

**HEat.  
smART.**

Partner in Baking. Since 1963

# CARAVAGGIO CARAVAGGIO 4.0

Forno elettrico

**CR535/1TS**

**CR535/1CD**

**CR535/2TS**

**CR535/2CD**

**CR835/1TS**

**CR835/1CD**

**CR835/2TS**

**CR835/2CD**

INSTALLAZIONE



  
CUPPONE

# PREMESSA

Questo forno è stato progettato e realizzato con la massima cura, sottoposto a severi test di collaudo nei nostri laboratori, pertanto assicuriamo l'assoluta sicurezza e funzionalità dello stesso.

L'installazione deve essere effettuata da **personale professionalmente** qualificato, in grado di assumersi la responsabilità dell'intervento e garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

Prima dell'installazione, leggere **attentamente** il contenuto del presente manuale: esso contiene importanti informazioni riguardanti il montaggio del prodotto e le norme di sicurezza.

## Assistenza tecnica

Il Rivenditore è in grado di risolvere qualunque problema tecnico riguardante l'installazione.  
Non esitare a contattarlo in caso di dubbio.

CUPPONE S.R.L.  
Via Sile, 36  
31057 Silea (TV) - ITALY  
T +39 0422 361143  
F +39 0422 360993  
info@cuppone.com - www.cuppone.com

La ditta declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa o trascrizione, riservandosi di apportare senza preavviso le modifiche che riterrà più opportune.  
Vietata la riproduzione parziale senza il consenso del Fabbricante. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti.

La lingua di stesura originale è l'italiano: il Fabbricante non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione o stampa.

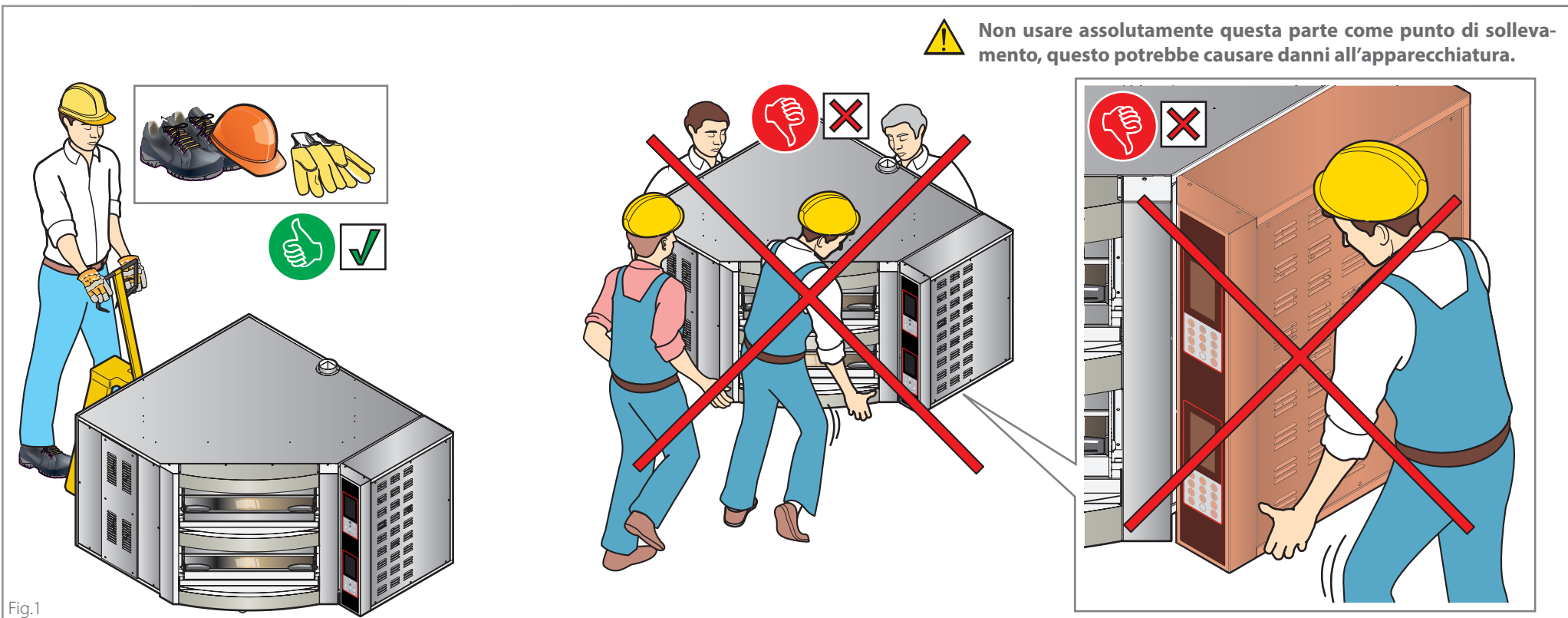
# INDICE

<b>1</b>	<b>VERIFICHE PRIMA DELL' ACQUISTO.....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>DATI TECNICI FORNI .....</b>	<b>6</b>
	Dati elettrici.....	6
	Dati tecnici forno Caravaggio CR 5 .....	7
	Dati tecnici forno Caravaggio CR 8.....	14
<b>3</b>	<b>INSTALLAZIONE .....</b>	<b>22</b>
	Trasporto.....	23
	Operazioni preliminari.....	23
	Smaltimento imballi .....	23
	Posizionamento.....	24
	Lettura matricola.....	25
	Evacuazione fumi .....	25
	Collegamento elettrico.....	26
	Schemi elettrici .....	28
	Precollaudo e collaudo .....	34
	Verifica del funzionamento e prima accensione .....	34
	Messaggi di errore mod. CD .....	35
	Avvisi mod. TS.....	35
	Messaggi di errore mod. TS.....	35
<b>4</b>	<b>PROCEDURE .....</b>	<b>36</b>
	Aggiornamento Firmware .....	36
	Azzeramento ore di manutenzione (reset contatore).....	39
<b>5</b>	<b>MANUTENZIONE .....</b>	<b>41</b>
	Avvertenze.....	41
	Pulizia del forno.....	42
	Sostituzione componenti.....	43


# 1 VERIFICHE PRIMA DELL' ACQUISTO

Prima dell'acquisto del forno e prima della sua installazione, **verificare e concordare con il proprietario** che al momento dell'installazione siano soddisfatte tutte le seguenti condizioni; esse sono indispensabili per una corretta e sicura installazione, funzionamento e manutenzione del forno.

<b>A</b>	<b>Verificare con il proprietario se nel luogo di installazione ci siano gli strumenti per movimentare agevolmente il forno</b> ► Fig.1
√	Per una corretta movimentazione del forno è necessario: <ul style="list-style-type: none"><li>• che ci siano a disposizione dei dispositivi di protezione personale (es. scarpe antiinfortunistiche, guanti, ecc...)</li><li>• ci sia a disposizione un mezzo sollevatore in grado di movimentare l'apparecchiatura in sicurezza (verificare i pesi e gli ingombri nelle pagine seguenti) e del personale qualificato a compiere questa operazione.</li></ul>
<b>B</b>	<b>Verificare le misure del forno e degli accessori scelti</b>
√	<ul style="list-style-type: none"><li>• verificare che le misure del forno scelto siano adeguate allo spazio disponibile nel locale di installazione.</li><li>• verificare che la capienza della camera di cottura sia adeguata alle esigenze del proprietario.</li></ul> Nella sezione "Dati tecnici" a partire da pag. 6 si trovano i pesi e le misure dei forni e della camere di cottura.



# Verifiche prima dell'acquisto

<b>C</b>	<b>Verificare con un sopralluogo se il locale di installazione è adeguato</b>									
✓	Accertarsi che ► <b>Fig.3</b>									
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>la pavimentazione del locale di installazione sia ignifuga</b>, perfettamente <b>planare</b> e in grado di supportare il peso dell'apparecchiatura.</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Modello</th> <th>singolo</th> <th>doppio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CR 5</td> <td>230 kg - 507 lb</td> <td>450 kg - 992 lb</td> </tr> <tr> <td>CR 8</td> <td>270 kg - 595 lb</td> <td>520 kg - 1146 lb</td> </tr> </tbody> </table>	Modello	singolo	doppio	CR 5	230 kg - 507 lb	450 kg - 992 lb	CR 8	270 kg - 595 lb	520 kg - 1146 lb
Modello	singolo	doppio								
CR 5	230 kg - 507 lb	450 kg - 992 lb								
CR 8	270 kg - 595 lb	520 kg - 1146 lb								
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il forno va appoggiato sopra ad un basamento, del Fabbricante o proprio che: <ul style="list-style-type: none"> <li>• sia in materiale non infiammabile e non sensibile al calore;</li> <li>• sia perfettamente stabile e planare;</li> <li>• sopporti il peso dell'apparecchiatura.</li> </ul> </li> </ul>									
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• il locale di installazione: <ul style="list-style-type: none"> <li>• sia dedicato e conforme alla cottura di cibi;</li> <li>• abbia adeguato ricambio d'aria;</li> <li>• non presenti elementi infiammabili o esplosivi;</li> <li>• risponda alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti;</li> <li>• sia riparato da agenti atmosferici;</li> <li>• abbia temperature max da +5° (41°F) a +35°C (95°F);</li> <li>• abbia umidità non superiore a 70%.</li> </ul> </li> </ul>									
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• l'apparecchiatura <b>passi agevolmente per le porte</b>.   Nella scelta del locale di posizionamento, tenere conto che l'apparecchiatura deve essere facilmente <b>movimentabile</b> per eventuali manutenzioni straordinarie: prestare attenzione che eventuali opere murarie successive all'installazione (es. costruzione di pareti, sostituzione delle porte con altre più strette, ristrutturazioni, ecc...) non ostacolino gli spostamenti.</li> </ul>									
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vicino all'apparecchiatura NON vi siano altre fonti di calore (ad es. griglie, friggitrici, ecc.), sostanze facilmente infiammabili o combustibili (es. gasolio, benzina, bottiglie di alcoolici, ecc...).</li> </ul>									
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vi sia una <b>adeguata ventilazione</b> secondo le normative vigenti nel Paese di installazione. In mancanza di questa, è obbligatoria una presa d'aria Ø140 [Ø5.51 in.] che comunichi con l'esterno o con un locale ventilato (es. magazzino, soffitta, garage, sottoscala).</li> </ul>									

- si possano mantenere scrupolosamente le distanze minime dal forno rispetto a **pareti**, altre **apparecchiature**, **oggetti** e **materiali combustibili** ► **Fig.2** In caso di vicinanza con apparecchiature calde o fredde mantenere una distanza di **500 mm [19,7in.]**.



**È assolutamente necessario rispettare le distanze minime di sicurezza indicate. Le distanze devono essere aumentate in presenza di oggetti con materiali sensibili al calore.**

- vi sia una **canna fumaria di evacuazione** ad uso esclusivo dell'apparecchiatura, che rispetti le normative vigenti e che abbia un diametro che consenta il passaggio di un tubo di evacuazione di **150 mm [Ø5.91 in.]**.

Il forno è provvisto di uno scarico fumi regolabile posto nella parte superiore per l'evacuazione dei vapori provenienti dalla camera di cottura (nella sezione "Dati tecnici" a partire da pag. **6** si trova l'esatta indicazione della sua posizione).

Tali vapori e quelli che normalmente escono dalla portina durante le fasi di lavoro, **devono essere evacuati all'esterno** in uno dei seguenti modi:

**A** mediante una **cappa fornita dal Fabbricante** che assicura la perfetta compatibilità con il forno. Per il corretto montaggio e fissaggio al forno, consultare il foglio allegato alla stessa; la canna fumaria di evacuazione deve essere ad uso esclusivo dell'apparecchiatura, rispettare le normative vigenti e avere un diametro che consenta il passaggio di un tubo di evacuazione di **150 mm [Ø5.91 in.]** che corrisponde al diametro del tubo da montare sulla cappa (non fornito).

**B** mediante una **cappa** dell'utilizzatore, di portata adeguata, posta a circa **300 mm [11.8 in.]** dal forno;

**C** mediante un adeguato **impianto di aspirazione** dell'utilizzatore collegato allo scarico fumi del forno: in questo caso, interporre obbligatoriamente tra l'estrattore ed il camino del forno un interruttore di tiraggio (l'estrattore e l'interruttore di tiraggio non sono forniti dal Fabbricante). In questo tipo di installazione non saranno aspirati i fumi conseguenti all'apertura della porta.

**D Informare il proprietario sulle predisposizioni elettriche necessarie (attività da svolgersi a cura di un elettricista qualificato)**



✓ Per un corretto allacciamento ► **Fig.3**

- **prevedere delle prese di allacciamento** alla rete elettrica nelle immediate vicinanze del forno. Se il forno ha doppia camera **le prese di collegamento previste devono essere due**.

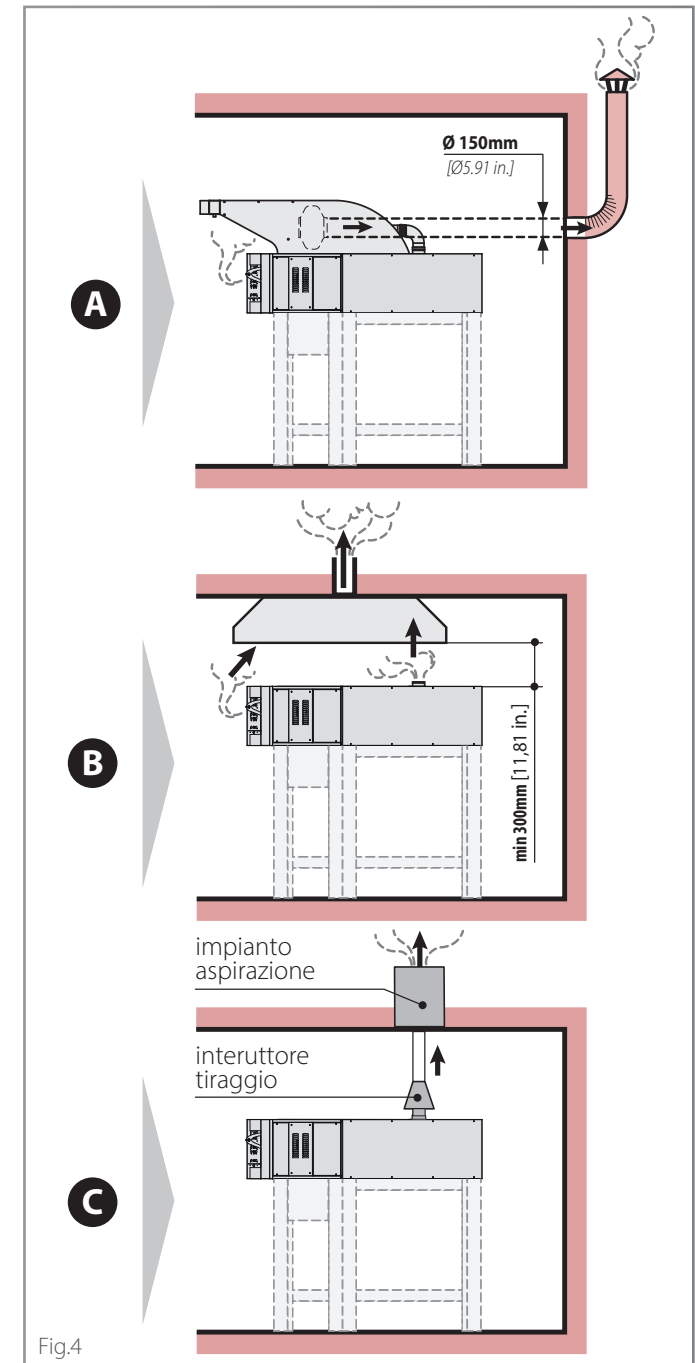
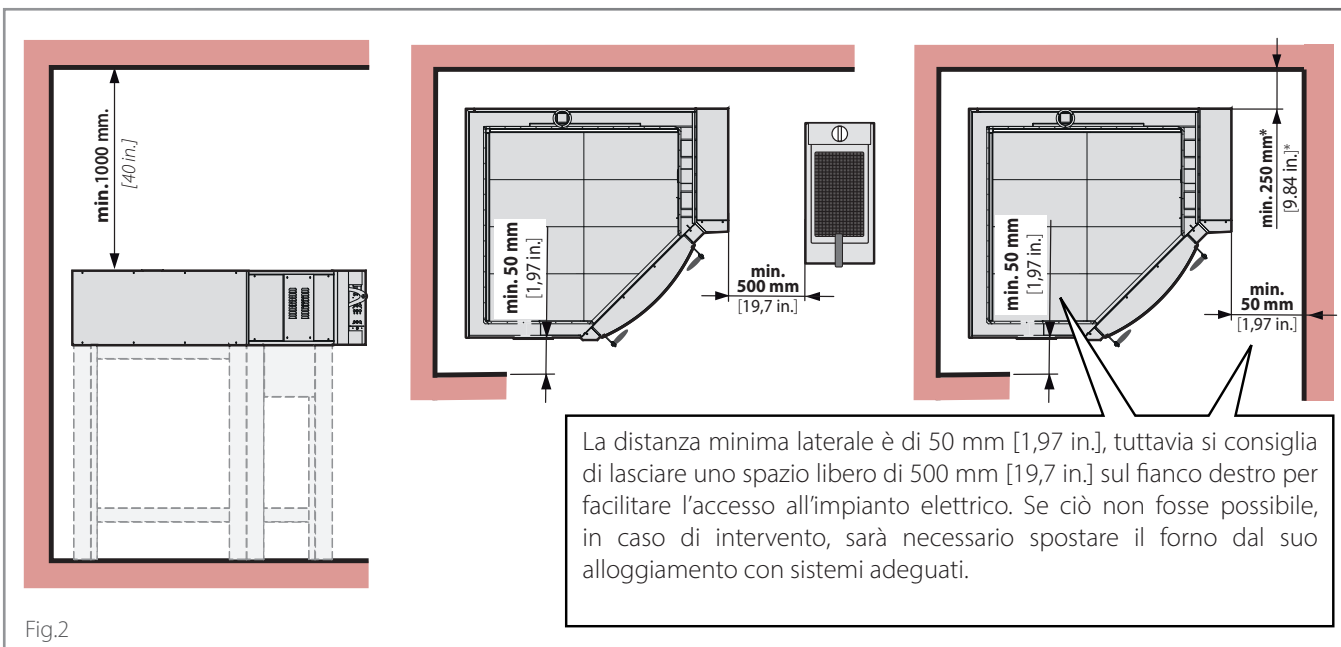
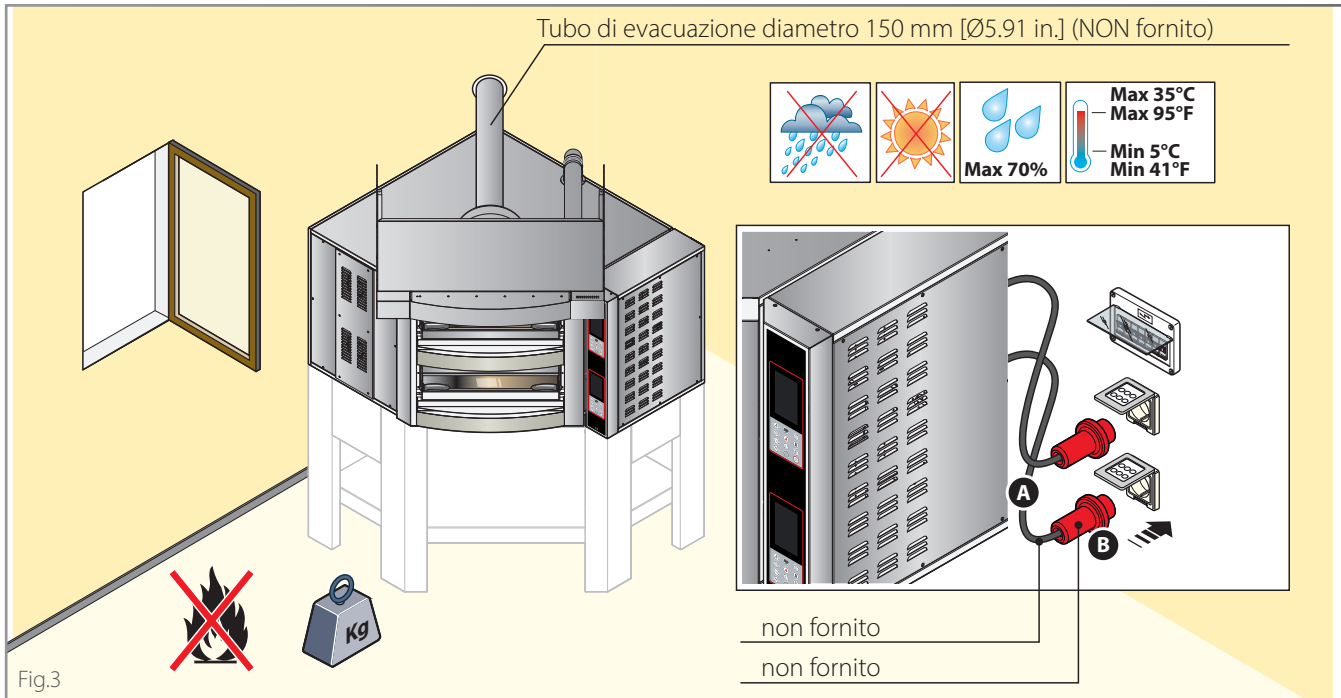
Nella sezione "Dati tecnici" a partire da pag. **6** si trovano tutti i dati elettrici e la posizione del cavo di alimentazione e del morsetto equipotenziale.

- **munirsi di un cavo di allacciamento **A** e di una spina **B****: le apparecchiature sono fornite senza cavo di alimentazione e spina, entrambi devono essere montati sul forno da personale qualificato. Il cavo deve essere esclusivamente **del tipo indicato** e sullo stesso deve venire montata una spina di portata adeguata all'assorbimento del forno per il collegamento alla rete elettrica.

- **verificare che gli impianti del locale siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo** e a quanto riportato sulla targhetta matricola. Si ricorda che, per un corretto allacciamento elettrico, l'apparecchiatura deve:

- essere inclusa in un **sistema equipotenziale** secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo equipotenziale . Il conduttore dovrà avere una sezione massima di 10 mm<sup>2</sup> (secondo la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) ed essere di colore giallo verde;
- essere obbligatoriamente connessa alla **linea di terra**  della rete (cavo di colore giallo verde);
- essere obbligatoriamente connessa ad un **differenziale termico** secondo quanto riportato nella normativa in vigore (0.03A Tipo A);
- essere obbligatoriamente connessa ad un **meccanismo di interruzione omipolare** che consenta una disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

# Verifiche prima dell'acquisto



## 2 DATI TECNICI FORNI

### Dati elettrici

\*Attenzione: i valori indicati si riferiscono ad una camera del forno. I forni doppi hanno 2 ingressi e quindi 2 linee distinte

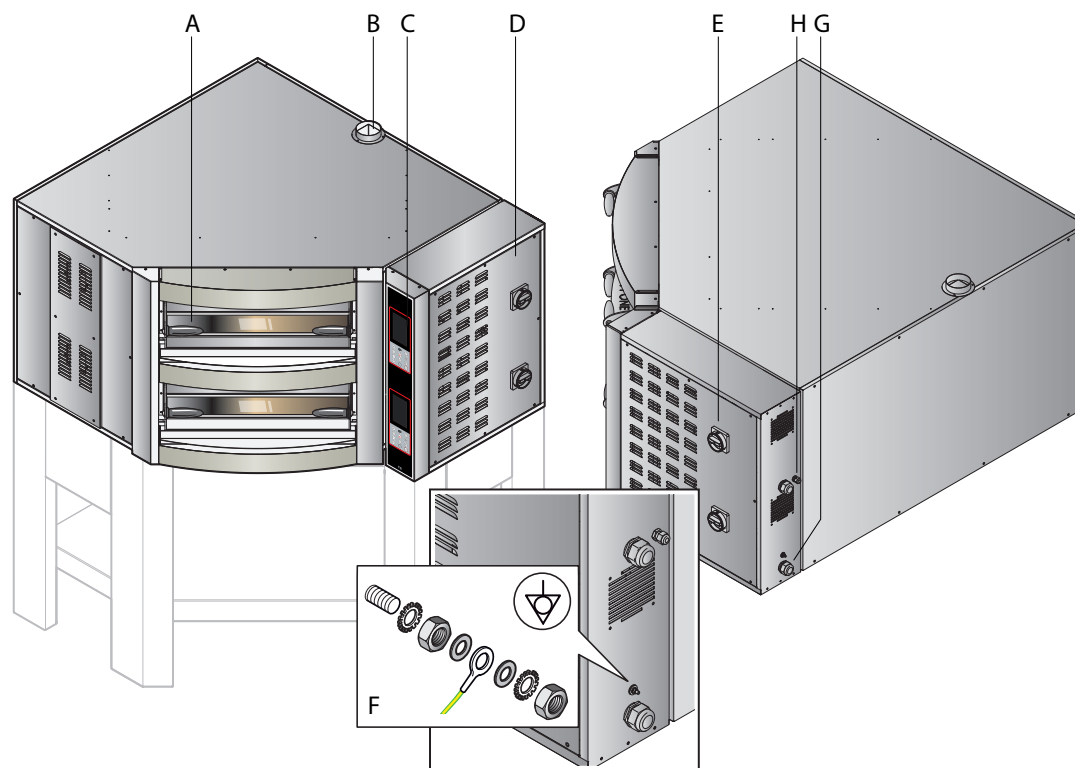
\*\*Attenzione: per modelli diversi da quelli indicati contattare l'azienda

FORNI STANDARD	Modello forno		Alimentazione elettrica (V)	Potenza (kW)	Consumo medio (kWh)	Assorbimento (A)	Tipo cavi * (Nxmm <sup>2</sup> )	Prot. quadro cliente * (NxA)
	535	CR535/...-A5-CP		230V	9,7	5,8	42,2	3x10
CR535/...-B5-CP		3x230V	24,3	4x2,5			3x25	
CR535/...-C5-CP		3Nx400V	14,0	5x1,5			4x16	
CR535/...-B6-US		3x208V	9,7	5,8	26,9	4XAWG11	3x32	
835	CR835/...-B5-CP		3x230V	11,8	7,1	29,6	4x4	3x32
	CR835/...-C5-CP		3Nx400V			17,0	5x2,5	4x20
	CR835/...-B6-US		3x208V	11,8	7,1	32,8	4XAWG9	3x40

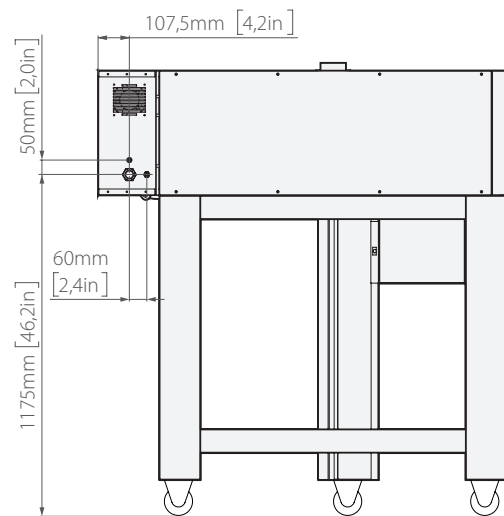
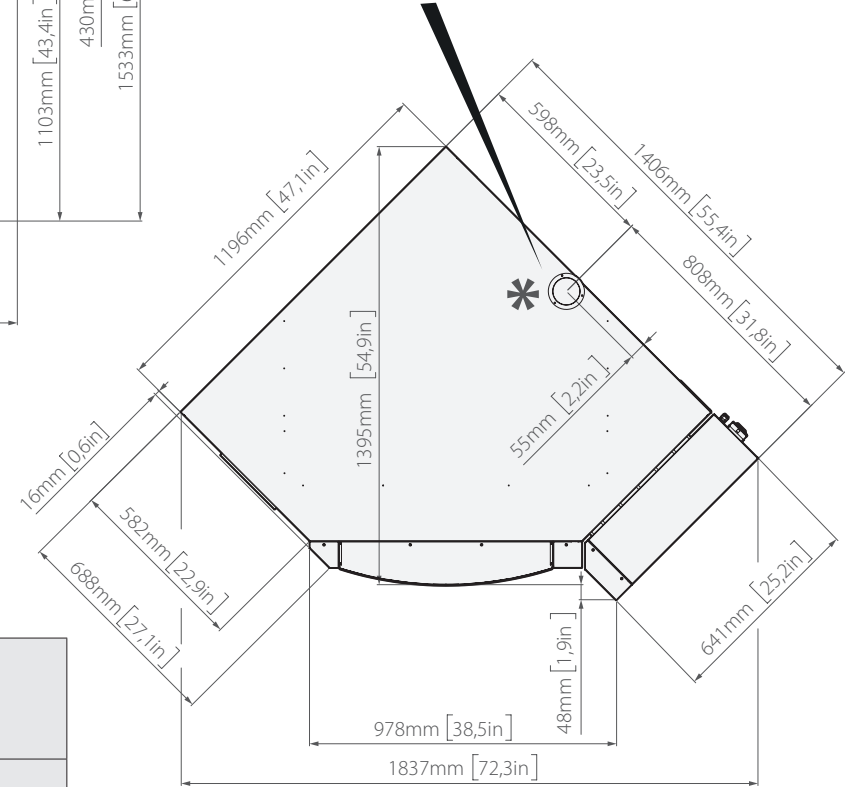
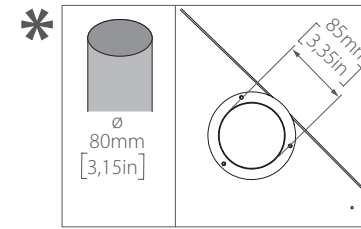
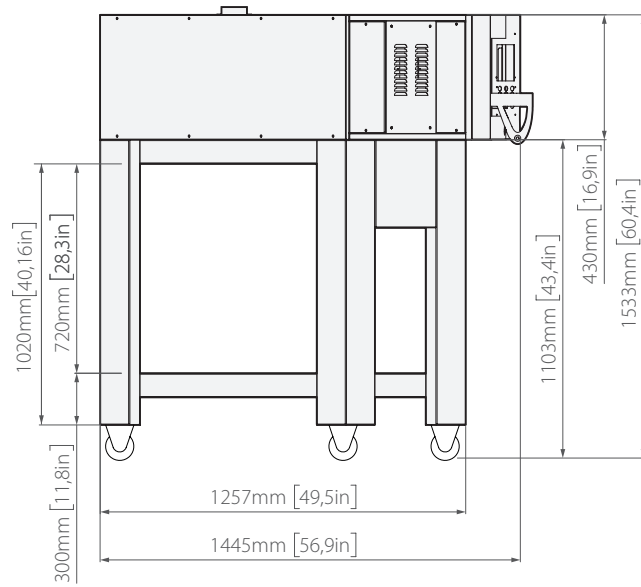
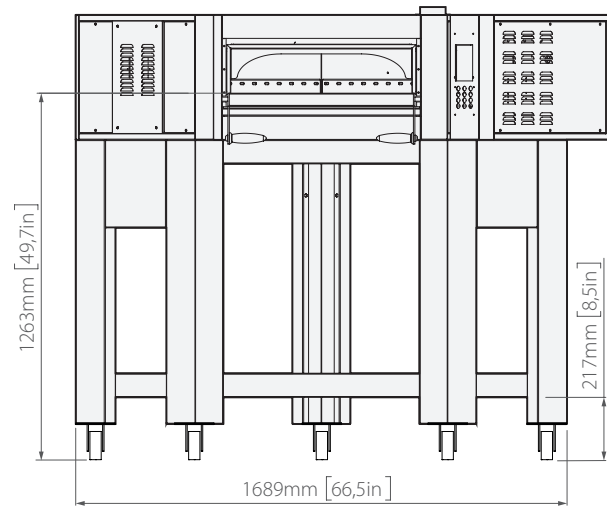
FORNI POTENZIATI	Modello forno **		Alimentazione elettrica (V)	Potenza (kW)	Consumo medio (kWh)	Assorbimento (A)	Tipo cavi * (Nxmm <sup>2</sup> )	Prot. quadro cliente * (NxA)
	535	CR535/TS-C5P-CP		3Nx400V	11,8	7,1	17,0	5x2,5
835	CR835/TS-C5P-CP		3Nx400V	14,8	8,9	21,4	5x2,5	4x25

#### Legenda

- (A) Porta forno
- (B) Scarico fumi forno
- (C) Pannello di controllo
- (D) Pannello di accesso componenti elettrici
- (E) Sezionatore (solo modelli USA)
- (F) Equipotenziale
- (G) Ingresso alimentazione forno
- (H) Ingresso alimentazione cappa

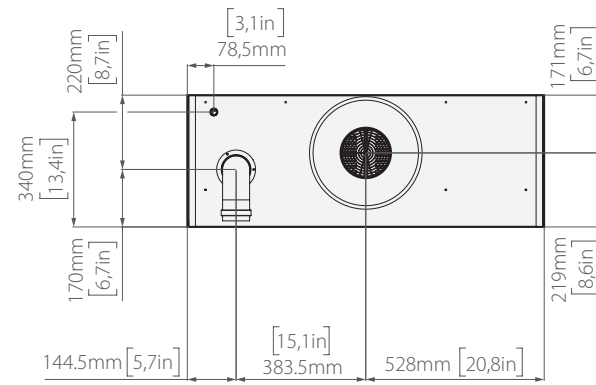
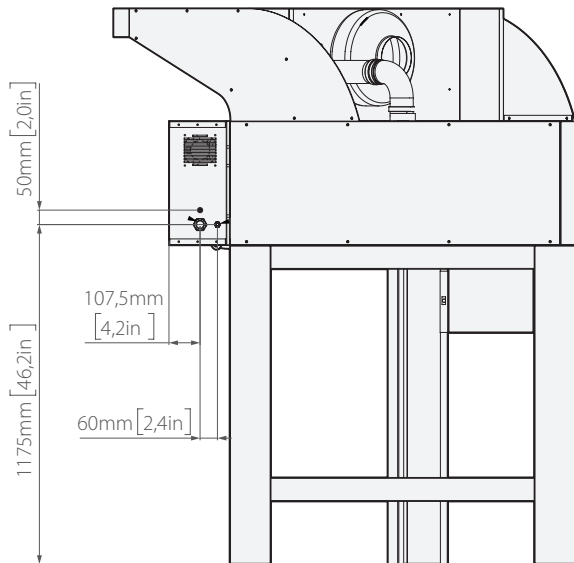
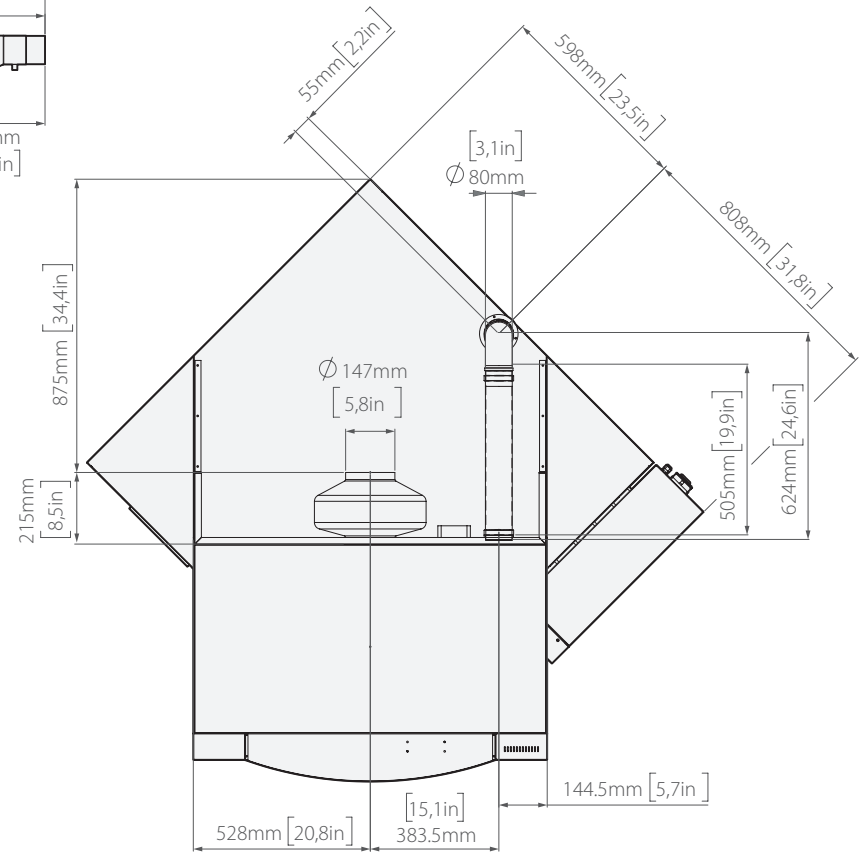
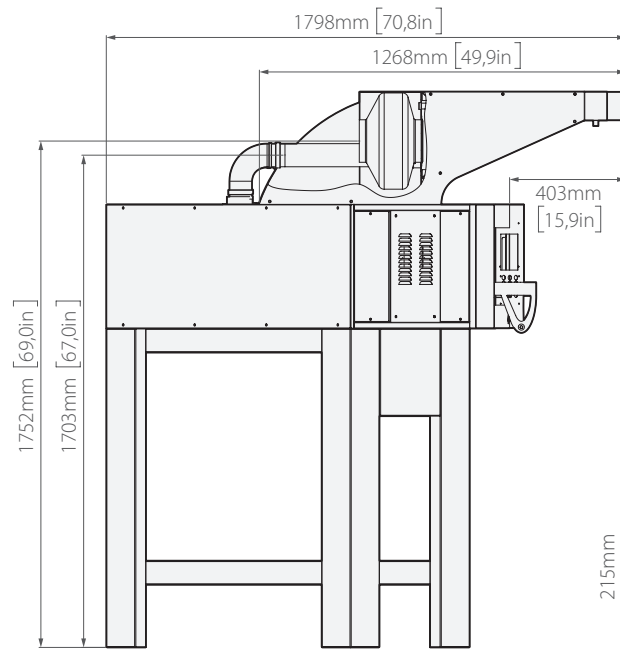
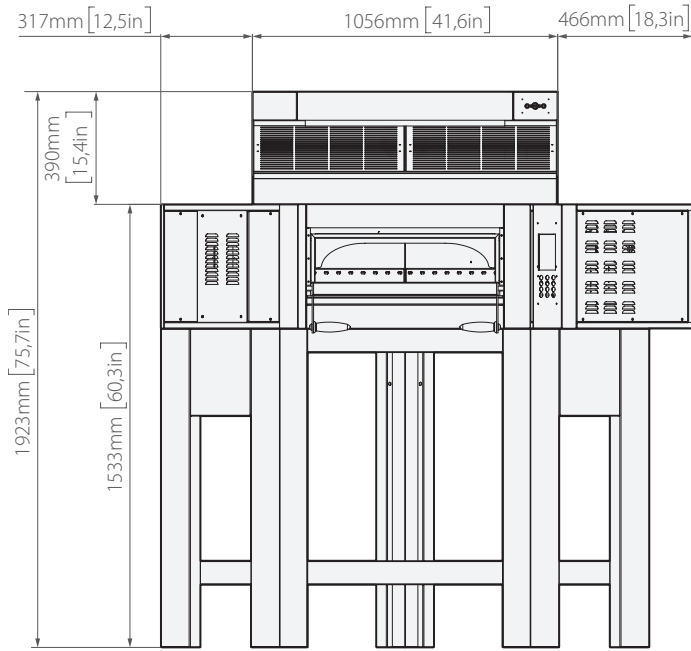


# Forno CARAVAGGIO CR 5 | forno singolo



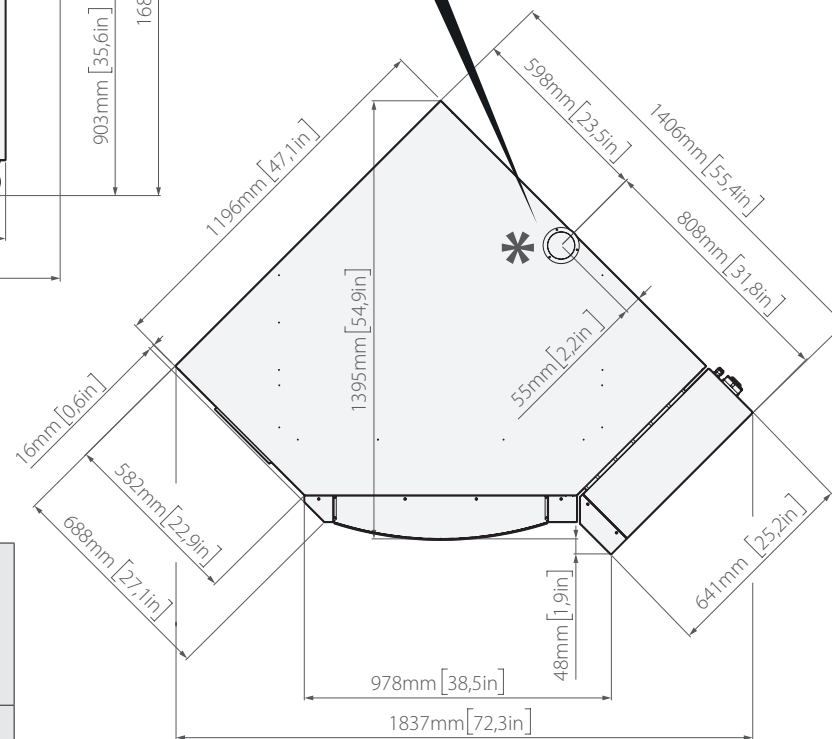
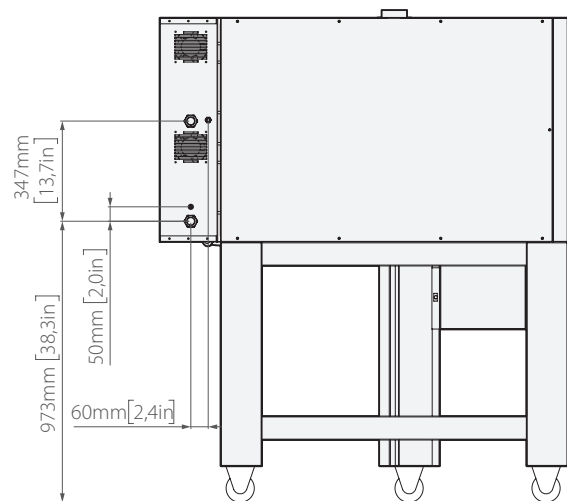
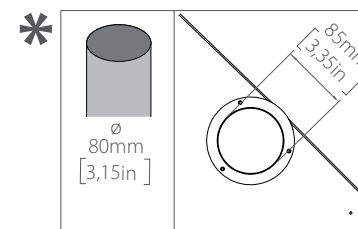
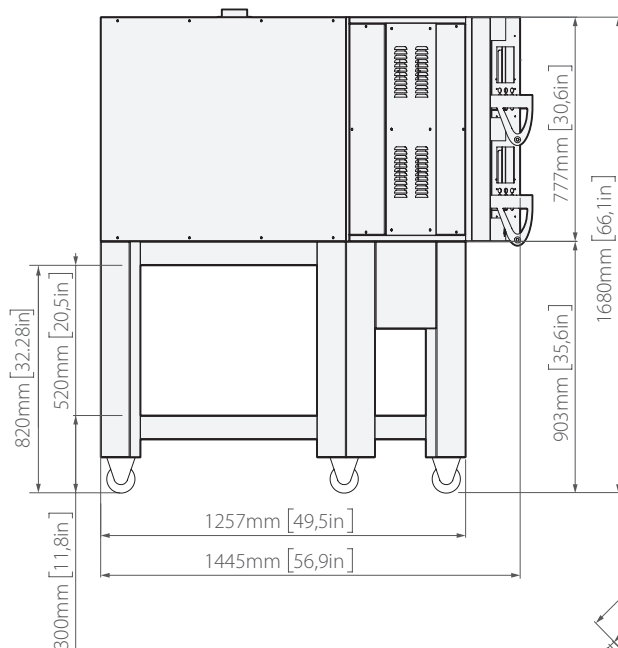
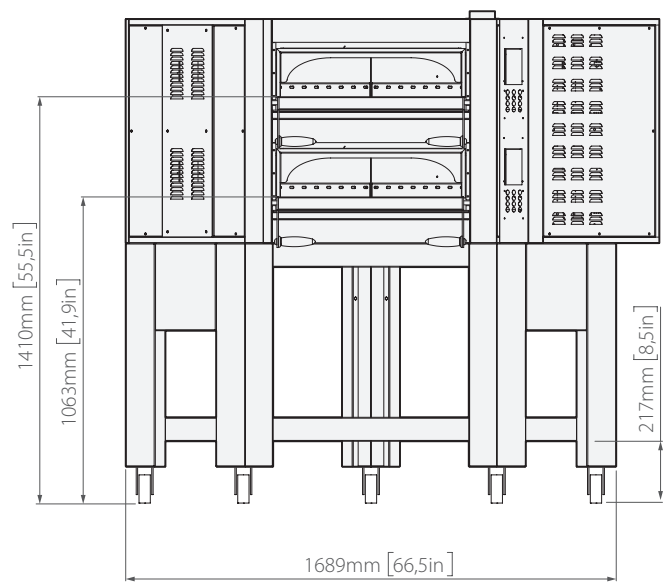
	<p>peso forno <b>CR 5 singolo</b> 230 kg - 507 lb</p>
	<p>peso imballo+ forno completo <b>CR 5 singolo</b> 270 kg - 595 lb</p>
	<p>misure imballo forno <b>CR 5 singolo</b> 1370x1450x615 [53.94x 53.94x 24.21 in.]</p>


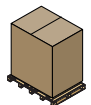
# Forno CARAVAGGIO CR 5 | cappa + forno singolo





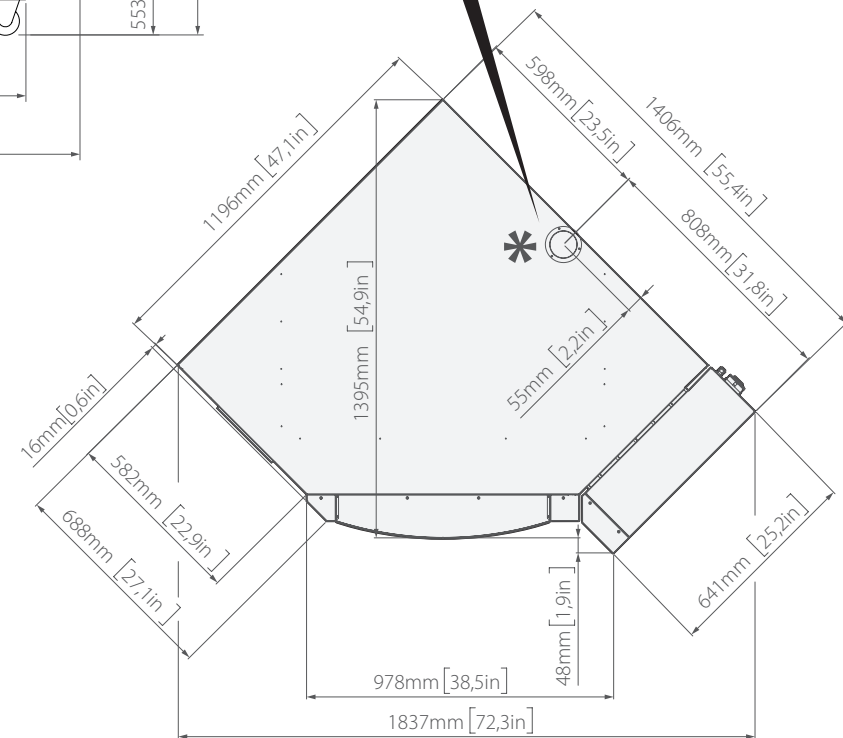
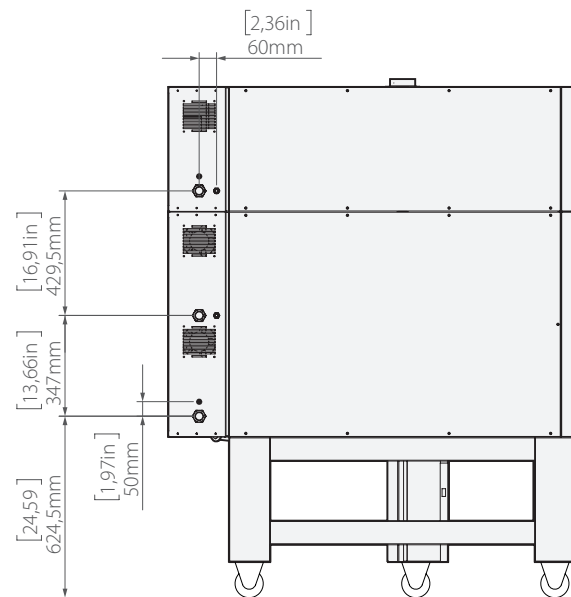
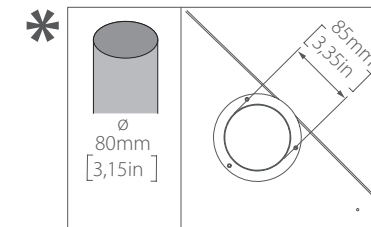
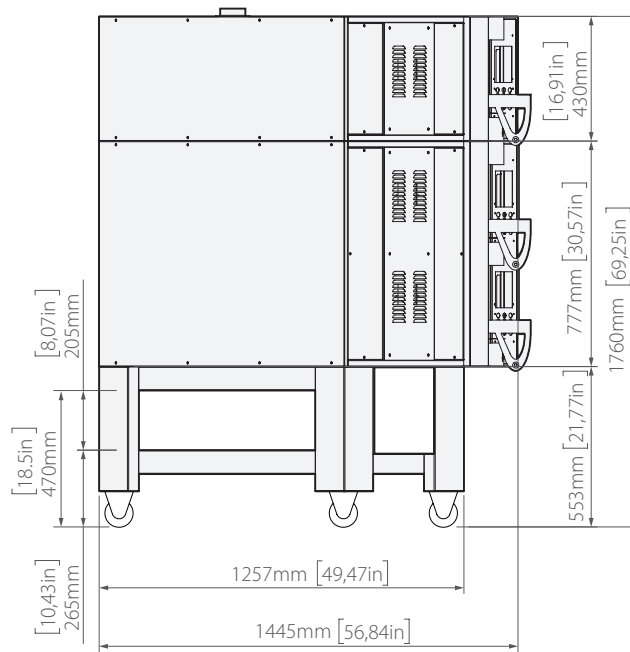
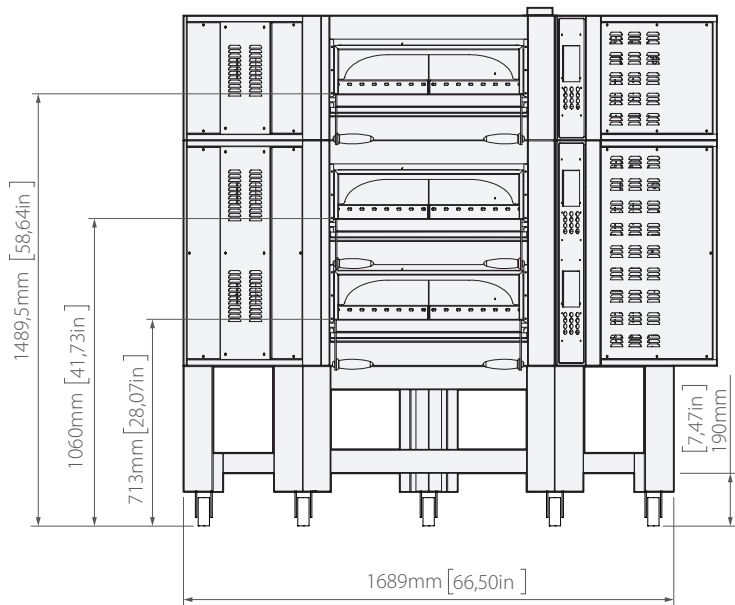
# Forno CARAVAGGIO CR 5 | forno doppio



	<p>peso forno <b>CR 5 doppio</b> 450 kg - 992 lb</p>
	<p>peso imballo+ forno completo <b>CR 5 doppio</b> 494 kg - 1089 lb</p>
	<p>misure imballo forno <b>CR 5 doppio</b> 1370x1450x960 [53.94x53.94x 7.8 in.]</p>

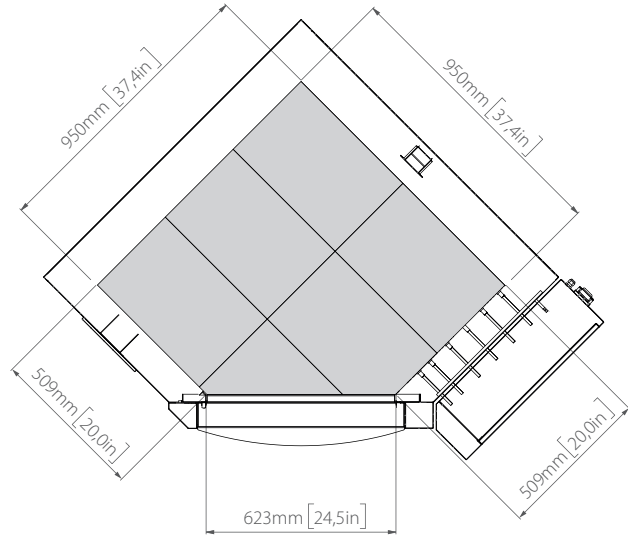


# Forno CARAVAGGIO CR 5 | forno triplo

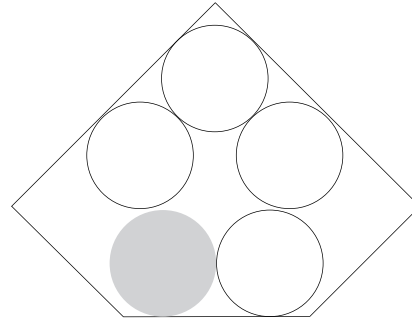




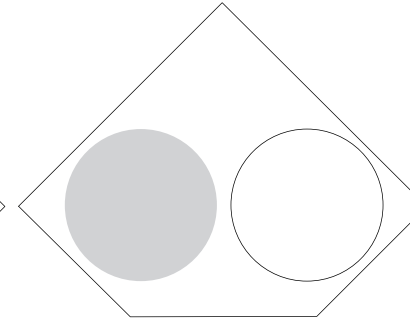
# Forno CARAVAGGIO CR 5 | capacità



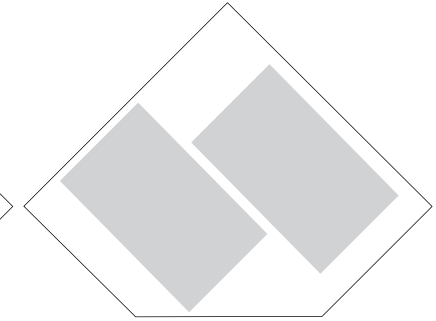
altezza camera: 140 mm [5.51 in.]



PIZZA Ø 35 cm [Ø 13.78 in.]



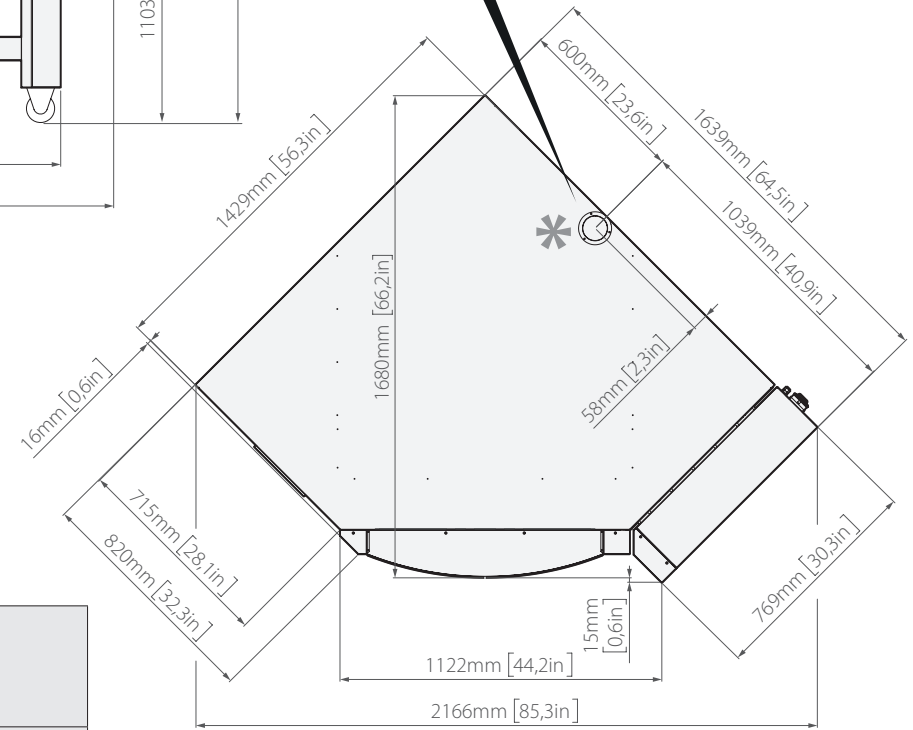
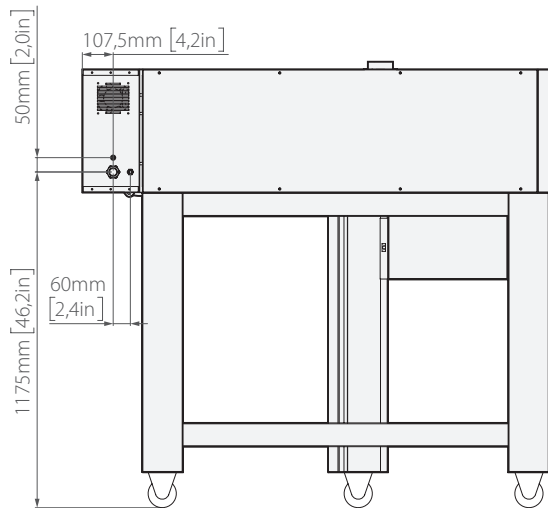
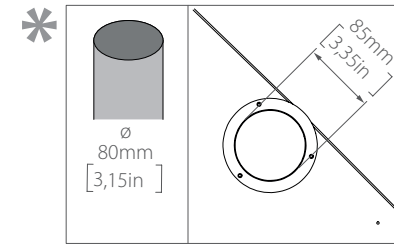
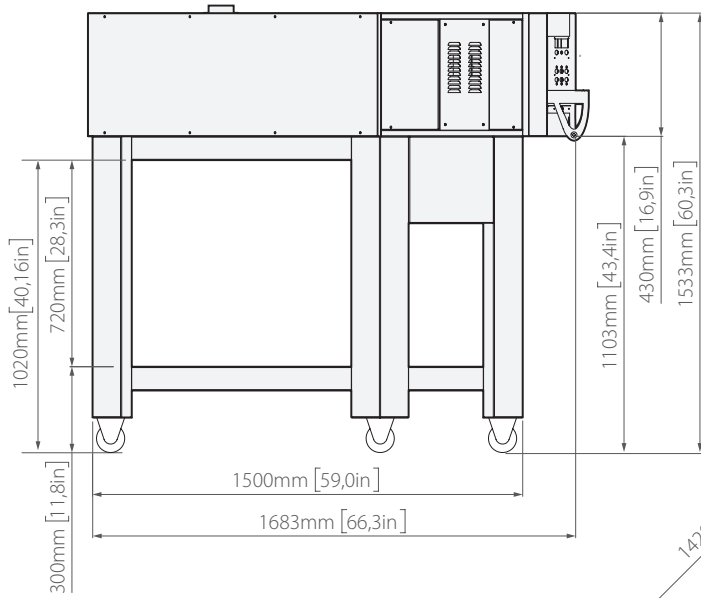
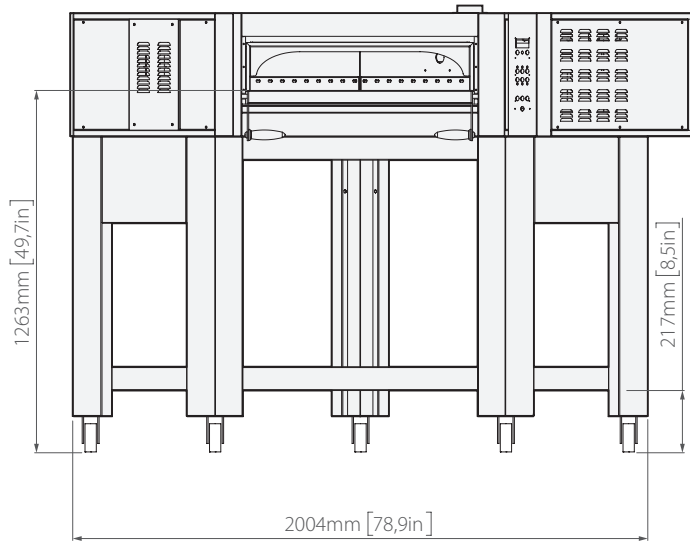
PIZZA Ø 50 cm [Ø 19.69 in.]



TEGLIA 60x40 cm [23,62x15,75 in.]

	Ø PIZZE	PRODUTTIVITÀ ORARIA
●	Ø 35 cm [Ø 13.78 in.]	50 pizze
●	Ø 50 cm [Ø 19.69 in.]	18 pizze
■	60x40 cm [23,62x15,75 in.]	14 pizze

# Forno CARAVAGGIO CR 8 | forno singolo



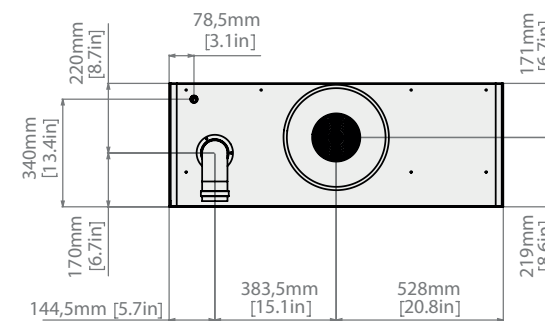
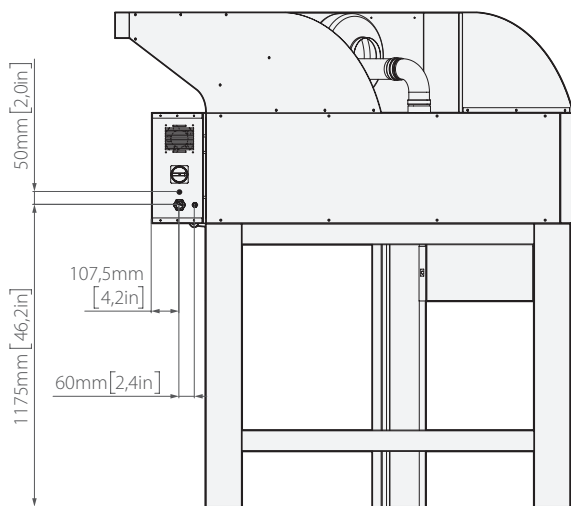
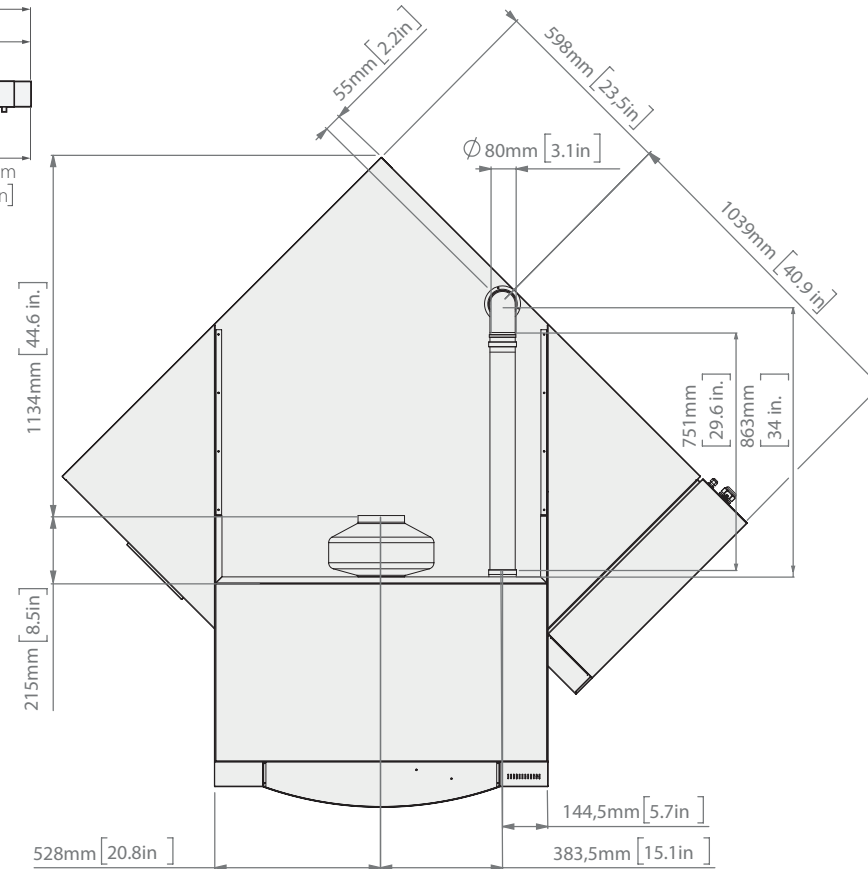
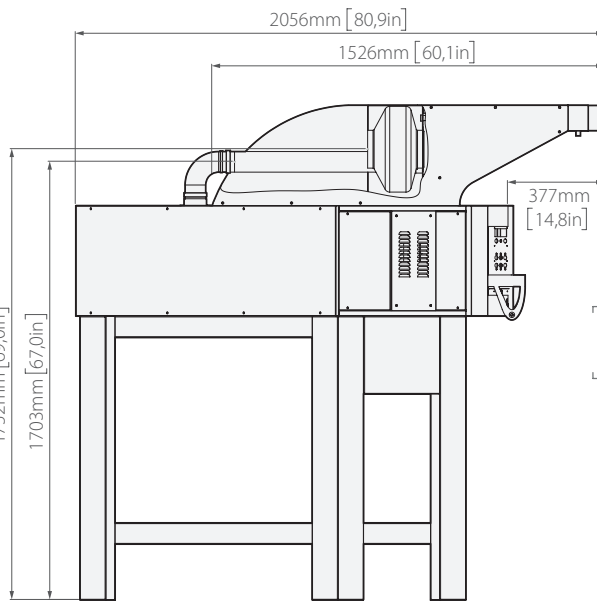
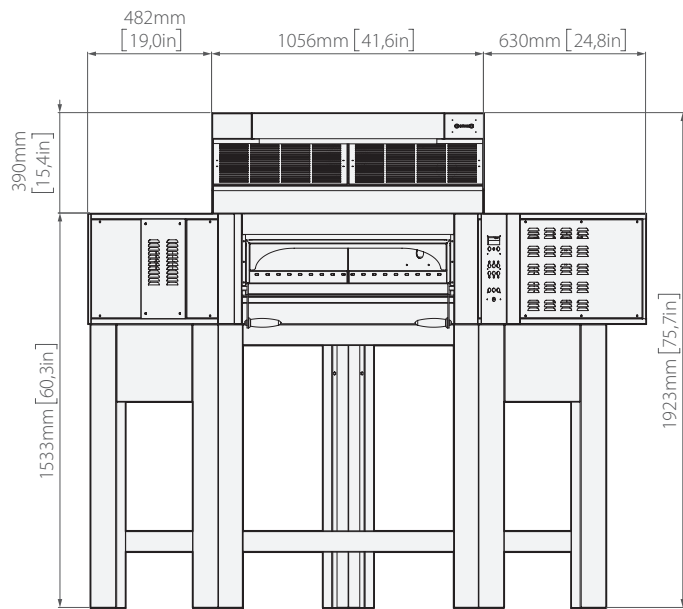
peso forno **CR 8 singolo**  
270 kg - 595 lb

peso imballo+ forno  
completo **CR 8 singolo**  
306 kg - 674 lb

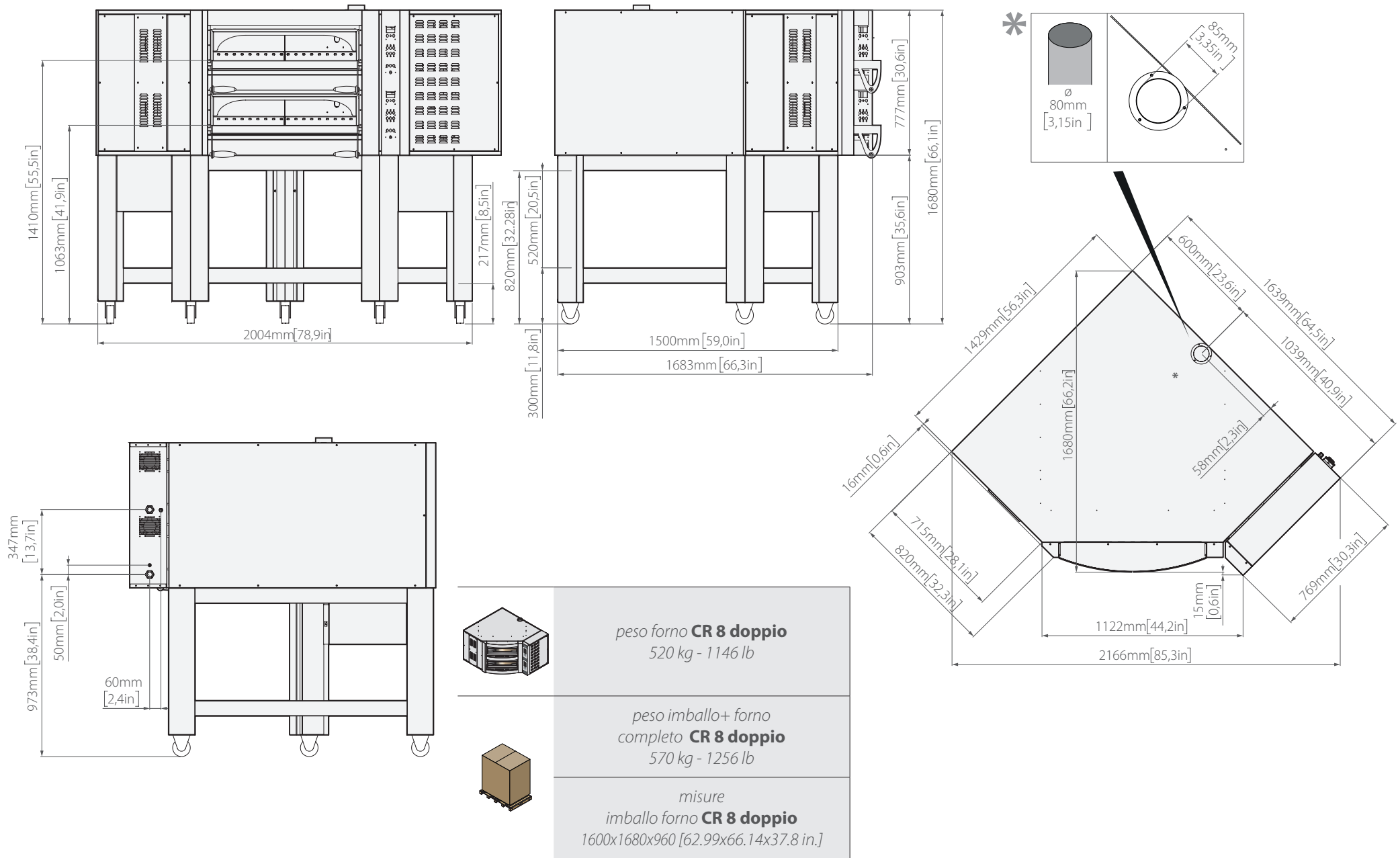


misure  
imballo forno **CR 8 singolo**  
1600x1680x615 [62.99x66.14x 24.21 in.]

# Forno CARAVAGGIO CR 8 | forno singolo + cappa

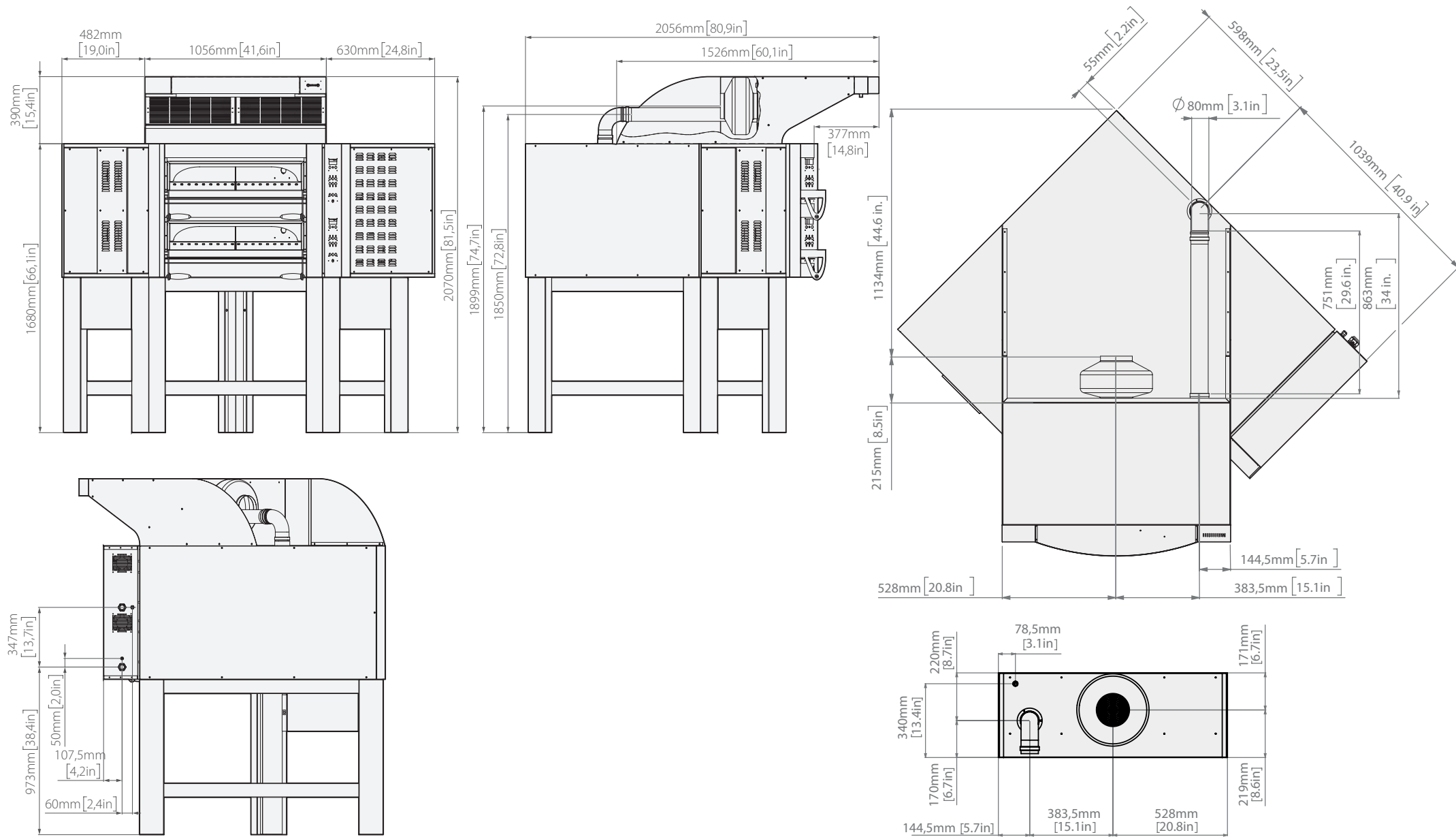


# Forno CARAVAGGIO CR 8 | forno doppio

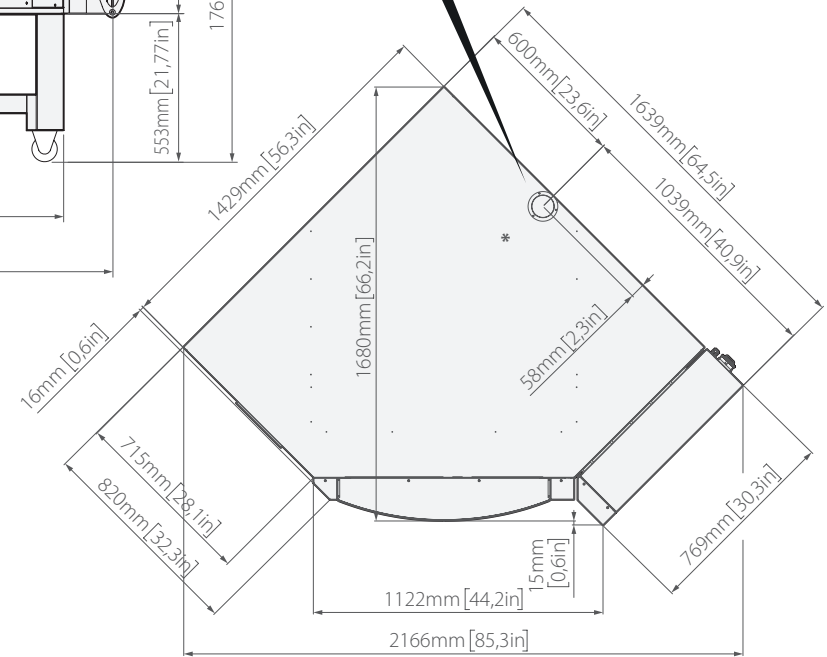
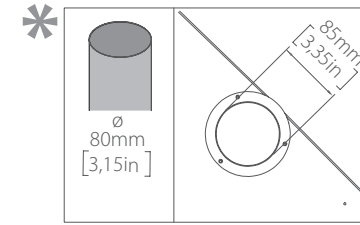
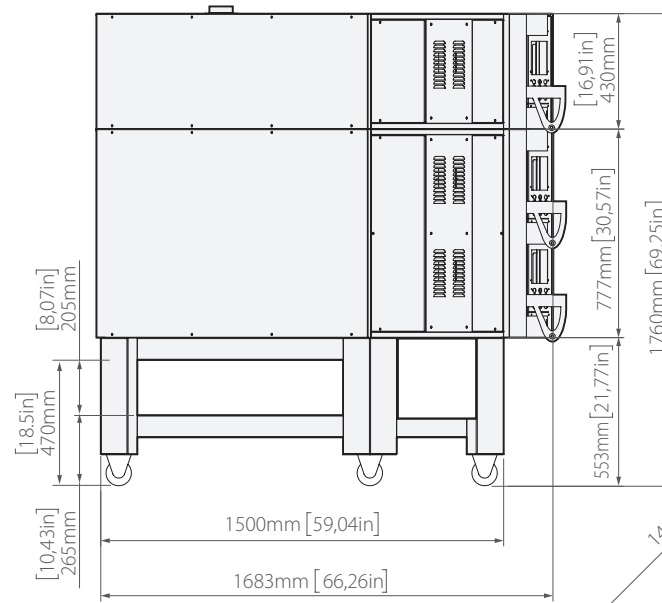
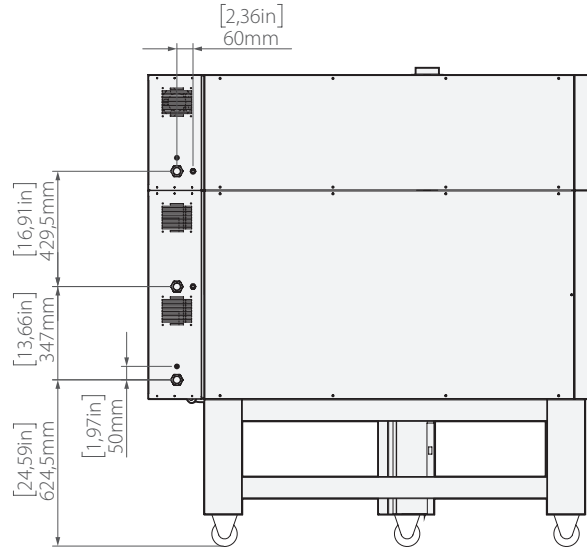
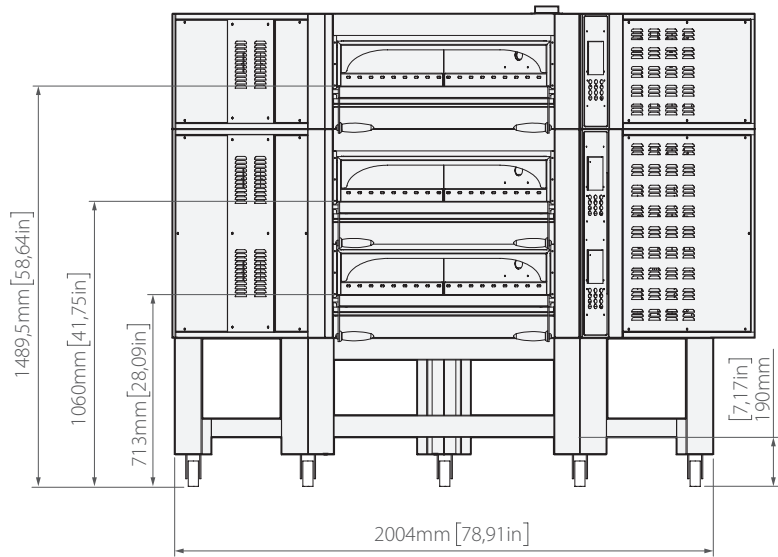




# Forno CARAVAGGIO CR 8 | forno doppio + cappa

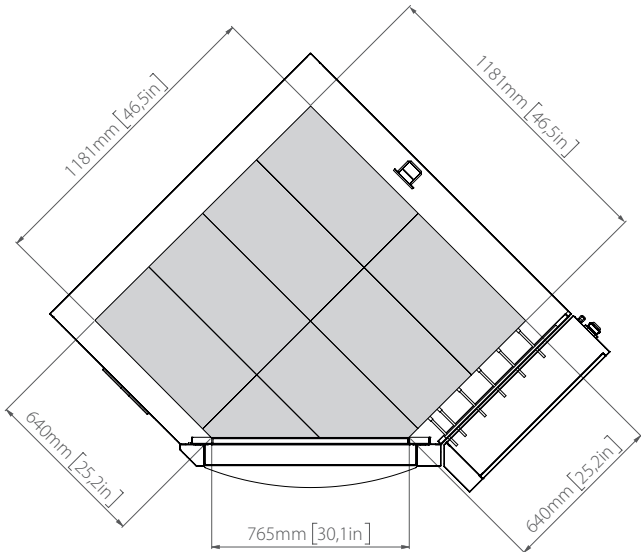


# Forno CARAVAGGIO CR 8 | forno triplo

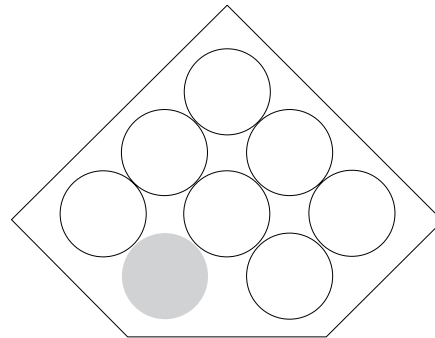




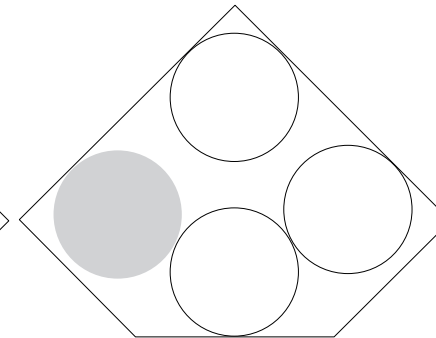
# Forno CARAVAGGIO CR 8 | capacità



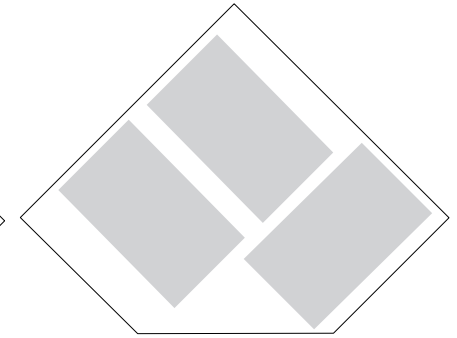
altezza camera: 140 mm [5.51 in.]



PIZZA Ø 35 cm [Ø 13.78 in.]



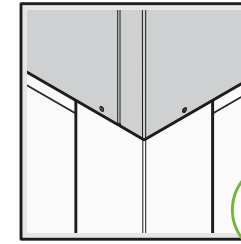
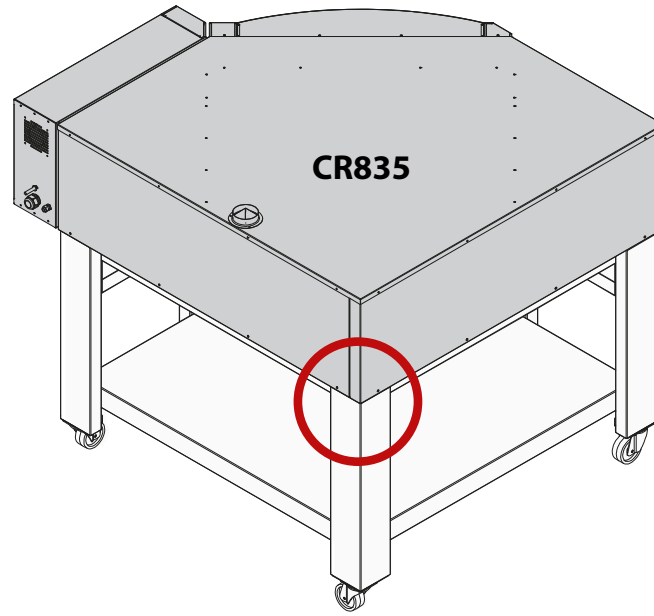
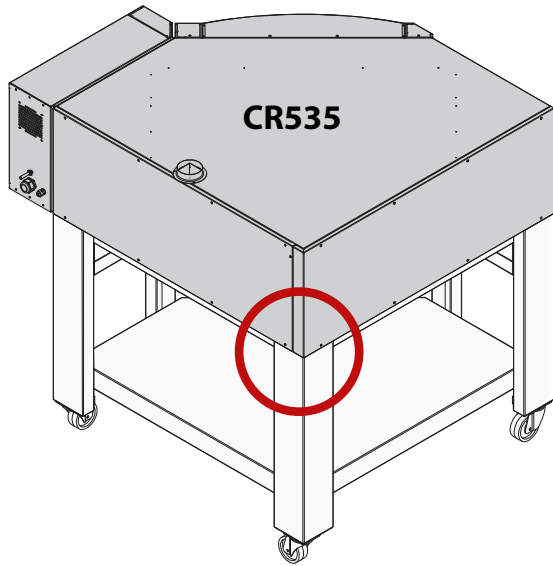
PIZZA Ø 50 cm [Ø 19.69 in.]



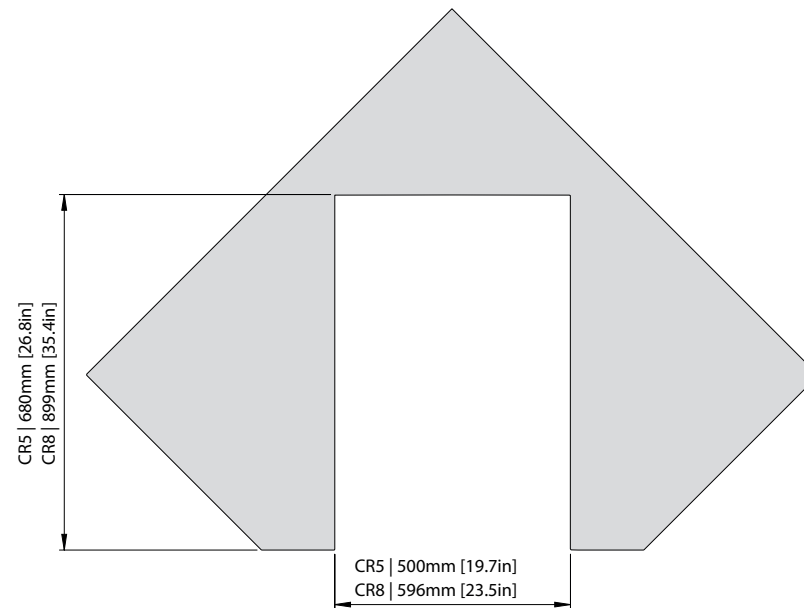
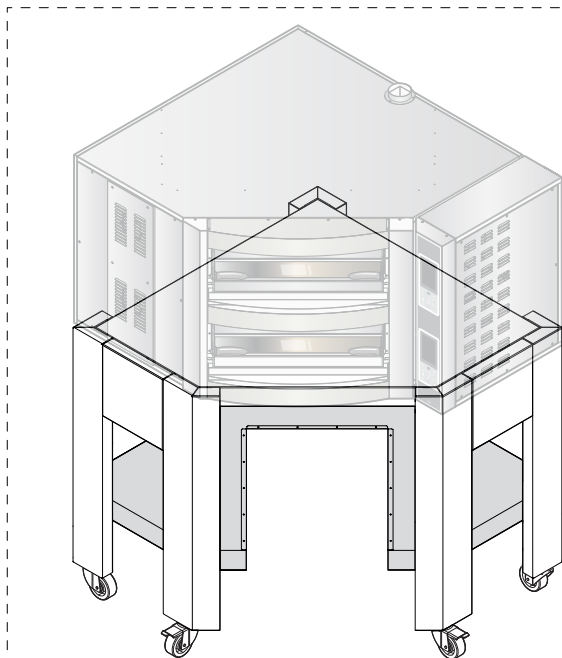
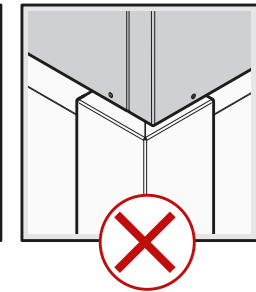
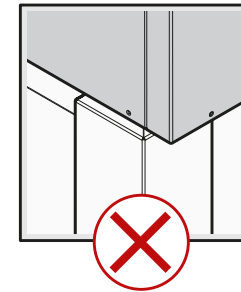
TEGLIA 60x40 cm [23,62x15,75 in.]

	Ø PIZZE	PRODUTTIVITÀ ORARIA
●	Ø 35 cm [Ø 13.78 in.]	80 pizze
●	Ø 50 cm [Ø 19.69 in.]	36 pizze
■	60x40 cm [23,62x15,75 in.]	21 pizze

# ALLINEAMENTO FORNO CARAVAGGIO CR5 | CR8 CON IL SUPPORTO



Far coincidere perfettamente lo spigolo posteriore del forno con lo spigolo del supporto



Su richiesta al Costruttore sono disponibili dei supporti per il forno Caravaggio con un ripiano inferiore sagomato per l'inserimento di accessori.

Se fosse necessario sapere ulteriori misure del supporto, consultare gli schemi dimensionali da pag. **7** a pag. **20**

# 3 INSTALLAZIONE

## Avvertenze di sicurezza

- Prima dell'installazione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura in un luogo accessibile per ogni ulteriore futura consultazione da parte dei vari operatori.
- Il manuale deve inoltre sempre accompagnare il prodotto nell'arco della sua vita, anche in caso di cessione.
- Prima di qualsiasi movimentazione ed installazione dell'apparecchiatura, accertarsi dell'idoneità del locale che ospiterà lo stesso e verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola.
- Tutte le operazioni di installazione, montaggio e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale qualificato ed autorizzato dal Fabbricante, secondo le norme in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
- Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati per applicazioni commerciali, ad esempio in cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per la produzione continua e di massa di cibo. Un uso diverso da quello indicato è considerato improprio, potenzialmente pericoloso per persone e animali e potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura. L'uso improprio dell'apparecchiatura fa decadere la garanzia

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, sostituzione componenti o pulizia ordinaria/straordinaria scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali e faranno decadere la garanzia.
- È vietato installare il forno in ambienti a rischio di esplosione.
- Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
- La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche. Esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.
- La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Fabbricante da qualsiasi responsabilità.

## Simbologia usata nel manuale e sulle etichette applicate alla macchina



Indica che è necessaria cautela quando si effettua un'operazione descritta da un paragrafo che riporta tale simbolo. Il simbolo inoltre indica che è richiesta la massima consapevolezza dell'operatore al fine di evitare conseguenze indesiderate o pericolose



Indica che le superfici contrassegnate da questo simbolo potrebbero essere calde e devono quindi essere toccate con attenzione



Tensione pericolosa



Rischio di esplosione



Rimando ad un altro capitolo dove l'argomento viene affrontato in modo più dettagliato.



Consiglio del Fabbricante



Avvertimento del Fabbricante



Indica che è necessario leggere attentamente il paragrafo contrassegnato da questo simbolo prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura

La ditta declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa o trascrizione, riservandosi di apportare senza preavviso le modifiche che riterrà più opportune.

Vietata la riproduzione parziale senza il consenso del Fabbricante. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti. La lingua di stesura originale è l'italiano: il Fabbricante non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione o stampa.

# Installazione

## Trasporto

### ► Fig.5

Muniti di dispositivi di protezione personale, trasportare l'apparecchiatura nel luogo di installazione.

Utilizzare un mezzo idoneo in grado di sopportare il peso della stessa.

Modello	singolo	doppio
CR 5	230 kg - 507 lb	450 kg - 992 lb
CR 8	270 kg - 595 lb	520 kg - 1146 lb

Durante il trasporto dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.

Durante il trasporto prestare molta attenzione all'attraversamento di porte e/o aperture.

## Operazioni preliminari

### ► Fig.6

Togliere con cura la pellicola protettiva.

Qualora restassero residui di colla sulle superfici, eliminarli con acqua saponata e non con prodotti corrosivi, abrasivi o con utensili taglienti o appuntiti.

**!** Controllare che tutte le parti costituenti il forno siano in buono stato e non presentino vizi o rotture, in caso contrario avvisare il Rivenditore per le procedure da seguire.

## Smaltimento imballi

prima di iniziare ad installare il forno, smaltire gli imballi secondo quanto previsto dalle normative vigenti nel Paese di installazione.

**!** **Attenzione, pericolo di soffocamento! Gli imballi, se lasciati incustoditi, potrebbero essere potenzialmente pericolosi per bambini e animali.**

**!** **Attenzione, pericolo di intralcio! Gli imballi, se lasciati incustoditi, potrebbero essere di intralcio ai mezzi e agli installatori durante le operazioni di montaggio.**

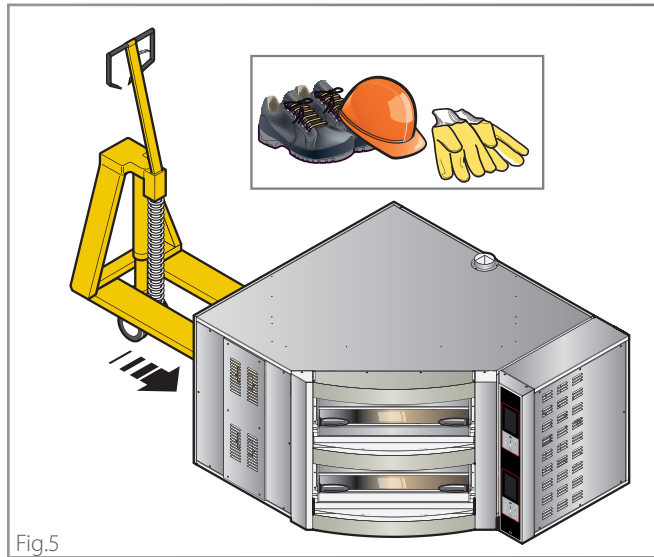


Fig.5

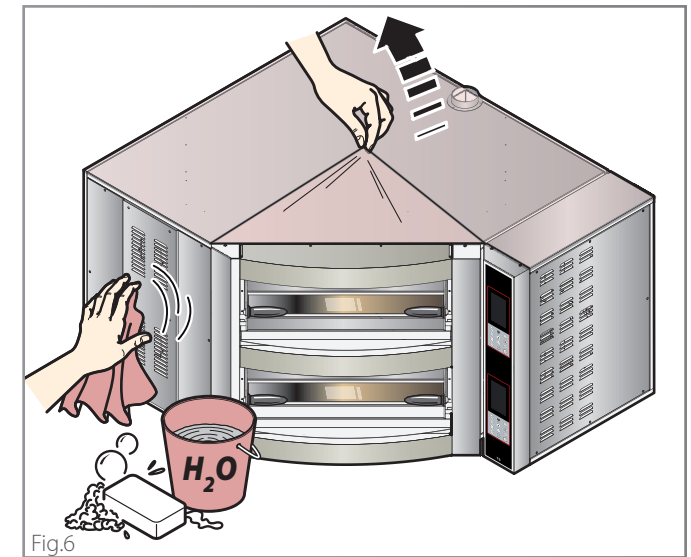


Fig.6

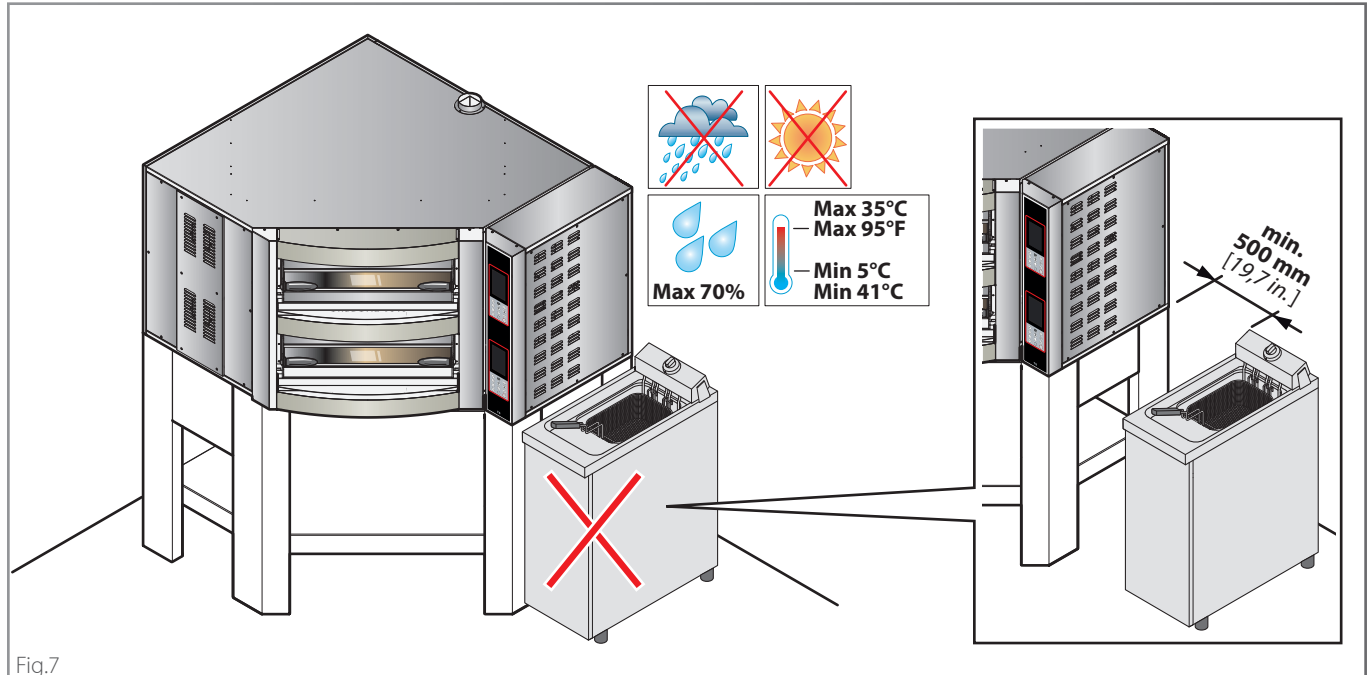


Fig.7

# Installazione

## Posizionamento

### ► Fig.8

Il locale di posizionamento deve rispettare le indicazioni fornite a pag. 4 e 5. Mantenere le distanze indicate in figura.

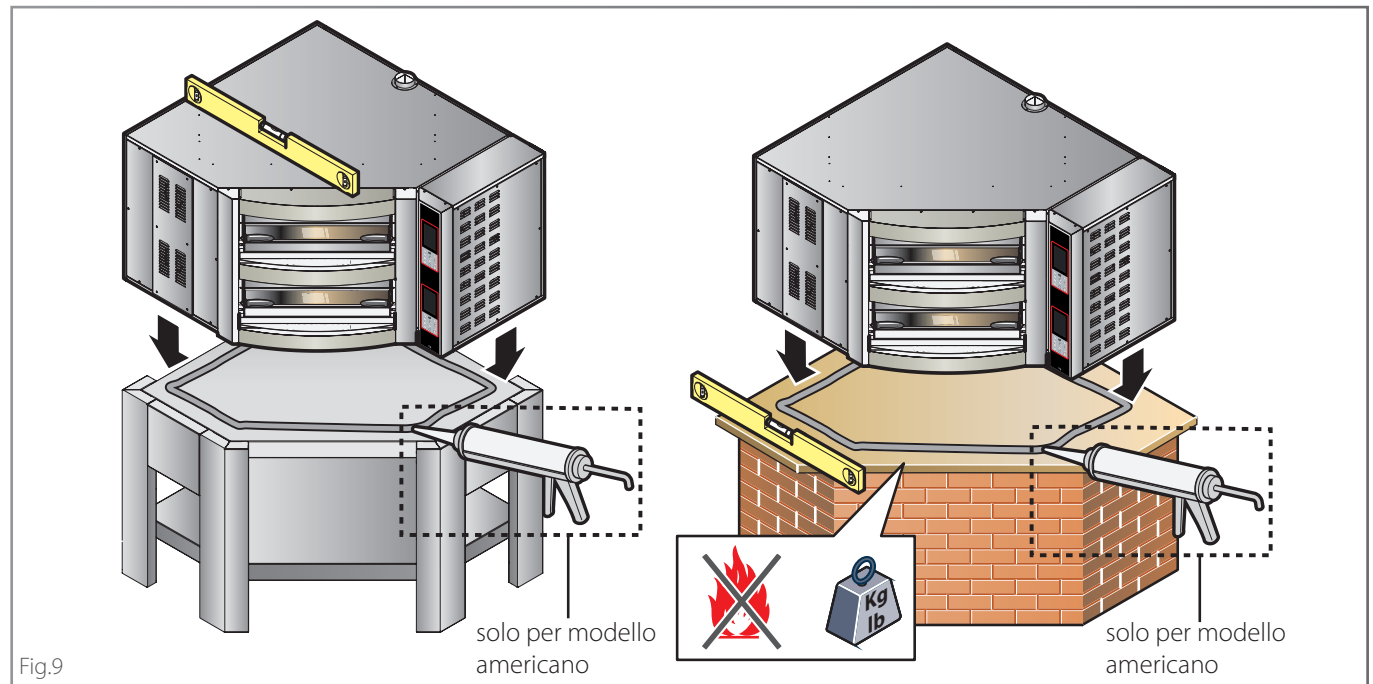
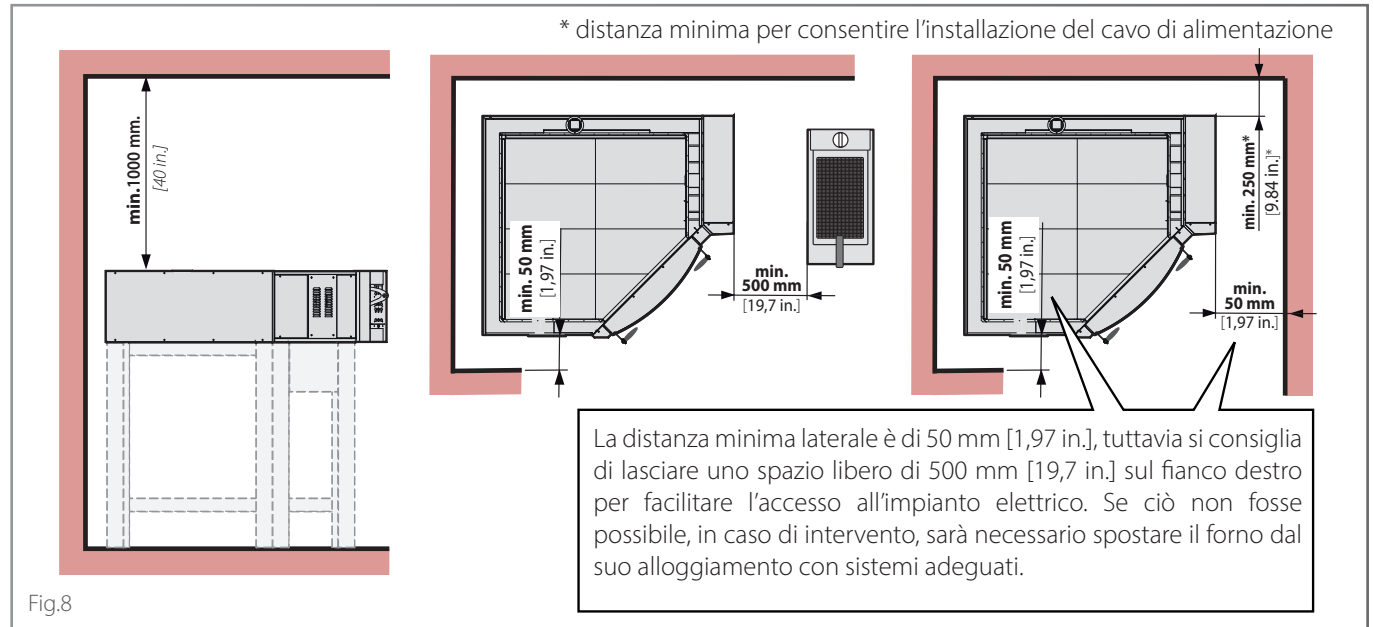
### ► Fig.9

Il forno va appoggiato sopra ad un basamento, del Fabbricante o proprio che:

- sia in materiale non infiammabile e non sensibile al calore;
- sia perfettamente stabile e planare;
- sopporti il peso dell'apparecchiatura.

Modello	singolo	doppio
CR 5	230 kg - 507 lb	450 kg - 992 lb
CR 8	270 kg - 595 lb	520 kg - 1146 lb

In entrambi i casi, siliconare la fessura tra il forno e il supporto o il piano d'appoggio, utilizzando silicone resistente alle alte temperature.





## Letture matricola

La matricola si trova sul fianco destro dell'apparecchiatura. Essa fornisce importanti informazioni tecniche che risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.

## Evacuazione fumi

### ► Fig.11

Il forno è provvisto di uno scarico regolabile posto nella parte superiore per l'evacuazione dei vapori provenienti dalla camera di cottura.

Tali vapori e quelli che normalmente escono dalla portina durante le fasi di lavoro, **devono essere evacuati all'esterno** in uno dei seguenti modi:

- **A** mediante una **cappa fornita dal Fabbricante** che assicura la perfetta compatibilità con il forno. Per il corretto montaggio e fissaggio al forno, consultare il foglio allegato alla stessa; la canna fumaria di evacuazione deve essere ad uso esclusivo dell'apparecchiatura, rispettare le normative vigenti e avere un diametro che consenta il passaggio di un tubo di evacuazione di **Ø150 mm [Ø5,91 in.]** che corrisponde al diametro del tubo da montare sulla cappa (non fornito).
- **B** mediante una **cappa** dell'utilizzatore, di portata adeguata, posta a circa **300 mm [11.8 in.]** dal forno;
- **C** mediante un adeguato **impianto di aspirazione** dell'utilizzatore: in questo caso, interporre obbligatoriamente tra l'estrattore ed il camino del forno un interruttore di tiraggio (l'estrattore e l'interruttore di tiraggio non sono forniti dal Fabbricante). In questo tipo di installazione non saranno aspirati i fumi conseguenti all'apertura della porta.

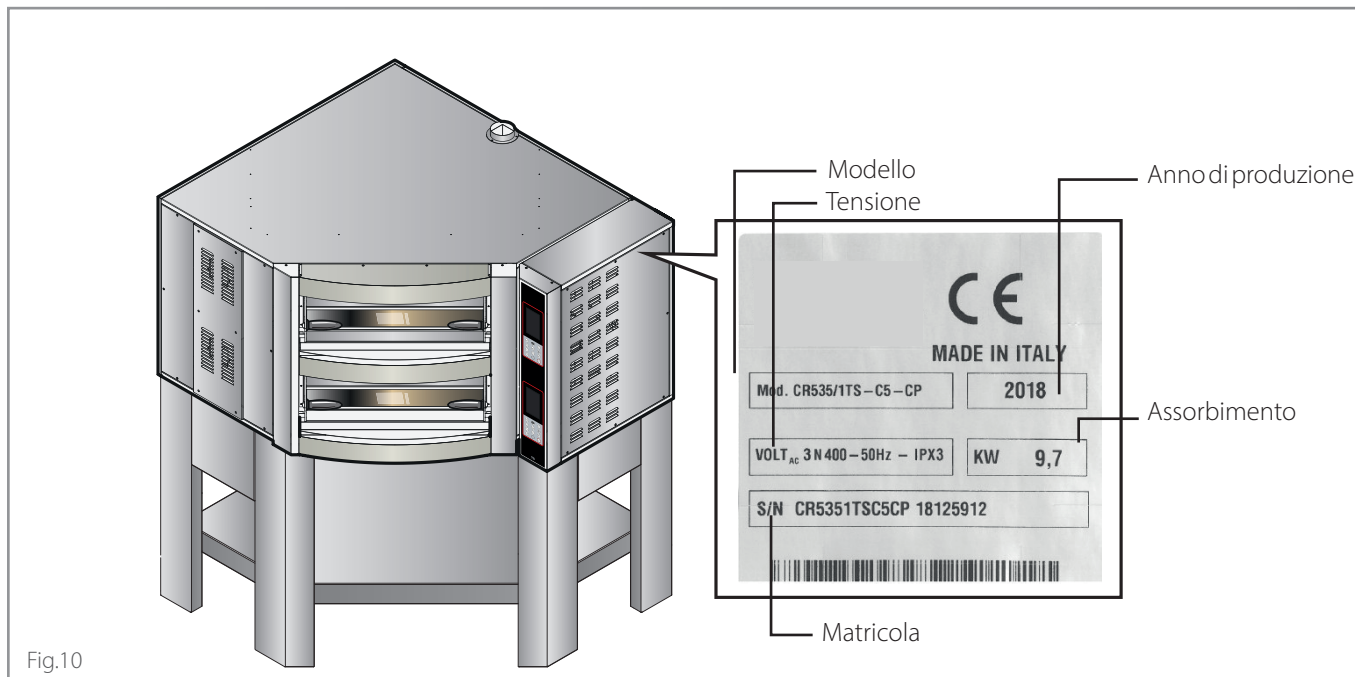


Fig.10

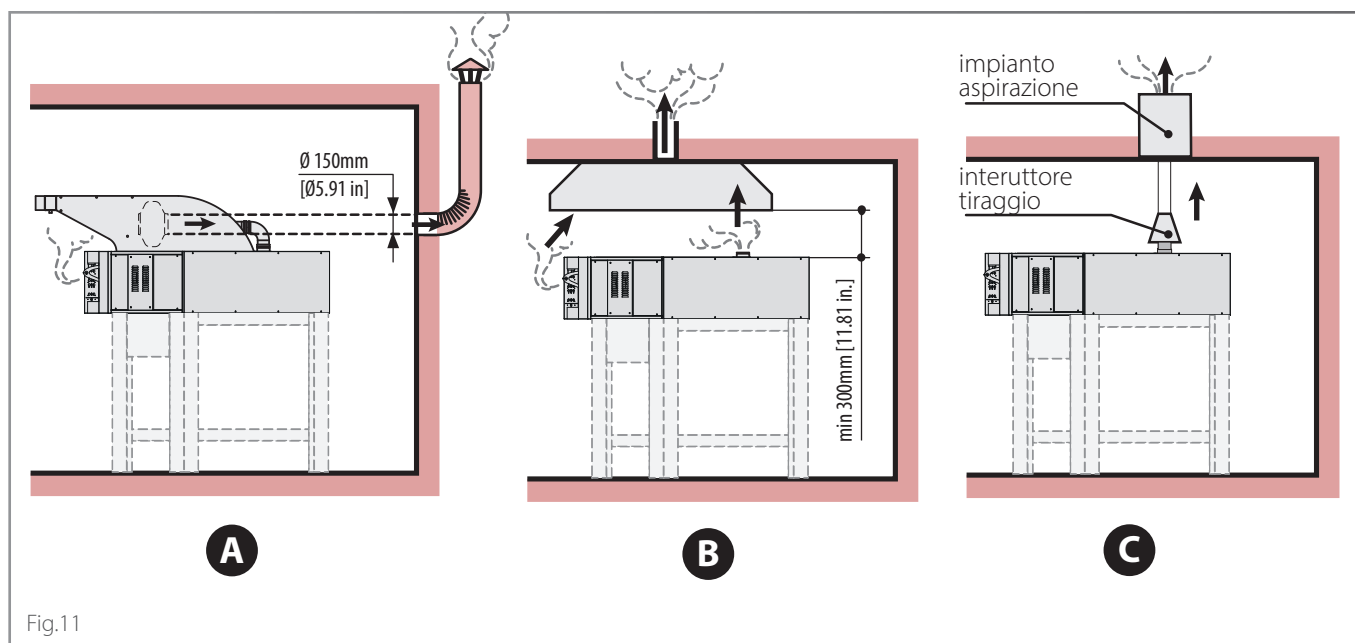




Fig.11

# Installazione


## Collegamento elettrico

► Fig.12

 Il collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato dopo aver letto le avvertenze di sicurezza contenute nelle prime pagine.

 Prima di allacciare il forno verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola posta sul fianco destro del forno.

Le apparecchiature sono fornite senza cavo di alimentazione e spina; entrambi devono essere montati sul forno da personale qualificato. Il cavo deve essere esclusivamente **del tipo indicato** e sullo stesso deve venire montata una spina di portata adeguata all'assorbimento del forno per il collegamento alla rete elettrica.

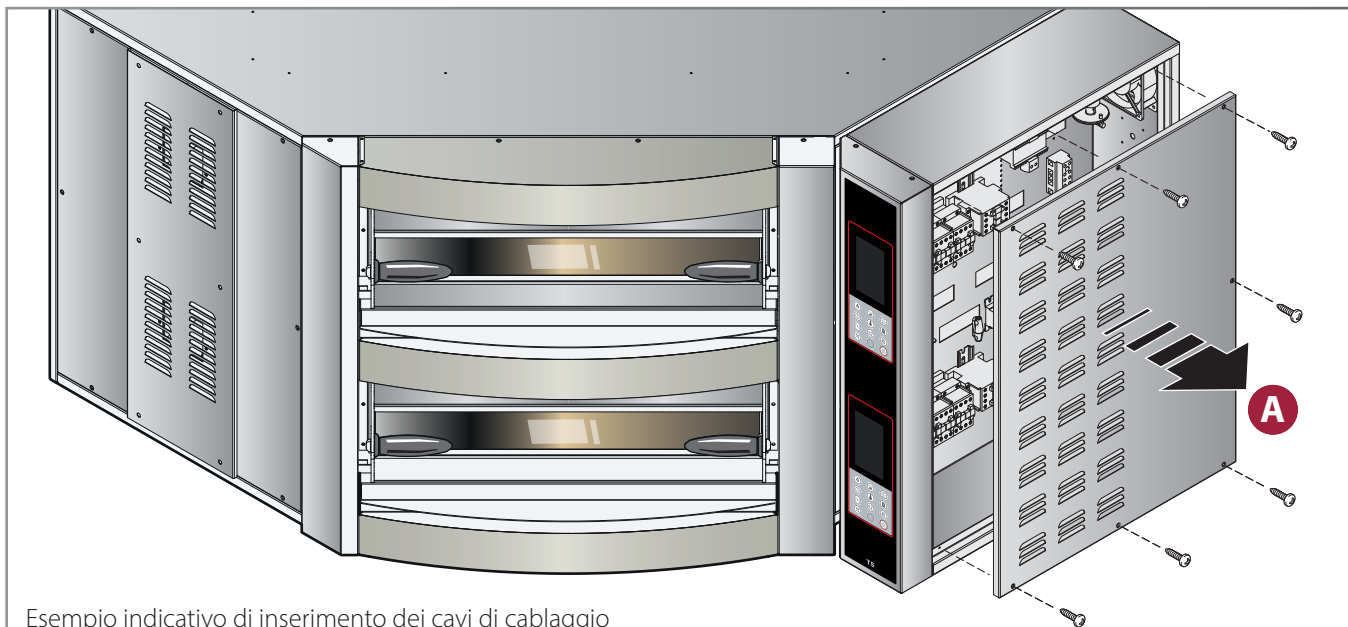
 Se il forno ha doppia camera, i cavi di alimentazione da collegare sono due come le prese di collegamento.

### Tipologia cavi:

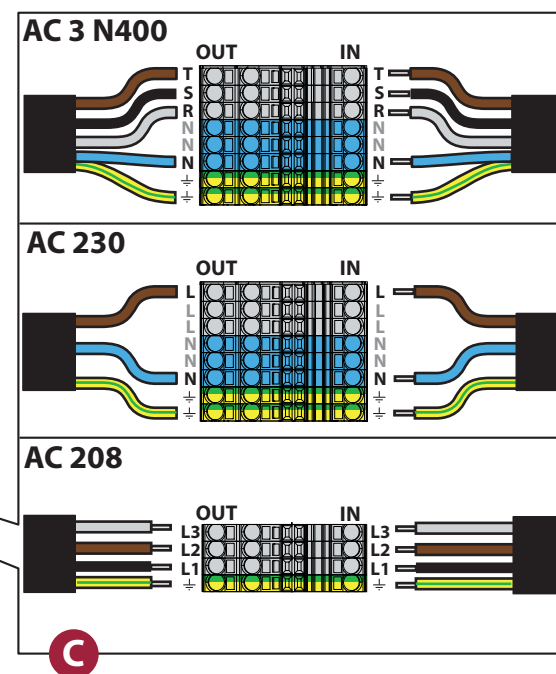
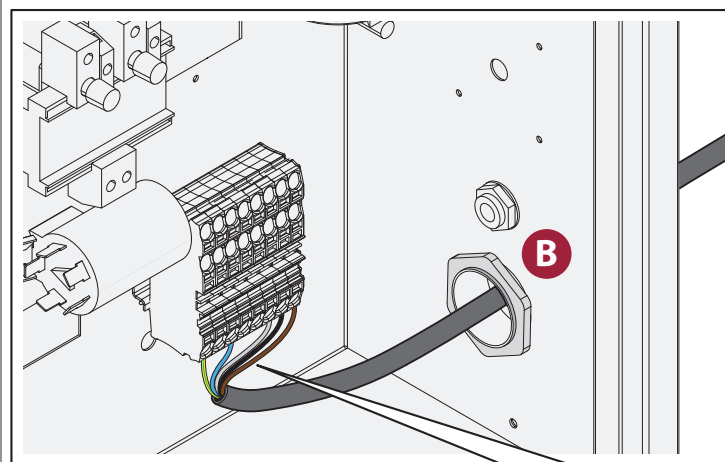
- CR 5 trifase Europa (400V) / H07RN-F 5G2,5
- CR 5 trifase America (208V) / 11/4 SOOW
- CR 5 monofase (230V) / H07RN-F 3G10
- CR 8 trifase Europa (400V) / H07RN-F 5G4
- CR 8 trifase America (208V) / 9/4 SOOW

Per collegare il cavo all'apparecchiatura, rimuovere il pannello laterale destro del forno, far passare il cavo attraverso il pressacavo predisposto e collegarlo in modo corretto alla morsettiera.

 Nelle pagine successive si trovano gli schemi elettrici: fare riferimento a quello specifico al modello da collegare.



Esempio indicativo di inserimento dei cavi di cablaggio





 terra  
**N:** neutro  
**R - S - T... L:** fasi


Fig.12

# Installazione

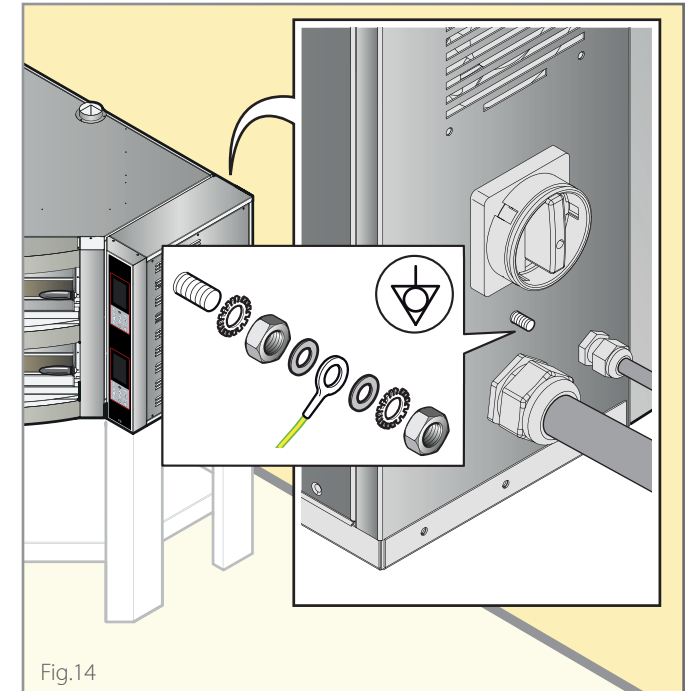
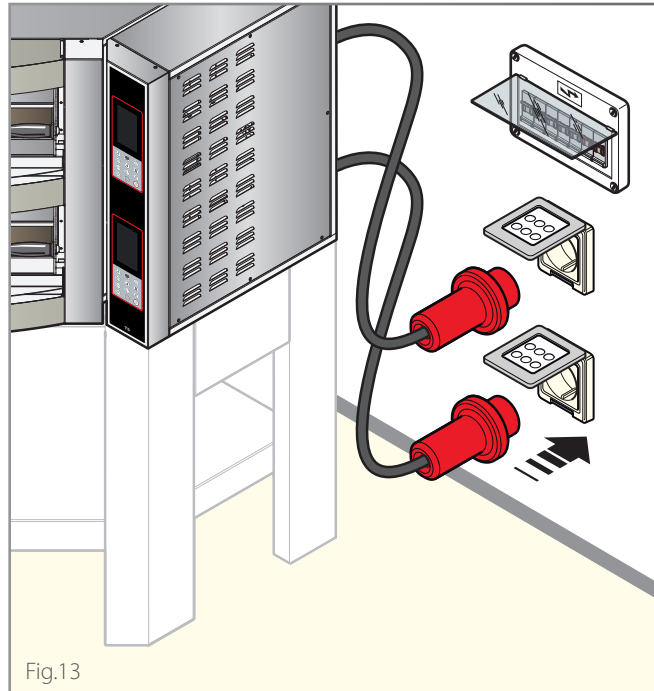
Per un corretto allacciamento elettrico, l'apparecchiatura deve:

- essere inclusa in un **sistema equipotenziale** secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo equipotenziale . Il conduttore dovrà avere una sezione massima di 10 mm<sup>2</sup> (secondo la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) ed essere di colore giallo verde;
- essere obbligatoriamente connessa alla **linea di terra**  della rete (cavo di colore giallo verde);
- essere obbligatoriamente connessa ad un **differenziale termico** secondo quanto riportato nella normativa in vigore (0.03A Tipo A);
- essere obbligatoriamente connessa ad un **meccanismo di interruzione omipolare** che consenta una disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

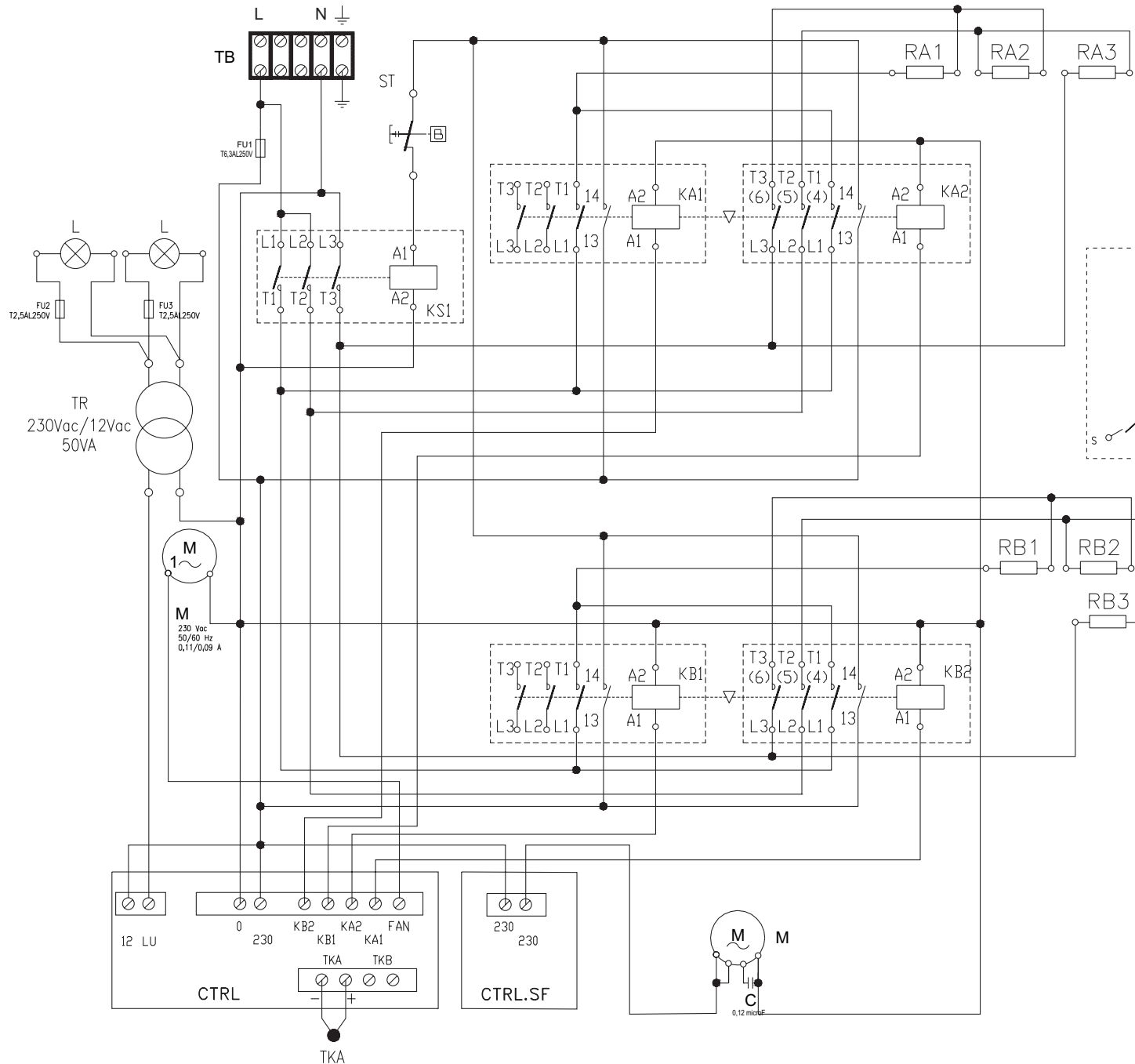
Il Fabbricante declina ogni responsabilità per il mancato rispetto di quanto sopra esposto.

 **In caso di necessità, il cavo deve essere sostituito dal Rivenditore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.**

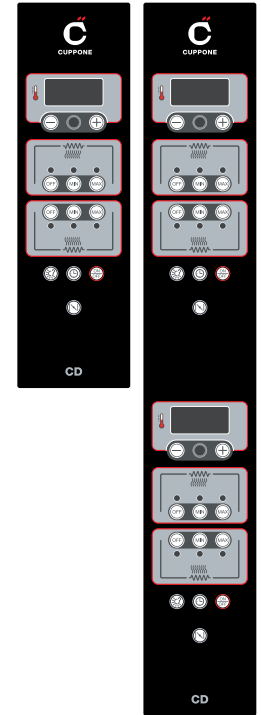
 *Tabella dei dati elettrici a pag. 6*



# Schemi elettrici

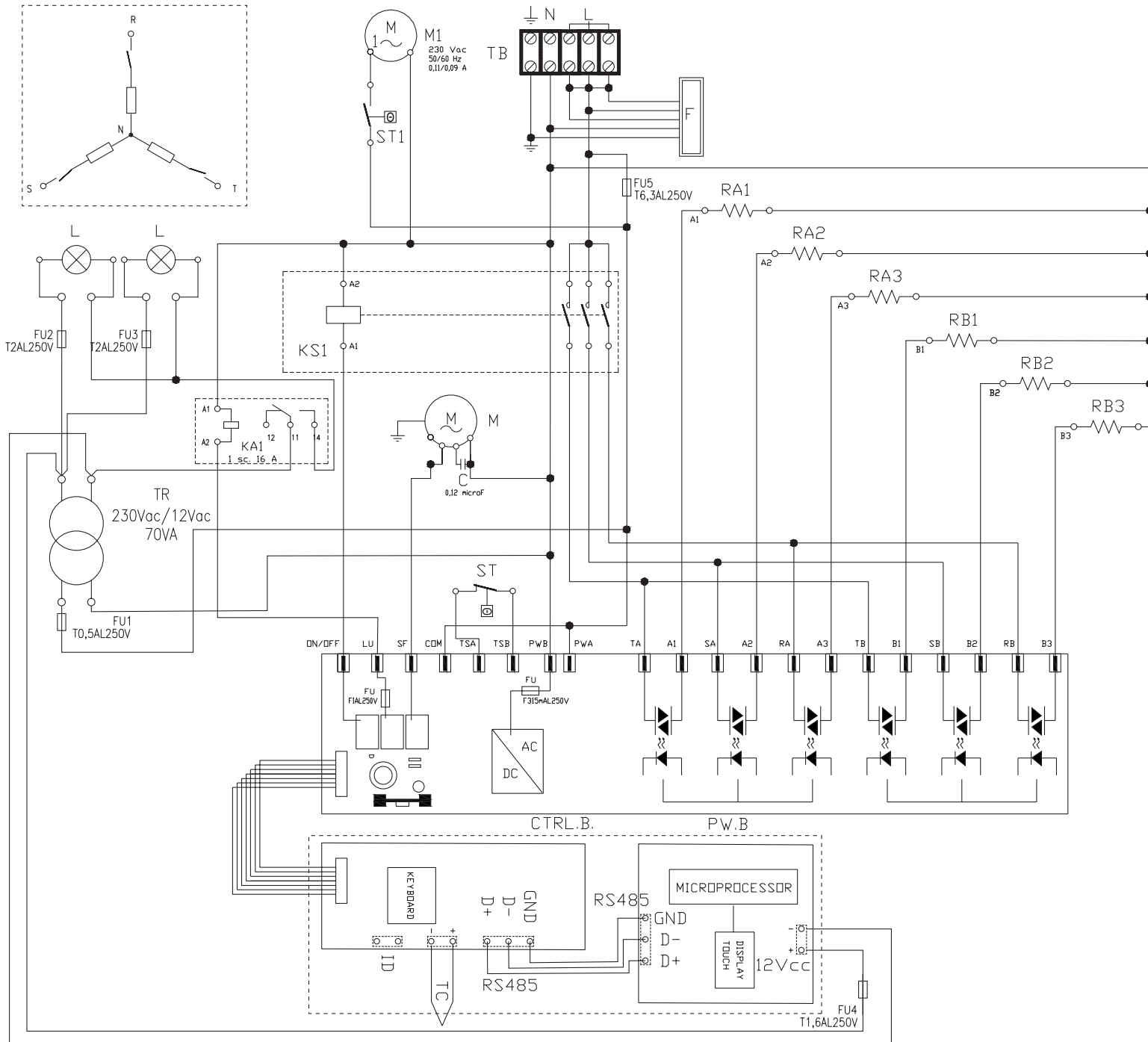


AC 230  
mod. CD

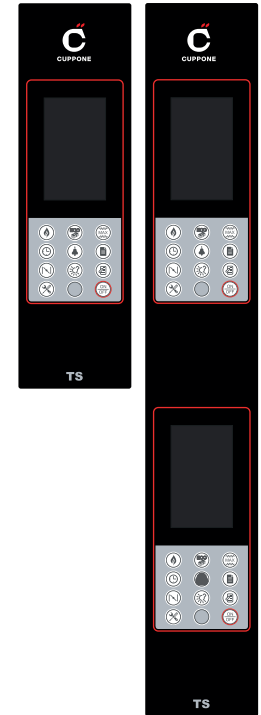


Sigla	Descrizione
CTRL	Scheda controllo forno
CTRL.SF	Scheda aggiunta camino
FU	Fusibili
Ks	Contattore sicurezza BF09-MC09
KA1	Metà potenza res. cielo BF09-MC09
KA2	Piena potenza res. cielo BF09-MC09
KB1	Metà potenza res. platea BF09-MC09
KB2	Piena potenza res. platea BF09-MC09
L	Luci camera di cottura
M1	Motore ventola raffredd. schede
M	Motore apertura camino di sfiato
RA1,2,3	Resistenze superiori
RB1,2,3	Resistenze inferiori
ST	Termostato di sicurezza
TB	Morsettiera
TKA	Termocoppia resistenze superiori
TR	Trasformatore 50VA, 230/12V AC

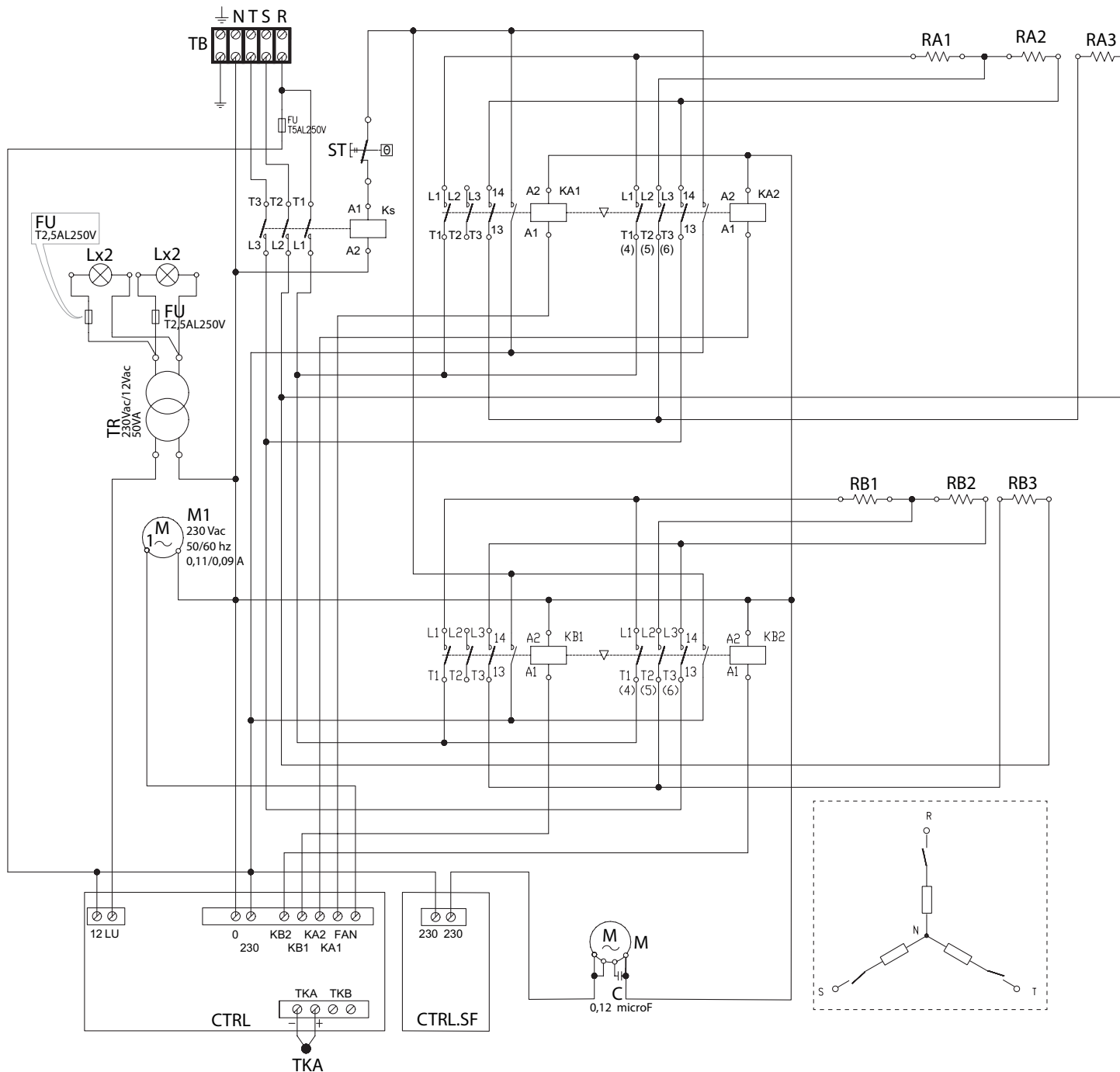
# Schemi elettrici



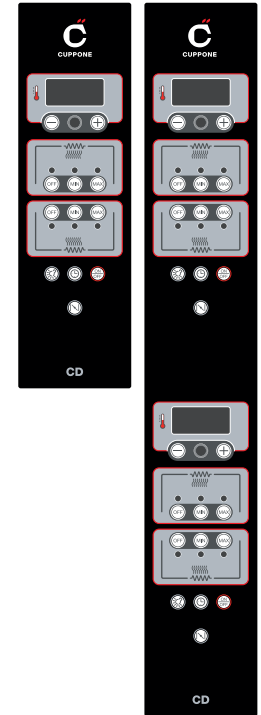
AC 230  
mod. TS



Sigla	Descrizione
CTRL.B	Scheda controllo forno
C	Condensatore avviamento motore
F	Filtro antidisturbo
FU	Fusibili
ID	Ingresso digitale per accensione rem.
KM	Contattore BF09-MC09
L	Luci camera di cottura
M1	Motore ventola raffredd. schede
M	Motore apertura camino di sfiato
PW.B	Scheda di potenza
RA1,2,3	Resistenze superiori
RB1,2,3	Resistenze inferiori
ST	Termostato di sicurezza
ST1	Klixon ventola raffreddamento
TB	Morsettiera
TC	Termocoppia
TR	Trasformatore luci 50VA, 230/12Vac
TR1	Trasformatore 20VA, 230/12Vac

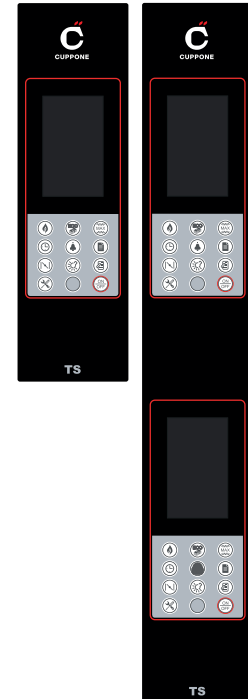
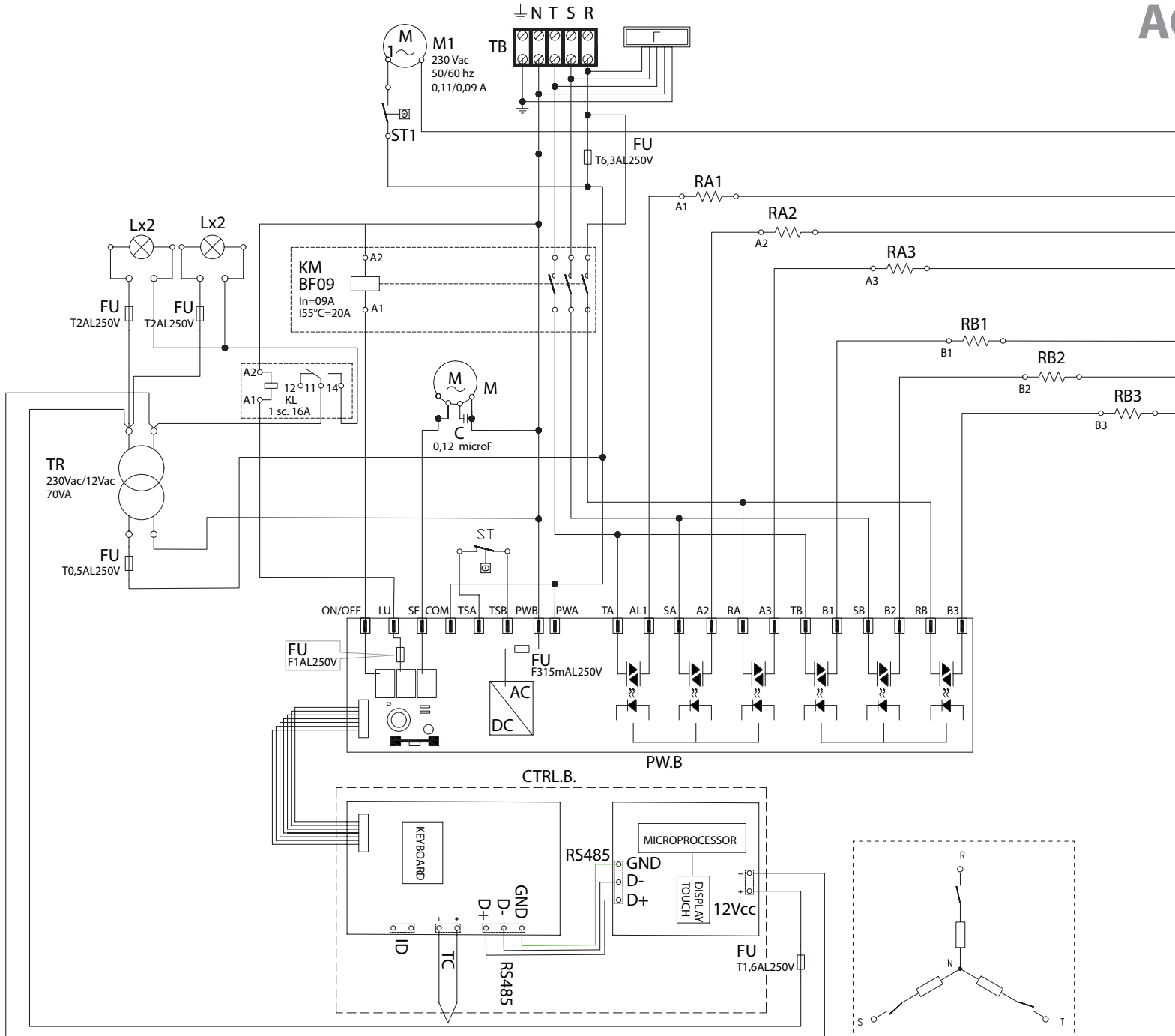


## AC 3N 400 mod. CD



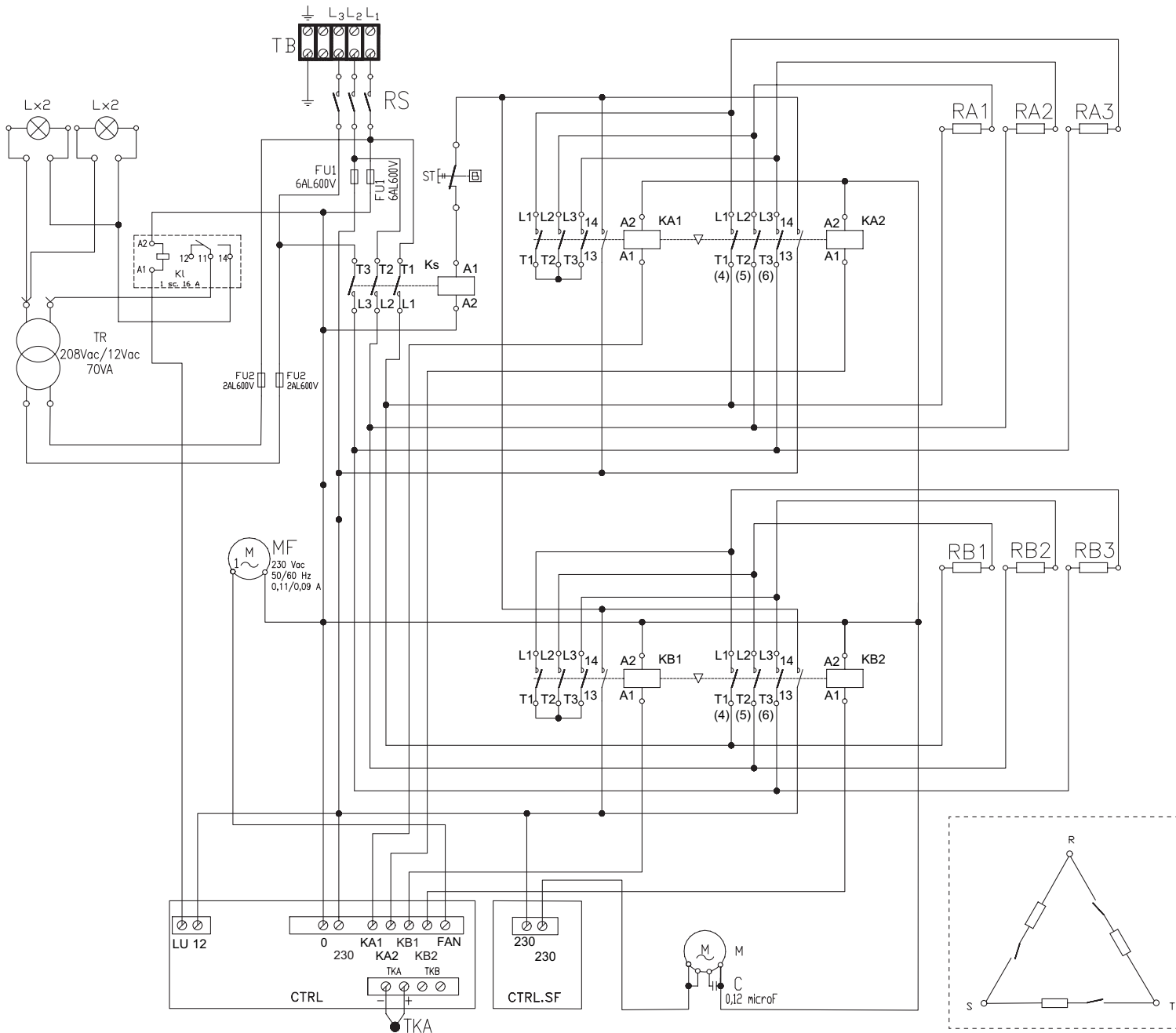
Sigla	Descrizione
CTRL	Scheda controllo forno
CTRL.SF	Scheda aggiunta camino
FU	Fusibili
Ks	Contattore sicurezza BF09-MC09
KA1	Metà potenza res. cielo BF09-MC09
KA2	Piena potenza res. cielo BF09-MC09
KB1	Metà potenza res. platea BF09-MC09
KB2	Piena potenza res. platea BF09-MC09
L	Luci camera di cottura
M1	Motore ventola raffredd. schede
M	Motore apertura camino di sfiato
RA1,2,3	Resistenze superiori
RB1,2,3	Resistenze inferiori
ST	Termostato di sicurezza
TB	Morsettiera
TKA	Termocoppia resistenze superiori
TR	Trasformatore 50VA, 230/12V AC

## AC 3N 400 mod. TS

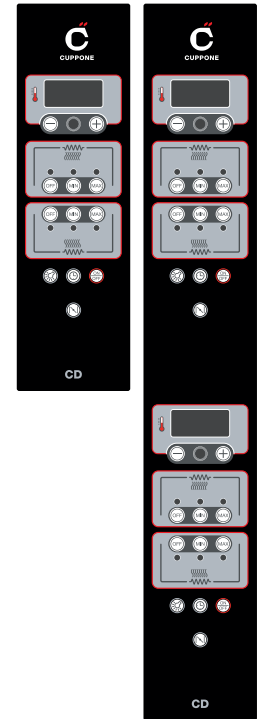


Sigla	Descrizione
CTRL.B	Scheda controllo forno
C	Condensatore avviamento motore
F	Filtro antidisturbo
FU	Fusibili
ID	Ingresso digitale per accensione rem.
KM	Contattore BF09-MC09
L	Luci camera di cottura
M1	Motore ventola raffredd. schede
M	Motore apertura camino di sfiato
PW.B	Scheda di potenza
RA1,2,3	Resistenze superiori
RB1,2,3	Resistenze inferiori
ST	Termostato di sicurezza
ST1	Klixon ventola raffreddamento
TB	Morsettiera
TC	Termocoppia
TR	Trasformatore luci 50VA, 230/12Vac
TR1	Trasformatore 20VA, 230/12Vac

# Schemi elettrici



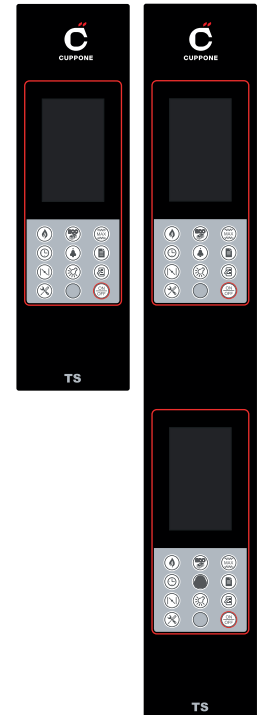
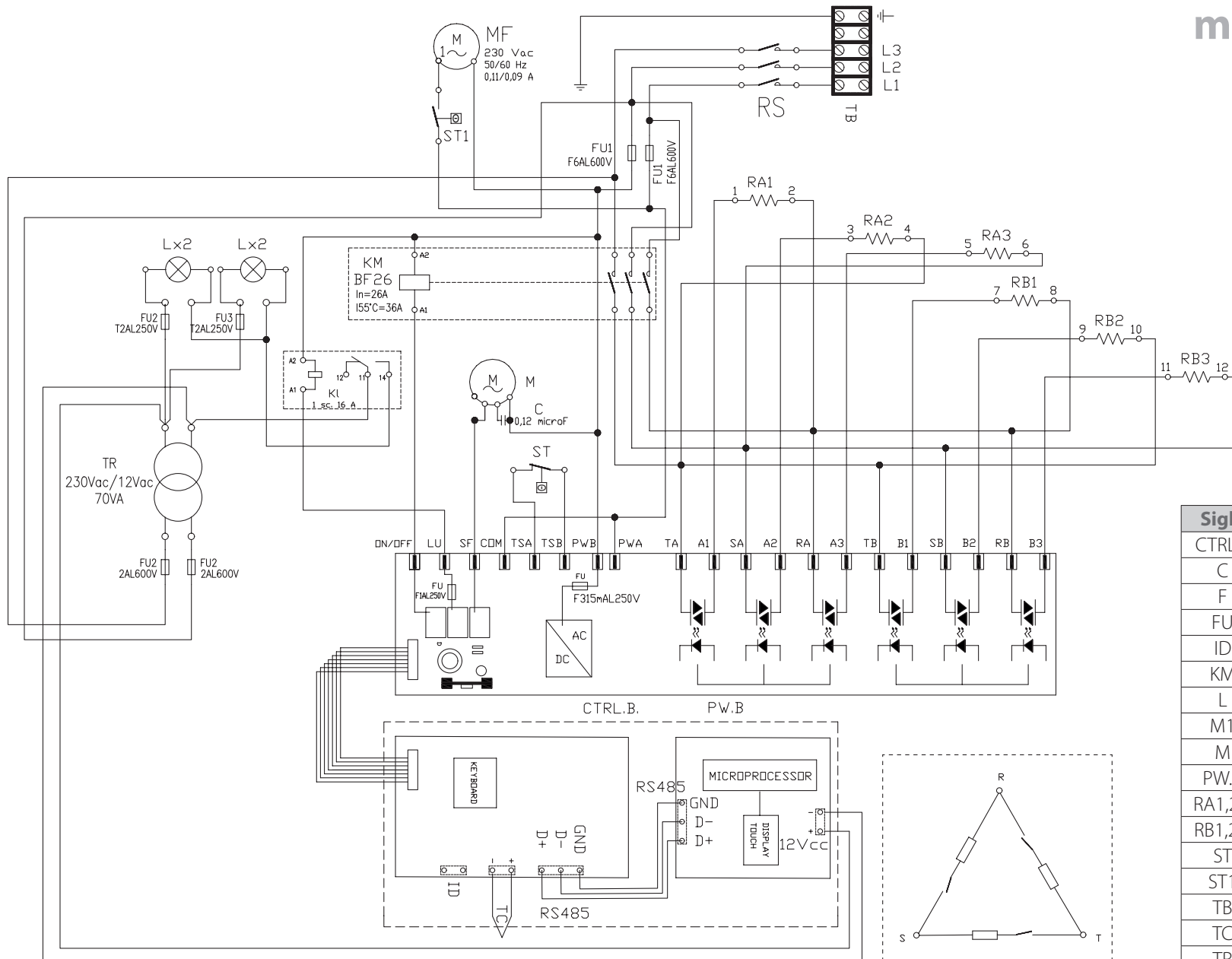
## AC 3 208 mod. CD



Sigla	Descrizione
CTRL	Scheda controllo forno
CTRL.SF	Scheda aggiunta camino
FU	Fusibili
Ks	Contattore sicurezza BF09-MC09
KA1	Metà potenza res. cielo BF09-MC09
KA2	Piena potenza res. cielo BF09-MC09
KB1	Metà potenza res. platea BF09-MC09
KB2	Piena potenza res. platea BF09-MC09
L	Luci camera di cottura
M1	Motore ventola raffredd. schede
M	Motore apertura camino di sfiato
RA1,2,3	Resistenze superiori
RB1,2,3	Resistenze inferiori
ST	Termostato di sicurezza
TB	Morsettiera
TKA	Termocoppia resistenze superiori
TR	Trasformatore 50VA, 230/12V AC



## AC 3 208 mod. TS



Sigla	Descrizione
CTRL.B	Scheda controllo forno
C	Condensatore avviamento motore
F	Filtro antisturbo
FU	Fusibili
ID	Ingresso digitale per accensione rem.
KM	Contattore BF09-MC09
L	Luci camera di cottura
M1	Motore ventola raffredd. schede
M	Motore apertura camino di sfiato
PW.B	Scheda di potenza
RA1,2,3	Resistenze superiori
RB1,2,3	Resistenze inferiori
ST	Termostato di sicurezza
ST1	Klixon ventola raffreddamento
TB	Morsettiera
TC	Termocoppia
TR	Trasformatore luci 50VA, 230/12Vac
TR1	Trasformatore 20VA, 230/12Vac

# Installazione

## Precollaudo e collaudo

Prima della consegna al cliente, il forno viene controllato e collaudato nelle officine del Fabbricante.

Il "foglio verifica processo produttivo" allegato allo stesso, garantisce che **ogni** passaggio del processo produttivo, dall'assemblaggio all'imballo, è stato accuratamente verificato, sia sotto il profilo della funzionalità che della sicurezza.

Dopo aver installato l'apparecchiatura, verificare e segnare con "√" tutti i punti della tabella a fianco: questo darà la certezza di aver eseguito un'installazione completa e corretta.

Terminare spiegando all'utente come utilizzare in maniera ottimale e sicura l'apparecchiatura e come effettuare le operazioni di ordinaria manutenzione e di pulizia.

## Verifica del funzionamento e prima accensione

Mettere in funzione l'apparecchiatura seguendo quanto riportato nel manuale di "Uso e Manutenzione" allegato alla stessa: sorvegliarla durante tutta la prova e verificare il corretto funzionamento di tutti i componenti elettrici.

**Al primo utilizzo**, si raccomanda di impostare la temperatura ad un valore di **150°C - 302 °F**, per il modello "TS" percentuale al cielo 80% platea 20%, per il modello "CD" impostare **MAX** al cielo e **MIN** alla platea, per almeno **8 ore, senza introdurre alimenti all'interno**.

Durante tutto questo tempo si consiglia di tenere completamente aperto il camino di sfato e, se è presente la cappa, di tenerla accesa.

In questa prima fase il forno, a causa dell'evaporazione dell'umidità dei materiali isolanti, produrrà fumi e odori sgradevoli che scompariranno gradualmente nei successivi cicli di funzionamento.

√	Verifiche posizionamento	Capitolo di riferimento a pag...
	I locali di installazione sono adeguati e a norma? (corretto ricambio d'aria, temperatura minima/massima, ecc...)	<b>Posizionamento</b> a pag. <b>24</b>
	L'apparecchiatura è perfettamente a livello?	
	L'apparecchiatura è perfettamente appoggiata al basamento sottostante e quest'ultimo è adeguato a sostenere il forno?	
	Sono state rispettate le distanze minime indicate?	
	È stata tolta la pellicola di protezione da ogni superficie?	<b>Operazioni preliminari</b> a pag. <b>23</b>
	La camera del forno è libera da oggetti non conformi (es. attrezzi di installazione, manuali d'uso, parti di imballo, ecc...)? In caso affermativo rimuoverli!	<b>Evacuazione fumi</b> a pag. <b>25</b>
	La canna fumaria presente è adeguata e rispetta le normative vigenti?	
√	Verifiche elettriche	Capitolo di riferimento
	La tensione di rete è conforme ai dati rilevabili dalla targa matricola?	<b>Collegamento elettrico</b> a pag. <b>26</b>
	L'allacciamento elettrico è stato effettuato secondo le normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura e secondo gli schemi elettrici forniti?	
√	Verifiche uscita fumi	Capitolo di riferimento
	L'apparecchiatura è correttamente posizionata sotto ad una cappa di aspirazione adeguata? Si ricorda che è possibile collegare lo scarico fumi ad un estrattore (ventilatore o tubo di estrazione di cappa motorizzata) interponendo obbligatoriamente tra quest'ultimo e il camino del forno un interruttore di tiraggio.	<b>Evacuazione fumi</b> a pag. <b>25</b>
√	Varie	Capitolo di riferimento
	L'utilizzatore è in possesso di tutta la documentazione relativa al forno?	-
	L'utilizzatore è stato correttamente istruito sull'utilizzo e la manutenzione del forno?	-

## Messaggi di errore mod. CD

Codice a display	Comportamento forno	Risoluzione
Err	La termocoppia delle resistenze è scollegata o guasta	Contattare l'Assistenza Tecnica
rEF	La sonda per la misurazione della temperatura della scheda e del giunto freddo è guasta	
ALL	Preallarme di temperatura elevata sulla scheda di controllo, superiore al parametro 06.	
ntc	Allarme di temperatura elevata sulla scheda di controllo.	

NOTA:



"Err" - "ntc" la macchina si spegne

"ALL" la macchina continua a funzionare.

## Messaggi di errore mod. TS

Codice a display	Comportamento forno	Risoluzione
A0	L'allarme indica una configurazione errata del forno. Viene interrotta qualsiasi funzione del forno	Contattare l'Assistenza Tecnica
A1	L'allarme indica una mancanza di comunicazione tra le schede del forno. Viene interrotta qualsiasi funzione del forno	
A4...A8	Viene spenta la luce ed il forno non scalda anche se si imposta la temperatura	

## Avvisi mod. TS

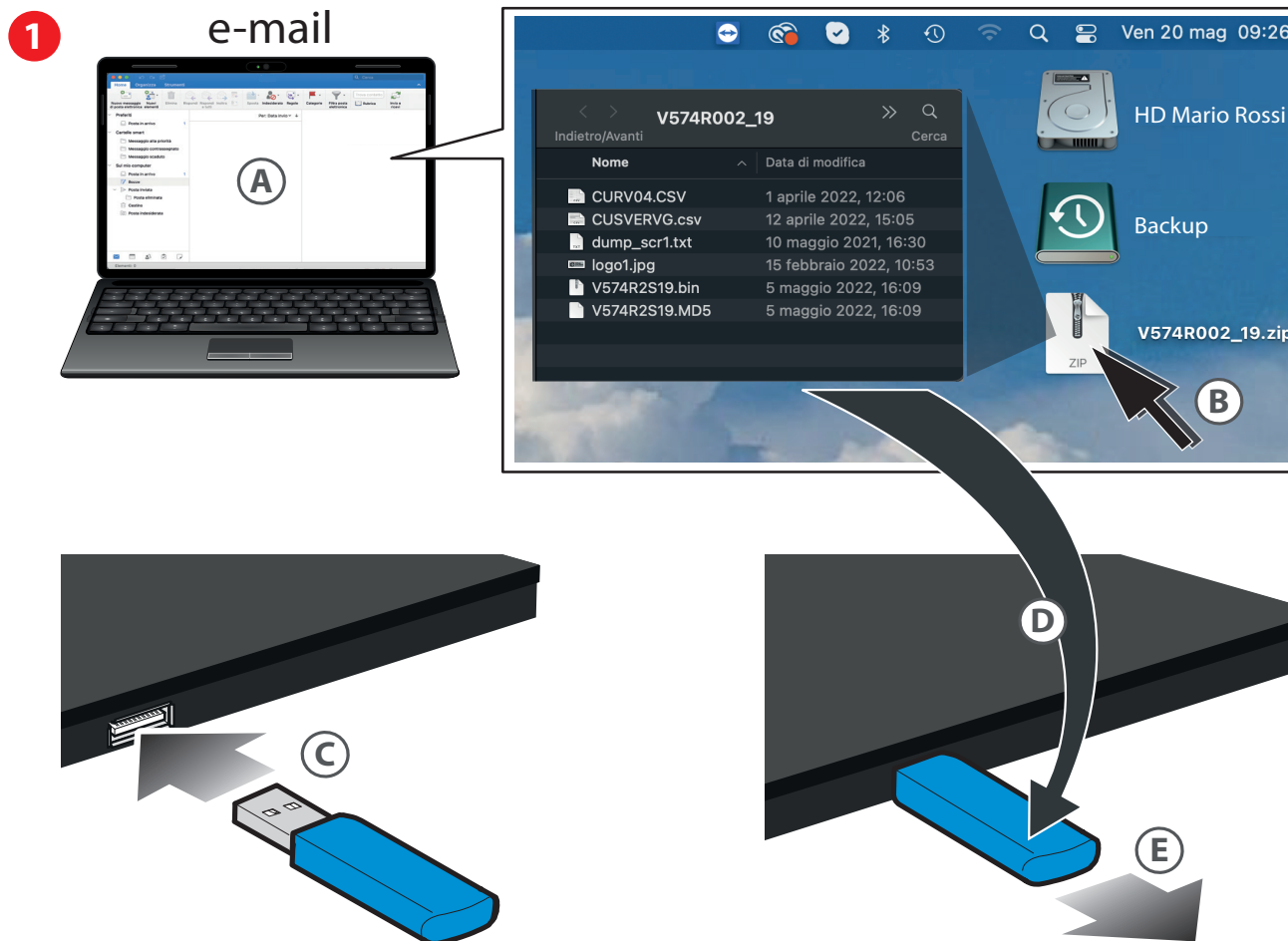
Cod.	Comportamento forno	Risoluzione
W1	<p>Temperatura eccessiva del dissipatore della scheda di potenza.</p>  <p><i>Il dissipatore è uno speciale blocco in alluminio, montato sulla scheda di potenza per disperdere il calore generato dalla stessa.</i></p>	<p>Se compaiono questi avvisi il forno continua a funzionare ma evidenzia delle anomalie legate alla temperatura eccessiva che devono essere risolte.</p> <p>Verificare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il corretto posizionamento del forno (ad es. le temperature della stanza in cui è installato il forno)</li> <li>• le distanze consigliate rispetto a muri ed apparecchiature che generano a loro volta calore (es. friggitorici)</li> <li>• se le ventole di raffreddamento funzionano (guardando attraverso le feritoie senza rimuovere il fianco)</li> </ul> <p>Fatte queste verifiche, se il problema permane, contattare l'Assistenza Tecnica.</p>
W2	<p>Temperatura eccessiva del giunto freddo.</p>  <p><i>Il giunto freddo è una sonda integrata nella scheda display che rileva la temperatura della stessa e dell'atmosfera adiacente.</i></p>	
W3	Nel forno vi è un contatore che verifica le ore di lavoro: trascorse 250 ore, un pop-up avvisa l'utente che è ora di procedere con la pulizia sotto il piano in refrattario.	Se il pop-up di avviso viene toccato scompare ma rimane come segnalazione nella barra funzioni. Si consiglia di effettuare la pulizia sotto il piano in refrattario prima possibile.
W5... W14	messaggi relativi alle note	

# 4 PROCEDURA

## Aggiornamento Firmware

### 1 SCARICARE L'AGGIORNAMENTO FIRMWARE

- A** Aprire la propria posta elettronica e scaricare la cartella zippata ricevuta via mail da parte del Fabbricante/Rivenditore
- B** Aprire la cartella zippata cliccando velocemente due volte su di essa; al suo interno si trovano 6 file necessari per l'aggiornamento.
- C** Inserire nel proprio computer una chiavetta USB personale, vuota e formattata FAT32
- D** Trascinare al suo interno i 6 files di aggiornamento
- E** Estrarre correttamente la chiavetta USB dal computer.

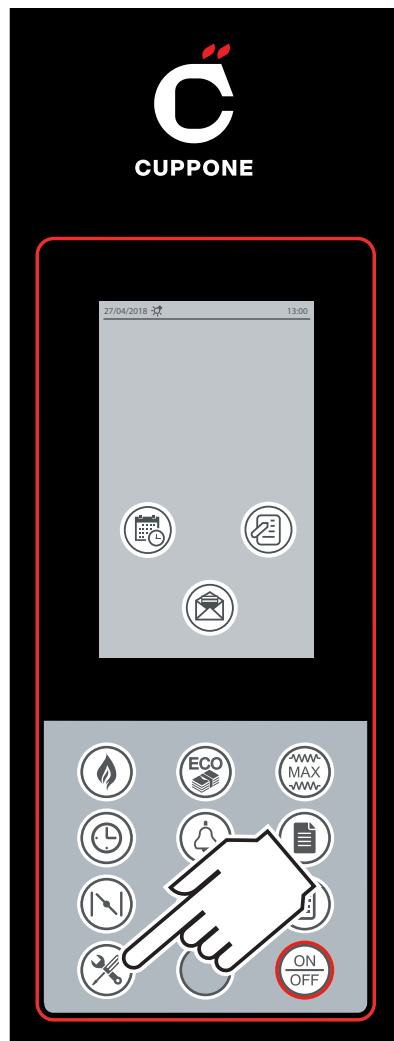
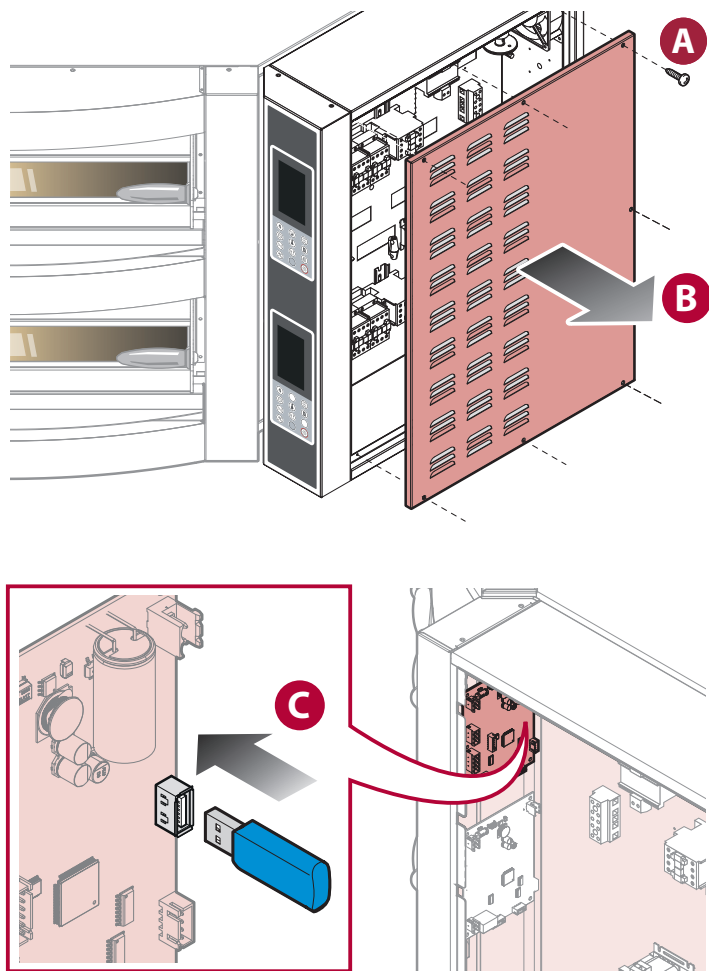


### 2 VERIFICARE L'ATTUALE VERSIONE FIRMWARE

- A** Con il forno in STAND-BY toccare l'icona **SERVICE**
- B** Toccare l'icona **VERSIONI FIRMWARE**
- C** Il display visualizzerà la versione firmware installata nel forno; premere il tasto **FRECCIA INDIETRO** per uscire dalla schermata.

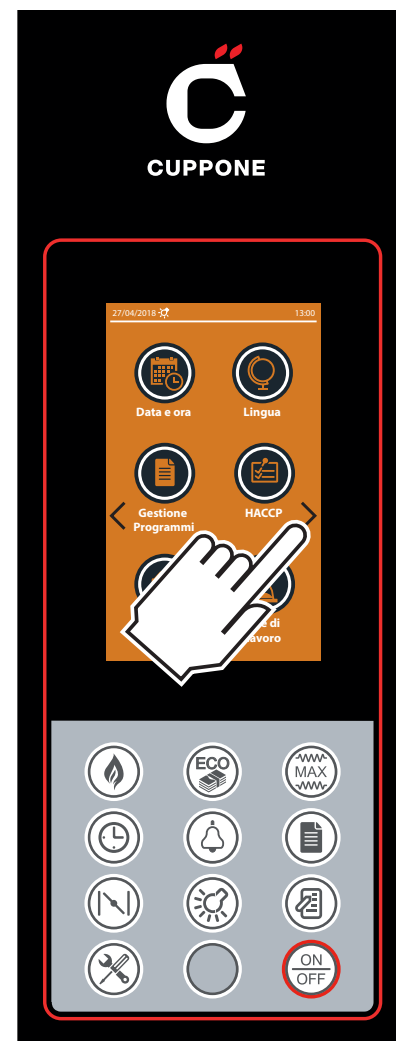


# Procedure | Aggiornamento Firmware




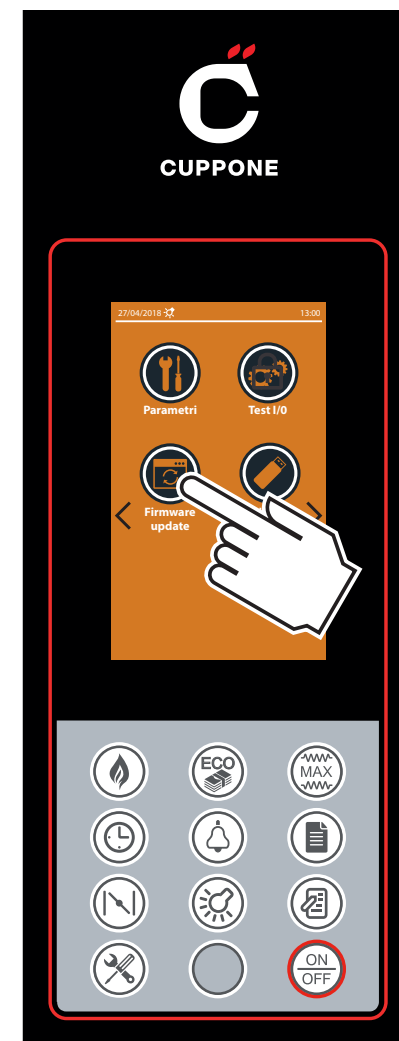
4

Con il forno in stand-by toccare l'icona **SERVICE**.



5

- A Toccare il tasto **LUCCHETTO**
- B Digitare la password **58** per accedere ai parametri protetti.
- C Confermare con 



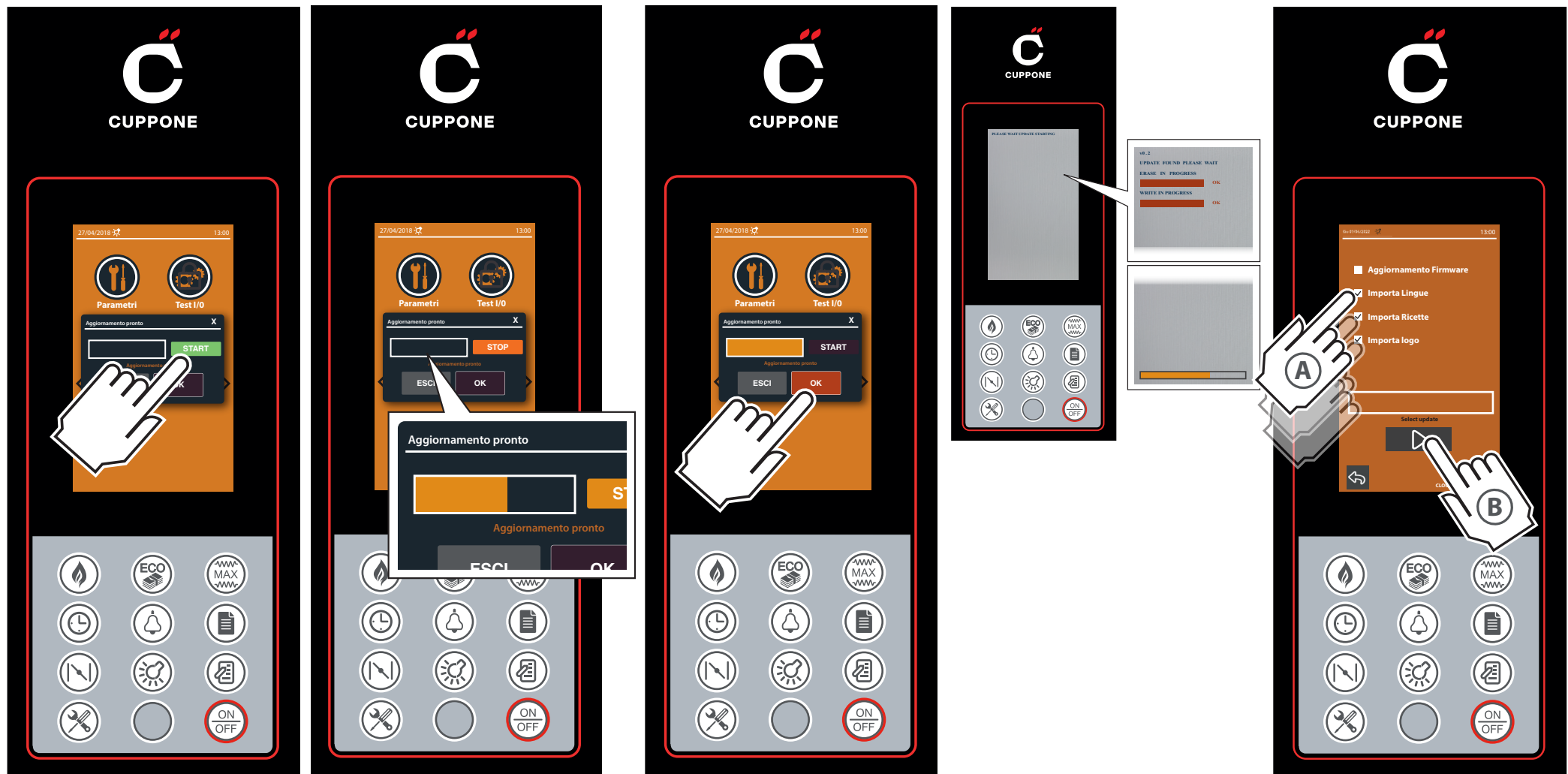
6

Toccare l'icona **FIRMWARE UPDATE**.

## 3 CARICARE IL FIRMWARE AGGIORNATO

- A Svitare le viti che trattengono il pannello laterale
- B Rimuovere il pannello laterale e accedere alla scheda che si trova dietro il pannello Touch
- C Inserire nella presa USB, situata dietro la scheda Touch, la chiavetta dove sono stati copiati i 6 file dell'aggiornamento.


# Procedure | Aggiornamento Firmware



7

Toccare l'icona **START**: inizia il caricamento della nuova versione firmware. Man mano che il firmware viene caricato, la barra si colorerà di arancione ad indicare lo stato di avanzamento della procedura di caricamento.

8

A caricamento completato confermare toccando il tasto 

9

Attendere fino al termine della procedura. Lo schermo si riavvierà e visualizzerà la schermata di **CARICAMENTO**.

10

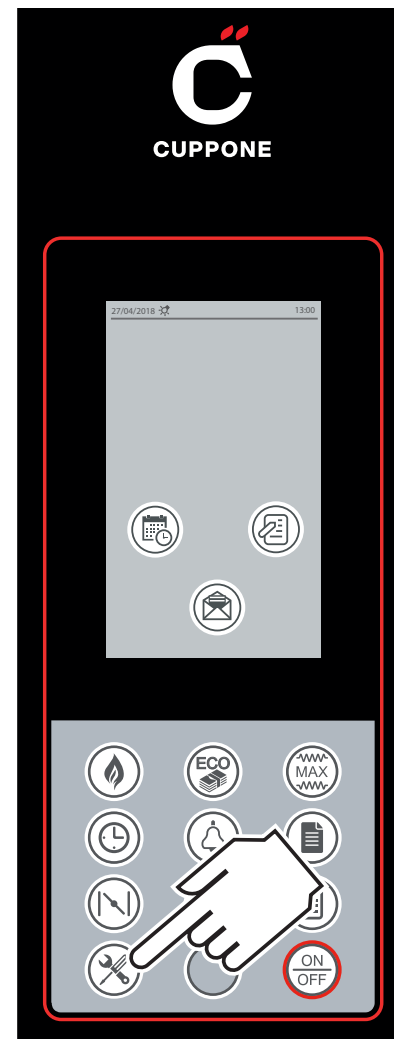
**A** Spuntare le ultime tre voci  
**B** Avviare la procedura di caricamento.

# Procedure | Azzeramento ore di manutenzione (reset contatore)



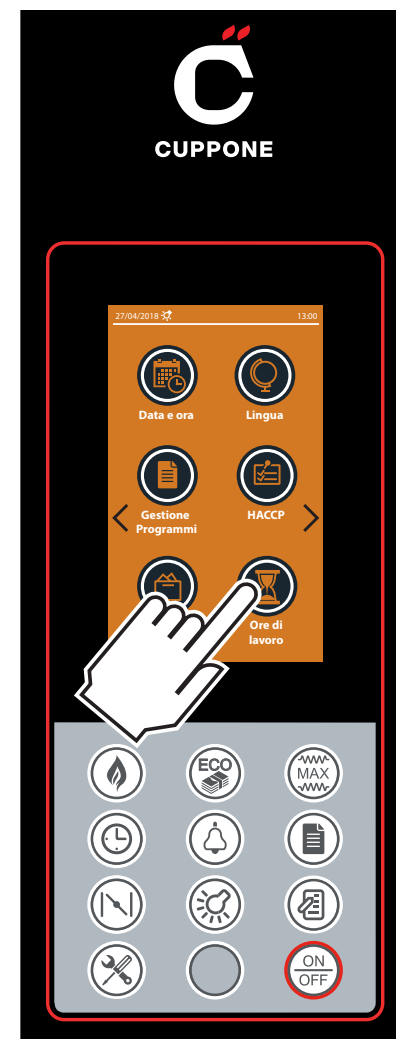
Un contatore interno al forno conteggia le ore di lavoro effettuate; dopo un certo monte ore, compare a display un pop-up che avvisa della necessità di effettuare una manutenzione al forno.

Dopo aver effettuato l'operazione richiesta (ad esempio la pulizia sotto le pietre), è necessario far ripartire da zero il conto delle ore di lavoro, resettando il contatore.



2

Con il forno in stand-by toccare l'icona **SERVICE**.



3

Toccare l'icona **ORE DI LAVORO**.

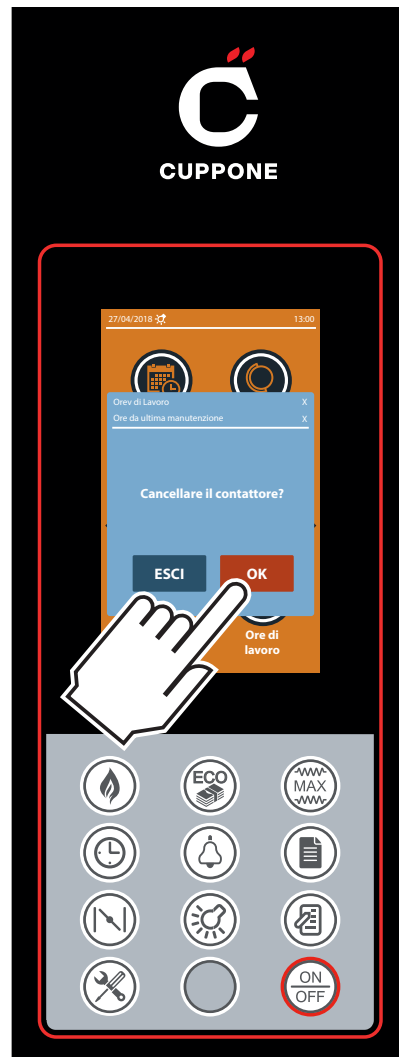
# Procedura | Azzeramento ore di manutenzione (reset contatore)



4

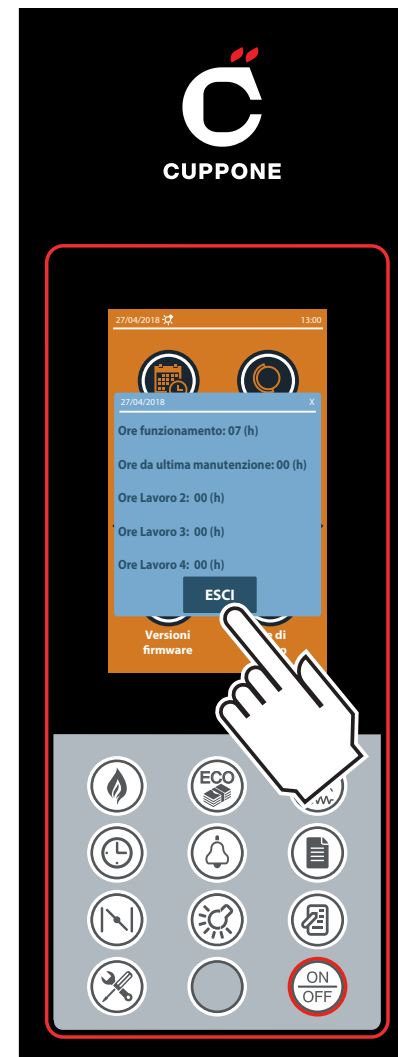
Toccare l'icona del **CESTINO** a fianco della scritta "Ore da ultima manutenzione: 5\* (h)"

\* il numero indicato è a titolo di esempio



5

Toccare il tasto  per confermare l'azzeramento delle ore di manutenzione (reset contatore).



6

Toccare l'icona **FRECCIA INDIETRO** o attendere qualche secondo per uscire dalla schermata.




7


Toccare l'icona **SERVICE** per tornare alla schermata stand-by.



# 5 MANUTENZIONE E PULIZIA


## Avvertenze

 Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario **disinserire l'alimentazione elettrica** dell'apparecchiatura (agendo sull'interruttore dell'impianto) ed indossare adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...). L'utilizzatore deve effettuare le sole operazioni di manutenzione ordinaria, per la manutenzione straordinaria contattare un Centro di Assistenza richiedendo l'intervento di un tecnico autorizzato. Il Fabbricante non riconosce in garanzia i danni derivanti da una mancata manutenzione o da una pulizia errata (es. utilizzo di detersivi non adatti).

 **La pulizia di qualsiasi componente va effettuata a forno completamente freddo e indossando dispositivi di protezione personale (es. guanti, ecc...).**

Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio NON utilizzare:

- detersivi abrasivi o in polvere;
- detersivi aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...). Attenzione! Non usare tali sostanze nemmeno per pulire la sotto-struttura/il pavimento sotto l'apparecchiatura o il basamento;
- utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
- getti d'acqua a vapore o a pressione.

 *Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un Centro di Assistenza.*

Tenere sempre libere e pulite le feritoie di aerazione del vano elettrico.



## Pulizia del forno

### PULIZIA PARTI ESTERNE IN ACCIAIO

Utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata e terminare con un accurato risciacquo e un'asciugatura.

### PULIZIA CRISTALLI

Pulire i cristalli con un panno morbido e del detergente specifico per vetri.

### PULIZIA DISPLAY

Pulire il display con un panno morbido e poco detergente per superfici delicate. Evitare di utilizzare grosse quantità di prodotto in quanto eventuali infiltrazioni potrebbero causare gravi danni al display.

Evitare inoltre l'utilizzo di detersivi troppo aggressivi che potrebbero rovinare il materiale di costruzione del display (poli-carbonato).

### PULIZIA PIANO REFRATTARIO


#### Fig.15

Sui refrattari si trovano normalmente dei residui alimentari (es. grasso, residui di alimenti, ecc...) che devono essere frequentemente rimossi per questioni igieniche e di sicurezza.

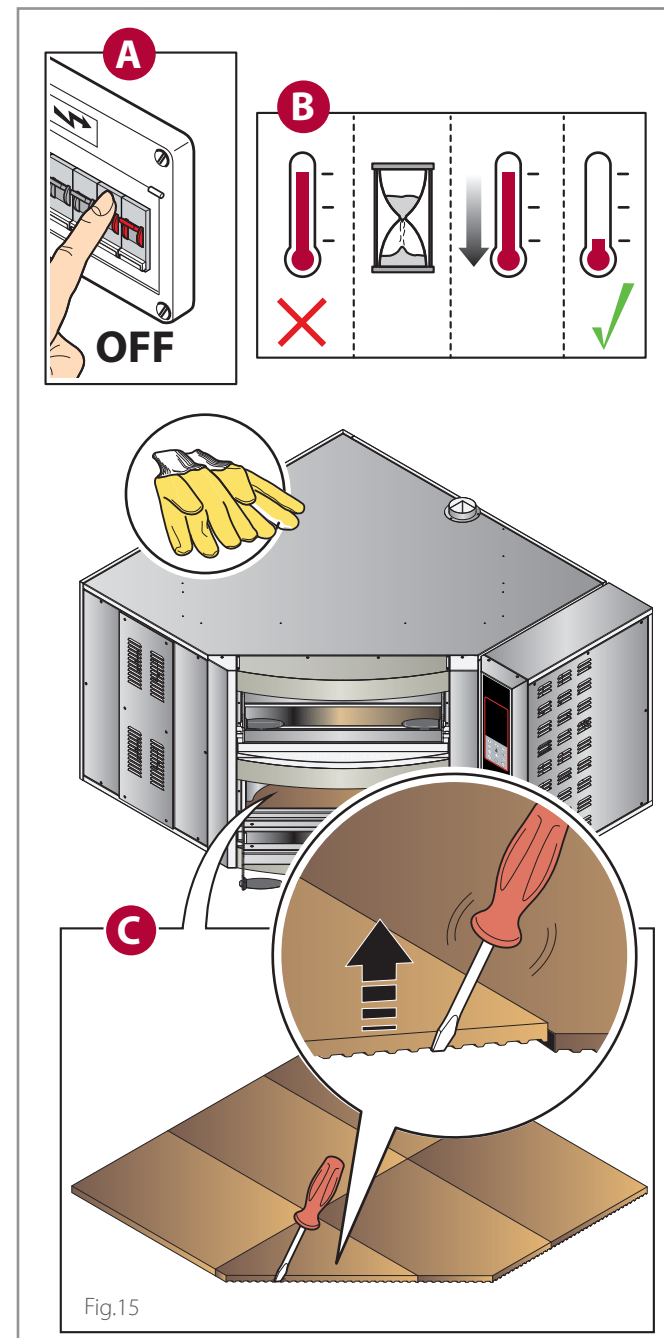
Eliminare con una spazzola in fibra naturale i residui alimentari più grossolani; successivamente, se necessario, rimuovere i mattoni refrattari del piano cottura come mostrato in figura e aspirare con un bidone aspiraceneri i residui carbonizzati accumulati sotto ad essi, sul fondo del forno.

Non usare mai liquidi per la pulizia del piano refrattario.

 **Durante il reinserimento fare attenzione a non schiacciarsi le dita.**

 *Su richiesta al Costruttore sono disponibili piani in refrattario per una eventuale sostituzione.*

Se la pulizia manuale non fosse sufficiente, utilizzare la funzione **PIROLISI** ► vedere pag. 42



## PULIZIA CAMERA CON PIROLISI

La pirolisi è un processo di cristallizzazione termochimica dei residui alimentari che si sono depositati nella camera di cottura, che avviene portando il forno a 400°C - 752°F.

**!** Prima di avviare la pirolisi, eliminare con una spazzola in fibra naturale i residui alimentari più grossolani.

### Forni modello CD ► Fig.18

- 1 Chiudere il camino toccando il relativo tasto.
- 2 Impostare la **temperatura in camera a 400°C - 752°F**.
- 3 Agendo sui tasti "MIN" e "MAX", impostare entrambe le **potenze cielo e platea su MAX**.
- 4 Spegner le luci della camera di cottura.
- 5 Raggiunta la temperatura, spegnere il forno con il tasto **ON/OFF** e lasciarlo raffreddare con la porta chiusa.
- 6 A forno freddo, pulire la camera dai residui alimentari cristallizzati utilizzando una spazzola in fibra naturale e successivamente aspirare con un bidone aspira-cenere ► Fig.19

### Forni modello TS ► Fig.17

- 1 Chiudere il camino toccando il relativo tasto.
- 2 Toccare il tasto **ON/OFF**.
- 3 Toccare il tasto **PIROLISI**.
- 4 Confermare premendo : si avvia il riscaldamento della camera del forno fino a raggiungere la temperatura di 400°C - 752°F, al raggiungimento della quale la funzione si interrompe (per bloccare la funzione anticipatamente premere nuovamente il tasto **PIROLISI**).
- 5 A forno freddo, pulire la camera dai residui alimentari cristallizzati utilizzando una spazzola in fibra naturale e successivamente aspirare con un bidone aspira-cenere ► Fig.19

**!** Durante la pirolisi, nei modelli "TS" la luce si spegne automaticamente per preservare le lampadine, al contrario, in quelli "CD" è necessario spegnerla manualmente.

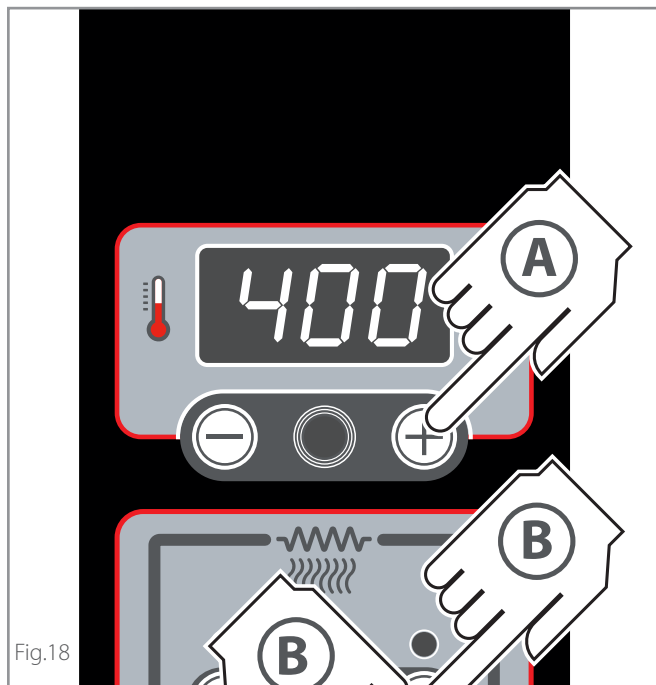


Fig.18

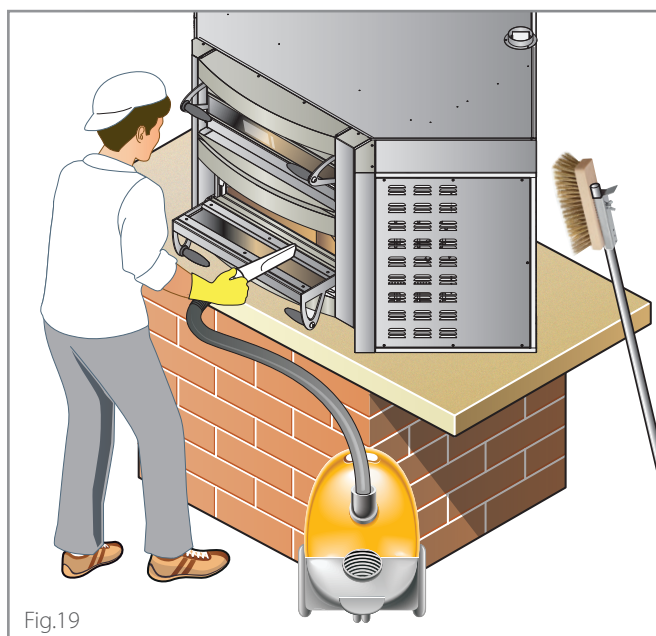
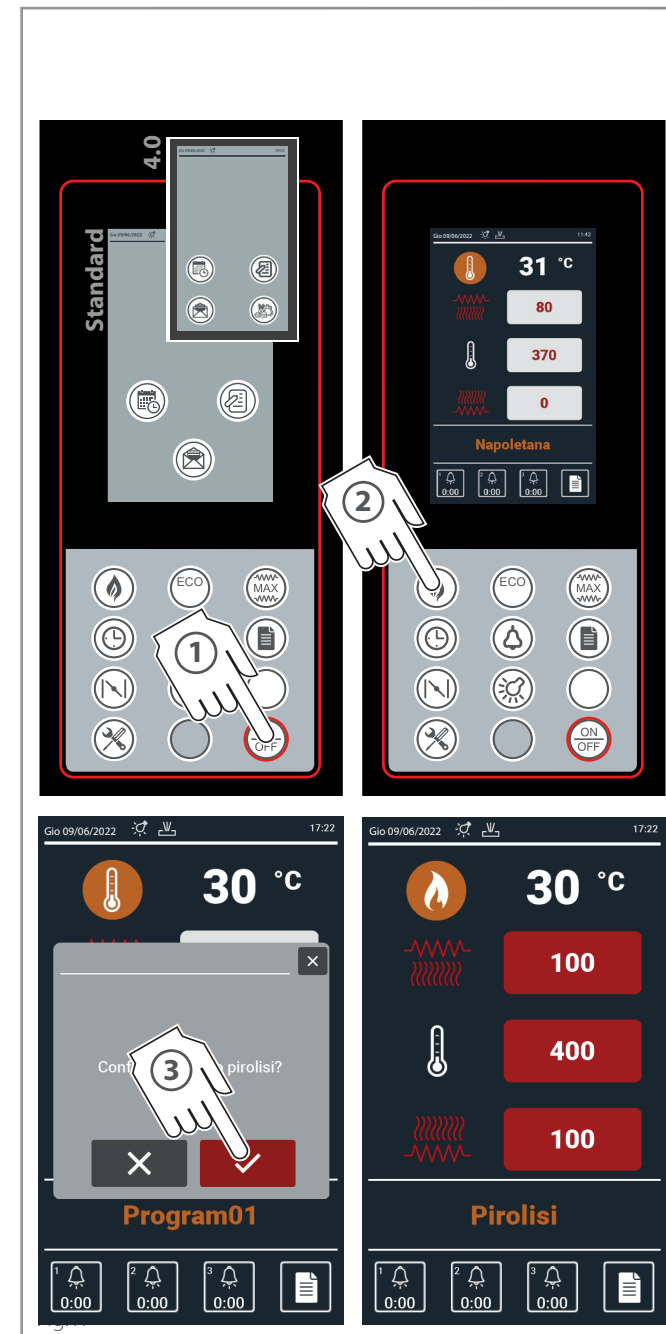


Fig.19



## Sostituzione componenti

**⚠ L'utilizzatore deve sostituire unicamente i componenti indicati:** in caso di guasto o per la manutenzione straordinaria contattare il Rivenditore richiedendo l'intervento di un tecnico autorizzato.

**⚠ Per le sostituzioni utilizzare sempre ricambi originali da richiedere al Fabbricante:** usare ricambi non originali potrebbe causare prestazioni non ottimali dell'apparecchiatura e gravi danni a persone e all'apparecchiatura stessa non riconosciuti in garanzia.

**⚠ Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura (agendo sull'interruttore dell'impianto).**

**⚠ La sostituzione di qualsiasi componente va effettuata a forno completamente freddo e indossando dispositivi di protezione personale (es. guanti, ecc...).**

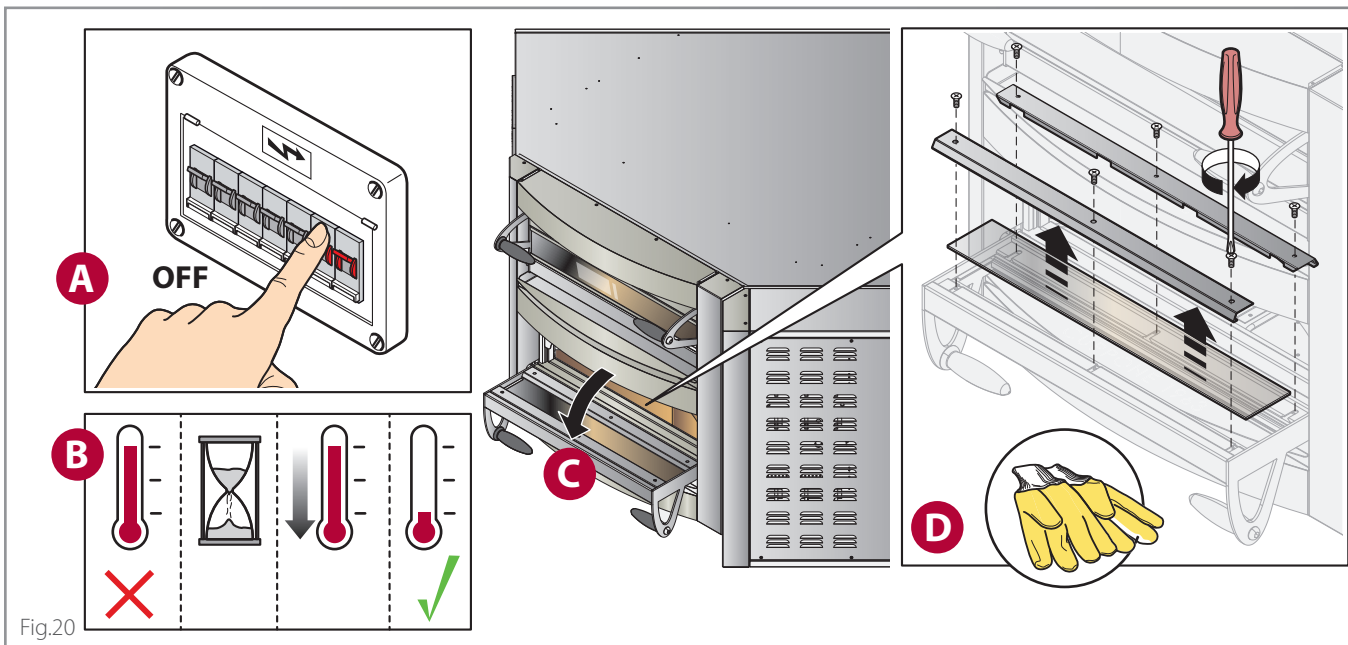


Fig.20

## SOSTITUZIONE CRISTALLO PORTA

► Fig.20

## SOSTITUZIONE LAMPADA E VETRO INTERNI

► Fig.21

Prima di sostituire la lampadina, **disinserire l'alimentazione elettrica** dell'apparecchio (agendo sull'interruttore dell'impianto); non è sufficiente agire sul tasto "ON/OFF" perché le lampade possono essere comunque in tensione.

**Non toccare mai il vetro delle lampade con le mani nude;** utilizzare sempre dei guanti.

Non accendere mai il forno senza aver rimontato il vetro protettivo della lampada; se dovesse rompersi sostituirlo immediatamente.

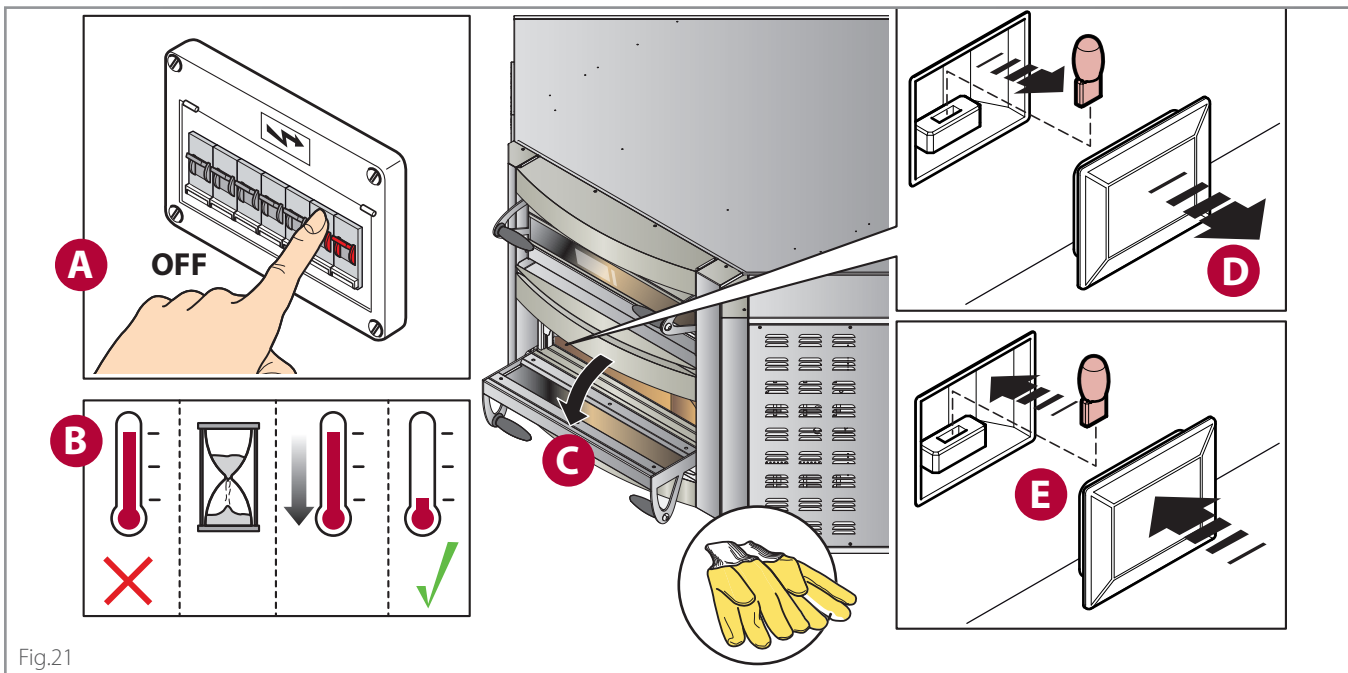


Fig.21

# Manutenzione e pulizia | Sostituzione componenti

## SOSTITUZIONE REFRATTARIO

► Fig.22

## SOSTITUZIONE MANOPOLA PORTA

► Fig.23

