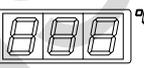
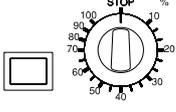


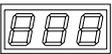
CITIZEN bicamera

Forno per pizzeria e gastronomia
Elettromeccanico/elettronico

Manuale di installazione, uso e manutenzione

INDICE

1.PRESENTAZIONE	4
2.COME USARE QUESTO MANUALE	5
3.SPECIFICHE	7
3.1.IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	7
3.2.RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE	7
3.3.USO PREVISTO	7
3.4.SPECIFICHE TECNICHE.....	8
4.AVVERTENZE PER L’INSTALLAZIONE	9
4.1.CONTROLLO ALLA CONSEGNA	9
4.2.SCELTA DEL LUOGO DI INSTALLAZIONE.....	10
4.3.COLLEGAMENTO ELETTRICO.....	10
5.INSTALLAZIONE	12
5.1.LISTA DI CONTROLLO	12
5.2.SCELTA DEL LUOGO DOVE INSTALLARE IL FORNO.....	12
5.3.MOVIMENTAZIONE DEL MODULO.....	12
5.4.MONTAGGIO DEI MODULI.....	13
5.5.COLLEGAMENTO DELLO SCARICO VAPORE	13
5.6.CONTROLLO PRIMA DELL’AVVIAMENTO VERSIONE ELETTROMECCANICA.....	14
5.7.CONTROLLO PRIMA DELL’AVVIAMENTO VERSIONE ELETTRONICA	14
6. FUNZIONAMENTO VERSIONE ELETTROMECCANICA	16
6.1.PANNELLO COMANDI.....	16
6.1.1.Controllo temperatura (vers. TERM0012)	16
6.1.2.Controllo temperatura (vers. TERM0060)	16
6.1.3.Generale	16
6.1.4.Controllo potenza	16
6.2.DESCRIZIONE COMANDI	17
6.2.1.  Interruttore luminoso ON/OFF generale	17
6.2.2.  Interruttore luce camera.....	17
6.2.3.  Interruttore cappa aspirante	17
6.2.4.  Controllo temperatura  Display temperatura camera.....	18
6.2.5.  Pulsante set,  Pulsante di ESC (vers. TERM0012).....	18
6.2.6.  Pulsante di SET e di ESC (vers. TERM0060)	18
6.2.7. Pulsanti  e 	19
6.2.8.  indicatore out (vers. TERM0012).....	19
6.2.9. “out1” indicatore led verde (vers. TERM0060).....	19
6.2.10. Regolatori di potenza 	20
6.2.11. Spie cielo  e platea 	20
6.3. SEGNALAZIONI DI ERRORE	21
6.3.1. Termocoppia in cortocircuito (vers. TERM0012)	21
6.3.2. Termocoppia sconnessa (vers. TERM0012)	21
6.3.3. Termocoppia sconnessa (vers. TERM0060).....	21

7. FUNZIONAMENTO VERSIONE ELETTRONICA.....	22
7.1.PANNELLO COMANDI.....	22
7.2.STATO DI ATTIVITÀ E INATTIVITÀ  ON/OFF GENERALE	22
7.3.IMPOSTAZIONI	23
7.3.1.Impostazione temperatura di settaggio   °C	23
7.3.2.Impostazione potenza del cielo  % e della platea  %	23
7.3.3.  Interruttore luminoso ON/OFF generale.....	24
7.3.4.Tasto  on/off	25
7.3.5.Tasto  luce camera	25
7.3.6. Interruttore cappa aspirante 	25
7.4.ALLARMI	25
7.4.1.Allarme di sovratemperatura.....	26
7.4.2.Sonda sconnessa	26
8.USO.....	27
8.1.PREPARAZIONE PER L'USO	27
8.2.ACCENSIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO	27
8.3.IMPOSTAZIONI	27
8.4.INIZIO COTTURA	28
8.5.INFORNAMENTO	28
8.6.INDICAZIONI GENERALI PER UNA BUONA COTTURA.....	28
8.7.SPEGNIMENTO	29
9.PULIZIA	30
9.1.PULIZIA DELLE EVENTUALI PARTI IN VISTA	30
9.2.PULIZIA DELLE EVENTUALI PARTI IN REFRATTARIO	30
9.3.PULIZIA DELLE CAMERE DI COTTURA DEI FORNI.....	31
9.4.PULIZIA DELLE SUPERFICI ESTERNE	31
10.MANUTENZIONE.....	32
10.1.INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA.....	32
10.1.1.Sostituzione lampada	32
10.2.SEGNALAZIONI DI ERRORE	33
10.3.SCHEMI ELETTRICI.....	33
10.3.1.Versione elettromeccanica.....	33
10.3.2.Versione elettronica.....	33
10.4. ADATTAMENTO A DIVERSE TENSIONI DI ALIMENTAZIONE.....	33
10.4.1.Cablaggio dei fili delle resistenze.....	33
10.4.2.Cablaggio dell'alimentazione del pannello comandi	34
10.4.3.Applicazione della nuova etichetta	34
10.5.DISEGNI ESPLOSI ED ELENCO PARTI DI RICAMBIO	34
11. MESSA FUORI SERVIZIO E DEMOLIZIONE	51

1.PRESENTAZIONE

I forni modulari “CITIZEN” rappresentano il nuovo modo di intendere i forni tradizionali per pizzeria.

Sono progettati e costituiti con un’elevata qualità meccanica ed elettrica, fatti per durare nel tempo.

I forni modulari “CITIZEN” in versione doppia camera, sono realizzati in una singola struttura. Questa configurazione permette un’elevata produzione in poco spazio e ad un prezzo contenuto.

“CITIZEN” è stato pensato dalla parte dell’utente.

“CITIZEN” una serie completa per soddisfare le esigenze di tutti.

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

2. COME USARE QUESTO MANUALE

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

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

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

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

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

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

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

I capitoli 4 e 5 forniscono tutte le informazioni necessarie per l'installazione dell'apparecchiatura. Sono principalmente indirizzati al personale specializzato, ma dovrebbero essere letti in anticipo anche dall'utente finale, per poter predisporre o far predisporre i locali e gli impianti necessari per il funzionamento dell'apparecchiatura.

I capitoli 6 e 7 servono di riferimento ogni qualvolta l'utente desideri chiarimenti su aspetti specifici del funzionamento dell'apparecchiatura. **Non è consigliabile usare questi capitoli per imparare ad usare l'apparecchiatura.**

Il capitolo 8 è indicato per l'utente che deve imparare ad usare l'apparecchiatura da zero. Esso guida l'utente nelle operazioni indispensabili per l'accensione, l'uso e lo spegnimento dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza. Per sfruttare a fondo tutte le sue possibilità, l'utente può fare riferimento al capitolo 6.

Il capitolo 9 fornisce tutte le informazioni necessarie per la pulizia dell'apparecchiatura cioè tutte quelle operazioni che devono essere effettuate dall'utente per garantire il funzionamento in condizioni di sicurezza (soprattutto per quanto riguarda l'igiene) e comunque per ottenere sempre i migliori risultati dall'apparecchiatura.

Il capitolo 10 fornisce le informazioni necessarie per le operazioni di manutenzione periodica o straordinaria come per esempio riparazioni o sostituzioni di parti dell'apparecchiatura.

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

Il capitolo 11 fornisce le informazioni necessarie su come procedere per la messa fuori servizio e demolizione del forno.

 Tali operazioni di manutenzione devono essere effettuate dal personale specializzato.

3.SPECIFICHE

3.1. Identificazione del prodotto

Questo manuale si riferisce ai moduli di cottura doppi CIT 6+6/MC F e CIT 9+9/MC della serie Citizen.

3.2. Rispondenza alle direttive

I moduli di cottura doppi CIT 6+6/MC F e CIT 9+9/MC riportano la seguente marcatura obbligatoria:



che garantisce la corrispondenza alle seguenti direttive europee:
89/336 CE compatibilità elettromagnetica
2006/95 CE bassa tensione

3.3. Uso previsto

I moduli di cottura doppi CIT 6+6/MC F e CIT 9+9/MC sono stati progettati per la cottura di pizza e prodotti similari e pasticceria non fine, in teglia o direttamente sulle platee in refrattario. I moduli di cottura doppi CIT 6+6/MC F e CIT 9+9/MC sono destinati all'uso professionale nel campo della ristorazione (Ristoranti, pizzerie, pasticcerie, etc..) **esclusivamente da parte del personale qualificato.**

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

SPECIFICHE

3.4. Specifiche tecniche

La seguente tabella riporta le specifiche tecniche dei moduli di cottura.

	CIT 6+6/MC F	CIT 9+9/MC	Unità di misura
Peso	248	310	Kg
Dimensioni esterne	1370×910×715	1370×1260×715	mm
Dimensioni camere	1050×700×155	1050×1050×155	mm
Capacità (pizze ø30cm)	6+6	9+9	n°
Alimentazione elettrica	trifase o trifase + neutro		
Tensione	230 o 400		Vac
Frequenza	50 o 60		Hz
Corrente a 400Vac 3-N 50/60Hz	26	33.1	A
Corrente a 230Vac 3 50/60Hz	48.2	57.2	A
Corrente a 230Vac 1-N 50/60Hz	76.5	97.4	A
Potenza elettrica totale	17.6	22.4	Kw
Collegamento elettrico	cavo a 4 o 5 conduttori senza spina		
Lampadina illuminazione camera			
Tipo	alogeno		
Potenza	50		W
Controllo cottura			
Controllo temperatura versione elettromeccanica	termoregolatore elettronico		
Controllo temperatura versione elettronica	elettronico computerizzato		
Massima temperatura impostabile	400		°C
Controllo potenze	Separato per cielo e platea		
Condizioni ambientali			
Temperatura	0-40		°C
Umidità massima	95% senza condensa		

Tab.3.1. Specifiche tecniche

4.AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

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

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

4.1.Controllo alla consegna

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

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

Una volta disimballato l'apparecchio, controllate se ha riportato danni. Controllate anche che siano presenti tutte le parti eventualmente fornite smontate. In caso di danni all'apparecchiatura e/o mancanza di parti, tenete conto che il trasportatore accetta reclami solo entro 15 giorni dalla consegna e che la dr. Zanolli s.r.l. non risponde dei danni subiti dai propri prodotti durante il trasporto. Siamo comunque a Vostra disposizione per assisterVi nel presentare il Vostro reclamo.

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

4.2. Scelta del luogo di installazione

Il buono, sicuro e durevole funzionamento dell'apparecchio dipende anche dal luogo nel quale viene installato, perciò è consigliabile valutare accuratamente dove installarlo ancora prima che questo vi venga consegnato.

Installate l'apparecchio in un luogo asciutto e facilmente accessibile sia per l'uso che per la pulizia e la manutenzione. La zona circostante deve essere tenuta sgombra. In particolare si deve evitare di ostruire le aperture di raffreddamento (Fig.5.1).

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

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

4.3. Collegamento elettrico

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

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

Per la posizione esatta di uscita del cavo di alimentazione sull'apparecchio, vedere Fig.5-3.

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

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

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

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

La dr. Zanolli s.r.l. non risponde dei danni derivanti dalla mancata osservanza delle suddette norme.

5.INSTALLAZIONE

5.1.Lista di controllo

Non ci sono parti fornite separatamente.

5.2.Scelta del luogo dove installare il forno

Evitare di ostruire le aperture per il raffreddamento situate sul fianco destro del modulo (Fig.5.1.).

Nello scegliere il luogo dove installare i moduli di cottura doppi CIT 6+6/MC F e CIT 9+9/MC tenere presente che devono essere completati con gli altri moduli della serie (Cappa, cella,.....).

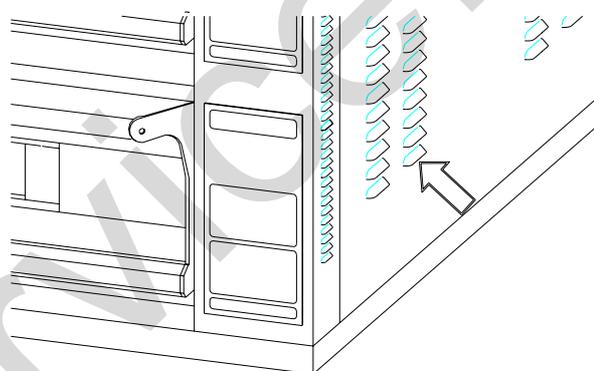


Fig.5.1.Aperture per il raffreddamento

5.3.Movimentazione del modulo

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

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

E anche possibile trasportare il modulo per mezzo dei due ganci accessibili da due aperture sulla parte superiore.

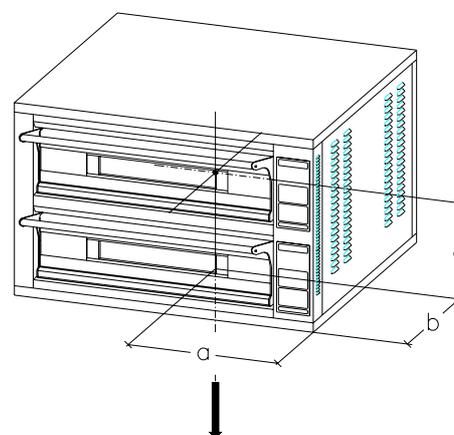


Fig.5.2.Posizione del baricentro

⚠ In ogni caso, onde evitare movimenti imprevisti, tenere conto della posizione del baricentro (Fig.5.2.e

Tab.5.1.).

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

	a mm	b mm	c mm
CIT 6+6 F	685	455	357
CIT 9+9	685	630	357

Tab.5.1.Posizioni del baricentro

5.4.Montaggio dei moduli

Posizionare i moduli uno sopra l'altro nel giusto ordine (cella o base, modulo di cottura, cappa) e fissateli per mezzo dei ganci e delle viti in dotazione.

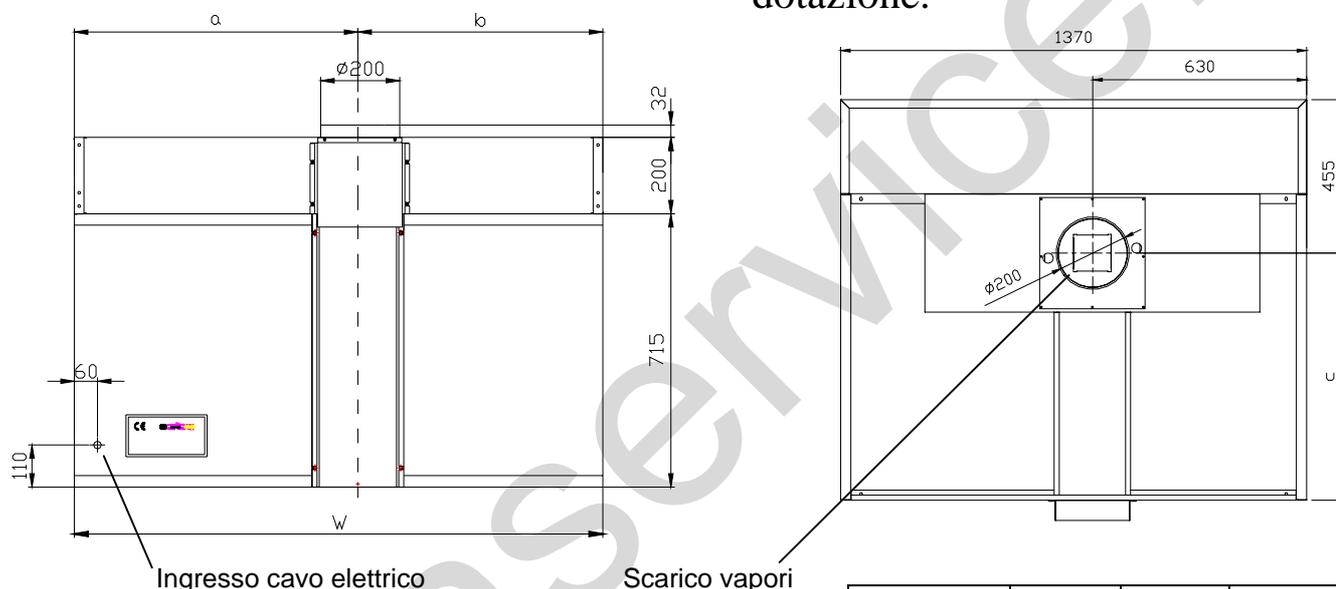


Fig.5.3.Posizione d'ingresso del cavo elettrico, dello scarico vapori e della targa.

	a mm	b mm	c mm	w mm
CIT6+6F	740	630	733	1370
CIT9+9	740	630	1083	1370

5.5.Collegamento dello scarico vapore

Lo scarico vapori va collegato attraverso il condotto presente sulla cappa (si vedano le relative istruzioni). Si deve usare un tubo Ø200 mm collegato con l'esterno.

⊘ Evitare lunghi tratti orizzontali, poiché possono causare accumulo di condensa con possibile gocciolio.

Per la posizione esatta del collegamento Fig.5.3.

5.6. Controllo prima dell'avviamento versione elettromeccanica

Accendere l'interruttore generale sul quadro elettrico.

Accendere l'interruttore  (6.1.2.), programmare una temperatura non superiore a 100-120°C (6.2.4.), posizionare entrambi i regolatori di potenza a 10.

Controllare che la corrente su ciascuna fase sia quella indicata nel capitolo 3. per la corrispondente tensione di alimentazione.

Posizionare entrambi i regolatori di potenza su 5 e verificare che le corrispondenti spie si accendano e si spengano periodicamente.

Spegnere l'interruttore  e l'interruttore generale sul quadro elettrico.

5.7. Controllo prima dell'avviamento versione elettronica

Accendere l'interruttore generale sul quadro elettrico.

Accendere l'interruttore luminoso  ON/OFF generale forno (7.3.3.). Premere il tasto , programmare una temperatura non superiore a 100-120°C (7.3.1.) e impostare i due valori delle potenze del cielo e della platea a 9 (7.3.2.) e (7.3.4.).

Controllare che la corrente su ciascuna fase sia quella indicata nel capitolo 3 per la corrispondente tensione di alimentazione.

Premere il tasto , spegnere l'interruttore luminoso  ON/OFF generale forno e l'interruttore generale sul quadro elettrico.

IMPORTANTE - PRIMA ACCENSIONE

Le componenti del forno nuovo d'acquisto (piani di cottura in

INSTALLAZIONE

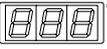
refrattario e lamiera) necessitano di una fase di pre-riscaldamento. PORTARE GRADUALMENTE IL FORNO IN TEMPERATURA NELL'ARCO DI 5-6 ORE (1°h=100°C - 2-3°h=150°C - 4°h=200°C - 5°h=250°C - 6°h=300°C) ; in occasione della prima accensione è dunque procedura INDISPENSABILE al fine di evitare l'eventuale danneggiamento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

6. FUNZIONAMENTO VERSIONE ELETTROMECCANICA

6.1. Pannello comandi

La Fig.7.1. mostra il pannello di controllo con tutti i comandi:

6.1.1. Controllo temperatura (vers. TERM0012)

 °C Display temperatura camera

 Pulsante set

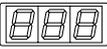
 Pulsante di ESC

 Pulsante up

 Pulsante down

out Indicatore out

6.1.2. Controllo temperatura (vers. TERM0060)

 °C Display temperatura camera

 Pulsante set e ESC

 Pulsante up

 Pulsante down

“out1” Indicatore led verde

6.1.3. Generale

 Interruttore luminoso luce camera

 Interruttore luminoso on/off camera

 Interruttore cappa aspirante

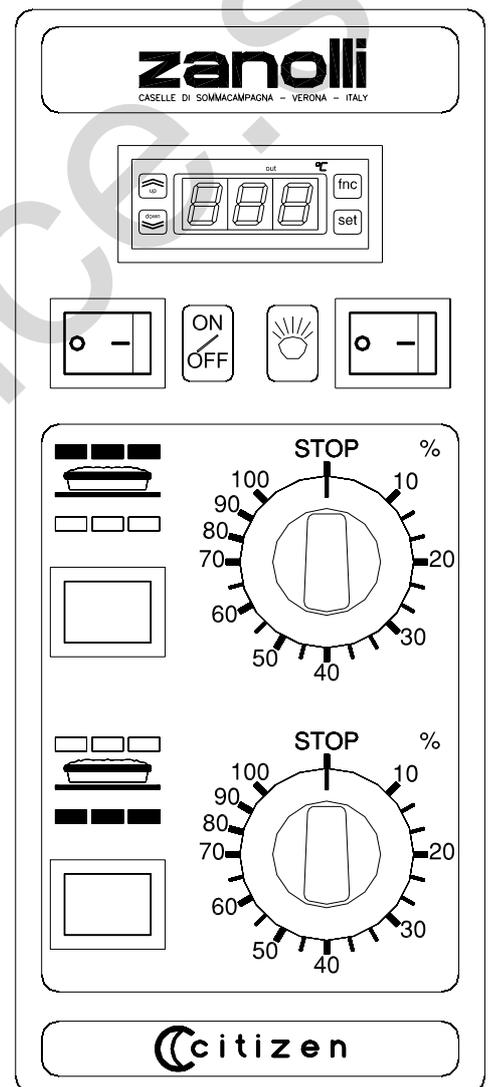
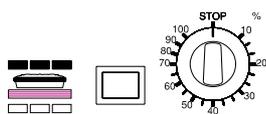
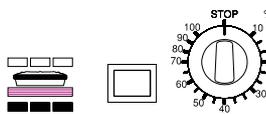


Fig.7.1. Pannello comandi

6.1.4. Controllo potenza



Spia e regolatore di potenza cielo



Spia e regolatore di potenza platea

6.2. Descrizione comandi

6.2.1. Interruttore luminoso ON/OFF generale

Quando questo interruttore è in posizione OFF, tutti gli indicatori del pannello comandi e la camera di cottura sono spenti. Quando è in posizione ON, l'interruttore stesso e il termoregolatore si accendono, cosicché è possibile programmare la temperatura. Gli elementi riscaldanti della camera di cottura rimangono spenti finché l'interruttore  è spento. Quando viene acceso gli elementi riscaldanti della camera di cottura si accendono a seconda della temperatura e potenza impostata.

6.2.2. Interruttore luce camera

Portando questo interruttore in ON, l'interruttore stesso e la luce camera si accendono.

6.2.3. Interruttore cappa aspirante

Portando in posizione I l'interruttore posto sulla parte laterale superiore rispetto il pannello comandi (vedi Fig. 7.2 Pos.1), si avvia uno dei due motori di aspirazione.

Portando l'interruttore in posizione II si avviano tutti e due i motori di aspirazione.

Portandolo in posizione 0 si ha lo spegnimento.

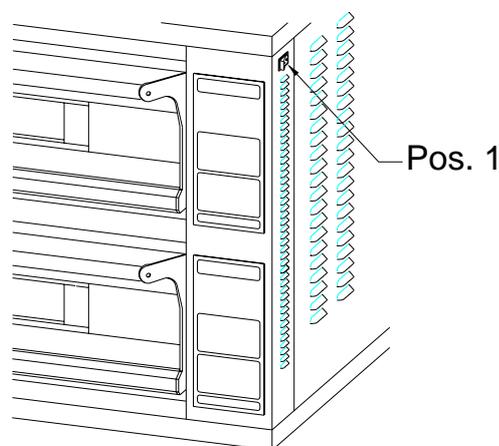


Fig.7.2

6.2.4. Controllo temperatura °C Display temperatura camera

Nel modo normale di funzionamento questo display mostra la temperatura della camera in °C.

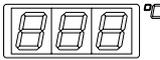
Nel modo programmazione temperatura questo display mostra la temperatura programmata.

Questo display è usato anche per alcune segnalazioni di errore (6.3.).

6.2.5. Pulsante set, Pulsante di ESC (vers. TERM0012)

Premere due volte questo pulsante  per entrare nel modo programmazione temperatura.

⊘ **ATTENZIONE!** non tenere premuto questo pulsante perché possono modificarsi i parametri interni del termoregolatore con conseguenti imprevedibili malfunzionamenti.

In questo modo di funzionamento il display °C mostra la temperatura programmata che può essere variata per mezzo dei pulsanti  e . Se non si premono pulsanti per più di 3 secondi, il termoregolatore torna automaticamente al modo di funzionamento normale. Per il campo di temperature impostabili vedere il capitolo 8.

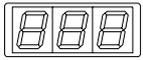
Premere due volte questo pulsante  per uscire dal modo programmazione temperatura.

6.2.6. Pulsante di SET e di ESC (vers. TERM0060)

Premere una volta questo pulsante  per entrare nel modo programmazione temperatura.

⊘ **ATTENZIONE!** non tenere premuto questo pulsante perché possono modificarsi i parametri interni del termoregolatore con conseguenti

imprevedibili malfunzionamenti.

In questo modo di funzionamento il display  °C mostra la temperatura programmata che può essere variata per mezzo dei pulsanti  e . Se non si premono pulsanti per più di 15 secondi, il termoregolatore torna automaticamente al modo di funzionamento normale. Per il campo di temperature impostabili vedere il capitolo 8.

Premere una seconda volta questo pulsante  per uscire dal modo programmazione temperatura.

6.2.7. Pulsanti e .

Premendo e rilasciando una volta questi pulsanti, la temperatura impostata aumenta o diminuisce di una unità. Tenendoli premuti la temperatura impostata aumenta o diminuisce progressivamente, prima lentamente, poi più velocemente.

6.2.8. indicatore out (vers. TERM0012)

L'indicatore  si accende ogni qualvolta la temperatura della camera è al di sotto della temperatura impostata. Si spegne quando la temperatura camera raggiunge la temperatura impostata e si riaccende quando la temperatura camera scende di 1°C al di sotto della temperatura impostata.

Quando l'indicatore  è acceso, gli elementi riscaldanti della camera si accendono a seconda delle rispettive impostazioni di potenza.

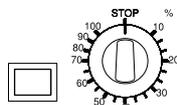
6.2.9. “out1” indicatore led verde (vers. TERM0060)

L'indicatore led verde “out1” si accende ogni qualvolta la temperatura della camera è al di sotto della temperatura impostata. Si spegne quando la temperatura camera raggiunge la temperatura impostata e si riaccende quando la temperatura camera scende di 1°C al di sotto della temperatura impostata. L'indicatore “out1” lampeggia quando si entra nella fase

di programmazione.

Quando l'indicatore "out1" è acceso, gli elementi riscaldanti della camera si accendono a seconda delle rispettive impostazioni di potenza.

6.2.10. Regolatori di potenza



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

Ogni regolatore di potenza controlla la potenza del relativo elemento riscaldante, regolando il tempo di accensione dell'elemento riscaldante in un ciclo di 30 secondi.

Se il regolatore di potenza è posizionato su 1, il relativo elemento riscaldante sarà acceso per 3 secondi e spento per 27 (sempre che l'indicatore $out \square$ sia acceso). Se il regolatore di potenza è posizionato su 5, il relativo elemento riscaldante è acceso per 15 secondi e spento per 15 secondi. Quando il regolatore di potenza è posizionato su 10, il relativo elemento riscaldante è sempre acceso (sempre che l'indicatore $out \square$ sia acceso).

6.2.11. Spie cielo e platea

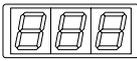
Entrambe le spie del cielo e della platea si accendono quando l'indicatore $out \square$ è acceso e il relativo regolatore di potenza è nella fase di accensione all'interno del ciclo di regolazione, per segnalare che il relativo elemento riscaldante è effettivamente acceso.

FUNZIONAMENTO

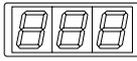
regolazione di potenza		
posizione	n°secondi di accensione	n°secondi di spegnimento
1	3	27
2	6	24
3	9	21
4	12	18
5	15	15
6	18	12
7	21	9
8	24	6
9	27	3
10	30	0

6.3. Segnalazioni di errore

6.3.1. Termocoppia in cortocircuito (vers. TERM0012)

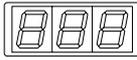
Quando la termocoppia è in cortocircuito, il display °C mostra “---”.

6.3.2. Termocoppia sconnessa (vers. TERM0012)

Quando la termocoppia è sconnessa o interrotta, il display °C mostra “EEE”.

Lo stesso codice di errore compare anche se la temperatura camera è superiore alla massima temperatura impostabile.

6.3.3. Termocoppia sconnessa (vers. TERM0060)

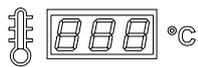
Quando la termocoppia è sconnessa o interrotta, il display °C mostra “PR1”.

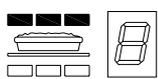
Lo stesso codice di errore compare anche se la temperatura camera è superiore alla massima temperatura impostabile.

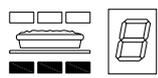
7. FUNZIONAMENTO VERSIONE ELETTRONICA

7.1. Pannello comandi

La Fig.7.3. mostra il pannello di controllo con tutti i comandi:

 Display visualizzazione temperatura camera / temperatura di settaggio

 Display visualizzazione comando resistenze cielo

 Display visualizzazione comando resistenze platea

 Tasto ingresso programmazione parametri

 Tasto incremento parametri

 Tasto decremento parametri

 Tasto accensione e spegnimento luce camera

 Tasto stato di attività e inattività on/off generale e avvio/arresto ciclo cottura

 Interruttore luminoso ON/OFF generale forno

 Interruttore cappa aspirante

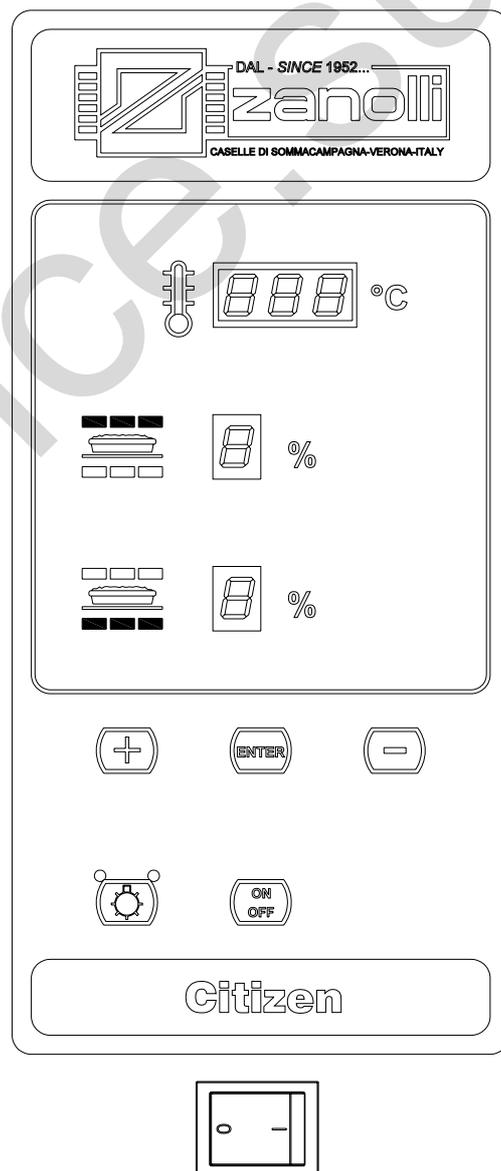
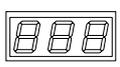
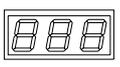


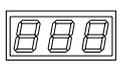
Fig.7.3. Pannello comandi

7.2. Stato di attività e inattività  on/off generale

Nello stato di inattività la scheda è alimentata, ma nessuna delle funzioni previste nel funzionamento del sistema potrà essere abilitata dato che non è ancora abilitato il teleruttore generale e comparirà sul display   °C del pannello di controllo la scritta "OFF".

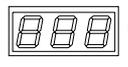
Tutti i tasti presenti sulla pulsantiera risulteranno quindi disabilitati, tranne il tasto  (accensione sistema) e il tasto .

Premendo il tasto  viene visualizzata la temperatura all'interno della camera di cottura per circa 5 secondi sul display   °C, terminati i quali viene ripresentata la scritta "OFF".

Premendo il tasto  il sistema si trova nello stato di attività, si avvia il ciclo di cottura, sul display   °C vengono caricati i dati relativi all'ultima temperatura di set impostata, e sui display   % e   % vengono riportati i parametri utilizzati prima di spegnere il forno.

7.3. Impostazioni

7.3.1. Impostazione temperatura di settaggio °C

Per impostare la temperatura di settaggio voluta premere il tasto , premere il tasto  verificando che il display   °C inizi a lampeggiare mostrando l'ultima temperatura programmata.

Utilizzare i tasti  e  fino a leggere sul display la temperatura di cottura desiderata.

Raggiunto il valore desiderato premere nuovamente il tasto  per inserire il dato nella memoria. Il parametro viene visualizzato nella modalità fissa e inizia a lampeggiare il display   % relativo alla resistenza cielo. Si può procedere quindi alle impostazioni potenze cielo e platea.

7.3.2. Impostazione potenza del cielo % e della platea



Premere il tasto  fino a quando il display   % relativo alla resistenza cielo inizia a lampeggiare mostrando l'ultimo parametro impostato. Utilizzare i tasti  e  fino a leggere sul display il parametro desiderato.

Premere nuovamente il tasto  per inserire il dato nella memoria. Il parametro viene visualizzato nella modalità fissa e inizia a lampeggiare il display   % relativo alla resistenza platea.

Utilizzare i tasti  e  fino a leggere sul display il parametro desiderato.

Premere il tasto  per inserire il dato nella memoria. Il parametro viene visualizzato nella modalità fissa e la programmazione è terminata.

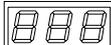
N.B. Ogni unità riportata dai due display   % e   %, corrisponde a 10 secondi in cui il gruppo di resistenze abbinate rimarranno accese. Per le unità rimanenti la resistenza rimarrà spenta. La durata totale del ciclo è di 90 secondi.

La cifra relativa ai tempi di accensione delle due resistenze è compresa tra 0 e 9 e può essere cambiata in qualsiasi momento da parte dell'utenza, anche durante il ciclo di cottura. Le resistenze del cielo s'accendono nella prima parte del ciclo mentre quelle della platea s'accendono nella seconda.

Parametro CIELO	Parametro PLATEA	Resistenza ON	Resistenza OFF
0	0	Mai attiva	Mai attiva
1	1	10 secondi	80 secondi
2	2	20 secondi	70 secondi
3	3	30 secondi	60 secondi
4	4	40 secondi	50 secondi
5	5	50 secondi	40 secondi
6	6	60 secondi	30 secondi
7	7	70 secondi	20 secondi
8	8	80 secondi	10 secondi
9	9	Sempre attiva	Sempre attiva

7.3.3. Interruttore luminoso ON/OFF generale

Quando questo interruttore è in posizione 0, la scheda elettronica non è alimentata, quindi tutti gli indicatori del pannello comandi sono spenti. Quando è in posizione 1, la scheda è alimentata e il forno si trova nello

stato di inattività. Sul display   °C del pannello di controllo compare la scritta "OFF", quindi sarà possibile eseguire tutte le impostazioni di temperatura, potenza, etc... (vedi cap.7.3.1 e 7.3.2)

7.3.4. Tasto on/off

Premendo il tasto on/off  si avvia il ciclo di cottura secondo l'impostazione precedentemente impostata.

7.3.5. Tasto luce camera

Premendo il tasto luce camera  si attiva l'accensione della lampada posizionata all'interno della camera di cottura premendolo una seconda volta la si disattiva.

7.3.6. Interruttore cappa aspirante

Portando in posizione I l'interruttore posto sulla parte laterale superiore rispetto al pannello comandi (vedi Fig. 7.4 Pos.1), si avvia uno dei due motori di aspirazione.

Portando l'interruttore in posizione II si avviano tutti e due i motori di aspirazione.

Portandolo in posizione 0 si ha lo spegnimento.

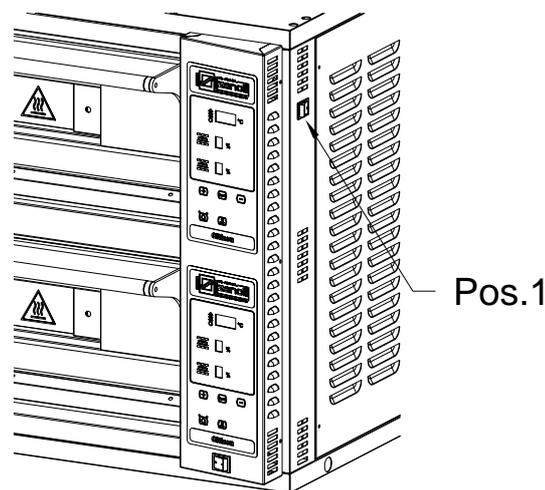


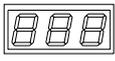
Fig.7.4

7.4. Allarmi

7.4.1. Allarme di sovratemperatura

Se, per un guasto la temperatura interna della camera dovesse superare i 500°C, il sistema blocca con effetto immediato il ciclo in corso.

Viene quindi diseccitato il teleruttore generale che inibirà le funzioni del

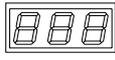
forno. Sul display   °C comparirà la scritta "tS1" lampeggiante .

Per resettare l'allarme e riabilitare il sistema premere due volte il tasto  dopo aver individuato il guasto.

Nel caso in cui si riattivi il funzionamento del forno prima che la temperatura della camera sia scesa al di sotto dei 500°C ricomparirà nuovamente l'allarme.

In ogni caso far verificare da un tecnico il forno per eliminare la causa che ha provocato l'allarme prima di utilizzare nuovamente il forno.

7.4.2. Sonda sconnessa

Quando la sonda è sconnessa o interrotta, il display   °C mostrerà la scritta "tS1" lampeggiante.

Per resettare l'allarme e riabilitare il sistema premere due volte il tasto  dopo aver individuato il guasto.

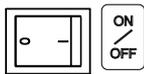
In ogni caso far verificare da un tecnico il forno per eliminare la causa che ha provocato l'allarme prima di utilizzare nuovamente il forno.

8.USO

8.1.Preparazione per l'uso

 Se l'apparecchio è appena stato installato o se non è stato utilizzato per alcuni giorni, prima di utilizzarlo per lavorare prodotti alimentari è necessario pulirlo completamente secondo quanto indicato al capitolo 9, per eliminare residui di fabbricazione, accumuli di polvere o altre sostanze che potrebbero contaminare i prodotti alimentari.

8.2.Accensione del pannello di controllo

Per la versione elettromeccanica accendere l'interruttore luminoso  ON/OFF, il pannello di controllo si accende e si possono effettuare le impostazioni, mentre la camera di cottura è ancora spenta.

Per la versione elettronica accendere l'interruttore luminoso  ON/OFF generale e premere il pulsante . Il pannello di controllo si accende e si possono effettuare le impostazioni.

ATTENZIONE: Alla pressione del tasto  si avvia il ciclo di cottura !

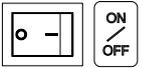
8.3.Impostazioni

Per la versione elettromeccanica impostare la temperatura richiesta per mezzo dei pulsanti ,  e  (vedere 6.2.5. e 6.2.6).

Impostare la potenza degli elementi riscaldanti del cielo  e della platea .

Per la versione elettronica impostare la temperatura richiesta e la potenza degli elementi riscaldanti (vedere 7.3.1 e 7.3.2).

8.4. Inizio cottura

A questo punto per la versione elettromeccanica accendere l'interruttore luminoso .

Per la versione elettronica il forno è già nello stato di attività (dato dall'accensione del pannello di controllo, dopo aver premuto il tasto ): in poco tempo vedrete che la temperatura della camera comincia ad aumentare. Se avete impostato la massima temperatura, il forno la raggiungerà in 40-45 minuti.

8.5. Infornamento

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

8.6. Indicazioni generali per una buona cottura

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

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

1) con temperature più basse in genere si ottiene un prodotto di qualità migliore e più digeribile, il forno non è sottoposto a stress e dura di più, ma bisogna allungare il tempo di cottura.

2) con temperature più alte è più difficile ottenere una cottura

uniforme, ma il tempo di cottura necessario diminuisce.

3) è normale che subito dopo l'infornamento del prodotto ci sia un calo di temperatura anche di 20-30°C. Ciò non è da considerarsi come una limitazione del forno, bensì come un'utile indicazione che all'inizio della cottura l'evaporazione dell'acqua presente nel prodotto crudo sottrae una grande quantità di calore. Comunque è sempre possibile impostare una temperatura più elevata che all'infornamento raggiungerà il valore voluto. In ogni caso, se il forno è usato entro la sua capacità massima, verso la fine della cottura la temperatura ricomincerà a salire.

4) il forno ha una capacità produttiva massima espressa **indicativamente** nelle caratteristiche in Kg di prodotto per ora (capitolo 3.). Se questa capacità produttiva massima verrà superata, la temperatura della camera di cottura diminuirà anche oltre i 20-30°C. In tal caso, occorre togliere la quantità in eccesso e attendere che la temperatura sia ristabilita prima dell'infornamento successivo.

8.7. Spegnimento

Alla fine di ogni giornata lavorativa spegnete l'interruttore luminoso   per la versione elettromeccanica.

Per la versione elettronica premere il pulsante  e spegnere l'interruttore luminoso  ON/OFF generale.

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

9.PULIZIA

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

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

9.1.Pulizia delle eventuali parti in vista

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

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

9.2.Pulizia delle eventuali parti in refrattario

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

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

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

9.3. Pulizia delle camere di cottura dei forni

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

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

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

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

9.4. Pulizia delle superfici esterne

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

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

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

10.MANUTENZIONE

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

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

10.1.Interventi di manutenzione ordinaria

10.1.1.Sostituzione lampada

Staccare la spina dal quadro di alimentazione.

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

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

Svitare le viti che fissano il supporto del portalamпада alla parete del forno. Fare attenzione a non strappare i fili elettrici.

La lampadina va sostituita con una di pari potenza, adatta alle alte temperature.

Rimontare il supporto del portalamпада, facendo attenzione al corretto posizionamento dei fili elettrici.

10.2.Segnalazioni di errore

Il controllo elettronico è in grado di riconoscere alcuni malfunzionamenti, per i dettagli vedere 6.3 per la versione elettromeccanica oppure 7.4 per la versione elettronica.

10.3.Schemi elettrici

10.3.1.Versione elettromeccanica

Le Fig.10-1, 10-2, 10-3, 10-4, 10-5, 10-6 riportano gli schemi elettrici per i forni Citizen 6+6/MC e 9+9/MC nelle versioni elettromeccaniche a 400Vac 3-N, 230Vac 3 e 230Vac 1-N.

10.3.2.Versione elettronica

Le Fig.10-7, 10-8, 10-9, 10-10, 10-11, 10-12 riportano gli schemi elettrici per i forni Citizen 6+6/MC F e 9+9/MC nelle versioni elettroniche a 400Vac 3-N, 230Vac 3 e 230Vac 1-N.

10.4. Adattamento a diverse tensioni di alimentazione

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

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

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

10.4.1.Cablaggio dei fili delle resistenze

Staccare la spina dal quadro di alimentazione. Rimuovere la

protezione fissa del quadro elettrico. Staccare tutti i fili delle resistenze dai teleruttori e riconnetterli secondo indicato nelle Fig.10-1, 10-2, 10-3, 10-4, 10-5, 10-6 (per la versione elettromeccanica) e Fig.10-7, 10-8, 10-9, 10-10, 10-11, 10-12 (per la versione elettronica) a seconda della tensione e modello.

10.4.2.Cablaggio dell'alimentazione del pannello comandi

staccare il filo BLUE dal teleruttore inferiore e riconnetterlo secondo quanto indicato Fig.10-1, 10-2, 10-3, 10-4, 10-5, 10-6 (per la versione elettromeccanica) e Fig.10-7, 10-8, 10-9, 10-10, 10-11, 10-12 (per la versione elettronica) a seconda della tensione e modello.

10.4.3.Applicazione della nuova etichetta

Applicare una targhetta indelebile al di sotto della targa matricolare con i dati della nuova predisposizione. (Fig.5.3)

10.5.Disegni esplosi ed elenco parti di ricambio

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

I disegni esplosi Fig.10-13, 10-14, 10-15 e T_{AB}10.1 si riferiscono al modulo di cottura CIT 6+6/MC (versione elettromeccanica/elettronica), ma i riferimenti sono validi anche per il modulo di cottura CIT 9+9/MC.

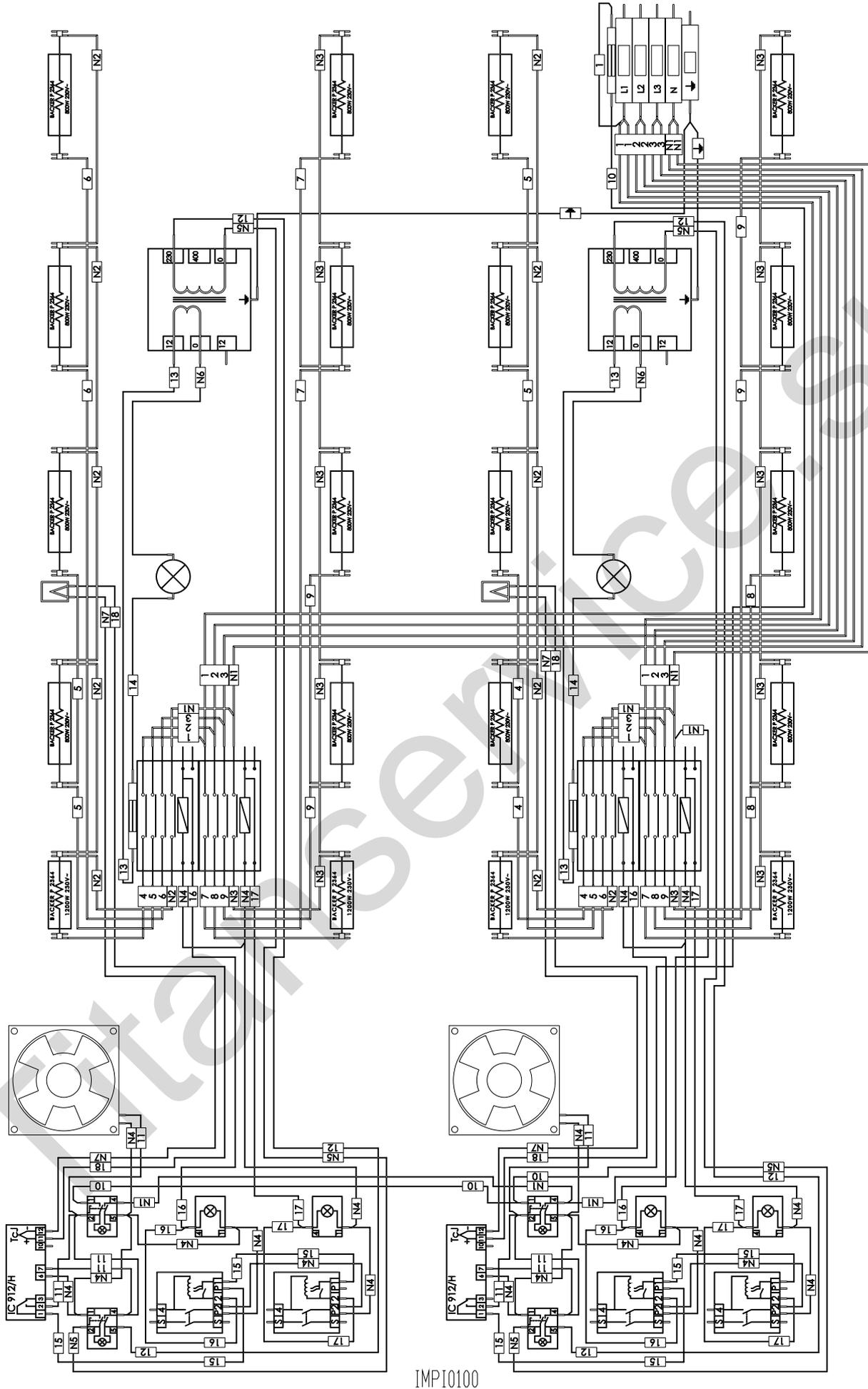


Fig.10-1 Schema elettrico, versione 6+6 a 400 Vac. 3-N

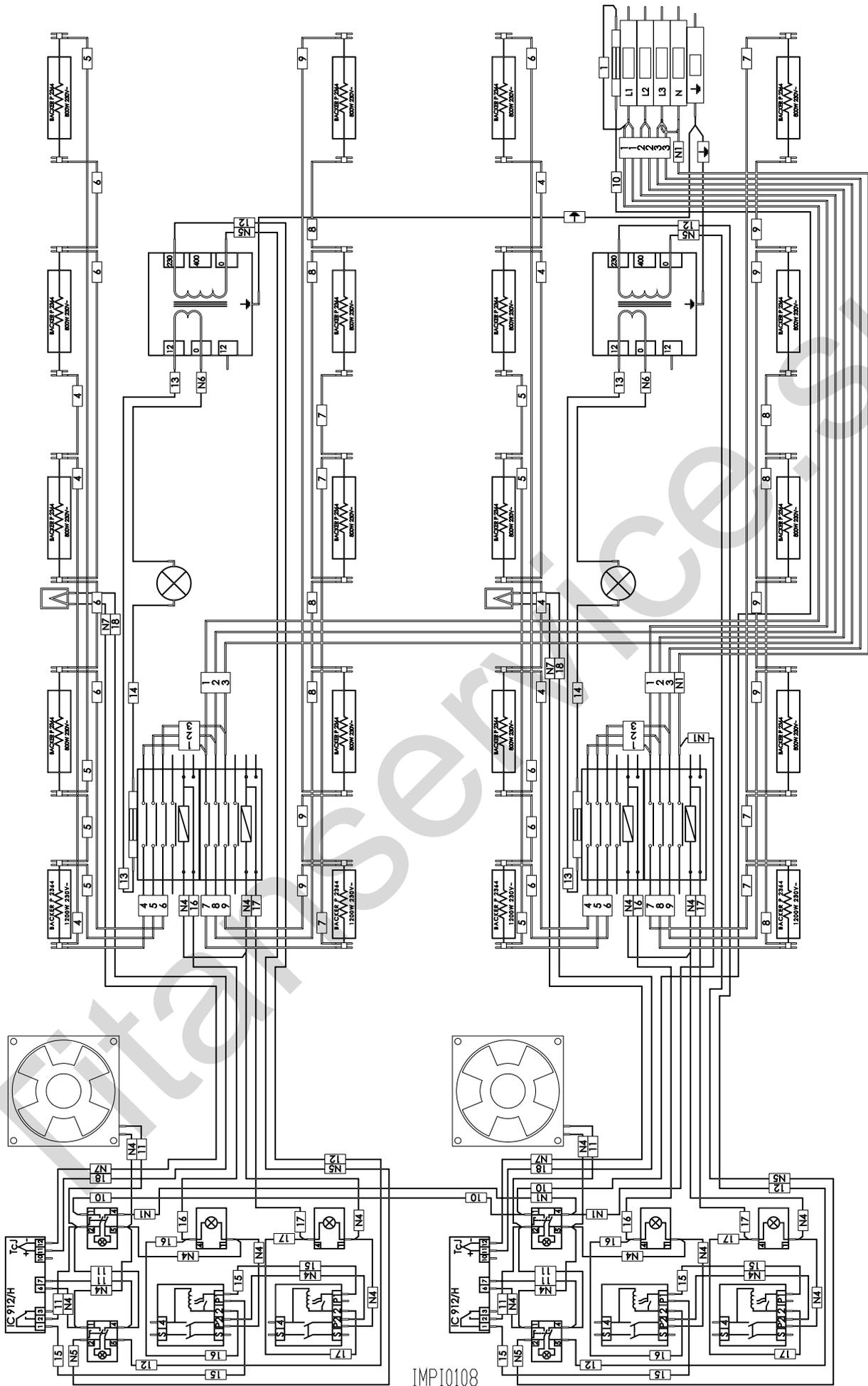


Fig.10-2 Schema elettrico, versione 6+6 a 230 Vac. 3

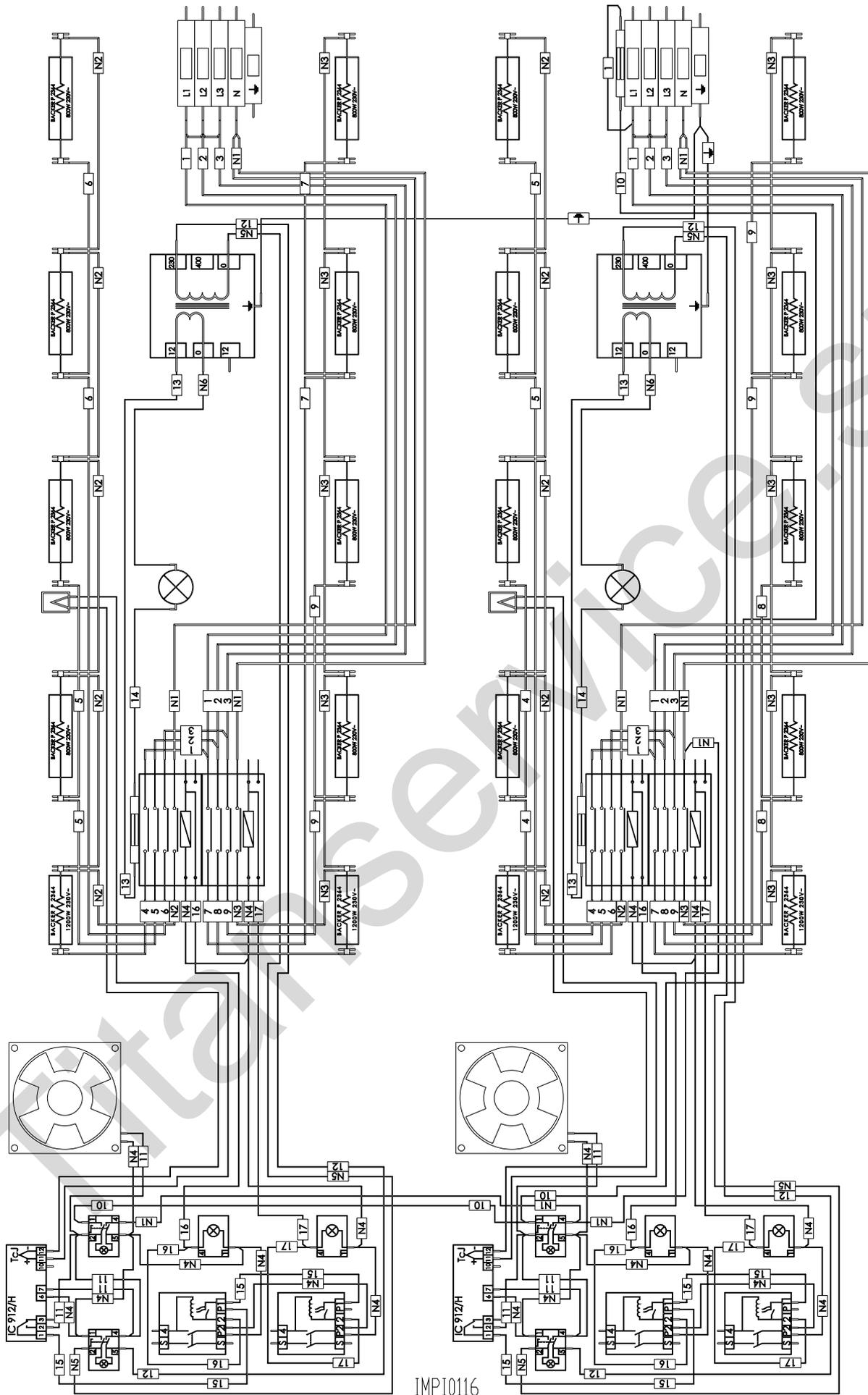
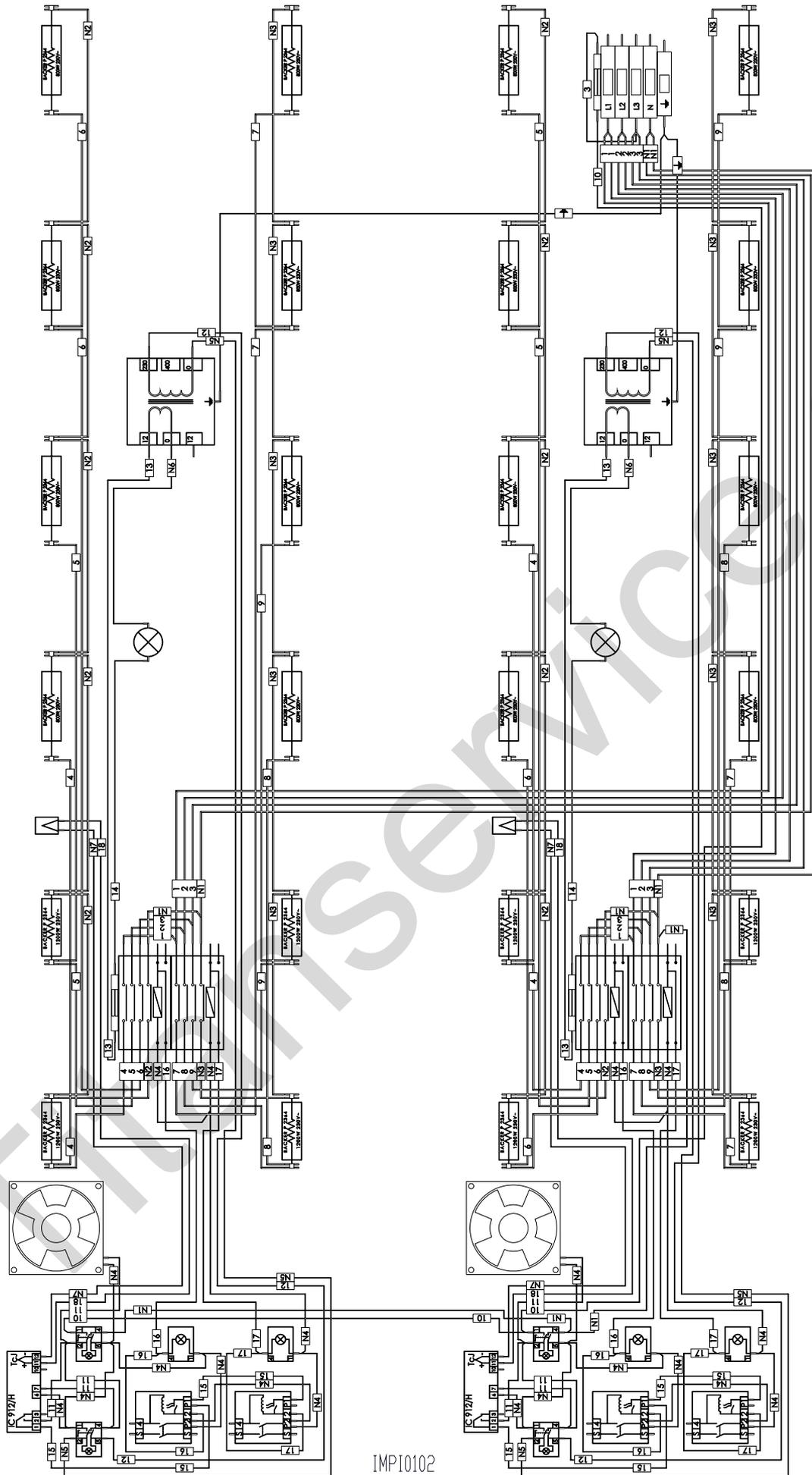
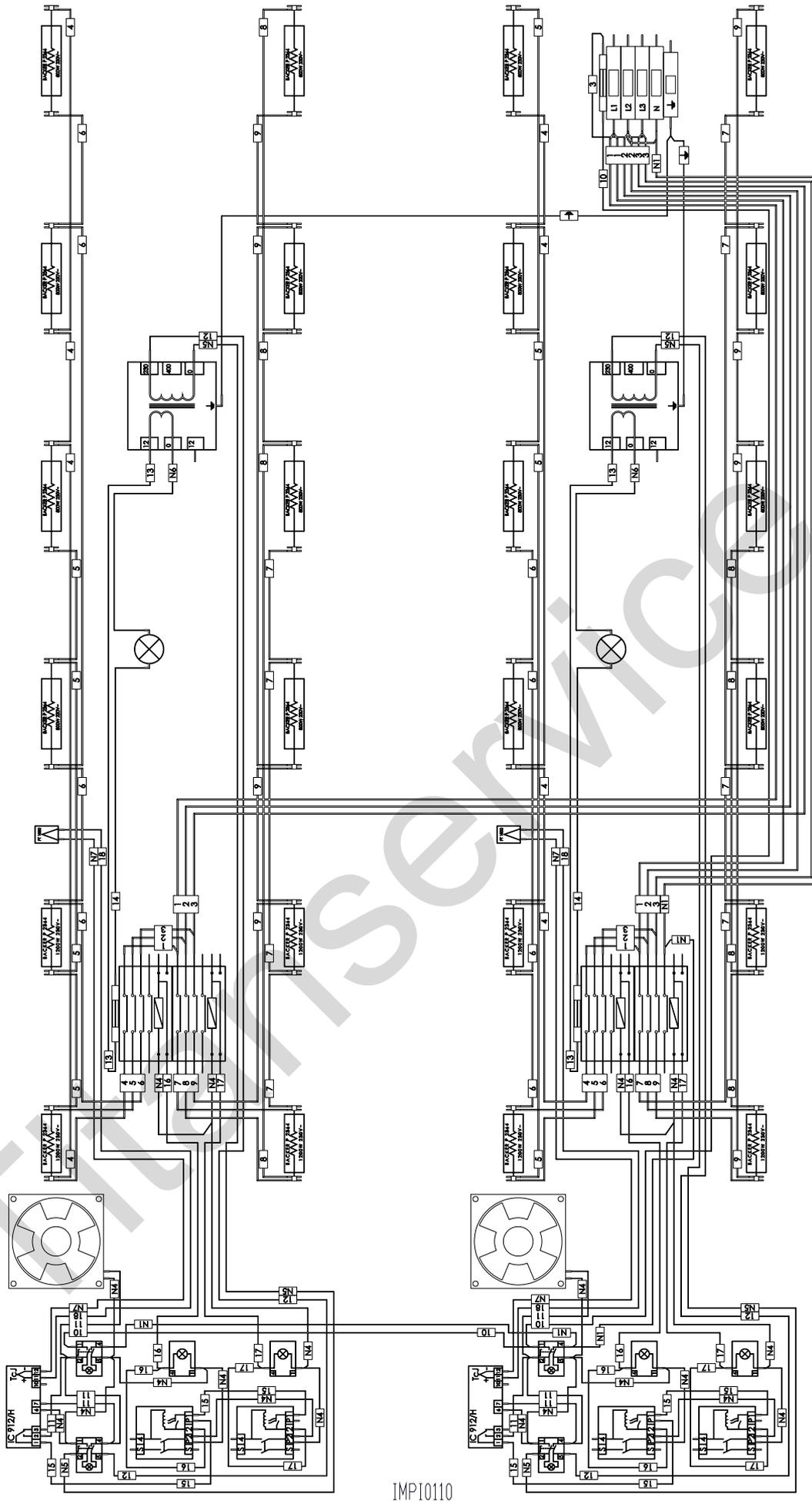


Fig.10-3 Schema elettrico, versione 6+6 a 230 Vac. 1-N



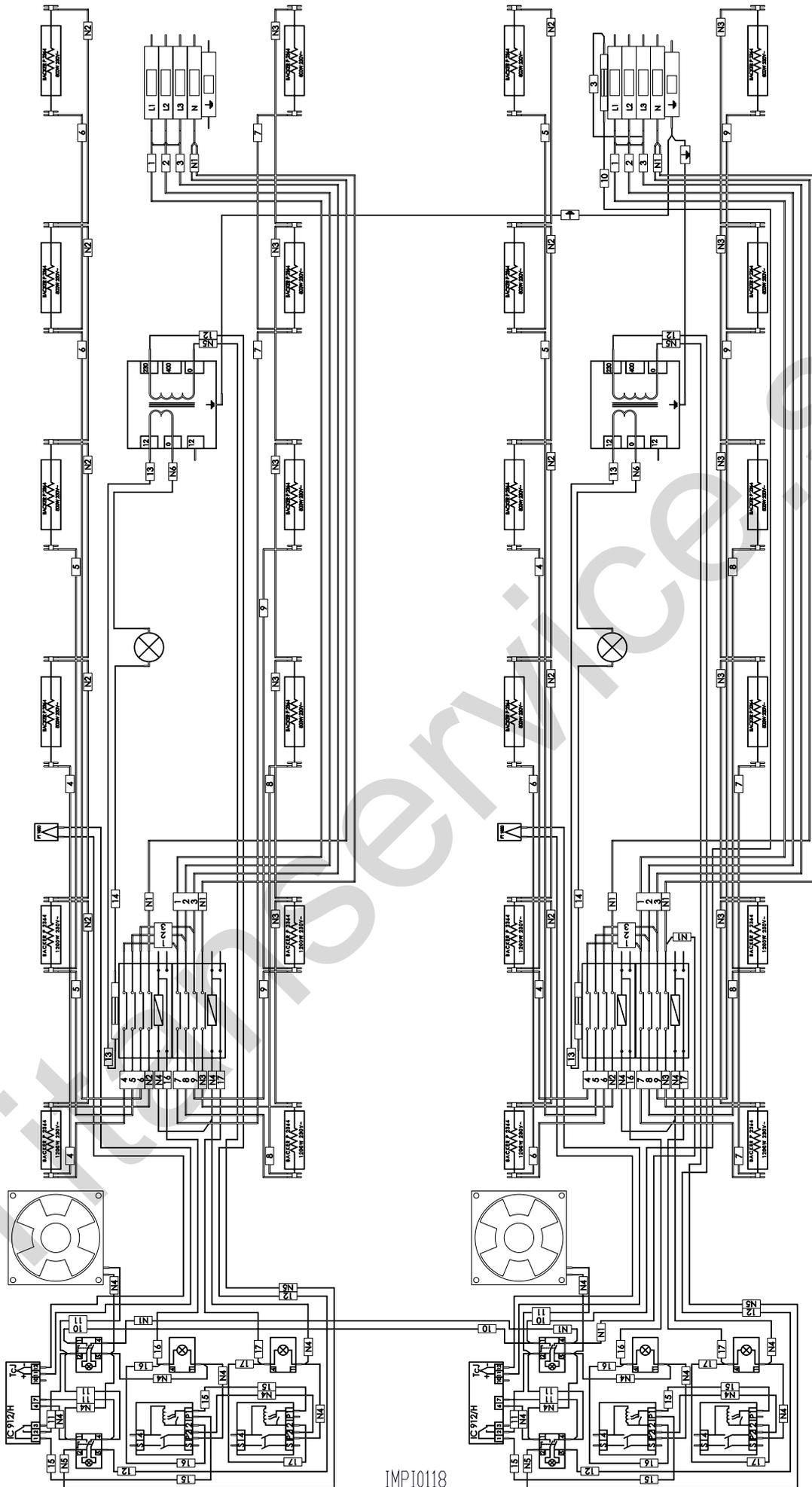
IMPI0102

Fig.10-4 Schema elettrico, versione 9+9 a 400 Vac. 3-N



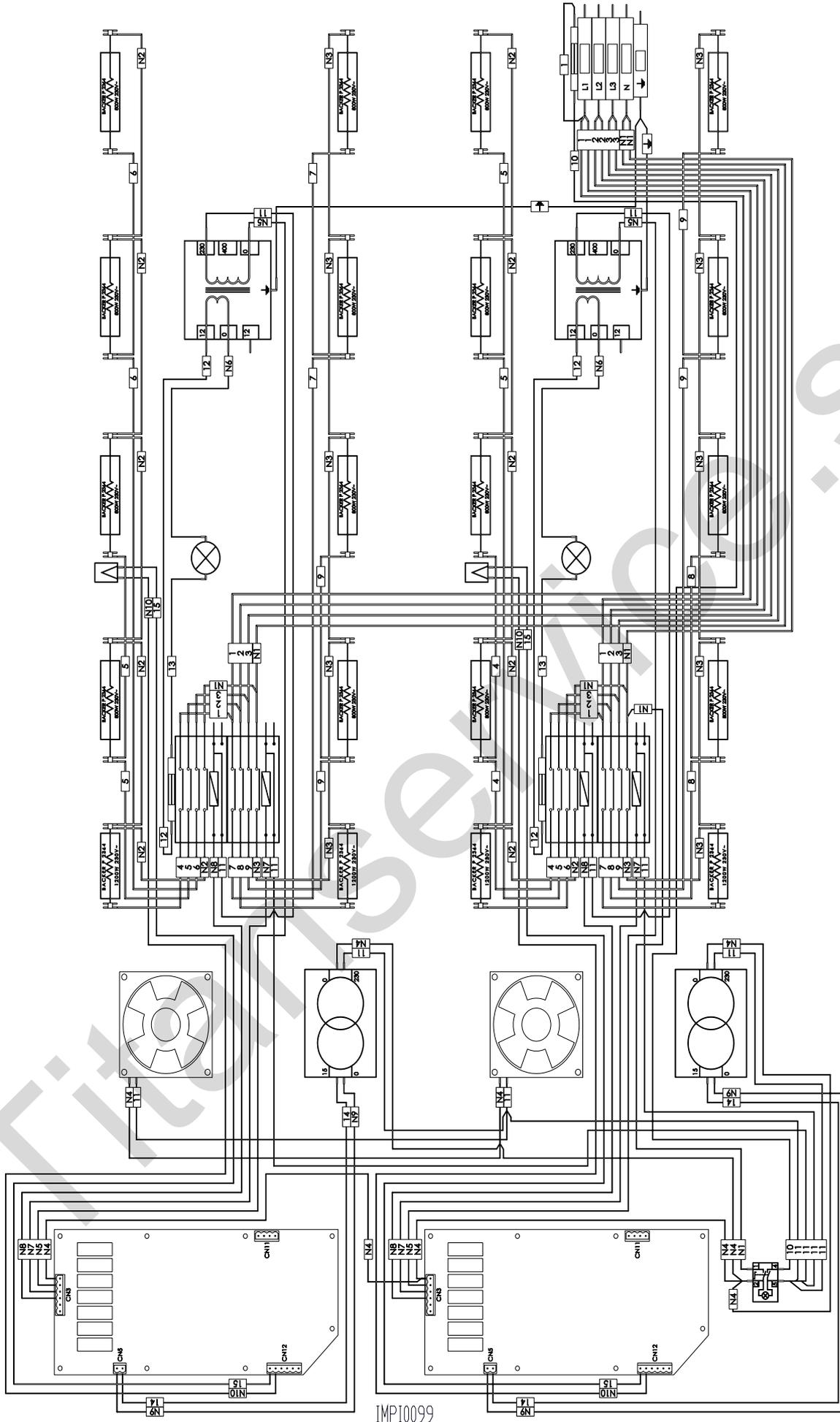
IMP10110

Fig.10-5 Schema elettrico, versione 9+9 a 230 Vac. 3



IMP10118

Fig.10-6 Schema elettrico, versione 9+9 a 230 Vac. 1-N



IMP10099

Fig.10-7 Schema elettrico, versione 6+6 a 400 Vac. 3-N

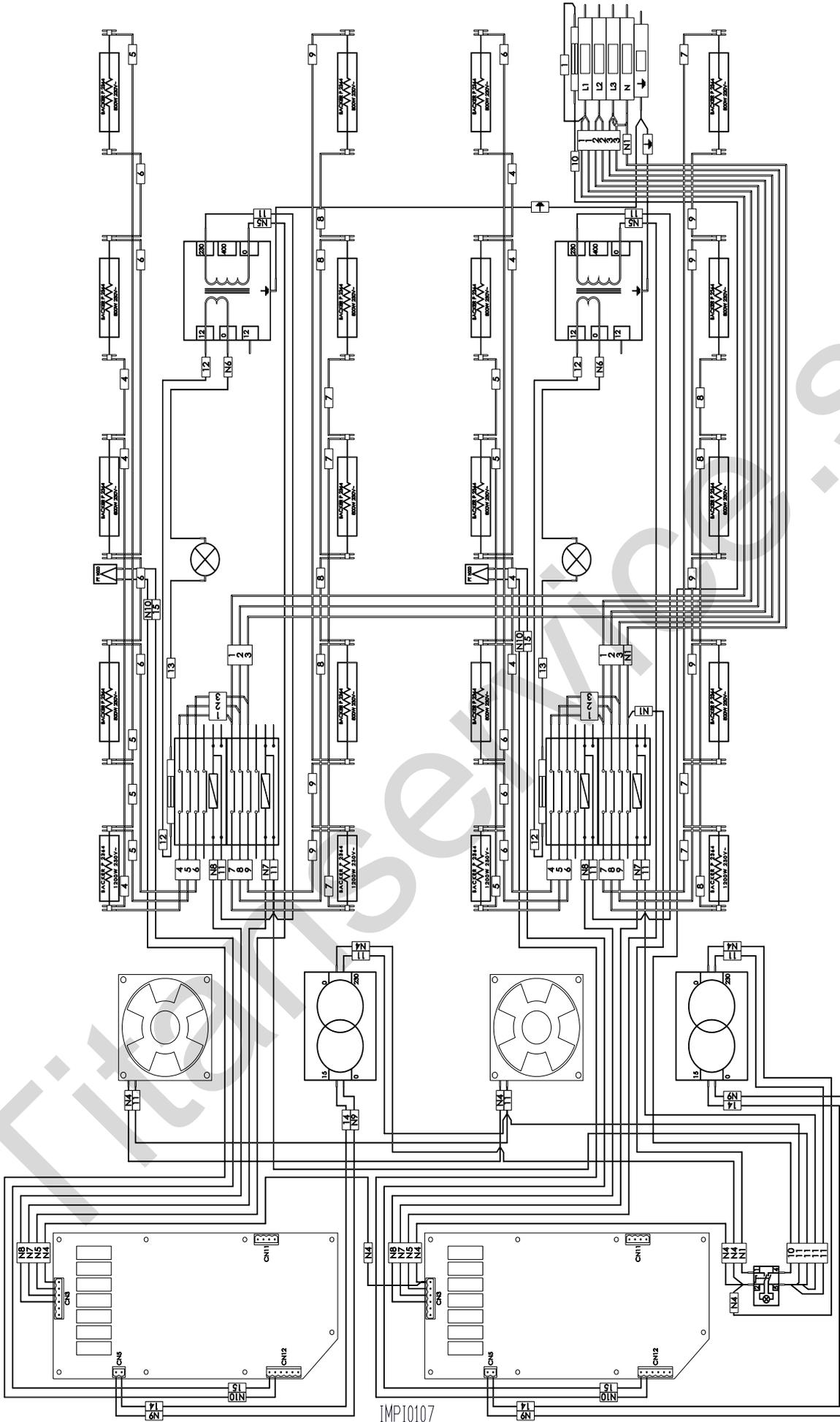


Fig.10-8 Schema elettrico, versione 6+6 a 230 Vac. 3

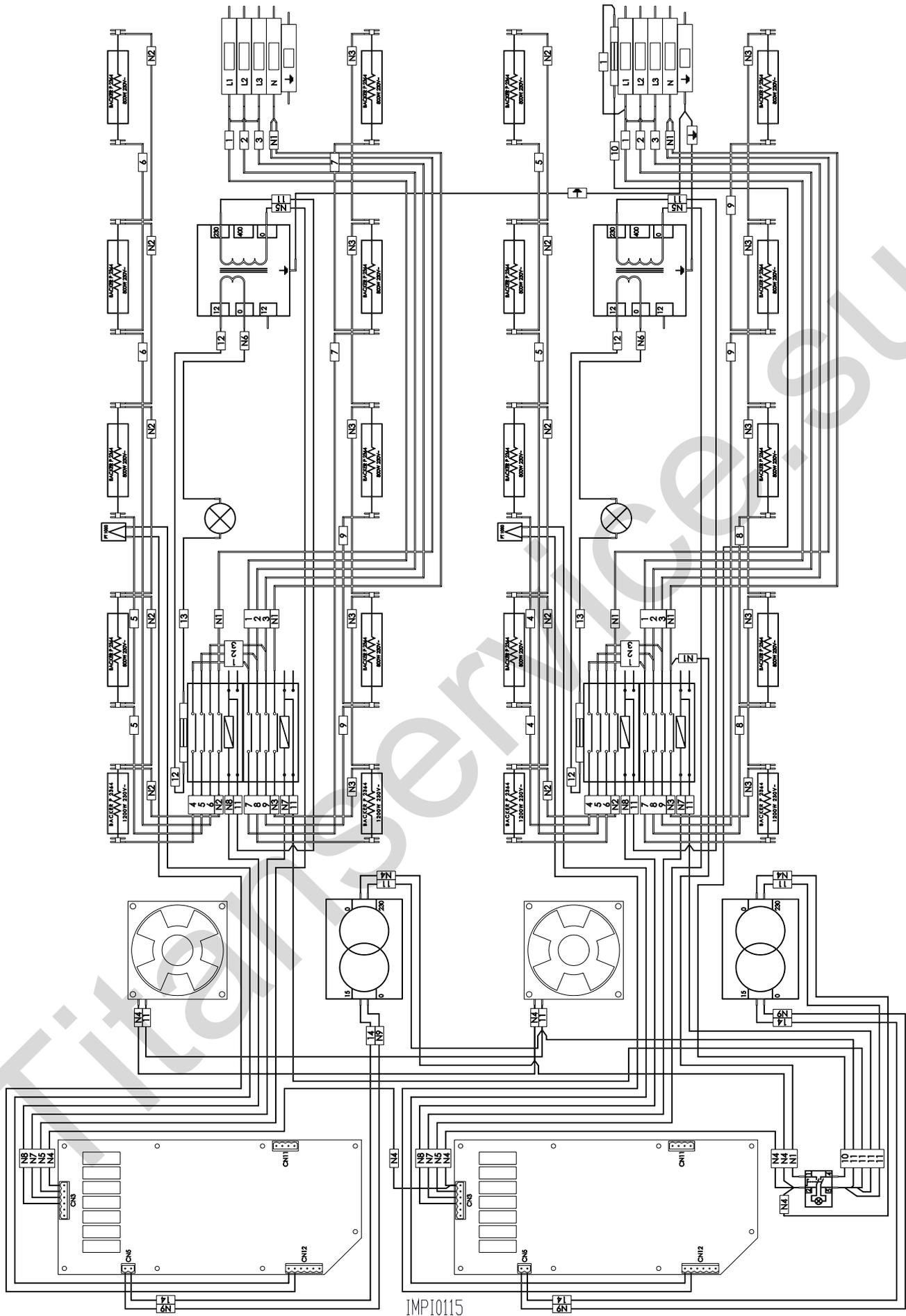
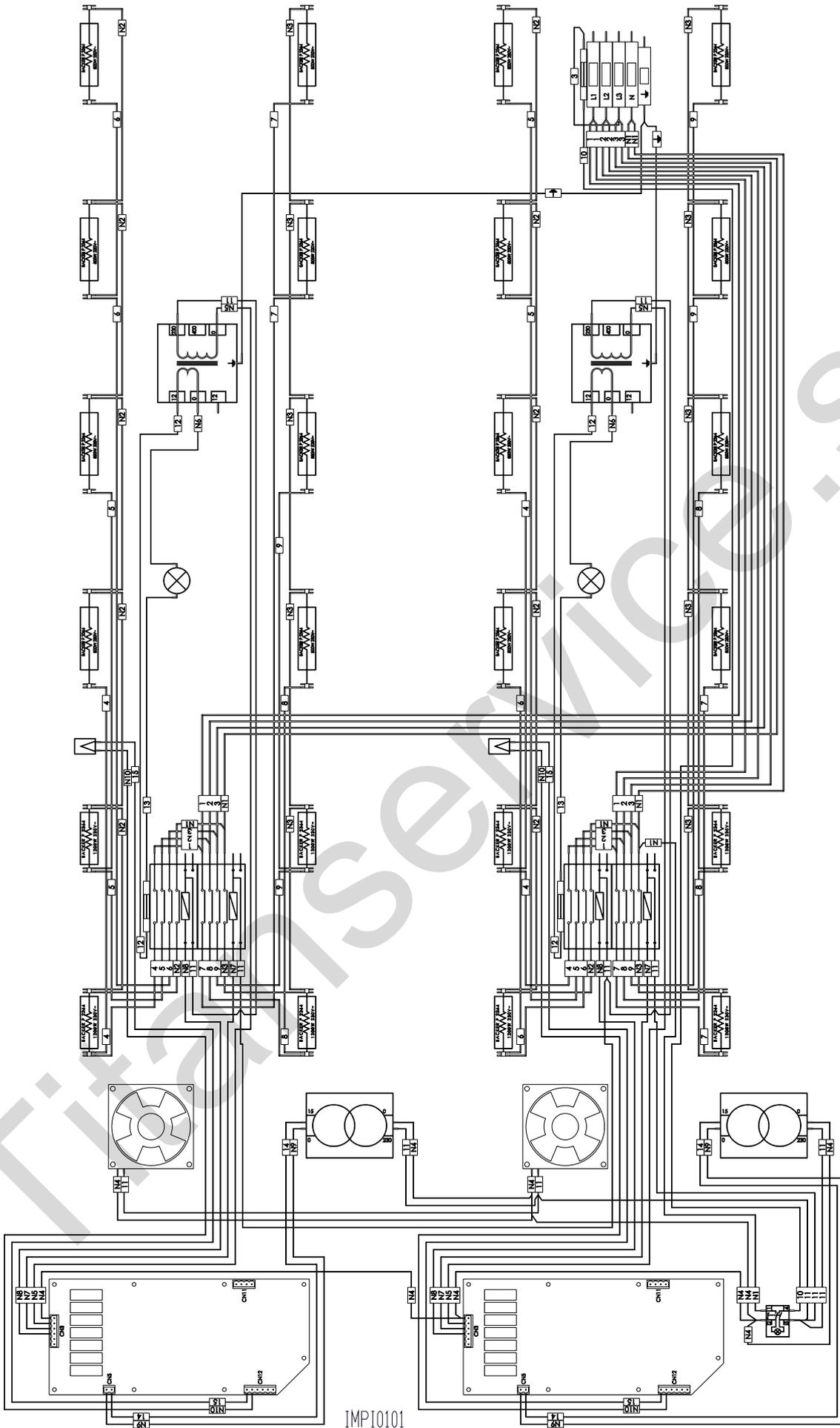
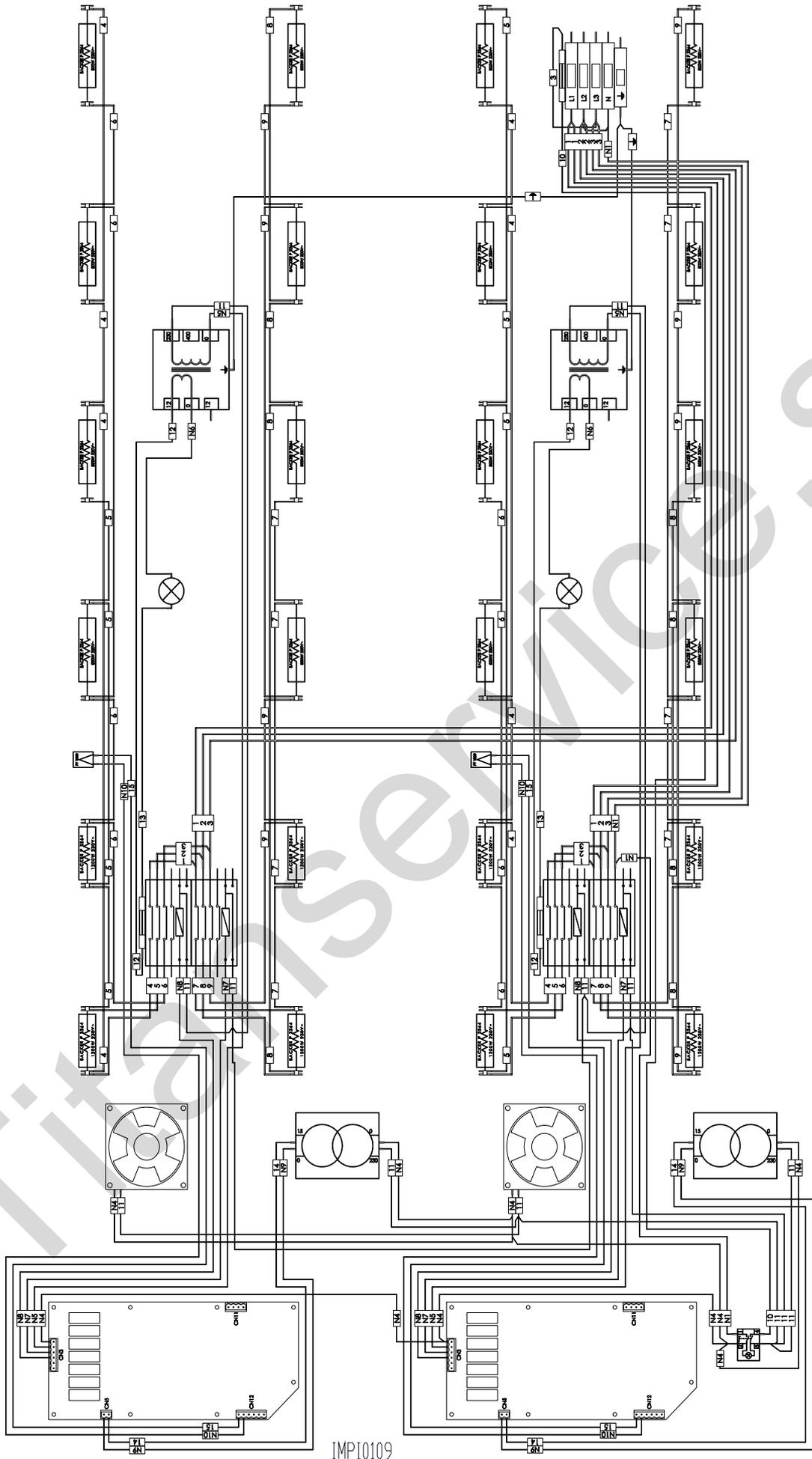


Fig.10-9 Schema elettrico, versione 6+6 a 230 Vac. 1-N



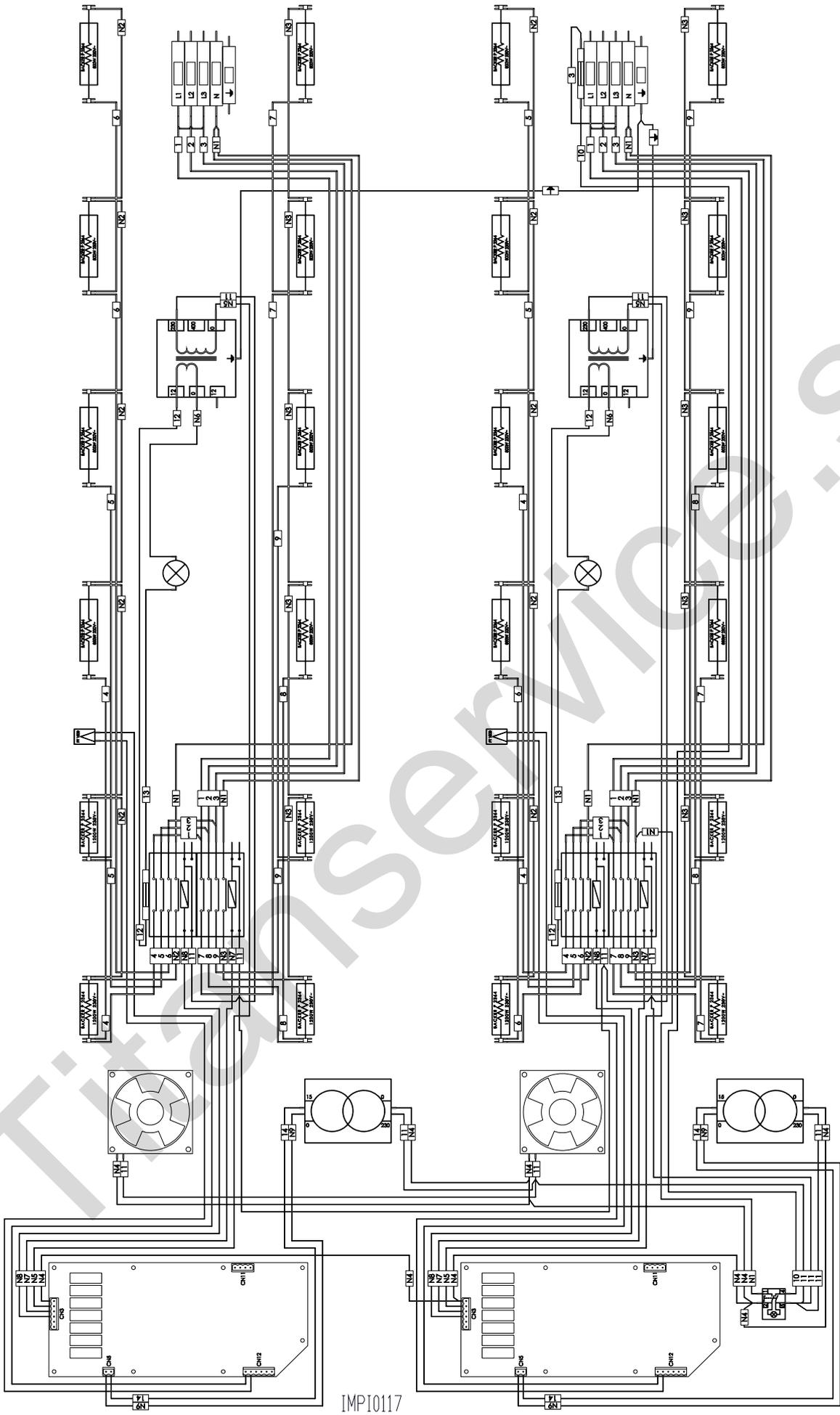
IMPI0101

Fig.10-10 Schema elettrico, versione 9+9 a 400 Vac. 3-N



IMP10109

Fig.10-11 Schema elettrico, versione 9+9 a 230 Vac. 3



IMPI0117

Fig.10-12 Schema elettrico, versione 9+9 a 230 Vac. 1-N

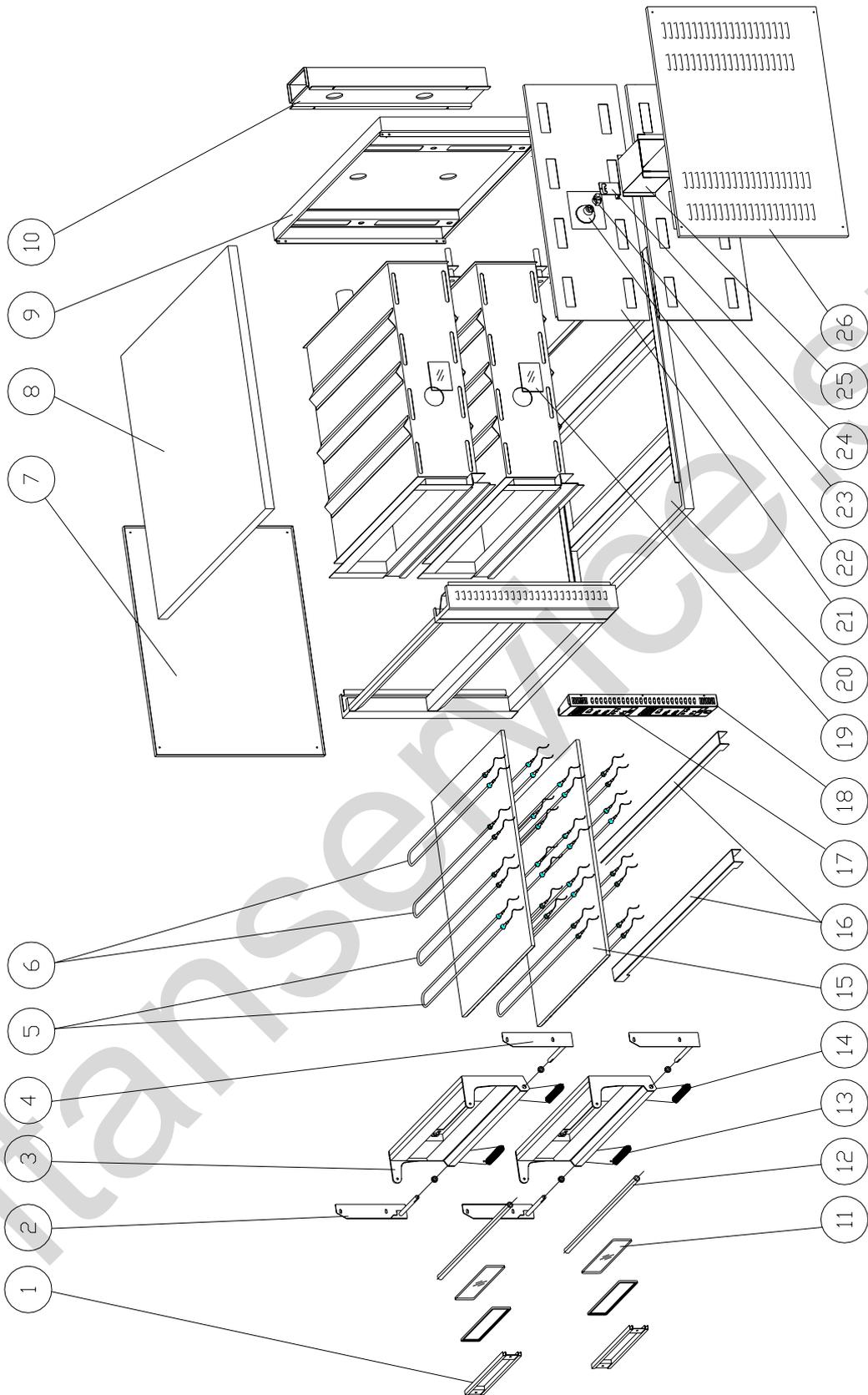


Fig.10-13 Disegno esploso versione elettromeccanica / elettronica

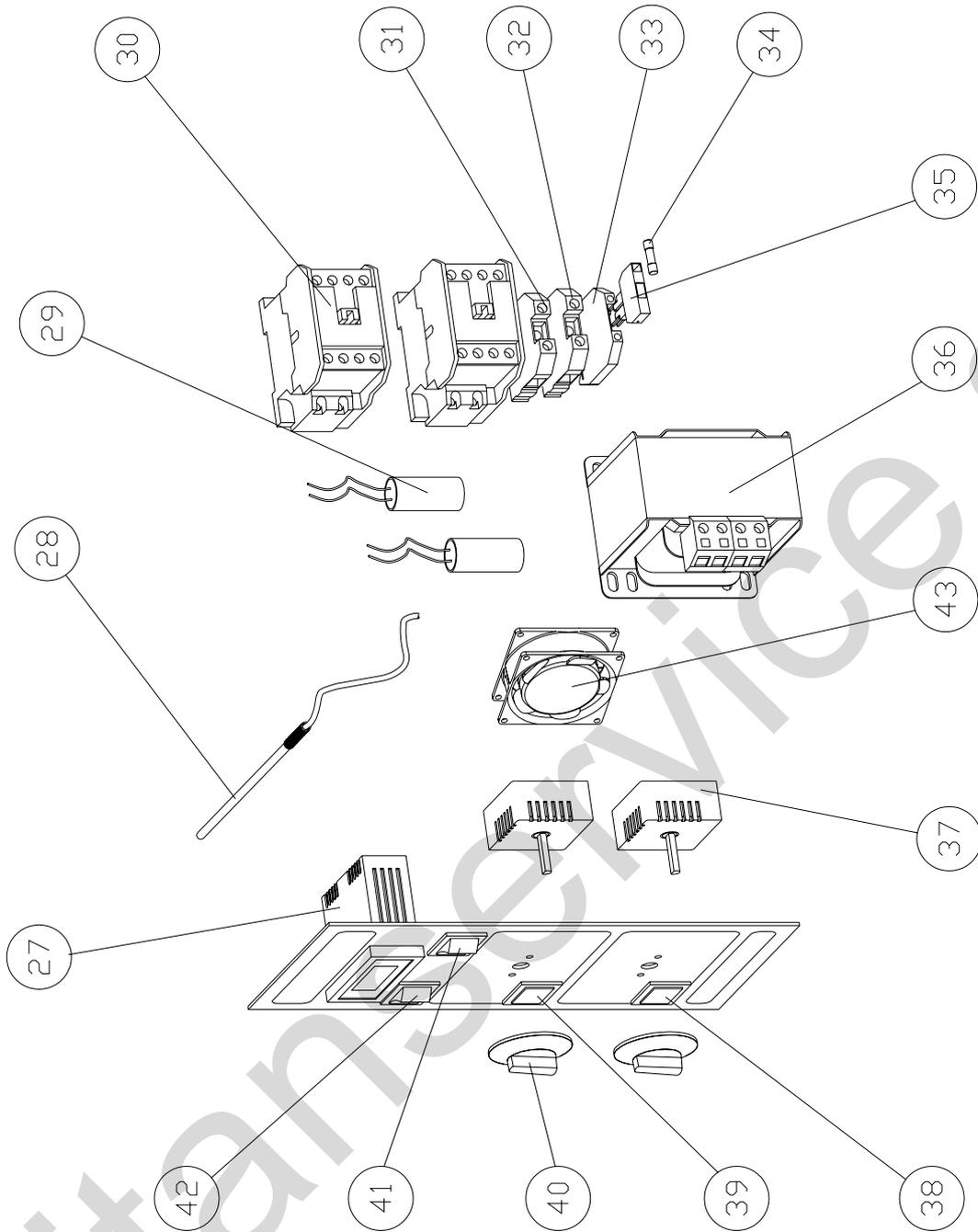


Fig.10-14 Disegno esploso componenti elettriche versione elettromeccanica

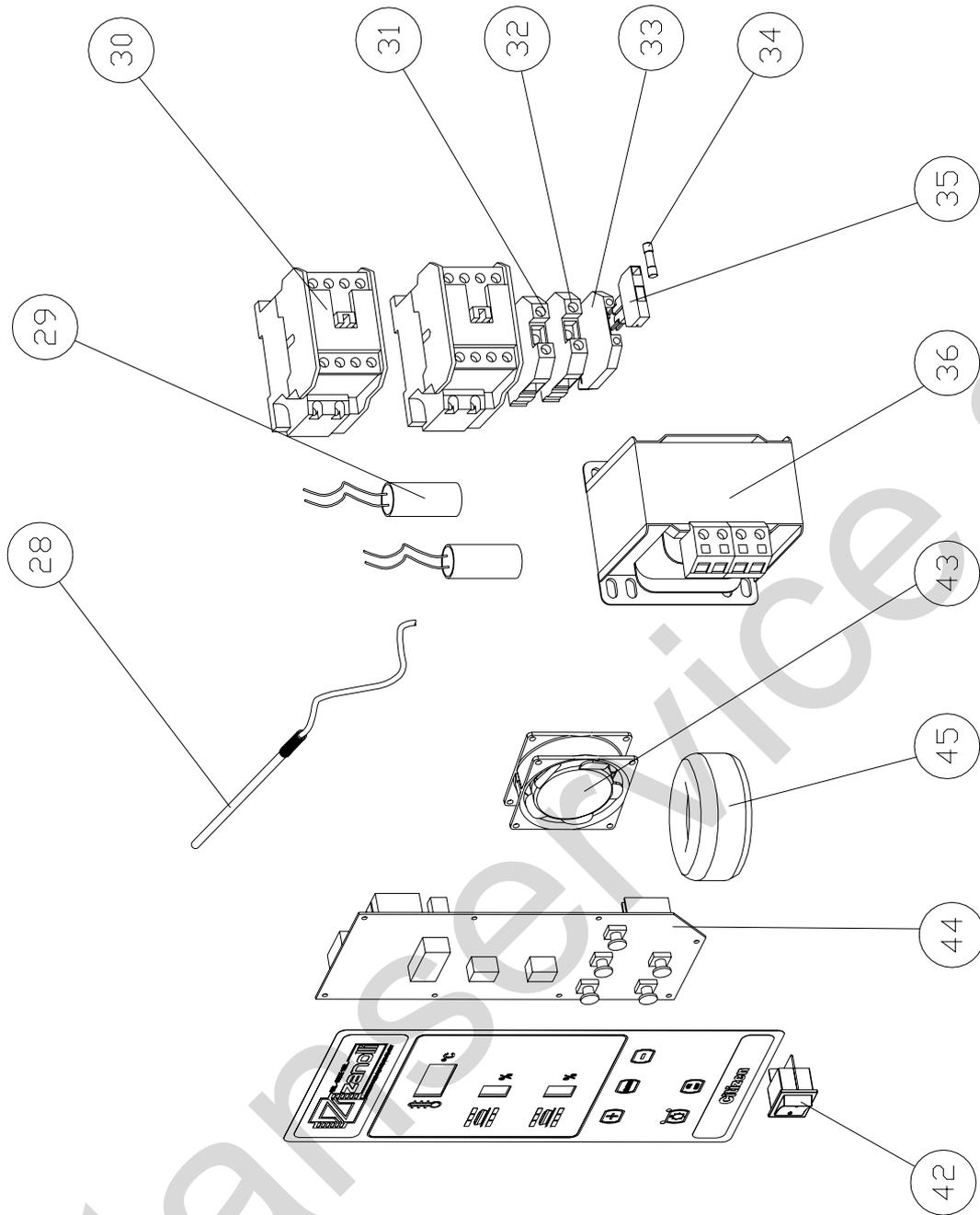


Fig.10-15 Disegno esploso componenti elettriche versione elettronica

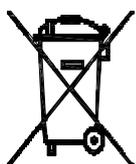
MANUTENZIONE

Pos.	Descrizione	Codici	
		CIT. 6+6/MC (105X70)	CIT. 9+9/MC (105X105)
1	TELAIO FERMA VETRO	CARP0111	CARP0111
2	STAFFA SX	SUPP0206	SUPP0206
3	TELAIO PORTA	PORT0202	PORT0202
4	STAFFA DX	SUPP0207	SUPP0207
5	RESISTENZA ANTERIORE	RESI0077	RESI0077
6	RESISTENZA POSTERIORE	RESI0078	RESI0078
7	FIANCO SX	FIAN0189	FIAN0177
8	CIELO	CARP1368	CARP1366
9	SCHIENALE	FIAN0309	FIAN0309
10	CAMINO	TUBO0055	TUBO0055
11	CRISTALLO PORTA	CRIS0028	CRIS0028
12	TUBO MANIGLIA	MANI0063	MANI0063
13	MOLLA SX RICHIAMO PORTINA	SPRI0009	SPRI0009
14	MOLLA DX RICHIAMO PORTINA	SPRI0010	SPRI0010
15	PIANO REFRATTARIO	REFR0035	REFR0034
16	RINFORZO REFRATTARIO	CARP1212	CARP1212
17A	PANNELLO SERIGRAFATO (VERSIONE ELETTROMECCANICA)	PANN0135	PANN0135
17B	PANNELLO SERIGRAFATO (VERSIONE ELETTRONICA)	PANN0186	PANN0186
18	CARTER COMANDI	CART0163	CART0163
19	CRISTALLO LUCE CAMERA	CRIS0027	CRIS0027
20	FONDO	CARP01369	CARP1367
21	LAMIERA DI CONTENIMENTO	CARP0641	CARP0583
22	LAMPADA	LAMP0020	LAMP0020
23	PORTALAMPADA	LAMP0021	LAMP0021
24	STAFFA PORTALAMPADA	CARP1276	CARP1276
25	COLLETTORE LUCE	CARP0581	CARP0581
26	FIANCO DX	FIAN0304	FIAN0306
27	TERMOREGOLATORE DIGITALE	TERM0012	TERM0012
		TERM0060	TERM0060
28A	SONDA (VERSIONE ELETTROMECCANICA)	TERM0020	TERM0020
28B	SONDA (VERSIONE ELETTRONICA)	TERM0049	TERM0049
29	FILTRO ANTIDISTURBO	ELET0116	ELET0116
30	TELERUTTORE 32A	ELET0432	ELET0432
		ELET0160	ELET0160
		ELET0002	ELET0002
31	MORSETTO GRIGIO 16 MMQ OPPURE MORSETTO GRIGIO 35 MMQ	ELET0235	ELET0235
		ELET0049	ELET0049
32	MORSETTO DI TERRA 16 MMQ OPPURE MORSETTO DI TERRA 35 MMQ	ELET0236	ELET0236
		ELET0054	ELET0054
33	MORSETTO PORTA FUSIBILE	ELET0058	ELET0058
34	FUSIBILE	ELET0204	ELET0204
35	PORTA FUSIBILE	ELET0040	ELET0040
36	TRASFORMATORE LAMPADA	ELET0433	ELET0433
37	REGOLATORE DI ENERGIA	TERM0014	TERM0014
		TERM0050	TERM0050
38	LAMPADA SPIA VERDE	LAMP0006	LAMP0006
39	LAMPADA SPIA ARANCIO	LAMP0002	LAMP0002
40	MANOPOLA	MANI0021	MANI0021
41	INTERRUTTORE LUMINOSO ARANCIO 0-1	INTE0009	INTE0009
42	INTERRUTTORE LUMINOSO VERDE 0-1	INTE0010	INTE0010
43	VENTOLA RAFFREDDAMENTO	VENT0024	VENT0024
44	SCHEDA ELETTRONICA	ELET0391	ELET0391
45	TRASFORMATORE SCHEDA ELETTRONICA	ELET0420	ELET0420

TAB.10.1.Elenco parti di ricambio versione elettromeccanica / elettronica

11. MESSA FUORI SERVIZIO E DEMOLIZIONE

Prima di procedere alla messa fuori servizio scollegare l'allacciamento elettrico ed eventuali altri collegamenti procedendo poi allo spostamento dei moduli utilizzando mezzi idonei alla movimentazione quali: carrelli elevatori, paranchi, etc.....tenendo presente la posizione del baricentro (tab.5.1.) indicata nel capitolo INSTALLAZIONE (5). I forni sono composti dai seguenti materiali: acciaio inox, lamiera verniciata, lamiera alluminata, vetro, materiale ceramico, lana di roccia e parti elettriche.



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