

**prismafood**  
▶▶ solutions

**ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE**

**FORNI ELETTRICI PER PIZZA  
BASIC"D" E BASIC"XL D"**



**CE**

ITALIANO

# INDICE



## 1- DICHIARAZIONE E MARCATURA "CE"

1.1- Marcatura "CE" .....	p. 3-4
---------------------------	--------



## 2- INFORMAZIONI GENERALI

2.1- Importanza del manuale .....	p. 4
2.2- Stato "forno spento" .....	p. 4
2.3- Garanzia .....	p. 4



## 3- DATI TECNICI

3.1- Scheda tecnica forni BASIC D .....	p. 5
3.2- Scheda tecnica forni BASIC XL D .....	p. 6
3.3- Destinazione d'uso .....	p. 7
3.4- Limiti d'uso .....	p. 7



## 4- INSTALLAZIONE

4.1- Prescrizioni a carico dell'utente .....	p. 7
4.2- Collegamento elettrico .....	p. 8
4.3- Morsettiera .....	p. 9
4.4- Equipotenziale .....	p. 9



## 5- USO E FUNZIONAMENTO

5.1- Pannello comandi .....	p. 10
5.2- Funzionamento centralina .....	p. 11
5.3- Funzione tasto lepre. ....	p. 11
5.4- Prima messa in funzione .....	p. 12
5.5- Accensione del forno .....	p. 12-13
5.6- Spegnimento del forno .....	p. 13



## 6- MANUTENZIONE

6.1- Pulizia .....	p. 13
--------------------	-------



## 7- DEMOLIZIONE

7.1- Avvertenze generali .....	p. 13
--------------------------------	-------



## 8- RICAMBI

8.1- Ricambi forni BASIC D .....	p. 14
8.2- Ricambi forni BASIC XL D .....	p. 15-16
8.3- Esploso forni BASIC 4-6/D; BASIC XL 4-6-6L-9/D .....	p. 17
8.4- Esploso forni BASIC 44-66/D; BASIC XL4/D 4-66-66L-99/D .....	p. 18



## 9- PARTE ELETTRICA

9.1- Distinta componenti elettrici .....	p. 19
9.2- Schemi elettrici .....	da p. 20

# CE 1-DICHIARAZIONE E MARCATURA "CE"

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ	CE	DECLARATION OF CON- FORMITY
In accordo con la Direttiva Bassa Tensione <b>2006/95/CEE</b> , con la Direttiva <b>2004/108/CEE</b> (Compatibilità Elettro-magnetica), con la direttiva <b>2006/42/CEE</b> (macchine), con la Direttiva <b>2002/95/CEE</b> (Rohs), <b>Reg. 1935/2004</b> (con materiale a contatto con alimenti).		
<i>In accordance with the EEC Low Voltage Directive 2006/95, the EEC Directive 2004/108 (Electromagnetical Compatibility), with the EEC Directive 2006/42 (machinery), with the EEC Directive 2002/95 (Rohs), with Reg. 1935/2004 (material in contact with food).</i>		
Tipo d'apparecchio - <i>Machinery Type</i>	:	Macchina: FORNO DIGITALE
Marchio commerciale - <i>Trademark</i>	:	PRISMAFOOD
Modello - <i>Technical features</i>	:	BASIC 4-44/D - BASIC 6 -66/D BASIC XL 4-44/D BASIC XL 6-6L- 66-66L/D BASIC XL 9-99/D
Costruttore - <i>Manufacturer</i>	:	PRISMAFOOD S.R.L.
Indirizzo - <i>Address</i>	:	VIA TABINA,18 33098 VALVASONE (PN) ITALIA
Telefono - <i>Telephone number</i>	:	+39 0434 85081
Telefax - <i>Telefax</i>	:	+39 0434 857878
Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole di sicurezza in vigore nella CEE sono:		
<i>The normative laws or the technical specifications (designations) that were applied, in accordance with the safety rules in force within the EEC, are:</i>		
Norme o altri documenti normativi <i>Normative laws or other normative documen- tation:</i>		
EN 60335-1 EN 60335-2-64		
EN 61000-2-3		
EN 61000-5-3		
EN 55014.1		
Altre informazioni - <i>Additional information</i>		
In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.		
<i>As manufacturer and/or authorised representative of the Company, within the EEC, I declare on my own liability, that the machineries are in compliance with the above mentioned Laws.</i>		
VALVASONE (PN)		DUS SERGIO
02.01.2007		Presidente Chairman
		

# 1—DICHIARAZIONE E MARCATURA

## 1.1- MARCATURA "CE"

La marcatura CE è costituita da una etichetta adesiva serigrafata di colore grigio, applicata sul retro del forno.

Nella targhetta sono indicati in modo leggibile ed indelebile i seguenti dati:

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



## 2—INFORMAZIONI GENERALI

### 2.1- IMPORTANZA DEL MANUALE

Prima di utilizzare il forno in oggetto è obbligatorio leggere e comprendere in tutte le sue parti il presente manuale.

Il presente manuale deve sempre essere a disposizione degli "operatori autorizzati" e trovarsi vicino al forno bene custodito e conservato.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali e cose, causati dall'inosservanza delle norme descritte nel presente manuale.

Il presente manuale è parte integrante del forno e deve essere conservato fino allo smaltimento finale dello stesso.

gli "operatori autorizzati" devono eseguire sul forno esclusivamente gli interventi di loro specifica competenza.

### 2.2- STATO "FORNO SPENTO"

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

### 2.3- GARANZIA

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



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



## 3—DATI TECNICI

### 3.1 SCHEDA TECNICA FORNI BASIC D

Modello   Model   Modelle   Modèle			BASIC 4/D	BASIC 44/D	BASIC 6/D	BASIC 66/D
Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Temperature de travail	°C			50   500 °C		
Alimentazione   Power supply Spannung   Alimentation	volt			230   400		
Camere   Chamber   Kamme   Chambre	nr		1	2	1	2
Potenza   Power   Heizleistung   Puissance	KW		4,6	9,2	7,2	14,4
Potenza resistenza cielo Power of top heating elements Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistances plafond	W		2300x1	2300x2	1200x3	1200x6
Potenza resistenza platea Power of bottom heating elements Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistances sol	W		2300x1	2300x2	1200x3	1200x6
Dimensioni esterne   External dim. Außenabmessungen   Dim. extérieures	lxpxh	cm	98x93x41	98x93x75	98x122x41	98X122X75
Dimensioni interne   Inside dim. Innenabmessungen   Dim. Itérieures	lxpxh	cm	66x66x14	66x66x14	66x99x14	66X99X14
Dimensioni imballo Paking dimentions Verpackung Abmessungen Dim emballage	xpxh	cm	100X98X54	100X98X88	126X101X54	126X101X88
Volume   Volume Volumen – Volume	m		0,52	0,86	0,69	1,12
Peso netto   Net weight Netto gewicht   Poids netto	kg		89	135	116	180
Peso lordo   Gross weight Brutto gewich   Poids brut	kg		105	145	134	190



## 3—DATI TECNICI

### 3.2 SCHEDA TECNICA FORNI BASIC XL D

Modello   Model   Modelle   Modèle		BASIC XL 4/D	BASICXL44/D	BASICXL6/D	BASICXL66/D	BASICXL6L/D	BASICXL66L/D	BASICXL9/D	BASICXL99/D
Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Temperature de travail					50   500 °C				
Alimentazione   Power supply Spannung   Alimentation	volt				230   400				
Camere   Chamber   Kammer   Chambre	nr	1	2	1	2	1	2	1	2
Potenza   Power   Heizleistung   Puissance	KW	6	12	9	18	9	18	13,2	26,4
Potenza resistenza cielo Power of top heating elements Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistances plafond	W	3000x1	3000x2	1500x3	1500x6	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
Potenza resistenza platea Power of bottom heating elements Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistances sol	W	3000x1	3000x2	1500x3	1500x6	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
Dimensioni esterne   External dim. Außenabmessungen   Dim. extérieures	lxpxh cm	101x85x42	101x85x75	101x121x42	101x121x75	130,5x93x42	130,5x93x75	130,5x128x42	130,5x128x75
Dimensioni interne   Inside dim. Innenabmessungen   Dim. Itérieures	lxpxh cm	72x72x14	72x72x14	72x108x14	72x72x14	108x72x14	108x72x14	108x108x14	108x108x14
Dimensioni imballo Paking dimentions Verpackung Abmessungen Dim emballage	xpxh cm	109x104x58	109x104x93	109x140x58	109x140x93	135x96x58	135x96x75	135x131x58	135x131x75
Volume   Volume Volumen   Volume	m	0,66	1,5	0,89	1,42	0,75	0,98	1,03	1,33
Peso netto   Net weight Netto gewicht   Poids netto	kg	115	200	165	300				
Peso lordo   Gross weight Brutto gewich   Poids brut	kg	123	210	175	312				



## 3—DATI TECNICI

### 3.3- DESTINAZIONE D'USO

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



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



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

### 3.4- LIMITI D'USO

Il forno in oggetto è stato progettato e realizzato esclusivamente per la destinazione d'uso descritta al **Par.3.3** pertanto è assolutamente vietato qualsiasi altro tipo d'impiego e utilizzo al fine di garantire, in ogni momento, la sicurezza degli operatori autorizzati e l'efficienza del forno stesso.



## 4—INSTALLAZIONE

### 4.1- PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE

Il luogo dove viene installato il forno deve avere le seguenti caratteristiche ambientali:

- essere asciutto
- fonti idriche adeguatamente distanti
- ventilazione ed illuminazione idonee e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti.



**IL FORNO NON DEVE ESSERE INSTALLATO IN PROSSIMITÀ DI MATERIALI INFIAMMABILI (LEGNO, PLASTICA, COMBUSTIBILI, GAS, ETC.). EVITARE NEL MODO PIU' ASSOLUTO IL CONTATTO D'OGGETTI INFIAMMABILI CON LE SUPERFICI CALDE DEL FORNO. ASSICURARE SEMPRE LE CONDIZIONI DI SICUREZZA ANTINCENDIO. MANTENERE UNO SPAZIO LIBERO ATTORNO AL FORNO DI ALMENO 30 CM.**



**IN CASO DI INSTALLAZIONE DIRETTA SU UN PIANO, IL FONDO DEL FORNO DEVE ESSERE AD UNA DISTANZA DI ALMENO 200 mm.**

Verificare che la tensione d'alimentazione, la frequenza e la potenza dell'impianto siano compatibili con i valori riportati sia nelle caratteristiche tecniche (3.1) che nella targhetta apposta sul retro del forno. Le caratteristiche della presa d'alimentazione elettrica devono essere compatibili con la spina installata sul cavo.

## 4—INSTALLAZIONE

### 4.2- COLLEGAMENTO ELETTRICO



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



**PER IL COLLEGAMENTO DIRETTO ALLA RETE È NECESSARIO PREVEDERE UN DISPOSITIVO CHE ASSICURI LA DISCONNESSIONE DALLA RETE CON UNA DISTANZA DI APERTURA DEI CONTATTI CHE CONSENTA LA DISCONNESSIONE COMPLETA NELLE CONDIZIONI DELLA CATEGORIA DI SOVRATENSIONE III, CONFORMEMENTE ALLE REGOLE DI INSTALLAZIONE.**

Per collegare la macchina alla rete elettrica è indispensabile procedere nel modo seguente:

- 1) collegare alla morsettiere (**FIG.A**) i conduttori L1—L2—L3—N —  $\perp$  di un cavo di alimentazione tipo H07 -RNF omologato.
- 2) assieme all'altra estremità del cavo una spina normalizzata e polarizzata (la distinzione tra fase e neutro deve essere inequivocabile).
- 3) Per collegare il forno a 230V MONOFASE è sufficiente fare un ponte tra L1-L2-L3 con le apposite piastrine presenti sulla scatola della morsettiere.

L1	Morsetto N.1
L2	Morsetto N.2
L3	Morsetto N.3
N	Morsetto N.4 o N.5
$\perp$	Morsetto N.6



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



## 4—INSTALLAZIONE

### 4.3— MORSETTIERA

La morsettiere è posta esternamente sul retro del forno.

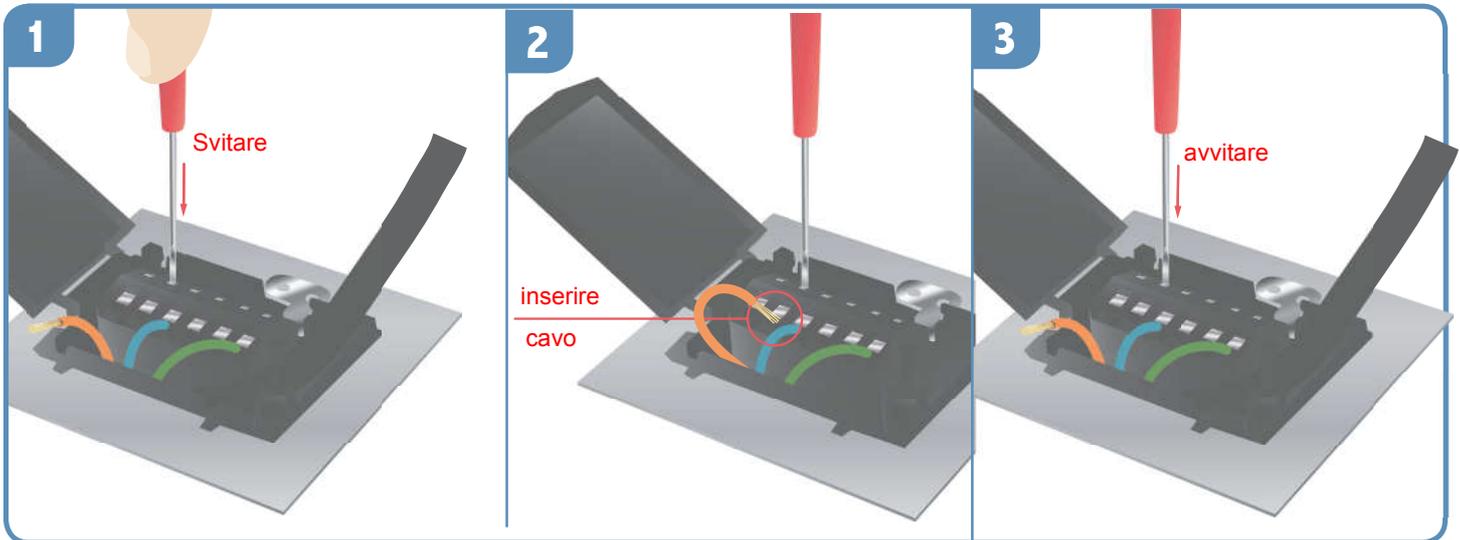


FIG.A

DATI TECNICI	EUROPA		USA		
	ENEC	UL	CSA		
Norme di riferimento	EN 60998-1/2 EN 60335-1 EN 61210 (VDE 0513) UL 1977 CSA C22.2				
Standards	ENEC	UL	CSA		
Sezione cavo	da 3G1,5 a 3G6 mm <sup>2</sup>	12 AWG	8 AWG	12 AWG	8 AWG
Tensione nominale	450 V	600V			
Corrente max	41 A	26A	36A	24A	30A
Temperatura d'esercizio	125°C				
Grado di protezione	IP 30				
Materiale	Poliammide nero UL94 - V0 GWT 750°C - V2 GWT 850°C				
Parti metalliche	Acciaio zincato RoHS conforme				
Finitura cavo per connessione	Sguainato: 60-80 mm				
	spellato/puntalino: 6-10 mm				

### 4.4— EQUIPOTENZIALE

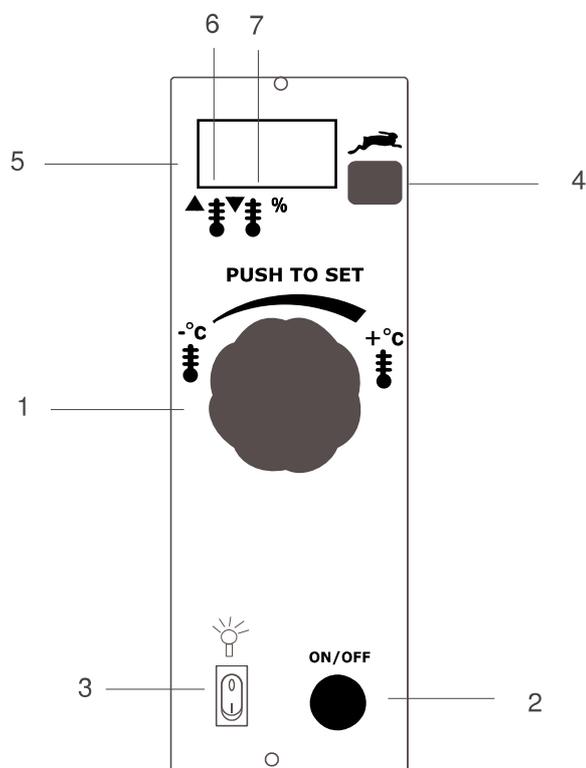
L' apparecchiatura deve essere inserita in un sistema equipotenziale. Il morsetto di collegamento si trova in prossimità della morsettiere di alimentazione del forno. Il filo equipotenziale deve avere una sezione minima di 10 mm.



## 5- USO E FUNZIONAMENTO

### 5.1- PANNELLO COMANDI

Il pannello comandi è installato nel lato anteriore del forno come indicato in **FIG.1**.



**FIG.1** (Pannello comandi)

LEGENDA FIG.1		
RIF.	DENOMINAZIONE	FUNZIONE
1	Tasto "PUSH TO SET"	Premuto e ruotato permette la regolazione delle impostazioni.
2	Interruttore ON/OFF	Premuto accende il forno ed il controllore digitale.
3	Interruttore luce camera (I-0)	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Pos. 1:</b> Accende la luce nella camera;</li><li>• <b>Pos. 2:</b> Spegne la luce nella camera.</li></ul>
4	Tasto "LEPRE"	Se premuto durante il lavoro porta automaticamente al 100% il lavoro della resistenza cielo e platea, fino al raggiungimento della temperatura impostata all'interno della camera.
5	Visualizzatore/Display	Visualizza le varie impostazioni e di default visualizza la temperatura all'interno della camera.
6	Led funzionamento resistenza superiore	Acceso durante la regolazione, indica che si sta impostando il valore in percentuale (%) di lavoro della resistenza superiore.
7	Led funzionamento resistenza inferiore	Acceso durante la regolazione, indica che si sta impostando il valore in percentuale (%) di lavoro della resistenza inferiore.



## 5- USO E FUNZIONAMENTO

### 5.2- FUNZIONAMENTO CENTRALINA

Tutte le impostazioni vengono effettuate con la pressione della manopola "PUSH TO SET" (**FIG.1 Rif.1**).

Premendo una sola volta la manopola "PUSH TO SET" (**FIG.1 Rif.1**), sul display (**FIG.1 Rif.5**) lampeggerà il valore della temperatura che si desidera raggiungere all'interno della camera.

Ruotando la manopola "PUSH TO SET" (**FIG.1 Rif.1**), scegliere il valore desiderato; una seconda pressione confermerà il dato e abiliterà l'impostazione del valore (**in percentuale %**) della resistenza cielo (**LED lampeggiante FIG.1 rif.6**).

Scegliere il valore (**in percentuale %**) di lavoro al quale si desidera far riscaldare la resistenza cielo; una terza pressione della manopola confermerà il dato e abiliterà l'impostazione del valore (**in percentuale %**) della resistenza platea (**LED lampeggiante FIG.1 rif.7**).

Scegliere il valore (**in percentuale %**) di lavoro al quale si desidera far riscaldare la resistenza platea.

Premendo nuovamente la manopola "PUSH TO SET" (**FIG.1 Rif.1**), anche l'ultimo valore viene salvato ed il display (**FIG.1 Rif.5**) visualizzerà la temperatura all'interno della camera.

SCHEMA SEMPLIFICATO FUNZIONAMENTO TASTO "PUSH TO SET"		IMPOSTAZIONI CONSIGLIATE DI LAVORO	
		Lavoro discontinuo	Lavoro continuo
<b>1a Pressione</b>	Regolazione temperatura interna camera		
<b>2a Pressione</b>	Tegolazione percentuale di lavoro resistenza cielo	<b>Resistenza cielo</b> 70%	80%
<b>3a Pressione</b>	Regolazione percentuale di lavoro resistenza platea	<b>Resistenza platea</b> 20%	30%

### 5.3- FUNZIONE TASTO "LEPRE"

Viene utilizzato soprattutto all'accensione del forno per mandare più velocemente in temperatura la camera, e quando si ha un consistente abbassamento di temperatura, per ritornare il più velocemente possibile ai valori (**in percentuale %**) impostati.

La pressione di questo tasto fa lavorare alla massima potenza (al 100%) tutte le resistenze fino al raggiungimento dei valori (**in percentuale %**) precedentemente impostati.

A temperatura raggiunta, il forno riprende a funzionare con i valori (**in percentuale %**) definiti.

E' possibile interrompere la funzione "LEPRE" durante lo svolgimento della stessa, semplicemente premendo nuovamente il tasto "LEPRE".



## 5- USO E FUNZIONAMENTO

### 5.4- PRIMA MESSA IN FUNZIONE

Prima di accendere il forno asportare il film protettivo evitando di usare utensili che possano danneggiare le superfici.



**NONOSTANTE LE POTENZIALITÀ TERMICHE OFFERTE DAL FORNO, PER MOTIVI DI SICUREZZA, LA TEMPERATURA MASSIMA CONSENTITA SELEZIONABILE CON L'AUSILIO DEI TERMOSTATI È 450°C**



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

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

- 1) Pulire il frontale del forno con un panno asciutto e morbido in modo da rimuovere eventuali residui;
- 2) Collegare la spina del cavo di alimentazione elettrica alla presa di alimentazione elettrica;
- 3) Portare il pulsante del forno "ON/OFF" (**FIG.1 Rif.2**) in pos."ON";
- 4) Impostare la temperatura del forno a 150°C premendo ruotando il tasto "PUSH TO SET" (**FIG.1 Rif.1**), fino a che si accenderanno i LED di riferimento (**FIG.1 rif.ti 6 e 7**).
- 5) Lasciare in funzione il forno per circa **1 h**;
- 6) Spegnerne il forno portando il pulsante "ON/OFF" (**FIG.1 Rif.2**) in pos."OFF";
- 7) Aprire la porta del forno per **15 min** circa in modo da lasciare evacuare eventuali vapori e odori;
- 8) Richiudere la porta e ripetere l'operazione descritta al punto **4**) portando il valore della temperatura interna della camera a **400°C**.
- 9) Lasciare in funzione il forno per circa **1 h**;
- 10) Disattivare il funzionamento delle resistenze tramite il tasto "ON/OFF" (**FIG.1-Rif.2**) in pos. "OFF" .

### 5.5- ACCENSIONE DEL FORNO

- 1) Collegare la spina del cavo di alimentazione elettrica alla presa di alimentazione elettrica;
- 2) Portare il pulsante del forno "ON/OFF" (**FIG.1 Rif.2**) in pos."ON";
- 3) Impostare al valore desiderato la temperatura del forno premendo e ruotando il tasto "PUSH TO SET" (**FIG.1 Rif.1**). Impostare la percentuale (%) di lavoro desiderata delle resistenze premendo il tasto "PUSH TO SET" (**FIG.1 Rif.1**) fino all'accensione del LED di riferimento (**FIG.1 rif.ti 6 e 7**) della resistenza; di seguito ruotare la manopola per impostare il valore desiderato. Perché il forno appena acceso raggiunga la temperatura impostata nel minor tempo possibile, premere il tasto "LEPRE" (**FIG.1Rif.4**)
- 4) Una volta che il forno ha raggiunto la temperatura desiderata (vedi punto **9**) del presente paragrafo), visibile nel display (**FIG.1 Rif.3**) è possibile inserire nel forno la pizza per la cottura;
- 5) Aprire manualmente la porta del forno tramite le apposite maniglie;
- 6) Per illuminare l'interno della camera cottura premere l'interruttore lampada forno (**FIG.1-Rif.5**);
- 7) Inserire all'interno del forno la pizza e/o le pizze da cuocere servendosi di strumenti idonei a questo tipo d'impiego. È importante evitare di lasciare troppo a lungo aperta la porta in quanto il calore fuoriuscito abbassa la temperatura del forno;
- 8) Richiudere la porta e controllare la cottura attraverso il vetro d'ispezione;
- 9) La temperatura di cottura della pizza varia a seconda che la stessa sia posta direttamente sulla pietra refrattaria o su una teglia. Nel primo caso si consiglia di impostare la temperatura di cottura a **280 °C** per la suola e **320 °C** per il cielo; nel secondo caso, invece, **320 °C** per la suola e **280 °C** per il cielo;
- 10) A cottura ultimata aprire la porta ed estrarre la pizza e/o le pizze e richiudere la porta.



## 5- USO E FUNZIONAMENTO

### 5.4- SPEGNIMENTO DEL FORNO

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

- 1) Spegner il forno portando nella **pos."0"** gli interruttori che mettono in funzione le resistenze (**FIG.1;2;-Rif.3**) e le manopole che regolano i termostati; (**FIG.1-Rif.2**)

**Per il forno BASIC 2/40:** premere l'interruttore generale e disattivare le resistenze;



## 6- MANUTENZIONE



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

### 6.1- MANUTENZIONE

La pulizia deve essere eseguita alla fine di ogni utilizzo in osservanza delle norme igieniche e a tutela della funzionalità del forno.

**Pulizia del piano refrattario:** questa operazione va effettuata con il forno caldo.

Una volta **raggiunta la temperatura di circa 350°C**, spegnere il forno, aprire la porta e pulire il piano mediante **una spazzola in fibra vegetale o metallo morbido dotata di manico lungo tale da evitare il contatto con parti calde del forno.**

**Pulizia esterna del forno:** (superfici in acciaio inox, vetro d'ispezione e pannello comandi): questa operazione va effettuata a forno freddo.



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



**PER LA PULIZIA E' VIETATO L'USO DI: GETTI D'ACQUA, POLVERI ABRASIVE, SOSTANZE CORROSIVE O QUANT' ALTRO CHE POSSA DANNEGGIARE I COMPONENTI E COMPROMETTERE LA SICUREZZA IN GENERALE, ED IN PARTICOLARE SOTTO IL PROFILO IGIENICO.**

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



## 7- DEMOLIZIONE

### 7.1- AVVERTENZE GENERALI

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



## 8—RICAMBI

### 8.1— RICAMBI FORNI BASIC D

RIF. N.°	DENOMINAZIONE	BASIC 4/D	BASIC 44/D	BASIC 6/D	BASIC 66/D
		CODICE		CODICE	
1	Piastrina maniglione destra	4P100013	4P100013	4P100013	4P100013
2	Vetro porta	5V010015	5V010015	5V010015	5V010015
3	Piastrina maniglione sinistra	4P100013	4P100013	4P100013	4P100013
4	Maniglione	7M010000	7M010000	7M010000	7M010000
5	Guarnizione per vetro porta	5G100001	5G100001	5G100001	5G100001
6	Telaio porta	4T020025	4T020025	4T020025	4T020025
7	Facciata	4F020020	4F020025	4F020020	4F020025
8	Pietra refrattaria	5P050010	5P050010	5P050020	5P050020
9	Camino vapore	-----	-----	4C030001	4C030005
10	Camera cottura	7C010101	7C010101	7C010105	7C010105
11	Tondino porta resistenza	4T060000	4T060000	4T060010	4T060010
12	Pannello sinistro	4P040005	4P040015	4P040025	4P040035
13	Materiale termoisolante	5L010001	5L010001	5L010001	5L010001
14	Carcassa esterna	4S030001	4S030005	4S030010	4S030015
15	Scheda teleruttore	5S010050	5S010050	5S010050	5S010050
16	Morsettiera	5M100001	5M100001	5M100001	5M100001
17	Rondella	3R030000	3R030000	3R030000	3R030000
18	Vetro lampada	5V010003	5V010003	5V010003	5V010003
19	Lampada alogena	5L020005	5L020005	5L020005	5L020005
20	Portalampada	5P110003	5P110003	5P110003	5P110003
21	Etichetta pannello comandi	5E200060	5E200060	5E200060	5E200060
22	Pannello comandi	4M010003	4M010003	4M010003	4M010003
23	Interruttore	5I100005	5I100005	5I100005	5I100005
24	Viti fissaggio piastrine	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019
25	Pannello destro con feritoie	4P040002	4P040014	4P040021	4P040031
26	Intercapedine	4I020003	4I020012	4I020007	4I020017
27	Resistenze	5R050400	5R050400	5R050410	5R050410
28	Controporta	4C020015	4C020015	4C020015	4C020015
28	Controporta senza vetro	-----	-----	-----	-----
29	Porta	4P050015	4P050015	4P050015	4P050015
30	Potenziometro	5P100100	5P100100	5P100100	5P100100
31	Centralina	5C150050	5C150050	5C150050	5C150050
32	Pulsante "ON/OFF"	5I100010	5I100010	5I100010	5I100010
33	Manopola potenziometro	5M200002	5M200002	5M200002	5M200002
34	Sonda tipo "J"	5S010020	5S010020	5S010020	5S010020



## 7—RICAMBI

### 8.2— RICAMBI FORNI BASIC XL D

RIF. N.°	DENOMINAZIONE	BASIC XL 4/D	BASIC XL 44/D	BASIC XL 6/D	BASIC XL 66/D
		CODICE		CODICE	
1	Piastrina maniglione destra	4P100013	4P100013	4P100013	4P100013
2	Vetro porta	5V010015	5V010015	5V010015	5V010015
3	Piastrina maniglione sinistra	4P100013	4P100013	4P100013	4P100013
4	Maniglione	7M010005	7M010005	7M010005	7M010005
5	Guarnizione vetro porta	5G100001	5G100001	5G100001	5G100001
6	Telaio porta	4T020027	4T020027	4T020027	4T020027
7	Facciata	4F020022	4F020027	4F020022	4F020027
8	Pietra refrattaria	4P050040	4P050040	4P050050	4P050050
9	Camino vapore	4C030001	4C030005	4C030001	4C030005
10	Camera cottura	7C010103	7C010103	7C010107	7C010107
11	Tondino porta resistenza	4T060065	4T060065	4T060070	4T060070
12	Pannello sinistro	4P040007	4P040017	4P040027	4P040037
13	Materiale termoisolante	5L010001	5L010001	5L010001	5L010001
14	Carcassa esterna	4S030003	4S030007	4S030012	4S030017
15	Scheda teleruttore	5S010050	5S010050	5S010050	5S010050
16	Morsettiera	5M100001	5M100001	5M100001	5M100001
17	Rondella	3R030000	3R030000	3R030000	3R030000
18	Vetro lampada	5V010003	5V010003	5V010003	5V010003
19	Lampada alogena	5L020005	5L020005	5L020005	5L020005
20	Porta lampada	5P110003	5P110003	5P110003	5P110003
21	Etichetta pannello comandi	5E200060	5E200060	5E200060	5E200060
22	Pannello comandi	4M010004	4M010004	4M010004	4M010004
23	Interruttore	5I100005	5I100005	5I100005	5I100005
24	Viti fissaggio piastrine	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017
25	Pannello destro con feritoie	4P040004	4P040013	4P040023	4P040033
26	Intercapedine	4I020003	4I020012	4I020007	4I020017
27	Resistenze	5R050400	5R050400	5R050410	5R050410
28	Controporta	4C020017	4C020017	4C020017	4C020017
29	Porta	4P050017	4P050017	4P050017	4P050017
30	Potenziometro	5P100100	5P100100	5P100100	5P100100
31	Centralina	5C150050	5C150050	5C150050	5C150050
32	Pulsante "ON/OFF"	5I100010	5I100010	5I100010	5I100010
33	Manopola potenziometro	5M20002	4M20002	4M20002	4M20002
34	Sonda tipo "J"	5S010050	5S010050	5S010050	5S010050



## 7—RICAMBI

### 8.2— RICAMBI FORNI BASIC XL D

RIF. N.°	DENOMINAZIONE	BASIC XL 6L/D	BASIC XL 66L/D	BASIC XL 9/D	BASIC XL 99/D
		CODICE		CODICE	
1	Piastrina maniglione destra	4P100013	4P100013	4P100013	4P100013
2	Vetro porta	5V010015	5V010015	5V010015	5V010015
3	Piastrina maniglione sinistra	4P100013	4P100013	4P100013	4P100013
4	Maniglione	7M010007	7M010007	7M010007	7M010007
5	Guarnizione vetro porta	5G100001	5G100001	5G100001	5G100001
6	Telaio porta	4T020018	4T020018	4T020018	4T020018
7	Facciata	4F020023	4F020028	4F020023	4F020028
8	Pietra refrattaria	4P050040	4P050040	4P050050	4P050050
9	Camino vapore	4C030001	4C030005	4C030001	4C030005
10	Camera cottura	7C010110	7C010110	7C010112	7C010112
11	Tondino porta resistenza	4T060065	4T060065	4T060070	4T060070
12	Pannello sinistro	4P040007	4P040017	4P040027	4P040037
13	Materiale termoisolante	5L010001	5L010001	5L010001	5L010001
14	Carcassa esterna	4S030071	4S030076	4S030078	4S030079
15	Scheda teleruttore	5S010050	5S010050	5S010050	5S010050
16	Morsettiera	5M100001	5M100001	5M100001	5M100001
17	Rondella	3R030000	3R030000	3R030000	3R030000
18	Vetro lampada	5V010003	5V010003	5V010003	5V010003
19	Lampada alogena	5L020005	5L020005	5L020005	5L020005
20	Porta lampada	5P110003	5P110003	5P110003	5P110003
21	Etichetta pannello comandi	5E200060	5E200060	5E200060	5E200060
22	Pannello comandi	4M010011	4M010011	4M010011	4M010011
23	Interruttore	5I100005	5I100005	5I100005	5I100005
24	Viti fissaggio piastrine	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017
25	Pannello destro con feritoie	4P040004	4P040013	4P040023	4P040033
26	Intercapedine	4I020008	4I020018	4I020007	4I020017
27	Resistenze	5R050415	5R050415	5R050420	5R050420
28	Controporta	4C020018	4C020018	4C020018	4C020018
29	Porta	4P050018	4P050018	4P050018	4P050018
30	Potenziometro	5P100100	5P100100	5P100100	5P100100
31	Centralina	5C150050	5C150050	5C150050	5C150050
32	Pulsante "ON/OFF"	5I100010	5I100010	5I100010	5I100010
33	Manopola potenziometro	5M200002	4M200002	4M200002	4M200002
34	Sonda tipo "J"	5S010050	5S010050	5S010050	5S010050

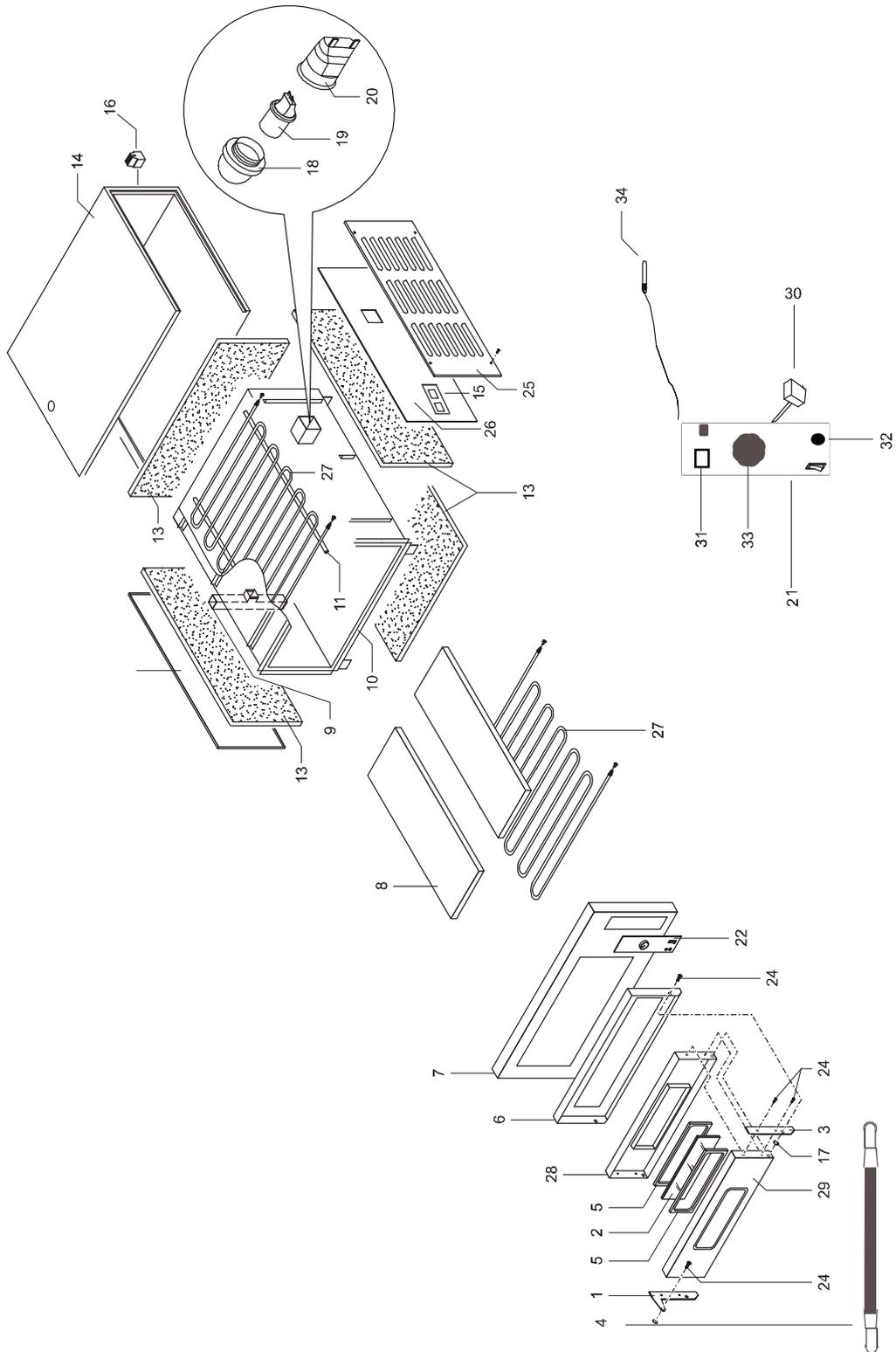


# 8-RICAMBI

## 8.5-ESPLOSO FORNI:

MOD. BASIC 4-6

BASIC XL 4-6-6L-9



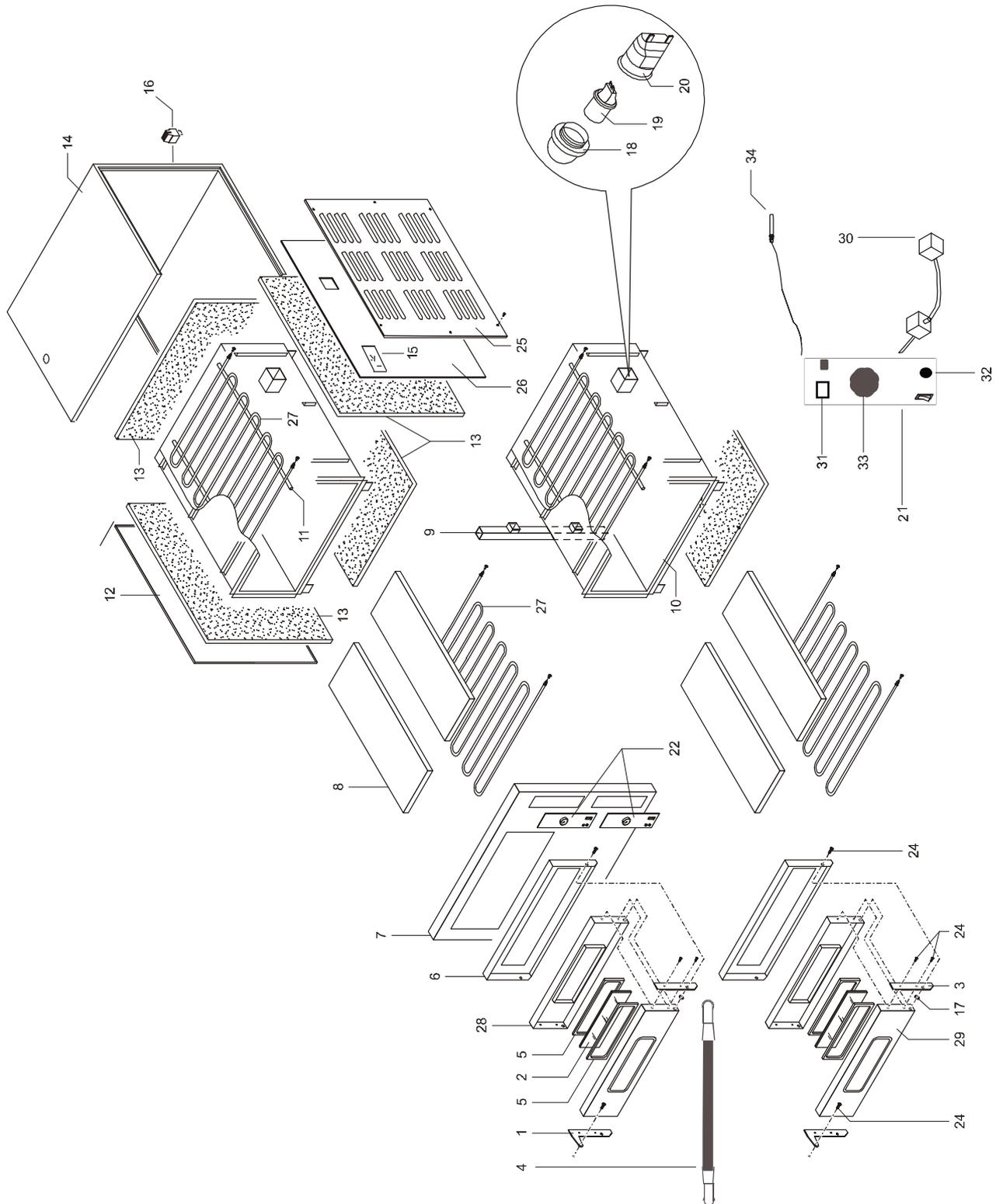


# 8-RICAMBI

## 8.6-ESPLOSO FORNI:

MOD. BASIC 44-66/D

BASIC XL 44-66-66L-99/D





## 9-PARTE ELETTRICA

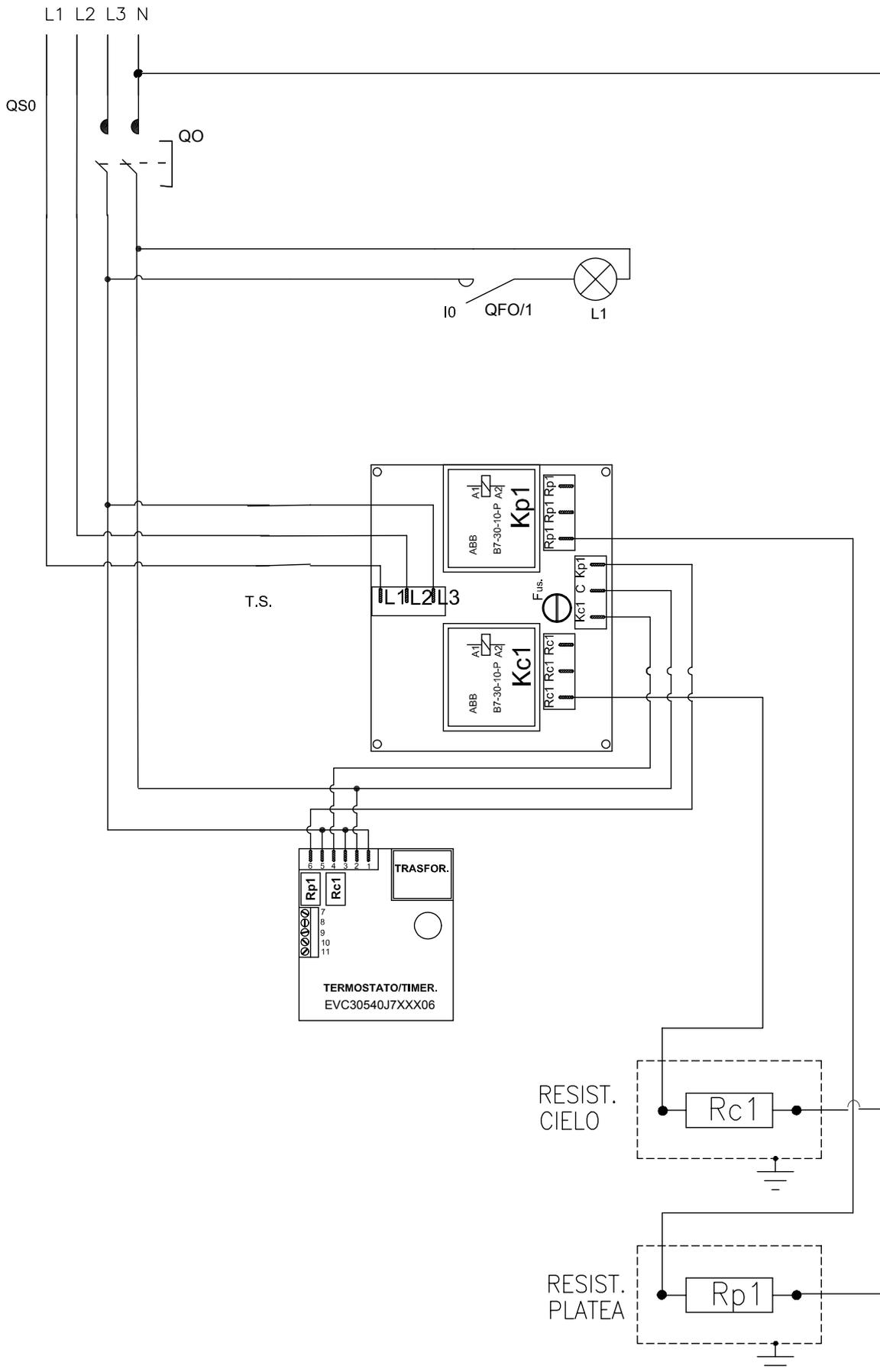
### 9.1 DISTINTA COMPONENTI ELETTRICI

<b>SIGLA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
L1	Luce camera
Q0	Interruttore generale
QF0/1	Interruttore luce
K	Contatore
TI	Timer



# 9-PARTE ELETTRICA

**MOD. BASIC 4-44/D**  
**BASIC XL 4-44/D**  
**400 V (per una camera)**





# 9-PARTE ELETTRICA

**MOD. BASIC 6-66/D**  
**BASIC XL 6-66/D**  
**BASIC XL 6L-66L/D**  
**BASIC XL 9-99/D**  
**230 V (per una camera)**

