

# Manuale di istruzioni Instructions manual Manuel d'instructions

**iD 72/72 M**

**iD 72/72 D**

**iD 105/65 M**

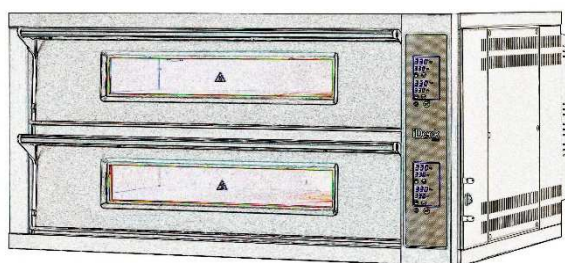
**iD 105/65 D**



**Intertek**

Forno elettrico  
Electric oven  
Four électrique

↓ Numeri di matricola / Serial numbers:




**Cod.73304370**  
**Ver.:A1**

### ***NOTA SULLA SICUREZZA***

**Non tenere o usare benzina o altri liquidi infiammabili in prossimità di questa o di qualsiasi altra apparecchiatura.**

### ***AVVERTENZA***

**Un'installazione errata o interventi di regolazione, modifica, assistenza o manutenzione non corretti possono provocare danni materiali, lesioni personali o addirittura causare la morte. Prima di installare o effettuare un intervento di assistenza su questa apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'installazione, il funzionamento e la manutenzione del dispositivo.**

### ***AVVISO***

L'uso di parti di ricambio non originali, cioè non prodotti dalla Moretti Forni, fanno decadere la garanzia e la responsabilità da parte del produttore.

### ***AVVISO***

La garanzia dell'apparecchiatura è da considerarsi valida esclusivamente se un installatore autorizzato ha installato e avviato il forno dando inoltre una dimostrazione sul relativo funzionamento.

### ***AVVISO***

Moretti Forni (il produttore) si riserva il diritto di cambiare le specifiche in qualsiasi momento.

### ***AVVISO***

Lo schema elettrico è disponibile nella sezione 6 di questo manuale.

**1. Conservare il presente manuale come riferimento futuro**

## INDICE

01 SPECIFICHE TECNICHE	3
02 INSTALLAZIONE	3
03 FUNZIONAMENTO	4
04 MANUTENZIONE ORDINARIA	7
05 MANUTENZIONE STRAORDINARIA	9
06 CATALOGO RICAMBI	10

Congratulazioni per l'acquisto di questa esclusiva apparecchiatura Made in Italy. Ha scelto l'attrezzatura che coniuga le migliori qualità tecniche con la massima facilità d'utilizzo. Vi auguriamo la più grande soddisfazione.

### Nota:

Il presente manuale è predisposto per la lettura in tre lingue. Istruzioni originali in Italiano e traduzioni delle istruzioni originali in Inglese, e Francese.

Per una miglior chiarezza e lettura, il presente manuale, potrebbe essere fornito in più parti separate e può essere spedito via mail contattando la Ditta Costruttrice.

## GARANZIA

### Norme e regolamentazione

La garanzia è limitata alla pura e semplice sostituzione franco fabbrica del pezzo eventualmente rotto o difettoso, per ben accertato difetto di materiale o costruzione. **Non sono coperte da garanzia le eventuali avarie causate dal trasporto effettuato da terzi, da erronea installazione e manutenzione, da negligenza o trascuratezza nell'uso, da manomissioni da parte di terzi. Inoltre, sono esclusi dalla garanzia: i vetri, le calotte, le lampadine, i piani in refrattario, le guarnizioni e quanto altro in dipendenza del normale logorio e deperimento dell'impianto e di ogni suo accessorio; nonché la manodopera necessaria alla sostituzione di eventuali parti in garanzia.**

La garanzia decade se il compratore non è in regola con i pagamenti e per i prodotti eventualmente riparati, modificati o smontati anche solo in parte senza autorizzazione scritta preventiva. Per ottenere l'intervento tecnico in garanzia, dovrà essere inoltrata richiesta scritta al concessionario di zona o alla Direzione Commerciale.

## ATTENZIONE

Questa dizione indica pericolo e verrà utilizzato tutte le volte che viene coinvolta la sicurezza dell'operatore.

## NOTA

Questa dizione indica cautela e vuole richiamare l'attenzione su operazioni di vitale importanza per un funzionamento corretto e duraturo dell'apparecchiatura.

## GENTILE CLIENTE

Prima di iniziare l'utilizzo di questa apparecchiatura, leggere il presente manuale.

Per la sicurezza dell'operatore, i dispositivi dell'apparecchiatura devono essere tenuti in costante efficienza.

Questo libretto ha lo scopo di illustrare l'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura e l'operatore ha il dovere e la responsabilità di seguirlo.

Il costruttore si avvale della facoltà di apportare variazioni alla produzione ed al manuale, senza che ciò comporti l'obbligo di aggiornare la produzione ed i manuali precedenti.

## ATTENZIONE!

1. **Quanto descritto riguarda la vostra sicurezza.**
2. **Leggere attentamente prima dell'installazione e prima dell'uso dell'apparecchiatura.**
3. **Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.**
4. **L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del Costruttore da personale qualificato.**
5. **Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, e vale a dire per la cottura di pizze o prodotti alimentari analoghi. Questa apparecchiatura è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio in cucine di ristoranti, mense, ospedali e in imprese commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per la produzione di massa continua di alimenti. E' vietato eseguire cotture con prodotti contenenti alcool. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.**
6. **L'apparecchiatura è destinata unicamente all'uso collettivo e deve essere usata da un utilizzatore professionale qualificato ed addestrato all'uso della stessa. L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali, siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza. I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.**
7. **Per l'eventuale riparazione rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal Costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.**
8. **In caso di guasto e/o cattivo funzionamento disattivare l'apparecchio astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione o d'intervento diretto.**
9. **Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.**
10. **Se l'apparecchio dovesse essere venduto o trasferito ad un altro proprietario o se dovesse traslocare e lasciare installata l'apparecchiatura, assicurarsi sempre che il libretto accompagni l'apparecchio in modo che possa essere consultato dal nuovo proprietario e/o dall'installatore.**
11. **Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica abilitato dalla ditta costruttrice, in modo da prevenire ogni rischio.**
12. **In fase di installazione, se si verificano disturbi su apparati che condividono la stessa alimentazione, valutare che al punto di interfaccia ci sia un'impedenza opportuna e che la capacità della corrente di servizio sia opportunamente dimensionata in modo da rendere le emissioni dell'apparecchiatura conformi alle norme EN 61000-3-11, EN 61000-3-12 e successive modifiche.**

## 1 SPECIFICHE TECNICHE

### 1.1 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è costituita da un elemento di cottura (forno) e da un'eventuale supporto.

L'elemento di cottura è composto da 2 camere totalmente indipendenti.

Ha la regolazione della temperatura di tipo elettronico, è dotato di una termocoppia per camera per una maggiore precisione nel mantenimento della temperatura, è dotato di termostato di sicurezza, di sportello a battente incernierato in basso.

Internamente la camera ha il piano di cottura in refrattario e le pareti in lamiera alluminata.

Il supporto è costituito da una struttura in acciaio verniciato.

### 1.2 DIRETTIVE APPLICATE

Questa apparecchiatura è conforme alle direttive:

UL STD 197

NSF STD 4

CAN/CSA C22.2 STD No.109

### 1.3 POSTAZIONI DI LAVORO

Le apparecchiature sono programmate dall'operatore sui quadri comandi posti sulla parte frontale dell'apparecchiatura e durante il loro funzionamento devono essere sorvegliate.

Gli sportelli di accesso delle apparecchiature sono posti sulla parte frontale dell'apparecchiatura.

### 1.4 MODELLI

I modelli previsti sono

iD72/72M

iD105/65M

iD72/72D

iD105/65D

### 1.5 DATI TECNICI (Vedi TAB.1)

### 1.6 DIMENSIONI D'INGOMBRO E PESI (Vedi Fig.1)

### 1.7 IDENTIFICAZIONE

Per qualsiasi comunicazione con il produttore o con i centri assistenza citare sempre il NUMERO DI MATRICOLA dell'apparecchiatura che è apposto sulla targhetta fissata nella posizione in fig.2.

### 1.8 ETICHETTATURE

Nei punti mostrati in fig.2.1, l'apparecchiatura è dotata di targhette di attenzione riguardanti la sicurezza:

**A** - Etichetta "CONNECTION CABLE AWG"

**B** - Etichetta "ELECTRIC U.S. AND CANADA AND SANITATION"

**C** - Etichetta "HOT SURFACE" grande

**D** - Etichetta "HOT SURFACE" piccola

**E** - Etichetta "PHASE IDENTIFICATION"

**F** - Etichetta "DISTANCE FROM WALL"

**G** - Etichetta "RISK OF ELECTRIC SHOCK"

**H** - Etichetta "SERVICE"

**L** - Etichetta "LAMP"

Nei punti mostrati in fig.3, l'apparecchiatura è dotata di targhette d'attenzione riguardanti la sicurezza.



**ATTENZIONE!** Nella superficie dell'apparecchiatura è presente un pericolo di ustione dovuto alla presenza di elementi a temperatura elevata. Per qualsiasi tipo d'intervento o qualsiasi operazione attendere che l'apparecchiatura scenda alla temperatura ambiente ed utilizzare sempre opportuni dispositivi di protezione individuale (guanti, occhiali...).



**ATTENZIONE!** Presenza di tensione pericolosa. Prima di effettuare qualsiasi operazioni di manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente al forno e/o alla cella di lievitazione ed attendere che l'apparecchiatura scenda alla temperatura ambiente. Utilizzare sempre opportuni dispositivi di protezione (guanti, occhiali...).

### 1.9 RUMORE

Quest'apparecchio è un mezzo tecnico di lavoro, che normalmente nella postazione dell'operatore non supera la soglia di rumorosità di 70 dB (A).

## 2 INSTALLAZIONE

### 2.1 TRASPORTO

L'apparecchiatura è spedita normalmente smontata su bancali in legno con mezzi di trasporto via terra (fig.4).

I singoli pezzi sono protetti da un film di plastica o scatole in cartone.

### 2.2 SCARICO

**NOTA:** Al momento della consegna si consiglia di controllare lo stato e la qualità dell'apparecchiatura.

Sollevarre l'apparecchiatura utilizzando solo ed esclusivamente i punti indicati in fig.5, dopo aver rimosso gli appositi coperchi come illustrato.

### 2.3 SPECIFICHE AMBIENTALI

Per il buon funzionamento dell'apparecchiatura è consigliabile che i valori ambientali abbiano i seguenti limiti:

**Temperatura d'esercizio:** +°10 C ÷ +°40C

**Umidità relativa:** 15% ÷ 95%

### 2.4 POSIZIONAMENTO, MONTAGGIO E SPAZI MANUTENTIVI

**ATTENZIONE!** Durante il posizionamento, il montaggio e l'installazione sono da rispettare le seguenti prescrizioni:

- Leggere e norme vigenti relative ad installazioni d'apparecchiature elettriche.
- Direttive e determinazioni dell'ente erogatore d'elettricità.
- Regolamenti edilizi ed antincendio locali.
- Prescrizioni vigenti antinfortunistico.
- Determinazioni vigenti del CEI.

**ATTENZIONE!** L'apparecchiatura deve essere installata su una superficie stabile, piana e in bolla. L'apparecchiatura non deve mai venire a contatto con materiali infiammabili o combustibili.

**ATTENZIONE!** Nel caso in cui il supporto venga fornito smontato, attenersi rigorosamente alle specifiche di montaggio dichiarate nelle istruzioni in dotazione.

Togliere dai pannelli esterni del forno la pellicola protettiva staccandola lentamente per rimuovere il collante.

Qualora ciò non accadesse, togliere perfettamente i residui di colla usando kerosene o benzina.

I singoli elementi prescelti per la configurazione del forno devono essere sovrapposti come specificato in figura 6, infilando i piedini di riferimento di ciascun modulo nella sede di quello sottostante (part.A - fig.6).

Il forno va posizionato in un luogo ben aerato.

I seguenti spazi minimi devono essere lasciati tra il forno e qualsiasi superficie combustibile o non combustibile (vedi figura 7):

iD 72/72 M-D iD 65/105 M-D	A	B	C
Distanze	4" (10cm)	4" (10cm)	1" (2,5cm)
Service	20" (50cm)	20" (50cm)	20" (50cm)

Queste distanze sono indispensabili per garantire la giusta areazione dei componenti dell'apparecchiatura, che altrimenti si declasserebbero diminuendone drasticamente il tempo di vita.

Tenere conto che per effettuare alcune operazioni di pulizia/manutenzioni queste distanze devono essere maggiori di quelle riportate, pertanto va considerata la possibilità di poter spostare il forno per poterle effettuare.

**ATTENZIONE!** Dopo l'assemblaggio finale del forno, un cordone di silicone approvato NSF deve essere eseguito attorno a tutte le articolazioni per evitare l'ingresso di liquidi o sporcizia.

#### 2.4.1 MONTAGGIO SUPPORTO

Vedi Fig.15

Part. A

- accostare i 4 tubolari inferiori,
- inserire le gambe nella riquadratura e fare combaciare i fori.

Part. B

- inserire tutte le viti dei tubolari,
- inserire i dadi rispettivi dal lato interno delle gambe,
- serrare il tutto perfettamente in quadro ed in piano.

Part. C

- accostare i 4 tubolari laterali superiori alle gambe (il foro con distanza maggiore dall'estremità vè sul lato anteriore),
- inserire le viti ed i dadi e serrare il tutto,
- accostare i tubolari corti superiori, inserire tutte le viti e serrare,

Part. D

- verificare il corretto serraggio di tutte le viti,
- inserire i tappi di chiusura all'estremità dei tubolari,
- inserire i tappi su tutti i fori esterni dei tubolari,

Montaggio Kit Ruote Optionals:

- rovesciare di fianco il telaio e fissare ogni attacco ruota con le apposite viti,
- fissare con le viti le ruote all'attacco; le ruote girevoli frenanti anteriori e le ruote fisse posteriori,
- verificare il corretto serraggio di tutte le viti.

## 2.5 COLLEGAMENTI

### 2.5.1 COLLEGAMENTO SCARICO VAPORI

**ATTENZIONE!** Il collegamento dello scarico vapori deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato.

Il tubo per lo scarico dei vapori si trova sul retro del forno (part.C - fig.8). Inserire l'anello forato (part.B - fig.8) nello scarico dei vapori e procedere al collegamento.

**NOTA:** Si consiglia di collegare lo scarico vapori con una canna fumaria o con l'esterno mediante un tubo di diametro minimo di 150 mm .

Questo tubo deve essere inserito tramite l'anello (part.A - fig.8) nell'interno della condotta di scarico del forno. Anche eventuali prolungamenti devono essere eseguiti in modo che i tubi superiori entrino in quelli inferiori, come già visto per il collegamento precedente.

Se la condotta esterna per lo scarico dei vapori è molto lunga, è opportuno applicare alla base del tubo di scarico dei vapori un tubicino di plastica per lo scarico della condensa (part.D - fig.9). Quest'ultima operazione deve essere eseguita prima dell'innesto della condotta.

Il corretto tiraggio assicura la giusta evacuazione dei vapori ed evita che il calore generato possa ristagnare sui componenti dell'apparecchiatura che altrimenti si declasserebbero diminuendone il tempo di vita.

### 2.5.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO

**ATTENZIONE!** Il collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato, in conformità con i requisiti Electrical Power Assurance Corporation vigenti. In assenza di codici locali, i codici elettrici devono essere conformi al National Electrical Code

(NEC) ANSI / NFPA70 e al Canadian Electrical Code CSA C22.2.

**ATTENZIONE!** Il collegamento elettrico deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato in osservanza delle vigenti prescrizioni CEI.

Prima di iniziare la procedura di collegamento verificare che il sistema di messa a terra sia realizzato in accordo alle norme europee EN.

Prima di iniziare la procedura di collegamento verificare che l'interruttore generale dell'impianto a cui va collegato il forno sia in posizione "off".

La targhetta matricola contiene tutti i dati necessari per un corretto collegamento.

**ATTENZIONE!** E' necessario installare per ogni singolo elemento di cottura, un interruttore generale quadripolare con fusibili o un interruttore automatico idoneo ai valori riportati sulla targhetta, che permetta di scollegare i singoli apparecchi dalla rete e che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

**NOTA:** Il dispositivo scelto dovrebbe trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio ed essere posizionato in luogo facilmente accessibile, ciò è indispensabile per poter scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica in caso di importanti anomalie del forno, come ad esempio malfunzionamento dei termostati (ove presenti), o l'incollaggio di contattori di potenza (ove presenti) che altrimenti mantengono sempre attive le relative resistenze alla massima potenza; nonostante sia intervenuto il termostato di sicurezza (ove presente) o gli interruttori sul forno siano stati spenti.

**NOTA:** La sguainatura del cavo di alimentazione deve essere tale da impedire che i conduttori in singolo isolamento vengano a contatto con le parti metalliche circostanti. Il conduttore di terra deve essere 50mm più lungo rispetto ai conduttori di alimentazione. Il pressacavo fornito è in grado di serrare un cavo di diametro compreso tra i 12 e 19mm.

La camera di cottura è consegnata con il voltaggio richiesto segnalato sulla targhetta (fig.2).

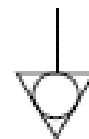
Per effettuare il collegamento elettrico, rimuovere il coperchio di protezione posizionato sul lato posteriore della camera di cottura (fig.10).

Il cavo di collegamento deve essere fornito dall'installatore (solo versione monofase).

Per il collegamento alla rete elettrica è necessario installare una spina standardizzata alle norme vigenti.

Inserire nell'apposito foro passacavo (Part.B-fig.11) il cavo di sezione adeguata (vedi TAB.1) e collegarlo poi alla morsettiera come illustrato rispettivamente in figura 12.

Inoltre queste apparecchiature devono essere comprese nel circuito del sistema equipotenziale, il morsetto previsto a tale scopo si trova sul retro dell'apparecchiatura con il simbolo MORSETTO PER IL COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.



Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione d'alimentazione, ad apparecchiatura funzionante, non si discosti dal valore nominale di  $\pm 5\%$ .

**ATTENZIONE!** Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo (vedere dati tecnici TAB.1).

### 2.5.3 SCARICO CONDENZA

Collegare un tubo di gomma all'apposito attacco (part.D - fig.9).

## 3 FUNZIONAMENTO

### 3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO

#### ATTENZIONE!

La permanenza dell'apparecchiatura in condizioni di bassa temperatura ambientale può causare l'intervento del termostato di sicurezza. Prima di avviarlo, controllare e se è necessario riarmare.

#### ATTENZIONE!

Prima di iniziare le fasi d'avviamento e programmazione della apparecchiatura si deve verificare che:

- tutte le operazioni di collegamento elettrico e messa a terra siano state eseguite correttamente.
- tutte le operazioni di scarico vapori siano state eseguite correttamente.

Tutte le operazioni di controllo devono essere eseguite da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza.

#### ATTENZIONE!

Mentre l'apparecchiatura è in funzione deve essere sorvegliata.

#### ATTENZIONE!

In occasione di danneggiamento di un qualsiasi vetro in dotazione all'apparecchiatura, sospendere immediatamente l'utilizzo, eliminare il prodotto appena cotto e in cottura e procedere ad una pulizia accurata al fine di escludere contaminazione pericolosa.

**NOTA:** Non utilizzare l'apparecchiatura nel caso di vetro portalampada danneggiato o assente.

- Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchiatura diventano calde, in particolare il vetro, pertanto prestare attenzione a non toccarle per non ustionarsi.

- All'apertura della porta tenersi a distanza di sicurezza da eventuali vapori ustionanti che potrebbero fuoriuscire dalla camera di cottura.

- Non fare avvicinare all'apparecchiatura persone non addette.

Per una maggiore uniformità si consiglia di evitare temperature superiori rispetto a quelle previste per il tipo di prodotto in cottura.

### 3.2. MESSA IN FUNZIONE CAMERA DI COTTURA

Sul montante destro anteriore della camera di cottura è situato il quadro comandi.

#### 3.2.1 PANNELLO ELETTRONICO (Fig. 13)

1. Regolazione potenza PLATEA della camera
2. Regolazione potenza CIELO della camera
3. Display potenza PLATEA impostata (Deck)
4. Display potenza CIELO impostata (Top)
5. Regolazione temperatura/timer
6. Display temperatura/timer
7. Display temperatura impostata
8. Tasto accensione/spengimento resistenze (Start/Stop)
9. Tasto accensione/spengimento luce camera di cottura (Light/Timer) e attivazione/disattivazione visualizzazione TIMER
10. Interruttore generale (ON/OFF)
11. Termostato di sicurezza camera inferiore/superiore (Reset)

**NOTA:** La strumentazione elettronica consente una regolazione più precisa e puntuale del forno. Però, per la sua natura è una strumentazione più delicata rispetto a quella tradizionale.

Per una conservazione migliore della stessa, si consiglia di azionare i pulsanti sul pannello elettronico con una leggera pressione delle dita evitando colpi o pressioni eccessive.

- a) Accendere l'interruttore generale (fig.13 part.10) sul lato destro del forno: sia l'interruttore che il pannello elettronico si illuminano.
- b) Impostare la temperatura del forno con i pulsanti fig. 13 part.5
- c) Impostare la percentuale (0 – 100%) di potenza desiderata del CIELO azionando i pulsanti fig. 13 part. 2.
- d) Impostare la percentuale (0 – 100 %) di potenza desiderata della PLATEA azionando i pulsanti fig. 13 part. 1

e) Attivare le resistenze della camera tramite il tasto di accensione (fig.13 part.8): nell'angolo superiore destro si illumina un led rosso.

f) Quando la temperatura interna della camera di cottura raggiunge la temperatura impostata le resistenze si spengono ed il puntino nell'angolo inferiore destro del display (fig.13 part.3 e 4) si spegne. Quando la temperatura all'interno della camera scenderà al di sotto della temperatura fissata, l'alimentazione delle resistenze si inserirà nuovamente in automatico e il puntino nell'angolo inferiore destro si riaccenderà.

g) La temperatura massima impostabile è fissata a 450°C (842°F). Qualora la temperatura interna superi tale soglia massima, per anomalia interviene il termostato di sicurezza (fig.13 part.11) che blocca il funzionamento dell'apparecchiatura spegnendola. Inizierà a lampeggiare la scritta "ALL" sui display (fig.13 part.3 e 4) del quadro comandi in segno di allarme. Attendere che il forno si raffreddi.

Per ripristinare il funzionamento del forno svitare il cappuccio del termostato di sicurezza (fig.13 part.11), praticare una pressione sul pulsantino sottostante. Il pulsantino presente all'interno riarmerà il termostato, i display smetteranno di lampeggiare e l'apparecchiatura ripartirà normalmente. Riposizionare il cappuccio di protezione sopra il termostato di sicurezza onde evitare che questo strumento possa deteriorarsi e compromettere il funzionamento del forno.

**ATTENZIONE!** Se tale operazione viene effettuata a forno ancora in temperatura senza attendere il raffreddamento, il termostato di sicurezza manuale non consentirà il riarmo del forno. Se l'anomalia si ripete è necessario richiedere l'intervento del servizio di assistenza tecnica.

h) Utilizzare il tasto "Light/Timer" (fig.13 part.9) per accendere e spegnere l'illuminazione all'interno della camera di cottura.

i) Attivare la visualizzazione "Timer" esercitando una pressione prolungata del tasto "Light/Timer". Nei display centrali compare la scritta "tmr" e l'impostazione del timer di cottura nel formato "M.SS" o "MM.S". Regolare l'impostazione del timer con i pulsanti fig. 13 part. 5. Attivare il countdown con il pulsante "Light/Timer". Con timer attivo o in scadenza premere i pulsanti fig. 13 part. 5 per correggere il tempo rimanente oppure premere a lungo il pulsante "Light/Timer" per ripristinarlo. Allo scadere del countdown i display lampeggiano: premere il tasto "Light/Timer" per ripristinare il timer all'impostazione iniziale oppure attendere che si ripristini in automatico. Tornare alla visualizzazione della temperatura, quando il timer non è attivo, esercitando una pressione prolungata del tasto "Light/Timer".

j) Disinserire l'alimentazione della camera tramite il tasto di "Start/Stop" (fig.13 part.8): nell'angolo superiore destro il led si spegne.

k) Per spegnere il forno è sufficiente spegnere l'interruttore generale (fig.13 part.10). Alla riaccensione il quadro comandi si presenterà nello stesso stato in cui si è lasciato al momento dello spegnimento precedente.

**NOTA:** Per prolungare la durata nel tempo è consigliabile mantenere l'apparecchiatura ad una temperatura elevata per brevi periodi, le temperature più alte previste devono essere usate solo per le operazioni di pulizia grazie alla termoriduzione ad alta temperatura dei residui presenti all'interno.

#### 3.2.2 PRIMA ACCENSIONE

Per la prima accensione dell'attrezzatura e per le successive accensioni dopo un periodo prolungato di inattività è indispensabile rispettare la seguente procedura di riscaldamento:

- Impostare la temperatura a 90°C e lasciare in funzione la camera per circa 2 ore. Se all'interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.

- Aumentare la temperatura a 150°C e lasciare in funzione la camera per circa 2 ore. Se all'interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.

- Aumentare la temperatura a 200°C e lasciare in funzione la camera per circa 2 ore. Se all' interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Aumentare la temperatura a 220°C e lasciare in funzione la camera per circa 1 ora. Se all' interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Aumentare la temperatura a 380°C e lasciare in funzione la camera per circa 1 ora. Se all' interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Attendere che la temperatura scenda ai valori di temperatura ambiente prima di iniziare le successive accensioni. Se all' interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.

Questa procedura permette di eliminare l'umidità accumulatasi nel forno durante il periodo di produzione, stoccaggio e spedizione.

**NOTA:** Durante le precedenti operazioni potrebbero generarsi odori sgradevoli. Areare bene il locale.

**ATTENZIONE!** Evitare aperture della porta per periodi prolungati specialmente ad alte temperature per evitare pericoli di ustioni e surriscaldamento dei componenti in prossimità della porta.

**ATTENZIONE!** Il forno può essere utilizzato per la prima cottura solo dopo aver effettuato le precedenti operazioni che sono assolutamente indispensabili per un perfetto funzionamento.

**ATTENZIONE!** Non effettuare mai cotture alla prima accensione dell'attrezzatura e per le successive accensioni dopo un periodo prolungato di inattività.

**NOTA:** Nelle successive accensioni per prolungare la durata dei componenti (piani refrattari...) occorre evitare riscaldamenti troppo bruschi. Ogni volta prima di raggiungere il set point di cottura stazionare per almeno 40 minuti ad una temperatura compresa tra i 120°C e 160°C.

### 3.2.3 IMPOSTAZIONE °C / °F

Ad ogni accensione del forno il pannello elettronico mostra all'avvio l'impostazione corrente della scala di temperatura.

Per modificare l'impostazione da °C a °F o viceversa procedere come segue:

- spegnere l'interruttore generale (fig.13 part.10) sul lato destro del forno
- a forno spento, premere contemporaneamente i pulsanti fig.13 part.2 e 5 ed accendere l'interruttore generale (fig.13 part.10): nei display centrali compare la scritta "PAR" e l'impostazione corrente della scala di temperatura.
- Modificare l'impostazione con la pressione prolungata del tasto "Light/Timer" (fig.13 part.9)
- Confermare la modifica con il tasto "Start/Stop" (fig.13 part.8)

### 3.3 FERMATA

Spegnere gli interruttori d'accensione generali del forno (fig. 13 part. 10).

Disinserire l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori generali esterni al forno.

### **ATTENZIONE**

Esiste per l'operatore del forno il rischio di lesioni provocate da parti del forno o da scosse elettriche. Per questa ragione, è indispensabile disattivare e bloccare l'alimentazione elettrica del forno **PRIMA** di smontare, pulire ed effettuare interventi di assistenza sul forno. Non smontare né pulire il forno quando l'interruttore o qualsiasi altro circuito è acceso.

### **AVVERTENZA**

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia, spegnere l'interruttore principale.

### **AVVERTENZA**

**NON** utilizzare condotto d'acqua o apparecchi di pulizia che emettono vapore per pulire il forno. **NON** utilizzare quantità d'acqua eccessive per evitare di saturare i pannelli di isolamento del forno. **NON** utilizzare prodotti di pulizia caustici o corrosivi che danneggerebbero la superficie della camera di cottura.



#### 4.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

**ATTENZIONE!** Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente al forno ed attendere che l'apparecchiatura scenda alla temperatura ambiente. Utilizzare sempre opportuni dispositivi di protezione (guanti, occhiali...)

Tutti gli accorgimenti sono determinanti per la buona conservazione del forno e la loro mancata osservanza potrebbe causare seri danni che esulano dalla garanzia ed esposizione a rischi.

#### 4.2 MANUTENZIONE E PULIZIA ORDINARIA

Eseguite le operazioni al punto 4.1 per la pulizia ordinaria procedere come segue.

Provvedere ogni giorno a fine lavorazione, dopo il raffreddamento dell'apparecchiatura, a rimuovere accuratamente da tutte le parti eventuali residui che possano essersi creati durante la cottura utilizzando un panno o spugna inumiditi, eventualmente con acqua saponata e poi sciacquare ed asciugare, pulendo le parti satinata nel verso della satinatura.

Eeguire adeguata pulizia di tutti i componenti accessibili.

**ATTENZIONE!** Ogni giorno asportare accuratamente gli eventuali grassi fuoriusciti in fase di cottura in quanto causa di possibili combustioni e deflagrazioni.

**ATTENZIONE!** Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua o pulitori a vapore. Evitare che l'acqua o eventuali prodotti utilizzati, vengano a contatto con le parti elettriche.

E' vietato utilizzare per la pulizia detergenti nocivi alla salute.

**NOTA:** Non pulire i cristalli temperati degli sportelli quando sono ancora caldi.

Nel caso di utilizzo di soluzione alcalina, prestare attenzione affinché venga rimossa totalmente dal vetro prima che sia sottoposto a calore.

Non utilizzare solventi, prodotti detergenti contenenti sostanze aggressive (clorate, acide, corrosive, abrasive, ecc...) o utensili che possano danneggiare le superfici; prima di riavviare prestare attenzione a non lasciare nell'apparecchiatura quanto usato per la pulizia.

#### 4.3 PERIODI DI INATTIVITA'

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi:

- Scollegarla dall'alimentazione elettrica.
- Coprirla per proteggerla dalla polvere.
- Arieggiare periodicamente i locali.
- Eeguire la pulizia prima di riutilizzarla.

Prima della messa in funzione dopo il periodo di non utilizzo ripetere la procedura prevista al punto 3.2.3.

# ATTENZIONE

**LE ISTRUZIONI SEGUENTI RELATIVE ALLA “MANUTENZIONE STRAORDINARIA” SONO STRETTAMENTE RISERVATE A PERSONALE TECNICO SPECIALIZZATO MUNITO DI REGOLARE LICENZA, RICONOSCIUTO ED ABILITATO DALLA DITTA COSTRUTTRICE.**

## 5 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

### 5.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

**ATTENZIONE!** Tutte le operazioni di manutenzione e di riparazione devono essere eseguite con idonee attrezzature antinfortunistiche da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza, riconosciuto ed abilitato dalla ditta costruttrice.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione fermare l'apparecchiatura come da procedura FERMATA (vedi paragrafo 3) ed interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo tutti gli interruttori installati esternamente all'apparecchiatura e dopo aver scollegato i cavi d'alimentazione dalla presa di corrente. Le operazioni devono essere eseguite dopo che è avvenuto il raffreddamento dell'apparecchiatura.

Tutti gli accorgimenti sono determinati per la buona conservazione del forno e la loro mancata osservanza potrebbe causare seri danni che esulano dalla garanzia ed esposizione a rischi.

**ATTENZIONE!** Periodicamente (almeno una volta all'anno), ed ogni qualvolta si presentino anomalie di funzionamento, l'apparecchiatura deve essere controllata da un tecnico specializzato che deve verificare lo stato dell'apparecchiatura ed ispezionare l'interno del quadro elettrico e del condotto scarico vapori e pulirli dall'eventuale pulviscolo presente. Accedere anche a tutti i vani smontabili: laterali, superiori, anteriori e posteriori ed aspirare accuratamente eventuale polvere o farina depositata all'interno. Controllare lo stato dei Contattori (ove presenti) ed eventualmente sostituirli se necessario (vedere paragrafo 5.3.11)

**ATTENZIONE!** Alcune operazioni di seguito elencate necessitano di almeno due persone.

### 5.2 PULIZIA GENERALE

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la pulizia procedere come segue.

Provvedere regolarmente alla pulizia generale dell'apparecchiatura. Dopo il raffreddamento dell'apparecchio rimuovere accuratamente da tutti i componenti sia interni che esterni tutti i residui che si sono creati utilizzando un panno o spugna inumiditi, eventualmente con acqua saponata e poi sciacquare ed asciugare, pulendo le parti satinata nel verso della satinatura.

**ATTENZIONE!** Asportare regolarmente e con cura gli eventuali grassi fuoriusciti in fase di cottura in quanto causa di possibili combustioni e deflagrazioni.

**ATTENZIONE!** In base all'utilizzo dell'apparecchiatura è opportuno, periodicamente, rimuovere i piani refrattari come indicato al punto 5.3.3 e asportare al di sotto, tutti i residui causati dalle cotture.

**ATTENZIONE!** Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua o pulitori a vapore. Evitare che l'acqua o eventuali prodotti utilizzati, vengano a contatto con le parti elettriche.

E' vietato utilizzare per la pulizia detergenti nocivi alla salute.

**NOTA:** Non pulire i cristalli temperati degli sportelli quando sono ancora caldi.

Nel caso di utilizzo di soluzione alcalina, prestare attenzione affinché venga rimossa totalmente dal vetro prima che sia sottoposto a calore.

Non utilizzare solventi, prodotti detergenti contenenti sostanze aggressive (clorate, acide, corrosive, abrasive, ecc...) o utensili che possano danneggiare le superfici; prima di riavviare prestare attenzione a non lasciare nell'apparecchiatura quanto usato per la pulizia.

### 5.3 SOSTITUZIONE PARTI CAMERA COTTURA

#### 5.3.1 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA D'ILLUMINAZIONE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, la lampada d'illuminazione della camera di cottura si sostituisce all'interno della camera di cottura stessa.

- Svitare la calotta (fig.14 part.A) e sostituire la lampadina (fig.14 part.B).
- Riavvitare la calotta.

#### 5.3.2 SOSTITUZIONE DEL VETRO TEMPERATO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del vetro temperato procedere nel seguente modo:

- Aprire lo sportello frontale (part.4 tav.A) e rimuovere le viti di fissaggio posteriori .
- Togliere il pannello posteriore .
- Sostituire il vetro temperato rimuovendolo dalla parte posteriore (part.10 tav.A).
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

#### 5.3.3 SOSTITUZIONE DEL PIANO REFRAATTARIO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del piano refrattario procedere nel seguente modo:

- Aprire lo sportello anteriore;
- Sollevare il piano refrattario (part.27 tav.A) facendo leva con un cacciavite;
- Sostituire il piano refrattario.

#### 5.3.4 SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE ELETTRICHE

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzioni delle resistenze elettriche procedere nel modo seguente:

- togliere le viti di fissaggio del pannello posteriore (part. A fig. 16)
- togliere la lana di roccia isolante (part. B fig. 16)
- svitare i dadi che fissano la resistenza (part. C fig. 16)
- sfilare il tondino superiore dalla parte anteriore della camera (part. D fig. 16) (105/65)
- sfilare la resistenza dalla parte anteriore della camera
- sostituire la resistenza elettrica
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio della nuova

#### 5.3.5 SOSTITUZIONE MOLLA SPORTELLLO

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione della molla procedere nel modo seguente:

- Svitare le viti di fissaggio e togliere i carter chiusura molla sul lato sinistro dell'apparecchiatura
- Svitare e togliere il dado di fissaggio molla collocato nell'apertura posteriore
- Sfilare la molla dall' apertura anteriore
- Svitare e togliere il dado di fissaggio nella nuova molla
- Inserire nell'apposito foro predisposto sul piastrino anteriore della molla un qualsiasi gancio opportuno per un futuro tiraggio della stessa
- Sostituire la molla inserendola dall'apertura anteriore
- Dopo aver posizionato la filettatura sul foro del piastrino posteriore di ancoraggio fissare la molla con il dado in dotazione

- Tramite l'ausilio del gancio precedentemente posizionato, tirare la molla fino all'inserimento nella sede del piastrino di ancoraggio anteriore
- A operazione eseguita asportare il gancio

**ATTENZIONE!** Le operazioni vanno eseguite a sportello chiuso

- Regolare l'intensità di tiraggio della molla desiderata tramite i dadi appositi collocati nell'apertura posteriore
- A risultato ottenuto serrare definitivamente i dadi di fissaggio
- Riposizionare i carter chiusura molla e fissare con apposite viti

**ATTENZIONE!** Ingrassare periodicamente la vite di fissaggio sportello sul lato destro in prossimità del pannello quadro comandi con grasso del tipo alimentare per alte temperature

#### 5.3.6 SOSTITUZIONE PIROMETRO DIGITALE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del pirometro digitale di cottura procedere nel seguente modo:

- Togliere il quadro comandi anteriore svitando le viti di fissaggio;
- Togliere il carter copertura del pirometro digitale e gli angolari di fissaggio;
- Scollegare i connettori del pirometro;
- Sostituire il pirometro;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, facendo attenzione di collegare i connettori secondo le giuste polarità.

#### 5.3.7 SOSTITUZIONE TERMOCOPPIA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione della termocoppia procedere nel seguente modo:

- Togliere il pannello laterale svitando le viti di fissaggio;
- Togliere il carter interno e la lana di roccia isolante;
- Svitare il dado di fissaggio della termocoppia;
- Scollegare i due cavi di alimentazione della termocoppia;
- Sostituire la termocoppia;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, facendo attenzione di collegare i connettori secondo le giuste polarità.

#### 5.3.8 SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del termostato di sicurezza procedere come segue:

- Togliere il pannello laterale svitando le viti di fissaggio;
- Svitare il dado di fissaggio del termostato di sicurezza;
- Scollegare i faston del termostato;
- Allentare dall'interno camera allentare le viti di fissaggio del sensore del termostato;
- Togliere il carter interno e la lana di roccia isolante;
- Togliere il sensore del termostato;
- Sostituire il termostato con il relativo sensore e la parte di lana di roccia usurata se necessario;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

#### 5.3.9 SOSTITUZIONE DEL TRASFORMATORE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del trasformatore procedere nel seguente modo:

- Togliere il coperchio posteriore svitando le viti di fissaggio;
- Scollegare elettricamente il trasformatore;
- Sostituire il trasformatore;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

#### 5.3.10 SOSTITUZIONE INTERRUOTTORE GENERALE

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione dell'interruttore generale procedere nel modo seguente:

- Togliere il pannello laterale svitando le viti di fissaggio;
- scollegare i faston dall'interruttore
- sostituire l'interruttore
- eseguire le operazione inverse per il rimontaggio.

#### 5.3.11 SOSTITUZIONE CONTATTORI (ove presenti)

**NOTA:** I Contattori sono soggetti ad un lavoro usurante causato dal numero dei cicli ed al contesto di utilizzo/installazione del forno, pertanto nel tempo potrebbero "incollarsi" mantenendo alimentate costantemente le relative resistenze alla massima potenza, questo anche in caso di intervento del termostato di sicurezza o che gli interruttori sul

forno vengano spenti. In tal caso è possibile interrompere l'alimentazione elettrica solo spegnendo gli interruttori generali installati esternamente al forno o scollegando il forno dalla rete elettrica. Pertanto durante i controlli periodici dell'apparecchiatura, controllare il corretto serraggio dei cavi su contattori (nel tempo si potrebbero allentare) e lo stato dei contattori stessi, al minimo dubbio sulla loro corretta funzionalità SOSTITUIRLI.

Eseguite le operazioni al punto 5.1, procedere nel seguente modo:

- Togliere il coperchio di protezione posizionato sul lato posteriore della camera di cottura (fig.10).
- Scollegare i cavi sul contactore e sostituirlo
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio,

#### 5.4 SMANTELLAMENTO

Al momento dello smantellamento dell'apparecchiatura o dei ricambi, occorre separare i vari componenti per tipologia di materiale e provvederle poi allo smaltimento in conformità a leggi e norme vigenti.



La presenza di un contenitore mobile barrato segnala che all'interno dell'Unione Europea i componenti elettrici sono soggetti a raccolta speciale alla fine del ciclo di vita. Oltre che al presente dispositivo, tale norma si applica a tutti gli accessori contrassegnati da questo simbolo. Non smaltire questi prodotti nei rifiuti urbani indifferenziati

#### 6 CATALOGO RICAMBI

##### Indice delle tavole

Tav. A	iD 72/72-105/65 M-D - Assieme camera cottura
Tav. B	iD 72/72-105/65 M - Schema elettrico monofase
Tav. C	iD 72/72-105/65 D - Schema elettrico monofase
Tav. D	iD 72/72-105/65 M - Schema elettrico trifase
Tav. E	iD 72/72-105/65 D - Schema elettrico trifase

##### INDICAZIONE PER L'ORDINAZIONE DELLE PARTI DI RICAMBIO

Per le ordinazioni delle parti di ricambio devono essere comunicate le seguenti indicazioni:

- Tipo apparecchiatura
- Matricola dell'apparecchiatura
- Denominazione del pezzo
- Quantità occorrente

## **ATTENZIONE**

**L'installazione, la regolazione, l'alterazione, l'assistenza o la manutenzione impropri possono causare danni materiali, lesioni o morte. Leggere attentamente le istruzioni di installazione, funzionamento e manutenzione prima di installare o riparare questa apparecchiatura.**

## **AVVERTENZA**

**Durante il periodo di garanzia, TUTTE le parti di ricambio e di manutenzione devono essere eseguite dall'assistenza autorizzata Moretti Forni. Il servizio eseguito da soggetti diversi dal Servizio Autorizzato Moretti Forni può invalidare la garanzia.**

## **AVVERTENZA**

**L'utilizzo di parti diverse dalle parti originali originali Moretti Forni solleva il produttore da ogni garanzia e responsabilità.**



**WARNING**  
***FOR YOUR SAFETY, DO NOT STORE OR USE  
GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS  
AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR  
ANY OTHER APPLIANCE.***

**WARNING**  
***Improper installation, adjustment, alteration, service, or  
maintenance can cause property damage, injury, or  
death. Read the installation, operation, and maintenance  
instructions thoroughly before installing or servicing this  
equipment.***

**NOTICE**  
The warranty is NOT VALID *unless* the oven is installed, started, and demonstrated under the supervision of a factory-authorized installer.

**NOTICE**  
Contact your authorized Service Agency to perform maintenance and repairs.

**NOTICE**  
Using any parts other than genuine Moretti Forni factory-manufactured parts relieves the manufacturer of all warranty and liability.

**NOTICE**  
Moretti Forni (Manufacturer) reserves the right to change specifications at any time.

**NOTE**  
Wiring Diagrams are in Section 6 of this Manual.

***KEEP THIS MANUAL IN A VISIBLE LOCATION NEAR THE  
OVEN FOR FUTURE REFERENCE***

## INDEX

01 TECHNICAL SPECIFICATIONS	3
02 INSTALLATION	3
03 OPERATION	4
04 ORDINARY MAINTENANCE	6
05 SPECIAL MAINTENANCE	8
06 LIST OF SPARE PARTS	9

Congratulations on the purchase of this exclusive Made in Italy device. You chose the equipment that combines the best technical qualities with maximum ease of use. We wish you the greatest satisfaction.

### Note:

This manual is printed in three different languages. Original instructions in Italian and translations of the original instructions in English and French.

For better clarity and reading this manual, it could be provided in several separate parts and can be sent by mail by contacting the Manufacturer.

## WARRANTY Standards and rules

Warranty only covers the replacement free to factory of pieces eventually broken or damaged because of faulty materials or manufacture.

**Warranty does not cover any damages caused by third party transport or due to incorrect installation or maintenance, to carelessness or negligence in usage, or to tampering by a third party.**

**Moreover, warranty does not cover: glass components, covers, bulbs, refractory surfaces, the seals and whatever depends on normal wear and deterioration of both oven and accessories; nor does it cover labour costs involved in replacing pieces covered by warranty.** Warranty ends in case of non-compliance with payments and for any elements that may be repaired, modified or disassembled, even in part, without prior written consent. For technical service during the warranty period, please send a written request to the local concessionary agent or directly to the Sales Department.

## WARNING

This word indicates a danger, and will be employed every time the safety of the operator might be involved.

## NOTE

This word indicates the need for caution, and will be employed to call attention to operations of primary importance for correct and long-term operation of the oven.

## DEAR CUSTOMER

Before using the appliance, please read this user manual.

For the safety of the operator, the appliance safety devices should always be maintained in a proper state of efficiency.

This user manual intends to illustrate use and maintenance of the appliance. For this reason, the operator is advised to follow the instructions given below.

The manufacturer reserves the right to make improvements to the product and manual, without necessarily updating existing products and manuals.

## WARNING!

1. **The following instructions are provided for your safety.**
2. **Please read them carefully before installing and using the appliance.**
3. **Keep this user manual in a safe place for future consultation by the operators.**
4. **Installation must be carried out in accordance with the Manufacturer's instructions by qualified and licensed staff.**
5. **This oven must only be employed for the purposes for which it was designed, that is to say to cook pizza or similar food products. This appliance is intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food. It is prohibited to bake products containing alcohol. Any other use can be classed as improper.**
6. **The appliance is for institutional use only, and must only be operated by a qualified professional user who has been trained to use it. The appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or who lack experience or training. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
7. **When carrying out repairs, always contact one of the Manufacturer's authorised service centres and request that original spare parts be used.**
8. **In the event of breakdown or malfunction always disconnect the appliance, and do not attempt to make adjustments or repairs yourself.**
9. **Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.**
10. **Should the appliance be sold or transferred to another owner, or should the current owner change his premises and wish to leave the appliance installed, always ensure that this manual remains with the appliance, so that it can be consulted by the new owner and/or the person carrying out installation.**
11. **In the interests of risk prevention, if the connection cable is damaged in any way, it must be replaced by a technical assistance service approved by the manufacturer.**
12. **During installation, should there be any disturbance to equipment sharing the same power supply source, make sure that the impedance is suitable at the interface point and that the service current capacity is correctly sized for appliance emissions to conform to EN 61000-3-11 and EN 61000-3-12 standards and subsequent modifications.**

## 1 TECHNICAL SPECIFICATIONS

### 1.1 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The appliance comprises a cooking element (oven) and an optional support element.

The cooking element consists of 2 totally independent chambers.

Is equipped with electronic temperature regulator; it is fitted with one thermocouple for each chamber to give more precise temperature maintenance, safety thermostat, with a flap door hinged at the bottom.

Internally, the chamber has a cooking surface in refractory brick and aluminized metal walls.

The support element comprises a painted steel structure.

### 1.2 APPLIED DIRECTIVES

This equipment conforms to the following Directives:

UL STD 197

NSF STD 4

CAN/CSA C22.2 STD No.109

### 1.3 WORKPLACES

The appliances are programmed by the operator using the control switchboards on the front of the appliances themselves, and they must be attended to while in operation.

The doors giving access to the appliances are located at the front.

### 1.4 MODELS

The following models are available:

iD72/72M

iD72/72D

iD105/65M

iD72/72D

### 1.5 TECHNICAL DATA (See TAB.1)

### 1.6 WORKING DIMENSIONS AND WEIGHTS (See Fig.1)

### 1.7 IDENTIFICATION

When communicating with the manufacturer or service centre, always give the appliance SERIAL NUMBER, which can be found on the rating plate, fixed in the position indicated in figure 2.

### 1.8 LABELLING

The appliance is provided with safety warning labels at the points indicated in figure 2.1:

A - Sign "CONNECTION CABLE AWG"

B - Sign "ELECTRIC U.S. AND CANADA AND SANITATION"

C - Sign "HOT SURFACE" large

D - Sign "HOT SURFACE" small

E - Sign "PHASE IDENTIFICATION"

F - Sign "DISTANCE FROM WALL"

G - Sign "RISK OF ELECTRIC SHOCK"

H - Sign "SERVICE"

L - Sign "LAMP"

The appliance is provided with safety warning labels at the points indicated in figure 3.



**WARNING!** On the equipment surface there is a burn risk due to high temperature elements. For any intervention or action wait for the appliance to cool to room temperature and always use suitable protective equipment (gloves, glasses...).



**WARNING!** Presence of dangerous tension. Before performing any maintenance operation, disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the leavening compartment and wait for the appliance to cool to room temperature. Always use suitable protective equipment (gloves, glasses...).

### 1.9 NOISE

This appliance is a piece of technical working equipment which normally, with the operator in position, does not exceed a noise emissions threshold of 70 dB (A).

## 2 INSTALLATION

### 2.1 TRANSPORT

The appliance is normally delivered dismantled on wooden pallets using overland transport (fig. 4).

The single parts are protected by plastic film or in cardboard boxes.

### 2.2 UNLOADING

**NOTE:** On receiving the appliance it is advisable to check its conditions and quality.

Raise the equipment using only and exclusively the points indicated at the pict. 5, after removing the lids as shown.

### 2.3 ENVIRONMENTAL SPECIFICATIONS

To ensure that the oven operates properly, it is advisable to comply with the following limits:

**Working temperature:** +10°C÷+40°C

**Relative humidity:** 15%÷95%

### 2.4 POSITIONING, ASSEMBLING AND MAINTENANCE AREAS

**WARNING!** When positioning, assembling and installing the oven, the following specifications have to be complied with:

- Laws and standards in force regarding the installation of electrical appliances.
- Directives and indications issued by the electricity supply network.
- Local building and fire-prevention laws.
- Accident prevention regulations.
- Indications in force issued by local state Electric Quality Assurance Corporation.

**WARNING!** The appliance must be installed on a firm and levelled surface, perfectly leveled. The equipment must never come into contact with flammable or combustible materials.

**WARNING!** If the support is supplied disassembled, strictly follow the assembly specifications stated in the supplied instructions.

Remove the protective film from the outside of the oven, pulling it gently to remove all the adhesive.

Should any adhesive remain on the oven, remove using kerosene or benzene.

The single elements that have been selected to make up the oven must be placed one on top of the other as shown in figure 6, slotting the reference feet of each unit into the housing on the one underneath it (item A - fig.6).

The equipment needs to be placed in a well ventilated area.

The following minimum gaps must be left between the oven and any combustible or non-combustible construction (see fig. 7):

iD 72/72 M-D iD 65/105 M-D	A	B	C
Distance	4" (10cm)	4" (10cm)	1" (2,5cm)
Servicing	20" (50cm)	20" (50cm)	20" (50cm)

These distances are indispensable to ensure proper ventilation of the equipment components, which would otherwise degrade and have a drastically shortened service life.

Take into account that for certain cleaning/maintenance operations, the distance needs to be greater than stated here and therefore, consider the possibility to be able to move the oven for the purpose of carrying out these operations.

**WARNING!** After final assembly of the oven, a bead of NSF approved silicone must be run around all the joints to avoid liquids or dirt entering.



## 2.4.1 FITTING THE SUPPORT

See Fig. 15

Detail A

- bring the 4 bottom tubular elements together,
- insert the legs into the square so that the holes coincide.

Detail B

- insert all the tubular element screws,
- insert the respective nuts from the inside of the legs,
- lock the whole assembly so that it is perfectly square and flat.

Detail C

- bring the top tubular side elements up to the legs (the hole furthest from the end goes at the front),
- insert the screws and nuts and lock the whole assembly,
- bring up the short top elements, insert all the screws and lock,

Detail D

- check that all the screws are tightly locked,
- insert the plugs at the ends of the tubular elements,
- insert plugs into all the holes on the outside of the tubular elements.

Fitting the Optional Wheel Kit:

- turn the frame on its side and fix each wheel connector using the screws provided,
- fix the wheels to the connector using the screws; the rotating wheels with brakes go at the front and the fixed wheels go at the back,
- check that all the screws are tightly locked.

## 2.5 CONNECTIONS

### 2.5.1 VAPOUR EXHAUST CONNECTION

**WARNING!** Connection of the vapour exhaust must only be carried out by specialised personnel.

The vapour exhaust pipe is located at the rear of the oven (item C - fig.8). Insert the perforated ring (item B - fig.8) into the vapour exhaust outlet and connect.

**NOTE:** It is recommended that you connect the vapour exhaust to a flue or to the outside using a pipe with a minimum diameter of 150 mm.

This pipe (item A - fig.8) must be inserted into the oven exhaust outlet by means of the ring. Any extensions must also be connected so that the upper pipes fit into the lower ones, as illustrated for the connection described above.

If the external vapour exhaust pipe is very long, it is advisable to fit a small plastic tube at the base of the pipe itself to drain off any condensation (item D - fig.9). This operation must be carried out before coupling the pipe to the outlet.

The correct draught ensures the proper evacuation of vapours and prevents the heat generated from stagnating on the components of the equipment, which would otherwise degrade and have a shortened service life.

### 2.5.2 ELECTRICAL CONNECTION

**WARNING!** Electrical connection must only be carried out by specialised personnel, in compliance with current local state Electric Quality Assurance Corporation requirements. In the absence of local codes, Electrical connection must conform with the National Electrical Code (NEC) ANSI/NFPA70 and Canadian Electrical Code CSA C22.2.

**WARNING!** Electrical connection must only be carried out by specialised personnel, in compliance with current local state Electric Quality Assurance Corporation requirements.

Before starting the connection procedure, check that the earthing system is provided in accordance with European EN standards.

Before starting the connection procedure, check that the main power switch for the supply to which the machine is to be connected has been turned to the "off" position.

The rating plate contains all the information necessary for proper connection.

**WARNING!** Each of the cooking elements must be fitted with a main four-pole switch with fuses or an automatic switch suitable for the values shown on the plate and to allow the single appliances to be disconnected from the mains, that provide full disconnection under overvoltage category III conditions.

**NOTE:** The device selected should be in the immediate vicinity of the oven and within easy access, this is indispensable in order to be able to disconnect the equipment from the mains in the event of major faults in the oven, such as malfunctioning of thermostats (where present) or the sticking of power contactors (where present),

which would otherwise keep the relevant heating elements at full power at all times, despite the safety thermostat (where present) having tripped or the switches on the oven having been switched off.

**NOTE:** The sheath of the power supply cable must prevent that the conductors in basic insulation come in contact with the surrounding metal parts. The ground conductor must be 50mm longer than the power supply conductors. The supplied presscable can clamp a cable with a diameter between 12 and 19mm.

The baking chamber is delivered with the required voltage indicated on the rating plate (fig. 2).

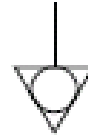
To carry out electrical connection, remove the protective cover located on the rear side of the baking chamber (fig.10).

The connection cable must be supplied by the installer (single-phase version only).

When connecting to the power mains, it is necessary to fit a plug that complies with the standards and regulations in force.

Insert a cable with an adequate cross-section (see TAB. 1) into the cable raceway provided (item B - fig. 11) and connect it to the terminal board as shown in figure 12.

These appliances must also be included in the unipotential system. The terminal to be used for this purpose is located at the back of the appliance. It is marked with the symbol TERMINAL FOR THE UNIPOTENTIAL SYSTEM.



When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than  $\pm 5\%$ .

**WARNING!** The flexible wire for connection to the power supply must have characteristics at least equal to the model with rubber insulation H07RN-F and must have a rated section suited to the maximum absorption (see technical data, TAB. 1).

### 2.5.3 DRAINING OFF CONDENSATION

Connect a rubber tube to the connector provided (item D - fig.9).

## 3 OPERATION

### 3.1 PRELIMINARY CONTROL OPERATIONS

**WARNING!** The permanence of the equipment in conditions of low environment temperature can cause the intervention of the safety thermostat. Before starting it, check and if it is necessary to reset.

**WARNING!** Before commencing start-up and programming of the oven, always check that:

- all electrical and earthing connections have been properly made.
- all vapour exhaust connection operations have been properly made.

All control operations must be carried out by specialised technicians holding a proper license.

**WARNING!**

- The oven must always be under surveillance when in operation.

**WARNING!** If any parts in glass supplied with the appliance become damaged, stop using it immediately, discard any freshly cooked food or food being cooked and clean thoroughly to exclude dangerous contamination.

**NOTE:** Do not use the appliance if the lamp-holder glass is damaged or missing.

- During operation the oven surfaces, and in particular the glass, become hot, so that care must be taken not to touch them so as to prevent scalding.

- When opening the door make sure you stand at a safe distance from any hot steam that may come out of the baking chamber.

- Never allow unauthorised persons to approach the oven.

For more even results, we recommend avoiding the use of temperatures above those recommended for the type of product being baked.

### 3.2 STARTING UP THE BAKING CHAMBER

The control panel is located on the front right hand side of the baking chamber.

### 3.2.1 ELECTRONIC PANEL (Fig.13)

1. Power regulator in the FLOOR of the chamber
2. Power regulator in the CEILING of the chamber
3. Set power display of the FLOOR (Set)
4. Set power display of the CEILING (Set)
5. Temperature/timer adjustment
6. Temperature/timer display
7. Tempering display set
8. Switch on/off resistors (Start/Stop)
9. On/Off button cooking chamber light (Light/Timer) and on/off TIMER display
10. Main switch (ON/OFF)
11. Safety thermostat of the bottom/top chamber (Reset)

**NOTE:** The electronic controls allow more precise and rapid regulation of the oven. However, they are by nature more delicate than traditional ones. To ensure that they remain in a proper state of operation it is recommended that the buttons on the electronic control panel be activated by pressing lightly with one finger, avoiding excessive pressure and impact

- a) Switch on the main switch (fig. 13, item 10) on the right side of the oven. The switch and the panel will light up.
- b) Set the oven temperature with the buttons (fig. 13 item 5).
- c) Set the percentage (0 – 100%) power required for the TOP, using the buttons (fig.13 item 2).
- d) Set the percentage (0 – 100 %) power required for the FLOOR, using the buttons (fig. 13 item 1).
- e) Switch on the chamber (fig.13, item 8); a red LED will switch on in the top right-hand corner.
- f) When the temperature inside the baking chamber reaches the temperature set, the power to the heating elements is switched off and the dots in the bottom right-hand corner of the display (fig.13, item 3 and 4) will switch off. When the temperature inside the chamber drops to below the set level, the heating elements will switch on again automatically and the dots in the bottom right-hand corner will also switch on.
- g) The maximum temperature setting is 450°C (842°F). If the internal temperature should exceed this maximum threshold on account of an anomaly, the safety thermostat (fig.13, items 11) will intervene to block appliance operations by switching it off.

The message “ ALL ” will begin to flash displays (fig.13, items 3 and 4) of the control panel to signal an alarm condition. Wait for the oven to cool down.

To restore oven operations, unscrew the cap of the safety thermostat (fig.13, items 11) and push on the button underneath it. The internal button will reset the thermostat, the displays will stop flashing and the equipment will start again normally. Refit the protective cap onto the safety thermostat to prevent any damage to thermostat that could affect the operation of the oven.

**WARNING!** If this operation is carried out without waiting for the oven to cool down, the manual safety thermostat will not allow the oven to be reset.

If the problem continues to arise, please call the technical service department.

- h) The “Light/Timer” button (fig.13 item 9) is used to switch the lighting inside the baking chamber on and off.
- i) Activate the ‘Timer’ display by holding down the ‘Light/Timer’ key. The central display shows ‘tmr’ and the cooking timer setting in the format ‘M.SS’ or ‘MM.S’. Adjust the timer setting with the buttons fig. 13 part. 5. Activate the countdown with the “Light/Timer” button. With an active or expiring timer press the buttons fig. 13 part. 5 to correct the remaining time or hold down the “Light/Timer” button to reset it. When the countdown is over, the displays will flash: press the ‘Light/Timer’ button to reset the timer to the initial setting or wait for it to reset automatically. Return to the temperature display, when the timer is not active, by holding down the ‘Light/Timer’ button.
- j) Disconnect the power supply of the chamber via the “Start/Stop” button (fig.13 part.8): in the upper right corner the LED goes out.
- k) To turn off the oven, simply turn off the master switch (Fig.13 part.10). When the ignition is switched on, the control panel will be in the same state as when it was switched off.

**NOTE:** To extend its life it is suggested to keep the equipment at a high temperature for short periods, only; the higher temperatures envisaged must only be used for cleaning operations,

with high-temperature heat reduction of the residues present inside the oven.

### 3.2.2 SWITCHING ON FOR THE FIRST TIME

When starting up the equipment for the first time or after a long period of disuse, it is essential to carry out the heating procedure as follows:

- Set the temperature to 90°C and leave the chamber to operate for about 2 hours. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Increase the temperature to 150°C and leave the chamber operating for about 2 hours. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Increase the temperature to 200°C and leave the chamber operating for about 2 hours. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Increase the temperature to 220°C and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Increase the temperature to 380°C and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Wait for the temperature to cool to ambient levels before switching the oven on again. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.

This procedure serves to remove any moisture built up inside the oven during the production, storage and shipping stages.

**NOTE:** It is possible for the appliance to give off unpleasant odours during the operations mentioned above. Ventilate the area.

**WARNING!** Do not open the oven door for long periods, especially at high temperatures; this is to prevent the hazards of burns and overheating of parts close to the door.

**WARNING!** Only use the oven for baking for the first time after carrying out the above procedures, which are absolutely essential for perfect operation. **WARNING!** Never bake any items the first time that the equipment is switched on or when it is switched on after a long period of disuse.

**NOTE:** When switching on the oven again, to increase the duration of the component parts (refractory surfaces), it is necessary to prevent heating too suddenly. Each time, before reaching the set point for cooking, keep the oven at a temperature between 120°C and 160°C for at least 40 minutes.

### 3.2.3 SETTING °C / °F

Every time the oven is turned on, the electronic panel shows the current temperature scale setting at startup.

To change the setting from °C to °F or vice versa proceed as follows:

- turn off the main switch (fig.13 part.10) on the right side of the oven
- with the oven off, press the buttons fig.13 part.2 and 5 at the same time and turn on the main switch (fig.13 part.10): the lettering “PAR” and the current setting of the temperature scale will appear in the central displays.
- Change the setting by holding down the “Light/Timer” button (fig.13 part.9)
- Confirm the change with the “Start/Stop” button (fig.13 part.8)

### 3.3 STOPPING

Turn the main oven on/off switches (fig. 13 items 10).

Disconnect the power supply by turning off the main power switches outside the oven.

**WARNING**

Possibility of injury from parts and electrical shock exist in this oven. Turn off and lockout or tagout electrical supply to oven(s) before attempting to disassemble, clean or service oven(s). Never disassemble or clean the oven with the blower switch or any other part of the oven turned on.

**WARNING**

Before performing any maintenance work or cleaning, turn main power switch off.

**CAUTION**

When cleaning do not use any abrasive cleaning materials or water spray, wipe clean only. Never use a water hose or pressurized steam cleaning equipment when cleaning this oven.

#### 4.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

**WARNING!** Before performing any maintenance operation, disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and wait for the appliance to cool to room temperature.

Always use suitable protective equipment (gloves, eyewear...).

All precautions are of decisive in ensuring that the oven remains in a good state, and failure to observe them may result in serious damage which will not be covered by the warranty and may lead to hazard exposure.

#### 4.2 MAINTENANCE AND ORDINARY CLEANING

After carrying out the operations described in point 4.1 above, clean the appliance as follows:

Every day, at the end of operations and after leaving the appliance to cool down, carefully remove from all parts of the oven, any residues that might have collected during cooking, using a damp sponge or cloth and a little soapy water, if necessary. Rinse and dry the areas, being sure to wipe parts with satin finish in the direction of the finish.

Carefully clean all accessible parts.

**WARNING!** Every day, carefully clean off any fat or grease that may have dripped during cooking as this is a potential fire hazard.

**WARNING** Never clean the appliance with water jets or steam cleaners. Do not allow water or any cleansers used to come into contact with electrical parts.

The use of toxic or harmful detergents is prohibited.

**NOTE:** Do not clean the tempered glass in doors while it is still hot.

If alkaline solution is used, take care that it is completely removed from the glass before it is subjected to heat.

Do not use solvents, detergents containing aggressive substances (chlorides, acids, corrosives, abrasives, etc. ...) or equipment that could damage surfaces. Before starting up the appliance again, make sure that none of the cleaning equipment has been left inside.

#### 4.3 PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance is not to be used for long periods:

- Disconnect it from the power supply.
- Cover it to protect it from dust.
- Ventilate the rooms periodically.
- Clean the appliance before using it again.

Carry out the heating procedure as when switching on for the first time (See 3.2.3).

## WARNING

**THE FOLLOWING INSTRUCTIONS, WHICH CONCERN “SPECIAL MAINTENANCE” ARE STRICTLY RESERVED TO SPECIALIST TECHNICIANS WITH THE RELEVANT LICENSE AS WELL AS BEING APPROVED BY THE MANUFACTURER.**

### 5 SPECIAL MAINTENANCE

#### 5.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

**WARNING!** All maintenance operations and repairs must be carried out using suitable accident prevention equipment, by specialised and properly licensed technicians, approved by the manufacturer.

Before carrying out any maintenance operations, stop the equipment as per the STOPPED procedure (see paragraph 3) and interrupt the electricity supply by turning off the switches fitted outside the equipment and after having disconnected the power cords from the electrical outlet.

The operations must be carried out after the equipment has cooled down. All precautions are of importance to ensure that the oven remains in a good state, and failure to observe them may result in serious damage which will not be covered by the warranty and may lead to hazard exposure.

**WARNING!** Periodically (at least once a year), and every time problems occur during operation, the state of the oven must be checked by a specialist technician, who needs to look at the condition of the oven and inspect inside the electric panel and the steam pipe, cleaning any dust away. Also access all removable compartments, side, top, front, and rear, and carefully clean out any dust or flour deposits inside. Check the status of the Contactors and replace them if necessary (see paragraph 5.3.11).

**WARNING!** Some operations, listed here below, need to be carried out by at least two people.

#### 5.2 GENERAL CLEANING

After carrying out the operations described in point 5.1 above, clean the appliance as follows.

Regularly clean the appliance in general. After leaving it to cool down, carefully remove, from internal and external parts, all residues that might have collected during cooking, using a damp sponge or cloth and a little soapy water, if necessary. Rinse and dry the areas, being sure to wipe parts with satin finish in the direction of the finish.

**WARNING!** Carefully clean off regularly any fat or grease that may have dripped during cooking as this is a potential fire hazard.

**WARNING!** Depending on the use of the equipment should periodically remove refractory plans as indicated in paragraph 5.3.3 below and remove all debris caused by cooking.

**WARNING!** Never clean the appliance with water jets or steam cleaners. Do not allow water or any cleansers used to come into contact with electrical parts.

The use of toxic or harmful detergents is prohibited.

**NOTE:** Do not clean the tempered glass in doors while it is still hot.

If alkaline solution is used, take care that it is completely removed from the glass before it is subjected to heat.

Do not use solvents, detergents containing aggressive substances (chlorides, acids, corrosives, abrasives, etc. ...) or equipment that could damage surfaces. Before starting up the appliance again, make sure that none of the cleaning equipment has been left inside.

#### 5.3 REPLACING PARTS OF THE BAKING CHAMBER

##### 5.3.1 REPLACING THE LIGHT BULB

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the light bulb proceed as follows from the inside of the baking chamber:

- Unfasten the cover (fig.14 item A) and replace the light bulb (fig.14 item B).
- Replace the cover.

##### 5.3.2 REPLACING THE TEMPERED GLASS

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the tempered glass proceed as follows:

- Open the front door (item 4 plate A) and remove the rear fixing screws.
- Take off the rear panel .
- Replace the tempered glass, taking it out from the back (item 10 plate A).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

##### 5.3.3 REPLACING THE REFRACTORY FLOOR

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the refractory floor proceed as follows:

- Open the front door.
- Lift the refractory floor (item 27 plate A) using a screwdriver as a lever.
- Replace the refractory floor.

##### 5.3.4 REPLACING THE ELECTRICAL HEATING ELEMENTS

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the electrical heating elements proceed as follows:

- remove the screws fixing the rear panel (item A fig. 16)
- remove the rock wool insulating layer (item B fig. 16)
- unfasten the nuts fixing the heating elements (item C fig. 16)
- take out the upper round bar from the front side of the deck (item D fig. 16) (105/65)
- remove the heating element from the front of the chamber
- replace the heating element
- perform the above operations in reverse order to reassemble the new element

##### 5.3.5 DOOR SPRING REPLACEMENT

After completing the steps as described in point 5.1, to replace the spring, proceed as follows:

- Unscrew the fastening screws and remove the casing closing the spring on the left side of the appliance
- Unscrew and remove the nut fastening the spring, located in the rear opening
- Slide the spring out from the front opening
- Unscrew and remove the fastening nut from the new spring
- Insert a suitable hook to tighten the spring tension into the hole in the front plate of the spring itself
- Replace the spring, inserting it through the front opening
- After positioning the threading on the hole of the back base plate, fix the screw in place with the nut supplied
- Using the hook inserted previously, tighten the spring tension until it is possible to insert it into the seat in the front base plate
- At the end of this operation, remove the hook

**WARNING!** These operations need to be performed with the door closed

- Adjust the tautness of the spring to the required level using the special nuts in the rear opening
- After completing this step, tighten the fastening nuts
- Refit the casing covering the spring and secure with the relevant screws

**WARNING!** Regularly grease the screws fastening the door on the right side near to the control panel, using food grease for high temperatures.

##### 5.3.6 REPLACING THE DIGITAL PYROMETER

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the digital baking pyrometer proceed as follows:

- Remove the front control panel by unfastening the fixing screws;

- Remove the casing covering the digital pyrometer and the fastening angle sections;
- Disconnect the pyrometer electrical connectors.
- Replace the pyrometer.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, taking care that the connectors are inserted in the correct poles.

### 5.3.7 REPLACING THE THERMOCOUPLE

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the thermocouple proceed as follows:

- Remove the side panel by unfastening the four fixing screws;
- Remove the inner casing and the rock wool insulation;
- Unfasten the thermocouple fixing nut;
- Disconnect the two wires feeding the thermocouple;
- Replace the thermocouple;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, taking care that the connectors are inserted in the correct poles.

### 5.3.8 REPLACING THE SAFETY THERMOSTAT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the safety thermostat proceed as follows:

- Remove the side panel by unfastening the fixing screws;
- Unfasten the thermostat fixing nut;
- Disconnect the thermostat faston connectors;
- From inside the chamber, loosen the screws fastening the thermostat sensor;
- Remove the inner casing and the rock wool insulation;
- Remove the thermostat sensor;
- Replace the thermostat and the respective sensor, along with any worn rock wool insulation, if necessary;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

### 5.3.9 REPLACING THE TRANSFORMER

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the transformer proceed as follows:

- Remove the rear panel by unfastening the fixing screws;
- Disconnect the transformer electrical connections;
- Replace the transformer;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

### 5.3.10 REPLACING THE MAIN SWITCH

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the main switch proceed as follows:

- Remove the side panel by unfastening the four fixing screws;
- disconnect the switch faston connectors
- replace the switch
- perform the above operations in reverse order to reassemble.

### 5.3.11 CHANGING THE CONTACTORS

**NOTE:** Contactors are subject to wear and tear caused by the number of cycles and the context of use/installation of the oven, so over time they may "stick" by keeping the relevant heating elements constantly energised at maximum power, even if the safety thermostat trips or the switches on the oven are switched off. In this case, the power supply can only be interrupted by switching off the main switches installed outside the oven or by disconnecting the oven from the mains. During periodic inspections of the equipment, it is therefore important to check the correct tightening of the cables on the contactors (as these may loosen over time) and the condition of the contactors themselves. If there is the slightest doubt as to their correct functioning, REPLACE THEM.

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the heating element proceed as follows:

- Remove the rear panel (fig. 10)
- Disconnect the cables on the contactor and substitute it
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

## 5.4 DISPOSAL

When the oven or its spare parts are dismantled, the various components must be sorted by type of material and disposed of in compliance with current local laws and regulations.



The presence of a wheeled dustbin with a line through it indicates that within the European Union electrical components are subject to special collection at the end of their working life. As well as to this device, the standard applies to all of its accessories if marked with this symbol. Do not dispose of this product as normal urban waste.

## 6 LIST OF SPARE PARTS

### Index of plates

Plate A	iD 72/72-105/65 D – Baking chamber assembly;
Plate B	iD 72/72-105/65 M - Single-phase wiring diagram;
Plate C	iD 72/72-105/65 D - Single-phase wiring diagram;
Plate D	iD 72/72-105/65 M - Three-phase wiring diagram;
Plate E	iD 72/72-105/65 D - Three-phase wiring diagram;

### INSTRUCTIONS FOR ORDERING SPARE PARTS

Orders for spare parts must contain the following information:

- Appliance type
- Appliance serial number
- Name of part
- Number required



## **WARNING**

**Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.**

## **NOTICE**

**During the warranty period, ALL parts replacement and servicing should be performed by your Moretti Forni Authorized Service. Service that is performed by parties other than your Moretti Forni Authorized Service may void your warranty.**

## **NOTICE**

**Using any parts other than genuine Moretti Forni manufactured parts relieves the manufacturer of all warranty and liability.**



**AVERTISSEMENT**  
**POUR VOTRE SÉCURITÉ, NE GARDEZ NI UTILISEZ**  
**D'ESSENCE NI D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES**  
**INFLAMMABLES PRÈS DE CELUI-CI OU DE TOUT AUTRE**  
**APPAREIL ÉLECTRIQUE.**

**AVERTISSEMENT**  
**Une installation, un ajustement, une altération, une tâche de**  
**réparation ou de maintenance incorrectes peuvent endommager la**  
**machine, et provoquer des lésions ou même provoquer la mort de**  
**l'utilisateur. Lisez attentivement les instructions d'installation, de**  
**fonctionnement et d'entretien avant de l'installer ou d'effectuer**  
**des tâches d'entretien sur l'appareil.**

***NOTICE***  
La garantie NE SERA VALABLE que si le four a été installé, mis en  
marche et que son fonctionnement a été montré sous la supervision d'un  
installateur agréé par le fabricant.

***NOTE***  
Contactez votre Agent de service agréé pour mener à bien les tâches  
d'entretien et de réparation.

***NOTE***  
Si vous utilisez une autre pièce qui ne soit pas l'originale fabriquée par  
Moretti Forni, ceci exemptera le fabricant de toute responsabilité et  
annulera la garantie.

***NOTE***  
Moretti Forni (fabricant) se réserve le droit de modifier les  
spécifications à tout moment.

***NOTE***  
Les schémas de câblage se trouvent dans la section 6 de ce Manuel.

**PLACEZ CE MANUEL EN LIEU VISIBLE PRÈS DU FOUR**  
**AFIN DE POUVOIR LE CONSULTER FACILEMENT.**

## TABLE DES MATIERES

01 SPECIFICATIONS TECHNIQUES	3
02 INSTALLATION	3
03 FONCTIONNEMENT	4
04 ENTRETIEN QUOTIDIEN	7
05 ENTRETIEN SUPPLEMENTAIRE	9
06 LISTE DES PIECES DE RECHANGE	10

Félicitations pour l'achat de cet appareil exclusivement Made in Italy. Vous avez choisi un équipement qui allie les qualités techniques les meilleures et une très grande facilité d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande des satisfactions.

### Remarque:

Ce manuel a été rédigé pour la lecture en trois langues. Instructions originales en italien et traduction des instructions en Anglais et Français. Pour une meilleure clarté et la lecture de ce manuel, il pourrait être prévu dans plusieurs parties distinctes et peut être envoyé par la poste en communiquant avec le fabricant.

### GARANTIE

#### Normes et réglementation

La garantie est limitée uniquement au remplacement franco usine de la pièce éventuellement cassée ou défectueuse, après constatation d'un vice de matière ou de fabrication. **Toute avarie éventuellement provoquée par le transport effectué par des tiers, par une installation et un entretien erronés, par négligence ou inattention lors de l'emploi ou encore en cas d'altération de la part de tiers, n'est pas sous garantie. En outre, les éléments suivants sont exclus de la garantie : verres, calotte, ampoules, plans réfractaires, joints ainsi que tout autre élément sujet à usure et détérioration normale de l'installation et de tous ses accessoires, ainsi que la main-d'oeuvre nécessaire pour le remplacement de toute pièce étant éventuellement sous garantie.**

La garantie est annulée si l'acheteur n'effectue pas les règlements et pour les produits éventuellement réparés, modifiés ou démontés même seulement en partie sans autorisation écrite préalable. Pour obtenir l'intervention technique en garantie, il faudra effectuer une demande par écrit au revendeur de la zone ou à la direction Commerciale.

### ATTENTION

Cet avertissement indique un danger et sera utilisé à chaque fois que la sécurité de l'opérateur est en danger.

### REMARQUE

Cet avertissement indique prudence et veut attirer l'attention sur des opérations fondamentales pour le bon fonctionnement du four.

#### CHER CLIENT

Avant de commencer l'utilisation de ce four, lisez le manuel ci-contre.

Pour la sécurité de l'opérateur, les dispositifs du four doivent être tenus en parfait état de marche.

Ce livret a pour but d'illustrer l'utilisation et l'entretien du four et l'opérateur se doit de le respecter.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis et sans devoir mettre à jour la production et la documentation précédentes.

### ATTENTION!

1. Ce qui est écrit ci-après regarde votre sécurité.
2. Lisez ces instructions avec attention avant l'installation et l'utilisation de l'appareil.
3. Gardez avec soin ce livret pour toute ultérieure consultation des différents opérateurs.
4. L'installation doit être effectuée selon les instructions du fabricant par un personnel qualifié.
5. Ce four devra être destiné uniquement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire la cuisson de pizza ou produits alimentaires analogues. Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production en masse continue de produits alimentaires. Il est interdit d'effectuer des cuissons avec des produits contenant de l'alcool. Tout autre emploi est à considérer comme étant impropre.
6. L'appareil est exclusivement destiné à usage collectif et doit être utilisé par un professionnel qualifié et formé à son usage. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, sont réduites, ou manquant d'expérience ou n'ayant pas une connaissance suffisante. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Pour l'éventuelle réparation, adressez-vous exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant et demandez l'utilisation de pièces de rechange d'origine.
8. Désactivez l'appareillage en cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement sans essayer de réparer la machine vous-même.
9. Le non-respect de ce qui a été écrit au-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.
10. Si l'appareil devait être vendu ou cédé ou en cas de transfert sans pouvoir le déplacer, veillez à ce que le manuel accompagne toujours l'appareil pour que le nouveau propriétaire et/ou le technicien puissent le consulter.
11. Si le câble d'alimentation est abîmé, il devra être remplacé par le service d'assistance technique agréé par le fabricant, afin de prévenir tout risque.
12. Lors de l'installation, au cas où des appareils partageant la même alimentation seraient perturbés, contrôler la présence au niveau de l'interface d'une impédance opportune et le dimensionnement correct de la capacité du courant de service, de façon à rendre les émissions de l'appareil conformes aux normes EN 61000-3-11, EN 61000-3-12 et addenda successifs.

## 1 SPECIFICATIONS TECHNIQUES

### 1.1 DESCRIPTION DU FOUR

Le four est constitué d'une chambre de cuisson (four) et éventuellement tréteau.

La chambre de cuisson se compose de 2 chambres totalement indépendantes.

Réglage de température du type électronique, avec un thermocouple par chambre pour plus de précision de maintien de la température, est doté d'un thermostat de sécurité, de porte à battant sur charnière en bas.

A l'intérieur, la chambre présente la sole de cuisson en réfractaire et les parois en tôle aluminée

Le support se compose d'une structure en acier peint.

### 1.2 DIRECTIVES APPLIQUEES

Cet appareil est conforme aux directives :

UL STD 197

NSF STD 4

CAN/CSA C22.2 STD No.109

### 1.3 POSTES DE TRAVAIL

Les installations sont programmées par l'opérateur sur les pupitres de commande situés sur la partie avant du four ; durant leur fonctionnement, elles doivent être surveillées.

Les portes d'accès aux installations sont situées sur la partie avant du four.

### 1.4 MODELES

Les modèles prévus sont :

iD72/72M

iD72/72D

iD105/65M

iD105/65D

### 1.5 DONNEES TECHNIQUES (Voir TAB.1)

### 1.6 DIMENSIONS ET POIDS (Voir Fig.1)

### 1.7 IDENTIFICATION

Pour toute communication avec le fabricant ou avec les centres d'assistance, toujours citer le NUMERO DE SERIE du four, qui est situé sur la plaquette fixée comme la fig.2 le montre.

### 1.8 ETIQUETAGES

Le four est doté de plaquettes d'attention concernant la sécurité aux points montrés sur la figure 2.1 :

A - Plaquette « CÂBLE DE CONNEXION AWG »

B - Plaquette « ÉLECTRIQUE U.S. AND CANADA AND SANITATION »

C - Plaquette « SURFACE CHAUDE »

D - Plaquette « SURFACE CHAUDE » petit

E - Plaquette « IDENTIFICATION PHASES » grand

F - Plaquette « DISTANCE MUR »

G - Plaquette « DÉCHARGE ÉLECTRIQUE »

H - Plaquette « SERVICE »

L - Plaquette « LAMP »

Le four est doté de plaquettes d'attention concernant la sécurité aux points montrés sur la figure 3.



**ATTENTION!** Dans la surface d'équipement il y a un danger de brûlure due à la présence des éléments à température élevée. Pour n'importe quel type d'intervention ou n'importe quelle opération il faut attendre que l'équipement tombe à température ambiante et utiliser toujours un équipement de protection individuelle (gants, lunettes ...).



**ATTENTION!** Présence d'une tension dangereuse. Avant d'effectuer n'importe quelle opération de maintenance, interrompre l'alimentation en énergie électrique en éteignant les commutateurs

installés à l'extérieur du four et / ou à l'étuve et attendre que l'équipement tombe à température ambiante. Utiliser toujours un équipement de protection individuelle (gants, lunettes ...).

### 1.9 BRUIT

Cet appareil est un moyen technique de travail, qui généralement ne dépasse pas le seuil de bruit de 70 dB (A) dans le poste de l'opérateur.

## 2 INSTALLATION

### 2.1 TRANSPORT

Le four est expédié en principe monté sur des planches de bois par des moyens de transport terrestre. (Fig. 4)

Les pièces seules sont protégées par un film plastique ou par une boîte en carton.

### 2.2 DECHARGEMENT

**REMARQUE:** Au moment de la livraison, il est conseillé de contrôler l'état et la qualité du four.

Soulever l'équipement seulement et exclusivement en utilisant les points indiqués dans l'illustration 5, après avoir enlevé les couvercles comme illustré.

### 2.3 DETAILS AMBIANTS

**Pour le bon fonctionnement du four, il est préférable que les valeurs ambiantes aient les limites suivantes :**

**Température de fonctionnement :** +10°C ÷ +40°C

**Humidité relative :** 15% ÷ 95%

### 2.4 POSITIONNEMENT, MONTAGE ET ESPACES D'ENTRETIEN

**ATTENTION!** Pendant le positionnement, le montage et l'installation doivent respecter les prescriptions suivantes :

- Lois et normes en vigueur relatives aux installations des appareillages électriques.
- Directives et déterminations de la société de distribution de l'électricité
- Règlements de bâtiment et contre les incendies des locaux
- Prescriptions en vigueur contre les accidents
- Déterminations en vigueur de l'Organisme d'Etat pour le Contrôle de la Qualité Electrique.

**ATTENTION!** L'appareil doit être installé sur une surface stable et plane, à bulles. L'appareil ne doit jamais entrer en contact avec des matériaux inflammables ou des combustibles.

**ATTENTION!** Si le support est fourni démonté, respectez strictement les spécifications de montage indiquées dans les instructions fournies.

Enlever des panneaux externes du four la pellicule protectrice en la détachant lentement afin d'enlever totalement le collant

Au cas où cela ne marcherait pas, enlever parfaitement les résidus de colle en utilisant du kérosène ou de l'essence.

Les modules unitaires choisis pour la configuration du four doivent être superposés comme la figure 6 le montre, en insérant un pied de biche de référence pour chaque module dans les trous correspondants (détail A - fig.6).

L'appareil doit être positionné dans un endroit bien aéré.

Les distances minimales suivantes doivent être maintenues entre le four et tout autre élément combustible ou non-combustible (voir fig. 7):

iD 72/72 M-D iD 65/105 M-D	A	B	C
Distance	4" (10cm)	4" (10cm)	1" (2,5cm)
Entretien	20" (50cm)	20" (50cm)	20" (50cm)

Ces distances sont essentielles pour garantir une bonne ventilation des composants de l'appareil qui, dans le cas contraire, se détérioreraient, en voyant ainsi leur durée de vie considérablement réduite.

Ne pas oublier que pour effectuer des opérations de nettoyage/ entretien les distances ci-dessus doivent être augmentées, il faudra donc considérer la possibilité de pouvoir déplacer le four pour y procéder.

**ATTENTION! Après le montage final du four, afin d'éviter l'infiltration de liquides ou de saleté, il faut appliquer du silicone homologué NSF sur tous les joints.**

### 2.4.1 MONTAGE ET SUPPORT

Voir Fig.15

Détail A

- rapprocher les 4 (jambes) tubulaires inférieures,

- insérer les jambes dans les logements et faire correspondre les trous.

#### Détail B

- insérer toutes les vis des tubulaires,
- insérer les écrous correspondant par le coté externe des jambes,
- serrer le tout parfaitement en équerre et orthogonalement.

#### Détail C

- rapprocher les 4 tubulaires supérieures latérales des jambes (le trou avec la distance plus grande de l'extrémité est destiné au coté avant),
- insérer les vis et les écrous et serrer le tout,
- rapprocher les tubulaires courtes supérieures, insérer toutes les vis et serrer,

#### Détail D

- vérifier le bon serrage de toutes les vis,
- insérer les bouchons de fermeture à l'extrémité des tubulaires,
- insérer les bouchons sur tous les trous externes des tubulaires,  
Montage Kit Roues en option :
- renverser sur le coté le châssis et fixer chaque attache roues par les vis prévues à cet effet,
- fixer avec les vis les roues de l'attache ; les roues tournantes freinantes avant et les roues fixes arrières,
- vérifier le bon serrage de toutes les vis

## 2.5 CONNEXIONS

### 2.5.1 CONNEXION EVACUATION VAPEURS

**ATTENTION!** La connexion de l'évacuation des vapeurs doit être exécutée exclusivement par un personnel spécialisé.

Le tube pour l'évacuation des vapeurs se trouve à l'arrière du four (détail C - fig.8). Insérer l'anneau foré (détail B - fig.8) dans le tube d'évacuation des vapeurs et procéder à la connexion.

**REMARQUE:** Il est conseillé de relier le tube d'évacuation des vapeurs avec un carneau ou avec l'extérieur grâce à un tube de diamètre 150 mm minimum.

Ce tube doit être inséré grâce à l'anneau (détail A - fig.8) à l'intérieur du conduit d'évacuation du four. De plus, d'éventuels prolongements doivent être effectués de façon à ce que les tubes supérieurs entrent dans les inférieurs, comme ci-dessus pour la connexion précédente.

Si le conduit externe pour l'évacuation des vapeurs est très long, il est préférable d'appliquer à la base du tube d'évacuation des vapeurs un petit tube en plastique pour l'évacuation des condensats (détail D - fig.9). Cette dernière opération doit être exécutée avant la greffe du conduit.

Un tirage correct assure la bonne évacuation des vapeurs et évite que la chaleur générée ne stagne sur les composants de l'appareil qui, sinon, se détérioreraient, en voyant ainsi leur durée de vie réduite.

### 2.5.2 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

**ATTENTION!** Le branchement électrique doit être effectué exclusivement par un personnel qualifié, selon les prescriptions locales. En l'absence de telles normes, le branchement électrique doit être effectué selon le « National Electrical Code » (NEC) ou ANSI/NFPA70 aux Etats-Unis et selon le « Canadian Electrical Code » CSA C22.2 au Canada.

**ATTENTION!** Le branchement électrique doit être exclusivement effectué par un personnel qualifié selon les prescriptions de l'Organisme d'Etat pour le Contrôle de la Qualité Electrique en vigueur.

Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que le système de mise à la terre est réalisé en accord avec les normes européennes EN.

Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que l'interrupteur général de l'installation auquel le four sera accordé est en position "off".

La plaquette d'immatriculation contient toutes les données nécessaires pour un branchement correct

**ATTENTION!** Il est nécessaire d'installer pour chaque chambre de cuisson, un interrupteur général quadripolaire avec des fusibles ou un interrupteur automatique adapté aux valeurs reportées sur la plaquette, qui permettrait de défaire les branchements des installations du réseau et qui permet la déconnexion complète dans les conditions de catégorie de survoltage III.

**REMARQUE:** Le dispositif choisi devrait se trouver à proximité des installations et se positionner dans un lieu facilement accessible, ceci est indispensable pour pouvoir débrancher l'appareil du réseau électrique en cas d'anomalies majeures du four, par exemple une défaillance des thermostats (le cas échéant), ou la soudure des contacteurs de puissance (si présents) qui sinon

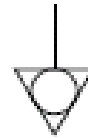
maintiennent toujours les résistances correspondantes actives à la puissance maximale, malgré l'intervention du thermostat de sécurité (si présent) ou la coupure des interrupteurs du four.

**REMARQUE:** La gaine du câble d'alimentation doit être telle qu'elle évite les conducteurs dans l'isolement unique entrent en contact avec les parties métalliques environnantes. Le conducteur de terre doit être 50mm plus long que les conducteurs d'alimentation. Le presse-étoupe fourni est capable de serrer un câble de diamètre entre 12 et 19mm.

La chambre de cuisson est livrée avec la tension demandée indiquée sur la plaque de matricule (fig.2).

Pour effectuer le branchement électrique, déplacer le couvercle de protection positionné sur le côté arrière de la chambre de cuisson (fig.10). Le câble de branchement doit être fourni par l'installateur (version monophasée uniquement). Pour la connexion au réseau électrique il faut installer une fiche conforme aux lois en vigueur. Insérer dans le trou passe-câbles approprié (fig.11 Détail B) un câble de section adaptée (voir TAB.1) et le relier ensuite au bornier comme indiqué sur la fig.12.

De plus, ces appareils doivent être compris dans le circuit du système équipotentiel, et la borne prévue à cet effet, se trouve à l'arrière de l'appareil. Cette borne est marquée par le symbole BORNES POUR LE RACCORDEMENT EQUIPOTENTIEL



Une fois le raccord effectué, contrôler que la tension d'alimentation, lorsque le four est allumé, ne soit pas loin de la valeur nominale de  $\pm 5\%$ .

**ATTENTION!** Le câble flexible pour le raccord de la ligne électrique doit avoir des caractéristiques non inférieures au type avec isolant en caoutchouc H07RN-F et doit avoir une section nominale adaptée à l'absorption maximale (voir données techniques TAB.1).

### 2.5.3 EVACUATION CONDENSATS

Connectez un tube en caoutchouc par l'attache prévue à cet effet (détail D - fig.9).

## 3 FONCTIONNEMENT

### 3.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE CONTRÔLE

**ATTENTION!** Si l'appareil reste en permanence en conditions de basse température ambiante, cela peut causer l'intervention du thermostat de sécurité. Contrôler avant de démarrer l'appareil, et réarmer le cas échéant.

**ATTENTION!** Avant de commencer les phases de mise en marche et de programmation du four, il faut vérifier que :

- toutes les opérations de branchement électrique et de mise à terre soient effectuées correctement
- toutes les opérations de connexion gaz et évacuation des vapeurs aient été exécutées correctement.

Toutes les opérations de contrôle doivent être exécutées par un personnel technique spécialisé agréé.

**ATTENTION!**

- Surveiller l'appareil lorsque celui-ci est en service.

**ATTENTION !** En cas d'endommagement d'une vitre fournie avec l'équipement, suspendre immédiatement son utilisation, jeter le produit qui vient d'être cuit et en train de cuire et effectuer un nettoyage méticuleux afin d'exclure toute contamination dangereuse.

**REMARQUE :** ne pas utiliser l'équipement en cas de hublot de lampe endommagé ou absent.

- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil chauffent, le verre en particulier : par conséquent, faire attention à ne pas les toucher pour ne pas se brûler.

- À l'ouverture de la porte, se maintenir à distance de sécurité des éventuelles vapeurs brûlantes qui pourraient sortir de la chambre de cuisson.

- Ne pas permettre aux personnes non préposées aux opérations de s'approcher de l'appareil.

Pour plus d'information il est conseillé d'éviter des températures supérieures par rapport à celles qui sont prévues pour le type de produit à cuire.

### 3.2 MISE EN MARCHÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Sur le montant droit avant de la chambre de cuisson est situé un pupitre de commande.

#### 3.2.1 PANNEAU ELECTRONIQUE (Fig.13)

1. Régulateur de puissance pour le PLAN DE CUISSON de la chambre
2. Régulateur de puissance pour le CIEL de la chambre
3. Afficheur de la puissance programmée pour le PLAN DE CUISSON (Set)
4. Afficheur de la puissance programmée pour le CIEL (Set)
5. Réglage de la température/minuterie
6. Affichage de la température/minuterie
7. Affichage de température réglé
8. Touche marche/arrêt résistance (Start/Stop).
9. Bouton allumage/extinction de l'éclairage de la chambre de cuisson (Light/Timer) et activation/désactivation de l'affichage TIMER
10. Interrupteur général (ON/OFF).
11. Thermostat de sécurité chambre basse/haute (Reset).

**REMARQUE:** L'équipement électronique permet une régulation plus précise et ponctuelle du four. Cependant, par sa nature, c'est un équipement plus délicat que le traditionnel.

Pour une meilleure conservation, il est conseillé d'activer les touches du panneau électrique par une légère pression des doigts en évitant les coups de pression excessifs.

- a) Allumer l'interrupteur général (fig.13 détail 10) sur le côté droit du four: l'interrupteur et le tableau de contrôle s'éclairent.
- b) Programmer la température du four en utilisant les boutons (fig. 13, détail 5).
- c) Programmer le pourcentage (0 – 100%) de puissance souhaitée du CIEL en utilisant les boutons (fig. 13, détail 2).
- d) Programmer le pourcentage (0 – 100 %) de puissance souhaitée du PLAN DE CUISSON en utilisant les boutons (fig. 13, détail 1).
- e) Activez les résistances de la chambre à l'aide du bouton d'alimentation (fig.13 détails 3 et 4) s'éteint. Quand la température à l'intérieur de la chambre descendra au-dessous de la température programmée, l'alimentation des résistances s'allumera de nouveau automatiquement et le petit point dans l'angle inférieur droit se rallumera.
- f) Quand la température interne de la chambre de cuisson atteint la température programmée l'alimentation des résistances s'arrête automatiquement et le petit point dans l'angle inférieur droit de l'afficheur (fig.13 détails 3 et 4) s'éteint. Quand la température à l'intérieur de la chambre descendra au-dessous de la température programmée, l'alimentation des résistances s'allumera de nouveau automatiquement et le petit point dans l'angle inférieur droit se rallumera.
- g) La température maximale programmable est fixée à 450°C (842°F). Si la température interne dépasse ce plafond à cause d'une anomalie, le thermostat de sécurité intervient (fig.13 détails 11) et bloque le fonctionnement de l'appareil en l'éteignant. Le mot " ALL " commencera à clignoter sur les afficheurs (fig.13 détails 3 et 4) du tableau de commandes signalant l'alarme. Attendre que le four se refroidisse.

Pour rétablir le fonctionnement du four, dévisser le capuchon du thermostat de sécurité (fig.13 détails 11), exercer une pression sur le petit bouton placé au-dessous. Le petit bouton présent à l'intérieur réarmera le thermostat, les afficheurs arrêteront de clignoter et l'appareil recommencera à fonctionner normalement. Replacer le capuchon de protection sur le thermostat de sécurité pour éviter que ce dispositif puisse se détériorer et compromettre le fonctionnement du four.

**ATTENTION!** Si une telle opération est effectuée encore à chaud sans attendre le refroidissement, le thermostat de sécurité manuel ne réactivera pas le four.

Si l'anomalie se répète, il est nécessaire de contacter le service d'assistance technique.

- h) Le bouton "Light/Timer" (Fig.13 détail 9) sert à éteindre et allumer l'illumination à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- i) Activez l'affichage « Timer » en appuyant longuement sur le bouton « Light/Timer ». La mention « tmr » et le réglage du minuteur de cuisson apparaissent sur les écrans d'affichage centraux au format « M.SS » ou « MM.S ». Réglez la minuterie à l'aide des boutons fig. 13 partie 5. Lancez le compte à rebours à l'aide du bouton « Light/Timer ». La minuterie étant active ou expirée, appuyez sur les boutons fig. 13 partie 5 pour corriger le temps restant ou appuyez longuement sur le bouton « Light/Timer » pour le réinitialiser. Une fois le compte à rebours écoulé, les affichages clignotent : appuyez

sur le bouton « Light/Timer » pour réinitialiser la minuterie ou attendez qu'elle se réinitialise automatiquement. Revenez à l'affichage de la température, lorsque la minuterie n'est pas activée, en exerçant une pression prolongée sur le bouton « Light/Timer ».

- j) Déconnecter l'alimentation de la chambre au moyen de la touche de mise en marche (fig.13 détail 8): dans l'angle supérieur droit une led rouge s'éteint.
- k) Pour éteindre le four, il suffit d'actionner l'interrupteur général (Fig.13 détail 10).  
A l'allumage, le pupitre de commandes se présente dans l'état dans lequel il a été laissé la dernière fois qu'il a été éteint.

**REMARQUE:** Pour prolonger sa durée dans le temps il est conseillé de maintenir l'appareil à haute température pour des brèves périodes, les températures les plus élevées prévues doivent être utilisées uniquement pour les opérations de nettoyage grâce à la thermoréduction à haute température des résidus présents à l'intérieur du four.

#### 3.2.2 PREMIER ALLUMAGE

Pour le premier allumage de l'équipement et pour les allumages successifs après une période d'inactivité prolongée, il est indispensable de respecter la procédure suivante de réchauffage:

- Sélectionner la température à 90°C et laisser le four fonctionner pendant 2 heures. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.
- Augmenter la température jusqu'à 150°C et laisser le four en fonction pendant environ 2 heures. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.
- Augmenter la température jusqu'à 200°C et laisser le four en fonction pendant environ 2 heures. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.
- Augmenter la température jusqu'à 220°C et laisser le four en fonction pendant environ 1 heure. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.
- Augmenter la température jusqu'à 380°C et laisser le four en fonction pendant environ 1 heure. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.
- Attendre que la température descende sous les valeurs de température ambiante avant de commencer les allumages successifs. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.

Cette procédure permet d'éliminer l'humidité qui s'est accumulée dans le four de production, de stockage et d'expédition.

**REMARQUE:** Des odeurs désagréables pourraient se développer au cours des opérations précédentes. Bien aérer la pièce.

**ATTENTION!** Eviter d'ouvrir la porte trop longtemps surtout en présence de hautes températures pour éviter les dangers de brûlure et de surchauffe des composants à proximité de la porte.

**ATTENTION!** Avant de procéder à la première cuisson, effectuer obligatoirement les opérations précédentes qui sont absolument indispensables pour un fonctionnement parfait.

**ATTENTION!** Ne jamais procéder au premier allumage de l'équipement après une période d'inactivité prolongée.

**REMARQUE:** Au cours des allumages successifs, il faut éviter les réchauffages trop brusques pour prolonger la durée des composants (plaques réfractaires, etc.). Avant d'atteindre le point de consigne, toujours stationner pendant au moins 40 minutes à une température comprise entre 120°C et 160°C.

#### 3.2.3 RÉGLAGE °C / °F

À chaque allumage du four, le panneau électronique affiche au démarrage le réglage actuel de l'échelle de température.

Pour modifier le réglage de °C à °F ou vice versa, procédez comme suit :

- éteignez l'interrupteur principal (fig. 13 partie 10) sur le côté droit du four
- four éteint, appuyez simultanément sur les boutons fig. 13 parties 2 et 5 et allumez l'interrupteur principal (fig.13 part.10) : la mention « PAR » et le réglage actuel de l'échelle de température apparaissent sur les écrans d'affichage centraux.
- Modifiez le réglage en appuyant longuement sur le bouton « Light/Timer » (fig. 13 partie 9)

- Confirmez la modification à l'aide du bouton « Start/Stop » (fig. 13 partie 8)

### **3.3 FERMETURE**

Eteindre les interrupteurs d'allumage général du four (fig.13 détail 10).  
Débrancher l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs généraux externes au four.

### **AVERTISSEMENT**

**D'éventuelles blessures ou lésions peuvent avoir lieu à cause des pièces du four, ainsi qu'une décharge électrique. Débranchez et coupez l'alimentation du four (s) avant d'essayer de démonter, nettoyer ou d'effectuer des tâches de maintenance dans le four(s). N'essayez jamais de démonter ou de nettoyer le four avec l'interrupteur du caléfacteur ou toute autre partie du four, allumée**

### **AVERTISSEMENT**

**Avant toute tâche de maintenance, placez l'interrupteur d'allumage en position off.**

### **AVERTISSEMENT**

**N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, ni de spray d'eau pour nettoyer le four, nettoyez-le simplement avec un chiffon. N'utilisez jamais de tuyau d'eau ou d'appareil de nettoyage à vapeur à pression pour nettoyer le four**

#### 4.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE SECURITE

**ATTENTION!** Avant d'effectuer toute opération d'entretien, coupez l'alimentation électrique en arrêtant les interrupteurs installés à l'extérieur du four et attendez que l'appareil atteigne la température ambiante.

Utiliser toujours les dispositifs de protection opportuns (gants, lunettes...)

Toutes les mesures ci-dessous ont été conçues pour garantir la conservation du four et le non-respect de ces mesures pourrait endommager gravement la machine et en annuler la garantie et une exposition à des risques.

#### 4.2 ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE ROUTINE

Les opérations au point 4.1 ayant été exécutées, procéder au nettoyage ordinaire comme suit :

Chaque jour à la fin du travail, quand l'appareil est refroidi, enlever soigneusement les éventuels résidus résultant de la cuisson à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humectés, éventuellement avec de l'eau savonneuse et ensuite rincer et essuyer, en nettoyant les parties satinées en suivant le sens du satinage.

Exécuter un nettoyage approprié de tous les composants accessibles.

**ATTENTION!** Chaque jour éliminer soigneusement les éventuelles graisses qui auraient débordé en phase de cuisson car elles pourraient causer de possibles combustions et déflagrations.

**ATTENTION!** Ne lavez pas l'équipement avec des jets d'eau ou des nettoyeurs à vapeur. Éviter que l'eau ou les éventuels produits utilisés entrent en contact avec les parties électriques.

Il est interdit d'utiliser pour le nettoyage des détergents nuisibles à la santé.

**REMARQUE:** Ne pas nettoyer les verres trempés des portes quand ils sont encore chauds.

En cas d'utilisation d'une solution alcaline, veiller à ce qu'elle soit totalement retirée du verre avant d'être soumise à la chaleur.

Ne pas utiliser de solvants, produits de lessive contenant des substances agressives (chlorées, acides, corrosives, abrasives, etc...) ou des outils pouvant abîmer les surfaces ; avant de mettre en marche s'assurer de ne pas avoir laissé dans l'appareil les produits ou les outils utilisés pour le nettoyage.

#### 4.3 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes de temps prolongées :

- débrancher l'alimentation électrique.
- couvrir l'appareil pour le protéger de la poussière.
- aérer régulièrement les locaux.
- nettoyer l'appareil avant de le réutiliser.

Avant la mise en fonction après une période de non utilisation répéter la procédure prévue au point 3.2.3.



# ATTENTION

**LES INSTRUCTIONS SUIVANTES RELATIVES A L'“ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE ” SONT STRICTEMENT RESERVEES AU PERSONNEL TECHNIQUE SPECIALISE MUNI D'UNE LICENCE SPECIFIQUE, RECONNU ET AGREE PAR LE FABRICANT.**

## 5 ENTRETIEN SUPPLEMENTAIRE

### 5.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE SECURITE

**ATTENTION!** Toutes les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées en adoptant des équipements appropriés contre les accidents et par un personnel qualifié reconnu et habilité par le fabricant.

Avant d'effectuer toute opération de maintenance, arrêter l'équipement selon la procédure ARRÊT (voir paragraphe 3) et interrompre l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs installés à l'extérieur de l'équipement et après avoir débranché les cordons d'alimentation de la prise électrique.

Les opérations doivent être effectuées après refroidissement de l'équipement.

Toutes les précautions sont importantes pour la bonne conservation du four; la non observation de ces précautions pourrait causer de graves dommages non couverts par la garantie et pourrait représenter une exposition à des risques.

**ATTENTION!** Régulièrement (au moins une fois par an), et lors de toute anomalie de fonctionnement, l'appareil doit être contrôlé par un technicien spécialisé qui doit en vérifier l'état ; celui-ci devra également inspecter l'intérieur du tableau électrique et du conduit d'évacuation des vapeurs et en éliminant l'éventuelle poussière. Accéder également à tous les compartiments démontables latéraux, antérieurs et postérieurs et aspirer soigneusement tout dépôt de poussière ou de farine présent à l'intérieur. Vérifiez l'état des contacteurs et remplacez-les si nécessaire (voir paragraphe 5.3.11).

**ATTENTION!** Quelques-unes des opérations ci-après illustrées exigent la présence de deux personnes au moins.

### 5.2 NETTOYAGE GENERAL

Les opérations au point 5.1 ayant été exécutées, procéder au nettoyage ordinaire comme suit :

Procéder régulièrement au nettoyage de l'appareil. Quand l'appareil est refroidi, enlever soigneusement tous les résidus résultant de la cuisson de tous les composants à l'intérieur et à l'extérieur à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humectés, éventuellement avec de l'eau savonneuse et ensuite rincer et essuyer, en nettoyant les parties satinées en suivant le sens du satinage.

**ATTENTION!** Eliminer régulièrement et soigneusement les éventuelles graisses qui auraient débordé en phase de cuisson car elles pourraient causer de possibles combustions et déflagrations.

**ATTENTION!** Selon l'utilisation de l'équipement devrait supprimer régulièrement des plans réfractaires comme indiqué au paragraphe 5.3.3 ci-dessous et enlever tous les débris causés par la cuisson.

**ATTENTION!** Ne lavez pas l'équipement avec des jets d'eau ou des nettoyeurs à vapeur. Eviter que l'eau ou les éventuels produits utilisés entrent en contact avec les parties électriques. Il est interdit d'utiliser pour le nettoyage des détergents nuisibles à la santé.

**REMARQUE:** Ne pas nettoyer les verres trempés des portes quand ils sont encore chauds.

En cas d'utilisation d'une solution alcaline, veiller à ce qu'elle soit totalement retirée du verre avant d'être soumise à la chaleur.

Ne pas utiliser de solvants, de produits de lessive contenant des substances agressives (chlorées, acides, corrosives, abrasives, etc...) ou des outils pouvant abîmer les superficies ; avant de mettre en marche s'assurer de ne pas avoir laissé à l'intérieur de l'appareil les produits ou les outils utilisés pour le nettoyage.

### 5.3 SUBSTITUTION DE PARTIES DE LA CHAMBRE DE CUISSON

#### 5.3.1 SUBSTITUTION DE LA LAMPE D'ECLAIRAGE

Les opérations du point 5.1 exécutées, la lampe d'éclairage de la chambre de cuisson remplace à l'intérieur de la chambre de cuisson, en exécutant les opérations suivantes :

- Dévisser la calotte (fig.14 détail A) et changer la lampe (fig.14 détail B) et/ou la calotte.
- Revisser la calotte.

#### 5.3.2 REMPLACEMENT DU VERRE TREMPÉ

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour le remplacement du verre trempé, suivre ces instructions :

- Baisser la porte frontale (détail 4 tab. A) et remettre les vis de fixation arrières.
- Enlever le panneau .
- Remplacer le verre trempé en l'enlevant de la partie arrière (détail 10 tab. A).
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

#### 5.3.3 SUBSTITUTION DE LA SOLE REFRACTAIRE

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer la sole réfractaire, procéder comme suit :

- Ouvrir la porte avant .
- Soulever la sole réfractaire (détail 27 tab. A) en faisant lever avec un tournevis.
- Remplacer la sole réfractaire.

#### 5.3.4 REMPLACEMENT DES RESISTANCES ELECTRIQUES

Après avoir exécuté les opérations décrites au point 5.1 pour le remplacement des résistances électriques, procédez comme suit :

- retirez les vis de fixation du panneau arrière (détail A fig. 16)
- retirez la laine de roche isolante (détail B fig. 16)
- dévissez les écrous qui fixent la résistance (détails C fig. 16)
- ôtez le soutien supérieur de la partie antérieure de la chambre (détail D fig. 16) (105/65)
- extrayez la résistance de la partie avant de la chambre
- remplacez la résistance électrique
- exécutez les opérations inverses pour le rassemblement de la nouvelle

#### 5.3.5 REMPLACEMENT RESSORT PORTE

Après avoir exécuté les opérations au point 5.1, pour remplacer le ressort procédez de la manière suivante:

- Dévissez les vis de fixation et enlevez le carter de fermeture du ressort sur le côté gauche de l'appareil
- Dévissez et enlevez l'écrou de fixation du ressort qui se trouve dans l'ouverture arrière
- Désenfiler le ressort à partir de l'ouverture antérieure
- Dévissez et enlevez l'écrou de fixation du nouveau ressort
- Insérer dans le trou spécifique aménagé sur la petite plaque antérieure du ressort un piton quelconque servant successivement pour le tensionnement de celui-ci
- Remplacez le ressort l'introduisant dans l'ouverture antérieure
- Après avoir positionné le filetage sur le trou de la petite plaque postérieure d'ancrage fixez le ressort à l'aide de l'écrou fourni
- A l'aide du piton auparavant positionné, tirez le ressort jusqu'à ce que la petite plaque d'ancrage antérieure soit insérée dans son logement
- L'opération ayant été exécutée, enlevez le piton

**ATTENTION!** Les opérations doivent être exécutées avec la porte fermée

- Réglez l'intensité de la tension du ressort souhaitée au moyen des écrous spéciaux placés dans l'ouverture postérieure
- Après avoir obtenu le résultat serrez définitivement les écrous de fixation
- Remplacez les carters de fermeture du ressort et fixez à l'aide des vis spécifiques

**ATTENTION!** Graissez périodiquement la vis de fixation de la porte sur le côté droit à proximité du panneau du tableau de commandes avec de la graisse de type alimentaire pour hautes températures

### 5.3.6 REMPLACEMENT DU PYROMETRE NUMERIQUE

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, pour le changement du pyromètre numérique de contrôle de cuisson, procéder comme suit :

- Oter le panneau de commandes antérieur en dévissant les vis de fixation;
- Enlever le carter de couverture du pyromètre numérique et les cornières de fixation;
- Séparer les connecteurs du pyromètre.
- Remplacer le pyromètre.
- Exécuter les opérations inverses pour le remonter, en veillant à relier les connecteurs selon la juste polarité.

### 5.3.7 REMPLACEMENT DU THERMOCOUPLE

Une fois les opérations du 5.1 ayant été exécutées, pour le remplacement du thermocouple, procéder comme suit:

- Enlever le panneau latéral en dévissant les vis de fixation
- Enlever le carter intérieur et la laine de roche d'isolation
- Dévisser l'écrou de fixation du thermocouple.
- Séparer les deux câbles d'alimentation du thermocouple.
- Remplacer le thermocouple.
- Exécuter les opérations inverses pour le remonter, en faisant attention à relier les connecteurs selon la juste polarité.

### 5.3.8 SUBSTITUTION DU THERMOSTAT DE SECURITE

Les opérations du point 5.1 ayant été exécutées, pour remplacer le thermostat de sécurité, procéder comme suit:

- Enlever le panneau latéral en dévissant les vis de fixation.
- Dévisser l'écrou de fixation du thermostat de sécurité.
- Séparer les faston du thermostat.
- Desserrer de l'intérieur de la chambre les vis de fixation du capteur du thermostat.
- Oter le carter intérieur et la laine de roche isolante.
- Enlever le capteur du thermostat.
- Remplacer le thermostat avec le capteur relatif et la partie de laine de roche usée si nécessaire.
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

### 5.3.9 REMPLACEMENT DU TRANSFORMATEUR

Les opérations du point 5.1 ayant été exécutées, pour remplacer le transformateur, procéder comme suit:

- Enlever le panneau arrière en dévissant les vis de fixation
- Séparer électriquement le transformateur.
- Remplacer le transformateur.
- Exécuter les opérations inverses pour le remonter l'ensemble.

### 5.3.10 REMPLACEMENT INTERRUPTEUR GENERAL

Après avoir exécuté les opérations décrites au point 5.1 pour le remplacement de l'interrupteur général, procédez comme suit :

- Enlever le panneau latéral en dévissant les vis de fixation
- déconnectez les faston de l'interrupteur
- remplacer l'interrupteur
- exécutez les opérations inverses pour le rassemblement

### 5.3.11 REMPLACEMENT DES CONTACTEURS (si présents)

**REMARQUE:** Les contacteurs sont sujets à usure, du fait du nombre de cycles et du contexte d'utilisation/installation du four. Avec le temps, ils pourraient donc "coller" en maintenant les résistances correspondantes constamment alimentées à la puissance maximale et ce, même en cas de déclenchement du thermostat de sécurité ou de coupure des interrupteurs du four. Dans ce cas, il n'est possible de couper l'alimentation électrique qu'en éteignant les interrupteurs principaux installés à l'extérieur du four ou en débranchant l'alimentation électrique du four. Ainsi, lors des contrôles périodiques de l'appareil, vérifiez le bon serrage des câbles sur les contacteurs (ils pourraient se desserrer avec le temps) et l'état des contacteurs eux-mêmes. Au moindre doute sur leur bon fonctionnement, REMPLACEZ-LES.

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante:

- Enlever le panneau postérieur (fig.10)
- Débrancher les câbles sur le contacteur et le changer
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

## 5.4 DÉMANTÈLEMENT

Au moment du démantèlement de l'appareil ou des pièces de rechange, il convient de séparer les différents composants par type de matériau et les jeter en respectant des lois et normes en vigueur.



La présence d'un container poubelle à roues barré d'une croix indique que, dans l'Union Européenne, les composants électriques doivent faire l'objet d'une collecte spéciale à la fin de leur cycle de vie. Cette règle s'applique à l'appareil, mais aussi à tous les accessoires marqués de ce symbole. Ne pas jeter ces produits avec les déchets urbains non triés.

## 6 LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

### Table des matières des planches

Tab. A	iD 72/72-105/65 D - Ensemble chambre de cuisson
Tab. B	iD72/72-105/65M - - Schéma électrique monophasé
Tab. C	iD72/72-105/65D - Schéma électrique monophasé
Tab. D	iD72/72-105/65M - Schéma électrique triphasé
Tab. E	iD72/72-105/65D - Schéma électrique triphasé

### INSTRUCTION POUR COMMANDER LES PIÈCES DE RECHANGE

Les commandes pour les pièces de rechange doivent contenir les indications suivantes :

- Type de four
- Numéro de la planche
- Numéro de référence de la pièce
- Quantité demandée

## **WARNING**

**Une installation, un ajustement, une modification, une réparation ou une tâche de maintenance mal effectués peuvent endommager la machine, blesser le personnel et même causer la mort. Lisez attentivement le manuel d'instructions d'installation, de fonctionnement et de maintenance avant d'effectuer tout type de réparation ou de maintenance sur cet appareil**

## **NOTE**

**Pendant la période de garantie, TOUS les remplacements de pièces et les réparations devront être effectuées par un agent de service autorisé de Moretti Forni. Les réparations menées à bien par d'autres personnes étrangères au service autorisé de Moretti Forni, pourraient interrompre la garantie.**

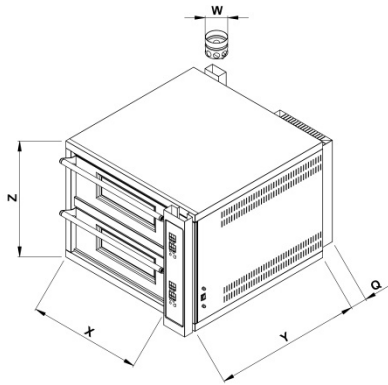
## **NOTE**

**Moretti Forni se réserve le droit de changer les spécifications à tout moment.**

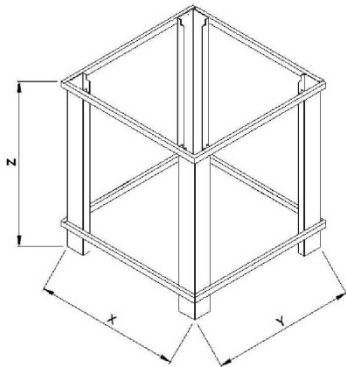


<b>TAB.1</b>		iD 72/72 M		iD 72/72 D		iD 105/65 M		iD 105/65 D	
Potenza Max (kW)		6		12		8.2		16.3	
Maximum power (kW)		6		12		8.2		16.3	
Potencia máx (kW)		6		12		8.2		16.3	
Assorbimento nominale (kWh)		3		6		4.1		8.2	
Rated absorption (kWh)		3		6		4.1		8.2	
Absorción nominal (kWh)		3		6		4.1		8.2	
Tensione nominale (AC)		208VAC 3ph	208VAC 1ph	208VAC 3ph	208VAC 1ph	208VAC 3ph	208VAC 1ph	208VAC 3ph	208VAC 1ph
Rated voltage (AC)		208VAC 3ph	208VAC 1ph	208VAC 3ph	208VAC 1ph	208VAC 3ph	208VAC 1ph	208VAC 3ph	208VAC 1ph
Tensión nominal (AC)		208VAC 3ph	208VAC 1ph	208VAC 3ph	208VAC 1ph	208VAC 3ph	208VAC 1ph	208VAC 3ph	208VAC 1ph
Frequenza		60 Hz							
Frequency		60 Hz							
Frecuencia		60 Hz							
Cavo di allacciamento tipo H07RN-F/ Ampère	Câble de connection type H07RN-F/ Ampère	10AWG/17A	8AWG/29A	6AWG/34A	6AWG/58A	10AWG/23A	6AWG/39A	8AWG/45A	6AWG/78A
Connection cable model H07RN-F/ Ampère	Anschlußkabel H07RN-F/ Ampère	10AWG/17A	8AWG/29A	6AWG/34A	6AWG/58A	10AWG/23A	6AWG/39A	8AWG/45A	6AWG/78A
Cable de conexión tipo H07RN-F/ Ampère		10AWG/17A	8AWG/29A	6AWG/34A	6AWG/58A	10AWG/23A	6AWG/39A	8AWG/45A	6AWG/78A

Fig. 1

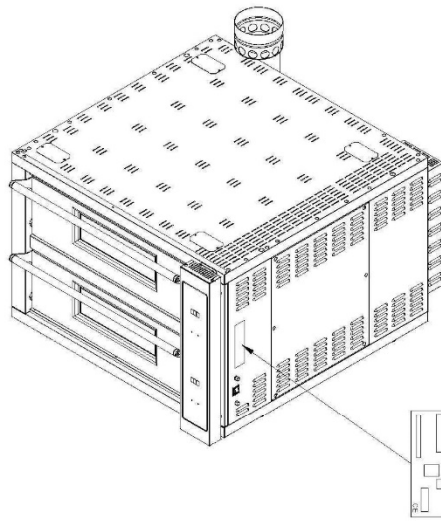


	<b>iD72/72M</b>	<b>iD72/72D</b>	<b>iD105/65M</b>	<b>iD105/65D</b>
<b>X inch</b> <b>(cm)</b>	38 31/32" (99)	38 31/32" (99)	51 31/32" (132)	51 31/32" (132)
<b>Y inch</b> <b>(cm)</b>	37 13/32" (95)	37 13/32" (95)	35 1/16" (89)	35 1/16" (89)
<b>Z inch</b> <b>(cm)</b>	14 9/16" (37)	25 31/32" (66)	14 9/16" (37)	25 31/32" (66)
<b>Q inch</b> <b>(cm)</b>	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)
<b>W inch</b> <b>(cm)</b>	6 5/16" (16)	6 5/16" (16)	6 5/16" (16)	6 5/16" (16)
<b>lb</b> <b>(Kg)</b>	232 (105)	386 (175)	272 (123)	441 (200)

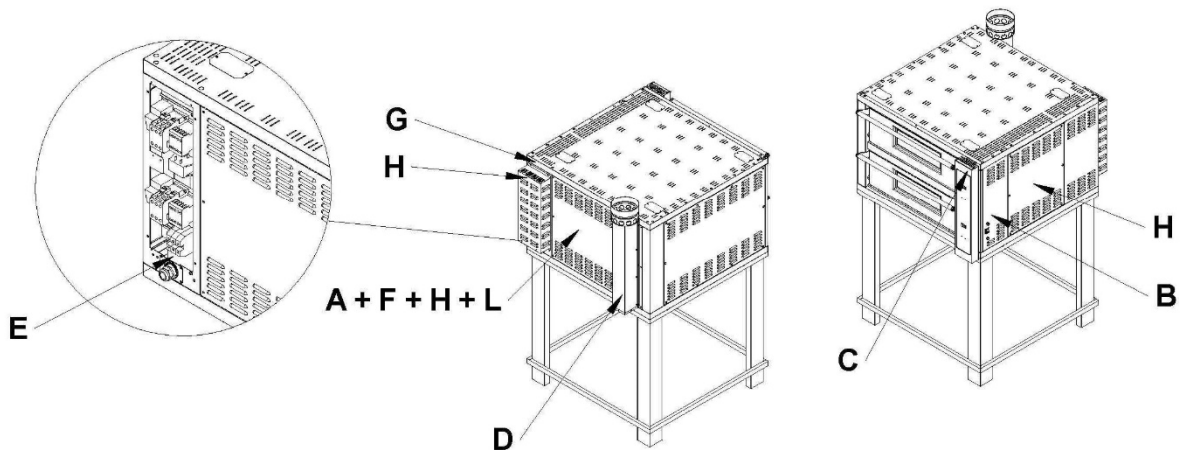


<b>S</b>	<b>72.72/60</b>	<b>105.65/60</b>	<b>72.72/90</b>	<b>105.65/90</b>
<b>X inch</b> <b>(cm)</b>	38 31/32" (99)	51 31/32" (132)	38 31/32" (99)	51 31/32" (132)
<b>Y inch</b> <b>(cm)</b>	37 13/32" (95)	35 1/16" (89)	37 13/32" (95)	35 1/16" (89)
<b>Z inch</b> <b>(cm)</b>	23 5/8" (60)	23 5/8" (60)	35 7/16" (90)	35 7/16" (90)
<b>lb</b> <b>(kg)</b>	44 (20)	55 (25)	53 (24)	64 (29)

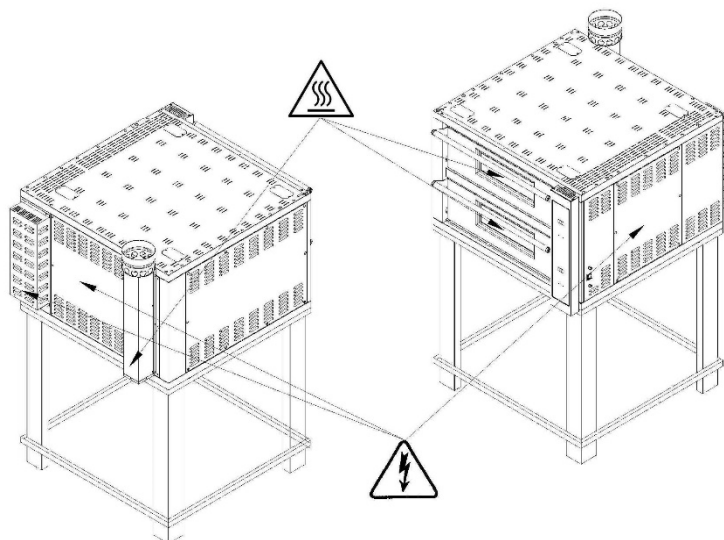
**Fig. 2**



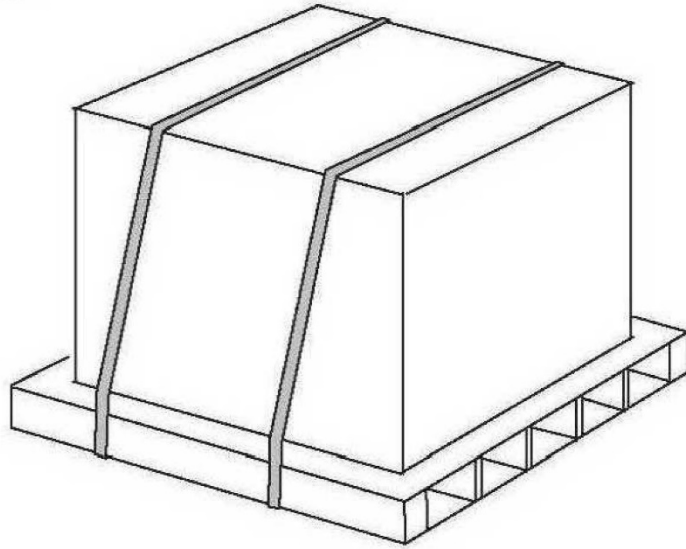
**Fig. 2.1**



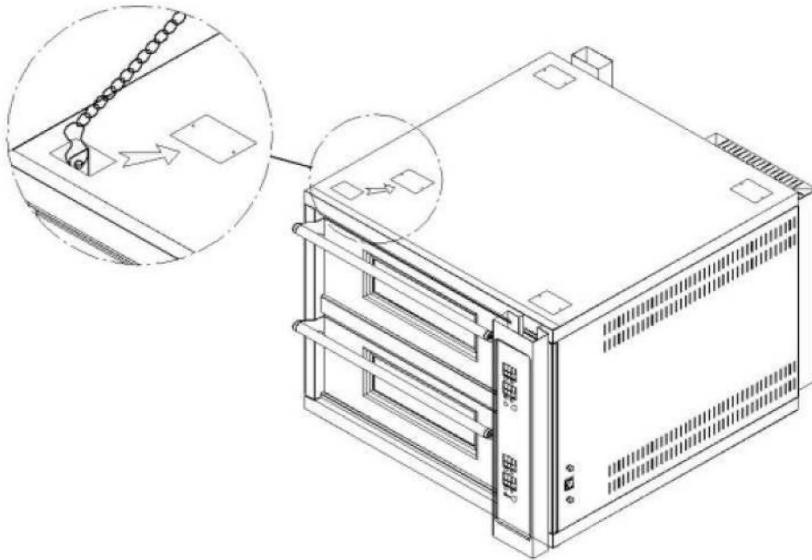
**Fig. 3**



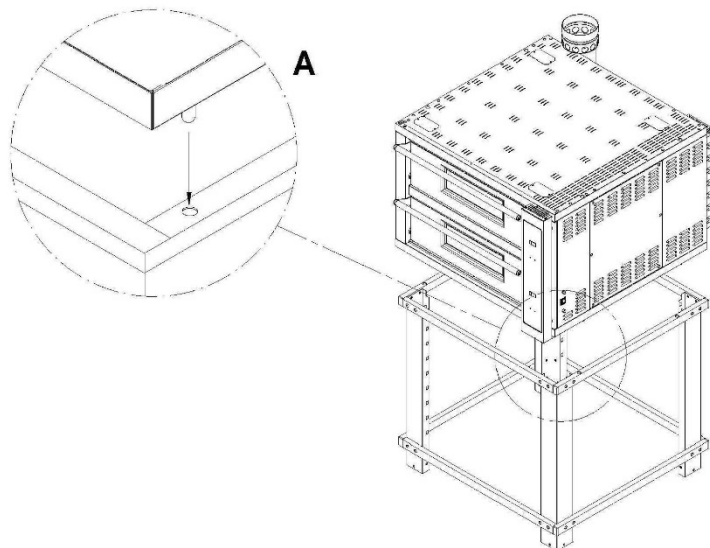
**Fig. 4**



**Fig. 5**

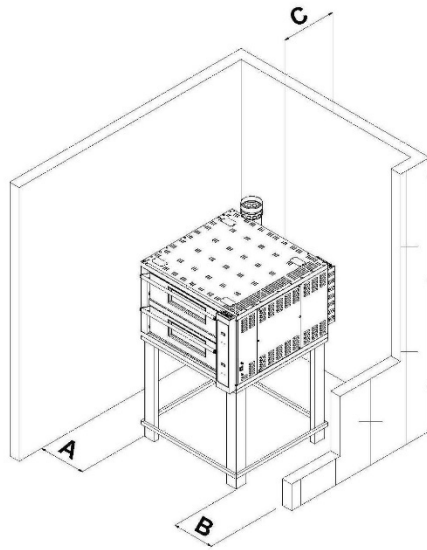


**Fig. 6**

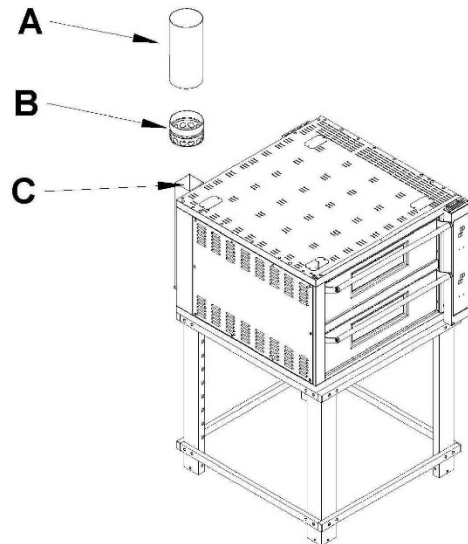




**Fig. 7**



**Fig. 8**



**Fig. 9**

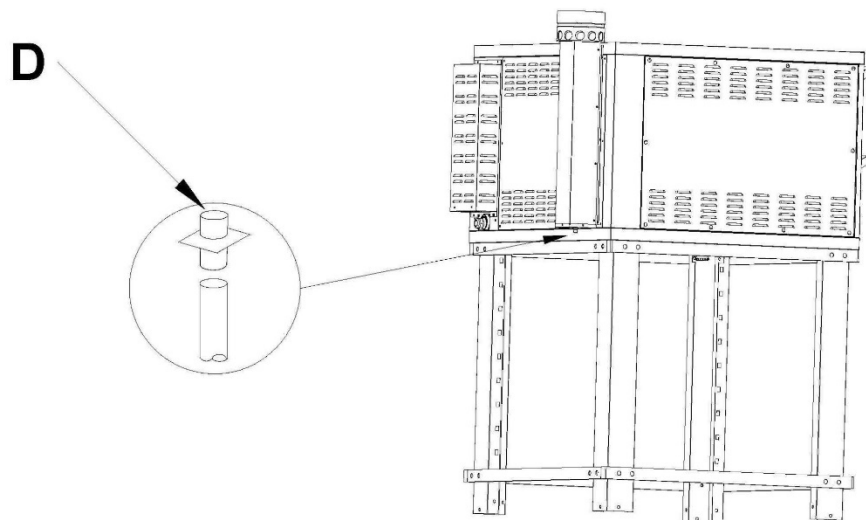


Fig. 10

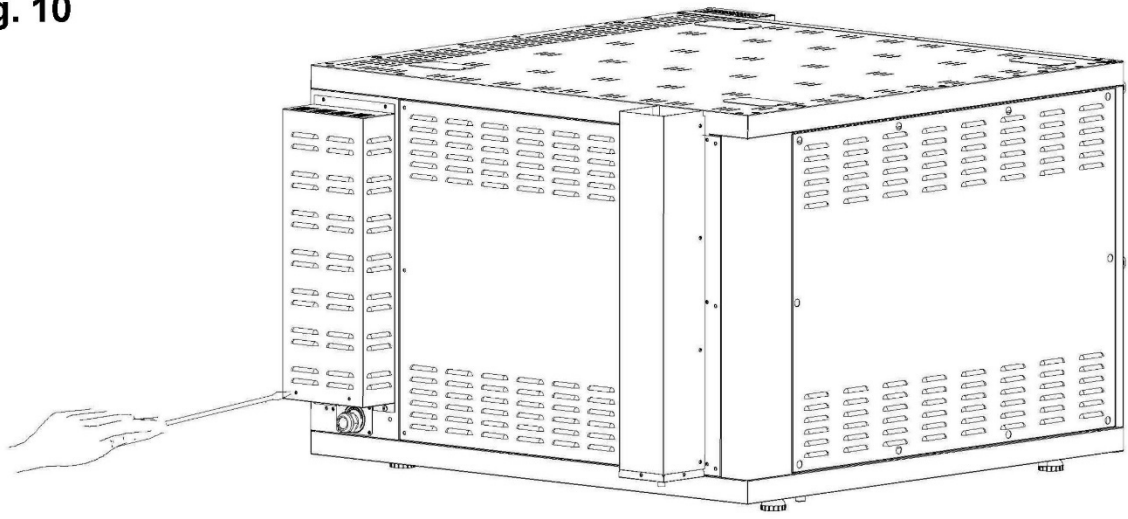


Fig. 11

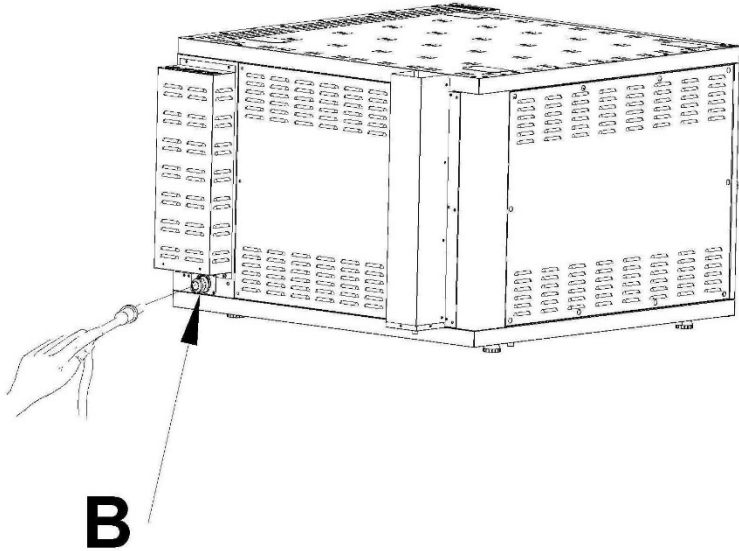


Fig. 12

208VAC 1ph 60Hz

208VAC 3ph 60Hz

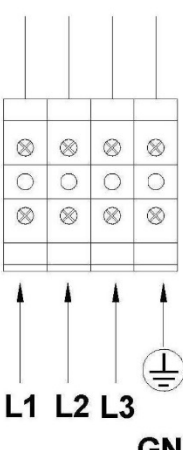
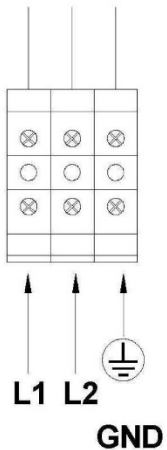
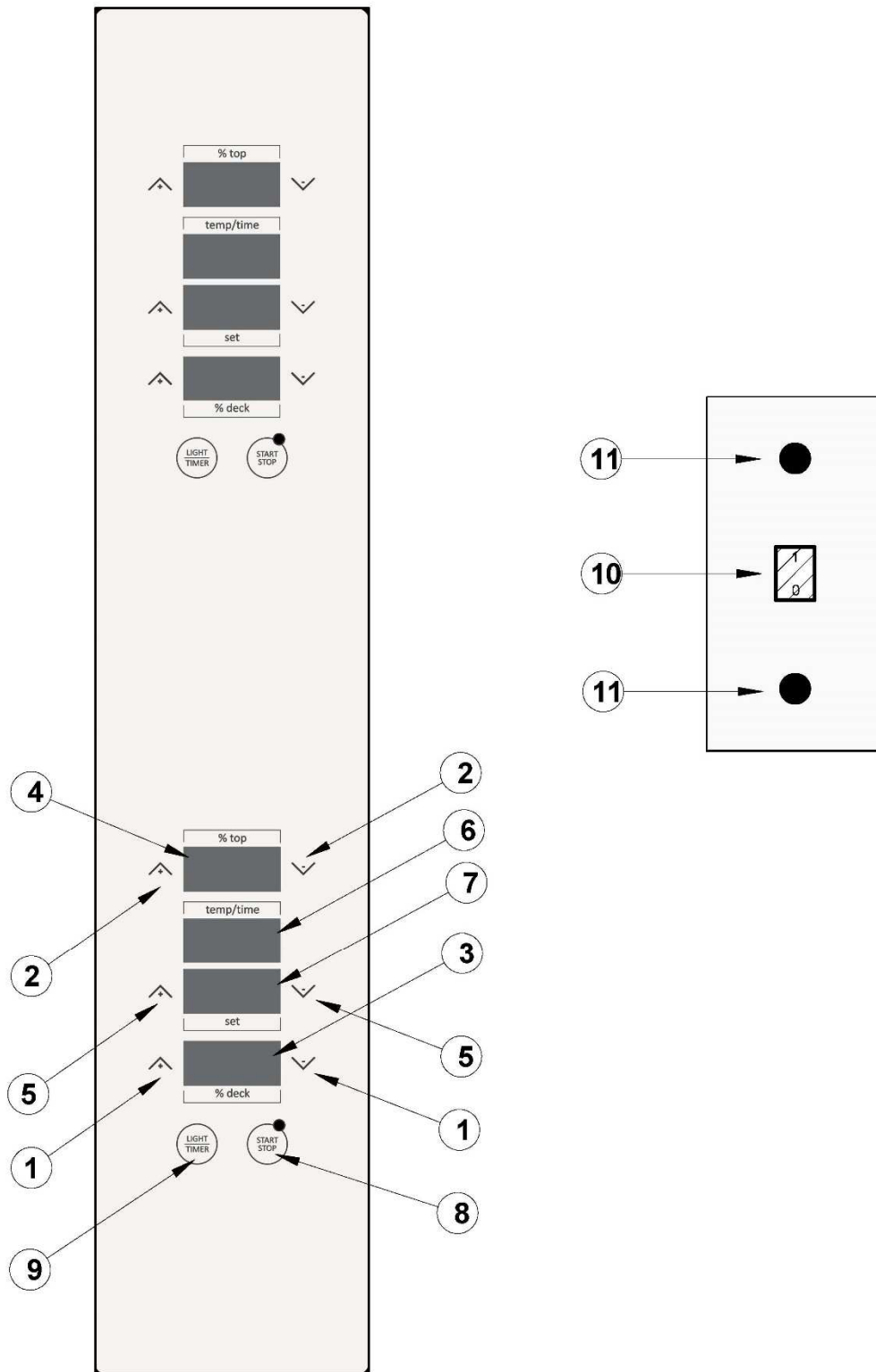
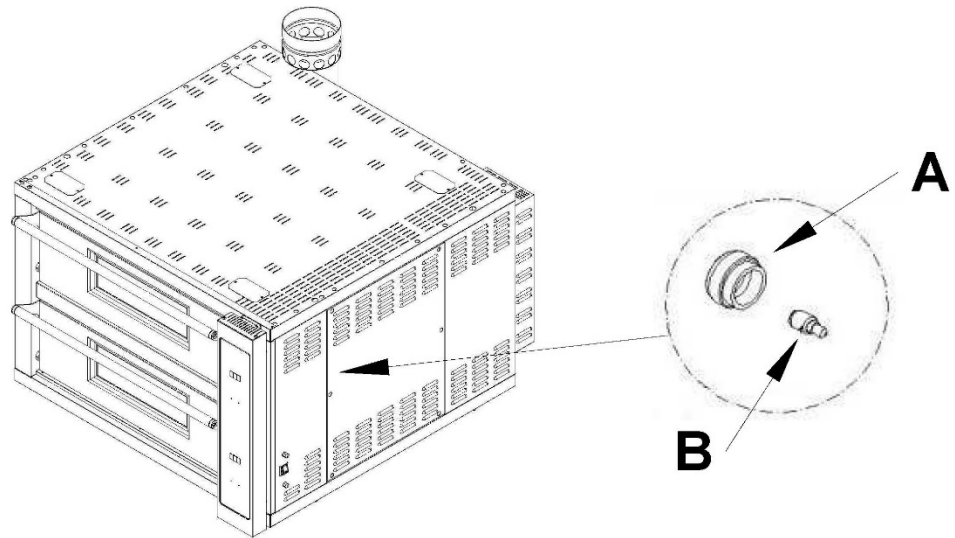


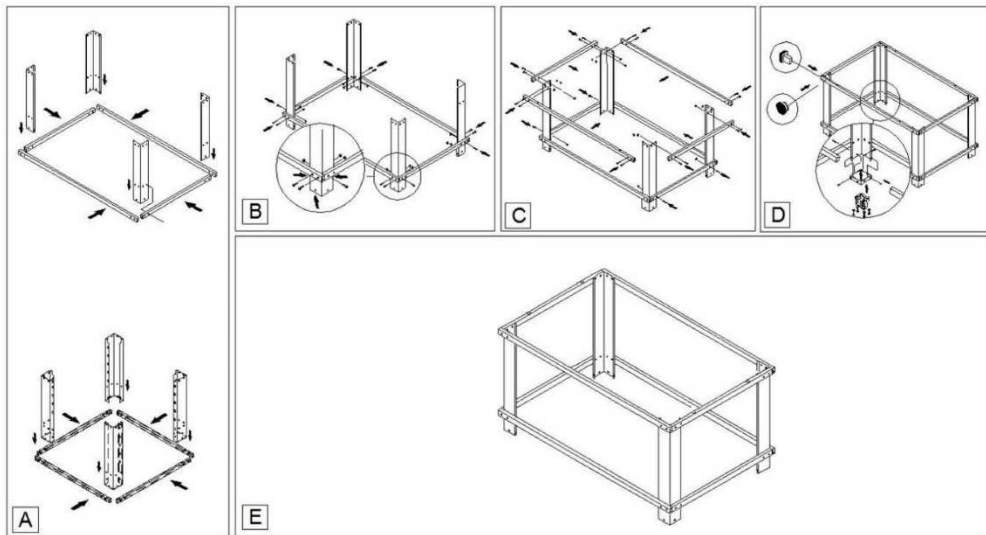
Fig. 13



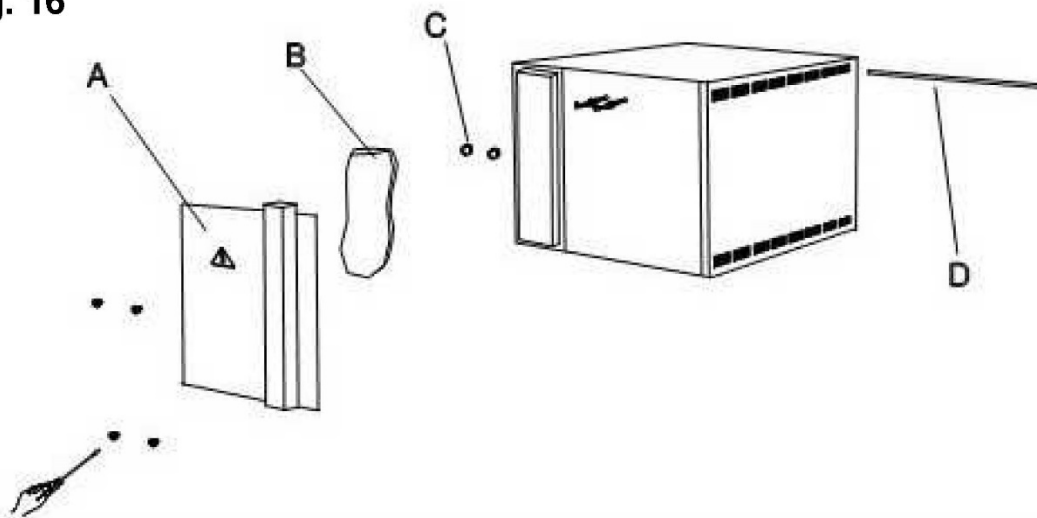
**Fig. 14**

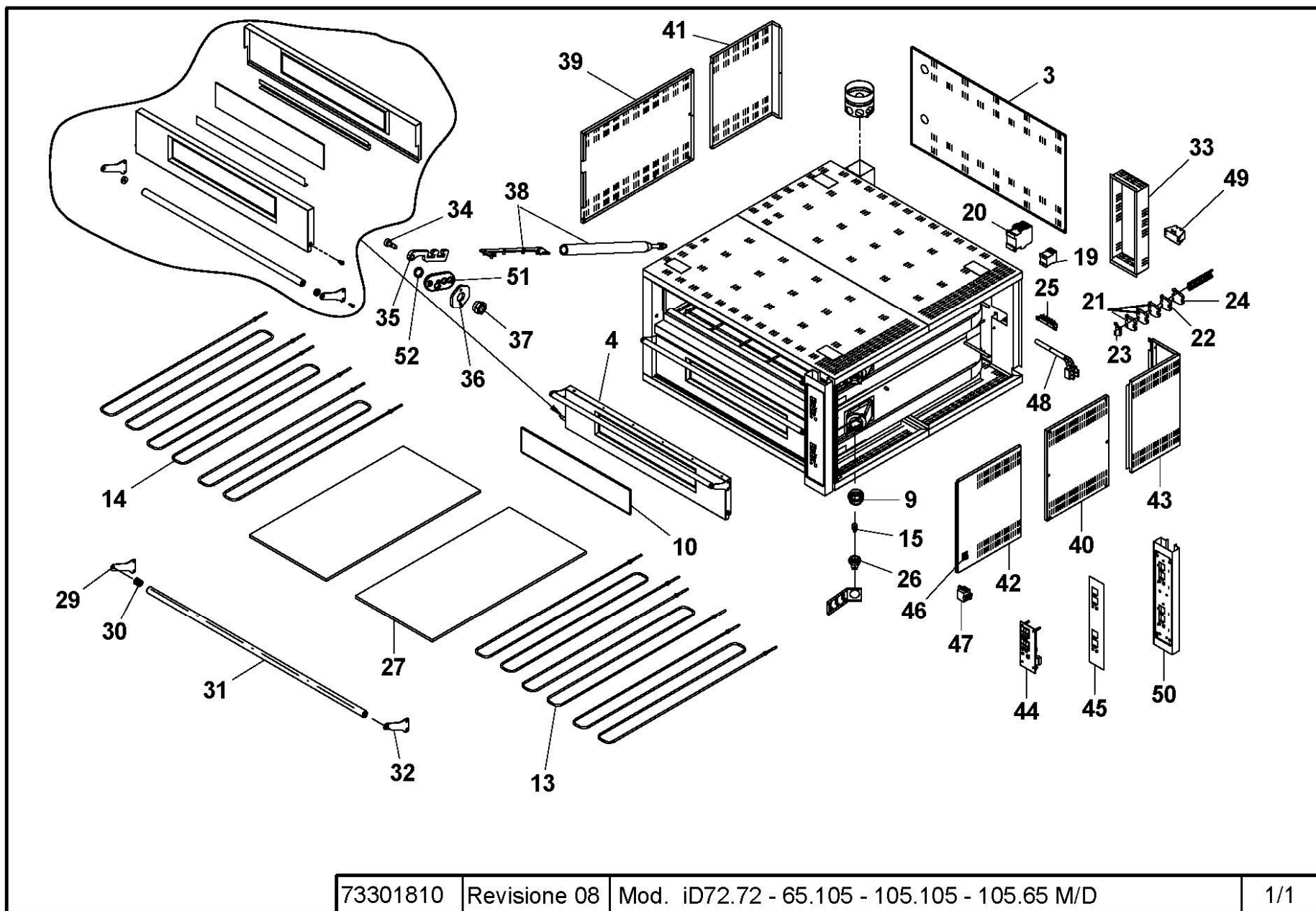


**Fig. 15**



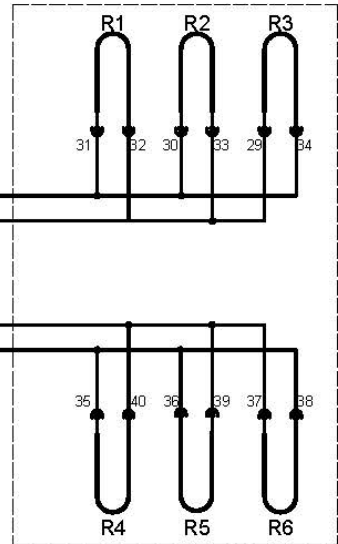
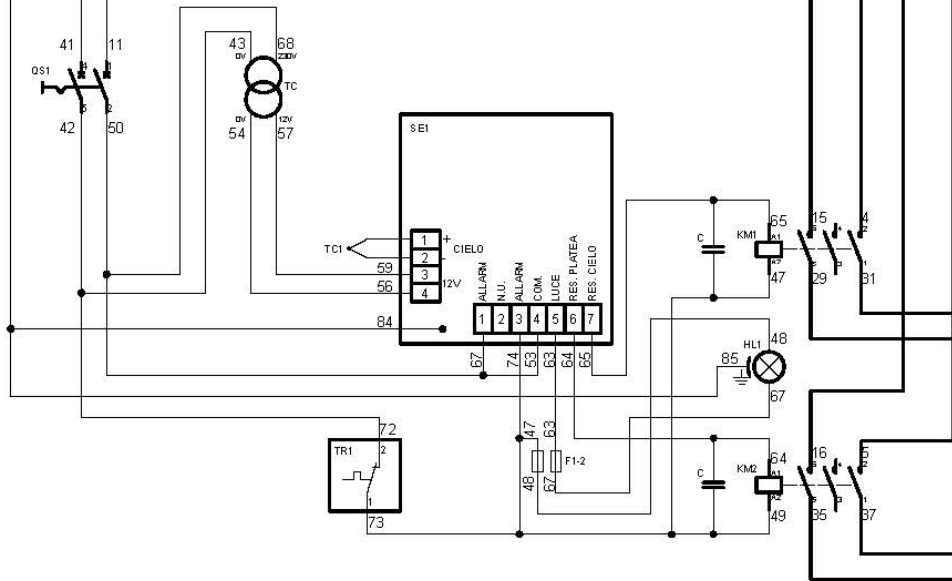
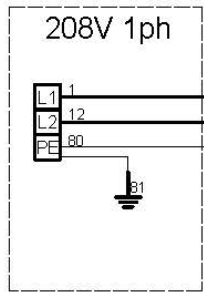
**Fig. 16**





Rif.	Denominazione	Designation	Denomination	Bezeichnung	Denominación
3	Pannello posteriore	Posterior Side	Côté Postérieur	Später Seite	Lado Posterior
4	Sportello	Door	Porte	Tür	Puerta
9	Calotta	Cover	Calotte	Schutzhaube	Cubierta
10	Vetro Temprato	Tempered Glass	Verre Trempé	Gehärtetes Glas	Vidrio Temperado
13	Resistenze	Heating Elements	Résistances	Widerstände	Resistencias
14	Resistenze	Heating Elements	Résistances	Widerstände	Resistencias
15	Lampadina	Bulb	Ampoule	Lampe	Bombilla
19	Contattore	Contacteur	Contacteur	Kontaktgeber	Contacteur
20	Contattore	Contacteur	Contacteur	Kontaktgeber	Contacteur
21	Morsetto	Terminal	Borne	Klammer	Borne
22	Morsetto	Terminal	Borne	Klammer	Borne
23	Morsetto	Terminal	Borne	Klammer	Borne
24	Morsetto	Terminal	Borne	Klammer	Borne
25	Morsettiera	Terminals Board	Platine Des Bornes	Klemmkaste	Bornera
26	Portalamпада	Lamp Holder	Douille	Lampenfassung	Portalámpara
27	Piano In Refrattario	Refractory Surface	Plan En Réfractaire	Hitzebeständige Backfläche	Plano De Refrattario
29	Attacco sx maniglia sportello	Left door handle attachment	Fixation gauche poignée porte	Anschluss links Griff Klappe	Sujeción izq. manilla puerta
30	Inserto	Insert	Douille	Einsatz	Inserción
31	Maniglione per sportello	Door handle	Poignée pour porte	Großer Griff für Klappe	Barra para puerta
32	Attacco dx maniglia sportello	Right door handle attachment	Fixation droite poignée porte	Anschluss rechts Griff Klappe	Sujeción der. manilla puerta
33	Coperchio posteriore contattori	Rear counter cover	Couvercle postérieur contacteurs	Hintere Abdeckung Kontaktgeber	Tapa trasera contactores
34	Vite	Screw	Vis	Schraube	Tornillo
35	Assieme attacco molla-leva sportello	Spring-lever-door attachment assembly	Jeu fixation ressort-levier porte	Baugruppe Anschluss Feder-Hebel Klappe	Conjunto sujeción muelle-palanca puerta
36	Dado fissaggio boccola	Bushing fastening nut	Ecrou fixation bague	Befestigungsmutter Buchse	Tuerca fijación abrazadera
37	Assieme boccola sportello	Door bushing assembly	Jeu bague porte	Baugruppe Buchse Klappe	Conjunto abrazadera puerta
38	Assieme molla completa di occhiello	Spring assembly complete with grommet	Jeu ressort complet de boucle	Baugruppe Feder komplett mit Öse	Conjunto muelle dotado de ojete
39	Pannello Sx (Anteriore)	Left Panel(Front)	Panneau Gauche (Avant)	Linke Paneel (Frontseite)	Panel Izquierdo (Anterior)
40	Pannello Dx (Centrale)	Right Panel (Central)	Panneau Droit (Central)	Rechte Paneel (Zentral)	Panel Derecho (Central)
41	Fianco Sx (Posteriore)	Left Side (Rear)	Côté Gauche (Arrière)	Linke Seite (Rückseite)	Lado Izquierdo (Posterior)
42	Fianco Dx (Anteriore)	Right Side (Front)	Côté Droit (Avant)	Rechte Seite (Frontseite)	Lado Derecho (Anterior)
43	Fianco Dx (Posteriore)	Right Side (Rear)	Côté Droit (Arrière)	Rechte Seite (Rückseite)	Lado Derecho (Posterior)
44	Centralina	Power Card	Carte De Puissance	Leistungskarte	Tarjeta De Potencia
45	Etichetta	Label	Etiquette	Etikett	Tarjeta
46	Interruttore Di Accensione	On/Off Switch	Interrupteur D'allumage	Betriebsschalter	Interruptor De Encendido
47	Termostato Di Sicurezza	Safety Thermostat	Thermostat De Sécurité	Sicherheits Thermostat	Termostato De Seguridad
48	Termocoppia	Thermocouple	Thermocouple	Thermoelement	Termopar
49	Transformatore	Transformer	Transformateur	Transformator	Transformador
50	Quadro comandi	Picture commandos	Commandos d'image	Abbildung Kommandos	Comandos del cuadro
51	Blocchetto	Joint Plate	Platine	Fixierscheibe	Palastro
52	Seeger	Snap ring	Anneau Seeger	Seeger Ring	Anillo Seeger
			73301810	iD 72.72/105.65 M/D	

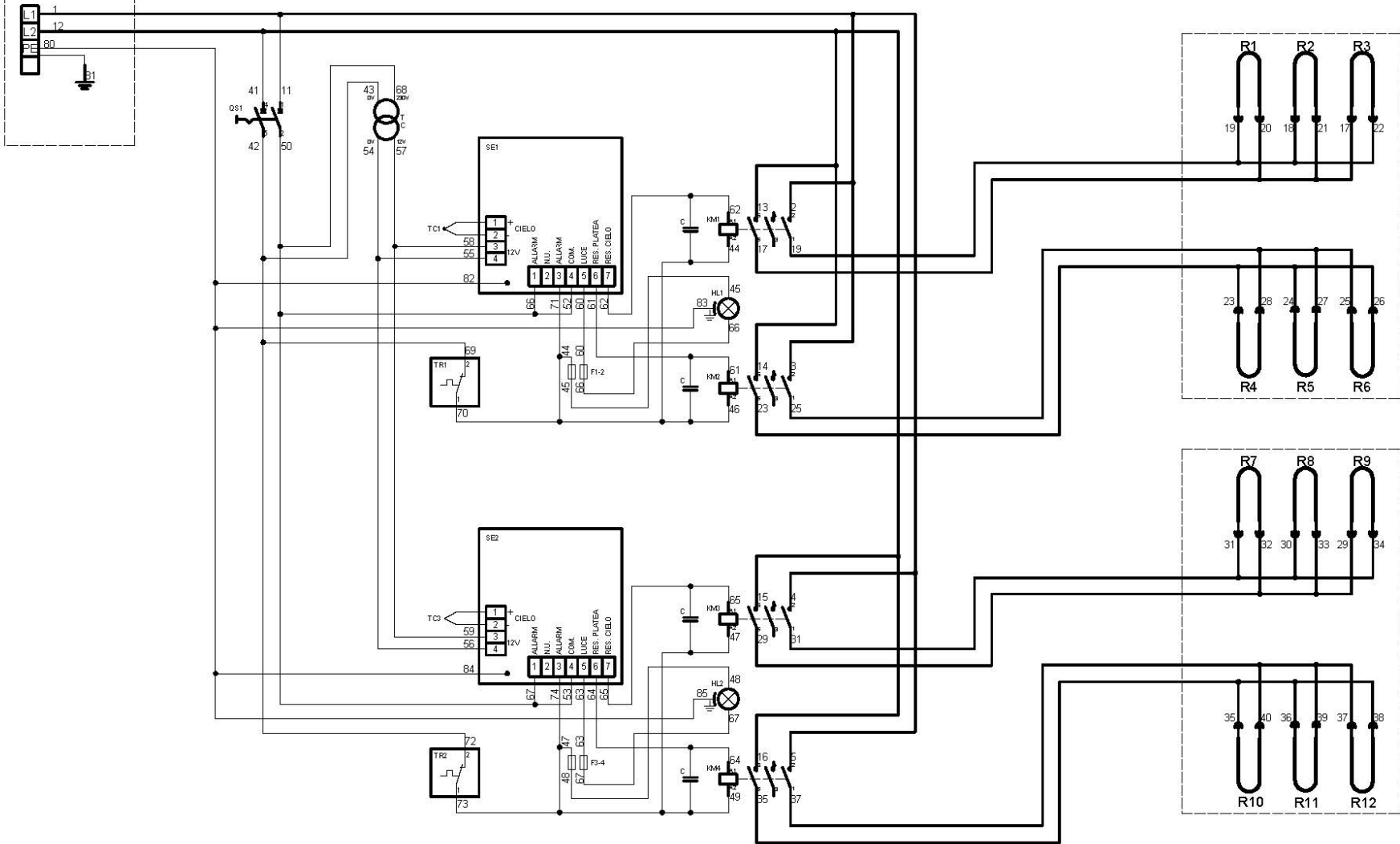
B





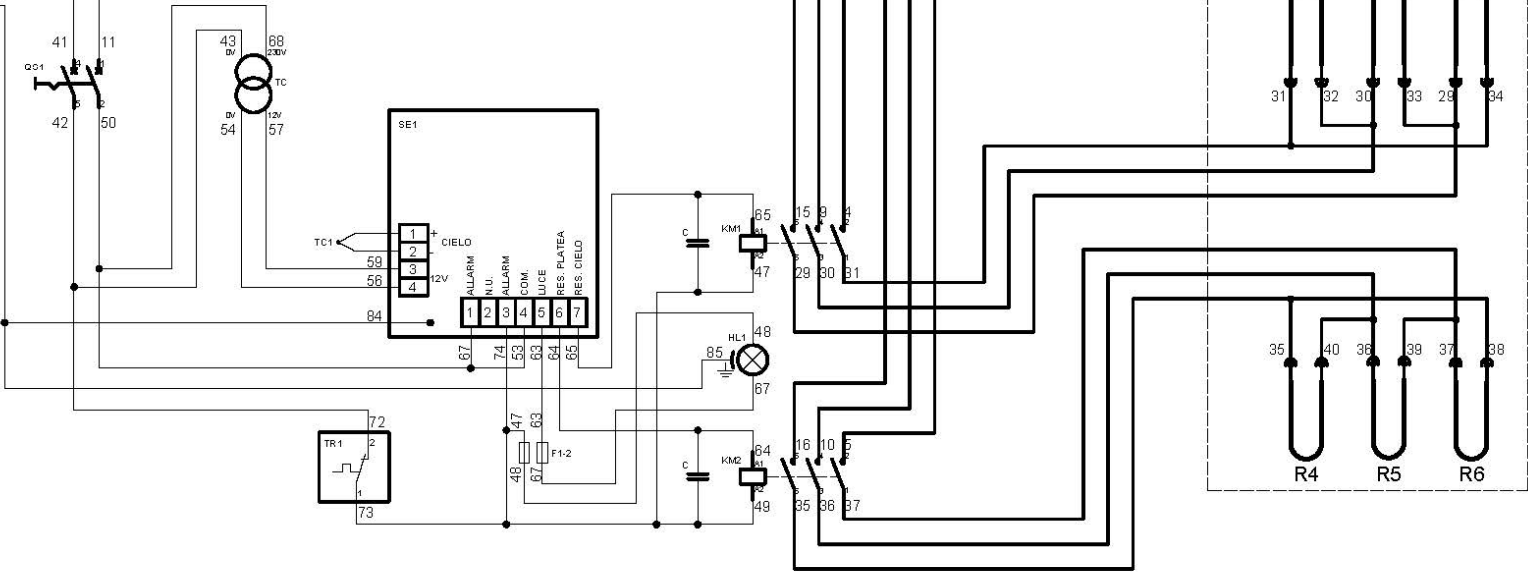
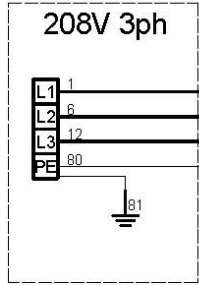


208V 1ph





D





B

