



MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

FORNO ELETTRICO PER CERAMICA

0	20.05.02		
REV	DATA	ELABORATO	APPROVATO



ITALFORNI Pesaro S.r.l.
VIA DELL'INDUSTRIA 130 61100 PESARO
www.italforni.it



INDICE

Garanzia

PREMESSA

1 INFORMAZIONI GENERALI

- 1.1 SCOPO DEL MANUALE
- 1.2 IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA
- 1.3 POSTAZIONI DI LAVORO

2 NORME DI SICUREZZA PER L'USO DEL MACCHINARIO

- 2.1 SIMBOLOGIA PRESENTE NEL MANUALE E NELLA MACCHINA
- 2.2 NORME DI SICUREZZA

3 DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

- 3.1 CARATTERISTICHE TECNICHE
- 3.2 USO PREVISTO DAL COSTRUTTORE
- 3.3 DATI TECNICI
- 3.4 DESCRIZIONE DELLE PARTI

4 ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E IL FUNZIONAMENTO

- 4.1 ISTRUZIONI PER LA CORRETTA INSTALLAZIONE
 - 4.1.1 SCARICO E MOVIMENTAZIONE DEL FORNO
 - 4.1.2 CONDIZIONI AMBIENTALI PER IL FUNZIONAMENTO
- 4.2 AVVERTENZE PER LA CORRETTA INSTALLAZIONE
 - 4.2.1 COLLEGAMENTO ELETTRICO
- 4.3 DESCRIZIONE DEI COMANDI
 - 4.3.1 TERMOREGOLATORE " 620 "
 - 4.3.1.1 CONDUZIONE DEI FORNI
 - 4.3.1.2 PROGRAMMAZIONE DI UN CICLO DI COTTURA
- 4.4 MODIFICARE UN CICLO
- 4.5 LANCIO DI UN CICLO
 - 4.5.1 PROGRAMMI BASE
- 4.6 DISPOSITIVO PER FORNI Mod. " DELTA..."
- 4.7 RODAGGIO

5. AVVERTENZE

- 5.1 TRASPORTO DEL FORNO
- 5.2 PULIZIA DEL FORNO
- 5.3 MANUTENZIONE STRAORDINARIA



Garanzia

La garanzia ha una durata di 12 mesi a partire dalla consegna, ed è limitata solo alla sostituzione del pezzo eventualmente malfunzionante o rotto per difetto di fabbricazione.

Non sono coperte da garanzia le eventuali rotture o difettosità dovute a trasporto effettuato da terzi, errori di installazione e di manutenzione, da mal conduzione o negligenza e da manomissioni fatte da personale non autorizzato.

Sono esclusi da garanzia i materiali di consumo.

La garanzia decade se il compratore non è in regola con i pagamenti o per prodotti eventualmente riparati modificati, smontati senza autorizzazione scritta della ITALFORNI PESARO srl.

Per avere nel più breve tempo possibile l'intervento di assistenza si consiglia di far pervenire al servizio tecnico della ITALFORNI PESARO per iscritto tutte le informazioni inerenti il guasto e qualsiasi altra notizia utile a quantificare l'entità dell'intervento.

Premessa

La ringraziamo di aver scelto un forno della ditta ITALFORNI PESARO.

Questa apparecchiatura è stata costruita facendo uso dei più moderni ritrovati tecnologici per garantire una lunga durata nel tempo e avere sempre il massimo rendimento durante il normale utilizzo.

Particolare cura è stata riposta nel progettare la macchina in conformità con le normative europee sulla sicurezza e per poter apporre la marcatura CE.

Seguendo i consigli dati in questo manuale il forno da lei comperato sarà conservato in perfetta efficienza valorizzando così il capitale investito nell'acquisto.

1. INFORMAZIONI GENERALI

1.1 SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è relativo all'uso e manutenzione dei forni elettrici per ceramica, intende dare una guida per l'impiego corretto e sicuro della macchina, e per la sua razionale manutenzione.

Ogni forno viene corredato con una copia di questo manuale.

Al fine di imparare in breve tempo ad adoperare il forno è necessario **LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE TECNICO SIN DAL PRIMO AVVIO.**

Questo forno è stato progettato per la cottura di porcellana, ceramica e materiali simili ogni altro uso è da considerarsi improprio e vietato in quanto pericoloso.

Il buon funzionamento della macchina dipende in gran parte da una manutenzione corretta e regolare; le informazioni date in questo manuale sono le operazioni minime necessarie per garantire la conduzione in piena sicurezza del forno.

In base al costante miglioramento tecnico e alle normative in vigore, il forno potrebbe mostrare particolari diversi da quelli evidenziati in questo opuscolo, senza però che le notizie essenziali illustrate perdano della loro efficacia.

Eventuali modifiche appariranno nella successiva edizione di questo manuale.

La duttilità della tipologia costruttiva del forno fa di questo uno strumento di lavoro in grado di soddisfare la clientela più esigente.



ATTENZIONE La ditta declina ogni responsabilità per danni causati da un improprio uso della macchina e si riserva di perseguire vie legali per chiunque apporti modifiche non autorizzate.

1.2 IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

Il forno si identifica attraverso una targhetta che indica modello, anno di fabbricazione, matricola, marchio CE di conformità ed altre notizie necessarie per la corretta conduzione dell'apparecchiatura.

Questa è posizionata nel pannello posteriore (fig. 1.1).

Altre informazioni relative alla costruzione della macchina si possono desumere dalla lettura della dichiarazione di conformità alle normative di sicurezza allegata a questo manuale.

1.3 POSTAZIONI DI LAVORO

Le apparecchiature devono essere programmate dall'operatore attraverso il quadro comandi che è posto sulla sinistra del forno in posizione laterale.

Attraverso la interpretazione dei dati che si possono leggere nella strumentazione di controllo è possibile avere sempre sotto controllo il processo di cottura.

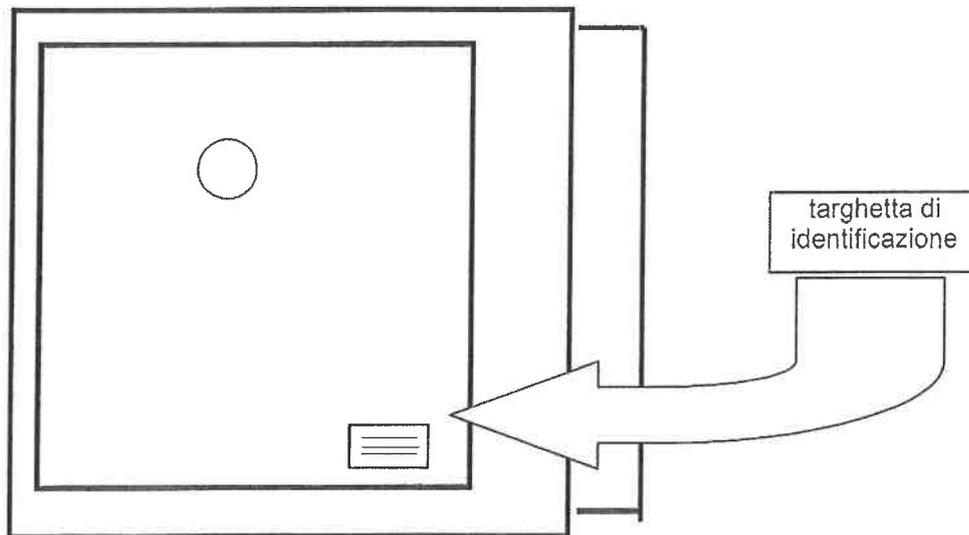


fig 1.1 vista posteriore

2 NORME DI SICUREZZA PER L'USO DEL MACCHINARIO

2.1 SIMBOLOGIA PRESENTE NEL MANUALE E NELLA MACCHINA (tabella 1)

L'uso di questi simboli ha lo scopo di informare immediatamente l'utente sui rischi connessi con la conduzione del forno, non sostituiscono le informazioni date in questo manuale ma bensì le integrano, sono dislocati nel forno in corrispondenza di punti particolarmente significativi per la sicurezza.

	La presenza di questo simbolo indica situazioni particolarmente importanti nella conduzione del forno in piena sicurezza o situazioni di pericolo.
	La presenza di questo simbolo indica situazioni in cui è necessario leggere il manuale di uso e manutenzione.
	Questo simbolo indica la presenza di fonti di calore o superfici calde che potrebbero provocare ustioni.
	Questo simbolo indica la presenza di elementi elettrici sotto tensione o il pericolo di folgorazione
	Questo simbolo indica la necessità di usare guanti per la protezione delle mani

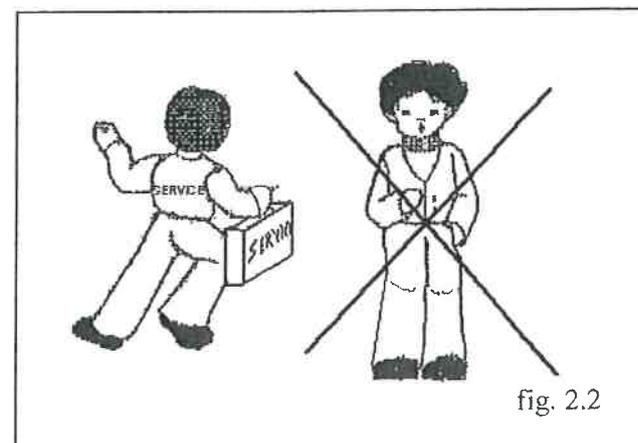
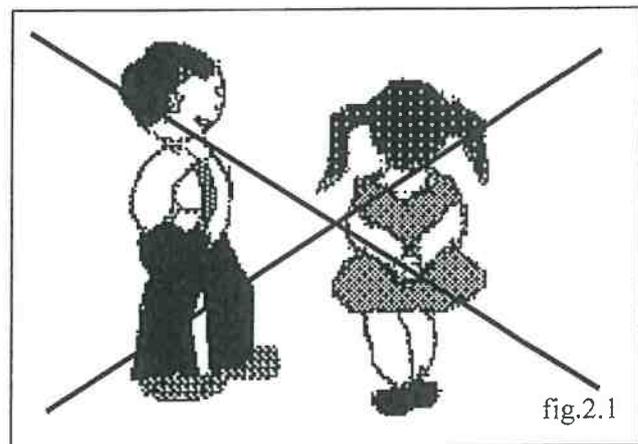
2.2 NORME DI SICUREZZA

⇒  Queste avvertenze sono state redatte per la vostra e altrui sicurezza; vi preghiamo di leggere attentamente il manuale prima di installare il forno.

⇒  Questa apparecchiatura è stata progettata e costruita per essere usata da persone adulte e sane di mente **evitare che i bambini giochino con essa.**(fig. 2.1).

⇒  Ogni modifica che si rendesse necessaria per l'installazione all'impianto elettrico esistente e ogni intervento di manutenzione dovrà essere fatta da personale esperto e autorizzato.(fig. 2.2)

⇒   I forni rimangono per lungo tempo caldi anche dopo lo spegnimento, evitare di toccare e far toccare le parti calde e di avvicinare oggetti, in special modo se infiammabili, alle pareti; usare sempre adeguate protezioni per introdurre e togliere i prodotti dal forno (fig. 2.3).



⇒  non aprire la porta del forno a temperature superiori ai 200°C

⇒  Durante la cottura degli oggetti sorvegliare sempre il forno e spegnere l'attrezzatura se si registrano anomalie nel processo.

⇒ (fig. 2.4).

⇒   Prima di effettuare la pulizia del forno e qualsiasi intervento di manutenzione o di modifica agli apparati scollegare la macchina dalla rete spegnendo l'interruttore generale e togliendo la spina dalla presa di corrente, (fig. 2.5).

⇒   Per ragioni di sicurezza questa attrezzatura va tenuta sempre efficiente; fare attenzione a non graffiare il rivestimento della camera. Pulire l'esterno del forno con acqua e sapone facendo attenzione a non danneggiare la componentistica elettrica, e l'interno della cella con prodotti specifici per il forno, non usare acidi o sostanze aggressive.

⇒  I prodotti durante il processo di cottura possono rilasciare cattivi odori, posizionare il forno in un locale ben aerato

⇒  Non manomettere i dispositivi di sicurezza di cui è dotato il forno.

⇒  Le indicazioni date in questo manuale sono le sole che l'utente è autorizzato a fare per proprio conto .

⇒  Il forno deve essere posizionato su di una superficie piana ad almeno 10 cm dalle pareti della stanza in modo da dare adeguata areazione (fig. 2.6).

⇒  Conservare questo libretto con la massima cura e in caso di rivendita

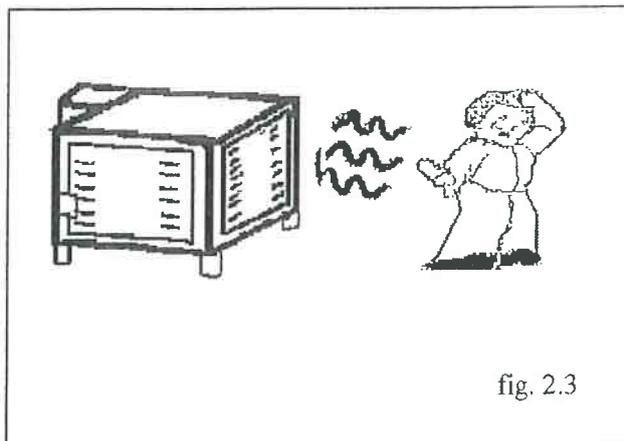


fig. 2.3

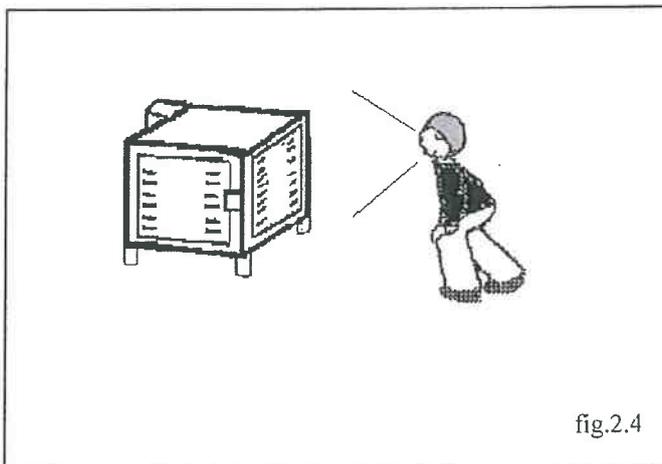


fig.2.4

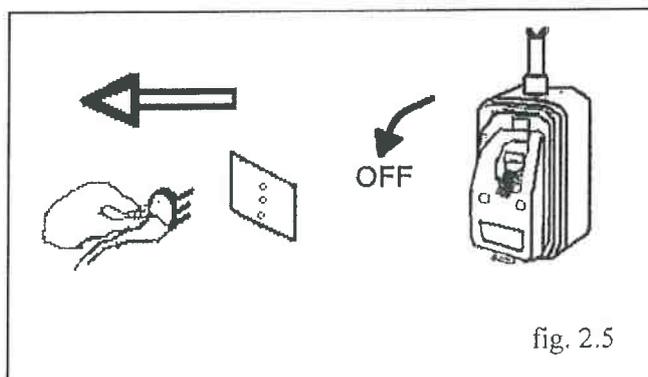


fig. 2.5

del forno dovrà essere consegnato all'acquirente.

⇒ Per eventuali riparazioni servirsi esclusivamente di ricambi consigliati dalla ITALFORNI PESARO, in caso di necessità contattare il centro assistenza.

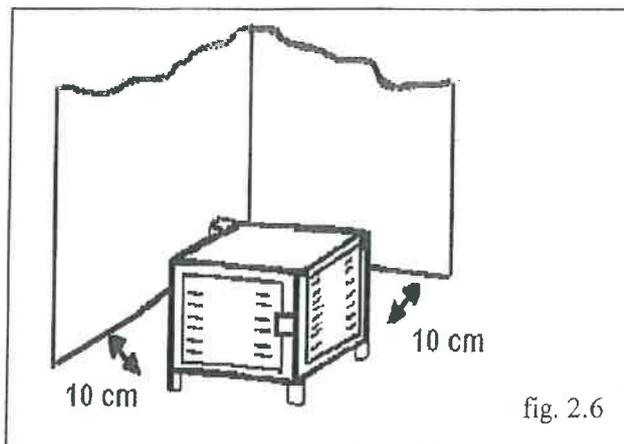
⇒  Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura e dell'utente.

⇒  Al momento della consegna si consiglia di controllare l'integrità e la qualità della apparecchiatura.

⇒  Rispettare per i collegamenti le leggi edilizie ed i regolamenti antincendio locali.

⇒  evitare di sovraccaricare di materiale di cottura il forno e di inserire materiali diversi da argille.

⇒  In caso di "BISCOTTO " molto umido aprire le valvole del forno fino ad arrivare ad una temperatura di circa 300°C.



3 DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 CARATTERISTICHE TECNICHE

Il forno è stato costruito con lamiere trattate per essere utilizzate ad alte temperature, l'interno della camera di cottura con pannelli in fibra ceramica con il telaio coibentato con fibra ceramica il sistema di sicurezza integrato permette di escludere il circuito di riscaldamento all'apertura della porta del forno.

La presenza di ganci di regolazione permette di variare la pressione di chiusura del forno.

Il gruppo di riscaldamento è costituito da resistenze elettriche di propria produzione.

I forni (ad eccezione dei Mod. DELTAXX) sono dotati di microprocessore da 15 programmi memorizzabili in cui impostare 20 temperature associate al proprio tempo di salita.

I forni della serie EURO sono dotati di una serranda posta lateralmente che ha lo scopo di sfogo per eventuali combustibili che si potrebbero verificarsi durante il processo di cottura ed aumentare la velocità di raffreddamento a fine cottura.

La massima temperatura continua di esercizio è fissata in 1100°C, (900 °C la serie DELTA) e la massima capienza della cella del forno è fissata in 150 Kg/m³.

Considerando il particolare utilizzo gli strumenti di regolazione sono stati progettati con un'attenzione particolare rivolta alle esigenze dell'utilizzatore.

La porta apribile a bandiera permette un facile caricamento del forno.

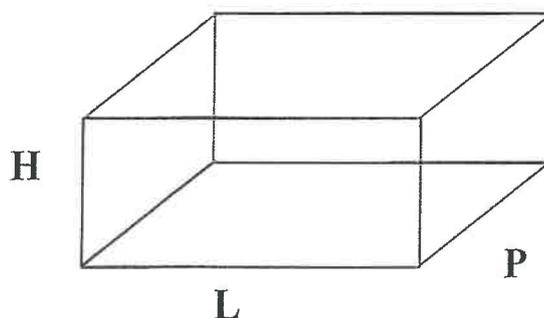
3.2 USO PREVISTO DAL COSTRUTTORE

I forni elettrici descritti in questo manuale sono stati costruiti espressamente per la cottura di **vetro, porcellane o materiale ceramico**

Qualsiasi altra destinazione d'uso è da intendersi impropria e perciò pericolosa.

Questa apparecchiatura è stata costruita in conformità con norme tecniche e direttive di settore.

3.3 DATI TECNICI



MODELLO	CAPACIT A dm ³	PESO kg	DIMENSIONI INTERNE			DIMENSIONI ESTERNE			ASSORB. KW
			alt.	larg.	prof.	alt.	larg.	prof.	
MIKRO 1 ST	40	60	38	30	35	69	69	63	2.3
MIKRO 2 ST	68	80	44	37	42	75	71	71	2.9
MIKRO 3 ST	100	100	60	40	42	90	78	71	4.5
MIKRO 4 MP	160	160	60	52	52	95+50	92	84	6
MIKRO 5 MP	250	250	60	60	70	102+50	108	112	8.5
EURO 50	500	450	85	85	70	175	128	140	15
DELTA 1	40	40	38	30	35	69	69	63	2
DELTA 2	68	62	44	37	42	75	71	71	2.5
DELTA 3	100	87	60	40	42	90	78	71	4

3.4 DESCRIZIONE DELLE PARTI

Le parti elencate sono quelle comuni a tutti i tipi di forni descritti in questo libretto nelle diverse tipologie costruttive (fig. 3.1.1, 3.1.2)

1. QUADRO COMANDI
2. PORTA DEL FORNO
3. LEVA DI APERTURA
4. PANNELLO LATERALE
5. SPORTELLO POSTERIORE DI ACCESSO AI MORSETTI
6. FORO DI PASSAGGIO CAVO DI ALIMENTAZIONE
7. SCARICO VAPORI (SOLO PER MODELLO EURO)
8. SCARICO VAPORI
9. PANNELLO POSTERIORE
10. TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE

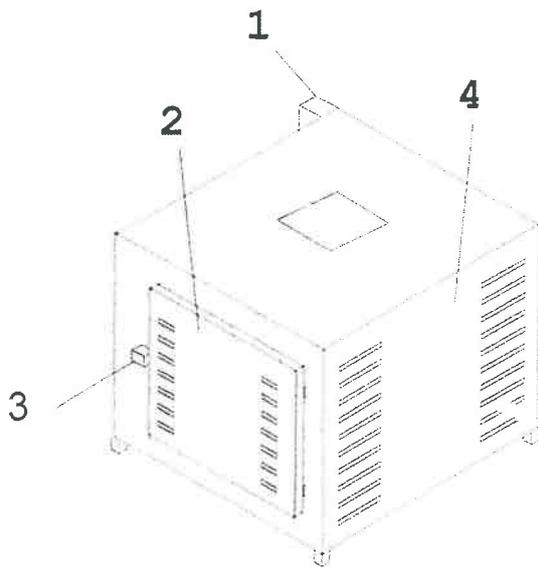


fig. 3.1.1 vista frontale

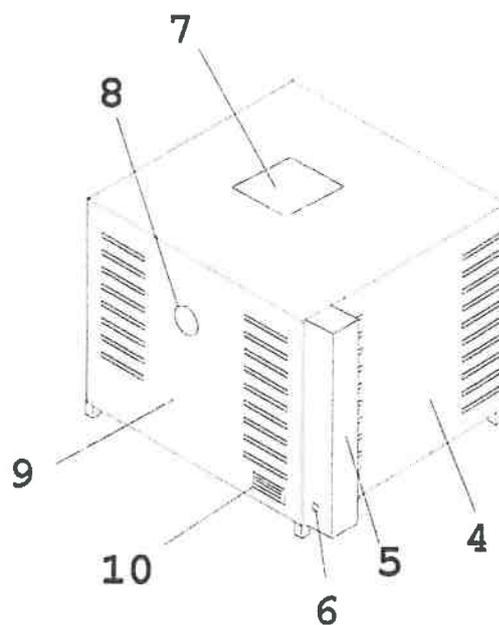


fig. 3.1.2 vista posteriore



4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E IL FUNZIONAMENTO

N.B. Prima di installare il forno leggere attentamente il capitolo 2 relativo alle norme di sicurezza.

4.1 ISTRUZIONI PER LA CORRETTA INSTALLAZIONE

4.1.1 SCARICO E MOVIMENTAZIONE DEL FORNO

Per movimentare il forno fare uso di mezzi meccanici.

Il forno viene consegnato su bancale di legno imballato con cartone e film di plastica trasparente, fare attenzione a posizionare il mezzo meccanico in corrispondenza dei punti indicati in modo da poter procedere al trasporto in piena sicurezza.

Se il forno dovesse essere trasportato facendo uso di mezzi di sollevamento (gru, carro ponte,) usare mezzi ausiliari adatti a reggere il peso del forno e muniti dei dispositivi di sicurezza; fare attenzione a collocare i mezzi ausiliari negli appositi punti di sollevamento (fig. 5.2).

4.1.2 CONDIZIONI AMBIENTALI PER IL FUNZIONAMENTO

Il forno andrà posizionato in un luogo chiuso, non è adatto per un uso all'aperto, la temperatura ambiente dovrà essere compresa tra i 6° C e i 40° C e l'umidità relativa non dovrà eccedere il 90%.

4.2 AVVERTENZE PER LA CORRETTA INSTALLAZIONE



Queste Operazioni Vanno Fatte Fare A Personale Qualificato

- ◇ Posizionare il forno su di una superficie piana ad una distanza adeguata (vedere capitolo 2), prevedere un sufficiente spazio per movimentare il forno per gli interventi di manutenzione
- ◇ Controllare che i valori della tensione di alimentazione del forno dell'impianto del cliente siano concordi con i valori riportati sulla targhetta del forno.
- ◇ Accertarsi della presenza della linea di terra sull'impianto del cliente e che questo sia rispondente alle norme di legge vigente, se ci fosse necessità di cambiare il voltaggio di alimentazione togliere il pannello posteriore (fig. 3.1) e attenersi alle informazioni fornite nello schema dell'impianto elettrico allegato a questo manuale.
- ◇ Togliere la protezione dai morsetti e allacciare la morsettiera (fig. 3.1) il cavo di alimentazione questa operazione va fatta fare da personale esperto (vedere istruzioni al punto 4.2.1)
- ◇ Munire di un interruttore generale l'impianto del cliente adeguato alla potenza assorbita e se ci fossero più forni collegati per la scelta del tipo di interruttore fare riferimento alla potenza somma di tutte le potenze indicate in targhetta di ciascun forno



La ditta declina ogni responsabilità se non si sono rispettate nelle operazioni di installazione tutte le norme di sicurezza riportate.



Queste operazioni sono riservate a personale qualificato

4.2.1 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Forno tipo EURO (MP)

Accertarsi che l'interruttore generale dell'impianto del cliente sia sulla posizione di OFF (disinserito) e che la tensione di alimentazione sia quella dichiarata dal costruttore.

Collegare ognuna delle camere di cottura con un interruttore generale quadripolare in accordo con i dati riportati in tabella e con la normativa del paese di riferimento.

Aprire lo sportello (Fig. 3.1.2) per accedere ai morsetti, il forno non viene dotato di filo di alimentazione, usare un cavo in gomma di sezione adeguata all'assorbimento dichiarato e di classe di isolamento non inferiore a H07RN-F; collegare il cavo con i morsetti secondo lo schema elettrico allegato a questo manuale e figurato in (fig.4.2.1, 4.2.2)

Collegare il cavo di terra con l'apposito dado e verificarne l'efficienza (è indispensabile la presenza di questo impianto).

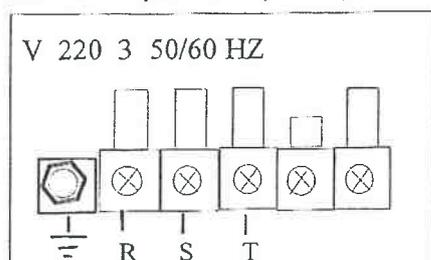


fig. 4.2.1

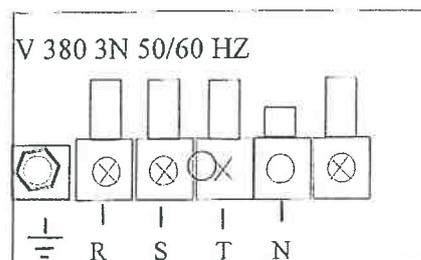
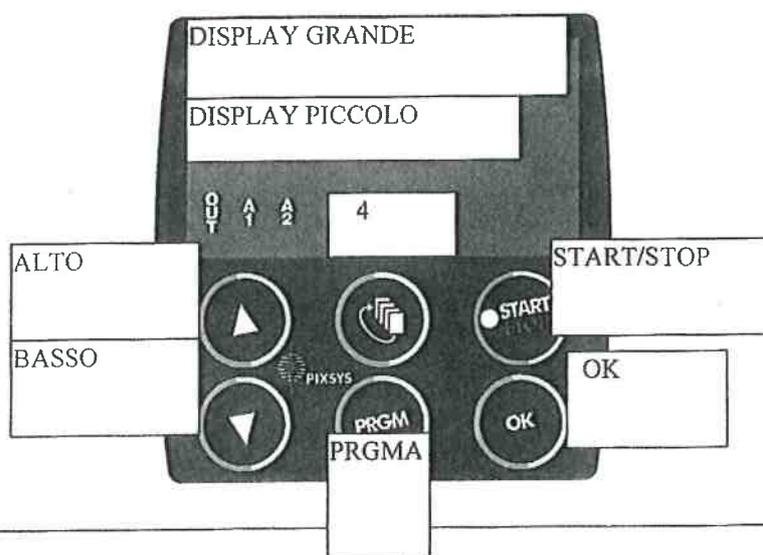


fig. 4.2.2

I restanti modelli di forni vengono forniti con il cavo di alimentazione già collegato. Montare una spina conforme con i dati tecnici indicati nella targhetta di identificazione

4.3 DESCRIZIONE DEI COMANDI

4.3.1 TERMOREGOLATORE "620"





4.3.1.1 CONDUZIONE DEI FORNI CON:

DISPOSITIVO DI PROGRAMMAZIONE "620"

Significato di alcuni termini in uso

Ciclo: programma (disponibili n° 15) di cottura contenente un numero massimo di 20 spezzate

Spezzata: una temperatura associata al proprio tempo di salita

All'accensione dell' interruttore generale luminoso i display lampeggiano per pochi secondi indicando, al termine, la temperatura attuale nel forno sul display grande e lo stato del programmatore sul display piccolo:

STOP: il forno è spento e pronto per la programmazione o lancio di un ciclo.

CIC.xx: il forno è acceso e sta eseguendo il ciclo indicato. **In questo caso il forno non è stato spento seguendo la normale procedura; pertanto mantenere premuto per qualche istante il tasto "START/STOP"**

A questo punto possiamo procedere alla programmazione/modifica o lancio di un ciclo.

4.3.1.2 PROGRAMMAZIONE DI UN CICLO DI COTTURA.

Supponendo di voler programmare il ciclo di cottura che segue, composto da 3 spezzate, (delle 20 disponibili) :

- DA 20 °C A 400 °C IN TRE ORE E 10 MINUTI;
- DA 400 °C A 930 °C IN SEI ORE
- MANTENERE 930 °C PER VENTI MINUTI
- SPEGNERE IL FORNO

Procedere come segue:

- A Premere "PRGM";
- B Con i tasti freccia selezionare il numero del ciclo che si desidera programmare (es. CIC. 4);
- C Premere "OK".
- D Il display grande lampeggia ed è in attesa **del tempo della prima spezzata.**
- E Il display piccolo indica "01-T" il cui significato è:
01 = prima spezzata T = tempo.
- F Con le frecce portare il tempo a 03,10
- G Nel caso il display indicasse la scritta "END" premere la freccia indicante l'alto fino al raggiungimento **del tempo desiderato** .
- H Premere "OK".
- I Il display grande lampeggia ed è in attesa **della temperatura della prima spezzata** .
- J Il display piccolo indica "01-S" il cui significato è:
01 = prima spezzata S = temperatura.
- K Con le frecce portare **la temperatura a 400**
- L Premere "OK".

M Il display grande lampeggia ed è in attesa **del tempo della seconda spezzata.**

N Il display piccolo indica "02-T" il cui significato è:
02 = seconda spezzata T = tempo.

O Con le frecce portare **il tempo a 06.00**

P Nel caso il display indicasse la scritta "END" premere la freccia indicante l'alto fino al raggiungimento **del tempo desiderato** .

Q Premere "OK".



- R Il display grande lampeggia ed è in attesa della temperatura della seconda spezzata .
S Il display piccolo indica "02-S" il cui significato è:
02 = seconda spezzata S = temperatura.
T Con le frecce portare la temperatura a 930.
U Premere "OK".

- V Il display grande lampeggia ed è in attesa del tempo della terza spezzata.
W Il display piccolo indica "03-T" il cui significato è:
03 = terza spezzata T = tempo.

- X Con le frecce portare il tempo a 00.20
5.J Nel caso il display indicasse la scritta "END" premere la freccia indicante l'alto fino al raggiungimento del tempo desiderato .

- Z Premere "OK".
aa Il display grande lampeggia ed è in attesa della temperatura della terza spezzata .
bb Il display piccolo indica "03-S" il cui significato è:
03 = terza spezzata S = temperatura.
cc Con le frecce portare la temperatura a 930.
dd Premere "OK".

- ee Il display grande lampeggia ed è in attesa del tempo della 4° spezzata che nel nostro caso non è prevista, perciò, con la freccia indicante il basso dovremo far comparire la scritta END.

- ff Premere "OK". La programmazione del ciclo n. 4 è completata.

5.14.4 MODIFICARE UN CICLO GIA PROGRAMMATO

Seguire le indicazioni della programmazione modificando i valori esistenti.
Ricordarsi di eseguire il passo ee. e ff. per completare il ciclo.

5.24.5 LANCIO DI UN CICLO

1. Assicurarsi che il display piccolo indichi STOP.
2. Premere il tasto "STAR/STOP"
3. Il display piccolo indica "CIC xx"
4. Con le frecce selezionare il ciclo desiderato (nel nostro esempio CIC 4)
5. Premere il tasto "OK"
6. Una lampada spia si accende nel tasto "STAR/STOP" indicando la corretta partenza del ciclo.
7. Per interrompere il ciclo in esecuzione premere per qualche istante il tasto "STAR/STOP"
Successivamente spegnere il forno con l'interruttore generale luminoso.
8. Nel caso comparisse la scritta "OPEN" seguita da un segnale acustico provvedere a chiudere lo sportello del forno.
9. Nel caso l'energia elettrica dovesse mancare, il forno riprende automaticamente la cottura interrotta al ritorno dell'energia elettrica.
10. Durante la cottura la ripetuta pressione del tasto 4 consente la visualizzazione del numero del ciclo e la spezzata in esecuzione.

4.5.1 PROGRAMMI BASE ESEMPLIFICATIVI GIA PROGRAMMATI:

BISCOTTO - cic. 1
SMALTATO - cic. 2
RODAGGIO - cic.15



4.6 DISPOSITIVO DI CONTROLLO PER FORNI Mod. "Delta 1/2/3. "

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA (max 900° C)

- Premere l'interruttore generale luminoso.
- Dopo qualche secondo mantenendo premuto il tasto "PRG" selezionare con le frecce su/giù la temperatura desiderata che rimarrà memorizzata fino a nuova programmazione.

NB: al raggiungimento della temperatura impostata l'operatore dovrà spegnere nuovamente il forno tramite l'interruttore generale.

4.7 RODAGGIO

Raccomandiamo di non portare il forno immediatamente alla temperatura massima ma scaldarlo lentamente in tre o quattro riprese a forno vuoto alle temperature che seguono

- 300 °C poi raffreddare
- 500 °C poi raffreddare
- 700 °C poi raffreddare
- 900 °C poi raffreddare

OPPURE USARE IL CICLO N° 15 GIA PROGRAMMATO PER QUESTA FUNZIONE

Il forno potrebbe rilasciare cattivo odore solo in fase di rodaggio; dopodiché il forno sarà pronto per la normale attività

Se avete nuove supporterie in refrattario vi consigliamo di inserirle nel forno durante il rodaggio restando nei limiti di 100/150 Kg/m³

5.5 AVVERTENZE

Prima di fare qualsiasi intervento di manutenzione assicurarsi di avere scollegato la macchina dalla rete elettrica.

Leggere attentamente le operazioni descritte seguendone tutti i passi.

Controllare le termocoppie e le guarnizioni almeno una volta all'anno.

Controllare periodicamente lo stato delle resistenze ed eventualmente sostituirle.

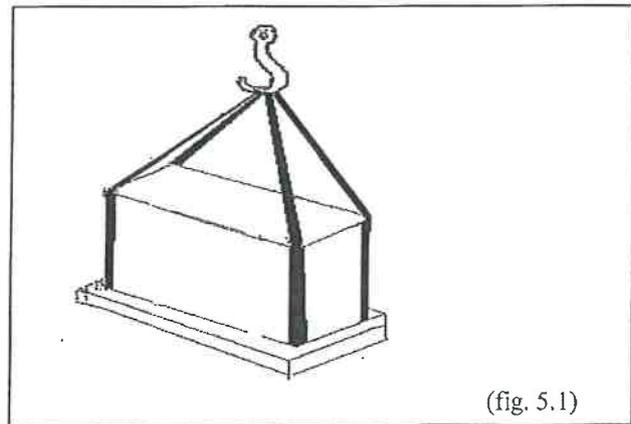
Controllare lo periodicamente lo stato del rivestimento interno del forno ed eventualmente ricostituirlo con altra fibra ceramica di caratteristiche analoghe a quella originaria (interpellare il servizio tecnico della ITALFORNI PESARO)

5.1

5.25.1 TRASPORTO DEL FORNO

Il forno è stato progettato per essere trasportato a mano o tramite mezzo meccanico. Al cliente viene fornito appoggiato su di un pallet di legno per permettere un trasporto con mezzo meccanico tipo muletto o mezzo similare

In caso di trasporto manuale dovranno essere impiegate un numero sufficiente di addetti tale che il peso del forno distribuito equamente non risulti essere superiore ai 30 kg a persona in accordo con il D. L.vo 626/94. Se venisse usato un mezzo munito di gancio usare delle staffe adeguate per il peso del forno che involupino interamente l'imballo.(fig. 5.1)



(fig. 5.1)

5.2.1 5.2 PULIZIA DEL FORNO

Isolare sempre la macchina dalla fonte di alimentazione elettrica prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia.

Non si dovranno usare detersivi aggressivi o sostanze acide per preservare il rivestimento della camera ma si dovrà utilizzare un panno umido.

Pulendo la superficie esterna fare attenzione al quadro comandi e allo sportello dei contatti elettrici, non far filtrare acqua all'interno del telaio del forno.

Pulire periodicamente le prese d'aria dei pannelli del forno e controllare il corretto assemblaggio dello scarico dei fumi.

Asportare con un aspirapolvere periodicamente eventuali detriti ceramici presenti all'interno della camera di cottura.

5.2.2 5.3 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Ogni intervento di manutenzione che non sia specificato in questo manuale deve essere effettuato da tecnico specializzato o contattare il servizio assistenza della ITALFORNI PESARO.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE

La Ditta Costruttrice:

ITALFORNI PESARO s.r.l.
VIA DELL'INDUSTRIA 130
61100 PESARO
(Loc. Chiusa di Ginestreto)

ITALIA

-www.italforni.it

E-mail: info@italforni.it

MIKRO 4

Modello

.....

14422

Matricola

.....

Dichiara sotto la propria responsabilità che il forno elettrico risulta essere conforme a quanto stabilito dalle Direttive Comunitarie **2006/42CE**, **2006/95 CE**, **2004/108 CE** e successive modificazioni, nonché alle norme armonizzate di settore **CEI 61 – 50** ed **EN 60204-1**

Pesaro, li 2006

Responsabile Ditta

PAGANI BRANISLAV
(Amministratore Delegato)