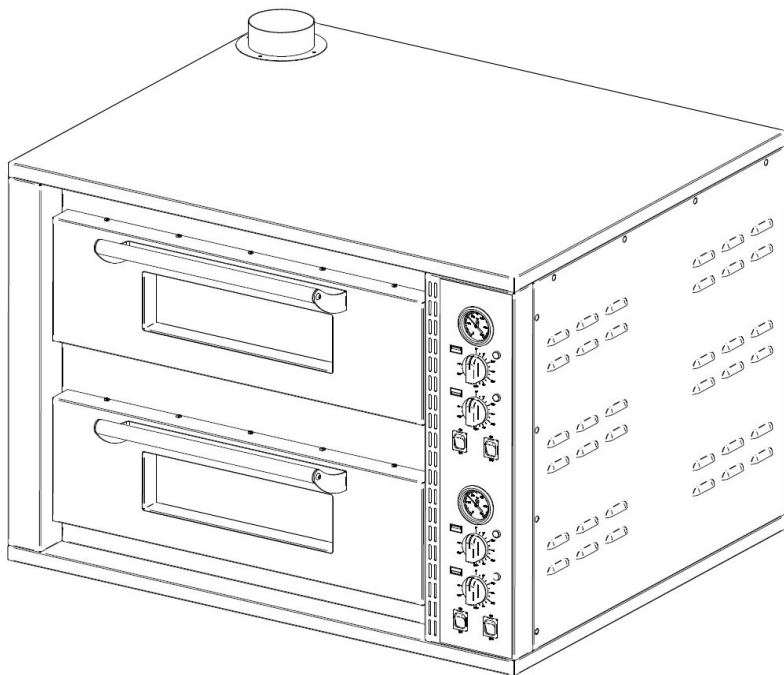


MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE



Ed. 11/2025 - ver. 003

Forno Pizza LPR

PREMESSA

- *Il presente manuale è stato redatto per fornire al cliente tutte le informazioni sul Forno e sulle norme ad essa collegate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare in modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.*
- *Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso del Forno ed alla sua periodica manutenzione.*

INDICE

CAP. 1 - INFORMAZIONI SUL FORNO	pag. 4
1.1 - PRECAUZIONI GENERALI	
1.2 - DESCRIZIONE DEL FORNO	
1.2.1 - descrizione generale	
1.2.2 - caratteristiche costruttive	
1.2.3 - composizione del Forno	
CAP. 2 - DATI TECNICI	pag. 5
2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE	
CAP. 3 - RICEVIMENTO DEL FORNO	pag. 7
3.1 - SPEDIZIONE DEL FORNO	
3.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO	
3.3 - SMALTIMENTO DELL'IMBALLO	
CAP. 4 - L' INSTALLAZIONE	pag. 8
4.1 - COLLOCAMENTO DEL FORNO	
4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO	
4.2.1 - allacciamento elettrico del Forno	
4.3 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO	
CAP. 5 - USO DEL FORNO	pag. 9
5.1 - COMANDI	
5.2 - CARICAMENTO E COTTURA DEL PRODOTTO	
CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA	pag. 10
6.1 - GENERALITA'	
6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DEL FORNO	
CAP. 7 - MANUTENZIONE	pag. 10
7.1 - GENERALITA'	
7.2 - CAVO DI ALIMENTAZIONE	
7.3 - MAL FUNZIONAMENTO	
CAP. 8 - SMANTELLAMENTO	pag. 10
8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO	
8.2 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche	
CAP. 9 - SCHEMA ELETTRICO	pag. 11
9.1 - schema elettrico forno trifase 400V.	
9.2 - schema elettrico forno monofase 230V.	

CAP. 1 - INFORMAZIONI SUL FORNO

1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

- Il Forno deve essere usato solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si debba procedere ad un avvicendamento di personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la presa del Forno dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia del Forno valutare attentamente i rischi.
- Durante la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se il Forno dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarlo e di non intervenire direttamente per le riparazioni; ma di contattare il "Centro di Assistenza".
- Non impiegare il Forno per prodotti surgelati, e prodotti non alimentari.
- Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità nei seguenti casi:
 - ⇒ venga manomesso il Forno da personale non autorizzato;
 - ⇒ vengano sostituiti componenti con altri non originali;
 - ⇒ non vengano seguite **attentamente** le istruzioni presenti nel manuale;
 - ⇒ le superfici del Forno vengano trattate con prodotti non adatti.

1.2 - DESCRIZIONE DEL FORNO

1.2.1 - descrizione generale

Il Forno è stato progettato e realizzato, con il preciso scopo di garantire:

- massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- grande visibilità e maneggevolezza.

Il forno è stato progettato per la cottura di pizze, focacce, piadine, ecc. Non utilizzarlo per la cottura di altri alimenti (carne, verdure, ecc.).

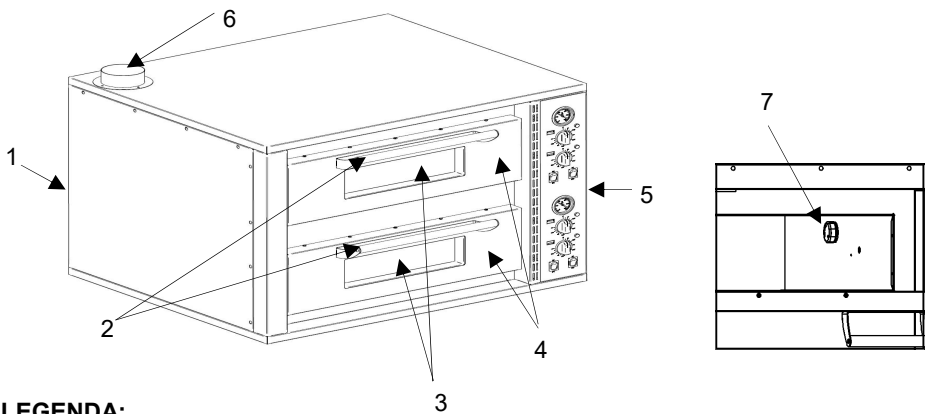
1.2.2 - caratteristiche costruttive

Il Forno è costruito con i seguenti materiali:

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox;
- Piano cottura in pietra refrattaria.

1.2.3 - composizione del Forno

Fig. n°1 - Veduta generale del Forno



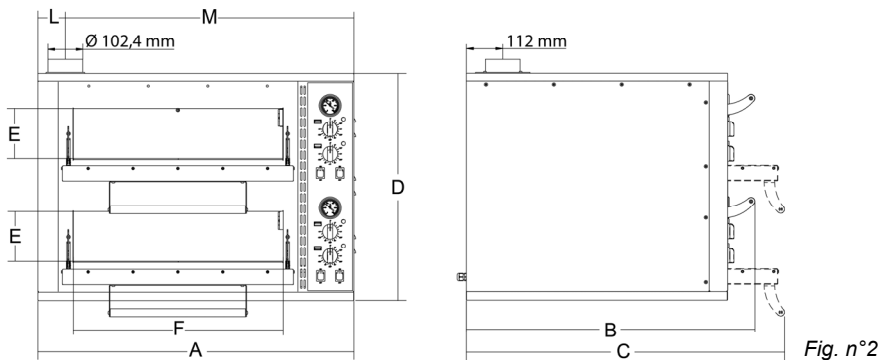
LEGENDA:

1. Struttura esterna
2. Maniglia porta
3. Vetro porta
4. Porta
5. Comandi
6. Camino evacuazione fumi
7. Lampada interno camera

CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE...

Forno senza cappa



Forno con cappa

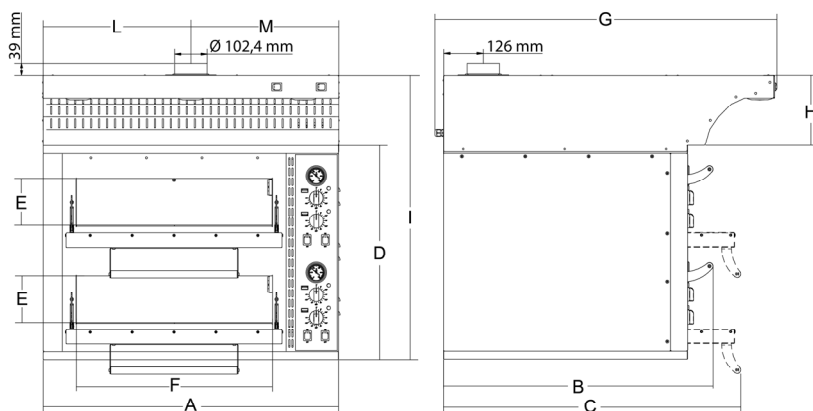


Fig. n°3

TAB. n°1 - MISURE D'INGOMBRO E CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello		LPR senza cappa	LPR con cappa
Potenza	watt	9200	9200
Alimentazione		400V + N 50/60 Hz 3F	400V + N 50/60 Hz 3F
Temperatura	°C	0÷450	0÷450
Dimensioni interne	mm	620x625 h.147 (x2)	620x625 h.147 (x2)
A x B x D	mm	930x850x672	930x850x672
C	mm	940	940
E x F	mm	147x618	147x618
G x H	mm	1080x220	1080x220
I	mm	932	932
L / M	mm	75 / 855	465 / 465
Peso netto	kg	110	110

ATTENZIONE: Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposti il Forno, sono indicate in una targhetta applicata sul retro della stessa; prima di eseguire l'allacciamento consultare il paragrafo 4.2 allacciamento elettrico.

CAP. 3 - RICEVIMENTO DEL FORNO

3.1 - SPEDIZIONE DEL FORNO (vedi FIG. n°4)

Il Forno parte dai nostri magazzini accuratamente imballato.

L'imballo è costituito da:

- a) scatola in robusto cartone su pallet;
- b) Il Forno;
- c) il presente manuale;
- d) certificato di conformità **CE**.

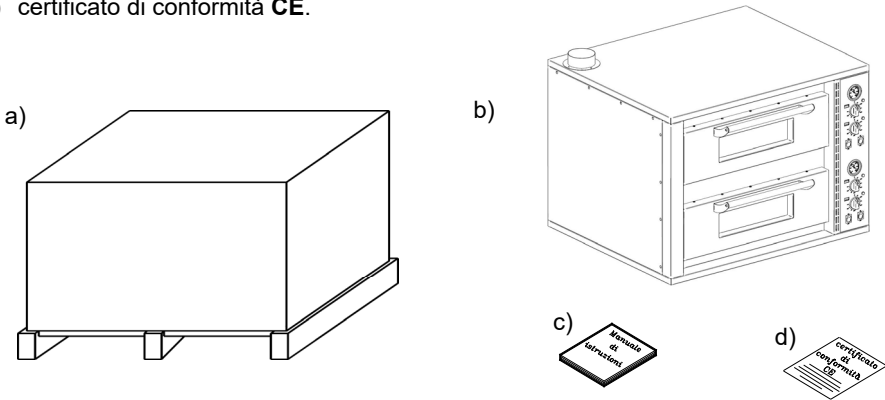


FIG. n°4 - Descrizione dell'imballo

3.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo, se esso non presenta danni esterni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale. Se all'atto della consegna il collo presenta segni di maltrattamenti, urti o caduta, è necessario far presente al corriere il danno, ed entro 3 giorni della data di consegna, indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dal Forno.

3.3 - SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I componenti dell'imballo (cartone, eventuali pallet, reggetta in plastica e schiuma poliuretanic) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà. Nel caso il Forno venga installato in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto è prescritto dalle norme in vigore.

CAP. 4 - L'INSTALLAZIONE

4.1 - COLLOCAMENTO DEL FORNO

Liberato il Forno dall'imballo, procedere alla rimozione della pellicola adesiva in plastica presente sulla superficie esterna del Forno, che deve essere tolta prima di mettere in funzione il Forno (controllare che non rimangano residui plastici al termine dell'operazione e non usare assolutamente sostanze abrasive). Verificare che il piano sul quale verrà installata il Forno sia delle dimensioni sufficienti a contenerlo (vedi tabella dati tecnici pag.6), deve essere ben livellato, robusto, asciutto, stabile e resistere alle alte temperature.

Posizionare il Forno ad almeno 10 cm dalle pareti che devono essere resistenti alle alte temperature e in un locale adeguato e predisposto ad espellere il calore prodotto dal Forno.

4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO

4.2.1 - Allacciamento elettrico del Forno

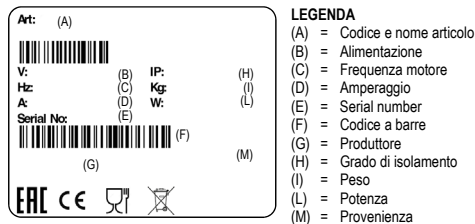


FIG. n°5 - Targhetta tecnica - matricola

4.3 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

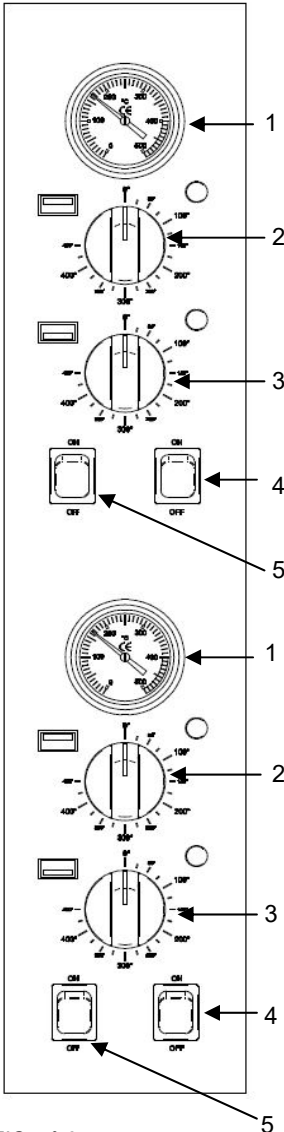
Prima di procedere al collaudo assicurarsi che la spina sia ben inserita, quindi verificare il funzionamento con la seguente procedura:

1. Azionare il Forno premendo gli interruttori in posizione "ON" per accendere le resistenze.
2. A forno acceso impostare le temperature a 200°C.
3. Controllare che la lampada interna si accenda e si spenga premendo l'interruttore "ON".
4. Raggiunta la temperatura impostata, far funzionare il forno a vuoto sotto controllo da parte di un operatore per almeno 2 ore, aprendo di tanto in tanto le porte frontali. Questa operazione oltre a verificare il corretto funzionamento del forno, permette di far evaporare eventuali residui di lavorazione e l'umidità delle pietre di cottura.
5. Spegnerle le resistenze del forno con l'interruttore "OFF".
6. Se si è in possesso della cappa, controllarne il funzionamento portando i suoi interruttori in posizione "ON" e verificare che la ventola parta e che i faretti si accendino.

CAP. 5 - USO DEL FORNO

5.1 - COMANDI

I comandi sono disposti sul lato frontale destro del Forno come rappresentato nella figura seguente.



1. Termometro controllo temperatura camera
2. Termostato regola temperatura resistenza superiore
3. Termostato regola temperatura resistenza inferiore
4. Interruttore per accendere le resistenze
5. Interruttore per accendere luce interna forno.

Le due camere si possono accendere sia contemporaneamente sia separatamente.

5.2 - CARICAMENTO E COTTURA DEL PRODOTTO (vedi Fig.n°6)

La procedura è la seguente:

1. Azionare il Forno premendo l'interruttore in posizione "ON" (rif. 4);
2. Regolare la temperatura in funzione del prodotto da cuocere (rif. 2 - 3);
3. A temperatura raggiunta inserire il prodotto da cuocere, utilizzare sempre le maniglie per aprire la porta del Forno.
4. Terminato il ciclo lavorativo premere l'interruttore in posizione "OFF" (rif. 4).
5. **ATTENZIONE!** Durante la cottura la superficie esterna del forno raggiunge temperature molto elevate. Evitare di avvicinarsi.
6. **ATTENZIONE:** attendere il raffreddamento del Forno prima di effettuare qualsiasi operazione che comporti il contatto diretto con il Forno, utilizzare sempre le maniglie della porta per ispezionare l'interno del Forno.
7. Durante la cottura è possibile togliere i residui di cottura dal piano di lavoro con l'ausilio di uno spazzole e relativo manico non infiammabili.

FIG. n°.6

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - GENERALITA'

- La pulizia del Forno è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza.
- La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti del Forno che vengono a contatto diretto o indiretto con l'alimento da cucinare.
- Il Forno non deve essere pulito con idropulitrici, getti d'acqua (per evitare infiltrazioni dannose all'interno del Forno); non devono essere usati utensili, spazzoloni e quanto altro per la pulizia della superficie esterna del Forno.

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario:

1. Portare l'interruttore in posizione "OFF" (Fig. n°6 - rif. 4).
2. scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente il Forno dal resto dell'impianto.

6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DEL FORNO

N.B. La pulizia va eseguita dopo il raffreddamento totale del Forno; per evitare spiacevoli incidenti si consiglia l'utilizzo di guanti anti-scottature.

La procedura è la seguente:

1. Aprire la porta del Forno tramite le maniglie .
2. Spazzolare il piano interno del Forno in pietra refrattaria.
3. **ATTENZIONE!**
NON versare acqua fredda o qualsiasi altra sostanza per la pulizia della pietra refrattaria, utilizzare **SOLO** una spazzola da forno per spazzare eventuali residui del prodotto cotto.
4. Pulire il vetro della porta e la porta con detersivo neutro su panno umido.
5. Terminata la pulizia interna ed esterna del Forno verificare che tutte le sue parti siano perfettamente asciutte.

CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - GENERALITA'

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario:

1. portare l'interruttore in posizione "OFF" (Fig. n°6 - rif. 4);
2. scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente il forno dal resto dell'impianto.

7.2 - CAVO DI ALIMENTAZIONE

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

7.3 - MAL FUNZIONAMENTO

In caso di mal funzionamento o avarie chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA".

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO

Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso il Forno, assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona: staccare e tagliare le connessioni elettriche.

9.2 - Forno monofase 230V/50Hz

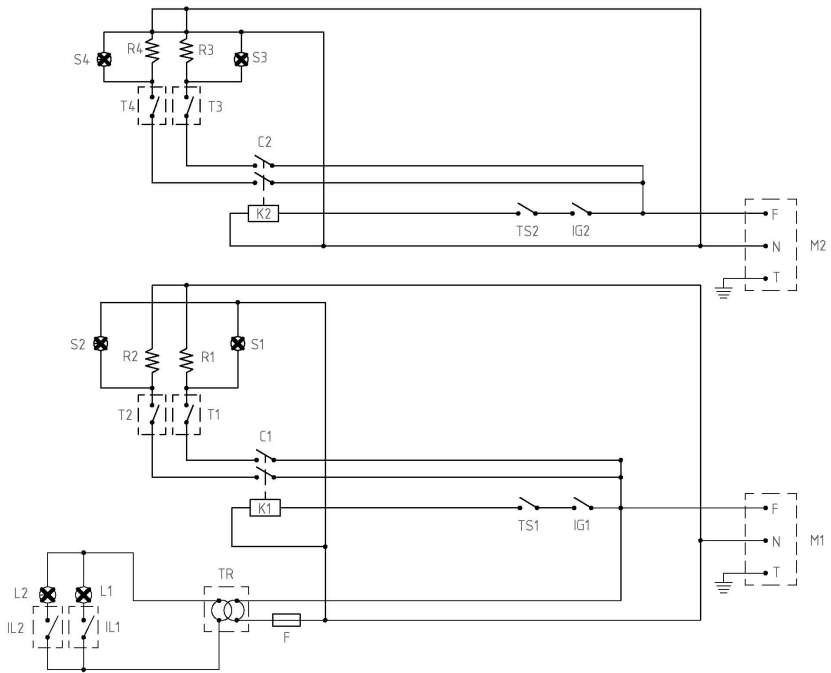


FIG. n°8

**CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO**

#