



USE AND MAINTENANCE MANUAL

-ELECTRIC OVEN-

CARUSO

 *pag. 2*

 *pag. 20*



PREMESSA

Il presente manuale contiene le necessarie istruzioni per l'uso e le norme di sicurezza da adottare per un corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua manutenzione.

INDICE

CAP. 1 - INFORMAZIONI GENERALI

- 1.1 Premessa
- 1.2 Scopo del manuale
- 1.3 Garanzia
- 1.4 Identificazione della macchina
- 1.5 Postazioni di lavoro

CAP. 2 - NORME DI SICURAZZA PER L'USO DEL MACCHINARIO

- 2.1 Norme di sicurezza
- 2.2 Dispositivi di protezione individuale (DPI)

CAP. 3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

- 3.1 Caratteristiche tecniche
- 3.2 Uso previsto dal costruttore
- 3.3 Dati tecnici

CAP. 4 - ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E IL FUNZIONAMENTO

- 4.1 Istruzioni per la corretta installazione
 - 4.1.1 Scarico e movimentazione del forno
 - 4.1.2 Condizioni ambientali per il funzionamento
- 4.2 Avvertenze per la corretta installazione
 - 4.2.1 Collegamento elettrico
- 4.3 Descrizione dei comandi
 - 4.3.1 Schermata stand-by
 - 4.3.2 Schermata ON
 - 4.3.3 Schermata Screen Saver
 - 4.3.4 Schermata Esperto
- 4.4 Accensione
- 4.5 Spegnimento
- 4.6 Impostazione ciclo manuale
- 4.7 Ricette
 - 4.7.1 Memorizzazione ricetta
 - 4.7.2 Selezione ricetta
 - 4.7.3 Cancellazione ricetta
- 4.8 Accensione programma settimanale
- 4.9 Impostazioni
 - 4.9.1 Data/ora
 - 4.9.2 Lingua
- 4.9 Allarmi

CAP. 5 - MANUTENZIONE

- 5.1 Manutenzione ordinaria
 - 5.1.1 Pulizia del forno
 - 5.1.2 Trasporto e spostamento del forno
- 5.2 Manutenzione straordinaria

CAP. 1 - INFORMAZIONI GENERALI

1.1 Premessa

La ringraziamo per aver scelto un nostro forno.

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

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

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

1.2 Scopo del manuale

Questo manuale è relativo all'uso e alla manutenzione del forno per pizza CARUSO ed intende dare una guida per l'impiego corretto e sicuro della macchina, e per la sua manutenzione.

Ogni forno viene corredato con una copia del presente manuale.

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

Questo forno è stato progettato per la cottura di alimenti ed in particolare pizza; ogni altro uso è da considerarsi improprio e vietato in quanto pericoloso.

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

Relativamente al costante miglioramento tecnico ed alle normative in vigore, il forno potrebbe mostrare particolari diversi da quelli evidenziati in questo opuscolo, eventuali modifiche appariranno nella successiva edizione di questo manuale.

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

1.3 Garanzia

La garanzia ha una durata di 12 mesi a partire dalla consegna, ed è limitata solo alla sostituzione del particolare malfunzionante. Non sono coperte da garanzia le eventuali rotture o difetti dovuti da trasporto effettuato da terzi, errori di installazione e di manutenzione, da mal conduzione o negligenza e da manomissioni fatte da personale non autorizzato.

Sono esclusi da garanzia i vetri, le calotte, le lampadine, i piani refrattari e quanto altro si possa far riferire alla normale usura del forno.

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

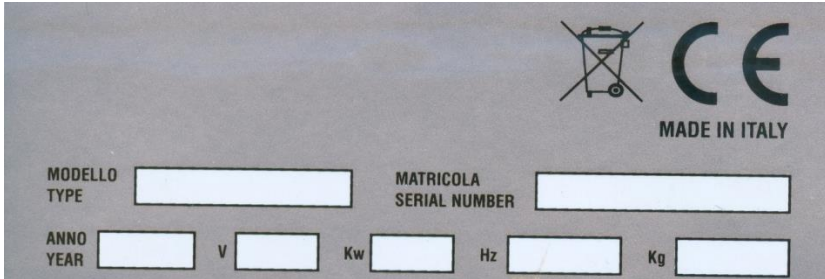
Per avere nel più breve tempo possibile l'intervento di assistenza si consiglia di far pervenire al servizio tecnico della ditta per iscritto tutte le informazioni inerenti al guasto e qualsiasi altra notizia utile a quantificare l'entità dell'intervento.

1.4 Identificazione della macchina

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

Questa è posizionata nel pannello posteriore.

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



1.5 Postazioni di lavoro

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

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

CAP. 2 - NORME DI SICUREZZA PER L'USO DEL MACCHINARIO

2.1 Norme di sicurezza

- Queste avvertenze sono state redatte per la vostra e altrui sicurezza, vi preghiamo di leggere attentamente il manuale prima di installare il forno.
- Questa apparecchiatura è stata progettata e costruita per essere utilizzata da personale adulto e responsabile, evitare l'utilizzo da parte di bambini.
- Ogni modifica che si rendesse necessaria per l'installazione all'impianto elettrico esistente ed ogni intervento di manutenzione dovranno essere eseguiti da personale esperto ed autorizzato.
- La dispersione del calore sui forni avviene lentamente dopo lo spegnimento: evitare il contatto con il forno e l'avvicinamento di oggetti, in special modo se infiammabili, alle pareti; utilizzare le adeguate protezioni per introdurre e togliere i prodotti dal forno.
- Durante la cottura degli alimenti sorvegliare sempre il forno e spegnere l'attrezzatura se si registrano anomalie nel processo.
- Scollegare la macchina dalla rete spegnendo l'interruttore generale e togliendo la presa di corrente prima di effettuare la pulizia e qualsiasi intervento di manutenzione o di modifica agli apparati del forno.
- Per ragioni di sicurezza ed igiene il forno va tenuto sempre pulito; fare particolare attenzione a non far rimanere residui di grasso o alimenti all'interno della camera.
- Non rivestire le pareti interne della camera.
- Non manomettere i dispositivi di sicurezza di cui è dotato il forno.

- Il forno deve essere posizionato su di una superficie piana ad almeno 10 cm dalle pareti della stanza in modo da dare adeguata aerazione.
- Il forno è munito di uno scarico dei fumi. Questo deve essere collegato ad una canna fumaria e munito di uno scaricatore di condensa collocato in modo da non far accedere acqua all'interno del forno.
- Fare attenzione che non ci siano nelle immediate vicinanze del forno apparecchi elettrici che possano essere disturbati dal campo elettromagnetico prodotto dal forno.
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura e dell'utente.
- Al momento della consegna si consiglia di controllare l'integrità e la qualità dell'apparecchiatura.
- Rispettare le leggi edilizie ed i regolamenti antincendio locali.
- Per eventuali riparazioni servirsi esclusivamente di ricambi originali; in caso di necessità contattare il centro di assistenza.
- Le operazioni descritte in questo manuale sono le sole che l'utente è autorizzato ad eseguire per proprio conto.
- Conservare questo libretto con la massima cura ed in caso di rivendita del forno dovrà essere consegnato all'acquirente.

2.2 Dispositivi di protezione individuale (DPI)

Durante lo svolgimento degli interventi di manutenzione ordinaria/straordinaria è necessario garantire la fornitura e l'utilizzo da parte dei lavoratori dei seguenti Dispositivi di Protezione Individuali:



Calzature antiscivolo con puntale rinforzato e suola antiscivolo

Presenza di scivolosità a pavimento; caduta di particolari di elevato peso.



Guanti protettivi

Attività che comporta contatto con parti ad elevata temperatura e superfici taglienti, in particolare durante interventi di installazione e manutenzione ordinaria e straordinaria.



Casco protettivo

Utilizzare il casco di protezione durante gli interventi di installazione.



ATTENZIONE: I Dispositivi di Protezione Individuali devono essere accuratamente conservati e sostituiti quando danneggiati.

CAP. 3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Caratteristiche tecniche

Il forno CARUSO è stato costruito con lamiere trattate per essere utilizzate ad alte temperature, un piano di cottura in “biscotto di Sorrento” e un telaio coibentato con fibra e lana di roccia.

Il rivestimento è costituito da pannelli in lamiera verniciati con prodotti resistenti alle alte temperature.

Il gruppo di riscaldamento è costituito da due insiemi di resistenze elettriche poste una nel cielo e una nella platea del forno a comando indipendente.

Il processo di cottura dei forni CARUSO è gestito da una scheda di controllo digitale.

La visione dentro la camera di cottura è possibile grazie all'illuminazione interna costituita da lampade adatte alle alte temperature.

3.2 Uso previsto dal costruttore

Il forno descritto in questo manuale è stato progettato per la cottura di **pizza napoletana**.
L'utilizzo per prodotti di pasticceria, rosticceria ed altri prodotti destinati all'alimentazione non è escluso.

Qualsiasi altra destinazione d'uso è da intendersi impropria.

La ditta diffida chiunque dal fare uso improprio del forno e declina ogni responsabilità per danni causati da tali comportamenti.

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

3.3 Dati tecnici

Qui sotto sono indicati i dati generali dei diversi modelli di forni.

CARUSO®	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight Kg	Alimentazione Supply		Potenza Power		Assorbimento Absorption Ampere	Temperatura Temperature °C	N° Pizze # Pizze Ø 35 cm	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D		V/Ph/Hz	Max kW/h	Med kW/h					
CA6	15	75	112,5	60	110	156,5	230	400/3/50-60	132	6,6	21	0/530	6		
CA9	15	112,5	112,5	60	147,5	156,5	320	400/3/50-60	20,5	10,3	32	0/530	9		

Il forno CARUSO è sovrapponibile e può essere installato su cella di lievitazione o su cavalletto.

CAP. 4 - ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E IL FUNZIONAMENTO

4.1 Istruzioni per la corretta installazione

Prima di installare il forno leggere attentamente il capitolo 2 relativo alle avvertenze.

4.1.1 Scarico e movimentazione del forno

Per movimentare il forno fare uso di mezzi meccanici.

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

Se il forno deve essere trasportato facendo uso di mezzi di sollevamento (gru, carro ponte) usare mezzi ausiliari adatti a reggere il peso del forno e muniti dei dispositivi di sicurezza.

Fare attenzione a collocare i mezzi ausiliari negli appositi punti di sollevamento.

4.1.2 Condizioni ambientali per il funzionamento

Il forno andrà posizionato in un luogo chiuso. La temperatura ambiente dovrà essere compresa tra i 6°C e i 40°C e l'umidità relativa non dovrà eccedere il 90%.

4.2 Avvertenze per la corretta installazione



ATTENZIONE: Queste operazioni devono essere eseguite da personale qualificato.

- Posizionare il forno su di una superficie piana ad una distanza adeguata (vedere cap. 2), prevedere un sufficiente spazio per movimentare il forno per gli interventi di manutenzione.
- Controllare che i valori della tensione di alimentazione del forno dell'impianto del cliente siano concordi con i valori riportati sulla targhetta del forno.
- Accertarsi della presenza della linea di terra sull'impianto del cliente e che questo sia rispondente alle norme di legge vigenti; se ci fosse necessità di cambiare il voltaggio di alimentazione attenersi alle informazioni fornite nello schema dell'impianto elettrico allegato a questo manuale.
- Togliere la protezione dai morsetti e allacciare la morsettiera, e il cavo di alimentazione.
- Munire l'impianto del cliente di un interruttore generale adeguato alla potenza assorbita; nel caso di più forni collegati in serie fare riferimento alla potenza somma di tutte le potenze indicate in targhetta di ciascun forno.
- Collegare il foro di scarico dei fumi con una canna fumaria e accertarsi che questa abbia un adeguato tiraggio; collegare uno scaricatore di condensa in modo che non acceda acqua all'interno del forno.

La ditta declina ogni responsabilità in caso di mancata osservazione in fase di installazione di tutte le norme di sicurezza riportate.



ATTENZIONE: Queste operazioni devono essere eseguite da personale qualificato.

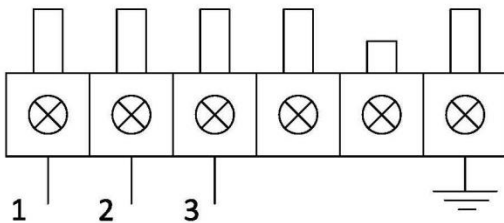
4.2.1 Collegamento elettrico

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

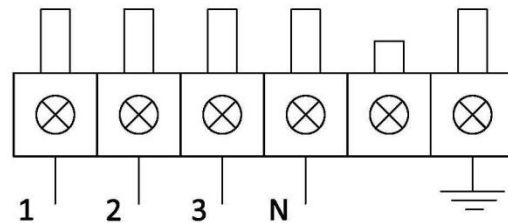
Collegare ognuna delle camere di cottura con un interruttore generale quadripolare in accordo con i dati riportati in tabella e con la normativa del paese di riferimento.

Per accedere ai morsetti, svitare e rimuovere il pannellino copri morsettiera posto nel pannello posteriore del forno. Il prodotto non viene dotato di filo di alimentazione: usare un cavo di gomma di sezione adeguata all'assorbimento dichiarato e di classe di isolamento non inferiore a H07RN-F; collegare il suddetto cavo ai morsetti come rappresentato nella figura sotto e come descritto nello schema elettrico allegato. Verificare l'efficienza dell'impianto di terra del cliente.

230V - 3ph. - 50/60Hz



400V - 3ph. + N - 50/60Hz



4.3 Descrizione dei comandi

4.3.1 Schermata STAND-BY



TASTO ATTIVAZIONE



PROGRAMMAZIONE SETTIMANALE

Permette di impostare le accensioni programmate settimanali.



IMPOSTAZIONI

Permette invece di accedere all'impostazione di data e ora e alla configurazione dei parametri.

4.3.2 Schermata ON

Il forno è dotato di 1 ingresso analogico (termocoppia) per la regolazione della temperatura sul display di controllo. La potenza viene ripartita in percentuale tra le resistenze del cielo e della platea.

Schermata a 1 ingresso analogico (1 sonda)



APERTURA SFIATO (disabilitato)

Permette di cambiare lo stato dello sfiato aperto/chiuso, indipendentemente che un ciclo sia in corso o meno. Se il ciclo non è in corso, la pressione prolungata permette di impostare il tempo di anticipo apertura sfiato prima della conclusione del ciclo di cottura.



LUCE CAMERA



SCHERMATA ESPERTO

Vedi paragrafo 2.4



SPEGNIMENTO



MODALITA' ENERGY SAVING

Funzione di risparmio energetico, non è attivabile quando è in corso un riscaldamento rapido.



MODALITA' RISCALDAMENTO RAPIDO

Funzione che permette di raggiungere più rapidamente il setpoint di regolazione tramite l'attivazione a piena potenza delle resistenze di cielo e platea. Il tasto non è attivo se è in corso l'Energy Saving.



TEMPERATURA CAMERA



RESISTENZE CIELO



RESISTENZE PLATEA



VAPORIERA (abilitato solo in presenza vaporiera)

Premendo questo tasto, si attiva la vaporiera e viene visualizzata la sezione delle funzionalità ad essa collegate. Quando la vaporiera non è ancora in temperatura, il tasto On/Off vapore è di colore giallo e l'iniezione vapore è disabilitata.



TIMER

4.3.3 Schermata screen saver



Trascorso un tempo di inattività della tastiera, il display passa in modalità Screen Saver in modo da garantire una maggior visibilità delle temperature della camera di cottura.

Se è in corso un ciclo di cottura, verranno visualizzate le percentuali impostate e la temperatura camera, il timer di cottura, il numero di fase attiva e lo stato delle uscite cielo-platea (linea rossa con resistenza accesa, linea bianca con resistenza spenta).

Se nessun ciclo è in corso verranno visualizzate solo le percentuali e le temperature rilevate.

Sarà sufficiente toccare lo schermo per tornare a visualizzare la pagina principale.

4.3.4 Schermata esperto



Nel caso un ciclo sia in corso, le funzionalità si riducono.



Visualizzazione valori interni.



Seleziona ricetta da ricettario.



Salva ricetta impostata nel ricettario.



Aggiungi fase ad una ricetta.



Elimina fase ad una ricetta.



Attivazione manuale cappa aspirazione.

4.4 Accensione



L'accensione del dispositivo avviene attraverso l'attivazione del sezionatore posto sul lato destro del forno. Posizionata la leva su ON il display, dopo qualche secondo, si avvierà sulla schermata stand-by.


Per accedere alla schermata ON premere il tasto .

4.5 Spegnimento



Una volta iniziata la cottura, dopo alcuni minuti, nel display comparirà la schermata Screen saver con tutti i valori impostati. Prima di procedere allo spegnimento, toccare lo schermo per ritornare alla schermata ON.






Lo spegnimento del dispositivo avviene attraverso la pressione prolungata del tasto .

Questo riporterà il forno nella schermata stand-by, in modo da poter usufruire dell'accensione differita. In caso lo spegnimento, per motivi di manutenzione, pulizia o lavoro debba essere totale, riportare su OFF la leva del selettore.

4.6 Impostazione ciclo manuale







Per impostare manualmente un ciclo di cottura, è necessario modificare le impostazioni di TEMPO e TEMPERATURA attraverso le icone dedicate. Per la temperatura, quando si ha un forno ad una sonda (1 ingresso analogico) premere sul simbolo  che ci permetterà di scegliere la temperatura più adatta alle nostre esigenze. Questa scelta va poi integrata, per una performance ancora più accurata, dalle percentuali di potenza per le resistenze cielo e platea, attraverso i simboli  e .

Una volta impostati i parametri di temperatura, il forno sarà attivo.





Fatto ciò, è possibile impostare i tempi di cottura premendo sull'icona .



La barra di stato indica lo stato di funzionamento in cui si trova il dispositivo:

	PRERISCALDAMENTO	<i>Preriscaldamento</i>
	PREMERE PER AVVIARE	<i>Forno in temperatura (ciclo eseguibile)</i>
	PREMERE PER INTERROMPERE	<i>Ciclo in corso</i>
	COTTURA TERMINATA	<i>Ciclo terminato</i>

4.7 Impostazione e memorizzazione ricette

La ricetta può essere composta da una o più fasi di cottura, ciascuna indipendente dall'altra e le fasi possono essere aggiunte o tolte tramite gli appositi tasti nella schermata Esperto.





È possibile navigare tra le varie fasi tramite i tasti  e , qualora nessun ciclo sia in corso. La numerazione della fase su cui si sta operando è indicata a destra del timer dopo la dicitura "ph". Per ciascuna fase si possono impostare i valori desiderati toccando sulla grandezza visualizzata e regolando con i tasti  o  oppure tramite la slide bar:

- per salvare, confermare con il tasto 
- per uscire dalla procedura senza modificare, toccare il tasto .

4.7.1 Memorizzazione di una ricetta







È possibile memorizzare fino a un massimo di 99 ricette.

La procedura per memorizzare una ricetta è la seguente:

- Assicurarsi che il dispositivo sia acceso e che non vi siano cicli in corso
- Impostare il ciclo di cottura come indicato nel paragrafo precedente
- Accedere alla schermata Esperto e toccare il tasto Salva Ricetta
- Scorrere le pagine del ricettario con l'elenco ricette tramite i tasti  o  e scegliere la posizione desiderata per salvare la ricetta assegnandovi un nuovo nome o sovrascrivendo una ricetta esistente:
 - per salvare, confermare con il tasto 
 - per uscire dalla procedura senza modificare, toccare il tasto .


4.7.2 Selezione di una ricetta

Per selezionare una ricetta salvata, operare nel modo seguente:

- Assicurarsi che il dispositivo sia acceso e che non sia in corso alcuna procedura
- Toccare il tasto Ricettario nella schermata Esperto 
- Toccare  o  per selezionare la ricetta
- Toccare il display in prossimità della ricetta di interesse
- Toccare  per caricare le impostazioni della ricetta: il nome ricetta apparirà in basso sotto il timer
- Per avviare il ciclo toccare la barra di stato ; per variare i dati della ricetta, operare come per il programma manuale
- All'avvio del ciclo, verrà visualizzata la barra di stato  che permette di interrompere il ciclo in qualsiasi momento.

4.7.3 Cancellazione di una ricetta

Per cancellare una ricetta, operare nel modo seguente:










- Dal punto 4. del paragrafo 0, toccare su  per cancellare la ricetta di riferimento.

4.8 Accensione programmata settimanale

La funzione “ACCENSIONE PROGRAMMATA SETTIMANALE” consente di programmare fino a un massimo di 9 accensioni settimanali del dispositivo per il preriscaldamento del forno. La ricetta verrà caricata ed il forno si porterà alla temperatura predisposta per la ricetta. Per essere eseguita dovrà essere avviata manualmente tramite l’apposito tasto.



Per accedere alla procedura, operare nel modo seguente:

- Assicurarsi che sia memorizzata almeno una ricetta e che il dispositivo sia in stato Stand-by (vedi paragrafo 6.3)
- Toccare il tasto  visualizzato in alto a sinistra
- Toccare  per impostare il giorno
- Toccare  per impostare l’ora
- Toccare  per richiamare la ricetta dal ricettario
- Per aggiungere un’accensione, toccare sul tasto  e ripetere la procedura;
- Per eliminare un’accensione dalle impostazioni, toccare sul tasto 
- Per spostarsi da un’accensione all’altra, usare le frecce in alto  e , facendo riferimento al numero di accensione visualizzato a fianco della scritta “Pianificazione”.
- Per tornare alla schermata Stand-by, scorrere a ritroso tutte le accensioni premendo ripetutamente il tasto Back .

Una volta impostata l'accensione programmata, il dispositivo ne propone l'attivazione ogni volta che viene spento.



In caso di più accensioni programmate, verrà proposta quella temporalmente più vicina. Per spegnere il dispositivo senza attivare l'accensione programmata, optare per il tasto Spegni. Per attivare l'accensione programmata, toccare sul tasto Spegni con Pianificazione


4.9 Impostazioni





Dalla schermata Stand-by, toccando il tasto  si accede alla schermata Impostazioni nella quale è presente il seguente menu funzioni:

- OROLOGIO
- ELENCO ALLARMI
- VALORI INTERNI
- SERVICE
- LINGUE

Per accedere alle varie procedure, toccare in prossimità della funzione desiderata. ELENCO ALLARMI, VALORI INTERNI e SERVICE, sono voci disabilitate al cliente finale in quanto sono voci adibite a tecnici specializzati.

4.9.1 Data/ora

Accedere al menu OROLOGIO toccando sulla riga corrispondente, toccare a ripetizione  fino a che il rettangolo verde segna il valore desiderato.

Per impostare un valore, regolare con i tasti  o  oppure tramite la slide-bar, per salvare confermare con il tasto , per uscire dalla procedura senza modificare, toccare il tasto .

4.9.2 Lingua

Accedere al menu LINGUE toccando sulla riga corrispondente.

Toccare sulla lingua desiderata: il menù si visualizzerà immediatamente nella lingua scelta senza necessità di confermare tramite ulteriori tasti.

4.10 Allarmi


Se si manifesta un allarme, il buzzer viene attivato e nella schermata ON, al posto del campo orologio, verrà visualizzata la seguente icona d'allarme.



La prima pressione di questo tasto tacita il buzzer, la seconda dà accesso alla schermata Menu con relativa visualizzazione dell'allarme in corso e gestione reset.

Di seguito un esempio di visualizzazione dell'allarme attivo.



Nel caso di un allarme resettabile manualmente, apparirà il tasto , che se premuto attiva la procedura di reset allarme.

La seguente tabella illustra il significato dei codici di allarme del dispositivo.

CODICE DI ALLARME	SIGNIFICATO
ALLARME RTC	allarme RTC <i>rimedi:</i> - impostare data / ora
ALLARME Sonda camera/cielo	allarme sonda camera/cielo <i>rimedi:</i> - verificare il tipo di sonda - verificare il collegamento dispositivo-sonda - verificare la temperatura della camera <i>principali conseguenze:</i> - l'uscita per la regolazione della temperatura verrà spenta
ALLARME Sonda platea	allarme sonda platea <i>rimedi:</i> - gli stessi del caso precedente ma relativamente alla platea <i>principali conseguenze:</i> - l'uscita per la regolazione della temperatura verrà spenta
ALLARME Sonda vapore	allarme sonda vapore <i>rimedi:</i> - gli stessi del caso precedente ma relativamente alla sonda vapore <i>principali conseguenze:</i> - l'uscita per la gestione vaporiera verrà spenta
ALLARME Mancanza tensione	allarme interruzione dell'alimentazione <i>rimedi:</i> - verificare il collegamento dispositivo-alimentazione <i>principali conseguenze:</i> - se l'allarme si manifesta quando il dispositivo è acceso o spento, al ripristino dell'alimentazione il dispositivo si spegnerà - se l'allarme si manifesta durante un ciclo di cottura e la durata dell'interruzione è inferiore al tempo stabilito, al ripristino dell'alimentazione il ciclo verrà riproposto dall'inizio della fase durante la quale l'interruzione si sarà manifestata.
ALLARME Collegamento assente	allarme comunicazione interfaccia utente-modulo di controllo <i>rimedi:</i> - verificare il collegamento interfaccia utente-modulo di controllo <i>principali conseguenze:</i> - le utenze verranno disattivate

ALLARME Temperatura	allarme di temperatura di massima cielo/platea <i>rimedi:</i> - verificare la temperatura rilevata dalla sonda cielo/platea; si vedano i parametri A0, A1 e A3 <i>principali conseguenze:</i> - nessuna conseguenza
ALLARME Alta temperatura scheda	allarme di temperatura di impiego <i>rimedi:</i> - verificare la temperatura di impiego del modulo di controllo; si veda il parametro A4 <i>principali conseguenze:</i> - lo sfiato verrà aperto, il ventilatore del vano tecnico verrà acceso, l'uscita cielo, l'uscita platea e il generatore vapore verranno spente

CAP.5 - MANUTENZIONE



ATTENZIONE: Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione assicurarsi di avere scollegato la macchina dalla rete elettrica.
 Leggere attentamente la descrizione delle operazioni seguendone tutti i passi.

5.1 Manutenzione ordinaria

5.1.1 Pulizia del forno

Isolare sempre la macchina dalla fonte di alimentazione elettrica e far raffreddare il forno prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia.

Occorre dedicare particolare cura alla pulizia interna del forno, l'accumulo di grasso e altro materiale alimentare all'interno del forno potrebbe essere causa di incendi.

Per la pulizia della camera di cottura usare un panno umido, evitare detersivi aggressivi o sostanze acide in modo da preservare il rivestimento interno della camera.

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

Pulire periodicamente i filtri delle ventole presenti sul lato del forno.

5.1.2 Trasporto del forno

Il forno è stato progettato per essere trasportato a mano o tramite mezzo meccanico.

Il forno viene consegnato al cliente su di un pallet di legno per permettere un trasporto con mezzo meccanico come muletto o mezzo similare. In caso di trasporto manuale dovrà essere impiegato un numero sufficiente di addetti tale che il peso del forno distribuito equamente non risulti essere superiore a 30 Kg a persona in accordo con il D.L.vo 626/94.

5.2 Manutenzione straordinaria

Ogni intervento di manutenzione che non sia specificato in questo manuale deve essere effettuato da tecnico specializzato o soltanto dopo aver contattato il servizio di assistenza tecnica della ditta.

INTRODUCTION

This manual contains the necessary instructions for use and the safety rules to be applied for the correct operation of the appliance. This manual must be delivered to the people in charge of using the machine and its maintenance.

CONTENTS

CHAP. 1 - GENERAL INFORMATION

- 1.1 Introduction
- 1.2 Purpose of the manual
- 1.3 Warranty
- 1.4 Machine identification
- 1.5 Workstations

CHAP. 2 - SAFETY RULES FOR USING THE MACHINE

- 2.1 Safety rules
- 2.2 Personal protective equipment (PPE)

CHAP. 3 - MACHINE DESCRIPTION

- 3.1 Technical specifications
- 3.2 Intended use by the manufacturer
- 3.3 Technical data

CHAP. 4 - INSTALLATION AND OPERATION INSTRUCTIONS

- 4.1 Instructions for correct installation
 - 4.1.1 Unloading and moving the oven
 - 4.1.2 Environmental operating conditions
- 4.2 Warnings for correct installation
 - 4.2.1 Electrical connection
- 4.3 Description of the controls
 - 4.3.1 Stand-by screen
 - 4.3.2 ON screen
 - 4.3.3 Screen saver
 - 4.3.4 Expert screen
- 4.4 - Switch-on
- 4.5 Shutdown
- 4.6 Manual cycle setting
- 4.7 Recipes
 - 4.7.1 Recipe storage
 - 4.7.2 Recipe selection
 - 4.7.3 Recipe deletion
- 4.8 - Weekly scheduled switch-on
- 4.9 Settings
 - 4.9.1 Date/time
 - 4.9.2 Language
- 4.9 Alarms

CHAP. 5 - MAINTENANCE

- 5.1 Routine maintenance
 - 5.1.1 Cleaning the oven
 - 5.1.2 Transporting and moving the oven
- 5.2 Special maintenance

CHAP. 1 - GENERAL INFORMATION

1.2 Introduction

Thank you for choosing one of our ovens.

This equipment has been built by using the most modern technological means to ensure a long lifespan and always have the maximum performance during normal use.

Special care has been taken in designing the machine in compliance with European safety regulations and in order to affix the CE marking.

By following the advice given in this manual, the oven will be kept in perfect working order, thus enhancing the capital invested in the purchase.

1.2 Purpose of the manual

This manual refers to the use and maintenance of the CARUSO electric oven and is a guide for correct and safe use of the machine and its maintenance.

Each oven is supplied with a copy of this manual.

In order to quickly learn how to use the oven, you are required to READ THIS TECHNICAL MANUAL SINCE THE FIRST START-UP.

This oven has been designed for cooking food and specifically pizza; any other use is to be considered misuse and prohibited as dangerous.

The proper operation of the machine depends largely on correct and regular maintenance; the information provided in this manual is the minimum required to ensure safe operation of the oven.

Based on constant technical improvements and current regulations, the oven may show details other than those highlighted in this booklet. Any changes will appear in the next edition of this manual.

CAUTION! The company denies any liability for damage caused by misuse of the machine and reserves the right to take legal action against anyone who makes unauthorised modifications.

1.3 Warranty

The warranty has a duration of 12 months starting from delivery, and is only limited to the replacement of a malfunctioning piece. Any breakages or faults due to transport by third parties, installation and maintenance errors, malfunction or carelessness and tampering by unauthorised personnel are not covered by the warranty.

Glass, hoods, bulbs, refractory surfaces and anything else related to normal oven wear are excluded from the warranty.

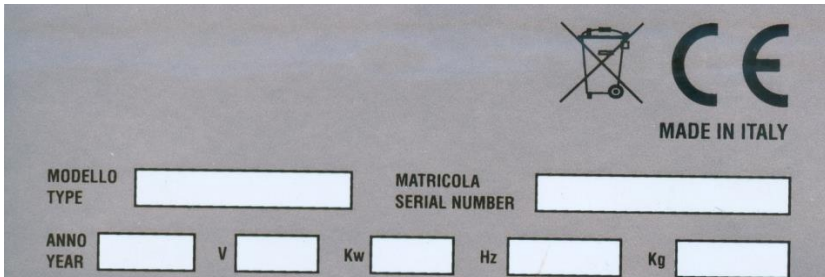
The warranty shall be regarded as null and void if the buyer has outstanding payments or for any products repaired, modified or disassembled without the written authorisation of the company.

To obtain assistance as quickly as possible, it is advisable to provide the technical service of the company with all the information regarding the fault and any other information useful to quantify the extent of the operation in writing.

1.4 Machine identification

The oven is identified by a plate that indicates the model, year of construction, serial number, CE conformity marking and other information required to correctly operate the equipment. This is located on the rear panel.

Additional information relating to the construction of the machine can be obtained by reading the declaration of conformity with the safety regulations attached to this manual.



1.5 Workstations

The equipment must be programmed by the operator through the control panel located on the right side of the oven, at the front.

The cooking process can be kept under control by interpreting the data that can be read in the control instruments.

CHAP. 2 - SAFETY RULES FOR USING THE MACHINE

2.1 Safety rules

- These warnings have been drawn up for your and others' safety, please read the manual carefully before installing the oven.
- This equipment has been designed and manufactured to be used by adults and responsible people; prevent children from using it.
- Any modification that may be required for the connection to the existing electrical system and any maintenance operation must be performed by expert and authorised personnel.
- Heat dispersion from ovens occurs gradually after being switched off: avoid contact with the oven and approaching objects, especially if flammable, and always use adequate protection to insert and remove items into and from the oven.
- When cooking food, always monitor the oven and switch off the equipment should any faults be noted in the process.
- Disconnect the machine from the mains by switching off the main switch and removing the socket before cleaning and performing any maintenance or modification to the oven equipment.
- For safety and hygiene reasons, this equipment must always be kept clean; take special care not to leave grease or food residues inside the chamber.
- Do not cover the internal walls of the chamber.
- Do not tamper with the safety devices of the oven.
- The oven must be placed on a flat surface at least 10 cm from the walls of the room in order to provide adequate ventilation.

- The oven is equipped with a smoke outlet. This must be connected to a flue and fitted with a condensate drain positioned so that no water may enter the oven.
- Make sure that there are no electrical devices in the immediate vicinity of the oven that may be affected by the electromagnetic field it produces.
- Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance and of the user.
- At the time of delivery it is advisable to check the integrity and quality of the equipment.
- Comply with the building laws and local fire regulations.
- Only use original spare parts for any repairs; if required, contact the assistance centre.
- The operations described in this manual are the only ones that the user is authorised to perform on their own.
- Store this booklet with the utmost care as, if the oven is sold again, it must be handed over to the purchaser.

2.2 Personal protective equipment (PPE)

When performing routine / special maintenance operations it is required to provide workers with the following Personal Protective Equipment and ensure it is used:



Non-slip shoes with reinforced toe and non-slip sole

Slippery floor; fall of heavy items.



Safety gloves

Activity that involves contact with hot parts and sharp surfaces, in particular during installation and routine and special maintenance.



Hard hat

Use the hard hat during installation operations.



CAUTION: Personal Protective Equipment must be carefully stored and replaced when damaged.

CHAP. 3 - MACHINE DESCRIPTION

3.1 Technical specifications

The CARUSO oven has been built with sheet metal panels treated to be used at high temperatures, a cooking surface made with clay bricks known as *biscotto di Sorrentino* and a frame insulated with fibre and rock wool.

The coating is made of sheet metal panels painted with products resistant to high temperatures.

The heating unit consists of two sets of electric resistors placed one at the top and one on the bottom of the oven with independent control.

The cooking process of CARUSO ovens is managed by a digital control board.

The inside of the cooking chamber can be viewed thanks to the internal lighting consisting of lamps suitable for high temperatures.

3.2 Intended use by the manufacturer

The oven described in this manual has been designed for cooking **Neapolitan pizza**.
Use for pastry, rotisserie and other food products is not excluded.

Any other use is to be considered misuse.

The company warns anyone from any misuse of the oven and declines any liability for damage caused by such behaviour. This appliance has been built in compliance with the technical standards and directives of the relevant sector.

3.3 Technical data

Below are the general data of the different oven models.

CARUSO®	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight Kg	Alimentazione Supply V/Ph/Hz	Potenza Power		Assorbimento Absorption Ampere	Temperatura Temperature °C	N° Pizze # Pizze Ø 35 cm	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D			Max kW/h	Med kW/h				
CA6	15	75	112,5	60	110	156,5	230	400/3/50-60	13,2	6,6	21	0/530	6	
CA9	15	112,5	112,5	60	147,5	156,5	320	400/3/50-60	20,5	10,3	32	0/530	9	

The CARUSO oven is stackable and can be installed on a leavening cell or on a stand.

CHAP. 4 - INSTALLATION AND OPERATION INSTRUCTIONS

4.1 Instructions for correct installation

Before installing the oven, carefully read chapter 2 concerning warnings.

4.1.1 Unloading and moving the oven

Use mechanical equipment to move the oven.

The oven is delivered on a wooden pallet packaged with cardboard and transparent plastic film, be careful to position the mechanical equipment at the points indicated so that it can be safely transported.

If the oven is to be transported by using lifting equipment (crane, overhead crane), use auxiliary equipment suitable to support the weight of the oven and fitted with safety devices.

Make sure you place the auxiliary equipment at the appropriate lifting points.

4.1.2 Environmental operating conditions

The oven must be placed in an enclosed area. Room temperature must be between 6°C and 40°C and the relative humidity must not exceed 90%.

4.2 Warnings for correct installation



CAUTION: These operations must be performed by qualified personnel.

- Place the oven on a flat surface at a suitable distance (see Chap. 2); provide enough space to move the oven for maintenance operations.
- Check that the oven supply voltage values of the customer's system match the values shown on the oven plate.
- Ensure the presence of the earthing line on the customer's system and that it complies with the laws in force; should the supply voltage be changed, follow the information provided in the electrical system diagram attached to this manual.
- Remove the protection from the terminals and connect the terminal board and the power cable.
- Provide the customer's system with a main switch suitable for the absorbed power; in case of several ovens connected in series, refer to the power resulting from the sum of all powers indicated on the plate of each oven.
- Connect the smoke outlet hole and make sure that it has an adequate draught; connect a condensate drain so that water does not enter the oven.

The company denies any liability in the event of failure to comply with all safety regulations indicated during installation.



CAUTION: These operations must be performed by qualified personnel.

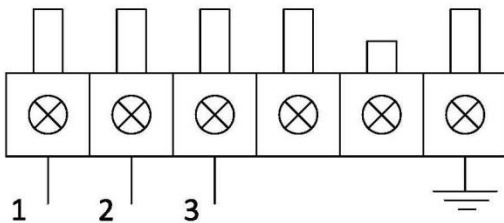
4.2.1 Electrical connection

Make sure that the main switch of the customer's system is set to OFF (disconnected) and that the supply voltage matches the one declared by the manufacturer.

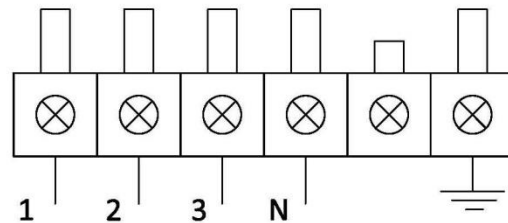
Connect each of the cooking chambers with a four-pole main switch in accordance with the data shown in the table and with the regulation of the reference country.

To access the terminals, unscrew and remove the terminal board cover on the back panel of the oven. The product is not equipped with a power supply cable: use a rubber cable with a section suitable for the absorption declared and with an insulation class not lower than H07RN-F; connect the aforementioned cable to the terminals as shown in the figure below and as described in the wiring diagram attached. Check the efficiency of the customer's earthing system.

230V - 3ph. - 50/60Hz



400V - 3ph. + N - 50/60Hz



4.3 Description of the controls

4.3.1 STAND-BY screen



POWER BUTTON



WEEKLY PROGRAMMING

It sets the weekly scheduled switch-ons.



SETTINGS

Instead, it enables access the date and time setting and parameter configuration.

4.3.2 ON screen

The oven is equipped with 1 analogue input (thermocouple) for temperature adjustment on the control display.

The power is distributed as a percentage between the top and bottom resistors.

1 analogue input screen (1 probe)



VENT OPENING (disabled)

This is used to change the vent open/closed status, regardless of whether a cycle is in progress or not. If the cycle is not in progress, pressing this button for a prolonged period will set the advance vent opening time before completing the cooking cycle.



CHAMBER LIGHT



EXPERT SCREEN

See paragraph 2.4



SHUTDOWN



ENERGY SAVING MODE

The energy-saving function cannot be enabled when rapid heating is in progress.



FAST HEATING MODE

Function that enables the adjustment setpoint to be reached more quickly by activating the top and bottom resistors at full power. The key is not active if Energy Saving is in progress.



CHAMBER TEMPERATURE



TOP RESISTORS



BOTTOM RESISTORS



STEAMER (only enabled with a steamer)

Pressing this button will enable the steamer and display the section related to its features. The steam On/Off button is yellow and steam injection is disabled until the steamer has reached its operating temperature.



TIMER

4.3.3 Screen saver



After the keyboard has been inactive for a set time, the display switches to Screen Saver mode to ensure greater visibility of the cooking chamber temperatures.

If a cooking cycle is in progress, the percentages set and the room temperature, the cooking timer, the number of active phase and the state of the top-bottom outputs will be displayed (red line with resistor on, white line with resistor off).

If no cycle is in progress, only the percentages and temperatures detected will be displayed.

Simply touch the screen to return to the main page.

4.3.4 Expert screen



If a cycle is in progress, the features are reduced.



Display of internal values.



Select a recipe from the cookbook.



Save the set recipe in the cookbook.



Add step to a recipe.



Remove step from a recipe.




Manual activation of the extraction hood.

4.4 Switch-on



The device is switched on by activating the cut-out switch on the right side of the oven. After setting the lever to ON, after a few seconds the display will start on the stand-by screen.


Press the  key to access the ON screen.

4.5 Shutdown



Once cooking has started, after a few minutes, the Screen saver will appear showing all the values set. Before switching off, touch the screen to return to the ON screen.






The device is switched off by pressing the  button for a few seconds.

This will make the oven go back to the stand-by screen in order to enable delayed switch-on.


In the event of a total shutdown due to maintenance, cleaning or other operations, set the cut-out switch back to OFF.

4.6 Manual cycle setting







To manually set a cooking cycle, change the TIME and TEMPERATURE settings by using the dedicated icons. With regard to the temperature, when you have a single probe oven (1 analogue input), press , which will enable you to choose the most suitable temperature for your needs. This choice will then be integrated, for even more accurate performance, by the power percentages for the top and bottom resistors, using the symbols  and .

The oven will be active as soon as the temperature parameters are set.



Once doing so, the cooking times can be set by pressing the icon .



The status bar indicates the operating status of the device:



 PRERISCALDAMENTO	<i>Pre-heating</i>
 PREMERE PER AVVIARE	<i>Oven at temperature (cycle available)</i>
 PREMERE PER INTERROMPERE	<i>Cycle in progress</i>
 COTTURA TERMINATA	<i>Cycle complete</i>

4.7 Recipe setting and storage

The recipe can consist of one or more cooking phases, each independent of the other and that can be added or removed by using the appropriate keys on the Expert screen.

It is possible to browse through the different phases by using  and , if no cycle is in progress. The number of the phase being used is indicated to the right of the timer after the word “ph”.





The desired values can be set for each phase by tapping on the size displayed and adjusting with the  or  keys or using the slide bar:

- to save, confirm by tapping 
- to exit the procedure without saving, touch .

4.7.1 Storing a recipe







Up to 99 recipes can be stored.

Proceed as follows to store a recipe:

- Make sure the device is turned on and no cycle is in progress
- Set the cooking cycle, as indicated in the above paragraph
- Go to the Expert screen and tap on Save Recipe
- Scroll through the cookbook pages containing the list of recipes using  or  and choose the desired position where to save the recipe, giving it a new name or overwriting an existing recipe:
 - to save, confirm by tapping 
 - to exit the procedure without saving, tap .

4.7.2 Selecting a recipe

To select a stored recipe, proceed as follows:

- Make sure the device is turned on and no procedure is in progress
- Tap on the Cookbook key in the Expert  screen
- Tap  or  to select the recipe
- Tap on the display near the desired recipe
- Tap  to load the recipe settings: the recipe name will appear at the bottom under the timer
- To start the cycle, tap on the status bar ; to edit the recipe data, proceed in the same way as for the manual program
- When the cycle starts, the  status bar will be displayed, allowing you to interrupt the cycle at any time.

4.7.3 Deleting a recipe

To delete a recipe, proceed as follows:

- From point 4. of paragraph 0, tap  to delete the reference recipe.

4.8 - Weekly scheduled switch-on










The "WEEKLY SCHEDULED SWITCH-ON" function makes it possible to program up to a maximum of 9 weekly switch-ons of the oven preheating device.

The recipe will be loaded and the oven will be brought to the temperature set for the recipe.

To be carried out, it must be started manually from the relative button.



To access the procedure, proceed as follows:


- Make sure that at least one recipe is stored and that the device is on Stand-by (see paragraph 6.3)
- Tap on  displayed at the top left
- Tap on  to set the day
- Tap on  to set the time
- Tap on  to retrieve the recipe from the cookbook
- To add a switch-on, tap on  and repeat the procedure;
- To delete a switch-on from the settings, tap on 
- To move from one switch-on to another, use the  and  arrows at the top, referring to the switch-on number displayed next to "Planning".
- To go back to the Stand-by screen, scroll back through all the switch-ons by pressing the Back key  repeatedly.

Once the scheduled switch-on is set, the device proposes its switch-on every time it is switched off.



In case of multiple scheduled switch-ons, the one closest in time will be proposed. To switch off the device without activating the scheduled switch-on, tap the Off key. To activate the scheduled switch-on, tap on the Shutdown with Planning key

4.9 Settings


From the Stand-by screen, press the  key to access the Settings screen where the following function menu is present:

- CLOCK
- LIST OF ALARMS
- INTERNAL VALUES
- SERVICE
- LANGUAGES

To access the various steps, tap next to the desired function.

ALARM LIST, INTERNAL VALUES and SERVICE, are items disabled for the final customer as reserved for specialised technicians.

4.9.1 Date/time

Access the CLOCK menu by tapping on the corresponding line, press  repeatedly until the green rectangle indicates the desired value.

To set a value, adjust with the keys  or  via the slide-bar, save with the key , to exit the procedure without changing, press .

4.9.2 Language

Access the LANGUAGES menu by tapping on the corresponding line.

Press the desired language: the menu will be immediately displayed in the chosen language without the need to confirm with additional keys.

4.10 Alarms

If an alarm triggers, the buzzer is activated and the ON screen displays the following alarm icon instead of the clock field.



The first time this key is pressed silences the buzzer, the second time accesses the Menu screen with the relative display of the alarm in progress and reset management.

Below is an example of an active alarm display.



In the event of a manually resettable alarm, the  key will be displayed, which, if pressed, will activate the alarm reset procedure.

The following table illustrates the meaning of the device's alarm codes.

ALARM CODE	MEANING
ALARM RTC	RTC alarm <i>solutions:</i> - set date / time
ALARM Chamber/top probe	chamber/top probe alarm <i>solutions:</i> - check the type of probe - check the device-probe connection - check the chamber temperature <i>main consequences:</i> - the temperature adjustment output will be disabled
ALARM Bottom probe	bottom probe alarm <i>solutions:</i> - the same as above, but regarding the bottom <i>main consequences:</i> - the temperature adjustment output will be disabled
ALARM Steam probe	steam probe alarm <i>solutions:</i> - the same as above, but regarding the steam probe <i>main consequences:</i> - the steamer control output is disabled
ALARM No voltage	power supply down alarm <i>solutions:</i> - check the device-power supply connection <i>main consequences:</i> - if the alarm is triggered when the device is on or off, the device will switch off when the power is restored - if the alarm occurs during a cooking cycle and the duration of the interruption is less than the time set, when power is restored the cycle will be repeated from the beginning of the step during which the outage occurred.
ALARM No connection	user interface-control module communication alarm <i>solutions:</i> - check the control user-module interface connection <i>main consequences:</i> - the fixtures will be disabled

<p>ALARM Temperature</p>	<p>maximum top/bottom temperature alarm <i>solutions:</i> - Check the temperature read by the top/bottom probe; refer to parameters A0, A1 and A3 <i>main consequences:</i> - no consequence</p>
<p>ALARM High board temperature</p>	<p>operating temperature alarm <i>solutions:</i> - check the control module's operating temperature; refer to parameter A4 <i>main consequences:</i> - the vent will be opened, the fan of the technical compartment will be switched on, the top output, the bottom output and the steam generator will be switched off</p>

CHAP.5 - MAINTENANCE



CAUTION: Before performing any maintenance operation, make sure the machine has been disconnected from the mains.

Read the description of the operations carefully, following all the steps.

5.1 Routine maintenance

5.1.1 Cleaning the oven

Always isolate the machine from the electrical power source and allow the oven to cool before starting any cleaning operation.

Special care must be taken when cleaning inside the oven, the build-up of grease and other food material inside the oven may cause fires.

Use a damp cloth to clean the cooking chamber, avoid aggressive detergents or acid substances so as to preserve the internal coating of the chamber.

When cleaning the external surface, pay attention to the control panel and to the door of the electrical contacts. Do not let water seep into the oven's frame.

Periodically clean the fan filters situated on the side of the oven.

5.1.2 Transporting the oven

The oven has been designed to be transported by hand or by mechanical means.

The oven is delivered to the customer on a wooden pallet to allow transport via mechanical equipment such as a forklift or similar vehicle. In case of manual transport, a sufficient number of employees must be assigned so that the weight of the oven distributed equally is no more than 30 kg per person in accordance with Legislative Decree 626/94.

5.2 Special maintenance

Any maintenance operation that is not specified in this manual must be carried out by a specialised technician or only after contacting the technical assistance service of the company.