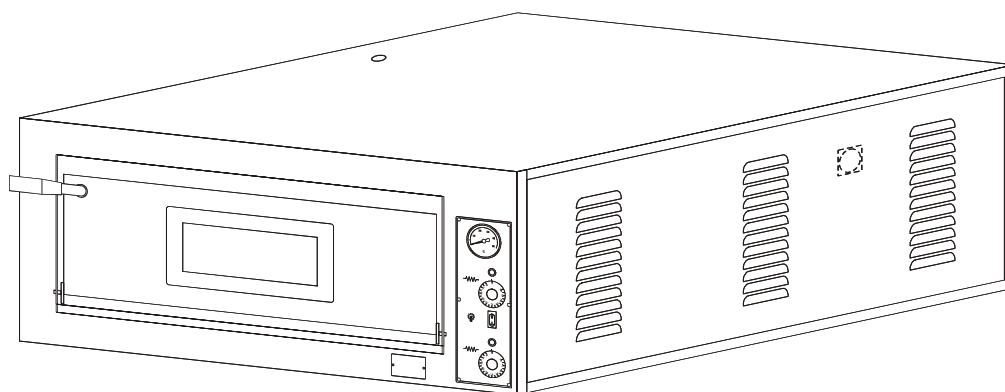


# **XTS** INTERNATIONAL S.r.l.

## **INSTRUCCIONES PARA EL EMPLEO Y EL MANTENIMIENTO**

### **HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA SERIE “E”**



**CE**

**ESPAÑOL**



# DECLARACIÓN “CE” DE CONFORMIDAD

**XTS** INTERNATIONAL S.r.l.

Via della Meccanica, 14 - 36016 Thiene (VI) Italia  
Tel. 0039 0445 380590 - Fax 0039 0445 361823 - E-mail: info@xts.it

**Declara que el horno**

**está conforme a las condiciones de las Directivas:**

## “Directiva Baja Tensión” 2006/95/CEE

*(Del Consejo, del 12 de diciembre 2006, concerniente el acercamiento de las legislaciones de los Estados miembros relativas al material eléctrico destinado a ser utilizado adentro de ciertos límites de tensión)*

## “Directiva Compatibilidad Electromagnética” 2004/108/CEE

*(Concerniente el acercamiento de las legislaciones de los Estados Miembros relativas a la compatibilidad electromagnética)*

**y además declara que se han aplicado las siguientes normas armonizadas:**

## EN ISO 12100-1-2: 2005

*(Conceptos de base para la seguridad de las máquinas y principios generales para el proyecto)*

## EN 60204-1: 2006

*(Seguridad de la maquinaria. Equipo eléctrico de las máquinas)*

Apellido y Nombre:..... **GIACOMINI ERNESTO** ..... Fecha: ...../...../.....

Sello y Firma:







	<b>INDICE</b>	p. 5
	<b>1- DECLARACIÓN Y MARCADURA “CE”</b>	
	1.1- Marcadura “CE”	p. 6
	<b>2- GENERALIDAD</b>	
	2.1- Importancia del manual	p. 6
	2.2- Estado “horno apagado”	p. 7
	2.3- Garantía	p. 7
	2.4- Derechos reservados	p. 7
	<b>3- DESCRIPCION TECNICA</b>	
	3.1- Denominación de los componentes	p. 7
	3.2- Dimensiones del horno y de la cámara cocción	p. 8
	3.3- Datos técnicos	p. 9
	3.4- Destinación de uso	p. 9
	3.5- Límites de uso	p. 9
	<b>4- MOVIMENTACIÓN Y TRANSPORTE</b>	
	4.1- Transporte y levantamiento	p. 10
	4.2- Folleto instrucciones aplicado al embalaje	p. 11
	4.3- Posicionamiento	p. 11
	<b>5- INSTALACIÓN</b>	
	5.1- Conexión a la chimenea	p. 11
	5.2- Conexión eléctrica	p. 12
	<b>6- SEGURIDAD</b>	
	6.1- Directivas y normas de referencia	p. 13
	6.2- Dispositivos de protección individual (DPI)	p. 13
	6.3- Riesgos residuos	p. 13
	<b>7- USO Y FUNCIONAMIENTO</b>	
	7.1- Panel de mandos	p. 14
	7.2- Primera puesta en servicio	p. 15
	7.3- Encendido del horno	p. 15
	7.4- Apagado del horno	p. 16
	<b>8- MANTENIMIENTO</b>	
	8.1- Mantenimiento ordinario	p. 16
	8.2- Mantenimiento extraordinario	p. 16
	<b>9- DEMOLICIÓN</b>	
	9.1- Advertencias generales	p. 17
	<b>10- REPUESTOS</b>	
	Advertencias	p. 17
	Tablas y fichas repuestos	p. 18
	<b>11- PARTE ELÉCTRICA</b>	
	Esquemas eléctricos y lista componentes	p. 20
	<b>12- ANEXOS</b>	
	12.1- Folleto instrucciones levantamiento aplicado al embalaje	p. 22

## 1.1- MARCADURA “CE”

La marcadura CE está constituida por una tarjeta serigrafiado (color negro), aplicada como indicado en la FIG.1. En la tarjeta son indicados de manera leible y no borrable los siguientes datos:

- Nombre del fabricante;
- Marcadura CE;
- Modelo (MOD);
- Potencia eléctrica (kW/A);
- “Made in Italy”
- N° de matrícula (MATR);
- Tensión y frecuencia eléctrica (Volt/Hz);
- Año de construcción (AÑO);
- Peso del horno (PESO);

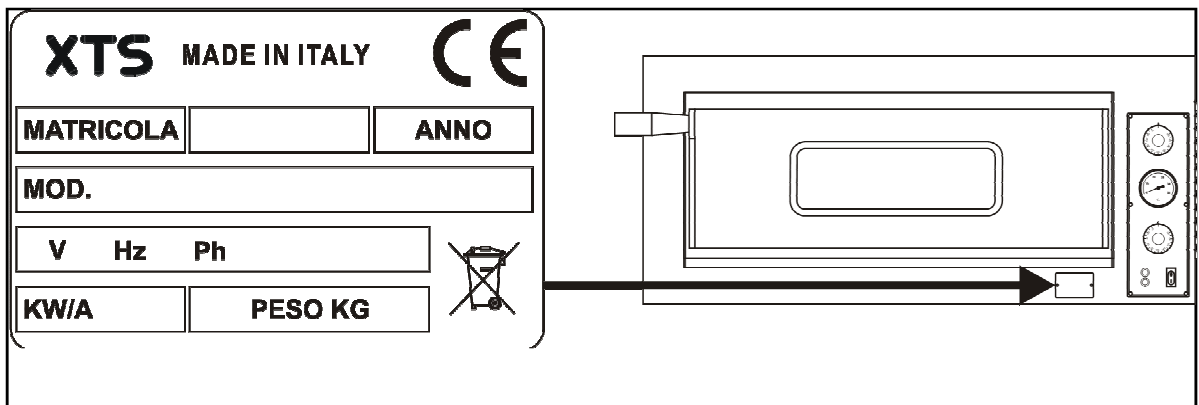


FIG.1 (Marcadura CE)

## 2.1- IMPORTANCIA DEL MANUAL



ANTES DE UTILIZAR EL HORNO EN OBJETO ES OBLIGATORIO LEER Y COMPRENDER EN TODAS SUS PARTES ESTE MANUAL.



ESTE MANUAL DEBE SIEMPRE SER A DISPOSICION DE LOS “OPERADORES AUTORIZADOS” Y ENCONTRARSE CERCA DEL HORNO BIEN GUARDADO.



EL CONSTRUCTOR DECLINA TODA RESPONSABILIDAD PARA EVENTUALES DANOS A PERSONAS, ANIMALES Y COSAS CAUSADOS POR LA INOBSERVANCIA DE LAS NORMAS DESCRITAS EN ESTE MANUAL.



ESTE MANUAL ES PARTE INTEGRANTE DEL HORNO Y DEBE SER GUARDADO HASTA LA EVACUACION FINAL DEL MISMO.



LOS “OPERADORES AUTORIZADOS” DEBEN REALIZAR EN EL HORNO EXCLUSIVAMENTE LAS INTERVENCIONES DE SU ESPECIFICA COMPETENCIA.



## 2- GENERALIDAD

### 2.2- ESTADO “HORNO APAGADO”

Antes de realizar cualquier tipo de intervención de mantenimiento y/o ajuste en el horno es obligatorio desconectar la fuente de alimentación eléctrica, quitando la ficha de alimentación desde la toma de red, asegurándose que el horno sea efectivamente apagado y enfriado.

### 2.3- GARANTÍA

El constructor garantiza que los hornos en objeto han sido ensayados en la sede misma. La garantía del horno es de **12 (doce) meses**.



**LAS MANIPULACIONES Y/O EL REEMPLAZO DE LAS PIEZAS CON REPUESTOS NO ORIGINALES HACEN DECAER LA GARANTIA Y LIBERAN EL PRODUCTOR DE TODA LA RESPONSABILIDAD.**

### 2.4- DERECHOS RESERVADOS

Los derechos reservados que conciernen este manual técnico “Instrucciones para el uso y mantenimiento” quedan de propiedad del Fabricante. Ninguna parte del manual puede ser reproducida y difundida con cualquier medio de reproducción, sin la autorización escrita del Fabricante.

Todas las marcas mencionadas pertenecen a los respectivos propietarios.



## 3- DESCRIPCIÓN TÉCNICA

### 3.1 DENOMINACIÓN DE LOS COMPONENTES

En la FIG.2 se representan los componentes que constituyen el horno.

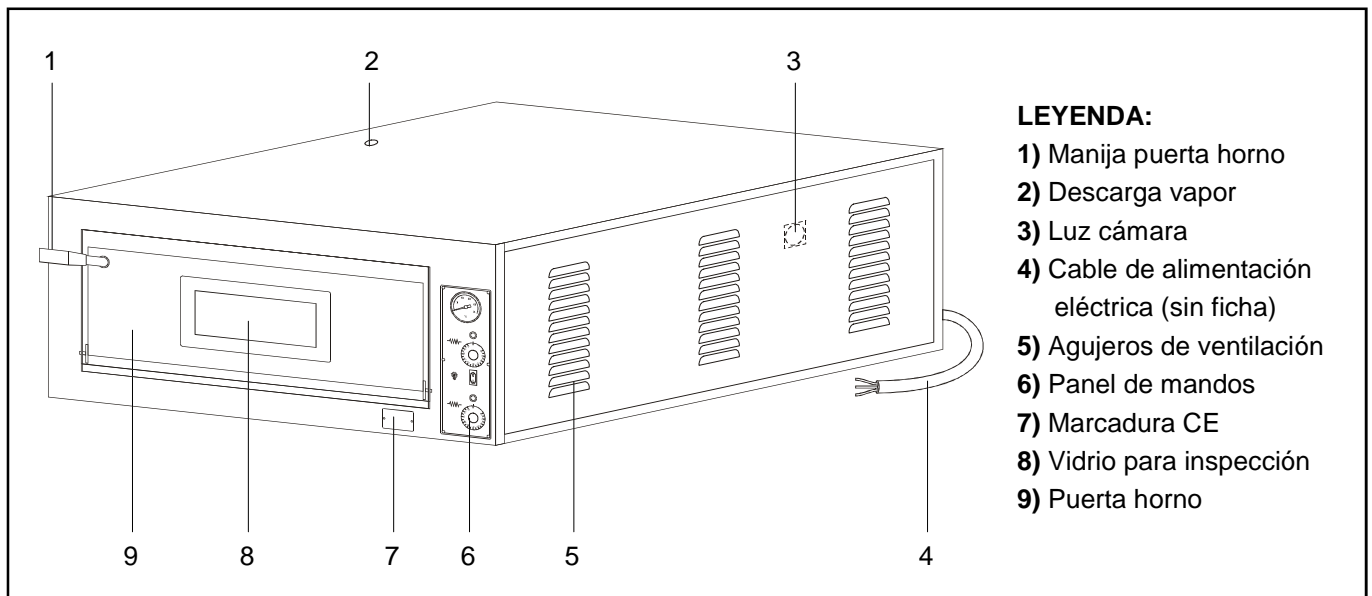
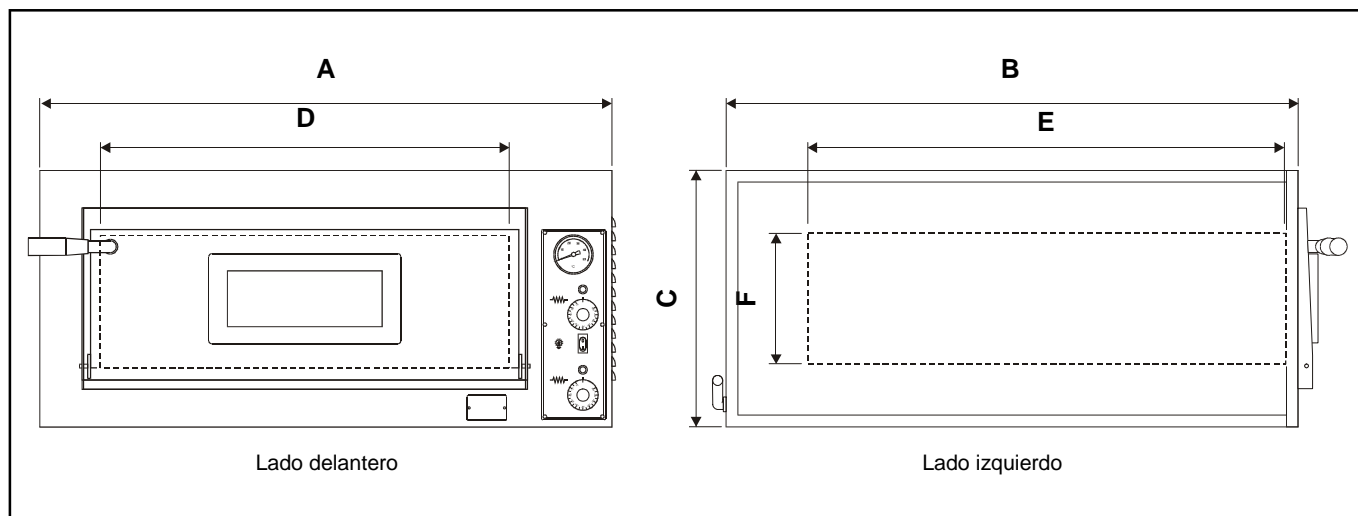


FIG.2 (Denominación de los componentes)



### 3.2-DIMENSIONES DEL HORNO Y DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

En las **FIG.3** y **TAB.1** en las relativas vistas son indicadas las dimensiones generales del horno y de la cámara de cocción.



**FIG.3** (Dimensiones del horno y de la cámara de cocción)

MODELOS	DIMENSIONES (mm)					
	EXTERNO			CÁMARA DE COCCIÓN		
	A	B	C	D	E	F
F1/40E	555	460	290	405	405	110
F2/50E	780	600	530	500	510	110
F1/60E	900	735	420	610	610	140
F2/60E	900	735	750	610	610	140
F1/90E	900	1020	420	610	915	140
F2/90E	900	1020	750	610	915	140
F1/96E	1150	735	420	910	610	140
F2/96E	1150	735	750	910	610	140
F1/99E	1150	1020	420	910	910	140
F2/99E	1150	1020	750	910	910	140

**TAB.1** (Dimensiones del horno)





### 3- DESCRIPCIÓN TÉCNICA

#### 3.3- DATOS TÉCNICOS

En la TAB.2 se indican los datos técnicos que caracterizan los varios modelos de horno.

MODELOS	CÁMARA COCCIÓN (c.dad)	PESO (kg)	TENSIÓN ELÉCTRICA (V)	FRECUENCIA ELÉCTRICA (Hz)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	TEMPERATURA EJERCICIO (°C)	PLAN COCCIÓN (material)
F1/40E	1	27	200/230/400	50/60	2,2	50 ÷ 500	Piedra refractaria
F2/50E	2	78,5			6		
F1/60E	1	93			4,2		
F2/60E	2	163			8,4		
F1/90E	1	126			7,2		
F2/90E	2	218			14,4		
F1/96E	1	130			6,4		
F2/96E	2	230			12,8		
F1/99E	2	175			9,6		
F2/99E	2	320			19,2		

TAB.2 (Datos técnicos)

#### 3.4- DESTINACIÓN DE USO

El uso previsto por el cual ha sido proyectado y realizado el horno es el siguiente:



**USO PREVISTO: COCCIÓN DE LA PIZZA, GRATINADO DE PRODUCTOS GASTRONOMICOS Y CALENTAMIENTO DE COMIDAS SOBRE BANDEJA.**



**EL HORNO PUEDE SER UTILIZADO EXCLUSIVAMENTE POR UN OPERADOR ENCARGADO (USUARIO).**

#### 3.5- LÍMITES DE USO

El horno en objeto ha sido proyectado y realizado exclusivamente para la destinación de uso descrita al Par.3.4 por lo cual se prohíbe absolutamente todo tipo de empleo diferente, para garantizar, en cualquier momento, la seguridad de los operadores autorizados y la eficiencia del horno mismo.



## 4.1- TRANSPORTE Y LEVANTAMIENTO



DURANTE LAS OPERACIONES DE LEVANTAMIENTO Y MOVIMENTACIÓN DEL HORNO, ASEGURARSE QUE EN EL RAYO DE ACCION NO HAYAN PERSONAS, ANIMALES O COSAS CUYA PROTECCION ACCIDENTALMENTE PUEDA SER COMPROMETIDA.



USAR OBLIGATORIAMENTE MEDIOS Y SISTEMAS DE LEVANTAMIENTO Y MOVIMENTACIÓN ADECUADOS Y ADAPTOS AL PESO Y A LAS DIMENSIONES DEL HORNO (V. PAR. 3.2 - 3.3 ).



EN EL CASO EN QUE PARA REALIZAR LAS OPERACIONES DE LEVANTAMIENTO Y MOVIMENTACIÓN SE UTILICE UN CARRITO LEVANTADOR, ASEGURARSE DE POSICIONAR LAS HORQUILLAS DE MANERA ADECUADA, EVITANDO ABSOLUTAMENTE DE GOLPEAR EL CARGO (FIG.4)



DURANTE LAS OPERACIONES DE LEVANTAMIENTO Y MOVIMIENTO DEL HORNO, SE PROHIBE ABSOLUTAMENTE DE REALIZAR FRENADAS REPENTES, ACCELERACIONES Y/O REPENTES CAMBIOS DE DIRECCION.



CONTROLAR AL MOMENTO DE LA ENTREGA QUE EL HORNO NO HAYA TENIDO DAÑOS DURANTE EL TRANSPORTE, EN ESTE CASO SENALAR INMEDIATAMENTE EL DANO AL TRANSPORTADOR PONIENDO UNA NOTA EN EL DOCUMENTO DE TRANSPORTE. AVERIGUAR ADEMAS QUE LOS ACCESORIOS EN DOTACION Y EVENTUALES OPTIONAL SOLICITADOS POR VDS SEAN AL COMPLETO. EVENTUALES RECLAMACIONES SE DEBEN COMUNICAR POR ESCRITO DESDE VUESTRO VENDEDOR AL FABRICANTE ADENTRO Y NO MAS DE 8 (OCHO) DÍAS.

Para facilitar el transporte y las operaciones de carga y descarga el horno es embalado en una caja de cartón sobre base en madera tipo pallets y fijado con fajas. El horno es además revestido con una cobertura en nylon transparente. Una vez realizadas las operaciones de transporte y levantamiento y colocado el horno en la posición adecuada de trabajo, proceder al desbalaje cortando las fajas, la caja de cartón y el revestimiento en nylon.

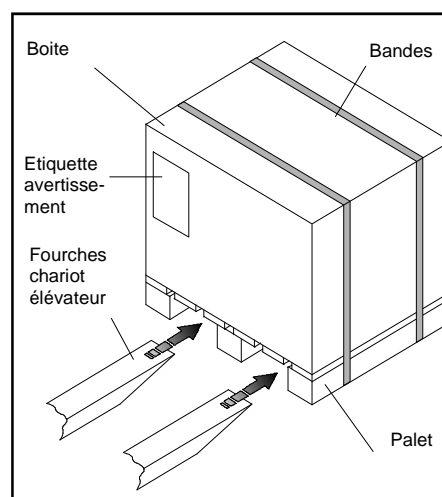


FIG.4 (Introducción horquillas carrito)



## 4- MOVIMENTACIÓN Y TRANSPORTE

### 4.2- FOLLETO INSTRUCCIONES APLICADO AL EMBALAJE

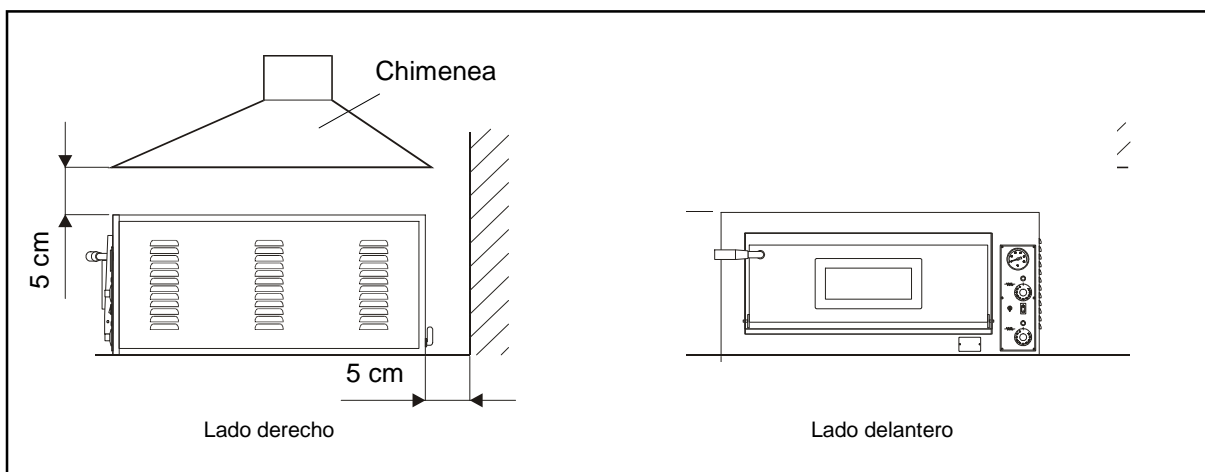
Externamente al embalaje es aplicado un folleto de instrucciones para el movimiento del mismo.  
(Ver Cap. 12- ANEXOS).

### 4.3- POSICIONAMIENTO



**TODAS LAS OPERACIONES DE INSTALACION DEL HORNO (POSICIONAMIENTO Y CONEXION ELECTRICA) DEBEN SER REALIZADAS OBLIGATORIAMENTE Y EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO QUE TENGA LAS CAPACIDADES TECNICO-PROFESIONALES SOLICITADAS, EN EL ABSOLUTO RESPETO DE LAS NORMAS EN VIGOR EN EL PAIS DE EMPLEO DEL HORNO.**

El posicionamiento del horno debe ser efectuado en el respeto de las medidas mínimas (mm) indicadas en **FIG.5**. Debe apoyar sobre un plan de sujeción adecuado para sujetar el peso y el calor. **Se aconseja dejar libre el lado DERECHO del horno para facilitar el desmontaje del panel de cobertura, en caso de mantenimiento.**



**FIG.5** (Posicionamiento)



## 5- INSTALACIÓN

### 5.1- CONEXIÓN A LA CHIMENEA

La cocción de la pizza no produce grande cantidad de vapor pero se aconseja el empleo de una chimenea. Si la chimenea es de aspiración forzada no debe ser nunca en directo contacto con el horno y debe ser respetada la medida mínima indicada en **FIG.5**.

Los hornos están equipados con descarga para la introducción del vapor, este puede ser conectado a un tubo para la evacuación al exterior de los humos del vapor. El tubo debe ser de material y sección adecuada, tener un recorrido ascensional breve y sin puntos estrechos o repentines cambios de recorrido.



**CON LA DESCARGA VAPOR CONECTADA A UN TUBO NO UTILIZAR NUNCA UNA ASPIRACION FORZADA PORQUE EL AIRE CALIENTE CONTENIDO EN LA CÁMARA DE COCCIÓN SE VACIARIA DEMASIADO RAPIDAMENTE, SEA CON LA PUERTA CERRADA QUE CON LA PUERTA ABIERTA, COMPROMITIENDO EL TIEMPO DE COCCIÓN Y AUMENTANDO DE MUCHO EL GASTO DE ENERGIA ELÉCTRICA.**



## 5.2- CONEXIÓN ELÉCTRICA

El horno está equipado con un cable de alimentación eléctrica colocado en el detrás y sin ficha (FIG.6 -Ref.1).

Los datos eléctricos son indicados en la tarjeta de marcadura CE (FIG.1).



LA CONEXIÓN ELÉCTRICA DEL HORNO A LA RED DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DEBE SER REALIZADA OBLIGATORIAMENTE Y EXCLUSIVAMENTE POR UN TECNICO AUTORIZADO (ELECTRICISTA) QUE TENGA LOS REQUISITOS TECNICO-PROFESIONALES SOLICITADOS POR LAS NORMAS ENVIGOR EN EL PAIS DE EMPLEO DEL HORNO, QUE DEBE EMITIR UNA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA INTERVENCIÓN REALIZADA.



EL CONSTRUCTOR DECLINA TODA RESPONSABILIDAD PARA DANOS A PERSONAS, ANIMALES Y COSAS CAUSADOS POR EQUIVOCADAS CONEXIONES A LA RED DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.

La conexión a la línea eléctrica debe ser realizada interponiendo un **interruptor automático o manual de capacidad adecuada** en el cual la distancia de abertura entre los contactos sea de por lo menos 3 mm.

**El cable de tierra nunca debe ser interrumpido.**

La tensión de la corriente de alimentación con el horno en marcha, no debe separarse del valor de la tensión nominal de +/- 10 %.

**Es obligatorio conectar el aparato en tierra.**

El esquema eléctrico del horno se encuentra al **Cap.11**.



ACABADA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, EL TECNICO AUTORIZADO (ELECTRICISTA) DEBE EMITIR UNA DECLARACIÓN QUE CERTIFIQUE LA MEDIDA DE CONTINUIDAD DEL CIRCUITO DE PROTECCIÓN EQUIPOTENCIAL.

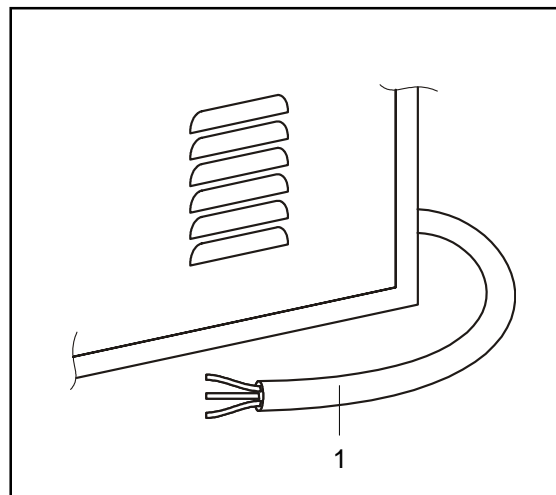


FIG.6 (Cable de alimentación)



### 6.1- DIRECTIVAS Y NORMAS DE REFERENCIA

La máquina en objeto ha sido proyectada y realizada llevando en cuenta las estimaciones salidas desde una precisa análisis de los riesgos con tendencia a alcanzar, tenido en cuenta del estado actual de la técnica, los objetivos prefijados por los requisitos esenciales de seguridad y salud previstos por la “Directiva de nuevo enfoque”. En la **TAB.4** se listan las Directivas CEE, las Normas Harmonizadas (EN) a las cuales se ha hecho referencia:

<b>2006/95/CEE</b>	“Directiva Baja Tensión“
<b>2004/108/CEE</b>	“Compatibilidad electromagnética“
<b>EN 60204-1: 2006</b>	“Seguridad de la maquinaria. Equipo eléctrico de las máquinas”.
<b>EN ISO 12100-1-2: 2005</b>	“Conceptos base para la seguridad de las máquinas y principios generales para el proyecto”.

**TAB.4** (Directivas y normas de referencia)

### 6.2- DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL (DPI)



**ES OBLIGATORIO QUE LOS OPERADORES AUTORIZADOS DURANTE LA INTRODUCCION Y EL RECOGIMIENTO DE LAS BANDEJAS UTILICEN UNOS GUANTES PARA LA PROTECCIÓN CONTRA EL CALOR Y EVENTUALMENTE UNA PRENDA DE PROTECCION PARA LA PROTECCIÓN DEL CUERPO.**

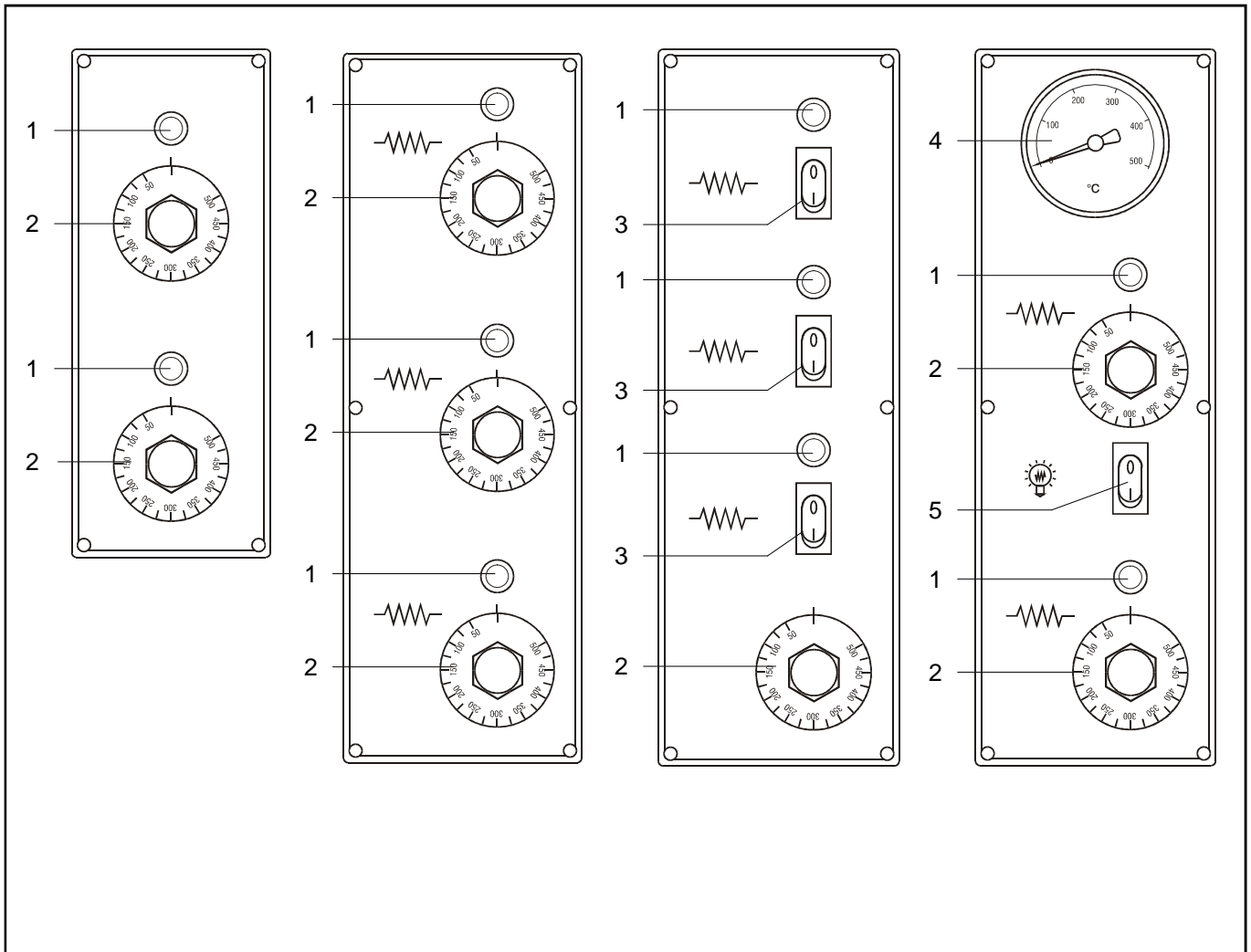
### 6.3- RIESGOS RESIDUOS

**PELIGRO DE QUEMADURAS:** contacto accidental con partes del horno de alta temperatura (externas: puerta del horno y panel delantero; Internas: puerta del horno, cámara de cocción y resistencia superficie alta) y con las bandejas y alimentos cocinados: cuando se efectúan la introducción y el recogimiento de las bandejas y/o cuando los operadores autorizados decide realizar una acción incorrecta, prohibida y que no se puede prever con razón.



### 7.1- PANEL DE MANDOS

El panel de mandos está instalado en el lado delantero del horno y se diferencia según los modelos como indicado en **FIG.7**.



**FIG.7** (Panel de mandos)

#### LEGENDA FIG.7

REF.	DENOMINACIÓN	FUNCIÓN
1	Lámpara luminosa verde	Encendida indica el funcionamiento de la resistencia en uso.
2	Termostato	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pos.0:</b> Desactiva el funcionamiento de la resistencia (en los modelos sin el interruptor resistencia);</li> <li>• <b>Pos.50 ÷ 500 °C:</b> Activa el funcionamiento de la resistencia y regula la temperatura deseada.</li> </ul>
3	Interruptor resistencia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pos. I:</b> Activa el funcionamiento de la resistencia ;</li> <li>• <b>Pos. 0:</b> Desactiva el funcionamiento de la resistencia .</li> </ul>
4	Termómetro	Indica la temperatura en la cámara del horno.
5	Interruptor luz cámara (I-0)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pos. I:</b> Enciende la luz en la cámara del horno;</li> <li>• <b>Pos. 0:</b> Apaga la luz en la cámara del horno.</li> </ul>



### 7.2- PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

La primera puesta en servicio debe ser efectuada procediendo como sigue:



**SOLO LOS OPERADORES AUTORIZADOS AL USO Y AL MANTENIMIENTO PUEDEN EFECTUAR LA PRIMERA PUESTA EN SERVICIO, EL ENCENDIDO Y EL MANTENIMIENTO DEL HORNO.**



**LA PUESTA EN SERVICIO DEL HORNO PUEDE SER EFECTUADA SOLO A INSTALACIÓN COMPLETA CON EMISIÓN POR PARTE DE LOS TÉCNICOS AUTORIZADOS DE LA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA.**

- 1) Limpiar el frontal del horno con un paño seco y suave de manera a quitar eventuales residuos;
- 2) Conectar la ficha del cable de alimentación eléctrica a la toma de alimentación eléctrica;
- 2) Llevar el interruptor general del dispositivo de seccionamiento en **pos. "I"**;
- 3) Activar el funcionamiento de las resistencias llevando los termostatos (**FIG.7-Ref.2**) a la temperatura de **150 °C** indicada en la manija; Solo para el mod. **MINI** llevar en **pos. "I"** el interruptor resistencia (**FIG.7-Ref.3**). Se encienden las respectivas lámparas luminosas verdes que indican el funcionamiento de las resistencias en uso;
- 4) Dejar en función el horno por apx. **1 h**;
- 5) Desactivar el funcionamiento de las resistencias llevando los termostatos (**FIG.7-Ref.2**) en **pos. "0"**;  
Solo para el mod. **MINI** llevar en **pos. "0"** el interruptor resistencia (**FIG.7-Ref.3**).  
Se apagan las respectivas lámparas luminosas verdes;
- 6) Abrir la puerta del horno por apx. **15 min** de manera a dejar evacuar eventuales vapores y olores;
- 7) Cerrar la puerta y repetir la operación descrita al punto **3**) llevando los termóstatos (**FIG.7-Ref.2**) a la temperatura de **400 °C** indicada en la manija;
- 8) Dejar en función el horno por apx. **1 h**;
- 9) Desactivar el funcionamiento de las resistencias llevando los termóstatos (**FIG.7-Ref.2**) en **pos. "0"**;  
Solo para el mod. **MINI** llevar en **pos. "0"** el interruptor resistencia (**FIG.7-Ref.3**). Se apagan las respectivas lámparas luminosas verdes;
- 10) Apagar el horno como descrito al **par.7.4**.

### 7.3- ENCENDIDO DEL HORNO

- 1) Conectar la ficha del cable de alimentación eléctrica a la toma de alimentación eléctrica;
- 2) Llevar el interruptor general del dispositivo de seccionamiento en **pos. "I"**;
- 3) Activar el funcionamiento de las resistencias llevando los termóstatos (**FIG.7-Ref.2**) a la temperatura deseada indicada en la manija; Solo para el mod. **MINI** llevar en **pos. "I"** el interruptor resistencia (**FIG.7-Ref.3**). Se encienden las respectivas lámparas luminosas verdes que indican el funcionamiento de las resistencias en uso;
- 4) Una vez que el horno ha alcanzado la temperatura deseada (ver punto **9**) del presente párrafo), visible en el termómetro (**FIG.7-Ref.4**) es posible introducir en el horno la pizza para la cocción;
- 5) Abrir manualmente la puerta del horno (**FIG.3-Ref.3**) mediante las adecuadas manijas (**FIG.3-Ref.1**);
- 6) Para iluminar el interior de la cámara de cocción pulsar el interruptor lámpara horno (**FIG.7-Ref.5**);
- 7) Introducir al interior del horno la pizza y/o las pizzas a cocinar sirviéndose de instrumentos adecuados para este empleo. Es importante evitar de dejar abierta por demasiado tiempo la puerta porque el calor salido baja la temperatura del horno.
- 8) Volver a cerrar la puerta y controlar la cocción a través el vidrio de inspección (**FIG.3-Ref.4**);



- 9) La temperatura de cocción de la pizza varía según si la misma está colocada directamente en la piedra refractaria o en una bandeja. En el primer caso se aconseja de ajustar la temperatura de cocción a **280 °C** para la superficie baja y **320 °C** para la superficie alta; en el segundo caso, al contrario, **320 °C** para la superficie baja y **280 °C** para la superficie alta;
- 10) A cocción acabada abrir la puerta y extraer la pizza y/o las pizzas y volver a cerrar la puerta.

## 7.4- APAGADO DEL HORNO

Una vez acabado el empleo del horno proceder como sigue:

- 1) 1) Apagar el horno llevando en la **pos."0"** los termostatos (**FIG.7-Ref.2**) y los interruptores resistencia (**FIG.7**



**LA SELECCION DE LAS TEMPERATURAS IDEALES PARA LA COCCIÓN Y LOS RELATIVOS AJUSTES DE LAS RESISTENCIAS SUPERFICIE ALTA Y SUPERFICIE BAJA DEPENDEN EXCLUSIVAMENTE DE LA EXPERIENCIA DEL OPERADOR ENCARGADO.**

-Ref.3);

- 2) Llevar el interruptor general del dispositivo de seccionamiento en **pos."0"**;
- 3) Desconectar la ficha del cable de alimentación eléctrica (**FIG.2-Ref.4**) desde la toma de alimentación eléctrica.



## 8.1- MANTENIMIENTO ORDINARIO

El mantenimiento ordinario comprende todos los controles y las intervenciones que el operador encargado debe realizar, en los tiempos y modalidades pre-establecidas, para garantizar el nivel de eficiencia y de seguridad del horno en el tiempo.



**ANTES DE REALIZAR TODO TIPO DE INTERVENCIÓN DE MANTENIMIENTO ORDINARIO Y/O EXTRAORDINARIO ES OBLIGATORIO DESCONECTAR LA FICHA DEL HORNO DESDE LA TOMA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.**

- 1) **Limpieza del plan refractario:** esta operación se debe efectuar con el horno caldo. Una vez alcanzada la temperatura de **apx. 350°C**, apagar el horno, abrir la puerta y limpiar el plan mediante **un cepillo en fibra vegetal equipada de mango largo tal a evitar el contacto con partes calientes del horno.**
- 2) Limpieza externa del horno (superficies en acero inox, vidrio de inspección y panel de mandos):



**SE RECOMIENDA AL OPERADOR ENCARGADO DE UTILIZAR ADECUADOS GUANTES Y PRENDAS DE VESTIR ADECUADAS PARA EVITAR QUEMADURAS.**

esta operación se debe efectuar con el horno frío.

## 8.2- MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

Para cada intervención de mantenimiento extraordinario, reparación y/o reemplazo hay que contactar exclusivamente al vendedor autorizado desde el cual se ha comprado el horno y/o a un técnico autorizado que tenga las capacidades técnico profesionales solicitadas por las normas en vigor.





## 8- MANTENIMIENTO

### MANTENIMIENTO ELÉCTRICO

Las eventuales intervenciones son necesarias solo en caso de avería de los componentes eléctricos. Todos los componentes eléctricos se alcanzan desde el lado DERECHO del horno, quitando el panel con los agujeros de ventilación.

### REEMPLAZO DE LA LAMPARA LUZ CÁMARA

- 1) Quitar el panel con los agujeros de ventilación;
- 2) Extraer la lámpara ;
- 3) Sustituirla con una lámpara que tenga características técnicas iguales al original;
- 4) Volver a montar el panel con los agujeros de ventilación.



## 9- DEMOLICIÓN

### 9.1- ADVERTENCIAS GENERALES

Al momento de la demolición del horno, seguir obligatoriamente las prescripciones de las normativas en vigor. Proceder a la separación de las partes que constituyen el horno según los varios tipos de materiales de construcción (Plástica, cobre, hierro, etc.).



## 10- REPUESTOS



**SE PROHIBE ABSOLUTAMENTE EL EMPLEO DE REPUESTOS NO ORIGINALES, LOS REPUESTOS ORIGINALES SE DEBEN SOLICITAR EXCLUSIVAMENTE AL FABRICANTE.**



**PARA REPUESTOS DE LA PARTE ELÉCTRICA HACER REFERENCIA A LOS COMPONENTES DESCRITOS AL PAR.11.1 - LISTA PARTE ELÉCTRICA.**

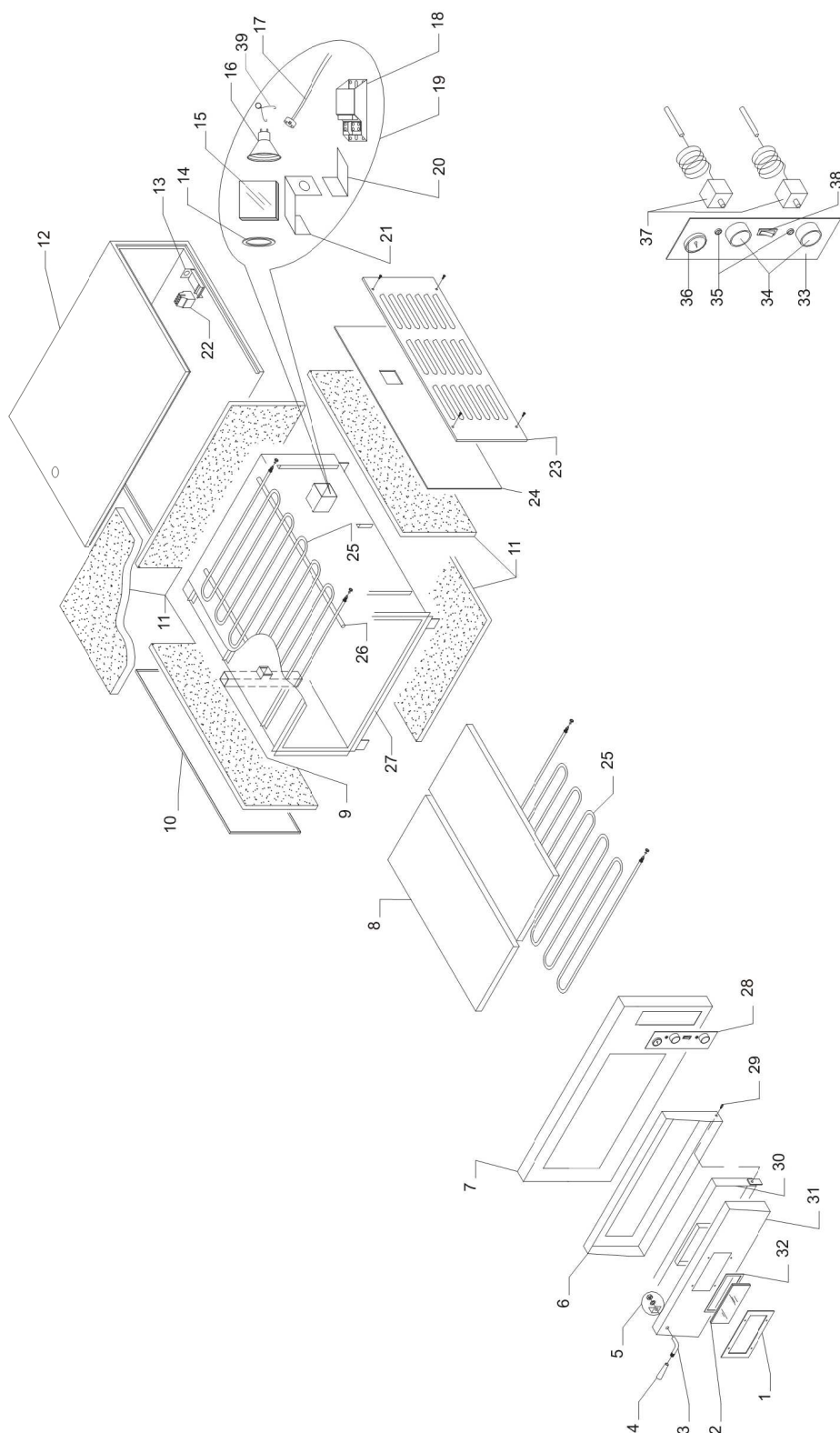


<b>TAB.1</b>		<b>Mod. F1/60 E</b>
<b>Ref.</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Denominación</b>
1	1	Cornisa para vidrios
2	1	Vidrio
3	1	Manija
4	1	Agarre manija en material termoplástico
5	1	Grupo sujeción manija
6	1	Chasis puerta
7	1	Fachada
8	2	Piedra refractaria 305 x 610 x 17 mm
9	1	Chimenea vapor
10	1	Panel izquierdo
11	5	Material termoaislador
12	1	Revestimiento externo
13	1	Soporte tablero de bornes
14	1	Empaque
15	1	Vidrio
16	1	Lámpara halógena
17	1	Porta lámpara
18	1	Transformador
19	1	KIT Luz cámara
20	1	Brida
21	1	Brida porta lámpara
22	1	Tablero de bornes
23	1	Panel derecho con agujeros ventilación
24	1	Panel en fibra de cerámica
25	2	Resistencias acorazadas
26	2	Arandela porta resistencias
27	1	Cámara cocción
28	1	Panel mandos
29	2	Perno de tornillo para puerta
30	1	Puerta
31	1	Panel puerta
32	1	Empaque para vidrio
33	1	Panel sop. mandos
34	2	Manija ajuste termóstato
35	2	Lámpara señalación resistencias en uso
36	1	Termómetro
37	2	Termóstato
38	1	Interruptor luz cámara
39	2	Muelle para lámpara



TAV. 1

MOD. F1/60 E



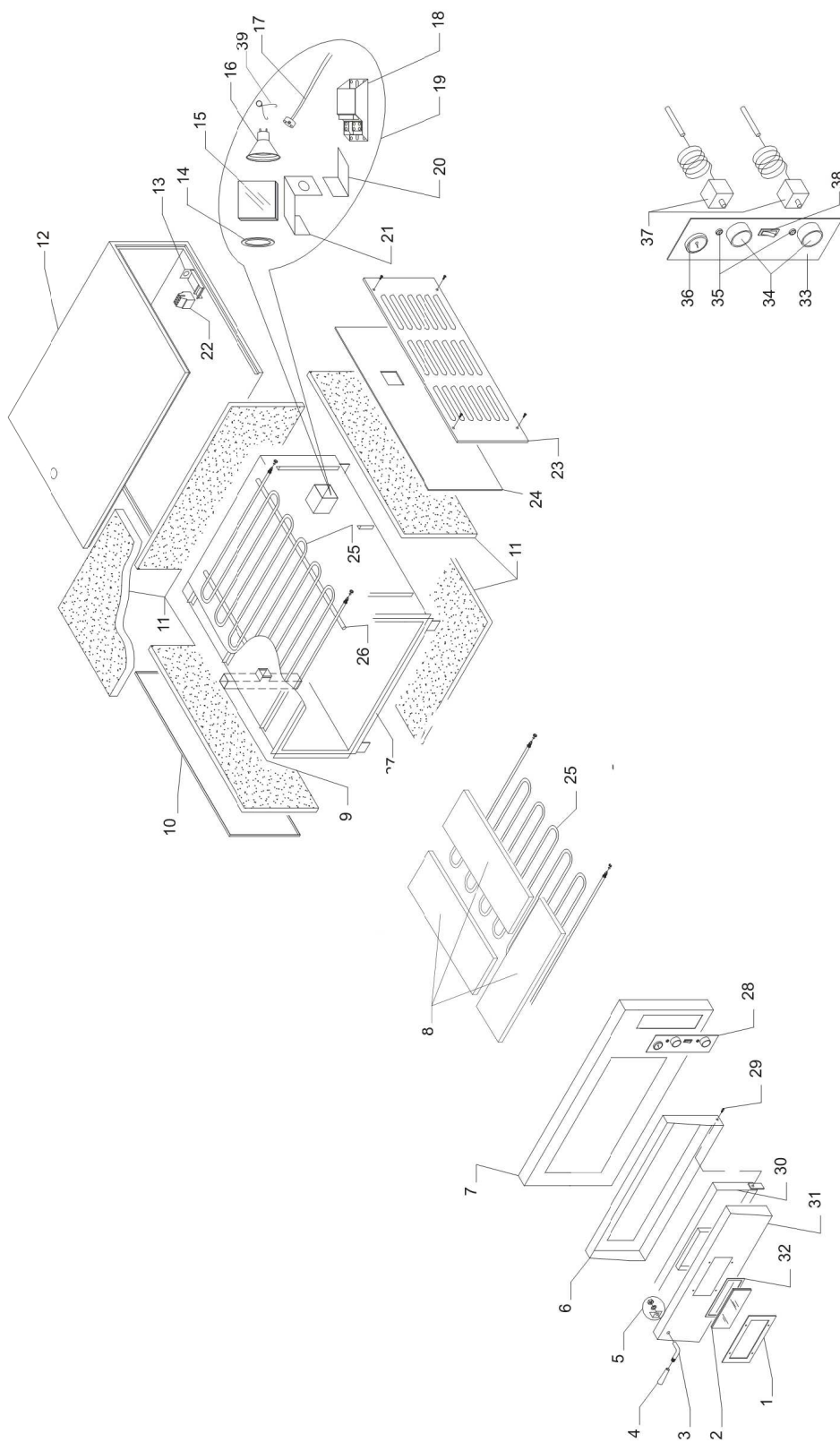


<b>TAB.2</b>		<b>Mod. F1/90 E</b>
<b>Ref.</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Denominación</b>
1	1	Cornisa para vidrios
2	1	Vidrio
3	1	Manija
4	1	Agarre manija en material termoplástico
5	1	Grupo sujeción manija
6	1	Chasis puerta
7	1	Fachada
8	3	Piedra refractaria 305 x 610 x 17 mm
9	1	Chimenea vapor
10	1	Panel izquierdo
11	5	Material termoaislador
12	1	Revestimiento externo
13	1	Soporte tablero de bornes
14	1	Empaque
15	1	Vidrio
16	1	Lámpara halógena
17	1	Porta lámpara
18	1	Transformador
19	1	KIT Luz cámara
20	1	Brida
21	1	Brida porta lámpara
22	1	Tablero de bornes
23	1	Panel derecho con agujeros ventilación
24	1	Panel en fibra de cerámica
25	2	Resistencias acorazadas
26	2	Arandela porta resistencias
27	1	Cámara cocción
28	1	Panel mandos
29	2	Perno de tornillo para puerta
30	1	Puerta
31	1	Panel puerta
32	1	Empaque para vidrio
33	1	Panel sop. mandos
34	2	Manija ajuste termóstato
35	2	Lámpara señalación resistencias en uso
36	1	Termómetro
37	2	Termóstato
38	1	Interruptor luz cámara
39	2	Muelle para lámpara



TAV. 2

MOD. F1/90 E



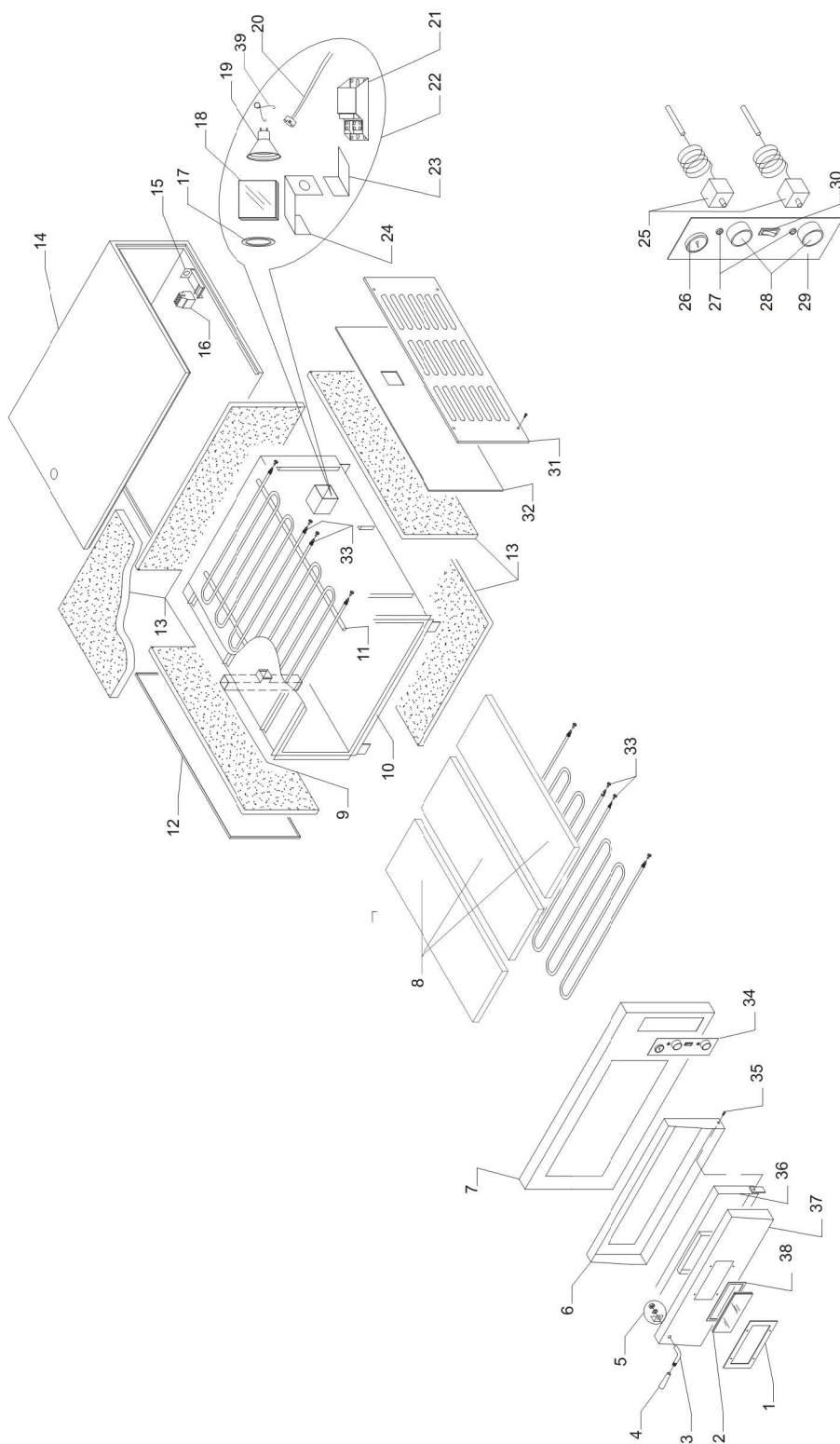


<b>TAB.3</b>		<b>Mod. F1/96 E</b>
<b>Ref.</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Denominación</b>
1	1	Cornisa para vidrios
2	1	Vidrio
3	1	Manija
4	1	Agarre manija en material termoplástico
5	1	Grupo sujeción manija
6	1	Chasis puerta
7	1	Fachada
8	3	Piedra refractaria 305 x 610 x 17 mm
9	1	Chimenea vapor
10	1	Cámara cocción
11	2	Arandela porta resistencias
12	1	Panel izquierdo
13	5	Material termoaislador
14	1	Revestimiento externo
15	1	Soporte tablero de bornes
16	1	Tablero de bornes
17	1	Empaque
18	1	Vidrio
19	1	Lámpara halógena
20	1	Porta lámpara
21	1	Transformador
22	1	KIT Luz cámara
23	1	Brida
24	1	Brida porta lámpara
25	2	Termóstato
26	1	Termómetro
27	2	Lámpara señalación resistencias en uso
28	2	Manija ajuste termóstato
29	1	Panel sop. mandos
30	1	Interruptor luz cámara
31	1	Panel derecho con agujeros ventilación
32	1	Panel en fibra de cerámica
33	4	Resistencias acorazadas
34	1	Panel mandos
35	2	Perno de tornillo para puerta
36	1	Puerta
37	1	Panel puerta
38	1	Empaque para vidrio
39	2	Muelle para lámpara



TAV. 3

MOD. F1/96 E





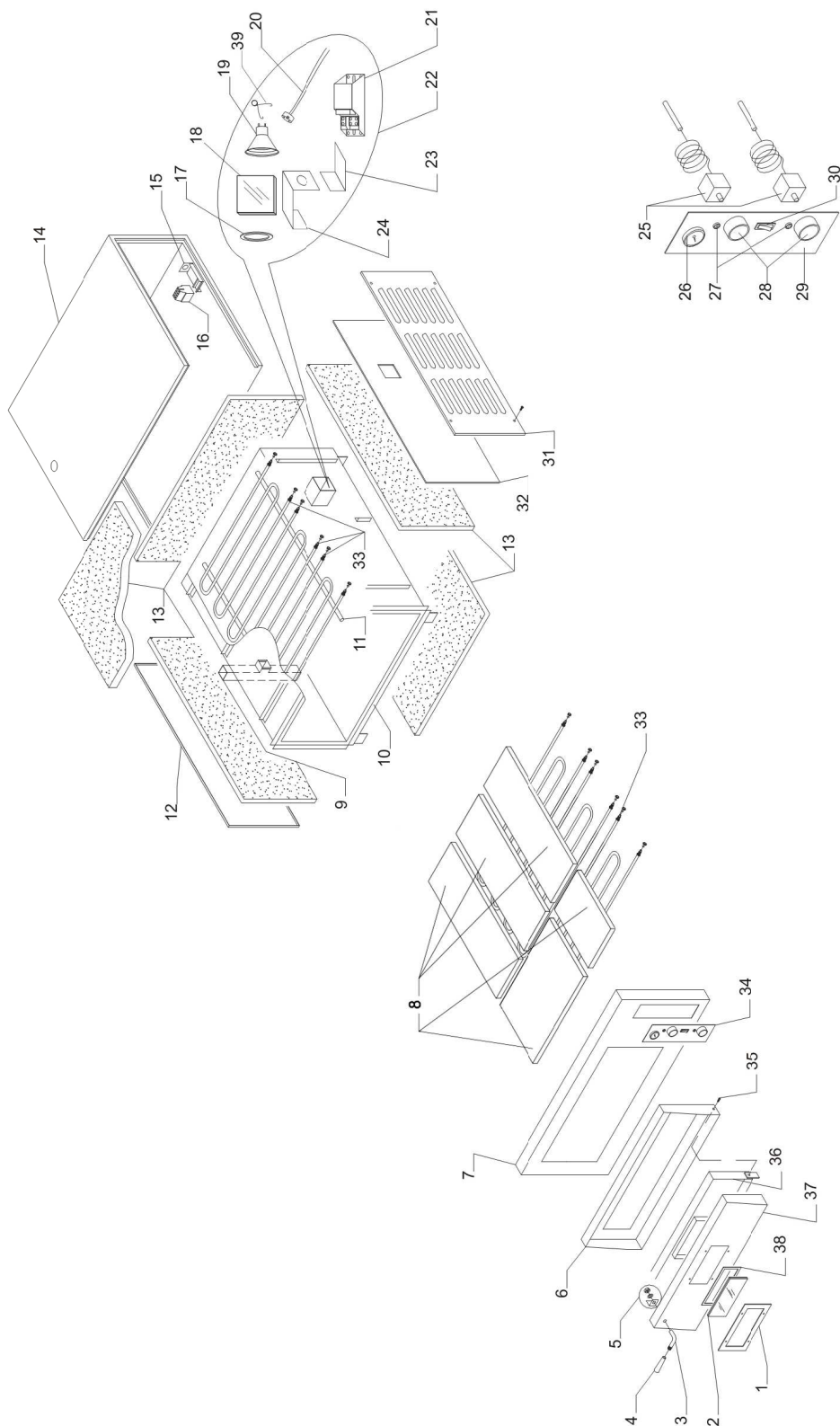
<b>TAB.4</b>		<b>Mod. F1/99 E</b>
<b>Ref.</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Denominación</b>
1	1	Cornisa para vidrios
2	1	Vidrio
3	1	Manija
4	1	Agarre manija en material termoplástico
5	1	Grupo sujeción manija
6	1	Chasis puerta
7	1	Fachada
8	5	Nr.4 Piedra refractaria 305 x 610 x 17 mm + nr. 1 Piedra refractaria 305 x 305 x 17 mm
9	1	Chimenea vapor
10	1	Cámara cocción
11	2	Arandela porta resistencias
12	1	Panel izquierdo
13	5	Material termoaislador
14	1	Revestimiento externo
15	1	Soporte tablero de bornes
16	1	Tablero de bornes
17	1	Empaque
18	1	Vidrio
19	1	Lámpara halógena
20	1	Porta lámpara
21	1	Transformador
22	1	KIT Luz cámara
23	1	Brida
24	1	Brida porta lámpara
25	2	Termóstato
26	1	Termómetro
27	2	Lámpara señalación resistencias en uso
28	2	Manija ajuste termóstato
29	1	Panel sop. mandos
30	1	Interruptor luz cámara
31	1	Panel derecho con agujeros ventilación
32	1	Panel en fibra de cerámica
33	6	Resistencias acorazadas
34	1	Panel mandos
35	2	Perno de tornillo para puerta
36	1	Puerta
37	1	Panel puerta
38	1	Empaque para vidrio
39	2	Muelle para lámpara





TAV. 4

MOD. F1/99 E



**ESQUEMAS ELECTRICOS Y LISTA DE COMPONENTES**

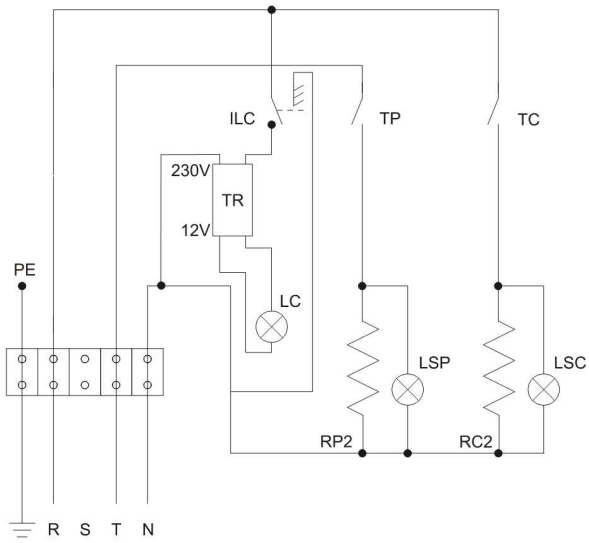
MARCA	DESCRIPCION
ILC	Interruptor luz cámara
LC	Luz cámara
TP	Termóstato base
TC	Termóstato cielo
LSP	Luz lámpara base
LSC	Luz lámpara cielo
RP	Resistencia base
RC	Resistencia cielo
TR	Transformador
PE	Toma equipotencial



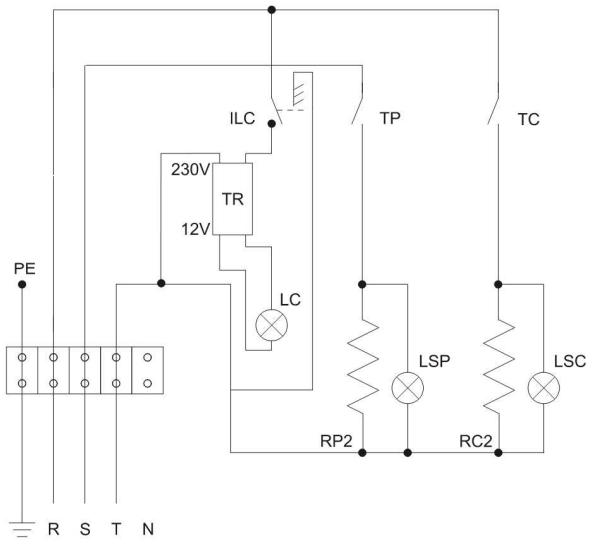
ESQUEMA ELECTRICO 1

MOD. F1/60 E - F1/90 E

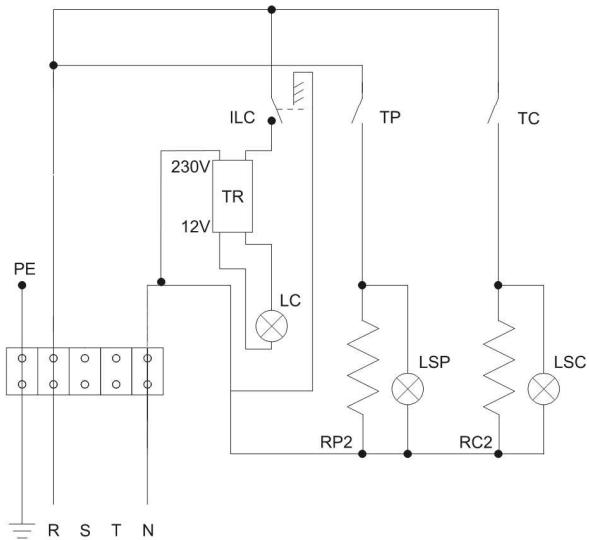
400 V/3



230 V/3



230 V/1



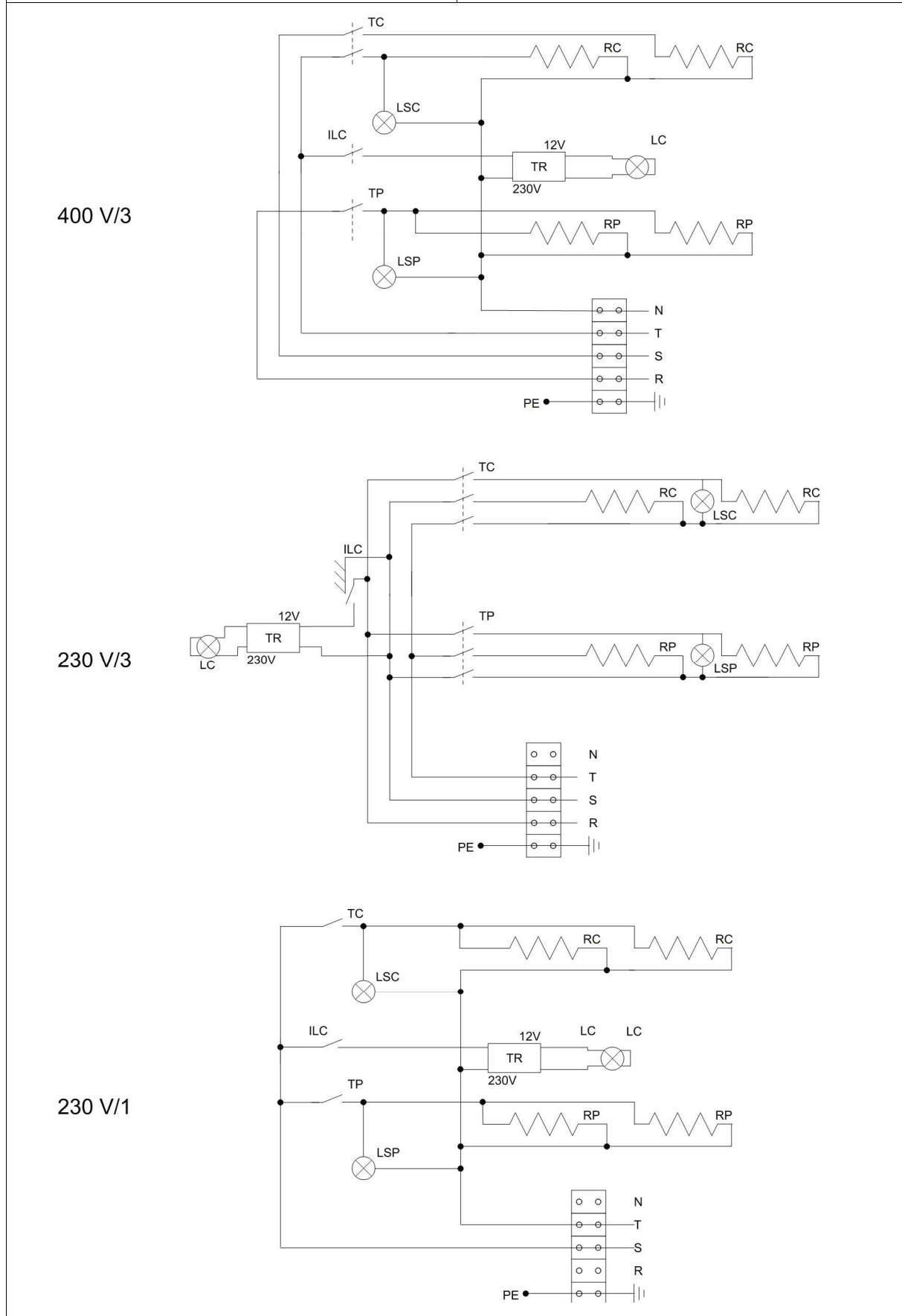
**ESQUEMAS ELECTRICOS Y LISTA DE COMPONENTES**

MARCA	DESCRIPCION
ILC	Interruptor luz cámara
LC	Luz cámara
TP	Termóstato base
TC	Termóstato cielo
LSP	Luz lámpara base
LSC	Luz lámpara cielo
RP	Resistencia base
RC	Resistencia cielo
TR	Transformador
PE	Toma equipotencial



ESQUEMA ELECTRICO 2

MOD. F1/96 E



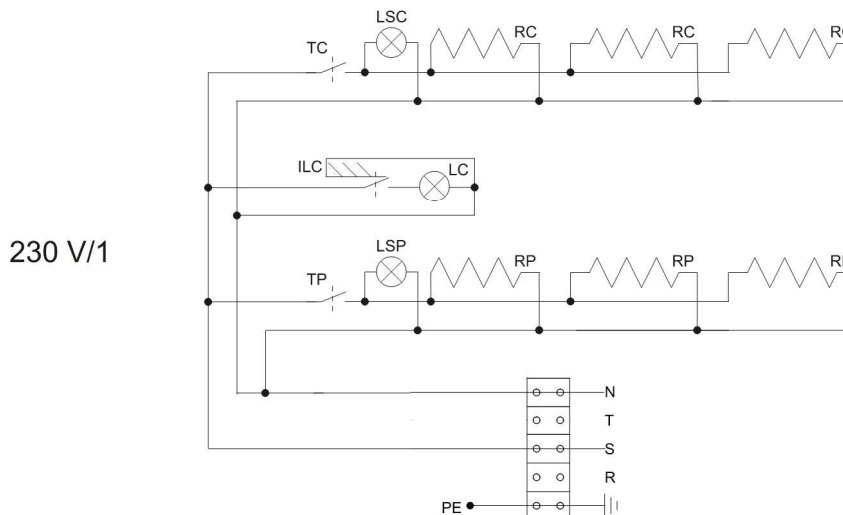
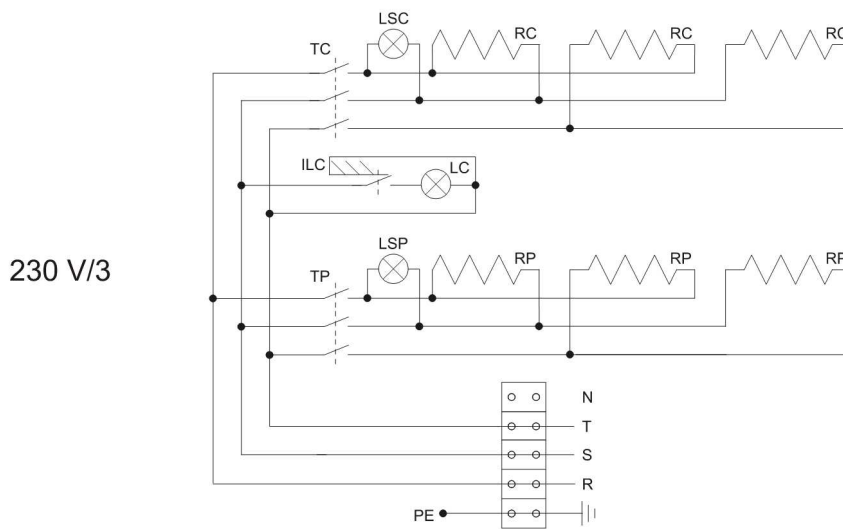
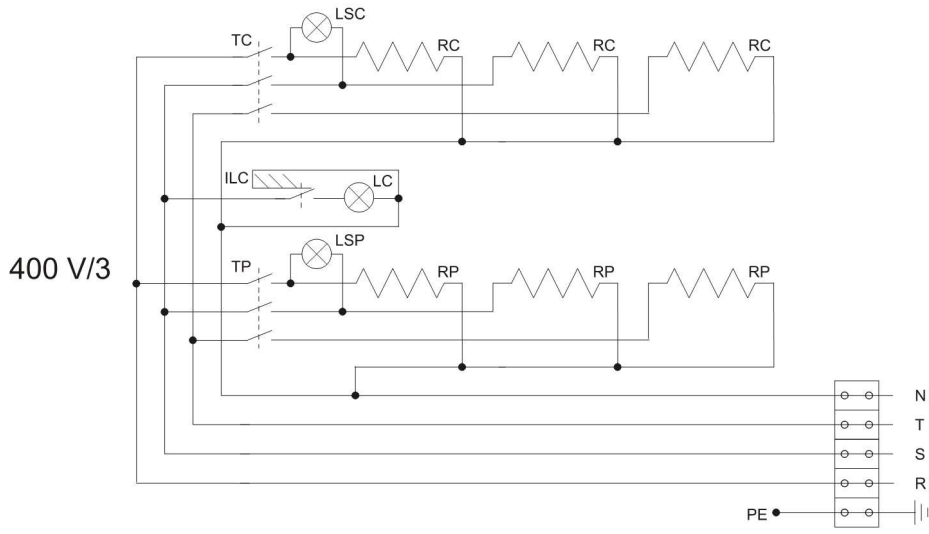
**ESQUEMAS ELECTRICOS Y LISTA DE COMPONENTES**

MARCA	DESCRIPCION
ILC	Interruptor luz cámara
LC	Luz cámara
TP	Termóstato base
TC	Termóstato cielo
LSP	Luz lámpara base
LSC	Luz lámpara cielo
RP	Resistencia base
RC	Resistencia cielo
TR	Transformador
PE	Toma equipotencial



ESQUEMA ELECTRICO 3

MOD. F1/99 E





## 12.1- HOJA INSTRUCCIONES LEVANTAMIENTO APLICADA AL EMBALAJE

Está constituida por una hoja adhesiva f.to A4 (210 x 297 mm) impresión b/n (Resistente al agua), aplicada externamente en la caja en cartón del embalaje (FIG.8).

ISTRUZIONI PER IL SOLLEVAMENTO E LA MOVIMENTAZIONE / INSTRUCTIONS FOR LIFTING AND HANDLING  
 INSTRUCTIONS POUR LE LEVAGE ET LE MOVEMENT / ANWEISUGEN ZUM ANHEBEN UND ZUM HANDLING  
 INSTRUCCIONES PARA EL LEVANTAMIENTO Y EL MOVIMIENTO

**PESO - WEIGHT**  
**GESAMTGEWICHT**  
**PESO - POIDS**

Kg

**ITALIANO**

PRIMA DI ESEGUIRE IL SOLLEVAMENTO E LA MOVIMENTAZIONE DELL'IMBALLO, IL PERSONALE ADDETTO DEVE OBBLIGATORIAMENTE LEGGERE E COMPRENDERE IN TUTTE LE PARTI LE SEGUENTI ISTRUZIONI. È OBBLIGATORIO ASSICURARSI CHE DURANTE LE OPERAZIONI, NEL RAGGIO D'AZIONE NON VI SIANO PERSONE, ANIMALI E/O COSE LA CUI INCOLUMITÀ ACCIDENTALMENTE POSSA ESSERE COMPROMESSA.

**MOVIMENTAZIONE IMBALLO CON CARRELLO ELEVATORE**

È OBBLIGATORIO CHE L'OPERATORE ADDETTO ALL'UTILIZZO DEL CARRELLO ELEVATORE SIA AUTORIZZATO ALLA CONDUZIONE DELLO STESSO. L'IMBALLO DEVE ESSERE MOVIMENTATO OBBLIGATORIAMENTE CON UN MULETTO IDONEO ALL'IMPIEGO E ALLA PORTATA E CONFORME ALLE NORMATIVE VIGENTI. LE OPERAZIONI DI MOVIMENTAZIONE DEVONO ESSERE ESEGUITE CON LA MASSIMA ATTENZIONE, EVITANDO BRUSCHE MANOVRE E ACCELERAZIONI. UNA VOLTA POSIZIONATO L'IMBALLO A TERRA SU UNA SUPERFICIE PIANA CHE NE ASSICURI LA STABILITÀ, PROCEDERE ALLO SBALLAGGIO DELLA MACCHINA. È OBBLIGATORIO ATTENERSI RIGOROSAMENTE ALLE INDICAZIONI RIPORTATE NELLE ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE (CAP.4).

**SOLLEVAMENTO DELLA MACCHINA CON GRU**

È OBBLIGATORIO ATTENERSI RIGOROSAMENTE ALLE INDICAZIONI RIPORTATE NELLE ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE (CAP.4).

IL FABBRICANTE, DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI CAUSATI A PERSONE, ANIMALI O COSE, DERIVANTI DALL'INOSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI RIPORTATE NEL SEGUENTE FOGLIO E NELLE ISTRUZIONI PER L'USO.

**ENGLISH**

BEFORE PERFORMING THE LIFTING AND HANDLING OF THE PACKAGING, THE PERSONNEL IN CHARGE IS OBLIGED TO READ AND FULLY UNDERSTAND THE FOLLOWING INSTRUCTIONS. IT IS COMPULSORY TO MAKE SURE THAT DURING THE OPERATIONS, IN THE OPERATING AREA THERE ARE NO PERSONS, ANIMALS AND/OR THINGS WHOSE SAFETY COULD BE COMPROMISED.

**HANDLING OF THE PACKAGING TO BE MADE WITH FORK LIFT**

IT IS COMPULSORY FOR THE OPERATOR USING THE FORK LIFT TO BE AUTHORIZED TO DRIVE THE SAME. IT IS COMPULSORY FOR THE PACKAGING TO BE HANDLED WITH A SUITABLE FORK LIFT FOR USE AND CAPACITY AND COMPLYING WITH THE STANDARDS IN FORCE. THE HANDLING OPERATIONS MUST BE PERFORMED WITH MAXIMUM CARE, AVOIDING SUDDEN MANEUVERS AND ACCELERATIONS, ONCE LOCATED THE PACKAGING ON THE GROUND, ON A FLAT SURFACE ENSURING THE STABILITY, PROCEED WITH THE MACHINE UNPACKING. IT IS COMPULSORY TO STRICTLY FOLLOW THE INSTRUCTIONS INDICATED IN THE "INSTRUCTION FOR USE AND MAINTENANCE (CAP.4).

**MACHINE LIFTING WITH CRANE**

IT IS COMPULSORY TO STRICTLY FOLLOW THE INSTRUCTIONS INDICATED IN THE "INSTRUCTION FOR USE AND MAINTENANCE (CAP.4).

THE MANUFACTURER HAS NO LIABILITY FOR ANY DAMAGE CAUSED TO PEOPLE, ANIMALS OR THINGS DUE TO THE UNOBSERVANCE OF THE INSTRUCTIONS INDICATED IN THE FOLLOWING SHEET AND IN THE INSTRUCTIONS FOR USE.

**DEUTSCH**

BEVOR DIE VERPACKUNG ANGEHOHEN UND BEWEGT WIRD, MUSS DAS BEFUGTE PERSONAL OBLIGATORISCH FOLGENDE ANWEISUNGEN LESEN UND VERSTEHEN. ES IST OBLIGATORISCH, SICH ZU VERSICHERN, DASS WÄHREND DER MONTAGE KEINE PERSONEN, TIERE UND / ODER DINGE IM AKTIONSBEREICH ANWESEND SIND. IHRE UNVERLETZLICHKEIT KÖNNTE ZUFÄLLIG GEFÄHRDET WERDEN.

**BEWEGUNG DER VERPACKUNG MIT HUBSTAPLER**

EINGEWICKELT ES IST OBLIGATORISCH, DASS DER ZUR VERWENDUNG DES HUBSTAPLERS ZUSTÄNDIGE BEDIENER, ZUR STEUERUNG DESSELBEN BEFUGT IST, DIE VERPACKUNG MUSS OBLIGATORISCH MIT EINEM ZU DIESEM GEBRAUCH UND ZU DIESER TRAGFÄHIGKEIT GEEIGNETEN GABELSTAPLER BEWEGT WERDEN. DER GABELSTAPLER MUSS VORSCHRIFTSMÄSSIG SEIN. DIE BEWEGUNGSOPERATIONEN MÜSSEN MIT DER HÖCHSTEN VORSICHT DURCHFÜHRT WERDEN, INDEM SCHROFFE BEWEGUNGEN UND BESCHLEUNIGUNGEN VERMEIDEN WERDEN. MAN MUSS SICH AUSSERDEM VERSICHERN, NACHDEM DIE VERPACKUNG AUF EINER FLACHEN EBENE LIEGT, DIE IHRE STABILITÄT GEWÄHRLEISTET, DIE MASCHINE. ES IST OBLIGATORISCH, DIE ANWEISUNGEN IN DER GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN ZU BEFOLGEN (KAP.4).

**ANHEBUNG DER MASCHINE MITTELS KRAN**

ES IST OBLIGATORISCH, DIE ANWEISUNGEN IN DER GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN ZU BEFOLGEN (KAP.4).

DIE MASCHINE DARF NUR NACH DEN ANGABEN DIESER BETRIEBSANLEITUNG VERWENDET WERDEN. EINE ANDERE VERWENDUNG GILT ALS NICHT BESTIMMUNGSGEMÄß UND KANN ZU PERSONEN-, TIERE- ODER SACHSCHÄDEN FÜHREN, FÜR DIE DER HERSTELLER ALLE VERANTWORTUNG ABLEHNT.

**ESPAÑOL**

ANTES DE REALIZAR EL LEVANTAMIENTO Y EL MOVIMIENTO DEL EMBALAJE, EL PERSONAL ENCARGADO DEBE OBLIGATORIAMENTE LEER Y COMPRENDER EN TODAS SUS PARTES LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES. ES OBLIGATORIO ASEGURARSE QUE DURANTE LAS OPERACIONES, EN EL RAYO DE ACCIÓN NO HAYAN PERSONAS, ANIMALES Y/O COSAS CUYA INCOLUMIDAD ACCIDENTALMENTE PUEDA SER COMPROMETIDA.

**MOVIMIENTO EMBALAJE CON CARRITO LEVANTADOR**

ES OBLIGATORIO QUE EL OPERADOR ENCARGADO AL EMPLEO DEL CARRITO LEVANTADOR SEA AUTORIZADO A CONDUCIR EL MISMO. EL EMBALAJE DEBE SER PUESTO EN MOVIMIENTO OBLIGATORIAMENTE CON UN CARRITO ADECUADO AL EMPLEO Y CAPACIDAD Y CONFORME A LAS NORMAS EN VIGOR. LAS OPERACIONES DE MOVIMIENTO DEBEN SER REALIZADAS CON EL MÁXIMO CUIDADO, EVITANDO INMEDIATAS MANOBRAS Y ACCELERACIONES. UNA VEZ POSICIONADO EL EMBALAJE EN EL PISO EN UNA SUPERFICIE LLANA QUE ASEGURE SU ESTABILIDAD, PROCEDER AL DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA. ES OBLIGATORIO SEGUIR CUIDADOSAMENTE LAS INDICACIONES DE LAS "INSTRUCCIONES PARA EL EMPLEO Y MANTENIMIENTO" (CAP.4).

**LEVANTAMIENTO DE LA MÁQUINA CON GRUA**

ES OBLIGATORIO SEGUIR CUIDADOSAMENTE LAS INDICACIONES DE LAS "INSTRUCCIONES PARA EL EMPLEO Y MANTENIMIENTO" (CAP.4).

EL FABRICANTE ES LIBRE DE TODA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALES DAÑOS CAUSADOS A PERSONAS, ANIMALES O COSAS DERIVANTES DE LA NO OBSERVANCIA DE LAS INSTRUCCIONES INDICADAS EN ESTA HOJA Y EN LAS INSTRUCCIONES PARA EL EMPLEO.

**FRANÇAIS**

AVANT DE RÉALISER LE LEVAGE ET LE MOUVEMENT DE L'EMBALLAGE, LE PERSONNEL PRÉPOSÉ DOIT OBLIGATOIREMENT LIRE ET COMPRENDRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES. IL EST OBLIGATOIRE DE S'ASSURER QUE PENDANT LES OPERATIONS, DANS LE RAYON D'ACTION IL N'Y A PAS DE PERSONNES, ANIMAUX ET/OU CHOSES DONT L'INCOLUMITE PEUT ETRE COMPROMISE.

**MOUVEMENT DE L'EMBALLAGE AVEC CHARIOT ELEVATEUR**

IL EST OBLIGATOIRE POUR L'OPERATEUR DU CHARIOT ELEVATEUR D'ETRE AUTORISE A LA GESTION DU MEME. L'EMBALLAGE DOIT ETRE MIS EN MOUVEMENT OBLIGATOIREMENT PAR UN CHARIOT ELEVATEUR APPROPRIE POUR L'EMPLOI ET LA CAPACITE ET CONFORME AUX NORMES EN VIGUEUR. LES OPERATIONS DE MOUVEMENT DOIVENT ETRE REALISEES AVEC LE MAXIMUM D'ATTENTION, EN EVITANT DE SOUDAINES MANEVRES ET ACCELERATIONS, UNE FOIS POSITIONNE L'EMBALLAGE A TERRE SUR UNE SURFACE PLANE QUI EN ASSURE SA STABILITE, IL FAUT PASSER AU DESEMBALLAGE DE LA MACHINE.

IL EST STRICTEMENT OBLIGATOIRE DE SUIVRE LES INDICATIONS DES "INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN" (CAP.4).

**LEVAGE DE LA MACHINE AVEC GRUE**

IL EST STRICTEMENT OBLIGATOIRE DE SUIVRE LES INDICATIONS DES "INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN" (CAP.4).

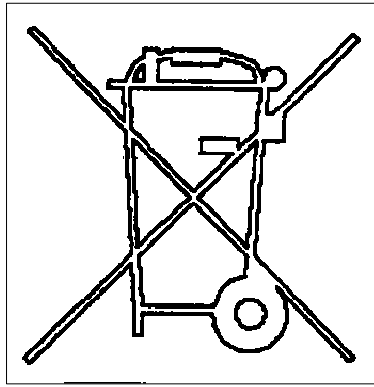
LE FABRIQUANT EST LIBRE DE TOUTE RESPONSABILITE POUR TOUT DOMMAGE CAUSE A PERSONNES, ANIMAUX OU CHOSES DERIVANT DE LA NON OBSERVANCE DES INSTRUCTIONS INDIQUEES DANS LA FEUILLE SUIVANTE ET DANS LES INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI.

FIG.8 (HOJA INSTRUCCIONES LEVANTAMIENTO APLICADA AL EMBALAJE)

32

Instrucciones para el uso y mantenimiento  
 Rev. 02/2009 - ES





### **INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

**Ai sensi dell'art.13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n.151 "Attuazione Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".**

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

### **INFORMATIVE REPORT TO THE CUSTOMERS**

**according to the art.13 of Decree Legislative 25 July 2005, n.151 "Performance Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE, relative to the reduction of the use of dangerous substances in the electronic and electrical equipment, let alone to disposal of the refusals".**

*The symbol of the crossed bin brought back on the equipment or its packing indicates that the product at the end of its own life cycle must be collected separately from the other refusals.*

*The differentiated collection of the present equipment at the end of its life cycle is organized and is managed from the producer. The customer who want to unravel itself the present equipment will have therefore to contact the producer and follow the system that he has adopted in order to concur the separate collection of the equipment at the end of its life cycle.*

*The adapted differentiated collection for the successive start of the cast-off equipment to the recycling, to the treatment and to the compatible with environment disposal contributes to avoid possible negative effects on the atmosphere and the health and favours the re-employment and/or the recycling of the materials of which the equipment is made.*

*Illicit disposal of the product by the holder involves the application of the previewed administrative endorsements from the enforced norm.*