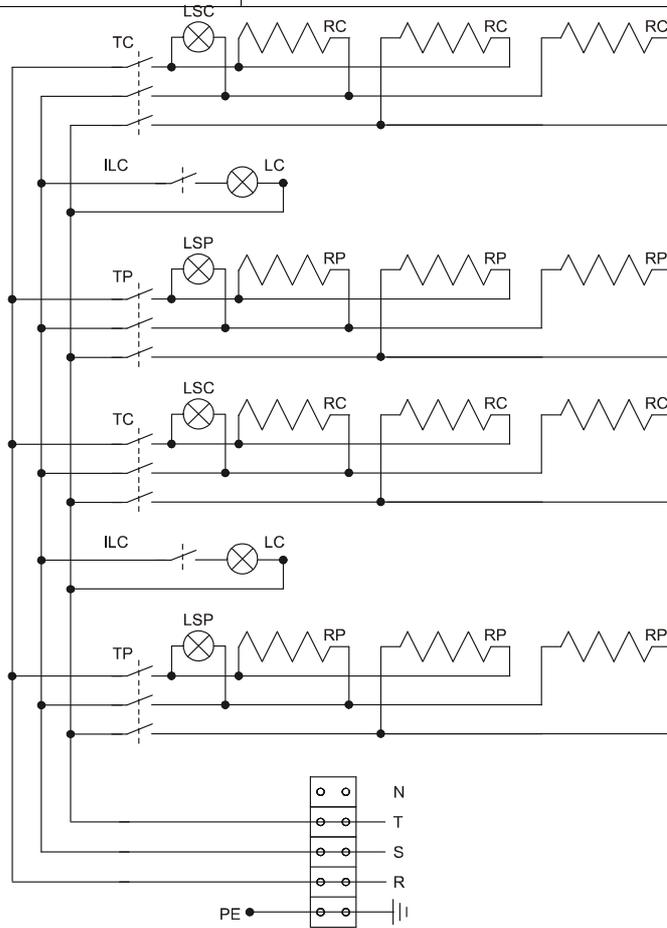




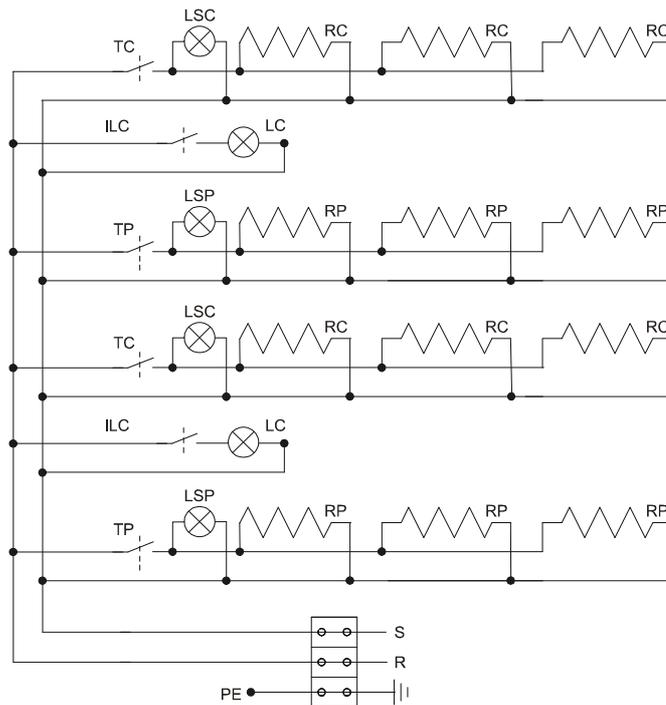
SCHEMA ELETTRICO

MOD. B9+9

230 V/3



230 V/1





## 12.1- FOGLIO ISTRUZIONI SOLLEVAMENTO APPLICATO ALL'IMBALLO

Sono costituite da un foglio adesivo f.to A4 (210 x 297 mm) stampa b/n (Resistente all'acqua), applicato esternamente sulla scatola in cartone dell'imballo (FIG.8).

**ISTRUZIONI PER IL SOLLEVAMENTO E LA MOVIMENTAZIONE / INSTRUCTIONS FOR LIFTING AND HANDLING**  
**INSTRUCTIONS POUR LE LEVAGE ET LE MOVEMENT / ANWEISUGEN ZUM ANHEBEN UND ZUM HANDLING**  
**INSTRUCCIONES PARA EL LEVANTAMIENTO Y EL MOVIMIENTO**

**PESO - WEIGHT**  
**GESAMTGEWICHT**  
**PESO - POIDS**

Kg

**ITALIANO**

PRIMA DI ESEGUIRE IL SOLLEVAMENTO E LA MOVIMENTAZIONE DELL'IMBALLO, IL PERSONALE ADDETTO DEVE OBBLIGATORIAMENTE LEGGERE E COMPRENDERE IN TUTTE LE PARTI LE SEGUENTI ISTRUZIONI. È OBBLIGATORIO ASSICURARSI CHE DURANTE LE OPERAZIONI, NEL RAGGIO D'AZIONE NON VI SIANO PERSONE, ANIMALI E/O COSE LA CUI INCOLUMITÀ ACCIDENTALMENTE POSSA ESSERE COMPROMESSA.

**MOVIMENTAZIONE IMBALLO CON CARRELLO ELEVATORE**

È OBBLIGATORIO CHE L'OPERATORE ADDETTO ALL'UTILIZZO DEL CARRELLO ELEVATORE SIA AUTORIZZATO ALLA CONDUZIONE DELLO STESSO. L'IMBALLO DEVE ESSERE MOVIMENTATO OBBLIGATORIAMENTE CON UN MULETTO IDONEO ALL'IMPIEGO E ALLA PORTATA E CONFORME ALLE NORMATIVE VIGENTI. LE OPERAZIONI DI MOVIMENTAZIONE DEVONO ESSERE ESEGUITE CON LA MASSIMA ATTENZIONE, EVITANDO BRUSCHE MANOVRE E ACCELERAZIONI. UNA VOLTA POSIZIONATO L'IMBALLO A TERRA SU UNA SUPERFICIE PIANA CHE NE ASSICURI LA STABILITÀ, PROCEDERE ALLO SBALLAGGIO DELLA MACCHINA. È OBBLIGATORIO ATTENERSI RIGOROSAMENTE ALLE INDICAZIONI RIPORTATE NELLE ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE (CAP.4).

**SOLLEVAMENTO DELLA MACCHINA CON GRU**

È OBBLIGATORIO ATTENERSI RIGOROSAMENTE ALLE INDICAZIONI RIPORTATE NELLE ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE (CAP.4).

IL FABBRICANTE, DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI CAUSATI A PERSONE, ANIMALI O COSE, DERIVANTI DALL'INOSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI RIPORTATE NEL SEGUENTE FOGLIO E NELLE ISTRUZIONI PER L'USO.

**ENGLISH**

BEFORE PERFORMING THE LIFTING AND HANDLING OF THE PACKAGING, THE PERSONNEL IN CHARGE IS OBLIGED TO READ AND FULLY UNDERSTAND THE FOLLOWING INSTRUCTIONS. IT IS COMPULSORY TO MAKE SURE THAT DURING THE OPERATIONS, IN THE OPERATING AREA THERE ARE NO PERSONS, ANIMALS AND/OR THINGS WHOSE SAFETY COULD BE COMPROMISED.

**HANDLING OF THE PACKAGING TO BE MADE WITH FORK LIFT**

IT IS COMPULSORY FOR THE OPERATOR USING THE FORK LIFT TO BE AUTHORIZED TO DRIVE THE SAME. IT IS COMPULSORY FOR THE PACKAGING TO BE HANDLED WITH A SUITABLE FORK LIFT FOR USE AND CAPACITY AND COMPLYING WITH THE STANDARDS IN FORCE. THE HANDLING OPERATIONS MUST BE PERFORMED WITH MAXIMUM CARE, AVOIDING SUDDEN MANEUVERS AND ACCELERATIONS, ONCE LOCATED THE PACKAGING ON THE GROUND, ON A FLAT SURFACE ENSURING THE STABILITY, PROCEED WITH THE MACHINE UNPACKING. IT IS COMPULSORY TO STRICTLY FOLLOW THE INSTRUCTIONS INDICATED IN THE "INSTRUCTION FOR USE AND MAINTENANCE (CAP.4).

**MACHINE LIFTING WITH CRANE**

IT IS COMPULSORY TO STRICTLY FOLLOW THE INSTRUCTIONS INDICATED IN THE "INSTRUCTION FOR USE AND MAINTENANCE (CAP.4).

THE MANUFACTURER HAS NO LIABILITY FOR ANY DAMAGE CAUSED TO PEOPLE, ANIMALS OR THINGS DUE TO THE UNOBSERVANCE OF THE INSTRUCTIONS INDICATED IN THE FOLLOWING SHEET AND IN THE INSTRUCTIONS FOR USE.

**ESPAÑOL**

ANTES DE REALIZAR EL LEVANTAMIENTO Y EL MOVIMIENTO DEL EMBALAJE, EL PERSONAL ENCARGADO DEBE OBBLIGATORIAMENTE LEER Y COMPRENDER EN TODAS SUS PARTES LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES. ES OBBLIGATORIO ASEGURARSE QUE DURANTE LAS OPERACIONES, EN EL RAYO DE ACCION NO HAYAN PERSONAS, ANIMALES Y/O COSAS CUYA INCOLUMIDAD ACCIDENTALMENTE PUEDA SER COMPROMETIDA.

**MOVIMIENTO EMBALAJE CON CARRITO LEVANTADOR**

ES OBBLIGATORIO QUE EL OPERADOR ENCARGADO AL EMPLEO DEL CARRITO LEVANTADOR SEA AUTORIZADO A CONDUCIR EL MISMO. EL EMBALAJE DEBE SER PUESTO EN MOVIMIENTO OBBLIGATORIAMENTE CON UN CARRITO ADECUADO AL EMPLEO Y CAPACIDAD Y CONFORME A LAS NORMAS EN VIGOR. LAS OPERACIONES DE MOVIMIENTO DEBEN SER REALIZADAS CON EL MAXIMO CUIDADO, EVITANDO INMEDIATAS MANOBRAS Y ACCELERACIONES. UNA VEZ POSICIONADO EL EMBALAJE EN EL PISO EN UNA SUPERFICIE LLANA QUE ASEGURE SU ESTABILIDAD, PROCEDER AL DESEMBALAJE DE LA MAQUINA. ES OBBLIGATORIO SEGUIR CUIDADOSAMENTE LAS INDICACIONES DE LAS "INSTRUCCIONES PARA EL EMPLEO Y MANTENIMIENTO" (CAP.4).

**LEVANTAMIENTO DE LA MAQUINA CON GRUA**

ES OBBLIGATORIO SEGUIR CUIDADOSAMENTE LAS INDICACIONES DE LAS "INSTRUCCIONES PARA EL EMPLEO Y MANTENIMIENTO" (CAP.4).

EL FABBRICANTE ES LIBRE DE TODA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALES DAÑOS CAUSADOS A PERSONAS, ANIMALES O COSAS DERIVANTES DE LA NO OBSERVANCIA DE LAS INSTRUCCIONES INDICADAS EN ESTA HOJA Y EN LAS INSTRUCCIONES PARA EL EMPLEO.

**DEUTSCH**

BEVOR DIE VERPACKUNG ANGEHOBEH UND BEWEGT WIRD, MUSS DAS BEFUGTE PERSONAL OBBLIGATORISCH FOLGENDE ANWEISUNGEN LESEN UND VERSTEHEN. ES IST OBBLIGATORISCH, SICH ZU VERSICHERN, DASS WÄHREND DER MONTAGE KEINE PERSONEN, TIERE UND / ODER DINGE IM AKTIONSBEREICH ANWESEND SIND. IHRE UNVERLETZLICHKEIT KÖNNTE ZUFÄLLIG GEFÄHRDET WERDEN.

**BEWEGUNG DER VERPACKUNG MIT HUBSTAPLER**

EINGEWICKELT ES IST OBBLIGATORISCH, DASS DER ZUR VERWENDUNG DES HUBSTAPLERS ZUSTÄNDIGE BEDIENER, ZUR STEUERUNG DESSELBEN BEFUGT IST, DIE VERPACKUNG MUSS OBBLIGATORISCH MIT EINEM ZU DIESEM GEBRAUCH UND ZU DIESER TRAGFÄHIGKEIT GEEIGNETEN GABELSTAPLER BEWEGT WERDEN. DER GABELSTAPLER MUSS VORSCHRIFTSMÄSSIG SEIN, DIE BEWEGUNGSOPERATIONEN MÜSSEN MIT DER HÖCHSTEN VORSICHT DURCHFÜHRT WERDEN, INDEM SCHROFFE BEWEGUNGEN UND BESCHLEUNIGUNGEN VERMEIDEN WERDEN. MAN MUSS SICH AUSSERDEM VERSICHERN, NACHDEM DIE VERPACKUNG AUF EINER FLACHEN EBENE LIEGT, DIE IHRE STABILITÄT GEWÄHRLEISTET, DIE MASCHINE. ES IST OBBLIGATORISCH, DIE ANWEISUNGEN IN DER GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN ZU BEFOLGEN (KAP.4).

**ANHEBUNG DER MASCHINE MITTELS KRAN**

ES IST OBBLIGATORISCH, DIE ANWEISUNGEN IN DER GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN ZU BEFOLGEN (KAP.4).

DIE MASCHINE DARF NUR NACH DEN ANGABEN DIESER BETRIEBSANLEITUNG VERWENDET WERDEN. EINE ANDERE VERWENDUNG GILT ALS NICHT BESTIMMUNGSGEMÄß UND KANN ZU PERSONEN-, TIERE- ODER SACHSCHÄDEN FÜHREN, FÜR DIE DER HERSTELLER ALLE VERANTWORTUNG ABLEHNT.

**FRANÇAIS**

AVANT DE RÉALISER LE LEVAGE ET LE MOUVEMENT DE L'EMBALLAGE, LE PERSONNEL PRÉPOSÉ DOIT OBLIGATOIREMENT LIRE ET COMPRENDRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES. IL EST OBLIGATOIRE DE S'ASSURER QUE PENDANT LES OPERATIONS, DANS LE RAYON D'ACTION IL N'Y A PAS DE PERSONNES, ANIMAUX ET/OU CHOSES DONT L'INCOLUMITÉ PEUT ÊTRE COMPROMISE.

**MOUVEMENT DE L'EMBALLAGE AVEC CHARRIOT ELEVATEUR**

IL EST OBLIGATOIRE POUR L'OPERATEUR DU CHARRIOT ELEVATEUR D'ÊTRE AUTORISÉ A LA GESTION DU MEME. L'EMBALLAGE DOIT ÊTRE MIS EN MOUVEMENT OBLIGATOIREMENT PAR UN CHARRIOT ELEVATEUR APPROPRIÉ POUR L'EMPLOI ET LA CAPACITÉ ET CONFORME AUX NORMES EN VIGUEUR. LES OPERATIONS DE MOUVEMENT DOIVENT ÊTRE RÉALISÉES AVEC LE MAXIMUM D'ATTENTION, EN ÉVITANT DE SOUDAINES MANŒUVRES ET ACCELERATIONS, UNE FOIS POSITIONNÉ L'EMBALLAGE A TERRE SUR UNE SURFACE PLANE QUI EN ASSURE SA STABILITÉ, IL FAUT PASSER AU DESEMBALLAGE DE LA MACHINE.

IL EST STRICTEMENT OBLIGATOIRE DE SUIVRE LES INDICATIONS DES "INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN" (CAP.4).

**LEVAGE DE LA MACHINE AVEC GRUE**

IL EST STRICTEMENT OBLIGATOIRE DE SUIVRE LES INDICATIONS DES "INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN" (CAP.4).

LE FABRIQUANT EST LIBRE DE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUT DOMMAGE CAUSÉ A PERSONNES, ANIMAUX OU CHOSES DERIVANT DE LA NON OBSERVANCE DES INSTRUCTIONS INDIQUEES DANS LA FEUILLE SUIVANTE ET DANS LES INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI.

FIG.8 (Foglio istruzioni sollevamento applicato all'imballo)

32

Istruzioni per l'uso e manutenzione  
Rev. 02/2009 - IT



